



Pag. 3

**Il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse: origini e futuro di un prodotto eccellente**

**Torna la grande raccolta punti Tesori del Gusto 2017**

Pag. 4



Pag. 5

**Parmareggio Però! vince il Premio Food per l'innovazione**



**Nicola Bertinelli**  
nuovo  
Presidente  
del Consorzio  
del Parmigiano Reggiano

Pag. 7

**Emilio Braghin**  
nuovo  
Presidente  
della sezione  
di Modena



## Fatturato a 330 milioni di euro grazie alla marca e all'innovazione!

di Giuliano Carletti,  
A.D. Granterre-Parmareggio



Nel corso del 2016 l'attività economica mondiale ha mostrato un miglioramento, in particolare nella seconda metà dell'anno e dovrebbe continuare a rafforzarsi nell'anno in corso, pur mantenendo un ritmo inferiore a quello antecedente la crisi.

Anche in Italia gli ultimi mesi dell'anno hanno visto una leggera accelerazione del PIL sospinta dall'incremento degli investimenti e dall'espansione della spesa delle famiglie. L'anno si chiude con una crescita economica modesta (+0,9%), che segnala, però, l'uscita progressiva dalla crisi. L'inflazione è stata sostanzialmente nulla ed è proseguito il lento recupero del tasso di disoccupazione.

Dopo due anni di trend negativi (2013 e 2014), nel 2015 la crescita delle vendite nella Grande Distribuzione Organizzata, anche se legata alle nuove aperture, aveva fatto sperare in una ripresa del settore, anche se, a parità di negozi, il fatturato era rimasto stabile. Nel 2016 le vendite del settore sono sì aumentate, ma ad un tasso inferiore rispetto all'anno precedente e sempre per effetto delle nuove aperture. A parità di rete si è registrato invece un calo dell'1,1% (fonte Nielsen), delineando quindi il quadro di un comparto ancora in difficoltà.

segue a pag. 2

## Incontro tra i soci di Granterre

di Ivano Chezzi, Presidente Granterre-Parmareggio

L'appuntamento di inizio anno con i caseifici soci di Granterre è diventato un atteso momento di discussione su quanto si sta facendo ma soprattutto sul nostro futuro, come dimostra la numerosa presenza di oltre 90 produttori ed amministratori dei caseifici. L'incontro si è svolto il 3 febbraio scorso presso l'Una Hotel di Baggiovara.

L'ordine del giorno recitava:

1. Presentazione andamenti 2016 e budget 2017
2. Analisi quantità e qualità del conferimento

L'assemblea ha ripreso le tematiche emerse negli anni precedenti che, partendo dai nostri valori e dalla visione dei soci del Gruppo, avevano ridefinito le aspettative e le ambizioni future. È stato quindi illustrato l'attuale contesto di mercato, i risultati ottenuti nel 2016 e l'ambizioso budget 2017.

Nella seconda parte dell'assemblea si è fatto il punto sul conferimento di formaggio, sottolineando l'importanza strategica ed economica dell'apporto sociale.

**Continua la crescita di prodotto commercializzato da Parmareggio**, pari a 578.805 forme (+ 74.000 rispetto al 2015) di cui il solo Parmigiano Reggiano di 1° categoria è pari a 501.786 (+70.000 rispetto al 2015) e con il prodotto conferito dai soci che ha raggiunto 274.327 forme (+21.000 rispetto al 2015). Si riduce di conseguenza l'utilizzo di prodotto acquistato sia stagionato che fresco.

Preso atto con soddisfazione della crescita sociale che ha aumentato il conferimento - sia per la crescita dei caseifici storici sia per l'ingresso di nuovi soci - è facilmente comprensibile quanto sia indispensabile che il prodotto dei soci sia, in quantità e qualità, in sintonia con il progetto strategico del Gruppo. **La valorizzazione del conferimento potrà avvenire solo con la capacità di commercializzare alta qualità, con una politica di marca sia in Italia che all'estero, prevedendo uno standard qualitativo di eccellenza.**

Per questi motivi è stato avviato nel corso del 2015 un progetto assistenza tecnica ed analitica ai soci che prevedeva l'individuazione dei punti critici, la messa a punto degli interventi di miglioramento e la verifica costante dei risultati, al fine di ottenere un formaggio con caratteristiche strutturali ed organolettiche in linea con le esigenze commerciali e del consumatore.

Sono stati quindi illustrati gli incoraggianti risultati dei progetti in corso da **Marzia Ravanelli, Quality Manager**, su "Controllo dei Corpi estranei nella materia prima del formaggio trasformato" e da **Filippo Gericke, responsabile R&S**, su "Monitoraggio delle caratteristiche qualitative e della struttura interna ed esterna del formaggio conferito" in collaborazione con i tecnologi ed assaggiatori di Artest.

**Solo se tutti i soggetti coinvolti svolgeranno con impegno costante e dedizione la loro parte, la strategia individuata avrà successo**, garantendo a soci e dipendenti le soddisfazioni ed i risultati ambiziosi che ci siamo prefissi.



Nel 2016 il mercato italiano dei **formaggi grana** nella Distribuzione Moderna è rimasto sostanzialmente invariato (fonte Nielsen). La crescita dei formaggi non DOP (+7,7%) ha compensato i cali registrati dai consumi di Grana Padano (-2,8%) e del Parmigiano Reggiano (-1,1%). In quest'ultimo comparto sono calati i volumi delle forme intere (-2,2%) e dei pezzi (-4,3%) mentre molto positivi sono stati gli andamenti dei bocconcini (+15%) e dei grattugiati (+9,3%), sospinti anche dai positivi andamenti dei prodotti Parmareggio.

L'export di Grana Padano e Parmigiano Reggiano in forme intere e pezzi ha chiuso l'anno ancora una volta con volumi in deciso aumento (+4,1%), così come le esportazioni di prodotti grattugiati (+15,3%).

La produzione di Parmigiano Reggiano ha sfiorato i 3,5 milioni di forme con una crescita del 5,1% (+167 mila forme). La produzione di Grana Padano è cresciuta dell'1,2% (+58 mila forme) attestandosi a 4,9 milioni di forme.

Sul lato dei prezzi, il 2016 ha evidenziato una decisa crescita dopo un paio d'anni di quotazioni stabili o addirittura in calo. I valori del Parmigiano Reggiano a 12 mesi e a 24 mesi di fine anno sono stati superiori a quelli di fine 2015 rispettivamente del 23% e del 20%. In linea con quanto avvenuto nel mercato mondiale del latte, le quotazioni del burro zangolato sono scese ulteriormente nel primo semestre dell'anno, toccando minimi storici, per poi risalire bruscamente, facendo registrare a fine anno una crescita dell'80% rispetto a 12 mesi prima.

Questo improvviso e significativo aumento delle materie prime è iniziato a fine estate, proprio a ridosso dell'ultimo quadrimestre dell'anno. Come sempre accade in analoghe situazioni di mercato, siamo riusciti ad ottenere dai nostri clienti parziali adeguamenti dei nostri listini di vendita solamente a partire dai primi mesi del 2017. Questo ha penalizzato la nostra marginalità proprio nel periodo più importante per le vendite dei nostri prodotti, mettendo così a rischio la conferma dei positivi risultati ottenuti gli scorsi esercizi.

I positivi andamenti del primo semestre e la conferma della nostra capacità di **continuare a crescere** in modo considerevole, grazie all'innovazione, alla nostra distintività, all'eccellenza della nostra gamma di prodotti e alla notorietà del nostro marchio ci hanno consentito comunque di chiudere il 2016 molto positivamente sia dal punto di vista dei fatturati che dei risultati economici e finanziari.

Il **fatturato complessivo del Gruppo Granterre-Parmareggio del 2016 ha superato i 330 milioni di euro**, con un **incremento di oltre 32 milioni di euro (+10,8%)**, in parte dovuto anche alla crescita dei prezzi medi di vendita.

Ancora una volta, sono soprattutto i formidabili risultati di tutti i **prodotti a marchio Parmareggio** a rappresentare la nostra forza ed il successo della nostra strategia: **hanno sfiorato i 150 milioni di fatturato**, con un **incremento di circa 18 milioni di euro (+13,7%) a valore**, ed una **crescita dei volumi di quasi il 10%**.

Per quanto riguarda l'**export**, realizzato in oltre 50 paesi, gli andamenti sono analoghi e coerenti con quelli complessivi appena illustrati. **Il fatturato supera i 48 milioni di euro (+11%)**, con una incidenza sul totale del formaggio venduto del 19%. Le vendite a marchio **Parmareggio** sono cresciute di oltre due milioni di euro (+10,2%), superando i **25 milioni di euro di fatturato**, rappresentando quindi circa il **53% delle vendite effettuate all'estero**.

Tutta la gamma Parmareggio ha evidenziato grandi risultati: in primis i Grattugiati, il "Parmareggio snack", i pezzi (in particolare il "Parmareggio 30 mesi" e il "Parmareggio 22 mesi"), i formaggini "Cremosini", il burro Parmareggio.



Dopo i grandi risultati del 2015, anche il 2016 è stato caratterizzato dalle straordinarie performance dell'"**L'ABC della merenda**": sono state quasi 20 milioni le confezioni vendute, più del doppio rispetto all'anno precedente!

Questo prodotto si è confermato quindi un successo, ancora una volta legato all'innovazione, ad una efficace comunicazione ed alla notorietà del marchio Parmareggio, grazie alla fiducia dei consumatori che in questi anni abbiamo saputo conquistarci.

Parmareggio si è confermata la **marca leader di mercato** nei pezzi e bocconcini, nei grattugiati, nel burro. È al secondo posto nel mercato delle merende refrigerate (grazie all'"**L'ABC della merenda**") e nel mercato delle fettine, mentre è al terzo posto nei formaggini.

Il fatturato complessivo di tutti i prodotti venduti con i nostri marchi (Parmareggio, Parmissimo, Unigrana, ecc.) supera i 170 mi-



lioni di euro, rappresentando quindi oltre il 50% del fatturato totale.

Per sostenere queste crescite e per far conoscere e supportare i nostri prodotti di punta, anche quest'anno, per il decimo anno consecutivo, abbiamo investito in comunicazione televisiva. Anzi, il 2016 è stato l'anno in cui la nostra presenza in comunicazione è stata più intensa. Abbiamo iniziato tra febbraio e marzo con il consueto spot del "Parmareggio 30 mesi" andato in onda sulle reti generaliste. Abbiamo poi introdotto una novità rispetto agli anni precedenti, con una comunicazione dedicata specificatamente ai bambini, sui canali da loro più visti. A marzo è andato in onda lo spot sui "Cremosini", per la prima volta in televisione, e ad aprile lo spot dell'"**L'ABC della Merenda**". Nell'ultimo trimestre dell'anno siamo ritornati infine in comunicazione per il grande pubblico con "L'ABC della merenda" e lo spot "La fabbrica del grattugiato".

Sono proseguiti anche nel 2016 il concorso **instant win** sui nostri prodotti e la raccolta punti "**Tesori del Gusto**", interamente digitali e realizzati insieme a Grandi Salumifici Italiani. Circa 560 mila persone hanno partecipato al concorso, mentre oltre 40 mila consumatori hanno effettuato la raccolta punti e richiesto i relativi premi.

L'**innovazione** è da sempre una leva fondamentale per la crescita e per l'affermazione del marchio "Parmareggio". Non sono mancate, anche nell'anno che si è appena concluso, nuove proposte pensate per rafforzare ulteriormente il percorso finora intrapreso. Nell'ultimo quadrimestre dell'anno abbiamo iniziato ad inserire nei negozi della Distribuzione Moderna due nuove referenze della gamma de "L'ABC della merenda": quella con la frutta secca al posto dei gris-



sini e quella classica però interamente **bio**. Abbiamo poi rafforzato la linea dei pezzi delle "Eccellenze Parmareggio", affiancando al "Parmareggio Bio" e al "Parmareggio Vacche Rosse" anche il "Parmareggio 24 mesi

Prodotto di montagna" e il "Parmareggio 40 mesi". Ma la nuova referenza che più rappresenta la nostra costante ricerca di prodotti innovativi è sicuramente il "Parmareggio Però!", barretta al Parmigiano Reggiano, pere e granella di anacardi, proposta sul mercato a fine anno. È un prodotto unico, non paragonabile a nessun altro, che nel 2017 sarà protagonista di molte iniziative per farlo conoscere ed apprezzare al consumatore.

L'organico medio dell'anno è cresciuto leggermente attestandosi a circa 300 dipendenti. Negli ultimi 5 anni abbiamo assunto direttamente a tempo indeterminato 20 persone, mentre 26 sono state le trasformazioni da tempo determinato a tempo indeterminato, a fronte di uscite di 22 dipendenti, con un saldo positivo quindi di 24 unità, pari a circa l'8% dell'organico complessivo.

Per quanto riguarda il **siero**, si è chiusa, purtroppo negativamente, l'esperienza societaria di Serum Italia in partnership con un imprenditore bresciano. A settembre abbiamo acquistato dalla società gli impianti di concentrazione del siero di Novi e Albareto, cedendo all'altro socio il nostro 50% del capitale sociale. Gli andamenti pesantemente negativi di questi anni hanno determinato una minusvalenza di oltre 4 milioni di euro che è andata a ridurre, in parte, i positivi risultati fatti registrare dalle gestioni economiche del formaggio e del burro. Da settembre, quindi, Granterre concentra il siero dei propri soci e di altri caseifici del comparto del Parmigiano Reggiano, vendendo direttamente sul mercato il siero concentrato. I risultati economici di questa gestione diretta sono stati da subito positivi, confermando la validità della scelta effettuata.

I risultati ottenuti e la continua capitalizzazione effettuata dai soci hanno ulteriormente rafforzato il **patrimonio netto** del Gruppo, mantenendo sostanzialmente invariato l'**indebitamento finanziario netto**.

Questa solidità e questi risultati hanno favorito anche la **crescita dei nostri soci**. Le forme conferite hanno sfiorato le 300 mila, con una **crescita di 13 mila forme (+4,5%)**.

I risultati positivi dell'anno appena concluso ci permetteranno di proporre alla prossima Assemblea dei Soci un importante **ristorno sui conferimenti**, in linea con quello distribuito lo scorso anno.

I **risultati dell'anno che si è chiuso sono stati quindi un ulteriore passo avanti del "Progetto Parmareggio"** che si è via via concretizzato e sempre di più rafforzato, anno dopo anno, raggiungendo traguardi formidabili.

Per il futuro abbiamo in programma di rafforzare ulteriormente questo percorso di continuo miglioramento e di ricerca incessante di nuove opportunità e nuovi obiettivi, con la responsabilità, la determinazione, la passione e la coesione che ci contraddistinguono.

Un sincero e sentito ringraziamento a **tutti coloro che hanno contribuito a questi risultati: dai soci ai lavoratori direttamente e indirettamente coinvolti nelle attività del nostro Gruppo**.

Devono unirci la consapevolezza e l'orgoglio per quello che siamo stati capaci di realizzare tutti insieme, pronti ad affrontare con lo stesso spirito e la stessa determinazione le prossime sfide che ci aspettano.

ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

12 MAGGIO 2017  
UNA HOTEL - MODENA



**12 MAGGIO ore 9.00**

Assemblea Ordinaria dei Soci presso **UNA HOTEL Modena**



# Il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse origini e futuro di un prodotto eccellente

Marco Prandi, Presidente del Consorzio Vacche Rosse, ci parla dell'antica razza reggiana e del Parmigiano Reggiano delle origini. E del perché Parmareggio sia il partner ideale per portare in alto questo prodotto.

**Presidente, quando e perché nasce il Consorzio**

**Vacche Rosse?**

Il Consorzio Vacche Rosse nasce all'inizio degli anni Novanta su iniziativa di un gruppo di allevatori dell'antica razza reggiana, le Vacche Rosse appunto, che stavano estinguendosi. Questa razza è autoctona delle Province di Reggio Emilia, Modena e Parma: è rustica e longeva ed è quella che intorno al 1200 ha dato i natali al Parmigiano Reggiano nelle abbazie benedettine.



La Rossa Reggiana è quindi da considerarsi la vera "mamma" del Parmigiano Reggiano, e così è stato per secoli, fino al boom economico del secondo dopoguerra, quando dall'estero arrivarono razze cosmopolite come la bruna alpina e la frisona. Queste razze, molto più produttive e redditizie, soppiantarono progressivamente la Rossa Reggiana, meno produttiva e meno adatta alla mungitura meccanica: dai 150.000 capi si scese ad un totale di 700 capi nel 1985. Fu allora che un gruppo di allevatori lungimiranti decise di recuperare la Rossa Reggiana: in collaborazione con il Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia e il Ministero dell'Agricoltura costituì il Consorzio Vacche Rosse, con l'obiettivo di tornare a caseificare il Parmigiano Reggiano in purezza, con il solo latte dell'antica Razza Reggiana, come avveniva in origine. Nel 1990 il Consorzio contava 8 soci produttori e 600 bovine e la prima produzione fu di poche decine di forme; oggi, 27 anni dopo, i circa 30 soci del Consorzio allevano 3.500 capi e proseguono la trasformazione in purezza in Parmigiano Reggiano, producendo circa 15.000 forme annue.



**Ci parli del Parmigiano Reggiano Vacche Rosse.**

Il Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse porta in sé le caratteristiche organolettiche del latte della Razza Reggiana: una percentuale molto alta di K-caseina BB e AB che innalza le caratteristiche qualitative del formaggio e un contenuto grasso che porta livelli maggiori di affioramento della panna e di idroscopicità. Caratteristiche che predispongono il Vacche Rosse alla stagionatura prolungata, tanto che il Parmigiano-Reggiano Vacche Rosse non può essere posto in commercio prima del 24° mese, con tutti gli innumerevoli pregi che ciò comporta: **esaltazione di sapore e aroma, migliore digeribilità, alta concentrazione di calcio, fosforo, proteine, aminoacidi essenziali e assoluta assenza di lattosio, che lo rende indicato per chi ne è intollerante.** Inoltre la Rossa Reggiana è rimasta una razza ruminante a tutti gli effetti: a differenza delle altre razze che vengono alimentate con grandi quantitativi di cereali, la nostra razza ancora oggi si nutre principalmente di foraggi, fieno ed erba, con una piccola quantità di cereali rigorosamente non OGM. Questo regime alimentare incide positivamente sul Parmigiano Reggiano: **sapore deciso, colore giallo paglierino più intenso, pasta granulosa e fragrante che racchiude il profumo delle erbe tipiche della zona di produzione.**

**Il regolamento di produzione del Vacche Rosse è quindi diverso dal disciplinare del Parmigiano Reggiano?**

No, diciamo che contiene delle integrazioni che lo rendono più stringente: oltre all'obbligo del solo latte di razza reggiana abbiamo introdotto alcuni crismi che innalzano ancora di più l'asticella qualitativa del Re dei formaggi. Ad esempio, abbiamo reso obbligato-

ria l'alimentazione con erba verde da aprile ad ottobre, per conferire profumi, sapori e aromi caratteristici di oltre 100 varietà di erbe al latte e al formaggio; abbiamo altresì vietato tecniche alimentari che forzano la produzione. Infine, il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse subisce due gradi di espertizzazione: il primo al 12° mese, ad opera del Consorzio del Parmigiano Reggiano, che certifica il rispetto del disciplinare produttivo della DOP e che costituisce il nostro punto di partenza; il secondo controllo avviene al 24° mese, che sancisce l'idoneità del Parmigiano Reggiano fregiarsi del nome "Vacche Rosse".

**Oltre al Parmigiano Reggiano avete altre produzioni a titolo "Vacche Rosse"?**

Negli ultimi anni abbiamo avviato diverse produzioni; dal latte pastorizzato in bottiglia ai prodotti freschi: yogurt, stracchino, mozzarelle, caciotte, primo sale, panne cotte, budini, tutti prodotti in modo naturale. Il nostro yogurt, ad esempio, non contiene nessun tipo di

addensanti: la sua cremosità è ottenuta unicamente togliendo l'umidità residua. È questa la nostra filosofia: fare dei prodotti buoni, organoletticamente ottimi e sani, che possano incontrare i gusti e le aspettative di cittadini - noi



non li chiamiamo "consumatori", ma "cittadini" - sempre più attenti al contenuto organolettico e valoriale del prodotto: difesa della razza, biodiversità, benessere animale, salubrità, ecosostenibilità delle produzioni.

**Una filosofia che ben si sposa con i valori di Granterre-Parmareggio. È per questo che avete scelto di entrare nel Gruppo?**

Esattamente: già 4 anni fa abbiamo scelto di entrare come Soci Speciali perché ci accomunava questa filosofia di fondo. **Qualità senza compromessi e metterci sempre la faccia, attraverso una politica di marca: è questa la condizione valoriale tra il Consorzio Vacche Rosse e Granterre-Parmareggio. Per questo abbiamo voluto far parte di questa realtà internazionale:** per portare avanti insieme la nostra idea di produzione e per poter contare su un partner con una forza e una massa critica adatta a competere da leader nella Grande Distribuzione, per portare il marchio Vacche Rosse sulle tavole italiane e internazionali.

**Ultimamente da Socio Speciale avete scelto di diventare Socio Cooperatore Effettivo, come è nata questa idea?** Proprio perché avendo sperimentato e conosciuto da vicino la realtà del Gruppo Granterre, il percorso fatto insieme ci ha confermato che condividiamo valori e idee.



## Si allarga la base sociale di Granterre

Buone notizie in casa Granterre, si è allargata la base sociale con l'arrivo di un nuovo caseificio come Socio Speciale: la **Latteria Sociale Santo Stefano di Basilicogiano**, in provincia di Parma. Mentre il **Consorzio Vacche Rosse di Reggio Emilia** e il **Caseificio Sociale di San Pietro di Montegibbio (MO)** hanno trasformato la loro posizione da Socio Speciale a Socio Cooperatore Ordinario.



# È INIZIATA LA GRANDE RACCOLTA PUNTI TESORI DEL GUSTO 2017

**TESORI DEL GUSTO**

Partecipa al concorso e raccogli i punti per **VINCERE FANTASTICI PREMI** per tutta la famiglia con i prodotti:

**Casa Modena**

**GRANDE RACCOLTA PUNTI**

**CONCORSO A PREMI**

**CLUB DEL GUSTO**

**RACCOLTA PUNTI: ACCUMULA I PUNTI E SCOPRI I PREMI CHE PUOI RICHIEDERE**

Se giochi i codici di almeno 2 differenti categorie di prodotto entro il termine di ogni singola fascia ottieni 10 punti omaggio. Se giochi i codici di almeno 3 differenti categorie di prodotto ottieni il numero di ogni singola fascia, ovvero 20 punti omaggio. Scopri come ottenere tutti questi omaggi!

È cominciata il 1° aprile, ma non è uno scherzo: la nuova raccolta punti Tesori del Gusto 2017 è arrivata! Stesso nome, stessi protagonisti, ma una veste grafica aggiornata e tanti nuovi premi da collezionare.

La terza edizione di Tesori del Gusto, che vede i prodotti di Parmareggio e Casa Modena ancora una volta insieme in una collection che terminerà il 31/12/2017, prevede anche quest'anno:

- il **Concorso** che permette di vincere premi ad estrazione settimanale con modalità instant win (prodotti Parmareggio, Casa Modena e Senfter), mensili (Robot da cucina Bimby) e un super premio finale, con almeno 3 codici giocati, una Fiat 500X;
- la **Raccolta Punti** vera e propria, per ottenere un regalo a scelta tra 28 fantastici premi suddivisi in 7 soglie punti tutti da collezionare.

Sui prodotti Parmareggio e Casa Modena che riportano il flash con il logo della promozione sul pack, è contenuto un **codice univoco** che i partecipanti potranno giocare immediatamente tramite sms al numero **320 202543** o sul sito **www.tesorideltgusto.it** per partecipare al concorso, oppure collegandosi al sito **www.tesorideltgusto.it** e registrandosi, per collezionare i regali della Raccolta Punti su una scheda virtuale.

Ma la **grande novità di quest'anno** è che gli utenti potranno giocare anche attraverso la **nuovissima App Tesori del Gusto**, disponibile da maggio.



Con la meccanica proposta abbiamo mantenuto e pensato a diversi vantaggi per gli utenti:

- abbiamo **differenziato il valore di ogni prodotto**, prevedendo su ogni referenza e per singolo codice giocato, da un minimo di 5 punti fino anche a 30 punti;
- con il **meccanismo incentive**, giocando i codici di almeno 2 categorie di prodotto differenti si possono ottenere 10 punti omaggio per ogni soglia premio e con i codici di almeno 3 categorie di prodotti diversi ottenere 20 punti omaggio per soglia premio;
- abbiamo mantenuto il **Club del Gusto**, che offre numerosi benefici dedicati a chi accumula 260 punti della raccolta e gioca i codici di almeno 4 categoria di prodotto diverse;
- la pagina dedicata ai **Vantaggi del mese**, permetterà all'utente di approfittare di alcuni benefici limitati a un periodo dell'anno quali premi scontati, prodotti che valgono doppio, ecc.

Con il **restyling grafico** abbiamo realizzato una **scheda punti** ancora più chiara e intuitiva, che permette all'utente registrato di essere sempre aggiornato sull'andamento della propria raccolta, sui premi che può richiedere e sui vantaggi che può ottenere in base alle sue giocate.

**Ampia scelta anche tra i premi collezionabili** con la nuova raccolta punti. Abbiamo mantenuto alcuni **premi personalizzati Parmareggio**, che gli utenti hanno sempre apprezzato e che hanno continuato a richiedere: la Formaggiara, la Grattugia, il Tagliere con coltelli, i Peluche e la Coperta Pile dei Topolini e alcuni "evergreen" come il Ferro da Stiro, l'Asciugacapelli, ecc..

**Ma sono tante altre le novità:** diversi oggetti firmati Casa Modena e Teneroni per la cucina e per i più piccoli e alcuni nuovi premi dedicati alla cura della persona, come ad esempio il Regolabarba Imetec e lo Spazzolino elettrico OralB.



<p>150-280gr 10 PUNTI 400-500gr 20 PUNTI 800gr 30 PUNTI</p> <p>FARMIGLIANO REGGIANO PARMAREGGIO STAGIONATO 30 MESI IN PEZZI</p> <p>SCOPRI DI PIÙ</p>	<p>10 PUNTI</p> <p>PARMAREGGIO SNACK</p> <p>SCOPRI DI PIÙ</p>
<p>10 PUNTI</p> <p>GRATTUGIATO 30 MESI E FRESCO PARMAREGGIO</p> <p>SCOPRI DI PIÙ</p>	<p>10 PUNTI</p> <p>SETTELLE DI PASTA PARMAREGGIO</p> <p>SCOPRI DI PIÙ</p>
<p>10 PUNTI</p> <p>FORMAGGI E CREMOSINI PARMAREGGIO</p> <p>SCOPRI DI PIÙ</p>	<p>20 PUNTI</p> <p>FETTINE AL PARMIGIANO REGGIANO PARMAREGGIO</p> <p>SCOPRI DI PIÙ</p>
<p>100gr 5 PUNTI 200gr 10 PUNTI</p> <p>BURRO PARMAREGGIO</p> <p>SCOPRI DI PIÙ</p>	<p>20 PUNTI</p> <p>PARMAREGGIO PERÙ</p> <p>SCOPRI DI PIÙ</p>



# PARMAREGGIO PERÒ! VINCE IL PREMIO FOOD PER L'INNOVAZIONE



Si è tenuta giovedì 16 febbraio la premiazione della **terza edizione di Premio Food**, il match dedicato alle più grandi imprese dell'industria alimentare e della distribuzione. Grande soddisfazione per il **nuovo prodotto Parmareggio Però!** che si è aggiudicato il **1° posto** proprio nella **categoria INNOVAZIONE**, grazie al riuscito mix di tecnologia produttiva e strategia marketing utilizzati nel lancio del nuovo snack Parmareggio. Con questo premio, **Food valorizza le realtà imprenditoriali del food&beverage che più hanno puntato sulla Ricerca&Sviluppo** e hanno saputo rispondere con l'innovazione alle richieste del consumatore moderno. Sono stati 23 i prodotti vincitori, che hanno primeggiato in 18 categorie merceologiche e 4 premi speciali. Al premio si sono candidati i prodotti di-

tribuiti nel canale della Gdo lanciati sul mercato da gennaio 2015 a dicembre 2016, così come quelli già presenti sul mercato che nello stesso periodo sono stati oggetto di una significativa innovazione nell'ambito del loro marketing mix. Nell'edizione 2017 si è registrato un sensibile aumento delle aziende partecipanti, 146 rispetto alle 114 del 2016, e dei prodotti presentati, 262 rispetto ai 206 dell'anno scorso. **I prodotti candidati sono stati valutati attraverso 3 criteri: i dati di mercato Nielsen, il giudizio degli esperti che operano nel settore e il voto dei retailer.**



## PARMAREGGIO AL CIBUS CONNECT

**Cibus diventa annuale.** A partire dal 2017 e negli anni dispari si terrà infatti **"Cibus Connect"**, un evento di due giorni organizzato a seguito del grande interesse che il Made in Italy ha riscosso negli ultimi anni, attirando tanti di professionisti del

food, retail e Ho.Re.Ca dell'agro-alimentare nazionale e internazionale prima a Expo2015 e poi a Cibus 2016. **"Cibus Connect"** coniuga il momento espositivo con quello business B2B e quello convegnistico finalizzato alla divulgazione dei temi di attualità in ambito food e retail internazionale. **Cibus Connect 2017**, organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare, **si terrà mercoledì 12 aprile**

**a giovedì 13 aprile.** Vi esporranno oltre 500 aziende alimentari italiane selezionate in due padiglioni che presenteranno nuovi prodotti ed eccellenze del Made in Italy. **Parmareggio sarà presente con un ampio stand di 24 mq, situato nel padiglione n. 5** (formaggi e salumi), nel quale saranno presentati tutti i nostri prodotti core della gamma attualmente sul mercato. All'interno dello stand sarà allestita **una zona degustazione** per assa-

porare i nuovi prodotti e le referenze più classiche; inoltre una zona riservata ospiterà **una postazione show cooking** - realizzata in collaborazione con **"I Love Italian Food"** - dove un cuoco professionista sarà pronto a preparare **gustose ricette con i prodotti Parmareggio.** Come ogni anno presso il nostro stand **ci saranno Emiliano, Ersilia ed Enzo...** per accogliere tutti i visitatori con simpatiche foto e selfie!

## ENZINO E LO SPORT A FAVORE DELLE MALATTIE RARE

Il 26 febbraio 2017 Parmareggio ha partecipato all'iniziativa organizzata dal CSI - Centro Sportivo Modena a sostegno della **giornata mondiale per la lotta alle malattie rare.** Parallelamente alla corsa **Run4Rare** svoltasi al Parco Novi Sad, è stato allestito all'interno del PalaMolza un **villaggio d'animazione per i bambini (Kid's4Rare)**, dedicato allo sport e alimentazione sana dei più piccoli. Nel villaggio eravamo presenti anche noi con il nostro Enzino, che ha offerto ai bambini **L'ABC della merenda** e un divertente gioco che permetteva, attraverso la compilazione di cartoline contenenti un questionario sul mangiar sano, di vincere a estrazione simpatici gadget firmati Parmareggio. In questa bella giornata di sport, Parmareggio ha intrattenuto e fatto sorridere tante persone e soprattutto tanti bambini con il gusto unico del Parmigiano Reggiano.



## DONNE IN CORSA Per l'8 marzo

Si è rinnovato anche nel 2017 l'appuntamento con **Donne in Corsa - Una Corsa per le Donne**, la kermesse che la Lega Atletica e Podismo Uisp Modena ha portato alla sesta edizione, dedicandola a tutte le donne (podiste e non) nella loro giornata. La gara e la camminata non competitiva si sono svolte su di un percorso che si è snodato tra le strade e le piazze più belle del centro di Modena, e ha raggiunto il suo momento più emozionante nel passaggio del cortile d'onore dell'Accademia militare, con i cadetti schierati ai lati che applaudivano il passaggio delle partecipanti. L'iniziativa, che ha visto la partecipazione di **oltre 1000 atlete**, organizzata in collaborazione con il gruppo Podistica Interforze, con il patrocinio di Comune di Modena e CONI, anche quest'anno è stata realizzata con il sostegno di aziende modenesi tra le quali **Parmareggio, che ha fornito il Parmigiano Reggiano per i premi alimentari alle fondiste sul podio.** **APPUNTAMENTO AL 2018 !!!**



## PARMAREGGIO AL TORNEO DI MINI-RUGBY "CITTÀ DEL TRICOLORE"

Domenica 19 marzo Parmareggio ha partecipato al **torneo annuale di rugby giovanile "Città del Tricolore"** svoltosi sui campi dell'U.S. Reggio Calcio. Al torneo hanno partecipato più di 1.600 ragazzi suddivisi in 93 squadre di tutte le età, dai 6 anni agli under 22. Parmareggio è stata uno sponsor importante per questa attività che ha visto la partecipazione del Sindaco di Reggio Emilia Luca Vecchi e del Delegato Comunale per lo Sport Mauro Rozzi, che hanno assistito a molte partite ed hanno potuto assaggiare **L'ABC della Merenda.** Oltre al prodotto, abbiamo distribuito simpatici gadget della famiglia Parmareggio. L'evento è stato un grande successo per gli atleti e per Parmareggio, che ha ricevuto feedback molto positivi da tutti coloro che hanno assaggiato i nostri prodotti.



# PARMAREGGIO E MODENA VOLLEY: UNA COLLABORAZIONE VINCENTE!



Domenica 26 marzo, in occasione della 2° partita di semifinale playoff tra Modena Volley e Lube Civitanova Marche, abbiamo organizzato il **Parmareggio Day**, portando nuovamente fortuna ai padroni di casa, che hanno vinto 3-1 rimettendo in parità la serie.

I **Topolini Parmareggio** hanno accolto gli oltre 5000 tifosi all'ingresso del Pala-sport con **KroccaRÈ**, le nostre chips di riso, molto gradite come spuntino durante la partita.

Il **Premio Intenditore** è andato a **Eric Ngapeth**, papà di Earvin e Swan, grande giocatore e allenatore, che proprio a Modena giocò una storica final four da allenatore/giocatore del Cannes.

**Giuliano Carletti**, alla fine del match, ha premiato **capitan Petric** come **MVP della partita**.

In sala hospitality abbiamo presentato **Però!**, con il frigo espositore brandizzato, che ha riscontrato un buon successo tra i presenti attirati dall'innovativo prodotto Parmareggio.

E ora non ci resta che fare il tifo per Modena Volley per un finale di stagione che, tra Campionato e Champions, si presenta molto interessante e incandescente per i tifosi gialloblu.



## PARMAREGGIO DAY AL PALABIGI

Lunedì 6 febbraio, in occasione dell'attesissimo match tra **Pallacanestro Reggiana** e **Enel Brindisi**, il PalaBigi di Reggio Emilia ha ospitato il **Parmareggio Day**, che ha coinvolto gli adulti con l'avvincente partita di basket e i più piccoli con i nostri gadget. Come di consueto infatti, la nostra **famiglia di Topolini Intenditori** era presente

al gran completo per far gustare le nostre specialità e per distribuire i simpatici peluche Parmareggio a tutti i tifosi.

La serata si è conclusa con la vittoria della Pallacanestro Reggiana su Brindisi e, con grande soddisfazione da parte di Parmareggio, con l'apprezzamento dei nostri prodotti e gadget da parte di grandi e piccini!



# Intervista a Emilio Braghin, Presidente neo-eletto della sezione di Modena del Consorzio del Parmigiano Reggiano



**Presidente Braghin, venerdì 8 aprile il nuovo CdA della sezione di Modena del Consorzio del Parmigiano Reggiano l'ha designata come**

**Presidente della Sezione di Modena, ma nel mondo dei formaggi il suo nome è noto da tempo...**

Sì, in effetti sono già stato Responsabile dell'Ufficio Soci di Granterre dal 1993 al 2010, e dal 2011 sono Presidente della Coop Casearia Castelnovese, che conta 3 stabilimenti, 27 dipendenti e 97 soci nelle province di Modena, Reggio Emilia e Bologna. Una realtà importante del territorio, se si pensa che nel 2016 ha trasformato circa 36.300.000 Kg di latte, producendo circa 74.000 forme di Parmigiano Reggiano. Poi faccio parte della Borsa Merci di Parma e di Modena e, in qualità di Presidente della Coop Casearia, siedo nel CdA di Granterre e Parmareggio. Inoltre sono stato membro del precedente CdA del Consorzio, di cui sono stato rieletto Consigliere.

**Qual è il ruolo della sezione di Modena all'interno del Consorzio?**

La sezione di Modena, mantiene i rapporti con i caseifici Le Organizzazioni Agricole e Cooperative e le istituzioni del territorio Modenese, con il suo segretario (Claudio Guidetti) e i suoi battoni, si occupa della espertizzazione delle forme prodotte dai caseifici consociati della provincia di Modena (64 caseifici) e anche di quella di Bologna (9 caseifici). Come tutte le altre sezioni, dalla presidenza Alai in poi, il nostro compito è quello di creare coerenza e compartecipazione con le attività decise dalla sede centrale del Consorzio. Il collegamento con la sede centrale oggi è ulteriormente rafforzato dall'elezione di Guglielmo Garagnani a Vice Presidente del Consorzio e Vicario: un filo diretto che si aggiunge ai contatti settimanali con il Presidente all'interno del Comitato direttivo.

I Consiglieri eletti nel CDA della sezione di Modena sono: Braghin Emilio Presidente Coop Casearia Castelnovese di Castelnuovo R., Garagnani Guglielmo, Socio delegato della Cas. Spilambertese di Spilamberto, Bertacchini Francesco Presidente Cas. La Guardia di Pavullo N/F, Minelli Kristian Presidente

Cas. Razionale Novese di Novi di Modena e Consigliere di Consorzio Granterre, Nascimbeni Andrea Presidente Cas. 4 Madonne dell'Emilia di Modena e Consigliere di Consorzio Granterre.

**Come intende muoversi, nel suo mandato?**

La mia presidenza intende rappresentare i caseifici di tutte le fasce del territorio e di tutte le dimensioni. La sezione di Modena, infatti, comprende 35 caseifici di montagna, che rappresentano il 30% del Parmigiano Reggiano prodotto, e 29 caseifici di pianura, che rappresentano il 70% di produzione. Si può facilmente capire che realtà con territori e dimensioni così diverse non possono che avere approcci ed esigenze diversi. Nonostante queste diversità, la strada verso cui andare è unica: quella dell'altissima qualità del Parmigiano Reggiano, a cui deve corrispondere un prezzo adeguato. Un traguardo raggiungibile, appunto, solo attraverso una grande unità.

**Qual è la maggiore criticità da affrontare?**

Sicuramente il problema maggiore è rappresentato dal fatto che la produzione si mantiene a livelli molto elevati

rispetto ai consumi attuali. In tal senso, la contribuzione differenziata introdotta dal "Pacchetto latte" della UE deve essere vista non come una sanzione, bensì come uno strumento per sostenere la promozione e diffondere la cultura del Parmigiano Reggiano. Occorre investire in innovazione del prodotto, che consenta di raggiungere nuove fasce di consumatori anche in un mercato quasi saturo com'è l'Italia, e nel potenziamento dei mercati esteri, che devono passare dal 33% attuale al 50%. Sicuramente il nuovo Presidente del Consorzio ha le competenze economiche e di marketing per poterci guidare in questa direzione.

**C'è un appello specifico che vuole fare ai consociati della sua sezione?**

Sì, di portare subito alla mia attenzione eventuali problemi e necessità che si manifestino. Sono infatti convinto che intervenire subito, prima che i problemi si ingrandiscano, consenta più facilmente di arrivare ad una soluzione veloce ed efficace.

Ringraziamo il Presidente Braghin per la sua disponibilità e gli facciamo i nostri migliori auguri per un buon mandato.

## Consorzio del Parmigiano Reggiano: i nuovi organi direttivi



Si è concluso il percorso a due tappe che ha portato al rinnovo degli organi direttivi del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Il 5 aprile scorso, infatti, si è tenuta l'Assemblea Generale che ha eletto il nuovo Consiglio d'Amministrazione, formato

da 28 membri con diritto di voto e 4 membri senza diritto di voto (designati dagli enti pubblici d'Emilia-Romagna e Lombardia). Durante la sua prima riunione, l'8 aprile, il nuovo CdA ha poi designato il proprio Presidente, i Vicepresidenti e il Comitato esecutivo.

Ecco dunque tutti i nomi.

**PRESIDENTE DEL CONSORZIO:**

**Nicola Bertinelli**, di Parma, imprenditore ai vertici dell'Azienda Agricola Bertinelli di Medesano, produttrice di Parmigiano Reggiano. Due lauree (in Scienze Agrarie e in Econo-

mia e Commercio, entrambe alla Cattolica), un master in Economia presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Guelph (Canada) e quattro anni da Professore di Economia in Canada.

**VICEPRESIDENTI**

Guglielmo Garagnani (Vicario, sezione di Modena Socio Delegato del Cas. Spilambertese), Sergio Frignani (Presidente della sezione di Mantova, Presidente Cas. Venera Vecchia) Ugo Scalabrini (Sezione di Reggio Emilia Titolare dell'Az. Agr. Scalabrini).

**COMITATO ESECUTIVO**

Oltre al Presidente del Consorzio e ai Vicepresidenti, ne fanno parte Andrea Bonati (Presidente della Sezione di Parma, Cas. Coop Produttori Latte), Emilio Braghin (Presidente della Sezione di Modena Coop Cas. Castelnovese), Mario Gualazzi (Sezione di Parma A.D. MARGI S.r.l.), Lorenzo Pinetti (Presidente della Sezione di Reggio Emilia, Presidente Cas. Roncocesi), Angelo Romagnoli (Presidente della Sezione di Bologna, Presidente Cas. Canevaccia)

Alberto Viappiani (Sezione di Reggio Emilia Amministratore Delegato Soc. Dalter).

**I NUOVI CONSIGLIERI**

**Sezione di Parma:** Nicola Bertinelli (Titolare Az. Agr. Bertinelli), Arnaldo Bertozzi (Titolare Cas. Bertozzi), Andrea Bonati (Presidente di Sezione)-(Presidente Consorzio Prod. Latte Parma Baganzolino), Giuseppe Cobianni Presidente Cas. S. Pietro Vigatto, Luca Cotti Delegato Cas. Fabiola, Roberto Gelfi Presidente Agrinascente Fidenza, Mario Gualazzi (A.D. Margi Srl Parma), Luciano Labadini (Presidente Cas. Cansaldi Bardi), Ermanno Mora (Presidente Cas. S. Anna Fontanellato), Giuseppe Scarica (Titolare Cas. Maghenzani Pizzo di S. Secondo).

**Sezione di Reggio Emilia:** Ivan Magliani (Presidente Latt. Garfagnolo Monteduro), Enrico Bruno Mori (Presidente Latt. Nuova 2000 Caviago), Pier Antonio Pelosi (Presidente Latt. La Moderna Bibbiano), Lorenzo Pinetti (Presidente di Sezione)-(Presidente Latt. Roncocesi), Roberto Rondini (Presidente Cas. Castellazzo Campagnola), Ugo Scalabrini (Titolare Az. Agr. Scalabrini Ghiardo Bibbiano),

Renato Torricelli (Presidente Latt. Roncadella RE), Alberto Viappiani (A.D. Soc. DALTER RE), Vincenzo Zanichelli (Presidente Latt. S. Bartolomeo Poviglio).

**Sezione di Modena:** Francesco Bertacchini (Presidente Cas. La Guardia Pavullo N/F), Emilio Braghin (Presidente di Sezione)-(Presidente Coop Casearia Castelnovese Castelnovese R.), Guglielmo Garagnani (Delegato Cas. Spilambertese Spilamberto), Kristian Minelli (Presidente Cas. Razionale Novese Novi di Modena, Andrea Nascimbeni (Presidente Cas. 4 Madonne dell'Emilia Modena).

**Sezione di Mantova:** Vanni Binacchi (Vice Presidente Cas. Rocchetta), Sergio Frignani (Presidente di Sezione)-(Presidente Cas. Venera Vecchia), Cristian Odini (Presidente Cas. Frizza).

**Sezione di Bologna:** Angelo Romagnoli (Presidente di Sezione)-(Presidente Cas. Canevaccia Castel d'Aiano).

Consiglieri senza diritto di voto: Paolo Carra (Unioncamere Lombardia), Andrea Zanlari (Unioncamere Emilia-Romagna), Paolo Benedusi (Assessorato Agricoltura Regione Lombardia), Maria Cristina Zari (Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna).

## Oro e argento per il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia al World Cheese Awards 2016

Il 19 novembre scorso il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia ha partecipato alla 29ª edizione del World Cheese Awards 2016 di San Sebastián, conquistando con l'ORO nella categoria "oltre i 30 mesi" e l'ARGENTO nella categoria "18-21 mesi". La premiazione si è svolta a Reggio Emilia, nella bellissima Sala del Tricolore.





## Assaggia tutti i profumi della primavera

Coltivarsi le proprie verdure è uno dei piaceri che difficilmente trova eguali nell'esperienza della cura delle piante. Per i grandi risultati qualitativi e quantitativi che si ottengono, **le piante da orto stanno riscuotendo un enorme successo tra gli hobbisti** e tra tutti coloro che coltivano un piccolo appezzamento di terreno, un terrazzo o un semplice balcone. Le piante da orto offrono la possibilità di consumare ortaggi freschi (a centimetri zero!), con notevole risparmio di denaro e guadagno in salute per tutti. **Ad Happyflor potete trovare tutto quanto necessita per coltivare l'orto**, oltre alle piantine di ortaggi e alle piante aromatiche, anche le sementi, i terricci e i concimi appositi.

## Le piante Aromatiche ed Officinali

Le aromatiche si utilizzano in cucina mentre le officinali, che hanno proprietà curative e benefiche, si utilizzano in erboristeria e medicina. Il termine aromatico indica le piante contenenti sostanze di odore gradevole, l'aroma appunto. In cucina sono spezie insostituibili per insaporire i cibi, o per prolungare la conservabilità di alcune pietanze. Sono altresì molto decorative, per questo vengono spesso impiegate nei giardini o nei balconi a scopo ornamentale ma anche funzionale.

**Al garden troverete un grande assortimento, dalle più comuni alle più particolari:** aneto, basilico, borragine, camomilla comune, capperi, cedrina, cerfoglio, coriandolo, cumino dei prati, dragoncello, erba cipollina, finocchio selvatico, issopo, lavanda, maggiorana, origano, melissa, menta, rosmarino, rosmarini prostrato, ruta, salvia, santoreggia, timo, timo limonato.

## Respira il profumo della primavera

In questo periodo i fiori primaverili cominciano a sbocciare e a riempire di allegria ogni angolo in cui si trovino. Impossibile quindi resistere alla tentazione di creare un centrotavola ricco di fiori colorati o decidere di fare i propri auguri regalando un bel mazzo di fiori. **Ad Happyflor troverete la migliore oggettistica per gli addobbi e la tavola di primavera.**



**ORARI DI APERTURA:**  
tutti i giorni da lunedì a domenica  
9,00 - 12,30 / 15,00 - 19,30

### PARMAREGGIO INFORMA

Newsletter aziendale del Gruppo Granterre

Responsabile di Redazione: Giuliano Carletti

Redazione: Milena Ferrari, Emanuela Guazzaloca, Giorgio Vitali

Segreteria di redazione, progetto grafico e impaginazione:

Mediagroup98

Potete inviare eventuali suggerimenti a: [granterre@granterre.it](mailto:granterre@granterre.it)

[www.parmareggio.it](http://www.parmareggio.it) • [www.facebook.com/Topolini.Parmareggio](https://www.facebook.com/Topolini.Parmareggio)