

# Parmareggio in forma



Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre

N° 26

**Progetto Dynamic:  
intervista a  
Chiara Marsilio**

Pag. 2



Pag. 4

La Collection  
diventa digitale

**Parmareggio  
all'EXPO  
con il Consorzio  
Italia del Gusto**

Pag. 4



Pag. 5

ModenaVolley  
conquista  
la Coppa Italia

## I topolini ritornano... Alla scoperta della fonte della bontà

Ormai ci siamo!!! Dal 22 febbraio e fino al 29 marzo i nostri Topolini Intenditori torneranno in televisione con il Burro Parmareggio!

Lo spot "Alla scoperta della fonte della bontà", che ha riscontrato grande successo e pareri positivi, è stato mandato in onda per la prima volta a novembre 2012 e riproposto nel 2013 e 2014.

Lo spot con l'avventura dei nostri Topolini Intenditori, che ci ha permesso di svelare ai consumatori tutte le preziose caratteristiche del **Burro Parmareggio**, è stato parzialmente rivisitato per presentare i differenti formati, con il 200g che rappresenta la nostra referenza principale sul mercato e il 100g.

Grazie ad una misteriosa mappa, Emiliano, Ersilia ed Ezino giungono, passando attraverso grotte e cunicoli, in una valle sconfinata e verdeggiante: la fonte della bontà dove sgorga il latte scelto da Parmareggio, dalle cui creme nasce il **Burro Parmareggio**.

Lo spot che sarà on-air 4 settimane, verrà trasmesso su Rai, Mediaset e sulle principali reti satellitari.





# Dynamic guida la crescita di Parmareggio

Intervista a Chiara Marsilio, Responsabile Organizzazione

Un lavoro di squadra per fare il salto di qualità: il **progetto Dynamic** si pone come obiettivo l'**informatizzazione** di tutte le fasi del **processo produttivo** di Parmareggio e coinvolge i reparti e la logistica.

A **Chiara Marsilio** spetta il compito di tirare le fila di un processo lungo e complesso, che è partito dalla software selection effettuata nel 2013 e si concluderà con l'implementazione nei diversi reparti, prevista in tutto il 2015.

**Cosa ci ha portato a questo progetto? Il progetto impatterà in modo "rivoluzionario" sul nostro modo di lavorare.** La necessità di ammodernare il software che gestiva il magazzino dei prodotti finiti e le fasi finali di lavorazione, ci ha dato l'opportunità di fare un salto di qualità nella gestione del processo industriale, opportunità che è stata colta dalla Direzione. Negli ultimi anni l'azienda è infatti cresciuta moltissimo in un mercato in cui è necessario essere fortemente competitivi: è quindi indispensabile adottare **strumenti che permettano di prevenire e individuare errori e sprechi in tempo reale**, migliorando l'efficienza dei processi.

**Quali sono gli obiettivi che si è posta Parmareggio?** In Produzione il **software guiderà le fasi operative**.

- **Indicherà e controllerà** in linea quali **materie prime** e quali **materie sussidiarie** utilizzare per ogni produzione.
- **Etichetterà** i prodotti comunicando con le bilance e le stampanti in linea.
- **Registrerà** i pezzi prodotti, i semilavorati, i fermi macchina e le ore di lavoro, permettendo la visualizzazione di cruscotti che presentano l'andamento della produzione in tempo reale

**Tutti i prodotti ricevuti** (materie prime, imballi e prodotti finiti) **verranno messi a magazzino in bancali etichettati**: ogni area del magazzino verrà identificata con un'etichetta. La movimentazione avverrà attraverso l'uso dei **lettori a radiofrequenza**.

In fase di allestimento di un ordine di vendita, il **software suggerirà dove andare a prelevare il prodotto** avente la **shelf life** più adatta (la data scadenza più vecchia presente a magazzino ma più recente dell'ultima inviata allo stesso cliente) riducendo quindi il tem-

po di allestimento e la possibilità di errori che darebbero origine a resi.

**Un progetto molto complesso. Chi abbiamo scelto per guidarci in questo salto di qualità?**

Nel 2013 insieme ai Sistemi Informativi abbiamo cercato sul mercato un partner che ci potesse aiutare ad **ingegnerizzare tutta la gestione del processo produttivo e logistico**. Dopo una serie di incontri e di valutazioni, abbiamo selezionato due possibili fornitori con i quali abbiamo cominciato ad entrare in dettaglio coinvolgendo tutta l'area Operations e il Controllo di Gestione. Oltre a incontri effettuati con i fornitori nei nostri stabilimenti, siamo andati a visitare alcune installazioni già funzionanti.

Abbiamo scelto **Pulsar Industry**, società con sede a **Spilamberto**, operante sul nostro territorio con molta esperienza nella gestione di sistemi di produzione simili ai nostri. Sono da 25 anni nel settore dei salumi (Beretta, GSI, Principe, Rovagnati, Amadori) che da un punto di vista gestionale hanno: Prodotti a peso variabile; Peso/prezzatura su ordine (ripresa); Gestione di clientela simile alla nostra (controlli in spedizione delle date di scadenza, personalizzazione delle dimensioni dei bancali e delle etichette).

Pulsar Industry ha già effettuato installazioni dove era presente il nostro sistema gestionale Diapason. Inoltre l'azienda, nei progetti sviluppati in altre realtà, ha già affrontato la sostituzione del sistema di gestione degli ordini di Bizerba.

**Quando "accenderemo" il nuovo sistema?**

Il percorso è stato necessariamente lungo per la portata degli interventi da realizzare e comincerà a vedere la prima realizzazione entro il primo semestre di quest'anno.

**Abbiamo avviato il progetto nel 2014**, con la costituzione di un gruppo di lavoro che coprisse le aree Opera-

tions, Sistemi Informativi, Controllo di Gestione e Organizzazione ed insieme al fornitore abbiamo concordato una analisi di dettaglio.

Nella **seconda metà del 2014** Pulsar Industry ha cominciato lo **sviluppo e la personalizzazione delle aree software** non coperte approfondendo di volta in volta relativi aspetti operativi.

Il **gruppo di lavoro interno**, oltre a definire i requisiti e condividere le soluzioni proposte, ha cominciato il lavoro di parametrizzazione del sistema e in particolare:

- **La produzione** imposta i "cicli di lavorazione" e i "centri di lavoro". I **cicli** determinano per ogni prodotto finito realizzato, quali materie prime consumare, quali imballi utilizzare, quali tipologie di sfridi possiamo ottenere. I **centri di lavoro** servono anche per gestire opportunamente i fermi di linea, identificando quali sono ricorrenti e permettendoci di pianificare interventi migliorativi
- I **sistemi informativi** sono in prima linea nell'acquisto e predisposizione di Server, PC, lettori radiofrequenza, nelle analisi di fattibilità e test del software, nella predisposizione e supporto degli strumenti necessari alla gestione delle etichette



- Gli **acquisti** hanno effettuato le trattative necessarie per tutte le attrezzature da integrare sulle linee
- La **manutenzione** installerà i nuovi strumenti sulle linee di produzione e in magazzino come gli scanner di rilevazione dei pezzi prodotti e le predisposizioni per i PC in linea
- La **logistica** sta definendo le aree di magazzino
- La **qualità** si sta occupando della definizione e disegno delle etichette
- L'**organizzazione** si occupa di coordinare le attività di progetto e di effettuare test sul software verificando che rispetti i requisiti richiesti.



Cruscotto



Attività di linea

# Un 2015 sereno e prospero per tutti!

Il 22 dicembre a Modena e il 23 dicembre a Montecavolo si sono svolti i tradizionali brindisi di auguri per festeggiare il Natale e il nuovo anno.

È stata una bella occasione per trovarci tutti insieme e fare festa. Insieme ai dipendenti erano presenti alcuni amici di Parmareggio: a Modena una rappresentanza di giocatori e staff di **Modena Volley** e i clown di **Ridere per Vivere**, mentre a Montecavolo alcuni giocatori e lo staff della **Pallacanestro Reggiana**.





## Incontro tra i Soci di Granterre

Si è tenuto **giovedì 12 febbraio**, presso l'UNA Hotel di Baggiovara, un incontro tra i Soci di Granterre nel corso del quale è stato illustrato il preconsuntivo 2014 e il budget 2015, e sono state discusse le linee guida del Piano Industriale 2016-2018. Nel prossimo numero di Parmareggio InForma daremo un resoconto dell'incontro.



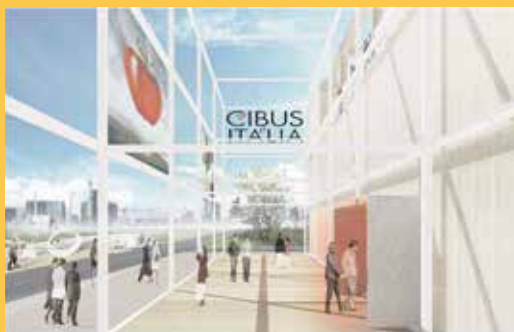
**CIBUS  
ITALIA**  
FEDERALIMENTARE  
EXPO MILANO 2015



## PARMAREGGIO ALL'EXPO CON IL CONSORZIO ITALIA DEL GUSTO

Dal 1° maggio al 31 ottobre a Milano si svolgerà Expo, l'Esposizione Universale del 2015. L'evento, tanto atteso da tutti, avrà come tema principale la **sostenibilità**, in particolare quella alimentare. Con il claim "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita", Expo 2015 si focalizzerà sul diritto di tutti ad un'alimentazione sana, sicura e sufficiente.

L'area dedicata, situata nella zona extraurbana di Milano nei pressi di Rho Fiere, sarà suddivisa in padiglioni tematici che ospiteranno strutture e stand dedicati agli argomenti principali dell'Esposizione Universale: la **qualità**, le **tecnologie** e l'**innovazione**, con un occhio attento alle problematiche connesse alla malnutrizione provocata sia dall'assenza sia dalla sovrabbondanza di cibo. **Parmareggio è da sempre impegnata nella ricerca della qualità e nell'innovazione in ambito alimentare** e non poteva mancare a questo importante appuntamento mondiale. Insieme al **Consorzio Italia del Gusto**, saremo presenti ad Expo con uno spazio dedicato nel **padiglione di Federalimentare**. Avremo a disposizione una sala convegni e **saremo protagonisti anche nell'area di Eataly**, con un ristorante gestito insieme alle altre aziende leader nel settore alimentare italiano aderenti a Italia del Gusto.



## LA COLLECTION DIVENTA DIGITALE!!!

Dopo 6 edizioni e più di 300 mila premi richiesti dai nostri consumatori affezionati e fidelizzati, la grande Raccolta Punti cartacea **Regali da Intenditori** lascia spazio... alle **nuove tecnologie!**

Con alle spalle l'esperienza positiva del Concorso Emilia e Vinci 2014, quest'anno abbiamo infatti deciso di proporre ai consumatori **un concorso esclusivamente digitale: TESORI DEL GUSTO!**

Il nuovo concorso, che **inizierà il 1° aprile e si concluderà il 31 dicembre 2015**, sarà realizzato in collaborazione con Casa Modena e Senfter (noti brand di Grandi Salumifici Italiani) e si svolgerà interamente sul web. **Saranno coinvolti tutti i principali prodotti della gamma Parmareggio**, affiancati alle referenze core di Casa Modena e Senfter.

Messi da parte punti cartacei, tessere, forbici e colla, il consumatore troverà all'interno di ogni confezione coinvolta nella raccolta punti, **un codice univoco** che potrà essere giocato: **• direttamente da cellulare** con un sms per partecipare all'estrazione di premi settimanali, mensili e di un super-premio finale,

**• oppure su internet**, iscrivendosi al sito [www.tesoridelgusto.it](http://www.tesoridelgusto.it), per partecipare alla raccolta punti vera e propria, che quest'anno prevede tantissimi premi personalizzati Parmareggio, Casa Modena e Senfter e numerosi oggetti "evergreen" tra i quali scegliere.



Segui tutte le novità su [www.parmareggio.it](http://www.parmareggio.it) e sulla nostra pagina facebook [www.facebook.com/Topolini.Parmareggio](http://www.facebook.com/Topolini.Parmareggio)

Vinci fantastici premi con **Parmareggio, Casa Modena e Senfter**



**TESORI DEL GUSTO**

Gioca il codice che trovi all'interno della confezione, inviandolo via sms al 320 202543 o sul sito [www.tesoridelgusto.it](http://www.tesoridelgusto.it)

**Vinci Subito ogni settimana**

1 prosciutto di Parma Gran Crù,  
1/2 bafra di Speck A.A. IGP e  
4 kg di Parmigiano Reggiano  
30 mesi

**Vinci Subito ogni mese**

1 robot da cucina  
il nuovo  
**Bimby**



**Super Premio Finale**

Una  
**Fiat  
500X**



**Grande Raccolta Punti**

**Meravigliosi regali  
per tutta la  
famiglia**



Leggi il regolamento su [www.tesoridelgusto.it](http://www.tesoridelgusto.it)  
Validità fino al 31/12/2015.  
Montepremi concorso 38.400 € IVA inclusa.

# DOPO 17 ANNI LA COPPA ITALIA TORNA SOTTO LA GHIRLANDINA

## Modena conquista l'undicesima Coppa Italia della sua storia!

Lo scorso 11 gennaio il PalaDozza di Bologna ha visto il **trionfo della formazione allenata da Lorenzetti**, che ha battuto Trento 3-1 e riportato sotto la Ghirlandina un trofeo che mancava dalla stagione 1997/1998.

**Successo meritissimo per i Gialli**, che hanno saputo mantenere la concentrazione senza mollare mai, con **Bruno** perfetto direttore d'orchestra, **Ngapeth** in serata straordinaria ed eletto MPV della partita, **Petric** estremamente concreto e top scorer del match, **Vettori**, i centrali **Piano** e **Verhees** e il libero **Rossini** che hanno sbagliato davvero pochissimo e, da non dimenticare, **Andrea Sala** e **Alberto Casadei**, che saliti dalla panchina hanno messo a segno colpi decisivi per le sorti del match. Modena ha saputo tenere sotto controllo gli avversari, con i trentini che hanno provato a rientrare in partita solo nel terzo set, svantaggiati anche da un Kazinycki che, nonostante qualche colpo da campione messo a segno in finale, è apparso sotto tono per tutto il weekend. Tutti i Gialli hanno meritato gli applausi dei **tantissimi tifosi arrivati da Modena**: una festa nella festa per una **giornata indimenticabile** per il volley modenese, che torna ad aggiungere un prestigioso trofeo alla sua già ricchissima bacheca.

**Parmareggio**, in collaborazione con gli altri sponsor, **ha voluto ringraziare i ragazzi e la società per la vittoria ottenuta**, rinnovando un grosso in bocca al lupo per il prosieguo del campionato: ci auguriamo che la Coppa Italia sia stata... soltanto l'inizio!!!



COPPA ITALIA

# GRAZIE GIALLI

DA CHI VI SOSTIENE DA SEMPRE



# Crisi Parmigiano-Reggiano, Alleanza Cooperative: "contro crollo prezzi utilizzare la programmazione produttiva del Consorzio"

Audizione al Senato dell'Alleanza delle cooperative Agroalimentare sulla crisi del Parmigiano-Reggiano. Tra le cause la stagnazione dei consumi interni e il forte aumento produttivo di latte in tutta Europa che ha fatto crollare i prezzi. Quello del latte spot nel 2014 è sceso da 47 a 35 centesimi/litro.

Roma, 20 gennaio 2014 – Per fronteggiare la difficile situazione del comparto produttivo del Parmigiano-Reggiano, segnata dal crollo delle quotazioni e dal calo dei consumi, i produttori dovranno essere capaci di utilizzare al meglio gli strumenti di cui sono in possesso, in primo luogo attraverso il **Consorzio di Tutela** che ha adottato il piano produttivo, previsto dal cosiddetto "Pacchetto Latte" adottato dall'Unione Europea, al fine di bilanciare l'offerta alla domanda.

Lo ha sostenuto l'Alleanza delle Cooperative agroalimentari nel corso di una audizione alla Commissione Agricoltura del Senato svoltasi sulla crisi del Parmigiano-Reggiano a cui hanno partecipato le Organizzazioni agricole e cooperative.

"Sosteniamo la scelta del Consorzio – ha affermato l'Alleanza delle Cooperative – che ha trovato una soluzione per stabilizzare i prezzi verso l'alto proprio attraverso l'applicazione del piano produttivo. A tale strumento andrà poi aggiunto anche un'efficace azione di promozione e tutela di questa grande DOP sia in Italia che in ambito europeo, con l'obiettivo di stimolare anche i consumi nei mercati dove il Par-

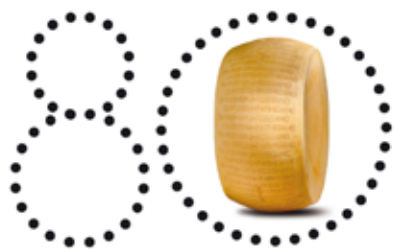
migiano-Reggiano è già presente e soprattutto nei nuovi mercati emergenti".

La crisi del Parmigiano-Reggiano è stata causata sia da una generale stagnazione dei consumi nazionali, aggravati dagli effetti indiretti dell'embargo russo sui prodotti lattiero-caseari, che da un forte aumento produttivo di latte in tutta Europa, produzione stimolata dall'imminente abolizione del regime delle quote latte che si sta ripercuotendo inevitabilmente a livello nazionale con la riduzione dei prezzi del latte, collegati ad un'offerta di latte spot che nel corso del 2014 è passata da 47 a 35 centesimi/litro.



Senato della Repubblica

## Il Consorzio del Parmigiano-Reggiano rilancia su azioni di sistema, tutela ed export



CONSORZIO  
PARMIGIANO  
REGGIANO  
1934•2014

Sabato 31 gennaio presso la Rocca di Soragna (PR) si è tenuto il convegno dal titolo "Il Parmigiano Reggiano e lo scenario post quote latte: il ruolo del Consorzio di tutela", cui hanno preso parte tutte le associazioni del mondo agricolo cooperativo, gli Assessori regionali all'agricoltura **Simona Caselli** (Emilia Romagna) e **Giovanni Fava** (Lombardia) e il Ministro **Maurizio Martina**.

Il convegno è stato anche l'occasione per concludere ufficialmente le celebrazioni degli ottant'anni di fondazione del Consorzio.

Per affrontare lo scenario post quote latte, che modificherà profondamente il contesto internazionale con un aumento della produzione e una maggiore volatilità dei mercati, **Giuseppe Alai**, Presidente del Consorzio Parmigiano-Reggiano, individua come prioritari la costruzione di un solido sistema di autogoverno complessivo della filiera, il ruolo centrale delle associazioni di rappresentanza del mondo agricolo e cooperativo, il consolidamento di un forte rapporto fiduciario con il consu-

matore e il mondo della distribuzione, oltre al ruolo delle Istituzioni. "Dobbiamo anche chiederci – ha proseguito Alai – se il nostro Consorzio debba associare solo i trasformatori oppure anche gli allevatori, in una riflessione ampia sull'interprofessionalità e sul come rendere più forte la coesione del sistema".

Sull'interprofessione nel sistema latte-formaggio ha insistito anche Maurizio Martina: "il Ministero farà la propria parte per essere elemento di stimolo e di coagulo riorganizzativo. Oltre a ciò – prosegue il Ministro – per tutela le nostre eccellenze è fondamentale il rafforzamento dei consorzi, in uno scenario che cambia e va riletto con una visione aperta."





## Torneo di tennis Parmareggio

Domenica 11 gennaio presso la Polisportiva di Cognento si è disputato il **torneo di Tennis del Gruppo Granterre Parmareggio**.

Hanno partecipato 10 atleti e, dopo una intera mattinata di scontri molto equilibrati, è **uscita vittoriosa la coppia Bartoli-Chezzi** che nella finalissima ha avuto la meglio sui favoritissimi **Bonfiglioli-Preti** per 7 a 5.

Medaglia di bronzo per il doppio **Francia-Muratori**, che hanno sconfitto **Gericke-Mingotti**. Nei turni eliminatori hanno dato prova del loro valore anche **Bilotta-Eliardo**.

Appuntamento alla prossima edizione con la consapevolezza che sicuramente **HANNO VINTO "I MIGLIORI"!**

## "Il Pallino d'Oro" una tradizione consolidata

"È stata una due giorni oltre le previsioni" ha commentato il Presidente della Polisportiva Rinascita di Budrione, il Sig. Quirino Beltrami, visibilmente soddisfatto della **grande affluenza sia di pubblico che di partecipanti** alla competizione internazionale di bocce che si tiene da ben 37 anni nel comune carpigiano. Molti applausi anche per il Carpi Calcio, ospite d'onore di questa edizione e presente con il Presidente Claudio Calumi e il dirigente Roberto Canepa. Un orgoglioso **Germano Tosi** ha premiato i piccoli e i grandi atleti con i **nuovi prodotti Parmareggio**.



## Donne in corsa contro la violenza

**SABATO 7 MARZO TORNA DONNE IN CORSA... NON MANCATE!**

Prenderà il via **Sabato 7 marzo** la quarta edizione di "Donne in corsa - Una corsa per le donne", l'evento podistico organizzato da Uisp Modena, Comune e Provincia, Podistica Interforze e Polizia di Stato, che vede tra gli sponsor ufficiali Parmareggio che premierà con i suoi prodotti.

Teatro della kermesse il centro di Modena, che sabato si animerà dunque di tante sportive, con partenza da Piazzale San Francesco fissata per le ore 15.00 (ma il ritrovo è per le ore 14.00) e divisa in tre percorsi: i primi due, non competitivi, da 2,8 e 5,6 km, il terzo per la gara competitiva di 5,8 km. Le premiazioni si terranno alle ore 16,30 ed è stato organizzato un servizio gratuito e custodito di spogliatoio e deposito borse.



**4ª EDIZIONE**

## La Crustada Mudnesa

Preparazione: 45 minuti  
Cottura: 25 minuti  
Stampo 25 cm diametro

Dosi per 8/10 persone

### Pasta frolla:

- 130 gr di **Burro Parmareggio**
- 260 gr di farina
- 1 tuorlo
- 80 gr zucchero a velo
- 1 bustina di vanillina
- acqua fredda se occorre

### Farcia:

- 1 limone
- 2 uova
- 100 gr cioccolato fondente
- 120 gr di **Burro Parmareggio** ammorbidito
- 120 gr zucchero
- 2 pere
- 1 pizzico di sale
- 90 gr di farina
- 10 gr di cacao
- 1 cucchiaino di lievito
- 30 gr di noci tritate grosse

**Decorazione:** Gelatina di albicocche

### Preparazione

**Pasta frolla:** mescolate tutti gli ingredienti eccetto il tuorlo; formate delle grosse briciole, poi finite di impastare unendo il tuorlo e, all'occorrenza, poca acqua fredda. Stendete la frolla e rivestite lo stampo unto e infarinato, bucherellatela e riponetela in frigo per 60 minuti.

**Farcia:** tritate finemente il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Montate il **Burro Parmareggio** con lo zucchero, il sale e la buccia grattugiata del limone. Unite poi gradualmente le uova, poi il cioccolato tiepido. Procedete amalgamando la farina, il cacao e il lievito, per completare, anche 1/3 delle noci.

Versate il composto nel guscio di pasta frolla, distribuite le pere sbucciate e a fettine, poi ricoprite con le noci rimaste. Infornate a 180° per 20 minuti, quindi protraete la cottura per altri 5/7 minuti con calore solo dal basso. Sfnate la crostata e gelatinate le fettine di pere con la gelatina calda.



**PARMAREGGIO IN... FORNA!**





# ECHEVERIA

## Una rosetta di foglie carnose

L'Echeveria si fa immediatamente notare per le foglie grosse e carnose, che formano una rosetta compatta. A seconda della specie e della varietà, le foglie dell'Echeveria presentano una colorazione che spazia dal grigio-verde al lilla, al rossiccio. Esistono anche delle Echeveria fiorite: dal centro della pianta crescono lunghi gambi con piccoli fiori ornamentali, di colore giallo, arancione, rosso o rosa.

**RESISTENTE ALLA SICCATÀ MESSICANA**  
L'Echeveria appartiene alla famiglia delle piante grasse (le Crassulaceae). La grossezza delle foglie, dei gambi e delle radici riveste una funzione importante perché permette di immagazzinare l'acqua durante la stagione di crescita. È un sistema molto intelligente con cui la pianta grassa sopravvive tranquillamente ai lunghi periodi di siccità tipici del paese natio, il Messico. Anche in casa o in giardino l'Echeveria adotta questo sistema.

**LA PIANTA IDEALE PER LE VACANZE ESTIVE**  
L'Echeveria si accontenta di pochissima acqua e durante le vacanze estive resiste facilmente a 2-3 settimane senz'acqua. **Ogni tre anni si dovrebbe rinvasare la pianta**, di preferenza in primavera, per permetterle di crescere bene e raggiungere un risultato ottimale. Le temperature ottimali di coltivazione oscillano tra i 15-21°C ma tollera anche temperature superiori. Non esporre a temperature inferiori a 7 °C:

se le temperature scendono intorno a questi valori, spostatela in un luogo più caldo e luminoso.

### ACCORGIMENTI E CURIOSITÀ:

- In estate l'Echeveria può essere trasferita sul terrazzo o sul balcone.
- Spesso le foglie carnose sono ricoperte da uno strato ceroso o polveroso oppure da una peluria che funge da protezione naturale dai raggi solari diretti.
- Raggruppare varie specie di Echeveria in una ciotola capiente è di grande effetto ornamentale.
- Quando alla base della pianta ci sono foglie morte, queste si restringono autonomamente e spariscono sotto la pianta.
- L'Echeveria Miranda valorizza ogni tipo di arredamento perché è disponibile in tutti i colori, grazie a una tintura a base naturale.
- Esiste una varietà di Echeveria chiamata **Glowing Star in the Dark®** che durante il giorno assorbe la luce per rilasciarla al buio.
- La pianta deve il nome ad **Antansio Echeveria**, un esperto di piante messicane vissuto nell'Ottocento.
- L'Echeveria più grande ha un diametro di ben 50 centimetri.
- In natura esistono ben 150 specie di Echeveria.
- È il regalo perfetto per una persona distratta: non importa se ogni tanto ci si dimentica di darle da bere!



**APERTURE**  
Dal lunedì al sabato  
9,00-12,30 e 14,30-19,00  
domenica mattina  
9,00-12,30



## MOSTRA DEGLI AGRUMI E DELLE ORCHIDEE

dal 13 febbraio al 1 marzo



### Mostra degli Agrumi

I frutti protagonisti delle tavole invernali.

Profumi avvolgenti, colori intensi, questo è il momento migliore per vedere e scegliere tra numerose varietà tradizionali, insolite e rare, adatte ad abbellire il terrazzo e il giardino oltre che gustarne il delizioso sapore.



**CORSO SULLA COLTIVAZIONE E CURA DEGLI AGRUMI**  
Domenica 1 marzo dalle ore 10.30 alle 12.00, il corso è gratuito!

### Mostra delle Orchidee

i colori, le forme, il fascino di questi fiori bellissimi!

Un momento ideale per tutti gli appassionati di orchidee che vogliono ampliare la propria collezione, ma anche per principianti o semplicemente curiosi che verranno a farci visita, troveranno un'ampia gamma di specie e varietà comuni e non di cui innamorarsi.



MOSTRA DEGLI AGRUMI E ORCHIDEE



## PROSSIME MOSTRE

Marzo

PIANTE MEDITERRANEE  
DA TERRAZZO E DA GIARDINO

### 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  
www.parmareggio.it • www.facebook.com/Topolini.Parmareggio