



Pag. 2

Caseificio Casello, qualità e passione ai piedi del Cimone

Pag. 3

Il Natale 2018 Parmareggio



Pag. 4

C'è ancora un Mondo di sorprese da scoprire!

Pag. 8

Le calde sfumature dell'autunno...



L'ABC della merenda si fa ancora più dolce con la Crostatina al cacao

L'ABC della merenda si fa ancora più dolce!

È nata infatti una nuova proposta, la combinazione tra una Crostatina al cacao realizzata con una dolce ricetta esclusiva e una bevanda di latte 100% italiano e cacao.

La nuova merenda Parmareggio, pensata con le stesse caratteristiche nutrizionali degli altri abbinamenti dell'ABC, va incontro alle richieste di chi per lo spuntino predilige un gusto dolce senza rinunciare all'equilibrio nutrizionale.

L'ABC della merenda con Crostatina è studiata per garantire la giusta quantità di energia, carboidrati, proteine e grassi, necessari per sostenere in modo naturale e senza appesantire le attività di studio, gioco e sport dei ragazzi.

Grazie alla pratica vaschetta, all'interno della quale i prodotti sono confezionati singolarmente, e alla possibilità di essere conservata anche fuori frigo, è consigliata da portare in borsa o nello zaino per uno spuntino sano, appetitoso e sempre a portata di mano.



Caseificio Casello, qualità e passione ai piedi del Cimone



Ad Acquaria di Montecreto c'è un caseificio che da 60 anni produce un Parmigiano-Reggiano eccellente e contribuisce a creare valore condiviso per il territorio in cui opera. Claudio Benassi, Presidente del Caseificio Casello, ci racconta questa bella storia ambientata in Appennino.

Presidente Benassi, tratteggi la carta d'identità del Caseificio Casello.

Il Caseificio Sociale Casello è stato fondato nel 1960 ad Acquaria di Montecreto da una base sociale di 40 soci. Allora la lavorazione annuale era di 8.000 quintali di latte, mentre oggi, dopo uno sviluppo progressivo e costante, ne lavoriamo oltre 112.000. Grazie a innovazioni, ristrutturazioni e migliori rese possibili dalla lungimiranza dei soci, il caseificio ha conosciuto una crescita costante nel tempo che ci ha portato, nel 2007, a fonderci con il caseificio Castellaro di Sestola per dare ulteriore slancio all'attività. Abbiamo così intrapreso un rinnovamento importante delle strutture di produzione e delle sale di lavorazione del latte, che ci ha permesso di passare dalle 10-12 forme/giorno del 2007 alle attuali 70. La cooperativa conta attualmente **24 soci per una produzione annuale di 24.000 forme l'anno di Parmigiano-Reggiano**. Nel nostro magazzino stagionano fino a 30.000 forme di Parmigiano-Reggiano di alta montagna.



Oltre al Parmigiano-Reggiano, quali sono le punte di diamante delle vostre produzioni?

Soprattutto **ricotta e burro**, ma anche formaggi diversi dal Parmigiano-Reggiano: **pecorino, misto pecora e caciotte**. Nello spaccio adiacente il caseificio vendiamo tutte le nostre produzioni, accompagnandole con le prelibatezze del nostro appennino: prodotti del sottobosco e confetture, olio e salumi, vino e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Parliamo della filiera: quanto sono importanti foraggi, stalle e impianti di lavorazione in loco per conferire al formaggio l'aroma e la fragranza tipica del Parmigiano-Reggiano di alta montagna?

Sono tutte componenti fondamentali per garantire il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna. Il 90% delle nostre stalle sono completamente autosufficienti per quanto riguarda la produzione dei foraggi: questo consente loro di alimentare i capi esclusivamente con fieno fresco e profumato, sfalciato nei campi intorno alle stalle, rispettando in pieno il disciplinare del Consorzio. Tutti i nostri produttori sono realtà medio-piccole, dove l'artigianalità e la tradizione sono custodite gelosamente: per

tutti questi motivi, il nostro Parmigiano-Reggiano possiede profumi, aromi e caratteristiche organo-



lettiche che lo rendono unico al palato.

Qual è secondo Lei il vostro punto di forza? Ciò che vi caratterizza?

Senza dubbio la nostra base sociale, che è molto giovane a dispetto di quanto avviene solitamente nelle comunità montane, dove assistiamo al progressivo spopolamento dei paesi. Noi siamo in controtendenza e questo ci dà forza e prospettiva per il futuro: negli ultimi 3 anni abbiamo inserito diversi ragazzi in azienda, nonostante la nostra localizzazione sia penalizzante e giochi a nostro sfavore.

Si spieghi meglio: non abbiamo appena detto che la vostra tipicità risiede proprio nelle montagne che vi circondano?

E lo confermo: senza dubbio questo è il nostro plus valore, ciò che contribuisce a contraddistinguere e rendere eccellenti le nostre produzioni. L'altra faccia della medaglia però, è che produrre formaggio in alta quota è veramente duro, sia dal punto di vista logistico che organizzativo. Ogni giorno raccogliamo il latte fino ai piedi del Cimone e soprattutto d'inverno abbiamo delle difficoltà importanti, a partire dai trasporti, che già dalle prime nevicate diventano problematici. Nonostante questo i nostri ragazzi hanno tutti tra i 20 e i 30 anni e sono pieni di voglia e passione per questo lavoro. Questo è per noi un motivo di grande orgoglio: creare lavoro e opportunità di futuro ci permette di offrire a tanti giovani la possibilità di continuare a vivere e lavorare nel paese nel quale sono nati e cresciuti. Questo ci dà la consapevolezza che la nostra passione e i nostri sforzi quotidiani producono valore economico e sociale non solo per noi e per le nostre famiglie, ma per un territorio intero.

Dalle sue parole traspare il forte attaccamento alla comunità di cui fate parte.

È così e non perdiamo occasione per testimoniare il nostro attaccamento alle nostre montagne e alla nostra gente. Durante l'anno apriamo il nostro caseificio per 2-3 visite didattiche dedicate alle scuole elementari del paese, per far conoscere ai più giovani i segreti del nostro mestiere; sosteniamo fiere e sagre di paese e spesso ne siamo anche protagonisti: ad esempio durante la Festa della Castagna di Montecreto produciamo ricotte e formag-

gi freschi, oppure alla Festa del Parmigiano Reggiano di Lama Mocogno tagliamo le nostre forme in piazza; ancora, durante il Cimone Bike Festival, l'annuale competizione giovanile di mountain-bike, **distribuiamo ai 600 partecipanti l'ABC della Merenda Parmareggio**: un alimento sano e proteico, perfetto per lo sport... non a caso siamo anche supporter della nazionale di sci di fondo e biathlon. Sono tutte attività che ci danno visibilità e che so-



La nazionale di sci di fondo e biathlon

prattutto ci rappresentano per come siamo: parte integrante della comunità di cui facciamo parte.

Caseificio Casello e Gruppo Granterre: parliamo di una storia di vecchia data.

È un legame che ha radici lontane: conferivamo le nostre panne quando Granterre ancora si chiamava CCS; poi abbiamo iniziato a conferire siero e da ultimo Parmigiano-Reggiano. Credo di poter affermare che la ragione di questo legame di lunga durata derivi dalla reciproca soddisfazione. Per noi è senz'altro così, perché essere soci di Granterre ci ha permesso di avere uno sviluppo importantissimo, anche a livello di produzione. Ci ha consentito dei bilanci importanti e ci ha dato attrattività, permettendoci di ampliare la nostra base sociale con produttori locali giovani e pieni di iniziativa. Mi auguro davvero che questa bella storia continui per tanti anni ancora, con la soddisfazione di tutti!



La qualità percepita del brand Parmareggio riconosciuta dalle famiglie italiane

Parmareggio è il secondo brand in termini di qualità percepita dai consumatori. È quanto ha rilevato un'indagine effettuata da AmagiForSurvey, società specializzata nel campo delle ricerche di mercato e di consumer behavior, intervistando 700 responsabili d'acquisto del proprio Panel Famiglie. Ai consumatori è stata posta una semplice domanda "Hai avuto esperienze di consumo di questa

marca?". In caso di risposta positiva, ai consumatori veniva chiesto "Come giudichi la sua qualità attribuendo un voto da 1 a 10?". La tabella riporta il valore centrale della frequenza dei giudizi espressi per 176 marche tutte appartenenti al comparto alimentare, evidenziando quelle che superano 8/10. **Parmareggio ha ottenuto un grande risultato e con 8,28 è stato il secondo brand in termini di**

gradimento. Una prima evidenza che contribuisce a quantificare il concetto di "goodwill", l'asset intangibile di un brand a cui concorrono il valore della percezione della qualità del prodotto, del name, della fedeltà della sua clientela potenziale, del capitale di immagine dovuto alla pubblicità, dello stato delle relazioni industriali, oltre ad altri fattori come il capitale umano, il know-how tecnico-scientifico, ecc.

LINDT	8,29
PARMAREGGIO	8,28
NUTELLA	8,25
KINDER	8,22
LOACKER	8,21
MULLER	8,20
CANNAMELA	8,16
MELINDA	8,11
ILLY	8,10
ALCE NERO	8,07
ALGIDA	8,07
PHILADELPHIA	8,05
POIATTI	8,05
FERRERO	8,05
RUMMO	8,01
CARTE D'OR	8,01

Un Natale al sapore di Parmareggio per tutta la famiglia!

Il Natale è alle porte e Parmareggio, grazie alle confezioni con gustose proposte e originali abbinamenti con il Parmigiano Reggiano, contribuirà a ricreare la caratteristica atmosfera natalizia sulle tavole di tutti gli Italiani.

Anche quest'anno proporremo una vasta gamma di referenze, dedicate a chi vuole regalare e regalarsi un prodotto di qualità.

Per gli amanti dei Topolini Intenditori, avremo la confezione con la personalizzazione del nostro **Enzino**.

Per tutta la famiglia invece proponiamo abbinamenti con Parmigiano Reggiano di differenti stagionature e oggetti per la casa: il **tagliere e il coltellino formaggio**, il **kit di accessori per degustare il Parmigiano Reggiano**, la **Formaggiere** (abbinata al 30 Mesi da 250g o al pezzo 22 Mesi da 1kg) oppure con il **pratico Sacchetto Salva-Freschezza Parmareggio**.

L'offerta Parmareggio comprenderà poi le proposte gourmet, studiate per i veri intenditori: un congiunto fra gusto, tradizione ed italianità!

Selezione Gourmet ti propone l'abbinamento del 24 Mesi Vacche Rosse e del 24 Mesi Vacca Bruna, entrambi in pezzi da 300g.

Il Parmigiano Reggiano, anche in questo caso in diverse stagionature e pezzature, sarà offerto anche in **deliziosi accostamenti con i prodotti della nostra eno-gastronomia, come la Crema all'Aceto Balsamico di Modena**. La confezione **Selezione d'Autore** rinnovata, propone poi al consumatore 3 pezzi da 250g, per un percorso di gusto che passa attraverso il 30 Mesi Parmareggio, il 24 Mesi di Montagna e il 22 Mesi. Novità di quest'anno: la selezione limitata del Caseificio Santo Stefano (di Basilicogiano, in provincia di Parma), vincitore della medaglia d'argento ai Cheese Awards di Londra 2017.

Nella gamma **Natale gourmet 2018** inoltre sono come sempre presenti delle interessanti combinazioni: la raffinata valigetta con **Parmigiano Reggiano Parmareggio 22 Mesi abbinato con un prodotto tipico della tradizione emiliana (il Cotichino Modena IGP)**.

Sarà ovviamente presente la **gamma Biologica** con il Parmigiano Reggiano proveniente da Agricoltura Biologica, dalla filiera che opera nel pieno rispetto dell'autenticità delle materie prime con particolare attenzione alla scelta del foraggio, al benessere degli animali e dell'ambiente, presentato nella **Valigetta di Parmigiano Reggiano Bio da 500g e**

nel **Cesto Biologico Parmareggio**, composto dai Rigatoni di Gragnano, la Salsa di Pomodorini Secchi e il Sugo ai funghi porcini e l'immane Parmigiano Reggiano Bio Parmareggio: con la possibilità di creare un primo piatto con solo prodotti biologici.

La gamma si completa poi con i **cesti natalizi di Parmareggio**, selezioni speciali, con il Parmigiano Reggiano che incontra i prodotti della più autentica tradizione gastronomica italiana, confezioni uniche per ogni occasione speciale! **Unigrana** completa l'offerta con due confezioni da 1kg circa di Grana Padano.



Parmareggio per gli altri

Come ogni anno abbiamo realizzato una confezione natalizia solidale che verrà proposta insieme alla gamma di Natale Parmareggio.

Quest'anno abbiamo scelto di dare un aiuto concreto a **Dynamo Camp**, associazione operativa dall'estate 2007 l'unica struttura italiana di Terapia Ricreativa, un camp concepito per bambini affetti da patologie gravi e croniche principalmente oncematologiche, neurologiche e diabete.

Con l'acquisto della valigetta di Parmigiano Reggiano 22 Mesi da 850g, si contribuirà per un euro ad ogni confezione venduta a sostenere Dynamo Camp.



L'ABC DELLA MERENDA SI ARRICCHISCE DI DUE GUSTOSE NOVITÀ

Già disponibile in 4 differenti kit salati, lo scorso anno la gamma si è arricchita con una novità dolce: L'ABC della merenda con un Plumcake prodotto con una ricetta esclusiva unito ad un frullato alla pesca. **A settembre abbiamo lanciato due nuovissimi abbinamenti dell'ABC della merenda**, entrambi studiati in collaborazione con l'esperto in alimentazione e nutrizione dott. Giorgio Donegani, con le stesse caratteristiche nutrizionali e di gusto degli altri ABC Parmareggio.



DOLCE NOVITÀ



NOVITÀ SENZA GLUTINE

L'ABC della merenda con Crostatina e latte e cacao. La Crostatina Parmareggio, grazie all'esclusiva ricetta dolce, unisce le proteine del frumento alle "proteine nobili" del Parmigiano Reggiano. La completezza e l'equilibrio della merenda sono garantite dall'abbinamento con una bevanda a base di latte 100% italiano e cacao, con ricetta appositamente studiata che aumenta la capacità saziante, idrata l'organismo e costituisce un'ulteriore fonte di proteine e calcio. In linea con i nuovi trend salutistici del mercato che registrano l'interesse del consumatore verso i cibi "free from", è nata

L'ABC della merenda Senza Glutine, pensata anche per le particolari necessità di chi soffre di celiachia o di sensibilità nei confronti del glutine. La nuova merenda unisce al Parmareggio Snack, naturalmente senza glutine, i gustosi tarallini e il frullato 100% frutta al gusto pesca entrambi senza glutine. L'ABC Parmareggio è nata per individuare la merenda equilibrata che garantisca ai ragazzi il corretto apporto di vitamine, carboidrati, proteine e grassi, la giusta quantità di energia e nutrienti necessaria per sostenere le attività della giornata in modo naturale e senza appesantire.

Una merenda pratica e con un alto contenuto di servizio. **Da oggi disponibile in 7 diverse combinazioni, dolci e salate: insomma ce n'è davvero per tutti i gusti!**



C'È ANCORA UN MONDO DA SCOPRIRE: TORNA L'INIZIATIVA

A SPASSO PER IL MONDO

Neanche il tempo di disfare le valigie e i nostri Topolini sono già pronti a ripartire. Ma dove andranno questa volta? **Ancora una volta... a Spasso per il Mondo!** Da settembre è tornata la divertentissima promozione "A Spasso per il Mondo", con tanti prodotti coinvolti e con nuovissime sorprese tutte da collezionare. Scoprite tutte!!!



★ **Le divertenti Gomme** dei Topolini con 10 nuovi paesi del mondo e con la mitica Gomma rara di Enzino in Italia. Cancellare sarà davvero uno spasso! **Trovi una Gommina in ogni confezione di ABC della merenda.**

★ **I coloratissimi Sacchetti**, per conservare le Gomme o per tenere al sicuro il tuo smartphone o i tuoi oggetti preziosi. **Collezione i 4 Sacchetti che trovi nel Parmareggio Però e nell'ABC dello snack.**



★ **I simpatici Ciondoli** da attaccare allo zaino, all'astuccio o dove vuoi tu, per un tocco di stile firmato Parmareggio. **Cercali tutti e 4 nei Cremosini e nei Formaggini Parmareggio.**

Ma non finisce qui! Sul sito Parmareggio troverai tante curiosità ed informazioni sui 10 nuovi paesi che hanno visitato i nostri Topolini: Canada, Olanda, Perù, ...e la nostra bellissima Italia! **Scoprite tutte su www.parmareggio.it/it/a-spasso-per-il-mondo e anche tu potrai diventare... un asso della geografia!!!**

DA OGGI LE FETTINE PARMAREGGIO SONO ANCHE BIO!

Al momento del lancio di Fette e Formaggini Parmareggio nel 2010, la presenza del Parmigiano Reggiano come primo ingrediente e unico formaggio nelle ricette ha rappresentato il fattore distintivo ed innovativo, l'elemento che ha nobilitato questi formaggi fusi e ci ha permesso di coniugare la tradizione e la genuinità del Re dei Formaggi con la modernità e la praticità di questi prodotti.

In questi anni, **la gamma delle Fette a marchio Parmareggio si è allargata** affiancando alla confezione delle Fette al Parmigiano Reggiano da 150g un formato famiglia da 250g.

In linea con i nuovi trend salutistici, tra i quali il forte interesse del consumatore verso il **prodotto biologico**, abbiamo realizzato una nuova referenza lanciata sul mercato a settembre: le **Fette Bio al Parmigiano Reggiano da 120g**, che sono andate ad affiancare le referenze classiche da 150g e 250g nel banco frigo per completare la gamma dei fusi a fette Parmareggio.



ENZINO E L'ABC RAP TORNANO IN TV!

Enzino e i suoi amici tornano in tv con **L'ABC della merenda rap**, per svelare a tutti i piccoli consumatori quanto è buona la grande e dolce novità dell' **ABC con Crostatina al cacao**. **Dal 30 settembre il nuovo spot dell'ABC della merenda rap**, una divertente campagna in onda su tutti i canali dedicati ai bambini.





DAL FANCY FOOD DI NEW YORK...

Per espandere il proprio business negli Stati Uniti, Parmareggio ha partecipato al **Summer Fancy Food** per la prima volta con un proprio stand. Durante la fiera, dal 30 giugno al 2 luglio, sono stati attivati molti contatti all'interno di una delle manifestazioni principali del food negli USA.



... FINO A BALTIMORA AL NATURAL PRODUCT EXPO EAST!

Per la prima volta abbiamo partecipato alla fiera **Natural Product Expo East**, che si è tenuta a Baltimora dal 13 al 15 settembre. Una fiera molto caratteristica, con un focus particolare sui prodotti ORGANIC, un connubio fra tipicità americana e naturalità. Durante questa fiera è stato forte l'interesse verso il **Parmigiano Reggiano di Parmareggio**, in particolar modo verso il nostro **Biologico**, che ha riscosso grande successo nei presenti. Ci auguriamo che i contatti ottenuti durante queste due esibizioni possano in futuro portare a nuove collaborazioni per Parmareggio.



Natural Product Expo East

PARMAREGGIO À PARIS: SIAL 2018

Dal 20 al 25 ottobre Parmareggio volerà in Francia per la fiera più importante del settore agroalimentare: il **SIAL di Parigi**.

Il **Salone Mondiale dell'Alimentazione**, che ha cadenza biennale, vedrà protagoniste le principali aziende del settore (oltre 1.000). Parmareggio presenzerà alla fiera con **uno stand privato di 92 mq in condivisione con Grandi Salumifici Italiani**, con cui stiamo sviluppando un'importante collaborazione soprattutto nel mercato francese. Uno stand importante, che rappresenta un **congiunto fra tradizione italiana (formaggi e salumi) ed innovazione**, al centro del padiglione 7, quello del lattiero caseario. Ciò permetterà di focalizzarci nel nostro settore, con un importante ritorno in termini soprattutto di visite, sia dal punto di vista quantitativo sia rispetto ai buyer interessati al nostro prodotto.



IL PARMIGIANO PARMAREGGIO PROTAGONISTA A HONG KONG



Durante le Privilege Nights "Summer Fiesta 2018", giornate di degustazione e di promozione di specialità alimentari da tutto il mondo, **Parmareggio ha supportato i supermercati gourmet della catena City Super!**, che si contende con Park'n Shop (altro nostro cliente) la leadership nel mercato di Hong Kong.

Protagoniste tra i formaggi le forme del nostro **Parmigiano Reggiano 22 Mesi**, che sono state assaggiate ed acquistate in scaglie o in porzioni da centinaia di consumatori durante l'evento. Ambasciatore d'eccezione il nostro Funzionario Commerciale Export **Alessio Stentarelli**, che ha illustrato le caratteristiche del Parmigiano Reggiano e si è fatto portavoce del Made in Italy Parmareggio.



A PARMAREGGIO E ALL'ABC DELLA MERENDA IL PREMIO BRAND AWARDS 2018

L'ABC della merenda Parmareggio ha vinto i **Brands Award 2018** nella **Categoria Alimentari Freschi**, premio consegnato il 5 luglio scorso in occasione di una serata di gala organizzata a Milano. **Brands Award è un importante premio organizzato da GDOWeek e da MarkUp**, riviste specializzate dedicate al mondo del largo consumo. Per partecipare non occorre iscriversi: concorrono tutti i beni del largo consumo presenti sul mercato. I criteri di selezione delle marche sono oggettivi (dati di vendita IRI e GfK) e i prodotti in nomination ven-

gono sottoposti a due livelli di giudizio: consumatori, giuria di buyer / category / direttori acquisti della DO. I vincitori scaturiscono quindi da tre classifiche - dati di vendita, consumatori, giuria esperti GDO - che, pesate in modo uguale, indicano i vincitori di categoria. **Questo riconoscimento è merito di tutte le funzioni aziendali e della collaborazione di tutte le persone che lavorano in Parmareggio e deve essere orgoglio di tutti aver raggiunto questo importante traguardo.**



Matteo Ghidi, Responsabile Marketing, ritira il premio





Modena Volley e Parmareggio insieme per l'ottavo anno!

È con grande piacere che per l'ottavo anno consecutivo Parmareggio sarà al fianco di Modena Volley, una squadra che negli anni ha regalato a noi e alla nostra città grandi soddisfazioni e che, siamo sicuri, anche in questa nuova stagione ci farà divertire ed emozionare.

In questi otto anni di collaborazione e partnership con Modena Volley, abbiamo condiviso i valori dello sport e del forte legame con il territorio, ma anche la tenacia nell'affrontare sfide ambiziose e l'importante e continua spinta al miglioramento.

Quest'anno il marchio Parmareggio sarà sul campo da gioco con un adesivo pavimentale visibile nella zona di battuta del PalaPanini e i nostri Topolini animeranno i tifosi gialloblù durante il Parmareggio Day, che organizzeremo nel corso della stagione.

Siamo contenti di far parte anche quest'anno del pool degli sponsor di Modena Volley: una realtà che è da sempre protagonista della tradizione sportiva e che quest'anno si è rafforzata con il ritorno di due icone storiche gialloblù: coach **Julio Velasco** e il vice **Luca Cantagalli**. A questi si aggiunge l'arrivo di **Ivan Zaytsev**, che candida la squadra modenese ad essere tra le principali pretendenti allo scudetto 2018-2019.



Prosegue la partnership tra Parmareggio e Pallacanestro Reggiana!

Per l'ottavo anno consecutivo Parmareggio sarà al fianco della Pallacanestro Reggiana e per il primo anno sulla divisa biancorossa.

Il nostro marchio avrà infatti ulteriore visibilità grazie alla presenza sul pantaloncino di gara Grissin Bon 2018/2019, nonché con il pavimentale al Pala Bigi per tutte le partite casalinghe.

La Pallacanestro Reggiana si è dimostrata ancora una volta una squadra con una forte capacità di creare un importante congiunto fra giocatori di esperienza e giovani promettenti, anche in ottica nazionale. Infatti insieme ai più esperti statunitensi nuovi arrivati, come la guardia **Spencer Butterfield** ed **Eric Griffin** (ex Utah Jazz), troviamo uno dei migliori playmaker del panorama italiano, **Leo Candi**. A questi si aggiunge il fresco talento di **Federico Mussini** ed il neo acquisto **Gaspardo**, anche lui giovane promettente e con già qualche anno di esperienza in A1 (Cremona e Pistoia). Il tutto sotto la guida del reggianissimo capitano **Riccardo Cervi** e del talentuoso **Llompart**.

Aumentando il nostro sostegno alla società, abbiamo colto l'opportunità per essere una volta di più vicini alla squadra biancorossa, una realtà che da sempre è protagonista della tradizione sportiva emiliana e che ha saputo negli anni mantenere ad alti livelli il basket a Reggio Emilia e nel panorama sportivo nazionale.

Ci auguriamo che Parmareggio ed Emiliano, il Topolino Intenditore di Parmigiano Reggiano, possano dare nuovi stimoli e tanta energia a Riccardo Cervi e compagni per una nuova stagione... da veri intenditori!!!!

I Topolini Parmareggio tra Scuola e Sport

Anche per l'anno scolastico appena cominciato collaboreremo con il Comune di Modena, partecipando ad un percorso legato allo sport e alla sana alimentazione proposto nelle scuole della città.

Saremo coinvolti con l'Assessorato allo Sport nel Progetto Scuola Sport, il progetto che da oltre 20 anni permette ai bambini e alle bambine di Modena di svolgere attività motoria all'interno dell'ambiente scolastico con esperti qualificati (in collaborazioni con il CONI), promuovendo l'attività sportiva e la sana alimentazione come abitudine di vita a tutela della salute.

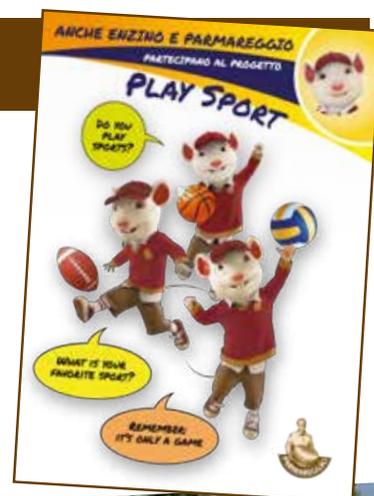
L'ABC della merenda sarà nuovamente protagonista:

- nel fumetto dei nostri Topolini sull'opuscolo "Attivo - Il quaderno in movimento", nel quale viene presentato il Progetto Scuola Sport e vengono forniti utili consigli su sport e stile di vita sano
- durante la tradizionale "Festa Scuola Sport" che si svolgerà alla fine dell'anno scolastico al Parco Ferrari, durante la quale la merenda Parmareggio sarà distribuita agli oltre 1.300 ragazzi presenti.

Quest'anno saremo inoltre coinvolti in un nuovo progetto: PlaySport - Imparare l'inglese giocando con

lo Sport. Si tratta di un'appendice del Progetto Scuola Sport, che coinvolgerà le 4° e 5° elementari e prevederà l'utilizzo della terminologia inglese in alternanza a quella italiana durante le attività in palestra e in aula gestite dagli esperti del CONI, per apprendere i termini tecnici legati ai singoli sport, che ormai sono entrati a far parte del dizionario comune.

Ancora una volta il nostro Enzino, dalle pagine dell'opuscolo PlaySport spiegherà quanto sono importanti la sana alimentazione e l'attività sportiva per uno stile di vita sano ed equilibrato per grandi e piccini.



Le novità Parmareggio in mostra al Salone Carrefour

L'edizione del Salone Carrefour 2018, che si è svolta il 12 e 13 settembre a Milano, ha registrato un grande afflusso di operatori del settore, permettendoci di **consolidare i rapporti esistenti con uno dei principali attori della Grande Distribuzione italiana** a cui abbiamo presentato le novità di prodotto e di creare nuovi e promettenti contatti con clienti internazionali qualificati.

Lo stand, presente all'interno della **corsia Formaggi e Salumi**, è stato realizzato con grafiche dedicate alla nostra gamma di prodotto e alle novità de L'ABC della Merenda ed ha permesso di dare grande visibilità all'azienda, valorizzando le novità di prodotto lanciate a settembre.

Particolare successo hanno riscosso i **nuovi L'ABC della Merenda Crostatina e L'ABC della Merenda Senza Glutine** per chi ha particolari necessità legate alla celiachia o a sensibilità nei confronti del glutine.



Parmareggio alla magica Notte Bianca di Brugherio 2018

Continua la collaborazione tra Parmareggio e Sigma - Consorzio Europa.



Anche quest'anno, Parmareggio ha partecipato alla tradizionale "Notte Bianca", che si è svolta a Brugherio il 30 giugno. La manifestazione, che negli anni si è arricchita di contenuti, è diventata un appuntamento atteso non solo dai residenti, ma anche dagli abitanti del circondario. Tema

di questa undicesima edizione è stato quello dei "Cantanti e canzoni anni '80 e '90" declinati nei principali generi musicali. Ogni via e piazza del centro, per l'occasione chiuse al traffico, ha ospitato un punto musicale a tema ed è stata costellata da mercatini, animazioni a cura di artisti di strada e giochi gonfiabili, pensati per rendere la nottata poliedrica e ricca di eventi di ogni tipo, per tutte le età e per tutti i gusti. Naturalmente non poteva mancare il buon cibo: **Parmareggio, con un proprio stand animato dal Topolino Emiliano, ha distribuito gadget ai piccoli partecipanti alla manifestazione e il gustosissimo Snack da 20 grammi.**

Parmareggio alla Festa Provinciale del PD di Modena

Si è rinnovata anche quest'anno la presenza di Parmareggio al tradizionale appuntamento della Festa Provinciale del Partito Democratico di Modena. Il nostro brand era presente con un grande e visibile pannello pubblicitario e con una pagina dedicata alla gamma dei nostri prodotti sul programma della Festa.



Una festa dedicata al Re dei Formaggi

Una Festa tutta dedicata al Re dei Formaggi si è tenuta il 25 e 26 agosto scorso a **Monticelli Terme**, organizzata dal Comune di Montechiarugolo in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano, Terme di Monticelli spa, CIA, Confagricoltura, Coldiretti, Consorzio "La Culla" di Bibbiano, Musei del Cibo di Parma, Consorzio Agrario di Parma, Osservatorio Lambrusco. Una due giorni ricca di iniziative, compreso un **Palio dei Caseifici** con i casari che si sono sfidati in una gara di taglio della forma, la cottura di una forma di Parmigiano in diretta, una gara di analisi sensoriale, laboratori e degustazioni e poi ancora mercatini, un concorso e una mostra fotografica tutta dedicata al Parmigiano.

Ad una Festa così ricca e partecipata non poteva mancare Emiliano, che ha distribuito L'ABC della merenda ai bambini presenti.

Parmareggio e il circo contemporaneo al Dinamico Festival

Dal 6 al 9 settembre si è svolto presso i giardini pubblici di Reggio Emilia il **Dinamico Festival**, la manifestazione che nasce per portare la cultura del **circo contemporaneo** in Italia, e in particolare a Reggio Emilia. Il festival, giunto nel 2018 all'ottava edizione, si è evoluto nel tempo, diventando in pochi anni un evento molto sentito dalla città che ospita **equilibrati, acrobati, attori e artisti di strada provenienti da tutta Europa**, nell'ottica di offrire un panorama ampio e di qualità sul mondo del circo contemporaneo. Il festival ha riscosso fin dai primi anni molto successo, ottenendo nel 2015 il premio dal Ministero della Cultura per la realtà che promuove e per il forte valore sociale. Nel 2016 ha visto partecipare circa 10.000 persone, con quasi 50 artisti che si sono esibiti. **Attraverso il sostegno offerto al Dinamico Festival, Parmareggio diventa Mecenate della Cultura per aver investito in attività di valore sul territorio, comunicando a un pubblico numeroso la volontà di essere parte attiva del territorio e riconoscersi in valori legati alla sostenibilità ambientale.**



Le calde sfumature dell'autunno...

L'autunno è alle porte e il garden si è riempito dei caldi colori delle piante più adatte a questa stagione, piante che possono ravvivare le nostre case, i nostri balconi e i giardini. Come le eriche in diverse varietà e in tante composizioni, le callune, gli astri, le graminacee, le gaulteria, le abelie e tante altre.

A seguire una breve scheda che vi farà conoscere meglio la pianta dell'erica, simbolo dell'autunno.

Erica



Rallegrano giardini e terrazzi durante tutto l'autunno e l'inverno, ma in realtà si tratta di piccoli arbusti presenti in Italia anche in natura, sono le eriche, piccoli sempreverdi tappezzanti.

L'erica è una pianta sempreverde, che quindi ha foglie persistenti per tutto l'arco dell'anno; questo pregio, e la fioritura autunnale, la rendono una pianta molto adatta alla coltivazione come pianta ornamentale, poiché ci permette di colorare il giardino anche quando le altre piante sono in riposo vegetativo. Al garden in questo periodo dell'anno sono reperibili prevalentemente le specie a fioritura autunnale, i cui piccoli fiori sbocciano ora, o anche nei prossimi mesi. I fiori dell'erica, prodotti a profusione, tanto da rendere l'intero arbusto rosa, in genere sono molto persistenti, e rimangono sulla pianta per tutto l'inverno, anche dopo essere appassiti. I rami di erica vengono anche molto utilizzati per produrre fiori secchi.

Il metodo di coltivazione di una pianta deriva da dove in natura questa pianta si sviluppa; le eriche diffuse come piante ornamentali sono in gran parte piante di origine Europea e collinare o montana; tutte queste specie si coltivano all'aperto, in luogo ben luminoso; non temono il freddo, ma temono invece il caldo estivo.

Quindi è bene porle a dimora in piena terra o in vaso, in una posizione ben luminosa, tanto più

ombreggiata quanto più viviamo in un luogo caldo, e, viceversa, tanto più soleggiata quanto più viviamo in un luogo freddo. Scegliamo poi un buon terriccio universale, ricco di humus, e aggiungiamo della torba, per aumentarne l'acidità, e della sabbia, per aumentarne il drenaggio.

Per le annaffiature: in natura le eriche vivono in luoghi collinari o montani, dove il clima è fresco, mai torrido e secco, cerchiamo quindi di imitare la natura fornendo annaffiature in maniera molto regolare, ma evitando di inzuppare eccessivamente il terreno; piuttosto annaffiamo con moderazione ma con grande frequenza, in modo da mantenere il terreno solo leggermente umido, e non sturo d'acqua.

Le eriche producono i piccoli fiori a campanula sui rami dell'anno precedente; se vogliamo quindi contenere l'arbusto, potiamolo a fine inverno, ed evitiamo di accorciare i rami fino all'anno successivo.



Vieni a scoprire tutti i colori dell'autunno al Garden Happyflor

Ti aspettiamo tutti i giorni dal lunedì al sabato 9-12.30 / 15.00-19.30 domenica mattina 9.00 - 12.30

DAL 27 OTTOBRE SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI ANCHE LA DOMENICA! 9.00/12.30 e 14.30/19.00



Aspettando il Natale

Da Sabato 27 ottobre sarà pronto il grande spazio dedicato al Natale dove troverete tanti decori per l'albero e la casa, presepi e candele, luci colorate da interno e da esterno, alberi di Natale veri e artificiali, fuoriporta decorati, oltre ad una variegata scelta di composizioni natalizie, piante e fiori.



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