



Pag. 2

La Lattoria Sociale Nuova 2000 giovane, ma con una lunga storia alle spalle

Pag. 3

Il Natale 2017 Parmareggio



Pag. 4

È arrivato in TV il nuovo spot del Però



I Topolini ritornano "A Spasso nel Temporeggio" con L'ABC della merenda!

Pag. 7

È arrivata la dolce novità: L'ABC della merenda con Plumcake

L'ABC della merenda diventa dolce!

Un delizioso plumcake prodotto con una ricetta esclusiva si unisce ad un frullato 100% frutta gusto pesca.

La nuova merenda Parmareggio, studiata con le stesse caratteristiche nutrizionali degli altri abbinamenti della gamma di L'ABC della merenda, è pensata per garantire ai ragazzi il giusto apporto di energia, carboidrati, proteine e grassi.

Il plumcake Parmareggio unisce le proteine del frumento alle **proteine nobili del Parmigiano Reggiano** ed è pensata per chi vuole una merenda dolce, senza rinunciare all'equilibrio nutrizionale.

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



La Latteria Sociale Nuova 2000 giovane, ma con una lunga storia alle spalle



Dopo l'ingresso nel Gruppo Granterre-Parmareggio, abbiamo incontrato a Cavriago il Presidente **Enrico Bruno Mori**, che ci ha raccontato le caratteristiche distinte della sua Latteria.

Presidente Mori, intanto benvenuti nel nostro Gruppo! Ci racconti la vostra storia: quando è nata la Latteria, come è cresciuta negli anni, quanti Soci; quanti quintali di latte... La Latteria Sociale Nuova 2000 si costituisce nel 1994 dall'unione di due cooperative, Parisetti Centro Cella e Sirotti, utilizzando lo stabilimento di quest'ultima, in Via dei Quercioli a Cavriago. La vera svolta avviene nel 1998, quando inglobammo la Latteria Pratonera, sempre di Cavriago, ottenendo il finanziamento regionale necessario alla ristrutturazione di tutto lo stabilimento: 20 doppi fondi, sala aspersori, salatoio ad immersione da 800 forme, magazzino da 12.000 forme. In quell'anno prendemmo anche una decisione, per l'epoca rivoluzionaria a Reggio Emilia e che destò non poche perplessità nelle centrali cooperative: decidemmo infatti di delegare la lavorazione del latte ad un casaro appaltatore, Silvano Bernardi. Oggi la famiglia Bernardi è ancora alla guida del caseificio e Francesco, figlio di Silvano, continua a lavorare il latte che ogni giorno conferiamo. Nel 1999 tanti dei nostri soci erano titubanti rispetto al modello del casaro appaltatore, ed uscirono liberamente dalla società. Infatti una caratteristica peculiare del nostro Statuto Sociale è quella di prevedere la possibilità, per i Soci, di poter recedere ogni anno – così come di far ritorno in cooperativa.

Ci spieghi meglio.

Ad esempio: un nostro socio, lo scorso anno, decise di uscire dalla cooperativa per conferire altrove e, in virtù dello Statuto, è stato libero di farlo. Se non che, già quest'estate si è pentito della scelta, chiedendo di ritornare. Questa "stranezza" – come sembrava a molti, allora – che caratterizza il nostro

Statuto, si è dimostrata negli anni una scelta vincente, perché ci ha permesso di **ampliare sempre di più la base sociale, acquisendo stalle e maggiori quantitativi di latte conferito**: nel 1999 lavoravamo 26.000 q.li di latte, che diventarono 35.000 q.li l'anno successivo e 70.000 q.li nel 2002.



Quel che si dice una crescita esponenziale.

Che è proseguita per tutto il decennio seguente: nel 2012 incorporammo la Latteria Madonna dell'Olmo di Montechio, arrivando a lavorare 114.000 q.li di latte. Nel frattempo avevamo ingrandito la camera di lavorazione, arrivando ai 36 doppi fondi attuali e costruendo un secondo salatoio da 600 forme. **Nel 2016 siamo arrivati a conferire quasi 140.000 q.li di latte, con una media stalla di 8.200 q.li per ognuno dei 17 soci.**

Esiste una sola ricetta per fare il Parmigiano Reggiano: dedizione, meticolosità e tanta passione. E, ovviamente, una filiera di qualità: quanto sono importanti il benessere animale e un foraggio di prima scelta per avere un prodotto eccellente? Sono fondamentali: siamo attenti all'uso delle **risorse naturali**, alla qualità

delle **tecniche di allevamento**, all'**innovazione tecnologica**. Nutrire i capi con un **ottimo foraggio** è per noi importantissimo: il nostro deriva dai prati stabili che ancora si trovano nei dintorni di Cavriago, da erba medica ed erbai a rotazione. **La nostra è una produzione davvero a chilometro zero** e per mantenere un foraggio di qualità abbiamo bisogno di **acqua pura e limpida di torrente**. Sotto questo punto di vista, l'estate appena finita è stata molto complicata, con la siccità in Val d'Enza che ci ha messo a dura prova: proprio per questo continueremo a portare avanti, sui tavoli appropriati, le nostre battaglie per ampliare e ammodernare gli invasi in quel territorio, così fortemente penalizzato sotto questo aspetto.

Quali sono gli accorgimenti quotidiani, le problematiche, le difficoltà che incontrate nel processo di lavorazione?

Conferire il nostro latte ad un casaro appaltatore, esterno alla cooperativa, lo trasforma in un "arbitro" super partes della produzione. **È Francesco (Bernardi, ndr) a gestire la qualità del latte e, come un direttore di produzione, gestisce anche le eventuali controversie tra soci**: tutti noi stimiamo molto la sua competenza e professionalità, che negli anni ci ha garantito buoni riparti, buone rese e una qualità eccellente del formaggio. Di conseguenza prendiamo ogni sua indicazione come un consiglio utile per migliorare ancora di più le nostre produzioni.

Cosa vi ha spinto a diventare soci del Gruppo Granterre-Parmareggio?

Partiamo con una premessa doverosa: le due aziende dalla cui fusione è nata la Latteria Sociale Nuova 2000 pagarono a caro prezzo il crack della Giglio: da allora, buona parte di Soci è rimasta diffidente verso il conferimento ad una struttura cooperativa. Per questo, almeno inizialmente, la scelta di aderire al Gruppo Granterre-Parmareggio ha destato qualche perplessità nella mia base sociale. È però vero che, a fron-

te di quel fallimento, esistono diversi ottimi esempi di realtà cooperative funzionanti e competitive e, soprattutto, non dobbiamo dimenticare che il **nostro rapporto con Granterre è di vecchia data. Se pensiamo che già nel 1998 conferivamo ad Unigrana, possiamo dire che il prossimo anno festeggeremo il 20° anniversario del nostro rapporto con il Gruppo**. Forti della consapevolezza che il Gruppo Granterre-Parmareggio è sempre stato un partner fondamentale, serio ed affidabile, non solo per il conferimento del Parmigiano-Reggiano, ma anche delle panne e del siero, abbiamo quindi deciso di aderirvi.

Cosa vi ha colpito soprattutto di Granterre-Parmareggio?

Senza dubbio la capacità commerciale. In anni di "latitanza" comunicativa e commerciale del Consorzio, l'anima industriale e commerciale di Granterre-Parmareggio ha giocato un ruolo fondamentale e noi siamo convinti che l'alta qualità del nostro formaggio avrà la giusta valorizzazione in questa azienda, che oggi è leader per la produzione del Parmigiano Reggiano.



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

Direi l'età: siamo una realtà in controtendenza. A fronte di tante latterie in cui la base sociale tende a invecchiare, la nostra è giovane e ha buonissime prospettive. In Consiglio siamo in 9 e il più vecchio, con 58 anni, sono io, mentre il più giovane ne ha 30. **Abbiamo stalle altamente produttive e lavoratori appassionati e competenti che vedono un mestiere antico come quello del casaro come un'occasione di sfide ambiziose... Abbiamo tanto futuro davanti!**

Parmareggio all'Anuga 2017

Dal 7 al 10 ottobre Parmareggio partecipa alla fiera biennale di Colonia del settore alimentare rivolta al retail ed al servizio catering.

Anuga è strutturata attraverso un concept che porta sotto un unico tetto ben 10 padiglioni specializzati nel mercato del Food, e Parmareggio non poteva mancare in questa importante occasione per sviluppare nuovi contatti e creare importanti opportunità per il futuro.

Parmareggio parteciperà con uno stand di 70 mq all'interno del padiglione 10, dedicato ai Formaggi. Lo stand sarà brandizzato con i loghi Parmareggio e con l'esposizione della gamma dedicata per l'export.

Anuga 2017 è per noi l'**occasione per presentare 1,2,3 Pause!**, la novità dell'ABC della merenda realizzata e personalizzata per il mercato della Germania.



TASTE THE FUTURE
anuga COLOGNE, 07.-11.10.2017



LE CONFEZIONI DI NATALE PARMAREGGIO... DA METTERE SOTTO L'ALBERO!



Hai già deciso cosa chiedere a Babbo Natale quest'anno?! Magari una gustosa confezione Parmareggio, con gli originali abbinamenti con il Parmigiano Reggiano. Siamo partiti per tempo e per il prossimo Natale abbiamo pensato a diverse novità... da veri intenditori! Anche quest'anno stiamo proponendo alla Grande Distribuzione una vasta gamma di referenze, dedicate a chi vuole regalare e regalarsi un prodotto di qualità.

Per chi ama la **Famiglia dei nostri Topolini intenditori** e per i nostri piccoli amici, abbiamo riproposto la confezione con un sacchetto da 10 Parmareggio Snack contenuto in un **nuovo Portaoggetti in Feltro Christmas Edition 2017 con la personalizzazione del nostro Topino Enzino**, oltre alla confezione **Parmareggio 30 mesi 200g con peluche «Enzino»**.

Come gli anni scorsi, riproporremo le **confezioni regalo per la famiglia**: abbinamenti con Parmigiano Reggiano di differenti stagionature e oggetti per la casa, come il **tagliere e il coltellino formaggio**, il **kit di accessori per degustare il Parmigiano Reggiano**, il **Portaformaggio**, la **Grattugia**, la **Formaggiera** (abbinata al 30 Mesi da 250g o al pezzo 22 Mesi da 1kg) oppure con il pratico **Sacchetto Salva-Freschezza Parmareggio**.

Alle nostre combinazioni più apprezzate, abbiamo aggiunto una novità: l'**Esclusiva Latta delle Feste**, con all'interno 15 Snack Parmareggio Limited Edition.

L'offerta Parmareggio comprenderà poi le **proposte gourmet**, studiate per i veri intenditori. Acquistando la **nuovissima Selezione Gourmet** sarà possibile assaporare tutte le **sfumature di gusto 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 enogastronomia, come la **Crema all'Aceto Balsamico di Modena**, la gustosa **mostarda di pere Williams** e la **mostarda di fichi**.

La confezione **Selezione d'Autore** è stata rinnovata e propone al consumatore 3 pezzi da 250g, per un percorso di gusto attraverso il 30 Mesi Parmareggio, il 24 Mesi di Montagna e il 22 Mesi. Nella gamma **Natale gourmet 2017** inoltre sono presenti interessanti combinazioni: la raffinata **valigetta con Parmigiano Reggiano Parmareggio 22 mesi abbinato con un prodotto tipico della tradizione emiliana (il Cotechino Modena IGP)**, il **Parmareggio 30 mesi g 500 abbinato con Spumante Brut Incrocio Manzoni Maschio dei Cavalieri**, il **22 mesi g 500 "Caseificio Riolo"**, ed infine il Parmigiano Reggiano proveniente da solo latte di **Vacca Rossa Reggiana in confezione regalo da 500 grammi**.

Non mancheranno le più **classiche confezioni di Natale dedicate agli appassionati di Parmigiano Reggiano**, con il Parmigiano Reggiano Parmareggio nelle sue diverse stagionature proposte nel formato da 1 kg circa e la novità del 24 mesi di Montagna.

Sarà ovviamente presente la **gamma Biologica**, con il Parmigiano Reggiano proveniente 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 in tre diverse referenze: la **Valigetta di Parmigiano Reggiano Bio da 500g**, il **Parmareggio Bio abbinato a Caffè Bio**, una miscela di caffè per moka 100% arabica, prodotto in alta montagna da agricoltura biologica e fairtrade, oppure il **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, per creare un primo piatto con solo prodotti biologici.

Anche quest'anno proporremo 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: **Delizie d'Emilia** contenente un cotechino Modena IGP Casa Modena 300g, una confezione di Lenticchie da 500 g e una Bottiglia di Lambrusco Terre Verdiane, oppure **Nostalgia dell'Aia o Gran Cucina**.

Unigrana completa l'offerta con due confezioni da 1kg circa di Grana Padano.



NOVITÀ

NOVITÀ

NOVITÀ

PARMAREGGIO PER GLI ALTRI

Come ogni anno abbiamo realizzato una **confezione natalizia solidale** che verrà proposta insieme alla gamma di Natale Parmareggio: una valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi da 850g.

Quest'anno, per ogni confezione venduta, 1 euro andrà a sostenere la ricerca scientifica di **TELETHON**, l'associazione impegnata dal 1990 nella ricerca per combattere le malattie genetiche rare.



NOVITÀ

L'ABC DELLA MERENDA SI ARRICCHISCE DI UNA DOLCE NOVITÀ

Già disponibile in 4 diversi abbinamenti (3 con il Parmareggio Snack e 1 con il Formaggino al Parmigiano abbinati a grissini, frutta secca e frullati di frutta), da settembre la gamma de **L'ABC della merenda** si è arricchita di una gustosissima novità: l'abbinamento tra un **Plumcake prodotto con una ricetta esclusiva e un frullato 100% frutta gusto pesca**.

Realizzata in collaborazione con l'esperto in alimentazione e nutrizione dr. Giorgio Donegani con le medesime caratteristiche nutrizionali della gamma ABC, la nuova referenza è pensata per aiutare la crescita dei ragazzi e 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, ma anche come fuoripasto per gli adulti, sempre più attenti agli alimenti salutistici e ad uno stile di vita sano.

Rispetto alla tradizionale offerta di merende dolci, l'esclusiva ricetta del Plumcake Parmareggio unisce le proteine del frumento alle proteine no-

bili del Parmigiano Reggiano, ricche di tutti gli aminoacidi essenziali necessari alla costruzione dei tessuti che il nostro organismo non riesce a produrre da solo e deve assumere con il cibo. La presenza significativa delle proteine migliora la capacità sazianta della merenda, che soddisfa maggiormente il senso di appetito, distribuendo l'assunzione degli zuccheri e dell'energia in modo più regolare nel tempo.

L'ABC della merenda è una merenda pratica e con un alto contenuto di servizio. Grazie alla pratica vaschetta, all'interno della quale i prodotti sono confezionati singolarmente, è consigliata da portare in borsa o nello zaino per uno spuntino sano, appetitoso e sempre a portata di mano.



NOVITÀ

IL NUOVO BURRO SENZA LATTOSIO PARMAREGGIO

Anche la gamma del Burro Parmareggio si arricchisce di un nuovo prodotto: il **Burro Delattosato**.

In linea con i nuovi trend salutistici del mercato, tra i quali emerge l'interesse del consumatore verso i cibi "free from", abbiamo pensato ad una nuova referenza di burro senza lattosio dedicata a tutti coloro che hanno difficoltà a digerire questo zucchero.

Attraverso un particolare processo di lavorazione il lattosio viene infatti scisso nei suoi componenti più facilmente assimilabili: glucosio e galattosio.

Il **Burro senza Lattosio Parmareggio** mantiene le caratteristiche di **qualità** e di **gusto** del resto della gamma: è prodotto con le panne dei caseifici ubicati nelle province di Modena, Parma e Reggio Emilia che regalano un sapore unico e inconfondibile ed un gusto delicato e cremoso.



4

Il fabbisogno calorico per un ragazzo è di **1700/2000kcal** così suddivise nei 5 pasti:

- 20% prima colazione
- 10% merenda metà mattina
- 30% pranzo
- 10% merenda pomeridiana
- 30% cena

Quindi **200kcal** sono l'apporto energetico consigliato per una merenda, la cui ripartizione corretta per singolo nutriente è:



L'ABC della merenda = La merenda completa ed equilibrata

	Plumcake 32g	Frullato Frutta 125 ml	Totale	Apporto calorico % per singolo nutriente
kcal	126	71	197	Soddisfa il fabbisogno calorico della merenda
Proteine g	3,5	0,8	4,3	9%
Carboidrati g	13,0	16,1	29,1	60%
Grassi g	6,7	0,1	6,8	30%

Studi sviluppati dal Dott. Giorgio Donegani, sulla base dei LARN (Libretto di Assistenza di Nutrizione) ed integrati con dati di ultima edizione della SIN (Società Italiana di Nutrizione Umana).



I TOPOLINI "A SPASSO NEL TEMPOREGGIO"

Scopri la nuova collezione di gommine "A spasso nel Temporeggio"!



A grande richiesta sono tornate le **simpatiche ed esclusive gommine 3D dei Topolini Parmareggio**, una edizione con 12 nuovi personaggi tutti da collezionare. I nostri Topolini vi porteranno "A spasso nel Temporeggio", nelle diverse epoche storiche, dove li troveremo prima nei panni di una famiglia di **Cavernicoli** alle prese con le prime grandi scoperte dell'uomo, poi pronti a salpare sulle navi come ostinati e divertenti **Vichinghi**, oppure trasformati in **Indiani** delle praterie o trasportati nel selvaggio

west come provetti **Cowboys** con tanto di cinturone, pistola e lazo. Le nuove gommine sono contenute in tutti i **5 diversi kit della gamma L'ABC della merenda** ed è possibile trovarne una in ogni confezione.

Anche le nuove gommine possono essere utilizzate come pedine per divertirsi con i simpatici giochi da tavolo "A spasso nel Temporeggio" disponibili nella sezione dei **Giochi di Enzo** sul sito www.parmareggio.it. Scarica i giochi, collezione tutte le gommine e... buon divertimento!!!



I TOPOLINI PRESENTANO IL NUOVO SPOT DEL PERÒ!

Al contadino non far sapere quant'è buono il parmigiano con le pere!

E invece i nostri Topolini sono pronti per raccontare a tutti, ma proprio a tutti, quanto è buono il **Parmareggio Però!** Il **maître fromager Emiliano**, in un nuovo spot, racconterà a tutti gli italiani come è riuscito ad unire un **Parmigiano Reggiano eccezionale alle pere migliori**, per creare uno snack buono e naturale, ideale come aperitivo, come merenda o come delizioso fine pasto. Realizzato con **ingredienti naturali**, **Però!** è dedicato a chi ricerca naturalità e sfiziosità in un unico prodotto. L'idea innovativa risiede nell'abbinamento, realizzato attraverso una esclusiva tecnica di lavorazione, che farà apprezzare

al consumatore la perfetta unione del sapore e degli **aromi caratteristici del Parmigiano Reggiano con morbidi pezzetti di pera e granella di anacardi**, per una sublime esperienza di gusto, grazie anche alla diversa consistenza dei due strati.

Per apprezzare al meglio **Parmareggio Però!** bisogna conservare le barrette in frigorifero fino a pochi minuti prima di consumarle: in questo modo sarà possibile assaporarle apprezzandone la consistenza e soprattutto la perfetta unione del sapore e degli aromi caratteristici del Parmigiano Reggiano, con la dolce freschezza della pera.



I TOPOLINI TORNANO IN TV CON L'ABC RAP

...ma non finisce qui: **dall'8 ottobre** una grande sorpresa anche per i piccoli amici: **torna sui canali kids il divertentissimo spot "L'ABC della merenda rap"**, un video karaoke per cantare con Enzino e tutta la sua classe a ritmo di gusto! E allora non ci resta che intonare...

"CHE LAVOR L'ABC DELLA MERENDA... CHE LAVOR"!!!



CON L'ABC DELLA MERENDA!



MODENA VOLLEY E PARMAREGGIO: UNA PARTNERSHIP CHE DURA NEL TEMPO

Dopo l'arrivo alla corte modenese di Radostin Stoytchev, uno degli allenatori più quotati del panorama internazionale, è stata la volta di Bruninho che, dopo un solo anno in Brasile, ha scelto di tornare a Modena. Le conferme di N'Gapeth, Rossini e Holt e l'arrivo di Mazzone, Sabbi, Urnaut e Van Garderen, fan-

no quest'anno di Modena Volley una squadra di altissimo livello, tra le principali candidate alla sfida scudetto 2017-2018. E con grande soddisfazione possiamo comunicare che **Parmareggio sarà per il 7° anno consecutivo al fianco della squadra di A1 maschile di Modena**, confermando questo

importante sodalizio, all'insegna dei valori che Parmareggio e Modena Volley condividono, sport e forte legame con il territorio. Quest'anno il marchio Parmareggio tornerà sul campo da gioco, con **un adesivo pavimentale** che sarà visibile nella zona di battuta del PalaPardini sotto alla Curva Ghirlandina.

I nostri Topolini animeranno i tifosi gialloblù durante il Parmareggio Day che organizzeremo nel corso della stagione.

Ci auguriamo che ancora una volta questa partnership possa portare fortuna alla squadra gialloblù. In bocca al lupo!!!



PARMAREGGIO E PALLACANESTRO REGGIANA ANCORA INSIEME PER RIPARTIRE ALLA GRANDE!

Per il settimo anno consecutivo Parmareggio e Pallacanestro Reggiana saranno partner, in quella che deve essere la stagione dalla rinascita. La nuova Pallacanestro Reggiana è infatti una squadra giovane e affamata, per ripartire dopo una passata stagione difficile che, secondo coach

Menetti, deve essere d'insegnamento: "dobbiamo crescere tutti: io, i giocatori, il club e anche il pubblico, capendo che dalle sconfitte si deve sempre costruire qualcosa". La compagine reggiana è stata costruita con giocatori in ascesa e con un bel nucleo di italiani: Candi, Mussini, Cervi, De Vico, Vigori e Bonacini. Un gruppo di giovani rampanti e con grandi motivazioni, campioni affermati come il georgiano Markoishvili,

la riconferma di Julian Wright e diverse scommesse, come Nevels, pescato dalla seconda lega spagnola. "Fame e ambizione dovranno essere le nostre ragioni di vita" dice coach Menetti e noi siamo certi che Reggio tornerà presto a brillare e che al Pala Bigi vedremo un grande divertimento, anche grazie ad Emiliano, Ersilia ed Enzino! Ancora una volta il marchio Parmareggio sarà infatti visibile sui led a bordo campo e sulle maglie da riscaldamento della squadra, oltre che durante i due Parmareggio Day, che vedranno la presenza dei nostri Topolini ad animare i tifosi presenti.



Parmareggio al fianco della Scuola di Pallavolo F. Anderlini

È stato rinnovato l'accordo tra Parmareggio e la Scuola di Pallavolo F. Anderlini: anche per la stagione 2017-2018 saremo nel pool di sponsor di questa importante società modenese, che da anni si dedica alla pallavolo giovanile e alla scoperta di nuovi talenti del volley.

Come lo scorso anno, il nostro logo sarà presente sulle maglie delle oltre 55 squadre del settore giovanile maschile e femminile, minivolley e Pallandia (l'attività dedicata ai più piccoli) e avremo visibilità all'interno del PalaAnderlini durante le partite casalinghe. Parmareggio sarà anche su tutti gli organi di comunicazione della società: dal sito al web magazine ufficiale, sui social network, e avrà una rubrica dedicata alla sana e corretta alimentazione sull'Anderlini Volley Blog.

L'ABC della merenda, infine, sarà protagonista nelle Giornate della Merenda organizzate in

occasione di alcuni eventi speciali che si svolgeranno sia durante la stagione sportiva, sia nell'Anderlini Volley Camp e nei centri estivi.



L'ABC della merenda anche ai camp estivi

L'ABC della merenda è stata protagonista in numerose attività organizzate per i ragazzi nel periodo estivo.

Tra le tante iniziative, la merenda Parmareggio è stata consegnata in particolare ai ragazzi del Denik Camp, il camp di Andrea De Nicolao grande campione del basket italiano, che hanno potuto ricaricare le energie durante le settimane di allenamenti di pallacanestro e altre attività divertenti, svolte con l'aiuto di allenatori qualificati e illustri ospiti del mondo del basket.

Anche i ragazzi che hanno partecipato al Champions' Camp hanno potuto gustare L'ABC della merenda, nelle settimane in cui hanno partecipato a questo importante progetto educativo multi sportivo di vacanze estive. Durante il camp che si è svolto a Pievepelago a metà luglio, sono state coinvolte anche 3 ragazze provenienti dai servizi sociali. Le ragazze si sono divertite molto e hanno avuto la possibilità di provare tanti sport e di fare amicizia con tanti altri ragazzi e ragazze.



EMILIANO E L'ABC DELLA MERENDA PER LE SCUOLE DI MODENA!!!

Anche quest'anno ci fa piacere collaborare con il **Comune di Modena** all'interno di **due percorsi legati allo sport e alla sana alimentazione** proposti nelle scuole della città.

Il primo è il **Progetto Scuola Sport**, che ci vede nuovamente coinvolti con l'Assessorato allo Sport nel 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 protagonista in questo caso, con il **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, e 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 1.500 i ragazzi presenti.



Proseguirà poi la collaborazione con l'**Ufficio Rete Città Sane del Comune**, che sta portando avanti un progetto, messo in atto in alcune città, per combattere l'obesità infantile attraverso la promozione dell'attività motoria destrutturata e delle sane abitudini alimentari. In alcune scuole della città saranno organizzati incontri settimanali (al pomeriggio e comunque fuori dall'orario scolastico) per orientare i ragazzi a svolgere attività fisica (in collaborazione con la UISP). Come l'anno scorso **L'ABC della merenda**

Parmareggio sarà consegnato durante le feste di fine anno nelle scuole che partecipano al **Progetto Rete Città Sane**, a completamento di un percorso formativo sulla sana alimentazione e come proposta di merenda equilibrata.



ROCK NO WAR serata di gala a Palazzo Ducale

Cosa c'è di più rock che aiutare chi ne ha bisogno? Giun- ta alla sua settima edizione, si è svolta nella splendida cornice del cortile dell'Accademia militare, il **7 luglio scorso**, la **cena di beneficenza** organizzata dalla onlus **ROCK NO WAR** con la collaborazione della Banca Interprovinciale. Le due differenti realtà, si sono unite per aiutare i paesi di Montegal- lo e di Camerino colpiti dal sisma l'agosto scorso. **Sono stati raccolti 200 mila euro per acquistare due scuolabus attrezzati**

per bimbi, anziani e disabili. Padrino d'eccezione l'attore Cesare Bocci, mentre i comici Ale e Franz, hanno allestito il pubblico fino alla conclusione della grande serata. Da oltre vent'anni attiva nella solidarietà, dai tempi della guerra in Bosnia, **ROCK NO WAR** porta avanti campagne umanitarie a livello internazionale e progetti di solidarietà sul territorio. Un esempio eccellente dell'attività dell'organizzazione è la ricostruzione del polo scolastico di Medolla, realizzato fra il 2012 e il 2014.

Parmareggio è stata felice di contribuire con una forma di Parmigiano che ha accompagnato l'aperitivo delle numerose persone intervenute.

ROCK NO WAR!

La presenza di Parmareggio alle feste provinciali del PD di Modena e Reggio Emilia

Anche quest'anno Parmareggio ha partecipato attivamente al tradizionale appuntamento delle **Feste provinciali del PD di Modena e Reggio Emilia**.

Con una pagina dedicata alla gamma dei prodotti pubblicata sui programmi delle Feste e con pannelli pubblicitari collocati sulle torri segnaletiche, Parmareggio si è messa in bella mostra. **Parmareggio ha inoltre aiutato lo stand dell'OSTERIA DELLA SOLIDARIETÀ** gestito dai volontari delle Associazioni ADMO e ASEOP con una fornitura di buon Parmigiano Reggiano per la cucina.



Parmareggio e il circo contemporaneo con il Dinamico festival

Dal 6 al 10 Settembre si è svolto presso i giardini pubblici di Reggio Emilia il **DINAMICO FESTIVAL**: il festival che nasce per portare la cultura del circo contemporaneo in Italia, e in particolare a Reggio Emilia. Giunto nel 2017 alla settima edizione, si è evoluto nel tempo, diventando in pochi anni un evento molto sentito dalla città che accoglie equilibristi, acrobati, attori e artisti di strada provenienti da tutta Europa.

Le 3 grandi tematiche trattate sono state:

- **Teatro e Circo contemporaneo** caratterizzato dall'uso dei tendoni come fulcro degli eventi ma anche dalla possibilità di invadere gli spazi attorno al tendone per renderli parte attiva dello spettacolo.
- **Cibo biologico e Biodinamico** con 3 punti ristoro con biopiadina, vegetariano bio, e i cibi del territorio, sempre con un occhio di riguardo al bio e al nostro territorio di origine.
- **Ecologia e Ambiente** grazie anche alla collaborazione con Iren, il Dinamico Festival è il primo completamente ecosostenibile e ogni rifiuto creato nel è biodegradabile (stoviglie, bicchieri, tovaglie ecc ecc).

Il festival ha riscosso fin dai primi anni molto successo, ottenendo nel 2015 il premio dal Ministero della Cultura come realtà che promuove e per il forte valore sociale.

Nel 2016 ha visto partecipare circa 13.000 persone, con quasi 50 artisti che si sono esibiti. **Parmareggio ha voluto essere presente con una fornitura di prodotto, con Parmigiano Reggiano per le ricette in cucina e gli Snack per gli aperitivi.**





L'autunno è arrivato

e il garden si è riempito di colori e sfumature emozionanti grazie a bacche, frutti e infiorescenze.

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

TI ASPETTIAMO TUTTI I GIORNI

dal lunedì al sabato
9.00/12.30 e 15.00/19.30
e anche la domenica mattina 9.00/12.30
**dal 28 ottobre gli orari saranno
9.00/12.30 e 14.30/19.00
COMPRESA LA DOMENICA!!!**



In autunno è il momento di **piantare i bulbi** dei fiori che vedremo sbocciare in primavera. Per garantirvi un giardino e un davanzale ricco di colori vivaci e di profumi rilassanti, scegliamo diverse varietà di fiori. Le possibilità sono molto numerose e potrete selezionare i fiori a seconda dei vostri gusti o colori preferiti. Dai **narcisi** ai **tulipani**, dai **ciclamini** ai delicati **crochi** oppure i **giacinti** con il loro profumo sono tutti bulbi che troverete al garden in un vasto assortimento.

8



Da sabato 28 ottobre

sarà pronto il grande spazio dedicato al Natale: troverai tutte le novità degli addobbi e delle decorazioni, gli alberi di Natale veri o ecologici, con le ghirlande e le luci di tutte le forme, i presepi e le statuine, i carillon animati della Lemax, addobbi per la tavola e per rendere la tua casa più accogliente che mai.



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