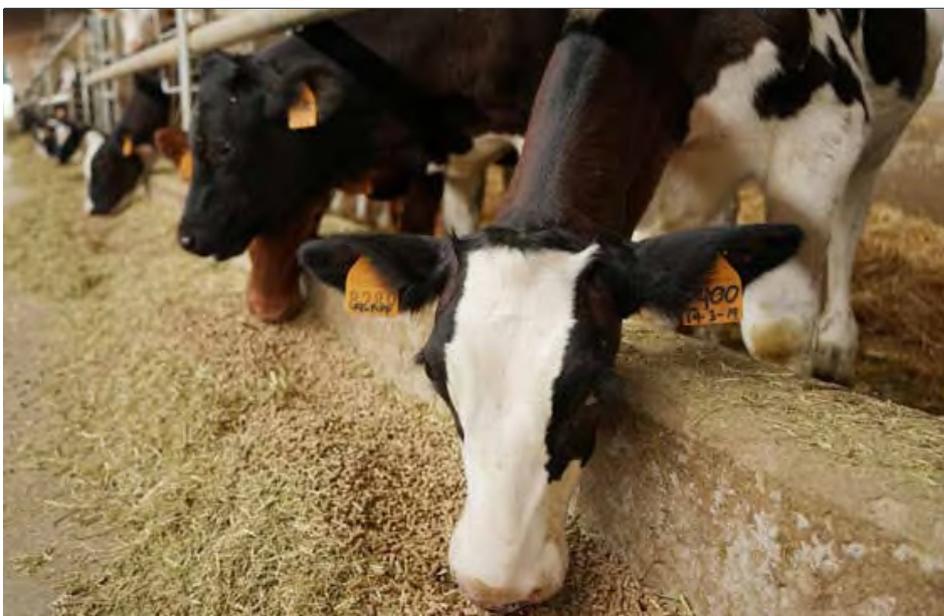


Parmareggio InForma

Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre



Speciale Assemblies | 2-4

Il Gruppo Bonterre per i territori | 6

Sicurezza sul lavoro | 7

Happyflor e i colori della primavera | 8



I NUOVI AMMINISTRATORI DEL GRUPPO GRANTERRE

di **Ivano Chezzi** *Presidente Gruppo Granterre*

Il 22 giugno si è tenuta in videoconferenza, in osservanza delle norme anti Covid-19, l'assemblea di Granterre, che ha approvato il bilancio ed eletto il Consiglio di Amministrazione per il prossimo mandato. La proposta di rinnovo è emersa dalla consultazione della base sociale eseguita da Franco Michelini, Responsabile settore agroalimentare Legacoop Estense, affiancato dal Presidente Andrea Benini e da Cristian Maretta, Presidente di Legacoop Agroalimentare Nord Italia.

Gli argomenti trattati dai rappresentanti sociali sono stati:

- Valutazione sulla funzionalità del CDA, frequenza, trasparenza, livello e qualità dell'informazione ai consiglieri
- Valutazione sulla rappresentatività del CDA e sulla democrazia interna
- Valutazione sull'andamento della cooperativa, sulla prospettiva della società, eventuali proposte per il prossimo mandato
- Candidature per la composizione dell'organo amministrativo
- Richieste all'associazione di rappresentanza imprenditoriale, territoriale e settoriale

La valutazione complessiva, testimoniata dagli ottimi risultati gestionali, patrimoniali e finanziari di cui hanno beneficiato i caseifici associati, ha portato ad una sostanziale riconferma del Consiglio di Amministrazione uscente, con l'unico avvicendamento interno del Caseificio Castelnuovese fra Sergio Giberti, che ringrazia caldamente per il contributo dato in tutti questi anni, ed Andrea Silingardi entrato a completamento dell'avvicendamento generazionale avviato alcuni anni fa anche nelle altre cooperative del gruppo.

In continuità con l'azione di rafforzamento della base sociale, vi è stato inoltre l'inserimento del Vice Presidente del Caseificio Lame, Davide Zanni Bertelli, e del Presidente della Latteria di Bagnolo,

Renzo Morgotti.

Infine, in rappresentanza del socio sovventore speciale Progeo SCA, è stato nominato il suo Presidente Marco Pirani.

Il progressivo percorso di rinnovamento avviato ha portato l'età media dei consiglieri a scendere dagli oltre 60 anni nel 2011, ai 57 nel 2014, ai 51 nel 2017, fino agli attuali 48, sempre richiamando il principio della libertà di designazione da parte dei caseifici associati.

L'assemblea mi ha infine riconfermato l'onore di rappresentare come Presidente questa straordinaria base sociale, con al mio fianco i Vice Presidenti Enrico Manni e Kristian Minelli e all'Amministratore Delegato Giuliano Carletti.

Confermato infine anche l'istituto dell'invito permanente ai giovani in formazione, con l'obiettivo di dare concretezza al principio intergenerazionale che caratterizza le imprese cooperative. Inoltre, per meglio rispondere a questa esigenza, sarà utile riproporre corsi di formazione per i consiglieri, utili ad aumentare le competenze in settori economici meno conosciuti su cui saranno chiamati ad esprimersi, ma anche ad aumentarne la capacità di lavorare in gruppo, sviluppando equilibrio nella ricerca del consenso per gestire gli eventuali conflitti in modo costruttivo ed in armonia con il proprio ruolo di provenienza e rappresentanza.



CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE TRIENNIO 2020-2023

I nuovi Amministratori del Gruppo Granterre >>> segue da pag. 1

Con l'approvazione del Bilancio 2019, è terminato anche il mandato del Collegio Sindacale sia di Granterre che di Parmareggio. L'Assemblea di Granterre, in accordo con Parmareggio, consultati i componenti a fine mandato, ha nominato quali sindaci effettivi Remo Zuccoli, Federica Bedoni, precedentemente indicata fra i supplenti, e Luca Gaiani, già componente del Collegio Sindacale Bonterre, indicando infine come supplenti Cosetta Ferrari e Gianfranco Valentini.

Ringrazio con affetto e riconoscenza a nome di tutti i soci, Maria Luisa Cantaroni e Claudio

Malagoli per l'importante contributo professionale apportato negli anni al Gruppo Granterre. Il rafforzamento proposto nella composizione del CDA sarà utile al Gruppo per affrontare le prossime tappe del percorso avviato con il *Progetto Bonterre*, finalizzato a riconoscere valore ai rispettivi partner, analogamente ad altre filiere ben consolidate nel tempo, che vedono i produttori agricoli beneficiare di queste iniziative imprenditoriali.

Un sentito grazie a tutti i soci ed un buon lavoro al nuovo gruppo.

in ordine alfabetico

1	Claudio Benassi	Caseificio Casello Acquaria
2	Emilio Braghin	Coop. Casearia Castelnovese
3	Agide Calciolari	Caseificio Razionale Novese
4	Giuliano Carletti	Amministratore Delegato
5	Ivano Chezzi	Albalat
6	Enrico Manni	Bonlatte
7	Fabio Masini	Albalat
8	Kristian Minelli	Caseificio Razionale Novese
9	Renzo Morgotti	Latteria Sociale Bagnolo
10	Andrea Nascimbeni	4 Madonne Caseificio dell'Emilia
11	Marco Pirani	Progeo
12	Ettore Rocchi	Rappresentante indipendente soci soventori
13	Andrea Sili ngardi	Coop. Casearia Castelnovese
14	Giordano Toni	Caseificio Soc. San Pietro Montegibbio
15	Albizzo Zaccaria	Bonlatte
16	Davide Zanni Bertelli	Caseificio Lame



CONTINUA LA SIDA NEL NUOVO MANDATO

di **Enrico Manni**

Presidente Bonlatte e Vice Presidente Granterre

Ringrazio l'Assemblea per la fiducia che ha espresso nei confronti del nuovo Consiglio di Amministrazione, continuando a sostenere il processo di inserimento e responsabilizzazione di giovani, iniziato da alcuni anni. Il mandato del CDA entrante sarà ricco di sfide per tutta la nostra filiera: riuscire a creare un gruppo agroalimentare di matrice cooperativa di grande rilevanza nazionale ed internazionale, specializzato nelle eccellenze italiane, capace di crescere sui mercati diventando partner di riferimento per la

Distribuzione e di valorizzare il capitale e il prodotto dei soci. È importante non dimenticare mai i nostri valori fondanti: valorizzazione delle persone, sostenibilità e benessere dell'intera filiera, salute e sicurezza, innovazione e qualità del prodotto. Solo se tutti i soggetti coinvolti svolgeranno con impegno costante e dedizione la loro parte, come fatto fino ad ora, la strategia individuata avrà successo, garantendo soddisfazioni e consentendo di raggiungere i risultati ambiziosi che ci siamo prefissi.



QUEL SOTTILE CONFINE TRA CROCE E DELIZIA

di **Kristian Minelli**

Presidente Caseificio Razionale Novese e Vice Presidente Vicario Granterre

Spesso quando si parla di produttori di Parmigiano Reggiano, al di fuori della zona di produzione, nell'immaginario collettivo si pensa ad una sorta di "privilegiati", al quale la DOP più famosa al mondo permette importanti remunerazioni del prodotto. Vero? Beh, basta vedere le quotazioni degli ultimi mesi per scoprire una realtà a tratti ben diversa.

Storicamente penso non esista produzione mondiale che non abbia mai subito andamenti ciclici delle quotazioni, ma quelli che riguardano i produttori di Parmigiano Reggiano risultano alquanto singolari. Il passaggio dalla massima quotazione storica alla minima nell'arco di pochi mesi ha sicuramente stretto i produttori in una bolla speculativa, che ha reso le aziende particolarmente vulnerabili per effetto di programmazioni frutto di ben più ottimistiche aspettative di mercato. Di chi è la colpa di tutto ciò? Come dicevano i nostri nonni, "la colpa è una compagnia che nessuno vuol sposare", - ma, aggiungo io, che faticiamo a riconoscere. Mentre si prova a trovare la soluzione alle problematiche del nostro mondo, occorre quindi essere pronti per fare da "cuscinetto" in quella sottile linea che divide croce e delizia.

Con una punta di orgoglio possiamo affermare che il mondo cooperativo senza ombra di

dubbio ha dimostrato di saper fare la differenza durante le fasi del crollo delle quotazioni: anche quest'anno il nostro Gruppo ha portato in assemblea numeri importanti in termini di volumi e utili per i soci, rendendo Granterre e i caseifici aderenti il perfetto esempio di equilibrio della filiera. Numeri frutto di un importante lavoro della dirigenza e dell'amministrazione, che hanno dato una boccata d'ossigeno in questo particolare momento di crisi, ponendo le basi per la futura ripresa. Il futuro prossimo ci vedrà impegnati ad accompagnare la crescita produttiva dei soci, soprattutto cercando di valorizzare al meglio le quotazioni, in uno scenario internazionale di forti incertezze causate dalla crisi pandemica. Un mandato nel quale dovremo mettere in campo tutte le sinergie tra le partecipate per creare nuovi servizi alle aziende, partendo dall'ottimizzazione finanziaria fino alla gestione tecnica. Un compito non facile, che avrà come obiettivo l'abbattimento dei costi produttivi e il continuo miglioramento qualitativo. Un obiettivo ambizioso, ma che l'attuale situazione rende particolarmente urgente e allo stesso tempo stimolante: siamo consapevoli che il futuro è già adesso! E noi siamo assolutamente pronti per provare ad avvicinarci alla delizia.



IL FUTURO DEL GRUPPO

di **Andrea Sili ngardi**

neo Presidente Artest e Consigliere Granterre

Se penso al futuro del Gruppo mi viene naturale associarlo a due concetti: crescita e tradizione. Crescere è diventata una costante sia a livello economico che dimensionale e proprio per questo è necessario continuare a farlo per rispondere velocemente alle esigenze di un sistema globale sempre più dinamico che non lascia spazio a chi si chiude entro i propri confini. Seppure sembrano due termini distanti, nel nostro caso tradizione si collega a crescita per tanti motivi: innanzitutto per rispondere al sempre maggiore conferimento dei nostri soci (tradizione ndr) che grazie a bilanci mediamente positivi rispetto al mercato crescono in

dimensione e produzione; in secondo luogo continuare a innovare, ampliare i propri business, creare le condizioni per operazioni di sinergia ci consente di avere la "forza" necessaria per perseguire il nostro obiettivo più importante: remunerare il più possibile il conferimento dei soci.

La sfida è impegnativa ma in questi anni ho potuto apprezzare un gruppo di lavoro che con rispetto reciproco, professionalità e un indissolubile attaccamento alla base sociale ha elaborato scelte puntuali, strategiche e soprattutto con una visione di lungo periodo che consente a tutti gli attori della filiera di cogliere le opportunità che il mercato presenta.

Speciale Assemblea

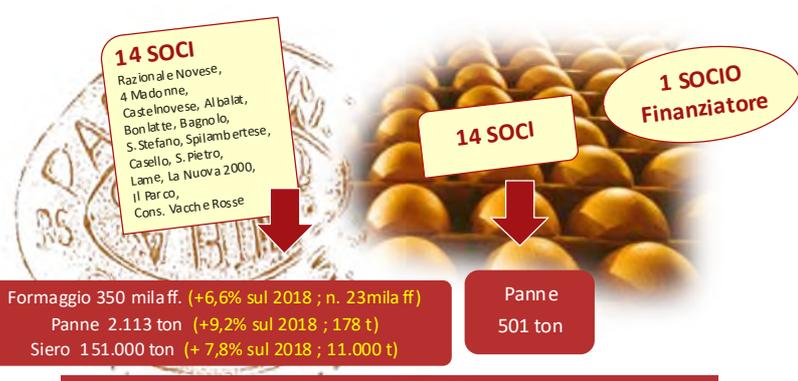


I NUMERI PRINCIPALI DEL BILANCIO GRANTERRE 2019

La base sociale dei principali caseifici soci



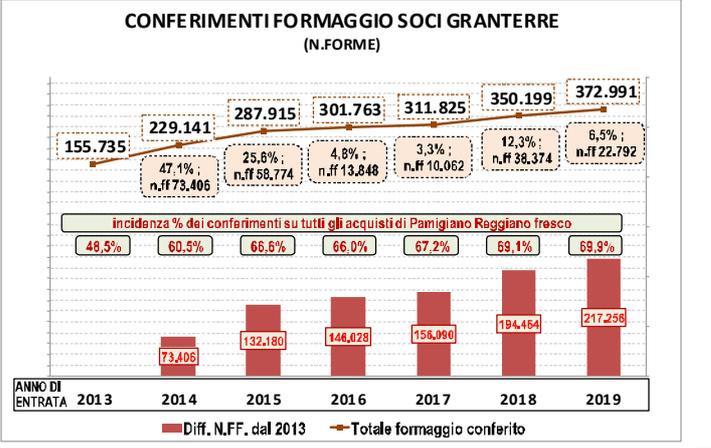
I soci del Consorzio Granterre 2019



I soci del Consorzio Granterre 2019



I conferimenti



Fatturato netto 190,9 milioni (+18,7 milioni sul 2018; +10,9%)

Dividendi da Parmareggio 9,1 milioni (+2,2 milioni sul 2018)

Utile netto 10 milioni (+409 mila euro sul 2018)

Patrimonio netto 105,3 milioni (+6,6 milioni sul 2018)

Proposta di destinazione dell'utile

	2019	2018
Utile d'esercizio	9.974.357	9.564.991
- di cui versato a riserva	4.736.957	4.684.285
- di cui versato a Coopfond	163.331	160.050
- di cui ristorno e dividendi ai soci	5.074.069	4.720.656
Totale dividendi e trattenute a capitale sociale	1.387.497	1.263.914
di cui		
Dividendi a capitale sociale	543.114	489.720
Trattenute sui conferimenti a capitale sociale	844.383	774.194
Netto liquidato ai soci	3.686.572	3.456.743

Andamento dividendi e ristorni



Speciale Assemblea Parmareggio

I NUMERI PRINCIPALI DEL BILANCIO PARMAREGGIO 2019

Le nostre quote di mercato

Fatturato

	2019	Variazione su 2018 mil.	%	Var. % tons
Fatturato netto	408,6	43,4	+11,9%	+7,6%
Formaggio	344,5	+34,8	+11,2%	+10,3%
Burro	46,3	-7,5	-13,9%	+0,6%
Siero concentrato	15,2	+15,2	nc	nc
Altri ricavi	2,6	0,9	+53,7%	-
<i>di cui Export formaggi e burro</i>				
	81,9	+11,9	+17,0%	+12,1%



I risultati della Marca



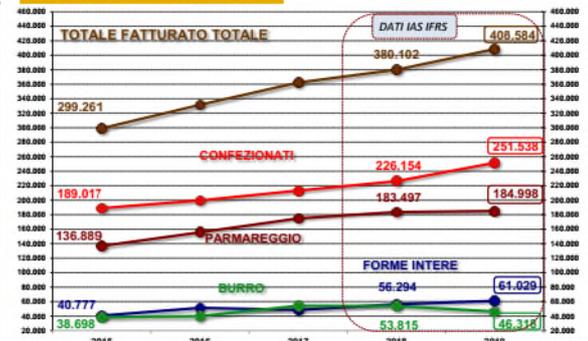
Il fatturato netto ha raggiunto i **185,0 milioni** di euro!
+1,5 milioni; +0,8%
45,3% del fatturato totale

Formaggio **163,2 milioni** (52,2% del formaggio venduto)

Burro **21,8 milioni** (41,9% del burro venduto)

L'export ha raggiunto i **36,7 milioni** (44,8% del totale export)

Il trend dei fatturati



La nostra strategia in numeri

VOLUMI 2019: +7,9% sul 2016: 1.181 ton

CONSUMO PREVALENTE

2016: **40,0%**
 2019: **38,2%**
 Crescita **189 t.**
+3,1%

NUOVE CATEGORIE

2016: **24,4%**
 2019: **27,3%**
 Crescita **764 t.**
+20,9%



SEGMENTO DA SVILUPPARE

2016: **23,9%**
 2019: **24,9%**
 Crescita **448 t.**
+12,5%

NUOVE MODALITÀ DI OFFERTA

2016: **11,7%**
 2019: **9,5%**
 Calo **220 t.**
-12,5%

Dipendenti

304 persone di cui 23 stabilizzate negli ultimi 5 anni

Costi di marketing

7,1 milioni di euro (+0,8 milioni sul 2018)

Investimenti

4,2 milioni di euro (+0,6 milioni sul 2018)

Utile netto

9,7 milioni di utile netto (-0,6 milioni sul 2018)

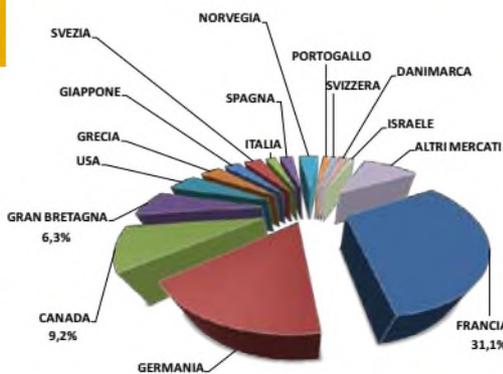
Patrimonio netto

39,8 milioni di euro

Indebitamento

aumenta di 16,6 milioni a 146,8 milioni

Vendite estero formaggi e burro



L'estero

in 57 nazioni

Fatturato

81,9 milioni di euro
 (+11,9 milioni; +17,0%)

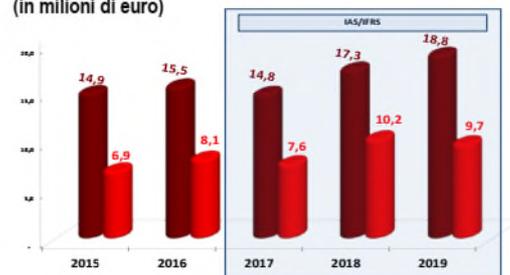
Parmareggio e Parmissimo

36,7 milioni di euro
 44,8% delle vendite estero



Il trend dei risultati economici

(in milioni di euro)



È ARRIVATA LA NOVITÀ SNACK&VAI CON PARMIGIANO REGGIANO E PUREA DI FRUTTA MELINDA



Disponibile da maggio 2020, **Parmareggio Snack&Vai con Parmigiano Reggiano e purea di frutta Melinda** è la nuova referenza della gamma Snack&Vai che unisce la bontà, la semplicità e la naturalità di una **barretta di Parmigiano Reggiano Dop Parmareggio ad uno squeeze di purea di mela Melinda, 100% Mela Golden del Trentino sbucciata, grattugiata e poi cotta.**

La novità Parmareggio è un **perfetto connubio fra tradizione e praticità: uno snack buono e genuino**, pronto da gustare e sempre a portata di mano per un'ottima pausa di energia. Ricco in calcio e naturalmente senza lattosio, può rimanere fino a 4 ore fuori dal frigo prima di essere consumato ed è incartato in un pratico sacchetto con all'interno i prodotti confezionati singolarmente.

Il nuovo snack andrà ad affiancare sullo scaffale le referenze Snack&Vai di Parmareggio, Casa Modena e Liberamente presenti sul mercato.

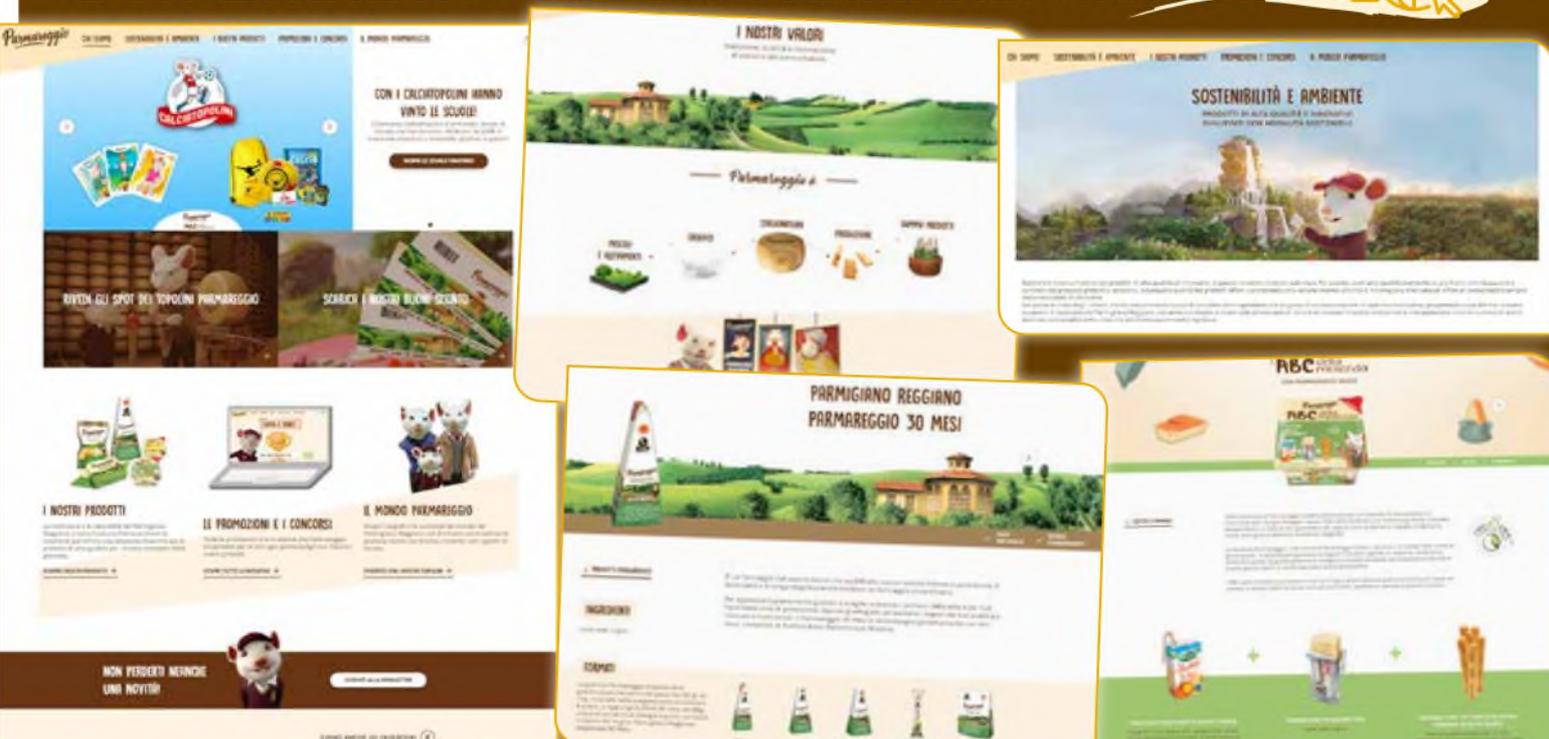
A conferma dell'impegno del Gruppo Bonterre verso packaging sempre più eco-sostenibili, **dal 2020 tutte le referenze della gamma Snack&Vai sono confezionate con un incarto esterno in carta.** Il marchio di certificazione FSC riportato sul retro della confezione, garantisce che l'intera filiera legno-carta deriva da una gestione forestale rispettosa dell'ambiente, socialmente utile ed economicamente sostenibile.

Snack&Vai!

SNACK & VAI! LO SNACK IDEALE PER LA TUA PAUSA.



È ON-LINE IL NUOVO SITO PARMAREGGIO.IT



È con grande piacere che vi comunichiamo che da qualche settimana siamo on-line con **il nuovo sito parmareggio.it.**

Una **nuova veste grafica più immediata, coinvolgente e moderna** e in linea con il nostro attuale system pack, con immagini e video che rendono i contenuti più intuitivi e accattivanti, ma anche una **progettazione responsive design**, per favorire la consultazione dei contenuti da ogni device, adattandosi graficamente in modo automatico ai diversi dispositivi (computer, tablet, smartphone, cellulari, web tv).

Un **nuovo sito più attuale ed interattivo per continuare a trasmettere e comunicare i valori storici dell'azienda, la tradizione e l'innovazione dei nostri prodotti, senza dimenticare il divertimento con i Topolini.**

Abbiamo quindi mantenuto la parte dedicata al **"Chi siamo"**, con la storia di Parmareggio e tutte le informazioni più istituzionali (news, spot, hou-

se organ) che servono a raccontare un'azienda e un gruppo che hanno alle spalle una grande tradizione.

La sezione dedicata a **"I Nostri Prodotti"**, per conoscere tutto (caratteristiche, valori nutrizionali, ...) dei nostri brand e delle nostre gamme, dal Parmigiano Reggiano in pezzi e grattugiato alle Merende e snack con i prodotti L'ABC della merenda e Snack&Vai.

"Il Mondo Parmareggio" che comprende la parte più divertente, nella quale i nostri followers saranno coinvolti da Emiliano con le curiosità e il quiz sul Parmigiano Reggiano, da Enzino con tanti passatempo e simpatiche idee per i più piccoli per giocare da soli o con gli amici e da Ersilia con tanti e gustosissimi consigli in cucina e una community che permetterà ai nostri fan di inserire le proprie ricette realizzate con i prodotti Parmareggio.

Ma la vera **novità** è la sezione dedicata a **"Sostenibilità e ambiente"**, per documentare tutte le attività messe in atto dall'azienda per garantire la

qualità dei prodotti e in ottica di sostenibilità per migliorare l'impatto della nostra filiera e dei nostri packaging, utilizzando materiali riciclati e/o riciclabili, fino, ove possibile, sostituire la plastica con materiali ecosostenibili.

Un'altra novità è **"Promozioni e Concorsi"**, nella quale abbiamo raggruppato tutte le iniziative promozionali dedicate ai consumatori, come le in-pack promotion dei nostri prodotti, i concorsi attivi e i coupon che possono essere scaricati e utilizzati nei punti vendita per avere sconti sui prodotti Parmareggio.

Rimane la piattaforma alla base del sito che ci permette, grazie alla possibilità di iscriversi, di conoscere meglio il nostro consumatore "on-line" e di comunicare in modo diretto e personalizzato con il singolo utente.

Adesso non resta che collegarsi a **parmareggio.it** e scoprire il nostro nuovo sito!

LA SICUREZZA SUL LAVORO AL TEMPO DEL COVID

Il mondo è stato colpito duramente da un nemico invisibile, chiamato COVID-19: nato in Cina ha raggiunto velocemente l'Italia, stravolgendo la nostra libertà, la nostra quotidianità e il nostro stile di vita. In data 11 marzo 2020, l'Organizzazione Mondiale della Sanità, ha dichiarato l'infezione da Covid-19 pandemia.

Parmareggio, come tutto il settore alimentare, ha dovuto garantire la prosecuzione delle attività della filiera, garantire in tutto il Paese il cibo alle famiglie, assicurando un servizio essenziale e indispensabile.

La nostra azienda non si è fatta trovare impreparata, adottando misure per il contrasto del virus: ha istituito un **comitato COVID-19, composto dal Direttore del Personale, dal Direttore Operation, dal Responsabile di Stabilimento, RSPP, RLS e RSU** proprio per approfondire le tematiche relative alla gestione dell'emergenza in azienda. È stato definito il protocollo **"PARMAREGGIO Norme di Comportamento Coronavirus - Protocollo 14/03/2020"** e successivi aggiornamenti, per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, comunicato a tutti i dipendenti e inviato ai collaboratori e addetti delle aziende terze che operano presso Parmareggio.

Già dai primi giorni di lockdown, Parmareggio ha:

- informato tutti i dipendenti sui contenuti del protocollo aziendale adottato
- informato in quali casi è fatto divieto di accedere ai locali aziendali
- fortemente limitato e regolato l'accesso del personale esterno, creando procedure dedicate
- riorganizzato i turni di lavoro per ridurre la commistione fra i dipendenti
- regolato l'accesso ai punti di ristoro per garantire la distanza interpersonale
- incentivato lo smart working
- potenziato il piano di sanificazione dei locali comuni e non comuni
- installato dei dispenser di igienizzante per le mani
- messo a sistema la gestione dei dipendenti "fragili"
- separato i servizi igienici per il personale esterno e installato un wc esterno per i dipendenti Parmareggio che lavorano presso MGT
- stabilito regole specifiche per l'accesso alle sale riunioni
- installato paratie in plexiglass negli uffici dove non era possibile rispettare il distanziamento fisico
- segnalato tutto quanto precedentemente esposto attraverso

apposita cartellonistica affissa ad hoc per gestire i punti più critici.

L'accesso in azienda da parte dei fornitori esterni di materiale indispensabile per il ciclo produttivo (panna, materiale sussidiario, ritiro della merce prodotta e rifiuti) è stato da subito fortemente limitato e gestito con procedure dedicate per ogni casistica. Durante la Fase2 è stato reso possibile l'accesso, sempre fortemente regolamentato, anche ai tecnici in carichi della manutenzione ordinaria e controlli periodici di impianti e macchinari.

È stata definita una nuova modalità per la distribuzione delle mascherine, con la consegna diretta ai responsabili di reparto incaricati di farle avere ai singoli lavoratori. Così facendo, ogni giorno o secondo necessità, ogni dipendente ritirava la propria mascherina da utilizzare durante lo svolgimento del turno di lavoro. Inoltre è stato ampliato il piano di sanificazione dei locali condivisi (spogliatoi, aree di ristoro, corridoi, ecc), modificando il protocollo di pulizie e potenziandolo con un aumento della frequenza dell'igienizzazione e delle superfici trattate.

Gli accessi ai luoghi comuni come aree ristoro e sale riunioni sono stati regolamentati e limitati. Nelle sale riunioni sono state identificate le postazioni da utilizzare per garantire il distanziamento fisico e il numero massimo di persone che vi possono accedere. In tutti i luoghi comuni vige l'obbligo di indossare la mascherina e di rispettare la distanza di sicurezza.

È stata adottata una **nuova organizzazione dei turni di lavoro**, bloccando i gruppi per le prime settimane così da evitare la commistione del personale e instaurando 1 ora di pausa tra i due turni per permettere la sanificazione degli spogliatoi e delle aree ristoro e per scaglionare gli ingressi e le uscite così da ridurre i contatti. Per quanto riguarda il personale impiegatizio è stata aumentata la possibilità della fruizione del lavoro agile, cioè lo smart working, di cui hanno usufruito 56 dipendenti (vedi tabella).



ORE SMART WORKING E N° DIPENDENTI INTERESSATI		
Parmareggio e Granterre	tot ore	n. dip interessati
marzo	4.659	56
aprile	5.623	56
TOTALE	10.282	

A tutti è stata distribuita l'apposita "informativa sulla sicurezza dei lavoratori (art. 22, comma 1, della legge 22 maggio 2017 n. 81)" che regola il corretto comportamento da adottare durante il lavoro da remoto. Inoltre sono state limitate al minimo indispensabile le trasferte interne tra gli stabilimenti. In caso di sintomi febbrili e/o respiratori, sono stati individuati degli appositi locali per permettere l'isolamento dei soggetti e in collaborazione con il Medico competente, è stata istituita una prassi per la gestione dei "lavoratori fragili", cioè maggiormente suscettibili all'infezione da Covid-19, articolo 3, comma 1, lettera b), del DPCM del 08/03/2020, individuando la miglior soluzione organizzativa di protezione della persona dal contagio. Infine la sorveglianza sanitaria, con le visite mediche periodiche definite nel protocollo sanitario aziendale, è proseguita regolarmente.



Degna di nota è stata la dimostrazione del grande cuore di tutti noi del Gruppo Granterre: grazie ad una **raccolta fondi in ore-lavoro abbiamo raccolto € 18.390 per gli ospedali di Modena e di Reggio Emilia, cifra che è andata ad unirsi alla precedente donazione del Gruppo Bonterre di € 150.000**. L'iniziativa ha visto l'interessamento dell'emittente televisiva Discovery Channel, che ha dedicato uno spazio televisivo ad un nostro filmato istituzionale in cui rendiamo omaggio a chi in questo periodo di crisi, ha sostenuto il territorio e la comunità.

Solo con il corretto comportamento di tutti usciremo da questa situazione e potremo riprendere la nostra vita in pieno: continuiamo a indossare la mascherina coprendo bocca e naso, igienizziamo correttamente le mani e soprattutto rispettiamo il distanziamento fisico.

Vinciamo insieme!



Happyflor si è riempita dei colori della primavera



L'ORTENSIA



Meravigliosa e perfetta per abbellire aiuole e giardini, l'ortensia è una pianta ornamentale dai colori accesi, molto scenografica. È una pianta forte, in grado di adattarsi facilmente a diversi tipi di terreno e condizioni climatiche, a patto però di avere sempre a disposizione una buona quantità d'acqua. Possiede un fiore curioso, in grado di cambiare il colore dei petali in base alla maggiore o minore acidità del terreno: più è acido, maggiori saranno le possibilità che i fiori saranno azzurri, meno è acido, più il colore tenderà al rosa o al rosso. Questo significa che se vogliamo ottenere il colore blu, il pH del terreno deve essere quindi inferiore a 6, mentre per il rosa bisogna avere un pH basico-alcino. Variando il range, si ottengono tutte le altre tonalità come l'azzurro, il rosso, il violetto, il bianco.

TERRENO Prima di procedere con la messa a dimora della pianta effettuate una vangatura profonda per ammorbidire il terreno; una volta posizionata la pianta, non dimenticate di annaffiare abbondantemente. Scegliete un posto a mezz'ombra e non esposto direttamente al sole, perché la pianta si seccerebbe dopo poco. Durante l'inverno e quando le temperature risultano particolarmente gelide, coprite il terreno effettuando la pacciamatura e ricoprendo il terreno con foglie o paglia.

CLIMA L'ortensia è una pianta che preferisce un clima fresco e mite e temperature non troppo elevate: se vivete in zone particolarmente calde, posizionate le piante al riparo dal sole.

ANNAFFIATURE L'ortensia richiede annaffiature abbondanti in modo da mantenere il terreno sempre umido, ma sono assolutamente da evitare i ristagni d'acqua. Ricordate che le annaffiature devono essere più abbondanti durante il periodo della gemmazione e meno frequenti in seguito alla fioritura. Attenzione al grado di calcare presente nell'acqua, perché può compromettere il livello di acidità del terreno. Per essere sicuri, potete riciclare acqua piovana.

POTATURA Per garantire una fioritura regolare, la pianta va potata tutti gli anni a partire dal terzo anno di vita. Il periodo in cui va effettuata la potatura coincide con l'approssimarsi dell'autunno, quando la pianta ha terminato la fioritura. Lasciate poche gemme all'apice dei rami, di modo che possano accogliere i nuovi fiori che andranno a sbocciare.

FIORITURA L'ortensia, con i suoi bellissimi fiori rossi, bianchi, blu e rosa, fiorisce in genere nel periodo compreso tra la primavera e l'estate.

COME COLTIVARE L'ORTENSIA IN VASO

Se non avete un giardino a disposizione o volete posizionare i fiori sul balcone, potete ricorrere alla coltivazione in vaso. Non dovete seguire particolari accortezze, se non quelle già previste per la coltivazione a terra. Acquistate un vaso grande, che consenta al fiore di esprimersi al meglio.

SIAMO APERTI TUTTA L'ESTATE!

GIUGNO

dal lunedì al sabato 9,00 - 12,30 / 15,00 - 19,30
Domenica mattina 9,00 - 12,30

LUGLIO E AGOSTO

9,00 - 12,30 / 15,00 - 19,30
Domenica chiuso

ORARI

