

Parmareggio InForma

Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre

CONSORZIO GRAN TERRE CASEIFICI E ALLEVAMENTI **60** anni *Parmareggio*

Grande festa per i nostri 60 anni
23 novembre 2019 ore 19.00
 Forum Monzani MODENA

INIZIATIVA A INVITO

Focus sul siero: intervista a Vanni Preti **2**

Parmareggio sotto l'albero di Natale **3**

Sono arrivate le Figurine Panini dei Topolini in Viaggio nel Tempo **4**

I Topolini tornano in TV! **4**

L'ABC DELLA MERENDA PRESENTA LA DOLCE NOVITÀ CON TRANCINO!



Nella gamma dell'ABC della merenda è arrivata **una nuova dolce proposta**, la combinazione tra un **Trancino con Parmigiano Reggiano e farcitura di crema al latte** e una bevanda di latte 100% italiano e cacao.

Pensata per i ragazzi che vogliono uno spuntino dolce senza rinunciare all'equilibrio nutrizionale, la nuova proposta con Trancino è disponibile nella pratica vaschetta, con i prodotti confezionati singolarmente. Conservabile anche **fuori frigo**, è perfetta per essere messa in borsa o nello zaino, per uno **spuntino sano, appetitoso** e sempre a portata di mano.

Con questa novità, **L'ABC della merenda è disponibile in 9 diversi kit, 5 salati e 4 dolci**, tutti studiati con le medesime caratteristiche nutrizionali e di servizio, per garantire ai ragazzi la giusta quantità di energia, carboidrati, proteine e grassi e sostenere senza appesantire studio, gioco e sport.

FOCUS SUL SIERO: INTERVISTA A VANNI PRETI



Vanni, iniziamo dalle presentazioni Volentieri. Ho iniziato a lavorare a Fertilcoop il 4 gennaio 1994 – quindi quest'anno ho festeggiato le nozze d'argento! - e nel 2000, a seguito dell'incorporazione di Fertilcoop in Granterre, sono entrato nel Gruppo. Lavoravo nei caseifici e facevo parte dell'Ufficio soci; a quel tempo il mio responsabile era Emilio Braghin. Oggi sono Responsabile Area siero di Parmareggio.

Quando hai cominciato a occuparti di siero?

Nel 2007. Il siero era diventato un problema per i caseifici perché rappresentava, di fatto, un residuo di lavorazione da smaltire, e quindi un costo; chi aveva maiali lo acquistava per la loro alimentazione, ma il valore che riconosceva al fornitore era irrisorio. Inoltre gli allevamenti si stavano riducendo, e i caseifici ampliando. **Granterre allora decide di andare incontro ai soci raccogliendo, e valorizzando, il loro siero:** nell'ottobre del 2007 – attraverso una società costituita ad hoc, **Serum Italia**, alla cui guida va Lauro Molinelli – partiamo ad Albareto con il primo impianto di concentrazione del siero, inizialmente conferito da 8 caseifici soci dotati al loro interno di un impianto di raffreddamento.

Quindi il siero da costo diventa una fonte di ricavi

Compatibilmente con l'andamento delle quotazioni: a fine 2007, quando abbiamo iniziato, le quotazioni erano molto alte, ma nel biennio 2008-2009 la "musica" è cambiata: siamo comunque riusciti a mantenere il servizio di ritiro del prodotto, ma il valore riconosciuto era basso. Poi **nel 2009**, nonostante il momento difficile, **l'azienda decide di investire sull'impianto, potenziandolo:** mentre molti nostri competitors smettono di raccogliere il siero e chiudono, noi

incrementiamo la raccolta estendendola ad altri caseifici. Siamo partiti nel 2007 con 3.000 quintali/giorno di siero raccolto e lavorato, siamo arrivati fino a 7.500 quintali nella sola Albareto.

Finchè non si è reso necessario costruire un nuovo impianto...

Sì. Aumentando l'attività, e in considerazione dei risultati positivi registrati nel frattempo, si pone la necessità di fare **un nuovo centro di concentrazione**, anche perché altri caseifici chiedono di poter conferire il loro prodotto. **Il secondo centro viene quindi costruito a Novi, al Caseificio Razionale Novese, e inizia l'attività nel dicembre 2013.** Poi a settembre 2016, dopo una partnership per la trasformazione del prodotto che non porta i risultati sperati anche a causa di un mercato profondamente cambiato, si decide di uscire da Serum Italia, mantenendo gli impianti di raffreddamento dei caseifici e i due impianti di concentrazione a Novi e Albareto. Da quel momento, grazie anche ad un positivo andamento del mercato, **si torna a riconoscere un buon valore ai caseifici**, e i risultati economici sono soddisfacenti anche per il Gruppo. **Il siero, assieme al formaggio e alle panne, rappresenta per noi una terza fonte di ricavi**, e il fatto che le quotazioni dei tre prodotti abbiamo andamenti autonomi consente di compensare i cali che, a fasi alterne, possono interessarli.

C'è qualcosa che vi distingue dagli altri, in questa attività?

Sicuramente il fatto che noi **scremiamo, bactofughiamo e pastorizziamo il prodotto**, cosa che altri non fanno. E infatti i nostri clienti – in Italia e in Francia – dichiarano di apprezzare molto il nostro prodotto, rispetto alla qualità media di quello che acquistano altrove. Sugli impianti dei soci gli investimenti per migliorarne l'efficienza

sono continui, e questo si riflette anche sulla qualità del prodotto. **Le analisi le effettuiamo attraverso Artest**, che svolge un ruolo fondamentale sia sul versante della qualità sia per garantirne la conformità ai termini di legge. Penso, per esempio, ai controlli ferrei sulle aflatossine: ogni singolo lotto di siero in uscita riporta il dato preciso sulle aflatossine presenti, certificato da Artest, che garantisce che il prodotto è conforme. Infine, come ulteriore elemento distintivo citerei il fatto che **le relazioni create con l'attività del siero, prima attraverso Serum e poi come Parmareggio, hanno portato e portano beneficio a tutta la filiera:** la qualità che i nostri soci e clienti riscontrano si riflette sul vissuto del Gruppo nel suo complesso, e il fatto di avere rapporti con caseifici cooperativi associati a Legacoop, caseifici associati a Concooperative, e anche con caseifici non cooperativi, ci accredita trasversalmente in tutti gli ambienti imprenditoriali.



Vanni Preti
Responsabile area siero
Parmareggio



Novi, silos

“

Oggi ritiriamo siero da **56 caseifici**, fra soci e non soci - compresi anche caseifici non cooperativi - per un totale di **circa 14.000 quintali al giorno**; l'attività impiega **8 persone**, e crea un indotto importante per i servizi di logistica e di manutenzione. **Raccogliamo e lavoriamo il siero 7 giorni su 7**, e i nostri impianti sono in funzione dalle **18 alle 22 ore al giorno**.

”



Novi, impianto interno

Speciale Natale



PARMAREGGIO SOTTO L'ALBERO



Hai già deciso cosa chiedere a Babbo Natale quest'anno?!

Se stai pensando ad una gustosa confezione Parmareggio con gli originali abbinamenti per il Parmigiano Reggiano, abbiamo diverse novità!

Anche quest'anno proponiamo alla Grande Distribuzione **una vasta gamma di referenze**, dedicate a chi vuole regalare e regalarsi un prodotto di qualità per ricreare l'atmosfera natalizia sulle tavole.

Per gli amanti dei nostri 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 **Formagiera** (abbinata al 30 Mesi da 250g o al pezzo 22 Mesi da 1kg) oppure il **pratico Sacchetto Salva-Freschezza Parmareggio**.

L'offerta Parmareggio comprenderà poi le **proposte gourmet studiate per i veri intenditori**: un connubio fra gusto, tradizione ed italianità! **Selezione Gourmet** 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 inoltre offerto in **deliziosi accostamenti con i prodotti della nostra enogastronomia**, come la Crema all'Aceto Balsamico di Modena.

La confezione **Selezione d'Autore** 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.

Infine proponiamo la **selezione limitata del Caseificio Santo Stefano** di Basilicogiano (Parma), **vincitore della medaglia d'argento ai Cheese Awards di Londra 2017**.

Nella gamma Natale gourmet 2019 inoltre sono presenti delle interessanti novità: la raffinata **valigetta con Parmigiano Reggiano Parmareggio 22 Mesi abbinato allo Stinco Precotto Casa Modena** e la ricercata **confezione con Parmigiano Reggiano 30 Mesi abbinata con due prodotti tipici della tradizione emiliana**: il Salame Cacciatore Casa Modena e la Mortadella Alcisa.

Sarà ovviamente presente la **gamma Biologica con il Parmigiano Reggiano proveniente da 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. Il **Cesto Biologico Parmareggio** contiene i Rigatoni Bio di Gragnano, la Salsa di Pomodorini Secchi, il Sugo ai funghi porcini e l'immancabile Parmigiano Reggiano Bio Parmareggio: ingredienti inimitabili per creare un primo piatto esclusivamente bio.

La gamma si completa poi con i **cesti natalizi di Parmareggio**, dove il Parmigiano Reggiano 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 Banco Alimentare**, onlus italiana che si occupa della raccolta e della distribuzione di pasti alle persone bisognose che vivono in Italia, ridando loro futuro, dignità e speranza. **Per ogni valigetta di Parmigiano Reggiano 22 Mesi da 850g acquistata, verrà donato 1 euro a Banco Alimentare.**



Parmareggio a sostegno di Dynamo Camp

Anche per lo **scorso Natale** avevamo realizzato una confezione solidale, per dare un aiuto concreto a **Dynamo Camp**. Grazie alla vendita delle Valigette Dynamo Cam abbiamo raggiunto la somma di **11.689 euro**, donata all'associazione.

Dynamo Camp, operativa dal 2007, è l'unica associazione italiana di Terapia Ricreativa: un camp concepito per bambini affetti da patologie gravi e croniche principalmente oncematologiche, neurologiche e diabete. Maggiori info su:

www.dynamocamp.org

PARMAREGGIO E DYNAMO CAMP
PARMAREGGIO HA DONATO
€ 11.689
con la confezione solidale
del Natale 2018

Dynamo Camp
Right to happiness



Le Novità Parmareggio



SONO ARRIVATE LE MITICHE FIGURINE PANINI DEI TOPOLINI IN VIAGGIO NEL TEMPO

Le Figurine Panini dei Topolini Parmareggio sono tornate! Questa volta Enzino e Saretta ci accompagneranno in un avvincente Viaggio nel Tempo, alla scoperta delle mitiche merende Parmareggio, attraversando antiche civiltà con la Macchina del Tempo creata da Topoc e Tolo-miao.

24 Figurine tutte da collezionare, disponibili nelle confezioni di ABC della merenda che riportano il logo della promozione Viaggio nel Tempo. Scoprite tutte!!!

Dal 2 settembre al 31 ottobre in ogni confezione di ABC della merenda trovi 1 bustina con 3 Figurine dei Topolini in Viaggio nel Tempo. Cerca le 2 Figurine Speciali della Macchina del Tempo e della Sfinge!

In ABC della merenda con Parmareggio Snack e in ABC Plumcake dal 9 settembre al 6 ottobre trovi 1 bustina con il Poster per collezionarle tutte e 3 Figurine. E per completare la collezione, su parmareggio.it nella sezione dedicata alla promozione, si può scaricare il Poster

per conservare le Figurine dei Topolini in Viaggio nel Tempo e il Box Porta Doppie per essere sempre pronti a scambiarle con gli amici.

Infine, per chi vuole assolutamente completare la collezione, sarà attivo il Servizio Mancanti. Dal 1° ottobre al 31 dicembre, accedendo al sito di Panini sarà possibile, con un piccolo contributo, richiedere le figurine che mancanti e il poster.

Buon divertimento e buon... Viaggio nel Tempo!



I TOPOLINI TORNANO IN TV!



Un autunno pieno di novità quello dei nostri Topolini!

Dal 22 settembre per due settimane Enzino e la sua classe sono tornati in tv sui canali kids con il divertentissimo spot "L'ABC della merenda rap", per cantare a ritmo di gusto!

Questa volta hanno presentato le recenti novità, come la nuova grafica delle confezioni di ABC della merenda e la mitica promozione con le Figurine Panini dei Topolini in Viaggio nel Tempo.

La grande attesa è per il 27 ottobre quando Emiliano, Ersilia ed Enzino saranno i protagonisti di una nuova e divertente puntata dedicata al nostro prodotto premium, il Parmigiano Reggiano 30 Mesi Parmareggio. Un nuovo divertente spot nel quale i Topolini racconteranno la storia e le caratteristiche del Parmigiano Reggiano a ritmo di musica, con un nuovissimo coinvolgente jingle.



#StayTuned

Parmareggio
IL MUSICAL

E' un'emozione
Sarà il Parmigiano
Il 30 Mesi adesso lo cantiamo
Un nuovo spot
Tra poco lo vediamo
E' Parmareggio
E infine lo mangiamo!

Speciale Fiere

Nella Grande Mela al Summer Fancy Food!

Il **Summer Fancy Food** è un appuntamento immancabile per le aziende italiane che esportano negli Stati Uniti. L'ultima edizione si è tenuta dal 23 al 25 giugno a New York e ha visto come protagoniste **Parmareggio** e **Grandi Salumifici Italiani**, che hanno creato uno stand semplice, in linea con i format delle fiere d'Oltre Oceano, ma carico di sapori italiani.

Sono stati proposti i nostri migliori prodotti, come il **Parmigiano Reggiano Parmareggio**, il **Prosciutto di Parma**, la **Mortadella Alcisa** e lo **Speck Senfter**. Grazie a questa fiera sono stati raccolti molti contatti che siamo certi porteranno ai risultati sperati nel principale mercato al mondo.



Parmareggio e Grandi Salumifici Italiani volano ad Anuga

Dal 5 al 9 ottobre **Parmareggio** è volata a Colonia per partecipare ad **Anuga**, la principale fiera dell'alimentare in Europa. Anuga è l'evento più importante del settore: con 7.405 espositori e circa 165.000 visitatori è la fiera con più partecipanti e più espositori.

Parmareggio era presente alla fiera con uno stand privato di 95 mq in condivisione con **Grandi Salumifici Italiani**, con cui abbiamo iniziato un'importante collaborazione soprattutto nel mercato tedesco. Uno stand importante, che ha unito **tradizione italiana** (formaggi e salumi) ed **innovazione**, al centro del padiglione 5.2, il padiglione del meat.

Per la prima volta un layout nuovo ed unico nel settore, accogliente e molto elegante, ha messo al centro dell'esposizione i **prodotti e le prestigiose eccellenze** delle nostre aziende.



Il Gruppo Bonterre al Salone Carrefour 2019

L'edizione del **Salone Carrefour 2019**, come ogni anno, è stata l'occasione per relazionarci con uno dei principali attori della Grande Distribuzione Italiana, al quale abbiamo presentato i nostri nuovi lanci.

Questa edizione è stata inoltre impreziosita dalla sinergia instaurata con **Grandi Salumifici Italiani**, attraverso la creazione di uno stand unico realizzato con grafiche che richiamavano al **Gruppo Bonterre**. Lo stand, all'interno della corsia Formaggi e Salumi, ha dato grandissima visibilità alle due aziende, valorizzando le novità di prodotto lanciate a settembre.

Particolare successo ha riscosso la linea **"Snack&Vai!"** **Parmareggio** e **Casa Modena**: una gamma ampia e diversificata per soddisfare le esigenze di adulti e ragazzi che cercano uno spuntino gustoso, genuino e sempre a portata di mano.



Sponsorizzazioni



Modena Volley e Parmareggio: una partnership che dura nel tempo!

Nove anni insieme, nove anni di collaborazione, soddisfazioni, divertimento e grandi emozioni, ma soprattutto condivisione di valori legati allo sport, al benessere e alla forte presenza sul territorio. **È con grande piacere che rinnoviamo la partnership che vedrà nuovamente Parmareggio al fianco di Modena Volley in questa stagione ricca di attese e obiettivi.** Il nuovo marchio Parmareggio sarà presente sul campo da gioco con un adesivo pavimentale nella zona di battuta del PalaPanini, mentre i nostri **Topolini animeranno i tifosi giallo-blù nel Parmareggio Day** che organizzeremo nel corso della stagione.

Ci auguriamo che Parmareggio e la nostra famiglia di Topolini Intenditori, tifando insieme ai sostenitori della squadra di coach Andrea Giani, possano dare ancora una volta la giusta energia e tutta la carica necessaria per affrontare la nuova stagione!



Continua la storica partnership con Pallacanestro Reggiana

Per il nono anno consecutivo, **Parmareggio** sarà al fianco della **Pallacanestro Reggiana**: quest'anno l'ottimo roster che Frosini e società hanno allestito fa ben sperare. Tanti nuovi innesti, tra cui l'allenatore Maurizio Buscaglia, premiato come miglior allenatore della serie A nel 2015. Siamo certi che quest'anno la Pallacanestro Reggiana, reduce da due annate non molto fortunate, tornerà in auge e ci auguriamo che Parmareggio e il nostro Topolino Emiliano possano dare ulteriori stimoli e tanta energia al nuovo capitano Beppe Poeta e compagni... **per una stagione da veri intenditori!!!**



I Topolini e il Progetto Scuola Sport

Per il quinto anno consecutivo collaboreremo con l'**Assessorato allo Sport del Comune di Modena** per il **Progetto Scuola Sport**, percorso legato allo sport e alla sana alimentazione che da oltre 20 anni è proposto nelle scuole della città, in collaborazione con il CONI. **L'ABC della merenda** sarà protagonista del **fumetto dei nostri Topolini**, inserito in "Attivo - Il quaderno in movimento" e "PlaySport - Imparare l'inglese giocando con lo Sport", opuscoli che vengono consegnati agli studenti delle scuole elementari di Modena. Quest'anno Scuola Sport sarà integrato dall'appendice "Io gioco corretto", rivolto a tutte le classi della scuola primaria: un percorso didattico di potenziamento dell'educazione alla legalità, intesa come rispetto delle regole, degli altri e di se stessi, valorizzazione delle diversità e delle unicità, integrazione, amicizia, misure educative e di prevenzione dei comportamenti scorretti.

Emiliano e L'ABC saranno poi presenti alla tradizionale "Festa Scuola Sport" di fine anno scolastico al Parco Ferrari, quando distribuiremo la merenda Parmareggio ad oltre 1.300 ragazzi e ragazze.

Sponsorizzazioni



Gran Galà solidale all'Accademia Militare

Il 28 giugno nel cortile dell'Accademia militare di Modena si è svolta, per il nono anno consecutivo, la **Cena di Gala** organizzata dalla **Onlus Rock No War**. Quest'anno i fondi raccolti - **oltre un milione di euro** - sono stati **devoluti a favore del progetto DOPO DI NOI**, volto alla creazione di strumenti in grado di assicurare un futuro sereno a tutte quelle persone con disabilità che non potranno più, ad un certo punto della loro vita, contare su un supporto familiare. Madrina della serata è stata **Martina Colombari**, presenti anche il sindaco Giancarlo Muzarelli, il governatore Stefano Bonaccini, l'ex ministro Passera e tante altre autorità civili e militari. Commosso il presidente di ROCK NO WAR Giorgio Amadessi, che ha ringraziato i modenesi per il grande spirito di solidarietà che da sempre dimostrano. **Parmareggio ha contribuito alla Cena Solidale donando una forma di Parmigiano Reggiano 30 mesi per la degustazione e alcuni pezzi di 24 mesi per la preparazione delle pietanze.**



Parmareggio alla Festa Provinciale del PD di Modena

Anche quest'anno Parmareggio era presente al tradizionale appuntamento della **Festa del Partito Democratico di Modena**. Il nostro brand era ben visibile, insieme a Grandi Salumifici Italiani, con un **grande pannello pubblicitario** in rappresentanza del Gruppo Bonterre e con una pagina sul **programma della Festa** che mostrava la gamma dei nostri prodotti, tutti rinnovati nel pack. **Importante il sostegno che Parmareggio ha dato all'OSTERIA DELLA SOLIDARIETA'**, gestita dai volontari delle Associazioni **ASEOP-ADMO**, fornendo un ottimo Parmigiano per la cucina.



Parmigiano Reggiano in festa a Monticelli Terme



Il 24 e 25 agosto **Monticelli Terme (PR)** ha ospitato l'annuale appuntamento di **"Parmigiano Reggiano in Festa"**, la manifestazione interamente dedicata al Re dei Formaggi. L'evento, organizzato dal Comune di Montechiarugolo in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano, i caseifici del territorio e le Associazioni di categoria agricole e di volontariato locali, si è svolto per le vie del centro e ha permesso ai tanti visitatori di **acquistare il Parmigiano Reggiano direttamente dai mastri casari**, che rappresentano la grande biodiversità del Re dei Formaggi: dalle vacche rosse, alla vacca bruna, passando per il prodotto di montagna e le lunghe stagionature.

Nel ricco programma dell'iniziativa ricordiamo il tradizionale **Palio dei Caseifici**, la **Gara di Bontà** per il miglior formaggio, i laboratori didattico-scientifici per bambini, **Swing Cooking Show**, una tavola rotonda, laboratori di degustazione, il Concorso "Una Vetrina da Re" e tante altre proposte dedicate al Parmigiano e agli altri prodotti di eccellenza del territorio. **E a una festa che celebra il Re dei Formaggi non potevano certo mancare i Topolini Parmareggio, che hanno distribuito L'ABC della merenda ai bambini presenti.**



Parmareggio al Dinamico Festival

Dal 5 al 8 settembre i giardini pubblici di **Reggio Emilia** hanno ospitato **"Dinamico Festival"**, la manifestazione che porta la **cultura del circo contemporaneo in Italia**. Il festival, alla nona edizione, si è evoluto nel tempo, diventando in pochi anni un evento molto sentito dalla città che ospita **equilibristi, acrobati, attori e artisti di strada** provenienti da tutta Europa, offrendo un panorama ampio e di qualità sul mondo del circo contemporaneo. Il Festival ha sempre riscosso molto successo, ottenendo nel 2015 un premio dal Ministero della Cultura per il forte valore sociale.

Sostenendo Dinamico Festival, Parmareggio è diventata Mecenate della Cultura per aver investito in attività di valore sul territorio, a testimonianza della volontà di essere parte attiva del territorio e di riconoscersi nei valori della sostenibilità ambientale.



Parmareggio per l'ambiente



Nuova vita alla plastica

Nel suo percorso di riduzione dell'impatto ambientale, **Parmareggio ha messo a punto un sistema di riutilizzo e valorizzazione della plastica di scarto** grazie alla collaborazione con l'azienda Mepol. Rigenerando la plastica, Mepol sviluppa infatti gli **Eco-Compounds®: materiali costituiti da almeno il 30% di polimero recuperato**, certificati CSI Recycled Plastics e conformi alla norma tecnica UNI 10667. **Nel caso di Parmareggio, il recupero degli scarti di plastica interessa il supporto delle etichette in Polietilene tereftalato (PET) e il film del top delle vaschette "ABC della Merenda", composto da Polipropilene (PP): entrambi quindi non vengono più raccolti nei contenitori dei rifiuti ma in appositi contenitori per essere trasformati a nuova vita.**



Una Sfida Calcistica all'ultima vendita

In una torrida giornata di giugno, sul campo sportivo di Salvarano di Quattro Castella, si sono sfidate in un'importante partita di calcio le squadre di COOP Alleanza 3.0 e Bonterre. Dopo tanto sudore i tempi regolamentari erano inchiodati sullo 0 a 0, ma la cinica lotteria dei rigori ha decretato la vittoria di Bonterre. Per dovere di cronaca riportiamo il pagellino dei migliori giocatori del team Bonterre.



MARCO TANZI: Ha un solo quarto d'ora nelle gambe ma come sempre ce la mette tutta. Corre, dribbla, e offre una visione di gioco perfetta. Ha i tempi di gioco ed un paio di volte arriva anche alla conclusione. Esce dal campo solo quando il dolore alla schiena lo sovrasta. **GLADIATORE. VOTO 7,5**

FRANCESCO VACCA: New entry nel team, parte da esterno di centrocampo, non proprio il suo ruolo, corre veloce e cerca sempre lo spunto per arrivare in porta, esce nel primo tempo dopo 15 minuti in piena crisi cardio-respiratoria, per poi rientrare nel secondo tempo da ala. Arriva alla conclusione ma non buca la rete.

JULIAN ROSS. VOTO 7

ALESSANDRO ISI: Il primo tempo lo trascorre tra i pali e la poca abilità degli attaccanti avversari gli rende la vita facile. Degna di nota qualche sua parata,

blocca più fatture che palloni, durante il secondo tempo esce dalla porta per prendersi la posizione da trequartista, creando un po' di gioco. Non proprio una bomba.

ISIS. VOTO 6

MASSIMO MINGORI: Scende in campo da unica punta, il mister punta tutto su di lui, ma come la più bella delle promesse mancate non centra mai la porta, nonostante si ostini a giocare in attacco. Affannato, esce nel secondo tempo per insufficienza respiratoria, portandosi a casa il voto più basso. **SAPONETTA. VOTO 5**

MICHELE CHESI: Da vero professionista arriva al campo sigaretta in bocca, svaria per tutte le posizioni in attacco e arriva al tiro, centrando la rete, peccato che sia quella di recinzione. Dribbla qualche giocatore ma spesso si dimentica la palla lì. **CASEY STONER. VOTO 6,5**

FRANCESCO VALENTE: Si presenta alla partita in ritardo con la preparazione fisica, ma si rivela l'uomo partita. Zero dribbling persi, se la squadra non prende goal il merito è soprattutto suo (dai, erano scarsi un bel po' anche gli avversari), in lontananza e con gli occhi semichiusi ricorda il mitico Fabio Cannavaro. **ALZALA AL CIELO, BILL GATES. VOTO 8**

FRANCESCO MURATORI: Con un'abbronzatura che farebbe invidia a Briatore, Marat (così chiamato dai colleghi) entra in campo a "far legna" e smistare palloni per le affannate punte. Riesce a mettere dentro anche la rete del vantaggio, ingiustamente annullata dallo sprovveduto arbitro.

RIVOLUZIONARIO. VOTO 7,5

MAURIZIO MOSCATELLI: Un giocatore unico, classe cristallina e piedi fatati, ogni sua giocata è un inno al calcio

vero, gira voce che durante la partita fossero presenti diversi osservatori del Real Madrid e del Barcellona. Imminente il suo trasferimento presso un grande club (n.d.r. ho ancora il contratto a tempo determinato capitemi...).

IL DIRETTORE. VOTO 10

MIRKO PETRONELLI: La puccia salentina e i pasticciotti si sentono durante la corsa, ma non demorde e scappa sulla fascia sinistra come fosse sull'Adriatica, il 10 agosto, verso il Salento. Ogni tanto vede la porta ma il goal è solo un miraggio lontano, non si abbatte ed è pronto a diventare il man of the match della prossima partita (mezzo voto in più per aver scritto parte delle pagelle).

BOOMDABASH. VOTO 7

Francesco Vacca
con la collaborazione di Mirko Petronelli

Piccoli intenditori

Una letterina per i Topolini Parmareggio

Siamo felici di pubblicare una letterina ricevuta da una Scuola dell'infanzia della provincia dell'Aquila. I bambini ci mostrano come hanno pensato di riciclare la plastica della confezione dell'ABC che consumano ogni giorno e ci invitano ad incartare la loro merenda preferita in scatoline di carta. Li ringraziamo per la bellissima letterina e cogliamo l'occasione per dire loro che stiamo lavorando per cercare di accontentarli il più presto possibile!

L'inaugurazione del burrificio.

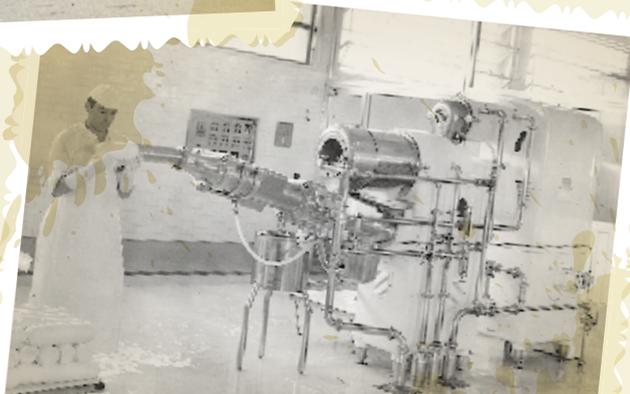


Come eravamo

Il Consorzio Caseifici Sociali iniziò la sua attività negli anni 60 con il burrificio: la sua prima casa fu al pianterreno della CIAM di Via Paganine. In febbraio si allestirono i nuovi impianti: due celle frigorifere, le macchine per la burrificazione e una delle prime impacchettatrici automatiche. Una tecnologia che rappresentava anche una grande conquista per l'igiene: con l'adozione dei nuovi strumenti il burro non era più lavorato e impacchettato manualmente. I capisaldi però restavano gli uomini e il C.C.S. provvide alle prime assunzioni: una decina di dipendenti, la metà costituita da donne, che si occupavano del confezionamento; vi era anche un autista con un camioncino, che due volte a settimana ritirava il burro grezzo nei caseifici: raccolto in cassette di legno, veniva di nuovo sciolto in vasche, pastorizzato e rilavorato in confezioni di vario taglio, finché i caseifici non cominciarono a conferire direttamente le panne. Il

primo nato fu il burro "Val Dragone", dal nome di un torrente delle montagne modenesi: una novità a livello di formato poiché era un panetto, mentre fino ad allora il burro si trovava sui banchi alimentari in balle di tre o quattro chili per essere tagliato e venduto a peso. A distanza di qualche mese seguì il burro "Pan" che, avvolto nella carta stagnola, rappresentò per alcuni anni la qualità del C.C.S. Col tempo si aggiunsero altri marchi e nomi, fino ad arrivare al "Fiordalba", che avrebbe segnato una svolta sul mercato.

I primi macchinari del burrificio.



LE PIANTE CON LE BACCHE CI PORTANO I COLORI DELL'AUTUNNO

Coltiva in giardino o terrazzo anche le piante da bacca, è il momento giusto: fioriscono in primavera, si trasformano in frutti in estate e si vestono di colori nella stagione fredda. Non solo fiori: quando il grigiore incombe, bacche e frutti ti riconciliano con l'autunno e ti accompagnano col sorriso fin dentro l'inverno. Eccone alcune che potrai trovare ad Happyflor.

GAULTHERIA

La Gaultheria è uno splendido arbusto perenne sempreverde coltivato in giardino in bordure ed aiuole per il design decorativo delle sue foglie e per le splendide bacche rosso vivo che persistono sui rametti per tutto il periodo natalizio. Ai fiori campanulati (che fioriscono in primavera-estate) di colore bianco, rosa o lilla, fanno seguito le bellissime bacche: grosse, lucide, aromatiche e molto persistenti. La Gaultheria ama i luoghi ombreggiati e ben arieggiati. Non teme il freddo e può essere coltivata in giardino in qualsiasi periodo dell'anno all'ombra di aceri e rododendri. Si sviluppa bene anche in vaso e al pari di tante altre piante natalizie come pungitopo, agrifoglio e ardisia, viene utilizzata anche per preparare un grazioso centrotavola.



SKIMMIA JAPONICA

Pianta sempreverde dal bel fogliame lucido, preferisce un terreno acido o subacido. Produce numerosissimi piccoli fiori in primavera, che in inverno danno vita a grappoli di grosse e brillanti bacche, rosse o bianche. Difficilmente supera il metro di altezza se coltivata in vaso, che dovrà essere profondo non meno di 40 cm. Apprezza luoghi ombreggiati, resiste a temperature anche piuttosto rigide e richiede innaffiature regolari soprattutto nel periodo estivo.



SOLANUM CAPSICASTRUM

Se sei in cerca di una pianta che possa sopravvivere all'autunno, la scelta perfetta è il Solanum: bello e facile da gestire. Il Solanum è un arbusto rustico di piccole dimensioni e fogliame opaco. Fiorisce in primavera con piccoli fiori bianchi dal calice a campana che resistono fino a novembre. Resiste fino a -5 °C ma ha bisogno di una posizione soleggiata nel periodo freddo, mentre necessita di ombra nelle stagioni calde. Il suo periodo di massimo splendore è proprio l'autunno, quando inizia a produrre piccole bacche arancioni, rosse, gialle e verdi. Ed è un'esplosione di vitalità!



PERNETTYA

È un piccolo arbusto acidofilo sempreverde proveniente dal Cile, con piccole foglie acuminato verde scuro e fiori bianchi, simili a quelli dell'erica, che sbocciano a fine primavera; bacche sferiche e commestibili che variano dal bianco al porpora secondo la specie (la più utilizzata è la specie rosea) che maturano in autunno e rimangono sulla pianta per tutto l'inverno. Uno spettacolo!



ASPETTANDO IL NATALE

Stiamo lavorando freneticamente per preparare il Natale 2019!

Sarà inaugurato **Sabato 26 OTTOBRE** lo spazio natalizio dedicato a rendere più bella la tua casa con ogni genere di alberi di Natale, veri o ecologici, decorazioni e ghirlande, luci e luminarie da interno e da esterno, decorazioni per la tavola, candele e oggettistica, oltre ad una vasta scelta di composizioni, piante e fiori.

ORARIO HAPPYFLOR

siamo aperti **TUTTI I GIORNI**

e dal 26 Ottobre

ANCHE LA DOMENICA POMERIGGIO!

dalle 9.00 alle 12.30

dalle 14.30 alle 19.00

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.granterre.it

www.facebook.com/Topolini.Parmareggio

