

Parmareggio InForma

Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre



Il Gruppo Granterre cresce! | 2

Work in progress... a Modena e Montecavolo | 3

Un autunno di novità | 4-5

Happyflor e le piccole conifere | 8

RIPARTIAMO DA... L'ABC DELLA MERENDA!

Il 2020 ci ha messo di fronte a qualcosa di inimmaginabile e **gli effetti della pandemia anche a livello economico** sono stati davvero rilevanti, creando sulla nostra **filiere agroalimentare** alcune distorsioni molto forti e dinamiche di mercato completamente cambiate, come nel **mercato delle merende**, comparto che più di tutti ha subito l'**effetto del lockdown e della chiusura delle scuole**.

È PROPRIO DAL MONDO DELLE MERENDE CHE VOGLIAMO RIPARTIRE CON UN AUTUNNO RICCO DI NOVITÀ E INIZIATIVE:

- il rilancio dell'ABC della merenda **Originale** e la novità dell'ABC **Maxi**;
- un'attività congiunta del Gruppo **Bonterre**, che unirà per la prima volta **L'ABC della merenda Parmareggio e Teneroni la Merenda di Casa Modena** nella grande promozione **Premiatissimo Te**, che prevederà momenti di in-pack, concorsi e mini raccolte punti;
- un'importante **campagna televisiva e digital** a sostegno delle novità e delle iniziative promozionali.

NON RESTA CHE SCOPRIRE TUTTE LE NOVITÀ!





LA NUOVA COOPERATIVA CASEARIA SPILAMBERTESE ENTRA IN ALBALAT

Il 15 settembre scorso, con effetto retroattivo all'1 gennaio 2020, **Albalat ha sottoscritto un accordo di fusione per incorporazione con la Nuova Cooperativa Casearia Spilambertese**; è entrata così nella filiera Granterre una **cooperativa storica** del nostro territorio, costituita oltre 40 anni fa e cresciuta nel tempo attraverso successivi processi di fusione con altri caseifici, fino agli attuali 29 soci conferenti. I soci sono distribuiti principalmente nella **zona pedecollinare e collinare** - Spilamberto, Castelvetro, Guiglia, Savignano, Vignola, Valsamoggia e Modena - e grazie ai loro **2.000 capi** la Casearia Spilambertese lavora **130.000 quintali di latte** per una produzione annua di circa **26.000 forme di Parmigiano Reggiano**. Tutta l'attività di lavorazione avviene a Spilamberto, mentre la fase di salagione si divide fra Spilamberto e lo stabilimento San Lucio di Vignola, dove la cooperativa ha anche un secondo magazzino di stagionatura, per 16.000 posti forme complessivi.



"Siamo molto soddisfatti di questo nuovo ingresso - ci spiega **Enrico Manni, Presidente di Albalat** - per più di un motivo: innanzitutto l'integrazione progressiva dei caseifici dei nostri territori porta sostegno agli allevamenti e, attraverso l'aumento della capacità produttiva, mira a raggiungere una sempre maggiore redditività lungo tutta la filiera. Inoltre, ci tengo molto a sottolinearlo, l'appartenenza della Nuova Cooperativa Casearia Spilambertese a Confcooperative segna un ulteriore passo avanti verso quel processo di unificazione fra le nostre Centrali orientato a dare vita ad un'unica Associazione di rappresentanza delle Cooperative Italiane. Se l'agroalimentare è, fra tutti i settori, quello più avanti in questo processo lo si deve proprio alle scelte delle sue imprese, che questa unificazione la stanno realizzando nei fatti." Con questa fusione Albalat conta oggi **1 stalla (Cortile)** dove vengono trasformati i prodotti conferiti dai **50 soci "alimenti" in 100.000 quintali di latte, 3 stabilimenti caseari** (Albareto, Spilamberto e Monteveglio) dove viene lavorato il latte dei 45 soci "allevatori". La capacità produttiva complessiva sale a **480.000 quintali di latte** lavorato e **95.000 forme di Parmigiano Reggiano** prodotte ogni anno.

NUOVO INGRESSO NEL CASEIFICIO RAZIONALE NOVESE: ENTRA LA LATTERIA AGRICOLA SAN MARTINO



Con la seduta straordinaria del 10 agosto scorso, l'Assemblea dei soci del Caseificio Razionale Novese ha approvato il progetto di fusione per incorporazione della Latteria San Martino di San Benedetto Po, con operatività dal 16 ottobre. "L'incorporazione della Latteria Agricola San Martino, ha spiegato il Presidente del Razionale



Novese Kristian Minelli, si pone in linea con gli obiettivi che il Caseificio si è posto fin dalla sua nascita, nel 1953, da cui la sua stessa denominazione sociale "razionale". Allora, infatti, il vecchio caseificio si trovava nel centro di Novi di Modena, e alcuni dei soci conferenti capirono che non poteva rimanere quella la sede se volevano

garantire un futuro alla loro attività. Decisero allora di mettersi insieme e fondare una nuova cooperativa, con uno stabilimento più adeguato, per ridurre i costi e aumentare la produzione. Da lì ha avuto inizio un percorso di crescita progressiva di cui la fusione con la Latteria San Martino rappresenta l'ultima tappa in ordine di tempo." L'accordo trae origine da un progetto avviato a metà 2019, quando il Consiglio di Amministrazione del Razionale ha iniziato a valutare l'ipotesi di **ampliare lo stabilimento di Novi** per concentrare la produzione e valorizzare al meglio il sito, ottimizzando i costi e migliorando la redditività. Poi, l'idea: a San Benedetto Po la Latteria agricola San Martino, da tempo in relazione col Novese, dispone di un caseificio non pienamente sfruttato a causa dei limitati conferimenti da parte dei soci; dal canto suo, **il Razionale vanta una forte base sociale nel mantovano, con oltre 400.000 quintali di latte conferito**. "Unire le due cose avrebbe consentito a loro di sfruttare pienamente la capacità produttiva del caseificio, e a noi di evitare di ampliare ulteriormente quello di Novi. Così, noi abbiamo risparmiato i costi di investimento e contestualmente abbiamo aumentato base sociale e capacità di trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano. Una bella operazione, dalla quale **la nostra leadership nell'area mantovana esce ulteriormente rafforzata**, e che consolida il Razionale Novese quale caseificio più grande della filiera del Parmigiano Reggiano." Questi i numeri post fusione: **65 soci, oltre 600 mila quintali di latte lavorati, 110.000 le forme prodotte nei due stabilimenti di produzione di Novi e San Benedetto Po**.



IL CASEIFICIO DI GAVASSETO NEW ENTRY NEL GRUPPO GRANTERRE

Mauro Rossi, Presidente del caseificio reggiano, ci presenta il nuovo Socio Speciale del Gruppo: Parmigiano-Reggiano di qualità e lungimiranza per crescere insieme.

Presidente, intanto benvenuti! Partiamo dalla storia del Caseificio.

"Il caseificio di Gavasseto nacque come latteria sociale nel 1924 per iniziativa di alcuni agricoltori che lottavano per emanciparsi dai latifondisti e dai caseifici privati che non remuneravano il latte al giusto prezzo. Fu una scelta coraggiosa e non priva di rischi, soprattutto in quel periodo storico: basti pensare che Antonio Denti, dirigente cooperativo tra i fondatori della latteria, trovò la morte per mano di sicari fascisti, aizzati dalla reazione padronale.



Nonostante le difficoltà, le intimidazioni e la miseria che attanagliava le campagne circostanti, la latteria sociale riuscì comunque a crescere e a svilupparsi, acquistò nuove caldaie e aumentò la base sociale e la produttività, a vantaggio dei soci e degli agricoltori della zona. Una ventina di anni fa, infine, si decise di dare ulteriore impulso all'innovazione e il caseificio aumentò le proprie caldaie, ammodernò gli impianti e attraverso successivi ampliamenti raggiungemmo i 120.000 quintali di latte attuali."

Passiamo quindi ai vostri numeri: soci, forme prodotte e stagionate...

"Oggi siamo 17 soci e abbiamo da poco ammesso nella base sociale tre nuovi soci - alcuni sono ragazzi neodiplomati - in rappresentanza di aziende molto interessanti con mandrie ad alta resa in formaggio, come la bruna alpina o la pezzata rossa. Qui in caseificio abbiamo 28 caldaie e produciamo 56 forme al giorno, mentre nel magazzino stagioniamo 5.000 forme, oltre ad altre 16.000 che conserviamo ai Magazzini Generali delle Tagliate a Montecavolo."

Parmigiano-Reggiano e non solo: annesso al caseificio avete uno spaccio.

"Sì, esatto. Nello spaccio si può trovare la nostra ricotta fresca e il burro Parmareggio, anche se la punta di diamante resta ovviamente il nostro al Parmigiano-Reggiano che qui vendiamo nelle referenze 27, 28 e 30 mesi. Nel Caseificio Gavasseto-Roncadelle, che abbiamo da poco acquistato, vendiamo invece il nostro 40 mesi: è un Parmigiano-Reggiano molto buono, con una profumazione particolare e una grana molto diversa dal 24 mesi e che, nonostante la lunga stagionatura, si mantiene dolce al palato. È un prodotto che abbiamo iniziato a vendere da poco più di un mese, su consiglio di Checchi, e devo dire che sta riscuotendo davvero un bel successo."



Come mai avete deciso di diventare Soci di Granterre?

"Innanzitutto perché siamo legati da un rapporto di lunga data con il Gruppo, di cui conosciamo la serietà e l'affidabilità. In secondo luogo per la natura del mercato del Parmigiano-Reggiano, con i suoi "alti e bassi": far parte di un Gruppo solido, innovativo e dalla grandissima capacità di commercializzazione, ci mette al riparo dalle bizzose del mercato con la garanzia di riuscire a vendere il Parmigiano-Reggiano prodotto. Infine, come ho detto, in questi anni abbiamo sempre avuto un ottimo rapporto con Parmareggio, sia in termini di riconoscimento e valorizzazione del nostro Parmigiano-Reggiano, sia in termini di rapporti umani: penso ad esempio a Davide Ficarelli e Fausto Checchi, che gestiscono i ritiri, con i quali abbiamo stretto un vero rapporto di amicizia."

Ha già avuto modo di incontrare i Presidenti degli altri caseifici del Gruppo?

"Ancora non tutti: il Presidente Chezzi me ne ha presentato un paio, davvero giovani e con alle spalle delle aziende ben più grandi del nostro caseificio... e devo dire che all'inizio mi sono trovato un po' in soggezione di fronte a strutture produttive così imponenti. La nostra è una realtà più ridotta, ma lo spirito innovativo e la voglia di fare non ci mancano, e ovviamente la qualità del nostro Parmigiano-Reggiano non è in discussione, quindi sono certo che insieme a Granterre-Parmareggio potremo crescere e riusciremo a toglierci delle belle soddisfazioni."





A MODENA E...

Una cosa è certa: chi si occupa e lavora negli stabilimenti di Parmareggio non ha modo di annoiarsi! Anche gli ultimi 12 mesi sono stati pieni di **cantieri** e di **novità**:

- realizzazione del **nuovo stoccaggio di panne grezze**, completamente automatizzato con gruppo valvole integrato nella sala comandi della preparazione creme;
- installazione **terzo silos di alimentazione burro alle confezionatrici**. Questo ci permetterà di gestire al meglio e in modo separato le micro produzioni quali bio delattosato e altre che potranno arrivare;
- in fase di completamento **il nuovo CIP di lavaggio centralizzato per l'intero burrificio**, realizzato nell'area dell'ex pensilina di scarico delle autobotti.
- realizzazione del **nuovo impianto di pallettizzazione automatica** per l'intera produzione del grattugiato che permetterà una notevole riduzione delle ore di mano d'opera;
- installazione della **nuova linea di ABC in astuccio di cartone** in sostituzione delle precedenti con vaschetta in plastica;
- **rifacimento completo del tetto del burrificio e parte del tetto area grana** con il totale allontanamento delle aree ancora in eternit.

... A MONTECAVOLO

I 12 mesi che sono trascorsi sono stati ricchi di cambiamenti per lo stabilimento di Montecavolo. Ma questa non è una novità! Sono appena stati conclusi i lavori di realizzazione del **nuovo magazzino imballi da 1.000 mq e 1.100 posti pallet** ed in generale importanti opere di **riorganizzazione e sistemazione dell'area esterna**, inclusa la completa ripavimentazione degli asfalti di tutta l'area di nostra proprietà. Sono stati lavori molto impegnativi che hanno portato alcuni disagi logistici, che però con la collaborazione e l'impegno di tutti si sono conclusi positivamente e con soddisfazione. Il lock down e la quarantena ci hanno imposto ulteriori modifiche tese a regolamentare ancora meglio tutti gli accessi allo stabilimento ed il relativo layout. E non è finita qui: da giugno è operativa la **nuova linea di affettamento formaggi**, la nuova linea 29, che finalmente ci darà nuovo ossigeno per garantire un futuro di ulteriore crescita.

Seguiteci nei prossimi numeri in attesa di ulteriori novità!



SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO: UNA NUOVA CERTIFICAZIONE PER PARMAREGGIO

A settembre Parmareggio ha raggiunto un **grande traguardo in ambito di salute e sicurezza sul lavoro**, passando, con un anno di anticipo rispetto alla scadenza, dalla certificazione OHSAS 18001 alla **ISO 45001**. La ISO 45001 si sviluppa seguendo la medesima struttura della normativa ambiente ISO 14001:2015. Tale certificazione dimostra il pieno rispetto dei requisiti previsti dal D.Lgs. 81/08 (Testo Unico Sicurezza sul Lavoro) da parte dell'azienda e rappresenta una "coccarda" per clienti e fornitori. **Parmareggio ha conseguito per la prima volta la certificazione OHSAS 18001 nel lontano 2008.**



Con l'obiettivo di adeguarci alla nuova ISO 45001, durante il 2019 si è reso necessario un'analisi dettagliata del gap di sistema tra le due normative, apportando aggiornamenti sul nostro Sistema di Gestione Sicurezza. Principalmente è stata integrata l'analisi del contesto e valutati i requisiti delle parti interessate dal punto di vista dell'ambiente con gli aspetti della salute e sicurezza dei lavoratori. Abbiamo **coinvolto i responsabili dei vari processi (Preposti, RLS, RSPP, ecc)**, per avere un quadro più completo sui fattori interni ed esterni e sulle aspettative delle parti interessate. Uno dei punti cardine di questa norma tecnica infatti è il **coinvolgimento del personale**, così da riuscire ad ottenere la rappresentazione di una determinata situazione a 360°, in modo da analizzarla in ogni suo aspetto, avendo la testimonianza di talune figure operative in quel determinato settore. Da tali analisi abbiamo rilevato alcuni rischi ed alcune opportunità, che sono stati riportati nei relativi piani di adeguamento, risorse, tempi e responsabilità. Un aspetto particolarmente rilevante indivi-

duato è quello relativo agli infortuni. Per **ridimensionare il fenomeno infortunistico e per migliorare i livelli di salute e sicurezza sul lavoro**, abbiamo attivato un progetto ambizioso "Zero Infortuni". Sono stati creati dei gruppi di lavoro con i seguenti obiettivi:

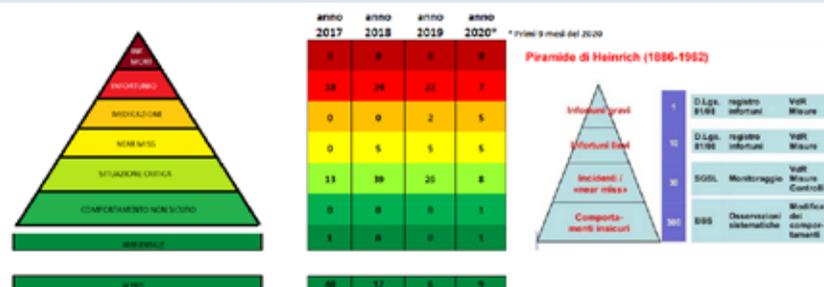
- **Fare team building**, migliorare la collaborazione e gestire i conflitti.
- **Incrementare la consapevolezza** rispetto agli aspetti di salute e sicurezza sul lavoro.
- **Aumentare la consapevolezza e coinvolgere** le persone per il raggiungimento degli obiettivi aziendali
- **Creare un "vademecum"** interno con le buone regole

In seguito, abbiamo fatto **formazione a tutto il personale, per un totale di 144 ore e una formazione specifica sui comportamenti sicuri per un totale di 82 ore.**

Abbiamo introdotto un **modulo per le segnalazioni degli eventi e situazioni di sicurezza** (non solo per gli infortuni, ma anche per mancati incidenti, situazioni critiche, medicazioni, comportamenti non sicuri), per portare all'attenzione di tutti su questi aspetti, per coinvolgere e rendere consapevoli delle ricadute sull'azienda e sui lavoratori di un infortunio, ma soprattutto per lavorare sulle cause e sui comportamenti. È stato creato ad hoc un documento ufficiale di comunicazione ed informazione con RLS, così da renderlo partecipe e parte attiva nella scelta di nuovi DPI e informandolo sui documenti aziendali inerenti alla sicurezza dei luoghi di lavoro.

Altre attività svolte per coinvolgere il personale, punto cardine della ISO 45001, sui temi della Sicurezza e Ambiente, sono state le giornate mondiali a tema, nello specifico:

- **Giornata Mondiale del Risparmio Energetico - "M'illumino di meno"**
- **Giornata Mondiale della Sicurezza**
- **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**



Per la **Giornata Mondiale del Risparmio Energetico e dell'Ambiente**, è stata fatta una comunicazione tramite un post su facebook. Per la **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**, si è organizzato un evento con il supporto del marketing e con la partecipazione del Dott. Donegani e dei Medici competenti. L'obiettivo è stato di dare delle indicazioni su una migliore alimentazione ai fini della salute del personale, illustrando anche gli effetti di una cattiva alimentazione sulla sicurezza sul lavoro e sulla produttività.

Mentre per la **Giornata Mondiale della Sicurezza nei luoghi di lavoro**, sono state proiettate, nelle aree ristoro, una serie di slides e video, dove si evidenziavano i maggiori rischi in Parmareggio e il comportamento da adottare per prevenire tali rischi.

Inoltre, sempre in tema di certificazione, **ad aprile 2020 Parmareggio ha rinnovato la certificazione ISO 14001 in tema di ambiente**, audit svolto tramite teleconferenza da remoto, così da rispettare le limitazioni imposte dal lockdown.

È stato rinnovato il certificato, conseguito la prima volta nel 2007, sul sistema di gestione atto a mantenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività, ricercando sistematicamente il miglioramento in modo coerente, efficace e soprattutto sostenibile.

Il raggiungimento di questi ottimi risultati è stato possibile grazie alla collaborazione di tutti i dipendenti, che lavorando in sinergia con altre figure, come degli ingranaggi che si muovono all'unisono, hanno mosso quello che è il motore del sistema di gestione aziendale per l'ambiente e la sicurezza.



Un autunno

La **capacità di innovazione** per Parmareggio è un **elemento determinante** che ci ha permesso, attraverso una **intensa attività di ricerca**, di sviluppare **nuovi prodotti** e soprattutto **nuove occasioni di consumo del Parmigiano Reggiano**, in linea con i consumi e gli stili di vita emergenti. La proposta di Parmareggio - da sempre incentrata sul Parmigiano Reggiano e sul Burro, per i quali siamo leader in Italia - si è ampliata con nuovi prodotti a base di Parmigiano Reggiano e dal 2014 anche con il concetto di merende-combo dove, con **L'ABC della merenda, siamo stati i primi a proporre una merenda completa ed equilibrata**.

L'ABC DELLA MERENDA RIPARTE DALL'ABC ORIGINALE



L'ABC della merenda con Parmareggio Snack è la **prima merenda completa ed equilibrata studiata appositamente per i bambini dai 6 ai 10 anni**, lanciata per la prima volta nel 2014: un prodotto e una gamma sulla quale abbiamo fortemente puntato in termini di innovazione e investimenti, creando un vero e proprio segmento di mercato. **L'ABC Originale unisce il Parmigiano Reggiano 100% naturale, fragranti grissini e un frullato 100% frutta al gusto pesca**, che insieme creano l'equilibrio nutrizionale perfetto per una merenda gustosa e nutriente. Sulla prima delle referenze ABC Parmareggio

abbiamo realizzato un **restyling della confezione**, con una nuova grafica che valorizza la presenza del Parmigiano Reggiano, protagonista di un'offerta unica nella categoria, e riporta sui lati della confezione le indicazioni e le caratteristiche nutrizionali del prodotto.

L'**astuccio esterno** conferma l'impegno di Parmareggio verso l'ambiente, attraverso l'uso di **packaging sempre più ecosostenibili**.

Il **cartoncino è composto infatti per il 90% da carta riciclata**, da materiale che proviene da foreste certificate FSC e da fonti controllate.



L'ABC DIVENTA ANCHE... MAXI!

L'ABC Maxi è la **naturale evoluzione della gamma L'ABC della merenda**: uno snack completo ed equilibrato studiato sempre in collaborazione con l'esperto in alimentazione e nutrizione Dott. Giorgio Donegani, **per i ragazzi tra gli 11 e i 15 anni**, che crescono e richiedono un differente fabbisogno ed equilibrio nutrizionale rispetto al target 6-10 anni al quale è dedicata la gamma L'ABC della merenda. **L'ABC Maxi è composto da uno Snack di Parmigiano Reggiano nel formato più sostanzioso da 25g, che si unisce ai croccanti e gustosi mini-crackers dorati e cotti al forno, senza olio di palma, e al thè al limone con infuso, senza coloranti**

e conservanti. Un mix equilibrato studiato per sostenere i ragazzi in una fase di crescita impegnativa, fornendo la giusta quantità di energia e i nutrienti necessari per affrontare la giornata, senza appesantire. **L'ABC Maxi**, da portare in borsa o nello zaino, grazie alla sua pratica confezione è uno spuntino gustoso sempre a portata di mano. **Anche l'astuccio esterno di ABC Maxi è composto da carta riciclata per il 90%**, da materiale che proviene da foreste certificate FSC e da fonti controllate.



I FORMAGGI FRESCHI PARMAREGGIO

La ricerca di diverse occasioni di consumo e il nuovo disciplinare del Consorzio ci hanno permesso di creare la **nuova gamma dei Formaggi Freschi**, con l'obiettivo di arricchire l'offerta Parmareggio in nuovi mercati.

Da pochi giorni abbiamo lanciato il **Robiolino**, la **Ricotta** e lo **Spalmabile** Parmareggio, **che uniscono alla freschezza e alla cremosità di questi formaggi, il gusto e la naturalità del Parmigiano Reggiano**.

Il **Robiolino Parmareggio** è un'esperienza di gusto unica che mantiene le caratteristiche di freschezza e cremosità di un grande classico della tavola, aggiungendo il gusto del Parmigiano Reggiano. Una vera bontà da spalmare sul pane che può essere utilizzato anche come gustoso ingrediente per la preparazione di torte salate e primi piatti o abbinato a piatti unici e contorni creativi.

La **Ricotta Parmareggio** è l'alleata ideale in cucina perché unisce la freschezza e la cremosità al gusto e alla naturalità del Parmigiano Reggiano.

L'esclusiva ricetta ha una struttura cremosa e un sapore delicato, in perfetto equilibrio con il gusto del Parmigiano Reggiano e la nota di latte della ricotta. È particolarmente adatta come ingrediente per i primi o secondi piatti, ma può anche semplicemente essere abbinata a gustosi contorni o piatti unici o, perché no... gustata direttamente dalla vaschetta!

Lo **Spalmabile Parmareggio** è un formaggio morbido che unisce alle caratteristiche di freschezza e cremosità tutto il gusto e la naturalità del Parmigiano Reggiano. È buonissimo da gustare da solo spalmato sul pane, ma anche perfetto come ingrediente per ogni tua ricetta.



I FORMAGGI A FETTE CON PARMIGIANO REGGIANO

Altra novità appena lanciata quella dei **Formaggi a Fette Parmareggio**, che uniscono il gusto e la naturalità del Parmigiano Reggiano, alla **morbidezza**, al **sapore** e alla **praticità** di un formaggio a fette.

I Formaggi a Fette Parmareggio, nelle versioni **Classico** e **Affumicato**, confezionati nelle pratiche vaschette per mantenere inalterate le caratteristiche di morbidezza e gusto fino all'apertura, sono **versatili e pratici in cucina** per la preparazione di piatti freddi, burger e come ingredienti per pietanze calde.



di novità



SOLO CON LE MERENDE L'ABC PARMAREGGIO E TENERONI SARAI ... "PREMIATISSIMO TE"!



Premiatissimo Te è la grande promozione che inizierà il 15 ottobre e che unirà per la prima volta L'ABC della merenda Parmareggio e Teneroni la Merenda di Casa Modena, fino al 30/4/2021.

La promozione che coinvolgerà entrambe le gamme prevederà momenti di in-pack e, grazie alla presenza di un codice univoco all'interno delle confezioni, la possibilità di partecipare a concorsi e mini raccolte punti. Ma scopriamo tutte le attività.

E CON "PREMIATISSIMO TE" IN PALIO INCREDIBILI REGALI!

Ma non finisce qui! Dal 15 ottobre e fino al 30 aprile 2021 sarà attivo un concorso che, con meccaniche di fortuna ma anche di abilità e velocità, permetterà ai partecipanti di sfidare gli amici per vincere incredibili premi tecnologici e legati ad un importante brand sportivo della moda.

In ogni confezione delle Merende Parmareggio e Casa Modena sarà presente un codice da giocare su www.premiatissimote.it per partecipare a:

- un Instant Win giornaliero, per vincere un esclusivo **NOTEBOOK HP** al giorno, per un totale di ben 198 premi in palio;
- una **Rush Collection**, una meccanica innovativa, una mini-raccolta a tempo dedicata ad un pubblico teen/adulto, che fa della velocità la sua arma vincente. Sono state studiate **3 differenti "Corse"** e in ognuna gli utenti più veloci a giocare i codici vinceranno capi di **ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI** del noto e italianissimo brand **KAPPA**.

Sono tantissimi i motivi per partecipare alla promozione "Premiatissimo Te" e i nostri consumatori potranno scoprirli tutti sul sito www.premiatissimote.it



I MINIONS PROTAGONISTI NELLE MERENDE BONTERRE

A partire dal 15 ottobre e per circa due mesi, all'interno di ogni confezione delle nostre merende sarà presente un simpaticissimo regalo: un Minions Spin Top, una divertente trottolina con la creatività dei Minions, personaggi spassosi e irriverenti amati in tutto il mondo e per tutte le età. **24 diversi soggetti da collezionare**, per un gioco nuovo, **100% Made in Italy** e **prodotto con plastica riciclata**, per mettere alla prova i nostri giovani consumatori e sfidare gli amici in divertenti gare di equilibrio.



**SUBITO IN REGALO
1 MINIONS SPIN TOP**
Collezionali tutti e 24!
GIOCA IL CODICE
che trovi sulla confezione
sul sito www.premiatissimote.it
Puoi vincere **incredibili REGALI**



Operazione a premi valida dal 15/10 al 15/12/2020. Concorso valido dal 15/10/2020 al 30/04/2021. Montepremi Concorso: € 192.845 + IVA. Regolamento sul sito. ©Universal City Studios LLC. All Rights Reserved. Avvertenza: contiene giocattolo. Si raccomanda la sorveglianza di un adulto. Non adatto a bambini di età inferiore a 36 mesi.

I TOPOLINI TORNANO IN TV CON L'ABC ORIGINALE E L'ABC MAXI! UN AUTUNNO PIENO DI NOVITÀ QUELLO DEI NOSTRI TOPOLINI!

"Ma cosa c'è nell'ABC della Merenda Parmareggio?" È con questa domanda fatta da Enzino prima di andare a scuola che papà Emiliano e mamma Ersilia, sulle note di un famoso ritornello di Gianni Morandi, raccontano ai telespettatori che "con il Parmigiano, i grissini e il frullato" L'ABC Originale con Parmigiano Reggiano è la merenda perfetta!

Un nuovo e divertente spot che sarà in onda per tutto il mese di ottobre su Rai, Mediaset, Sky, Discovery e tutte le principali reti del digitale terrestre.



Ma c'è di più!
Dal 18 ottobre la gamma ABC della merenda insieme a Teneroni la Merenda saranno protagoniste di uno spot, che sarà trasmesso sui canali kids, dedicato a Premiatissimo Te, nel quale i simpaticissimi e irriverenti Minions presenteranno per noi i divertentissimi Spin Top e il concorso che permetterà di vincere i portatili HP e gli accessori e abbigliamento firmati Kappa. #StayTuned



Speciale Natale



PARMAREGGIO 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. Noi abbiamo già pensato a diverse novità!

Anche quest'anno infatti stiamo proponendo alla Grande Distribuzione una vasta gamma di referenze, dedicate a chi vuole regalare e regalarsi un prodotto di qualità.

Tra le **novità di quest'anno** proponiamo la selezione limitata del **Parmigiano Reggiano 30 Mesi del Caseificio Santo Stefano** (Basilicogiano, in provincia di Parma), vincitore del premio **Best Italian Cheese ai World Cheese Awards 2019**, oppure il **pregiato box in legno** contenente due eccellenze riconosciute per gustare il Parmigiano Reggiano da veri intenditori: il **30 Mesi del Caseificio Riolo** (Castelfranco Emilia, provincia di Modena) e il **40 Mesi della Latteria Sociale Nuova 2000** (Cavriago, in provincia di Reggio Emilia) vincitori entrambi della medaglia d'argento ai World Cheese Awards 2019 e la raffinata e pratica **grattugia con contenitore salvafreschezza** con all'interno il Parmigiano Reggiano Parmareggio 22 Mesi.



Inoltre, con l'obiettivo di rendere distintiva la sua offerta sul **Parmigiano Reggiano 30 Mesi**, Parmareggio ha deciso di realizzare un'edizione limitata per accompagnare al Natale i suoi fedeli consumatori.

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

Per tutta la famiglia invece, come da tradizione, proponiamo abbinamenti con Parmigiano Reggiano di differenti stagionature e oggetti per la casa: il **Tagliere e il Coltellino scaglia formaggio**, il **Kit di accessori da degustazione**, la **Formaggiere** (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 ti propone l'**abbinamento del 24 Mesi Vacche Rosse e del 24 Mesi Vacca Bruna**, entrambi in pezzi da 300g. Il Parmigiano Reggiano, anche in questo caso in diverse stagionature e pezzature, sarà offerto anche in deliziosi accostamenti con i prodotti della nostra 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**.

La gamma si completa poi con i **cesti natalizi di Parmareggio**, selezioni speciali, con il Parmigiano Reggiano che incontra i prodotti della più autentica tradizione gastronomica italiana: confezioni uniche per ogni occasione speciale!

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



PARMAREGGIO PER GLI ALTRI



Come ogni anno abbiamo realizzato anche una **confezione natalizia solidale che verrà proposta insieme alla gamma di Natale Parmareggio**. Quest'anno abbiamo scelto di dare un aiuto concreto a **LILT, la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori**. Per ogni valigetta di Parmigiano Reggiano 22 Mesi da 850g acquistata, verrà donato 1€ a LILT.

Nel 2019 il nostro contributo a sostegno di Banco Alimentare

La nostra confezione natalizia dedicata all'ambito solidale, proposta insieme alla gamma del Natale Parmareggio 2019, è stata un aiuto concreto a **Banco Alimentare**: una valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi da 850g, il cui acquisto ha contribuito per un euro per ogni confezione venduta a sostenere Banco Alimentare. È con grande piacere che comunichiamo che grazie alla vendita delle **Valigette di Natale dedicate a Banco Alimentare**, abbiamo raggiunto la somma di **11.985 euro, donata alla fondazione**. 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. Scopri di più su Banco Alimentare e su come puoi sostenerli su: www.bancoalimentare.it



FORMAGGI&CONSUMI

Speciale Premi

PREMIA PARMAREGGIO AGLI AWARDS 2020



Il 2 settembre scorso, in occasione di Cibus Forum, si è svolta presso Fiere di Parma la cerimonia di premiazione dell'**11° edizione del Formaggi & Consumi Awards**, i premi dell'eccellenza assegnati dal retail. L'iniziativa intende valorizzare l'impegno delle aziende del settore che si sono distinte nell'**ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione**. I riconoscimenti sono attribuiti da una giuria qualificata composta da buyer di GD e DO, normal trade e operatori del settore alimentare.

Durante l'evento, che si è svolto nel pieno rispetto delle norme anti-Covid, **Parmareggio ha ricevuto 4 importanti riconoscimenti**:

1 MIGLIOR SPOT RADIO, con la **campagna pubblicitaria radiofonica dedicata al Parmigiano Reggiano 30 Mesi Par-**



Matteo Ghidi Resp. Marketing Parmareggio ritira i premi per Miglior spot radio e Miglior iniziativa charity

mareggio, programmata a ottobre 2019, parallelamente alla programmazione tv. Il comunicato radio ha previsto ancora una volta la presenza dei Topolini che, con lo stesso jingle utilizzato nello spot tv, hanno raccontato tutte le caratteristiche del Parmigiano Reggiano. La pianificazione è stata effettuata sulle principali radio nazionali: RTL, RDS, Radio DJ, R101, R105, Radio Italia, Radio Capital, Radio Subasio/Suby.

2 MIGLIOR PROMOZIONE AL CONSUMO, con l'**in-pack promotion "TopAstri - I Topolini nello sport"**: all'interno dei prodotti Parmareggio dedicati ai bambini si trovavano in regalo le **Figurine Panini dei Topolini nello Sport, 24 Figurine e 4 Card Gioco da collezionare**. Nella gamma L'ABC della merenda erano presenti le 19 Figurine degli sport individuali e la Figurina rara del Calcio. Nei Cremosini e Formaggini Parmareggio, le 4 Figurine Squadra e le 4 Card Gioco. In Snack&Vai era possibile trovare l'Album per raccogliere tutte le Figurine.

3 MIGLIOR INIZIATIVA CHARITY, con la **Valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi Parmareggio** realizzata per il Natale 2019, con **1€ donato a Banco Alimentare per ogni confezione venduta**, grazie alla quale abbiamo donato 11.985 euro alla fondazione.

4 MIGLIOR LOGISTICA



Emanuela Guazzaloca Marketing Parmareggio ritira il premio Miglior promozione al consumo



Sauro Brindani Resp. Logistica Parmareggio espone il premio ricevuto come Miglior Logistica

Sponsorizzazioni



PARMAREGGIO ALLA FESTA NAZIONALE DELL'UNITÀ

Quest'anno la città di Modena ha ospitato la **Festa nazionale dell'Unità** e Parmareggio non poteva mancare all'appuntamento.

In quest'anno così particolare e povero di manifestazioni pubbliche, la voglia di partecipare e incontrarsi dei cittadini si è potuta esprimere al Festival, già luogo di incontro tradizionale per i modenesi, seppur nel rispetto delle norme anti-Covid.

Con **una pagina dedicata** alla gamma dei prodotti pubblicata sui **programmi della Festa** e con **pannelli pubblicitari esposti sulle torri** segnaletiche, Parmareggio si è messa in bella mostra, fornendo anche le **bustine di Parmigiano Reggiano** grattugiato che hanno insaporito i piatti dei ristoranti gestiti dai volontari.

PARMAREGGIO ALLA CONAD CUP

Martedì 22 settembre si è svolta la serata evento per la presentazione della **9° edizione della Conad Cup**, il torneo di calcio patrocinato da Conad Centro Nord, che si svolgerà tutte le domeniche a partire dal 18/10/2020 e terminerà con la finale il 1/6/2021. **1.500 bambini annata 2010 di 56 squadre di calcio delle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Mantova**, si incontreranno ogni domenica alle 13.30 per pranzare insieme e poi sfidarsi nelle partite del torneo. Per il 2° anno **Parmareggio sarà sponsor dell'evento**, con il **logo sulla divisa e sulla felpa** che verranno fornite ai piccoli calciatori e con **L'ABC della merenda che sarà consegnata al termine delle partite** per una ricarica di gusto.



È in arrivo l'autunno prepariamo balconi e giardini con le piccole conifere



CONIFERE IN BALCONE E IN GIARDINO: QUALI SCEGLIERE E COME CURARLE

Le **conifere sempreverdi** sono una grande risorsa per abbellire gli spazi esterni in ogni stagione più che mai durante la stagione fredda, quando creano macchie di verde offrendo la loro vitalità e bellezza. In giardino e in balcone sono inoltre preziose per **schermare e creare un filtro nei confronti del sole e anche dello smog**: il loro fitto fogliame aiuta anche in questo importante scopo, riducendo tra l'altro il rumore proveniente dal traffico.

FORME E COLORI DIVERSI

Fogliami azzurri o dorati, portamento eretto o strisciante, taglia alta o micro: se pensavate che le conifere fossero un gruppo uniforme e omogeneo **vi stupirete della loro varietà**, che le rende perfette per il giardino e terrazzo, e anche in balcone e nei piccoli spazi grazie alle conifere nane, utilizzabili in composizioni miste.

Sono un gruppo di origine antica già presente sul pianeta dal periodo Paleozoico, come confermano ritrovamenti fossili di circa 300 milioni di anni che ne hanno rivelato forme molteplici, tra cui insospettabili specie primitive. Seppure molti generi siano ormai estinti, varie conifere moderne mantengono tuttora una chiara somiglianza a progenitori datati a 60-120 milioni di anni fa. Nel tempo, grazie al lavoro degli ibridatori, sono state ottenute **tantissime varietà anche con aghi dorati, azzurrini, variegati; le forme possono essere erette, coniche, tondeggianti, striscianti**. Inoltre, molte sono ideali per essere potate in forma geometrica.

COME COLTIVARE LE CONIFERE IN GIARDINO E BALCONE

Tutti gli esemplari normalmente disponibili sono rustici e la resistenza alle nevicate, particolarmente nel caso delle forme più compatte, li rende adatti alle zone con inverno freddo. In genere poco esigenti circa il tipo di terreno,

grazie all'apparato radicale efficiente che permette lo sviluppo persino sui dirupi rocciosi, in genere **non sopportano però i suoli pesanti e molto umidi con poco drenaggio**. Le giovani piante da poco messe a dimora possono richiedere annaffiature in estate; gli esemplari adulti e adatti all'ambiente, come il ginepro, sopportano la siccità. La regola base per evitare delusioni è quella di **conoscere il nome della specie e della varietà che vogliamo acquistare, controllando che si tratti di un tipo di conifera adatto all'ambiente e al tipo di utilizzo**. Occorre anche fare valutazioni nell'arco del tempo. Una siepe di Leylandi, cipresso ibrido molto diffuso, cresce in fretta ma in genere dopo 20-30 anni tende a essere impoverita e deteriorata; il tasso, invece, dura anche per molti secoli...

IN VASO E NEI PICCOLI SPAZI: LE CONIFERE NANE

Le conifere definite 'nane' non sono miniature, bensì **varietà con crescita molto lenta**.



Richiedono poca manutenzione, perché la crescita annuale si limita a pochi centimetri, ma è comunque opportuno assicurarsi che il posizionamento sia compatibile alla loro longevità: un abete 'nano' rimarrà tale per molti anni ma potrà raggiungere, lentamente nel tempo, un'altezza di vari metri. **Sono ideali in fioriere e piccoli spazi**; come tutte le conifere, occorre scegliere quelle adatte al clima e al luogo (alcune accettano l'ombra, altre richiedono molte ore di sole).



ORARI

APERTI TUTTI I GIORNI
9,00 - 12,30 / 14,30 - 19,00

DAL 24 OTTOBRE APERTI
ANCHE LA DOMENICA POMERIGGIO!



LAVORI IN CORSO ASPETTANDO IL NATALE

Da sabato 24 ottobre sarà pronto lo spazio tutto dedicato al Natale! Troverai al garden tutte le **novità degli addobbi e delle decorazioni**, gli **alberi di**

Natale veri ed ecologici, le **ghirlande**, le **luci** di ogni forma, i **presepi** e gli **addobbi** per rendere bellissima la tua tavola natalizia.



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

