

# Parmareggio in forma



Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre

N° 31

**Tornano i "Tesori del Gusto" tutti da collezionare**

Pag. 3



**TESORI DEL GUSTO**



Pag. 4

**Parmareggio Day  
Pallacanestro Reggiana  
batte Olimpia Milano**

**Emiliano  
e il progetto  
Scuola Sport**

Pag. 5



Pag. 7

**Modifiche introdotte  
al disciplinare di  
produzione  
del formaggio  
Parmigiano Reggiano**

## I topolini tornano in tv con... 30 Mesi di bontà!

Giovedì 11 febbraio è la data che segna il ritorno in tv dei nostri Topolini con lo spot "30 Mesi per tutti". In onda la prima volta a marzo 2012, lo spot racconta le preziose caratteristiche del nostro Parmigiano Reggiano Stagionato 30 Mesi in tutti i suoi formati: dallo Stick 100g ai pezzi da 150g, 250g, 500g e 800g. Un prodotto di eccellenza e tradizione, disponibile al supermercato e realizzato in diversi tagli per andare incontro alle esigenze di tutti, dal single buongustaio alla famiglia di intenditori.

Lo spot, che avrà un codino dedicato alla raccolta punti Tesori del Gusto, sarà on-air fino al 19 marzo su Rai, Mediaset e sulle principali reti satellitari.

**Ma non finisce qui!**

**Dal 28 febbraio, Enzo sarà la star di un altro nuovissimo spot!!!**  
Vai a pagina 4 per scoprire quale sarà il prodotto protagonista di questo particolarissimo episodio presto in televisione!



**A FEBBRAIO SU TUTTI GLI SCHERMI**  
A Emilia Emilia  
Stick 100 g - 150 g 250 g 500 - 800 g

**PARMAREGGIO 30 MESI TORNA IN TV DALL'11 FEBBRAIO IN TUTTI I SUOI FORMATI**  
Parmareggio 30 MESI sarà in prima visione sugli schermi televisivi di tutti gli italiani con uno spot che racconta tutte le preziose caratteristiche del STAGIONATO 30 MESI. Presentato in 4 formati, per andare incontro alle esigenze di tutti, dai single buongustai alle famiglie di intenditori. Preparati a vederlo su Rai, Mediaset e le principali reti satellitari. E Parmareggio 30 MESI diventerà la star di tutto le vendite. PARMAREGGIO. UNA SCELTA DA INTENDITORI.



# AUGURI DA INTENDITORI

Davanti all'albero di Natale e ad una buona forma di Parmigiano Reggiano ci siamo incontrati il **21 dicembre a Montecavolo** e il **23 dicembre a Modena** per i tradizionali brindisi di auguri.

Insieme a noi **erano presenti a Modena** lo staff e il Direttore Sportivo di **Modena Volley** Andrea Sartoretti, l'allenatore Angelo Lorenzetti e una rappresentanza di giocatori tra cui il libero Salvatore Rossini, Alberto Casadei, Nicholas Sighinolfi e Pietro Soli. Non potevano mancare inoltre gli amici e i clown di **Ridere per Vivere** che hanno confezionato palloncini per tutti.

**A Montecavolo** invece abbiamo brindato insieme all'A.D. della **Pallacanestro Reggiana** Alessandro Frosini, alla Responsabile marketing e comunicazione Gaia Spallanzani e ai giocatori, tra i quali il sempre presente Ojar Silins, la nuova coppia di playmaker Andrea De Nicolao e Stefano Gentile ed il pivot Vladimir Veremenko.



# NEL 2016 TORNAANO I TESORI DEL GUSTO, TUTTI DA COLLEZIONARE!

Il 1° gennaio 2016 è iniziata la seconda edizione della raccolta punti **TESORI DEL GUSTO**, che vede Parmareggio coinvolta insieme Casa Modena e Senfter, noti marchi di Grandi Salumifici Italiani. **La nuova collection terminerà il 27 dicembre 2016** e ancora una volta darà la possibilità di vincere fantastici premi e tanti regali da collezionare. La meccanica rimane la stessa: un concorso con premi ad estrazione settimanale (con modalità instant win), mensili e un super premio finale (con almeno 3 codici giocati) e la Raccolta Punti vera e propria, per ottenere un regalo a scelta tra 29 fantastici premi suddivisi in 7 soglie punti. Sui prodotti Parmareggio, Casa Modena e Senfter che riportano sul pack il logo della promozione, è contenuto un codice univoco che i partecipanti potranno giocare immediatamente inviando un sms

al numero 320 202543 o digitandolo sul sito [www.tesoridelgusto.it](http://www.tesoridelgusto.it) per partecipare al concorso, oppure collezionare i regali della Raccolta Punti su una scheda virtuale disponibile su [www.tesoridelgusto.it](http://www.tesoridelgusto.it), previa registrazione. Sono tante le possibilità di ottenere punti omaggio. Con il meccanismo incentive, giocando i codici di almeno 2 categorie di prodotti differenti, rimane la possibilità di ottenere 1 punto omaggio per ogni soglia premio e con i codici di almeno 3 categorie di prodotti diversi ottenere 2 punti omaggio per soglia premio. Una pagina dedicata ai **Vantaggi del mese** permetterà all'utente di approfittare di alcuni benefici limitati a un periodo dell'anno: premi scontati, prodotti che valgono 2 punti, ecc. **Grande novità è il CLUB DEL GUSTO**, che offre numerosi benefici a chi accumula 20 punti della raccolta e

gioca i codici di almeno 4 categorie di prodotto diverse. Ai membri del Club sono destinati **sconti sui premi** della raccolta, **premi dedicati** e la possibilità di ottenere **punti omaggio** portando a termine delle missioni che sveleremo nel corso dell'anno, attraverso una modalità sempre più "social". **La raccolta digitale ci permetterà di mantenere un contatto diretto con l'utente**, stimolandolo e "premiandolo" nel corso dell'anno con azioni mirate attraverso strumenti di promozione e comunicazioni, tra i quali un sito sempre più interattivo, newsletter dedicate e personalizzate, contenuti sulle **Fan Page di Parmareggio e Casa Modena**. Completano la comunicazione a sostegno della Raccolta Punti nei Punti Vendita il posizionamento dei pendolini in prossimità dei prodotti che partecipano alla **promozione e attività in-store** brandizzate Tesori del Gusto.



## CON TESORI DEL GUSTO 2015 VINCONO LE ONLUS!

È con grande piacere che comunichiamo che tra i premi più richiesti della raccolta punti Tesori del Gusto c'è il contributo di 1 euro a una delle tre Onlus a scelta tra **Telethon**, **Europa Donna** e **Dynamo Camp**.

Con soli 5 punti i partecipanti potevano scegliere di donare 1 euro a sostegno dei progetti presentati dalle Onlus coinvolte. Sono state tantissime le richieste 2015 che hanno permesso di devolvere 11.200 euro a Telethon, 3.020

euro a Europa Donna e 4.610 euro a **Dynamo Camp**. Nel 2016 abbiamo deciso di sostenere ancora queste associazioni, inserendo il premio dedicato nella nuova raccolta punti. È possibile avere tutte le informa-

zioni nella pagina dedicata ai Premi della raccolta sul sito [www.tesoridelgusto.it](http://www.tesoridelgusto.it).

Un ringraziamento va ai raccoltisti che hanno scelto di aiutare Telethon, Europa Donna e Dynamo Camp!

# ASSAGGIA I CREMOSINI... PARMAREGGIO IN FORMAGGINI...



Saranno i Cremosini Parmareggio, i formaggini pensati per un target bambini da 2 a 5 anni, i protagonisti del nuovissimo spot on-air dal 28 febbraio al 26 marzo.

Il nuovo spot, che sarà programmato sui canali kids, rappresenta una novità rispetto alla tradizionale comunicazione Parmareggio. È infatti realizzato con un'animazione con la tecnica del "teatro dei burattini a bastone", dove Enzino è il protagonista ed entra in scena spiegando le caratteristiche dei Cremosini, supportato da altri burattini che sono i suoi amici topolini.

Con un simpatico jingle, Enzino racconta che i Cremosini sono i formaggini in cui si trova il "Parmareggio": freschi, ricchi di Vitamina A e calcio (per le ossa), prodotto ideale da spalmare sul pane per piccoli spuntini, oppure da mettere nei brodini/minestrone.

Un motivetto simpatico e coinvolgente che siamo sicuri diventerà un vero tormentone!

## SPONSOR CHE VINCE NON SI CAMBIA!!!

### PALLACANESTRO REGGIANA BATTE OLIMPIA MILANO IN OCCASIONE DEL PARMAREGGIO DAY

**4** Domenica 6 novembre si è svolta al PalaBigi di Reggio Emilia la partita al vertice fra Pallacanestro Reggiana e Olimpia Milano. Giornata importante di sport e divertimento tra due dei top team che negli ultimi anni hanno infiammato i palazzetti d'Italia. Era inoltre la partita del grande ritorno a Reggio – da avversario – dell'ex ed indimenticato capitano **Andrea Cinciarini**. Per l'occasione **Parmareggio è stata protagonista della giornata**, grazie alla presenza della famiglia dei Topolini Intenditori che ha arricchito l'atmosfera di festa al palazzetto: un'ottima serata sportiva, durante la quale è andato in scena uno spettacolo di gusto e di... tanto Parmigiano Reggiano!!!

**Come nei migliori Parmareggio Day, i nostri Topolini hanno accolto il pubblico con totem e banchetti Parmareggio realizzati per l'occasione e posizionati alle entrate del Palazzetto.** Emiliano, Ersilia ed Enzino hanno dato il benvenuto ai tifosi, regalando sorrisi, simpatia... ma soprattutto una carica di energia con il **Parmareggio Snack**, la barretta di Parmigiano Reggiano ideale per chi fa sport!!!

Nel pre-partita i nostri simpatici topolini sono entrati in campo insieme alle squadre del mini-basket ed hanno accolto i tifosi che si apprestavano a prendere posto negli spalti con il lancio dei sempre ambiti **peluche Parmareggio**.

Pochi secondi prima del fischio d'inizio, Parmareggio è stata al centro dell'attenzione con la **premiazione, a centrocampo, dei due capitani Rimantas Kaukenas e Alessandro Gentile**: il nostro Amministratore Delegato **Giuliano Carletti** ha consegnato loro il **Premio Intenditore**: una punta della nostra eccellenza, il **Parmigiano Reggiano stagionato 30 Mesi**.

#### LA PARTITA

Dopo un primo quarto di studio, il match si è acceso nel secondo quarto, con una Reggiana che è sempre riuscita a contenere gli spunti di Milano, con una difesa ben costruita che ha costretto gli avversari a prendersi tiri difficili. È stata una **partita in bilico fino agli ultimi secondi**, con Milano che ha sfiorato il pareggio allo scadere dell'ultimo quarto con un canestro andato a

segno a tempo ormai scaduto. **Pallacanestro Reggiana si è così aggiudicata una vittoria sul filo del rasoio per 74 a 72**, con una grande prestazione del playmaker **Andrea De Nicola** e del centrale **Vladimir Veremenko**, mentre Parmareggio si è confermata un talismano imbattibile: **durante i Parmareggio Day, la formazione di coach Menetti ha sempre ottenuto la vittoria**.

In questa bellissima serata di sport, Parmareggio ha contribuito a rendere ancora più incandescente l'atmosfera, creando **una festa all'insegna del buon gusto**.

Per l'occasione Parmareggio ha anche distribuito una cartolina a tutti i presenti: compilandola, i fans di Pallacanestro Reggiana hanno partecipato all'**estrazione di 3 canotte da gioco di Pallacanestro Reggiana**. Parmareggio ha così regalato un piccolo sogno ai 3 fortunati estratti!!!



# EMILIANO E IL PROGETTO SCUOLA SPORT

Si chiama Scuola Sport il progetto che da oltre 20 anni permette ai bambini e alle bambine di Modena di svolgere **attività motoria all'interno dell'ambiente scolastico con esperti qualificati**.

Il progetto, patrocinato dal Comune di Modena, prevede figure esperte (diplomati ISEF e laureati in Scienze Motorie) che affiancano l'insegnante di educazione fisica nella realizzazione di percorsi che avvicinino i ragazzi allo sport, aiutandoli a cercare quello più adatto ai loro interessi e attitudini.

Il progetto Scuola Sport vuole **promuovere l'attività motoria e sportiva come abitudine di vita** a tutela della salute e all'interno di questo

tema non possono mancare consigli pratici sulla sana alimentazione.

Dopo l'esperienza dello scorso anno, **anche quest'anno Parmareggio sarà coinvolta in questo progetto, in particolare con L'ABC della merenda**, il nostro pratico kit che unisce al Parmareggio Snack, i grissini e il frullato 100% frutta al gusto pesca. **Parmareggio parteciperà al progetto con diverse modalità:**

- **l'avventura a fumetti dei Topolini Parmareggio** è stata inserita all'interno dell'opuscolo "Attivo - Il quaderno in movimento", nel quale viene presentato il Progetto Scuola Sport e vengono forniti utili consigli su sport e stile di vita sano.

- **L'ABC della merenda** viene pre-

sentato come proposta gustosa, completa ed equilibrata, pensata per offrire ai bambini, ma non solo, la merenda ideale. "Attivo" viene consegnato ai ragazzi delle 5° elementari, durante incontri organizzati in tutte le scuole di Modena, alla partenza di Scuola Sport.

- Come già l'anno scorso, **la nostra mascotte Emiliano, offrirà L'ABC della merenda a oltre 1.500 i ragazzi che parteciperanno alla tradizionale "Festa Scuola Sport"** alla fine dell'anno scolastico, che si daranno appuntamento al Parco Ferrari per praticare tutti gli sport presenti nel corso degli anni di scuola, seguendo un percorso a stazioni, per una mattinata di grande divertimento.



## I piccoli intenditori

in questo numero...

Le "Opere" di Vincenzo Di Sezze - Latina





## INCONTRO TRA I SOCI DI GRANTERRE

Si è tenuto venerdì 5 febbraio un partecipato incontro tra i Soci di Granterre, presso l'UNA Hotel di Baggiovara. Ai Soci è stato presentato il Piano Industriale 2016-2018 del Gruppo e si è discusso di analisi della quantità e della qualità del conferimento. Nel prossimo numero di Parmareggio InForma daremo un resoconto dell'incontro.

## Prestito sociale: novità!

Su proposta della Direzione Nazionale di Legacoop, il Consiglio di Amministrazione di Granterre sarà chiamato, in occasione della prossima Assemblea di bilancio, ad **adottare un nuovo Regolamento per la raccolta del prestito sociale**.

Tale adempimento è conseguente ad un intervento di autoregolamentazione sviluppato dal sistema di Legacoop che impone alle cooperative aderenti che effettuano la raccolta di prestito sociale, alcuni obblighi graduati in funzione dell'ammontare della raccolta. Sostanzialmente **verrà mutato il sistema di vigilanza interna** con l'aggiunta di una procedura formalizzata di valutazione dello stato di "salute" della cooperativa e verranno introdotti nuovi parametri di garanzia. Inoltre nel nuovo Regolamento verranno assunti gli **obblighi di trasparenza** ed informazione nei confronti dei soci prestatori.

Il nostro Consiglio di Amministrazione in data 17/12/2015 ha già provveduto ad adottare il **primo provvedimento**, necessario per poter applicare il

nuovo Regolamento in occasione della prossima Assemblea di Bilancio.

Con questa delibera il Consiglio si è impegnato a:

- **iniziare il monitoraggio delle proprie condizioni patrimoniali e finanziarie**, alla luce dei criteri previsti dal nuovo Regolamento approvato da Legacoop;

- **assumere gli obblighi informativi** previsti dallo stesso Regolamento nei confronti dei soci prestatori.

**Il secondo adempimento** a cui il Consiglio dovrà provvedere sarà la predisposizione del nuovo Regolamento per la raccolta del prestito sociale ed il contratto di prestito da stipulare con ciascun socio prestatore, in conformità a quanto deliberato da Legacoop Nazionale.

**Il terzo adempimento** vedrà la propria esecuzione in occasione dell'Assemblea di Bilancio 2015, nel corso della quale verranno informati i soci del nuovo Regolamento per la raccolta del prestito sociale e ne verrà richiesta l'approvazione con la maggio-

ranza prevista per le assemblee straordinarie. Con tale approvazione, l'Assemblea attribuirà al Collegio Sindacale l'incarico di vigilanza e informazione prevista dal Regolamento, incarico che i componenti l'organo di controllo dovranno accettare.

Infine **il quarto adempimento** prevede l'obbligo di verifica periodica da parte del CDA di alcuni parametri di carattere patrimoniale/finanziario per evidenziare l'eventuale esistenza di situazioni squilibrate, con l'obiettivo di contribuire a prevenire potenziali rischi ai danni dei soci e favorire trasparenza e informazione.



## Costolette d'agnello Parmigiano-Reggiano e prezzemolo

### Ingredienti

8 Costolette di agnello (400 gr circa)  
40 gr **Parmigiano Reggiano Parmareggio** grattugiato  
3 Uova  
farina q.b. per infarinare

prezzemolo tritato 3 cucchiari  
1-2 spicchi di aglio  
20 gr di burro **Parmareggio**

### Preparazione

Iniziate togliendo il grasso attorno alla carne, prima tagliandolo con un coltello e poi tirandolo con le dita per separarlo dalla carne.

Pulite bene l'osso sporgente con un coltellino con il quale raschierete tutta la superficie togliendo la cartilagine che lo avvolge.

Con il batticarne, pestate delicatamente le costolette, dopo averle coperte con della carta da forno per non rovinare la carne. In una terrina sbattete quindi le uova, unendo il **Parmigiano Reggiano Parmareggio** grattugiato, un pizzico di sale, il prezzemolo tritato finemente, e lo spicchio d'aglio schiacciato.

Mettete in una larga padella 6 cucchiari di olio e il burro, e fate scaldare; passate quindi le costolette prima nella farina e poi nell'uovo in modo che ne siano totalmente e perfettamente ricoperte, sgocciolatele bene e rosolatele a fuoco vivace da ambo le parti, in modo che diventino ben dorate senza prolungare troppo la cottura (2-3 minuti per lato). Mettete le costolette d'agnello ad asciugare qualche istante su qualche foglio di carta assorbente da cucina, dopodichè disponetele su di un piatto da portata accompagnate da qualche spicchio di limone, ed abbellite con del prezzemolo riccio.

# PARMAREGGIO IN... FORNA!





# Modifiche introdotte al disciplinare di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano

di Franco Michellini, Settore Agroalimentare Legacoop Modena

Maggior legame con il territorio di produzione, tutela della qualità e distintività del formaggio Parmigiano Reggiano, lotta alle contraffazioni ed attenzione agli elementi di innovazione utili alla sostenibilità della filiera. In questo quadro si inseriscono le modifiche che i Caseifici del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano hanno approvato con una qualificata maggioranza nel corso della partecipata Assemblea straordinaria tenutasi a Parma lo scorso 25 Novembre 2015. La nuova norma rafforza ulterior-

mente i vincoli con il territorio, generando un effetto indotto anche sui volumi produttivi, prevedendo che il latte destinato alla trasformazione in formaggio provenga esclusivamente da *Bovine Nate ed Allevate* nel comprensorio di produzione del Parmigiano Reggiano. Salvaguardando le caratteristiche uniche del latte destinato alla trasformazione, il nuovo disciplinare crea le basi per la possibile introduzione di innovazioni utili a mantenere la sostenibilità economica in tutte le fasi del processo produttivo,

e soprattutto consentendo a chi opera quotidianamente nei piccoli e medi allevamenti un sensibile miglioramento nella qualità della vita. Aumenta la trasparenza al consumatore, con l'apposizione sul prodotto confezionato dell'età di stagionatura e rafforza la lotta alle contraffazioni con l'introduzione di nuovi sistemi e parametri di controllo quali isotopi, amminoacidi liberi e acido ciclopropanico.

Fra le norme approvate, anche l'introduzione di un parametro tecnico, che individua un rapporto massimo fra grasso e caseina in caldaia al momento della trasformazione, mentre un'ulteriore proposta portata all'assemblea dal Consiglio di Amministrazione relativa alla revisione della marchiatura, ha raccolto solo il 52%

dei voti, mancando la prevista soglia "qualificata" del 60%, raccogliendo però fra gli oppositori alla norma, diverse e contrastanti posizioni.

Nonostante quest'ultima nota non risponda alle problematiche evidenziate nella proposta del Cda del Consorzio e sottoscritta dalle Associazioni Imprenditoriali Cooperative che, data la complementarietà delle modifiche ne proponevano una unica votazione dell'intero documento, il giudizio complessivo non può che essere positivo. Ora il documento è al vaglio degli organi istituzionali nazionali, che lo proporranno all'approvazione dell'Unione Europea per essere successivamente applicato in tempi che speriamo essere brevi, per l'importanza del documento approvato dai Caseifici.



## La tradizione del "Pallino d'Oro" con Parmareggio

Si è concluso con un successo e un folto pubblico il 38° Pallino d'Oro, la competizione nazionale e internazionale di bocce organizzata dalla Polisportiva Rinascita, che si è tenuta il 9 e il 10 gennaio scorso a Budrione di Carpi. Come è ormai tradizione, gli atleti vincitori sono stati premiati da Germano Tosi con una confezione di Parmigiano Reggiano 22 mesi Parmareggio.

**Gruppo Sportivo RINASCITA**  
 CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI CARPI

**38° pallino d'oro**  
 SABATO 9 GENNAIO 2016 - ORE 13.30  
 COMPETIZIONE INTERNAZIONALE AD INVITO

Saranno presenti: Atleti Italiani Campioni Europei e del Mondo e Atleti delle Nazionali di Danimarca, Austria, Repubblica di San Marino, Brasile e Stati Uniti.

Immagini Elettrici



## Donne in corsa contro la violenza

**NON MANCATE MARTEDÌ 8 MARZO**

Martedì 8 Marzo giunge alla sua 5° edizione la gara podistica riservata alle donne e organizzata da UISP Modena, Comune di Modena, Podistica Interforze e Polizia di Stato: anche quest'anno Parmareggio è tra gli sponsor ufficiali e premierà le atlete con i suoi prodotti.

La gara podistica, divisa tra competitiva e camminata non competitiva, si svolge come tradizione nel centro di Modena, quest'anno con partenza e arrivo nella cornice di una Piazza Roma completamente rinnovata. Il percorso è un circuito di 1.750 metri (da ripetere 4 volte nella competitiva) con passaggio nel cortile d'Onore dell'Accademia Militare. È previsto il servizio gratuito e custodito di spogliatoio e deposito borse.



### IL PROGRAMMA

- ore 18,00 ritrovo in Piazza Roma
- ore 19,00 partenza non competitiva
- ore 19,45 partenza gara competitiva
- ore 20,30 premiazioni

**5ª EDIZIONE**



Uno scatto dell'edizione 2015

# Orchidea

## Una pianta affascinante

Le orchidee sono uno dei generi di piante fra i più eccentrici ed affascinanti. Sono diffuse in tutto il pianeta, ad eccezione dei Poli e dei deserti; la maggior parte vive nelle zone umide tropicali e subtropicali e sono diffuse anche in Italia allo stato selvatico. Le orchidee hanno foglie lineari e intere, in genere alternate. Quasi tutte le orchidee, in natura, vivono in **ambienti luminosi ma al riparo dalla luce diretta**: di solito crescono abbarbicate ad alberi, protette dalle loro foglie. Se vogliamo coltivarle dobbiamo fornire loro le stesse condizioni: se in inverno possono essere esposte alla luce diretta, in estate è bene sistemarle in un luogo luminoso vicino alle finestre, dove la luce venga filtrata da tende in maniera che non danneggi le foglie. Un'ottima alternativa consiste nel porle all'esterno in una posizione dove arrivi molta luce, ma filtrata dalle foglie di altre piante.

La scelta migliore è usare vasi in plastica trasparente (per facilitare il controllo dello stato delle radici). Il **substrato più adatto** è la corteccia di pino specifica perché trattiene l'umidità, ma permette anche la circolazione dell'aria. Ogni orchidea ha le proprie esigenze, si possono però dare dei consigli generali: prima di tutto è meglio evitare di innaffiare troppo e se abbiamo dei dubbi è meglio aspettare qualche giorno in più prima di procedere. L'ideale per capire quando è il momento di irrigare è sentire il peso del vaso. Procederemo solo quando questo sarà molto leggero (e le radici argentee). È sempre meglio evitare di bagnare il colletto e lo pseu-



dobulbo (perché i marciumi sono un pericolo reale). Un metodo ottimo è l'immersione: inserire il vaso in una bacinella con qualche centimetro di acqua e aspettare che il substrato si impregni.

**L'acqua deve essere il più possibile priva di calcare**: acqua proveniente da addolcitori, piovana o anche da osmosi inversa (per esempio quella in vendita per i ferri da stiro). È bene **concimare regolarmente** con un prodotto specifico. L'ideale è aggiungere sempre una piccola dose di fertilizzante sia all'acqua che usiamo per l'irrigazione sia a quella che impieghiamo per vaporizzarle. Ottimo quindi è utilizzare degli umidificatori elettrici oppure vaporizzare più volte al giorno la pianta con degli spruzzatori. Se teniamo le piante all'esterno possiamo anche bagnare il pavimento dove sono poggiate in maniera che l'evaporazione dell'acqua mantenga l'umidità ideale in quella zona.

**I tipi più coltivati sono le orchidee phalaenopsis, le cymbidium e le vanda.** Questi tre tipi di orchidee si trovano in qualsiasi vivaio ben fornito e in quasi tutti i fioristi. Sono disponibili tutto l'anno e sono l'ideale come regalo perché hanno una fioritura prolungata, sono dotate di forme e di colori esotici ed affascinanti e sono piante da interno in grado di decorare divinamente la casa. Le **phalaenopsis** sono sicuramente il genere più apprezzato e ricercato per via delle loro forme molto delicate e particolari, e per la loro fioritura che dura a lungo. La loro coltivazione è molto semplice visto che si adattano molto bene alla vita d'appartamento.

Con poche cure è possibile mantenere le belle e vederle fiorire nuovamente, anno dopo anno, e ottenendo tra l'altro anche dei nuove piantine.

### CARATTERISTICHE DELLE PHALAEOPSIS

Il nome phalaenopsis significa letteralmente **"che assomiglia ad una farfalla"** fu assegnato loro dal botanico Karl von Blume nella prima parte del 1800. Le phalaenopsis sono **piante originarie delle zone tropicali** e in particolare delle foreste pluviali del Sud-est asiatico e dell'Oceania. Si tratta di vegetali epifiti: ciò significa che le loro radici non affondano nel terreno, ma si aggrappano a tronchi o rocce. L'acqua, invece, deriva direttamente dalle piogge o dall'umidità atmosferica. L'ambiente in cui crescono infatti è caratterizzato da temperature molto alte, piogge frequenti e abbondanti, ma brevi, e dalla forte presenza di umidità nell'aria. Le foglie, da 2 a 6, sono grandi, lucide, spesse e carnose, di color verde vivace. Sono l'unico organo deputato all'immagazzinamento dell'acqua, visto l'assenza degli pseudobulbi (che assolvono a questo compito in altre tipologie di orchidee). Le radici



### LE ORCHIDEE IN BREVE

Famiglia: Orchidaceae  
Fogliame: persistente  
Coltura: Da facile a difficile  
Altezza: Da 10 a 60 cm  
Necessità idrica: media  
Umidità ambientale: Medio-alta  
Concimazione: Ogni 15 giorni  
Temperatura minima: Generalmente 10°C, molto dipende dalla specie  
Esposizione: Molto luminosa, no luce diretta  
Propagazione: Divisione, prelievo keiki  
Avversità: Afidi, chiocciole, cocciniglia

sono carnose, vellutate e molto numerose. Il colore è verde da bagnato per diventare argenteo mano a mano che si asciugano.

### COME FARLA RIFIORIRE?

Le phalaenopsis fioriscono tendenzialmente in inverno, dopo che si è prodotto uno sbalzo termico negativo. Per ottenere la produzione di un nuovo stelo è quindi importante porre la pianta durante la notte ad una temperatura di circa 16°C per la durata di almeno una settimana (ma in alcuni casi ci si può spingere fino ad un mese). Contemporaneamente si somministra un concime più ricco in fosforo e potassio.

### INNAFFIATURE

Durante il periodo di crescita si annaffiano abbondantemente e si somministra un concime liquido ogni mese. Quando le piante sono in riposo, da novembre a marzo, si tiene appena umida la composta, non è sano ombreggiare la serra. L'innaffiatura è l'aspetto forse fondamentale per mantenere in salute le nostre phalaenopsis. Amano l'umidità, ma le irrigazioni frequenti sono la causa più frequente della loro morte. Il metodo migliore per reidratarle è per immersione: inseriamo il vaso in un contenitore riempito di acqua, in maniera che il livello arrivi almeno a metà. Aspettiamo circa mezz'ora, estraiamo e lasciamo scolare molto bene.



Da Happyflor troverai tante idee regalo per la Festa di San Valentino e per la Festa della Donna dell'8 marzo.

Vieni a trovarci!



### APERTURE

Dal lunedì al sabato 9,00-12,30 e 14,30-19,00  
domenica mattina 9,00-12,30

PARMAREGGIO INFORMA Newsletter aziendale del Gruppo Granterre

Responsabile di Redazione: Giuliano Carletti

Redazione: Milena Ferrari, Emanuela Guazzaloca, Giorgio Vitali

Segreteria di redazione, progetto grafico e impaginazione: Mediagroup98

Potete inviare eventuali suggerimenti a: granterre@granterre.it

www.parmareggio.it • www.facebook.com/Topolini.Parmareggio

## I CORSI DI HAPPYFLOR



Corso degli  
Agrumi e Olivi

SABATO 13 FEBBRAIO

(inizio corso ore 15.00,  
con esperto interno)



Corso delle  
Orchidee

SABATO 20 FEBBRAIO

(inizio corso ore 15.00,  
con esperto esterno)