

Parmareggio in forma



Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre

N° 34



Pag. 3
Nasce un nuovo snack: Però! Parmareggio

Pag. 4
Emiliano presenta il Natale 2016 Parmareggio



Pag. 5
Parmareggio e lo sport



Un dono fatto col cuore per i problemi di... cuore

Pag. 7

Terremoto in Centro Italia: Parmareggio per Montegallo

Sono passati poco più di 4 anni, ma i ricordi sono ancora vivi.

Nella notte tra sabato e domenica 20 maggio e martedì 29 maggio 2012 il terremoto ha sconvolto le province di Modena, Mantova, Bologna, Ferrara e Reggio Emilia: **un dramma che ha colpito la nostra terra e noi tutti**. Sono indelebili le immagini dei caseifici di Novi e di Albalat, la disperazione del primo giorno ma anche la determinazione e l'orgoglio nel ripartire insieme.

Oggi **abbiamo superato la fase dell'emergenza** e le difficoltà della ricostruzione, **abbiamo inaugurato i nostri caseifici, più sicuri ed efficienti di prima**, grazie al contributo di tanti, dagli enti pubblici senza dimenticare la solidarietà di cittadini e consumatori che hanno contribuito con i loro acquisti solidali al sostegno dell'economia dei caseifici del Parmigiano Reggiano.



L'immagine simbolo che abbiamo utilizzato nel 2012, raffigurava due mani che si stringono. La stessa immagine la vogliamo utilizzare oggi in segno di solidarietà nei confronti delle popolazioni del Centro Italia, colpite dal terribile terremoto dello scorso 24 agosto.

SI ARRICCHISCE LA GAMMA L'ABC DELLA MERENDA

La gamma de L'ABC della merenda Parmareggio si allarga. A settembre, oltre ad un **restyling grafico** delle referenze già disponibili con il Parmareggio Snack o in alternativa con il Formaggino al Parmigiano Reggiano, **abbiamo lanciato due nuovi kit**: uno con il **Parmigiano Reggiano Bio** e l'altro con **frutta secca** (uva, anacardi, noci) in abbinamento al Parmareggio Snack e al frullato.

Ecco i 4 kit:

L'ABC CON PARMAREGGIO SNACK unisce al Parmigiano Reggiano, i grissini e il frullato 100% frutta al gusto pesca, è studiato per soddisfare l'apporto energetico ideale per la merenda di un ragazzo dai 6 ai 10 anni. L'ABC della merenda può restare 4 ore fuori frigo, è ideale da portare in borsa o nello zaino e grazie alla sua pratica confezione è ottimo per uno spuntino sano, appetitoso, sempre a portata di mano. Trovi L'ABC della merenda Parmareggio nei punti vendita della Grande Distribuzione, nel reparto merende/dessert per bambini del banco frigo.

L'ABC CON FORMAGGINO PARMAREGGIO, il Formaggino al Parmigiano Reggiano, dalla consistenza più compatta, è ideale per essere consumato come snack, unito ai grissini e al frullato 100% frutta gusto pera. Una merenda gustosa, completa ed equilibrata, per garantire ai ragazzi il corretto apporto di vitamine, carboidrati, proteine e grassi. L'ABC della merenda è un prodotto ambient e può essere conservato fuori frigo.

L'ABC CON PARMIGIANO REGGIANO E FRUTTA SECCA unisce al Parmigiano Reggiano, noci, uva e anacardi e il frullato 100% frutta al gusto pera. È studiata per garantire ai ragazzi dai 6 ai 10 anni l'apporto energetico ideale. La frutta secca si caratterizza per il contenuto di sali minerali e antiossidanti e per la buona presenza di acidi grassi polinsaturi: questi ultimi sono benefici per l'organismo, perché capaci di abbassare il colesterolo e proteggere il cuore. Tutti i prodotti contenuti ne L'ABC della Merenda con Parmigiano Reggiano e frutta secca non contengono glutine.

L'ABC CON PARMIGIANO REGGIANO BIO è la merenda Parmareggio completamente Bio: Parmareggio Snack, grissini e succo alla pera, tutti provenienti da **Agricoltura Biologica**. Pensata per i ragazzi e per chi è sempre più attento agli alimenti salutistici e ai prodotti biologici. In particolare, il Parmigiano Reggiano del Parmareggio Snack proviene dalla filiera Biologica che opera nel rispetto dell'autenticità delle materie prime con particolare attenzione alla scelta del foraggio, al benessere degli animali e dell'ambiente.



L'ABC DELLA MERENDA TORNA IN TV

Settembre: la scuola è ricominciata! E anche per il nostro Enzino è ora di tornare alla Gio-suè Topucci per affrontare insieme agli amici

e alla sua classe un altro anno di studio, divertimento e di... L'ABC della merenda!!!
Dal 2 ottobre e per tutto il mese torna in

tv lo spot de L'ABC della merenda, programmato sui canali Rai, Mediaset e sulle principali reti satellitari.

Lo spot presenta la nuova grafica del kit con il Parmareggio Snack e nel pack shot anche il richiamo all'ABC con Formaggino al Parmigiano Reggiano.

Lo spot è stato presentato alcuni giorni prima della programmazione tv sulla pagina facebook dei Topolini ed è disponibile anche sul nostro sito www.parmareggio.it.



NASCE UN NUOVO SNACK: PERÒ! PARMAREGGIO

"Al contadino non far sapere quanto è buono... il Parmigiano con le pere!". È da questo proverbio che abbiamo preso ispirazione per realizzare **Però! Parmareggio**, la nuovissima barretta al Parmigiano Reggiano, pere e anacardi, lanciata da pochi giorni sul mercato.

L'idea innovativa di Però! risiede nell'abbinamento, realizzato attraverso una esclusiva tecnica di lavorazione, che farà apprezzare al consumatore la perfetta unione del sapore e degli aromi caratteristici del Parmigiano Reggiano con morbidi pezzetti di pera e granella di anacardi, per una sublime esperienza di gusto, grazie anche alla diversa consistenza dei due strati.

Realizzato con ingredienti naturali, è dedicato a ragazzi e adulti attenti agli alimenti salutistici e ad uno stile di vita sano, che ricercano naturalità e sfiziosità in un unico prodotto. Però! è ideale come merenda, spuntino o da provare come delizioso fine pasto.

Sarà disponibile nel caratteristico sacchetto da 4 snack nei punti vendita della Grande Distribuzione nello scaffale del Parmigiano Reggiano, a fianco del Parmareggio Snack e andrà ad ampliare la nostra offerta di snack e l'estensione di gamma.



Emiliano presenta IL NATALE 2016 Parmareggio

Mancano ancora alcuni mesi prima che l'atmosfera natalizia coinvolga tutto e tutti: alberi di Natale, luci colorate... e il pensiero di cosa regalare ad amici e parenti.

Parmareggio anche quest'anno ha la soluzione giusta per te: tantissime proposte per il Natale 2016 con protagonisti i nostri simpatici Topolini ed il Parmigiano Reggiano, per portare un tocco di gusto in più sotto l'albero dei nostri affezionati consumatori!

Come lo scorso anno, riproporranno le confezioni regalo dedicate a tutta la famiglia: abbinamenti del Parmigiano Reggiano di differenti stagionature con oggetti per la casa e per la cucina; oppure proposte gourmet per chi ama la buona tavola, con deliziosi accostamenti ai prodotti della nostra enogastronomia. Per chi ama la Famiglia dei nostri Topolini intenditori abbiamo realizzato alcune proposte che abbinano i prodotti Parmareggio a simpatici peluche o a divertenti oggetti per i più piccini. Non mancheranno le più classiche confezioni di Natale dedicate agli intenditori: con il Parmigiano Reggiano Parmareggio nelle sue diverse stagionature proposte nel formato da 1 kg circa e la confezione del 24 mesi Vacche Rosse; 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 la valigetta regalo da 1kg circa di Grana Padano.

LE NOVITÀ 2016

Nella gamma Natale 2016 sono presenti interessanti novità realizzate con materie prime provenienti dalla filiera del Parmigiano Reggiano selezionate da Parmareggio per offrire al consumatore tipicità pronte da gustare.

Lo **Scrigno del Gusto**, con il Parmigiano Reggiano Parmareggio 40 Mesi: una lunga stagionatura che dona al Parmigiano Reggiano un sapore intenso ma equilibrato con un aroma caratteristico e persistente ed una struttura minutamente granulosa e friabile, abbinato ad un coltellino da degustazione dal design elegante.

La gamma **Biologica** con il Parmigiano Reggiano proveniente da **Agricoltura Biologica**, 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. Sono tre le referenze BIO: la Valigetta di **Parmigiano Reggiano Bio da 500 g**; il Parmareggio Bio abbinato a **Caffè Bio miscela 100% arabica** prodotto in alta montagna da agricoltura biologica e fairtrade; oppure il **Cesto Biologico Parmareggio**, pensato per creare un primo piatto con solo prodotti biologici: Rigatoni di Gragnano, Salsa di Pomodorini Secchi, Sugo ai funghi porcini e l'immane Parmigiano Reggiano Bio Parmareggio.

Insomma ce n'è davvero per tutti i gusti!

La vasta gamma di referenze Parmareggio sarà disponibile nei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata da metà novembre.

Tra pochi giorni tutte le proposte per il Natale 2016 Parmareggio saranno presentate in anteprima sul nostro sito www.parmareggio.it, nella sezione Prodotti: tantissime idee per chi vuole regalare e regalarsi un prodotto di qualità!



Parmareggio per gli altri

Come ogni anno abbiamo realizzato una confezione natalizia solidale che verrà proposta insieme alla gamma del Natale Parmareggio nelle catene della Grande Distribuzione Organizzata. Per il Natale 2016 abbiamo scelto di dare un aiuto concreto a favore di ANT, realizzando una valigetta di Parmigiano

Reggiano 22 Mesi da 850g, per la quale verrà donato 1 Euro per ogni confezione venduta al consumatore. La Fondazione ANT Italia Onlus è nata a Bologna nel 1978 e fornisce assistenza socio-sanitaria gratuita a domicilio ai malati di tumore. Ogni giorno vengono assistiti circa 4.000 persone grazie

ad un personale reperibile 24 ore su 24. In particolare, il nostro contributo sarà dedicato a BIMBI in ANT, il progetto esteso ai pazienti in età pediatrica che si propone di affiancare l'assistenza e le cure ospedaliere con lo scopo di ridurre il più possibile i momenti di ospedalizzazione dei bimbi.



A MODENA VOLLEY LA SUPERCOPPA

“Chi ben comincia è a metà dell’opera”... e Modena Volley meglio di così non poteva cominciare, portando la **SuperCoppa** sotto alla Ghirlandina per il secondo anno consecutivo.

Si sono tenute infatti nel weekend del 24-25 settembre scorso le partite per

assegnare la SuperCoppa italiana, con Modena che ha avuto la meglio sulla Sir Safety Perugia vincendo la finalissima per 3-2. Noi di Parmareggio siamo molto orgogliosi di essere per il 6° anno consecutivo a fianco di Modena Volley e della squadra di A1 maschi-

le di Modena, confermando questo importante sodalizio all’insegna dei valori condivisi: sport e forte legame con il territorio. Ancora una volta il **marchio Parmareggio** sarà visibile sui led del PalaPanini e i nostri Topolini animeranno i tifosi gialloblù durante i due

Parmareggio Day che organizzeremo nel corso della stagione.

Ci auguriamo che il rapporto tra Parmareggio e Modena Volley possa portare ancora... tanta fortuna a Petric e compagni. In bocca al lupo!!!



PARMAREGGIO ED IL TOPOLINO EMILIANO INSIEME A PALLACANESTRO REGGIANA PER IL SESTO ANNO



Per il sesto anno Parmareggio e Pallacanestro Reggiana saranno partner. Si prevede una stagione avvincente, dopo le due passate che hanno visto Pallacanestro Reggiana giocarsi il primato fino all’ultimo tiro. **Quest’anno Pallacanestro Reggiana dovrà affrontare un grande passo:** riconfermarsi fra le migliori squadre d’Italia pur con l’addio al basket giocato di capitano Kaukenas e con la cessione di Darius Lavrinovic: le due colonne dell’asse lituano che ha fatto tanto sognar i tifosi reggiani e tutti gli amanti del basket in Italia. La squadra mantiene la sua ossatura giovane, con le conferme di Della Valle, De Nicolao e Polonara, e con l’importante innesto dello statunitense Delory James (ex Enel Brindisi).

La stagione partirà subito col botto, con le prime due gare casalinghe contro Venezia e Sassari.

Con la speranza di vedere anche quest’anno un grande divertimento al Pala Bigi, con Emiliano, Ersilia ed Enzino, auguriamo alla Pallacanestro Reggiana una stagione ricca di successi!

EMILIANO TORNA A SCUOLA!!!

Anche per l’anno scolastico 2016/2017, come avviene ormai da alcuni anni, collaboreremo con il Comune di Modena partecipando ad **un percorso legato allo sport e alla sana alimentazione** proposto nelle scuole della città.

Insieme all’Assessorato allo Sport saremo coinvolti nel **Progetto Scuola Sport**, 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 e in collaborazioni con il CONI, promuovendo l’attività sportiva e la sana alimentazione come abitudine di vita a tutela della salute.

L’ABC della merenda sarà protagonista:

• con il fumetto dei nostri Topolini sull’opuscolo “Attivo. Il quaderno in movimento” che presenta il Progetto Scuola Sport e fornisce utili consigli su sport e stile di vita sano,

• durante la tradizionale “Festa Scuola Sport” di fine anno scolastico al Parco Ferrari, durante la quale la merenda Parmareggio sarà distribuita agli oltre 1.500 i ragazzi presenti.

Quest’anno collaboreremo poi con l’Ufficio **Rete Città Sane** del Comune, che sta portando avanti un progetto per combattere l’obesità infantile attraverso la promozione dell’attività motoria destrutturata e delle sane abitudini alimentari.

In alcune scuole della città saranno organizzati incontri settimanali (al pomeriggio e comunque fuori dall’orario scolastico) per orientare i ragazzi a svolgere attività fisica (in collaborazione con la UISP) e nell’occasione saranno distribuiti alimenti sani (come frutta, ecc.) per la merenda. **L’ABC sarà tra le proposte di merenda sana distribuite nelle scuole che partecipano al Progetto Rete Città Sane.**



PARMAREGGIO AL SIAL 2016

Dal 16 al 20 ottobre Parmareggio volerà in Francia per la fiera più importante del settore agroalimentare: il SIAL di Parigi. Il Salone Mondiale dell'Alimentazione, che cade con cadenza biennale, vedrà protagoniste le principali aziende del settore (oltre 1.000). Parmareggio presenzierà alla fiera con uno stand privato di 72 mq che farà da supporto alla nostra forza vendite a richiamare l'attenzione dei principali buyer di settore. Come accaduto nell'edizione del 2014, la nostra presenza all'interno del

padiglione Formaggi e Latticini ci permetterà di focalizzarci nel nostro settore, con un importante ritorno soprattutto in termini di visite, sia dal punto di vista quantitativo sia rispetto ai buyer interessanti al settore caseario. Sial sarà un'occasione anche per mettere in mostra le novità di prodotto come L'ABC DELLA MERENDA con la nuova gamma e la nuovissima innovazione del PERÒ.



I TOPOLINI PARMAREGGIO... NEL MONDO DELLE FAVOLE!



Con l'arrivo dell'estate i Topolini Parmareggio hanno accompagnato i bambini in vacanza, diventando protagonisti del parco divertimenti "Fiabilandia", a Rivazzurra di Rimini.



Nei mesi di luglio e agosto, all'interno del ristorante "La Pagoda", è stato infatti esposto il nostro marchio: questo ci ha permesso un'ottima visibilità, grazie anche al costante richiamo ai Topolini e ai nostri prodotti, e alla brandizzazione di una lavagna sulla quale i bambini (e non solo) hanno lasciato il loro "pensiero da intenditore". Il 17 agosto abbiamo anche organizzato un vero e proprio evento, durante il quale abbiamo regalato i libretti con "Le avventure di Enzino" e distribuito buoni sconto per l'acquisto dell'ABC della merenda. Per Parmareggio è stata sicuramente un'ottima occasione per far conoscere i prodotti alle tante famiglie che hanno deciso di trascorrere una giornata piacevole all'interno del parco, oltre ad aver rappresentato un'opportunità unica di arricchimento e di scambio di idee sullo stile di vita e sull'alimentazione di grandi e piccini!



6

Gran galà di ROCK NO WAR 2016

Venerdì 8 luglio si è svolta la cena di Gala dell'associazione Rock No War, nella splendida cornice del Cortile d'Onore di Palazzo Ducale, sede dell'Accademia Militare di Modena. Rock no War è l'associazione di volontariato attiva da anni sul fronte della solidarietà internazionale e si occupa di raccolta fondi da destinarsi ai progetti in zone disagiate. Grazie alla collaborazione di cantanti famosi e personaggi dello spettacolo, Rock No War è diventata un'associazione famosa a livello nazionale ed internazionale. Da anni a fianco di questa associazione, per l'occasione Parmareggio ha contribuito con una forma di Parmigiano Reggiano, che è stata proposta in scaglie durante l'aperitivo di benvenuto e successivamente durante la cena.



Parmareggio alle feste Provinciali del PD di Modena e Reggio Emilia

Parmareggio non poteva mancare all'appuntamento annuale con le Feste Provinciali del PD, sempre molto frequentate: il nostro brand era presente con una pagina dedicata alla gamma dei nostri prodotti sul programma della Festa e con i grandi pannelli pubblicitari nelle torri segnaletiche. Importante anche il sostegno che Parmareggio ha dato all'Osteria della Solidarietà, gestita dai volontari delle Associazioni ADMO e ASEOP, fornendo un ottimo Parmigiano per la cucina.



Parmareggio e l'arte circense con il Dinamico Festival

Dall'8 all'11 di settembre si è svolta presso i giardini pubblici di Reggio Emilia il Dinamico Festival: il festival del Circo Contemporaneo che raccoglie equilibristi, acrobati, attori e artisti di strada provenienti da tutta Europa che dal 2010 si esibiscono in performance acrobatiche. Il festival ha riscosso fin dai primi anni molto successo, ottenendo nel 2015 il premio dal Ministero della Cultura come realtà che promuove e per il forte valore sociale. Nel 2015 hanno partecipato circa 13.000 persone, con quasi 50 artisti che si sono esibiti. Il Dinamico Festival inoltre propone una selezione enogastronomica di prodotti biodinamici coltivati sulle colline reggiane: piadine a km zero, biopizza, birre artigianali, gnocco fritto, erbazzone e insalata di farro. Tutto Made in Reggio Emilia. Anche Parmareggio ha voluto essere presente con una fornitura di prodotto: Parmigiano Reggiano per le preparazioni in cucina e gli Snack per gli aperitivi.



Un dono fatto col cuore per i problemi di... cuore



"Dopo avere saputo da Monica Franchini, Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, che Parmareggio avrebbe voluto dare corso ad un'idea del medico aziendale di Modena, la Dott.ssa Evi Ietri di acquistare due defibrillatori da mettere a disposizione dell'azienda, ho chiesto alla direzione di avere la possibilità che uno dei due defibrillatori potesse essere da me donato. Perché? Credo che questo sia il modo migliore per comunicare a tutti i miei ex-colleghi quanto sia importante la sicurezza sul lavoro e, contemporaneamente, ricambiare l'affetto che in questi anni mi hanno sempre manifestato. Lavorare con tutti voi, impiegati degli uffici, lavoratori dei reparti, RLS e capireparto mi ha permesso di ricoprire il ruolo di RSPP in modo piacevole e fattivo, grazie ad uno spirito di collaborazione tra colleghi particolarmente costruttivo basando le relazioni in funzione della sicurezza sul lavoro in azienda. L'inserimento dei defibrillatori nei due stabilimenti di Modena e Reggio è un ulteriore passo nella direzione della sicurezza sul lavoro. Con la speranza che non debbano mai essere usati, ma con la sicurezza di averli in caso di bisogno, riconfermo che questo piccolo gesto a tutti i miei ex colleghi è la manifestazione d'affetto e di ringraziamento nei loro confronti. Lavorare si deve ed è bello, ma quando puoi contare anche su buoni rapporti umani tra colleghi tutto diventa più facile e semplice."



TANTI AUGURI DI BUON LAVORO A TUTTI

Mauro Martinelli

TANTI AUGURI DI BUON LAVORO A TUTTI
Mauro Martinelli

Con le manovre BLS (Basic Life Support / Defibrillation) le possibilità di sopravvivenza di una vittima aumenta di tre volte.

In Italia ogni anno vengono colpite da arresto cardiaco più di 60mila persone l'anno circa 164 ogni giorno con percentuali di sopravvivenza vicino allo zero senza un intervento immediato.

Grazie Mauro! Il tuo è un gesto di grande attenzione e affetto verso l'azienda e tutti i suoi collaboratori. La condivisione di un obiettivo comune: rafforzare la cultura della sicurezza nel luogo di lavoro.

L'Azienda e i tuoi colleghi

Efficienza energetica: Parmareggio come esempio

Il 12 luglio scorso Parmareggio è stata invitata alla Tavola Rotonda organizzata da Hera sul tema "Efficienza energetica. Da obbligo a opportunità: scenari possibili per un nuovo mercato", in qualità di detentore del primo progetto di Certificati Bianchi industriali approvato a livello nazionale.

I **Certificati Bianchi** rappresentano un riconoscimento economico rilasciato dal GSE (Gestore Servizi Energetici) a fronte di **interventi realizzati per rendere più efficienti e meno energivori gli impianti tecnologici.**

Già nel 2006 Unigrana aveva ottenuto dei **Titoli di Efficienza Energetica** a seguito di un progetto di risparmio energetico conseguito con la ristrutturazione degli impianti tecnologici del burrificio svolto in collaborazione con Hera. Il progetto aveva riguardato la realizzazione di un impianto che serviva a migliorare l'efficienza energetica nelle fasi di produzione del burro. L'idea base utilizzata in quel progetto era stata quella di razionalizzare al meglio i processi termici intermedi necessari alla lavorazione delle panne e dei derivati: in pratica si era trattato di fare incrociare in appositi scambiatori di calore i prodotti caldi che devono essere raffreddati con i prodotti freddi che devono essere riscaldati. I **Certificati Bianchi di Unigrana furono i primi in Italia rilasciati nel settore industriale.** Il progetto produsse un'interessante riduzione dei consumi di metano, energia elettrica ed acqua negli impianti del burrificio, dove, per la trasformazione della panna in burro, l'impresa registra i maggiori consumi di energia.

Dal 2006 ad oggi, tutti gli interventi realizzati negli stabilimenti di Modena e Montecavolo sugli impianti utilizzatori di energia elettrica, gas e acqua, sono stati pensati, progettati e realizzati nell'ottica della massima efficienza e minore consumo. Tutt'ora i successi di tale filosofia sono evidenziati dai risultati ottenuti e confermati anche dal riconoscimento di altri Certificati Bianchi. In particolare sono stati approvati dal GSE altri 2 progetti, riguardanti la centrale frigo a servizio del Burrificio e la centrale aria compressa a servizio di tutto lo stabilimento di Modena.



PARMAREGGIO IN... FORNA!

Passatelli asciutti con prosciutto crudo

Ingredienti per 4 persone:
120 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato 30 mesi PARMAREGGIO
120 gr. Pangrattato
75 g Burro PARMAREGGIO

170 gr. 3 Uova
Noce moscata e sale fino q.b.
200 gr. Prosciutto crudo
1,5 litri Brodo di carne
Scorza di 1 limone



Mettete a bollire il brodo di carne. Mentre cuoce preparate l'impasto dei passatelli. Per prima cosa grattugiate la scorza di mezzo limone, poi rompete e sbattete le uova in una ciotolina. In una ciotola più grande unite poi il pangrattato e il Parmigiano PARMAREGGIO; aggiungete la scorza del mezzo limone e un'abbondante grattugiata di noce moscata. Unite anche le uova e amalgamate il tutto fino ad ottenere un panetto omogeneo ed elastico. Se dovesse risultare troppo duro aggiungete un poco di brodo, al contrario se dovesse risultare troppo umido unite ancora pangrattato. Avvolgete il panetto all'interno della pellicola per alimenti e lasciatelo

riposare per almeno 2 ore a temperatura ambiente. Una volta che l'impasto avrà riposato, sistematelo su una spianatoia leggermente infarinata, spolverizzate anche la superficie e poi formate i passatelli aiutandovi con il tipico ferro o lo schiacciapate. Dopodiché staccateli aiutandovi con una lama e tagliateli a 4 cm di lunghezza, e sistemateli su un piano o un vassoio leggermente infarinato. A questo punto filtrate il brodo e mantenetele al caldo; poi occupatevi del condimento. Tagliate il prosciutto crudo a listarelle larghe circa 1 cm, versate il burro in un tegame, attendete che sia completamente fuso e unite le listarelle di prosciutto. Saltate il

prosciutto per un paio di minuti a fiamma vivace, poi unite un mestolo di brodo, ancora un po' di scorza di limone e spegnete il fuoco. Cuocete pochi passatelli per volta nel brodo bollente fino a che non saliranno a galla. A questo punto utilizzando una schiumarola estraeteli dal brodo e versateli direttamente nel tegame con il condimento a base di prosciutto. Ultimate la cottura dei passatelli e man mano mescolate per amalgamarli al condimento. Unite un altro mezzo mestolo di brodo, saltate i passatelli per 1-2 minuti e impiattate. Aggiungete ancora un po' di Parmigiano grattugiato e servite i vostri passatelli asciutti ancora caldi!



MOSTRA Colori d'Autunno

Anche quest'anno con l'avvicinarsi dell'Autunno e dei suoi bei colori, al garden si sono tenuti due Corsi gratuiti molto apprezzati: uno su come preparare al meglio il terrazzo e il giardino, e l'altro, novità assoluta, sul Bird Gardening.

Rimanete aggiornati sulle iniziative e le novità del mondo Happyflor consultando il sito:

www.facebook.com/happyflor.garden

HAPPY GARDEN ORARIO

SIAMO APERTI
TUTTI I GIORNI

E DAL 29 OTTOBRE
ANCHE LA DOMENICA
POMERIGGIO!

ORARI
9,00-12,30
14,30-19,00

Terminati i lavori di ristrutturazione, un arredamento tutto nuovo del **reparto FIORI RECISI e CONFEZIONAMENTO** ha ampliato lo spazio dedicato alla preparazione dei mazzi di fiori e confezionamento delle piante da regalo. Le nuove capienti scaffalature inoltre possono ospitare un vasto assortimento di vasi, cestini e oggettistica.



8

*C'è un gran via vai qui ad HAPPYFLOR:
stiamo ultimando gli allestimenti di Natale!*

Dal 29 OTTOBRE sarà pronto il **reparto tutto dedicato alla festa più bella dell'anno**: ancora più grande e completo, sarà un viaggio incantato tra decorazioni ed addobbi natalizi di ogni genere, alberi di Natale veri o ecologici, ghirlande, luci e luminarie, statuine e presepi, i carillon animati Lemax, le decorazioni per la tavola, candele profumate, e molto altro.

Particolare attenzione è data alla scelta dei decori, tutti selezionati con gusto raffinato seguendo le ultime tendenze in fatto di colori e forme.



Happyflor
GARDEN



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

Parmareggio *in* forma