

# Parmareggio in forma

Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre



N° 28



**Pagg. 2-3**  
Speciale  
Assemblea  
di Bilancio  
Granterre

Pag. 4

Intervista a  
Mauro Martinelli



Pag. 5

KroccaRÉ: le nuove  
chips di riso al  
Parmigiano Reggiano



**CIBUS  
ITALIA**  
FEDERALIMENTARE  
EXPO MILANO 2015  
miparf

I primi mesi  
di Parmareggio  
ad EXPO

Pag. 6

## L'Assemblea dei Soci di Ivano Chezzi Presidente Granterre



Per illustrare ai soci il bilancio consolidato 2014 del Gruppo Granterre-Parmareggio abbiamo scelto quest'anno l'Una Hotel di Baggiovara.

**Martedì 19 maggio 2015**, alla presenza di oltre 100 fra soci ed illustri invitati, è stato presentato **un bilancio molto positivo**, con **risultati solidi e crescenti nel tempo**, nonostante un contesto economico di prezzi e consumi tutt'altro che facile, sia a livello nazionale che nel nostro comparto caseario.

Dopo aver letto il messaggio di **Maurizio Martina, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, che si è scusato per la sua assenza augurandoci un proficuo lavoro, e dopo la relazione del Presidente del Collegio Sindacale Dott. Remo Zucconi, sono

state illustrate le varie relazioni sulla gestione, oltre che dal sottoscritto, dai manager del Gruppo: **Giuliano Carletti**, Amministratore Delegato, **Maurizio Moscatelli**, Direttore Commerciale e **Antonio Andreana**, Responsabile Amministrativo.

L'Assemblea è stata anche occasione per **ringraziare e salutare due amici** che con impegno, professionalità e passione hanno collaborato alla costruzione del Gruppo e contribuito fortemente ai risultati che ancora oggi stiamo ottenendo, e che ora cessano la loro attività per raggiunti requisiti pensionistici:

- **Tiziano Pasqualini** che dal 1976 ha costruito e razionalizzato il settore zootecnico cooperativo modenese, riconosciuto da tutti a livelli di eccellenza nel panorama nazionale
- **Enrico Catellani**, Presidente della Latteria di Bagnolo (RE) dal 2002 socio e Consigliere di Granterre e Parmareggio, precursore della aggregazione cooperativa interprovinciale.

A seguito delle dimissioni da Consigliere di Enrico Catellani, l'Assemblea ha deliberato di non procedere a cooptazione riducendo a 14 il numero di consiglieri di Granterre.

Particolarmente emozionante è stato il saluto portato da **Catia Pedrini, Presidente di Modena Volley**, accompagnata dal **Direttore Generale Andrea Sartoretti**, di cui siamo stati Sponsor nel corso di una stagione ricca di soddisfazioni che ha portato la vittoria in Coppa Italia, il 2° posto nel Campionato Nazionale e l'ingresso in Champions League; d'obbligo è stato l'augurio di future collaborazioni e reciproche soddisfazioni.

Numerosi e qualificati sono stati i rappresentanti delle Istituzioni, delle organizzazioni sindacali di rappresentanza, dirigenti cooperativi e del mondo bancario, in particolare ci hanno onorato con la loro presenza ed i loro interventi: **Gian Carlo Muzzarelli**, Sindaco Comune di Modena e Presidente Assemblea Provinciale dei Sindaci di Modena; **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia Romagna; **Giovanni Luppi**, Presidente Nazionale Settore Agroalimentare Legacoop; **Mauro Lusetti**, Presidente Nazionale Legacoop.

Durante tutta la mattinata, con un considerevole afflusso di firmatari presso il tavolo allestito, abbiamo contribuito alla campagna di raccolta delle firme, validate dalla presenza del Consi-

gliere comunale Federica Venturelli, che ringrazio, aderendo alla iniziativa dell'Alleanza delle Cooperative Italiane che ha depositato in Corte Suprema di Cassazione la **proposta di legge di iniziativa popolare per il contrasto e la lotta alle false cooperative**. La proposta prevede misure più severe e più incisive verso le imprese che utilizzano strumentalmente la forma cooperativa, perseguendo finalità estranee a quelle mutualistiche.

Vorrei esprimere infine, a nome di tutti i nostri soci, **un ringraziamento ai Consiglieri, Sindaci, management, collaboratori e dipendenti** tutti per l'impegno e la passione che ci hanno permesso di ottenere nel 2014 un ulteriore rafforzamento del Gruppo, con crescita di volumi, fatturati e utile netto. Questa crescita permette di riconoscere ai soci **oltre 3 milioni di euro di dividendi e di ristorno sui conferimenti**, aggiuntivi rispetto ai valori di mercato già liquidati in corso d'anno. Questi valori risultano determinanti in un contesto economico e di mercato particolarmente difficile come l'attuale.

*Grazie a tutti e...  
via con il 2015!*

## I numeri principali del Bilancio Consolidato 2014



### Fatturato

**282 milioni (+5,6 milioni sul 2013)**  
 Formaggio confezionato: 217 milioni (+5,5 milioni) +4,8% a volume  
 Forme intere e altri ricavi: 28 milioni (+2,9 milioni)  
 Burro 37 milioni (-2,8 milioni)

### Parmareggio

ha raggiunto i **122 milioni** di euro di fatturato!  
 (+ 7,1 milioni, +6,2%)



#### Burro

**14 milioni (+ 2,7 milioni, +22,5%), +16,4% a volume**  
 39,4% del venduto

#### Formaggio

**107 milioni (+ 4,5 milioni, +4,4%), +6,7% a volume**  
 59,8% del venduto

### Export

**44 milioni (+3,8 milioni), +14,9% a volume**  
 20% del venduto formaggio

### Costi di marketing

**5,3 milioni di euro (-0,4 milioni sul 2013)**

### Utile Netto

**10,3 milioni ante imposte (+1,7 milioni sul 2013)**  
**7,1 milioni (+1,1 milioni sul 2012)**

### Patrimonio Netto

**Cresce di 5,9 milioni a 89 milioni**

### Indebitamento

**Stabile a 106,6 milioni**

### Dipendenti

**292 persone di cui 23 stabilizzate negli ultimi 5 anni**

## EVOLUZIONE DELLA STRATEGIA

**VOLUMI 2014: +117% sul 2009**



**Crescita 889 t.**

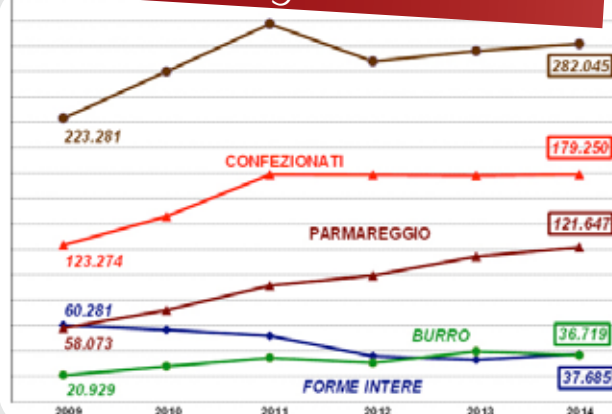
**Crescita 955 t.**

**Crescita 2.634 t.**

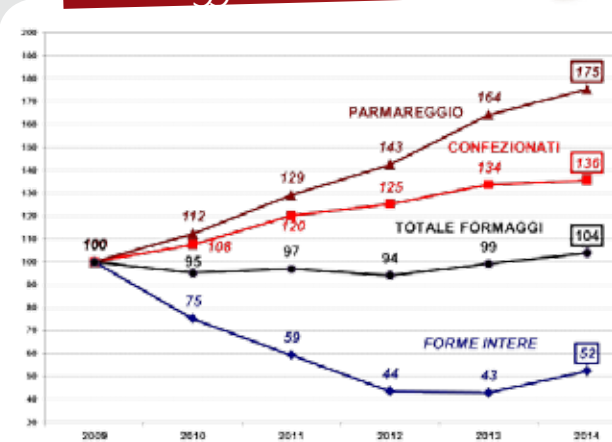
**Crescita 1.958 t.**



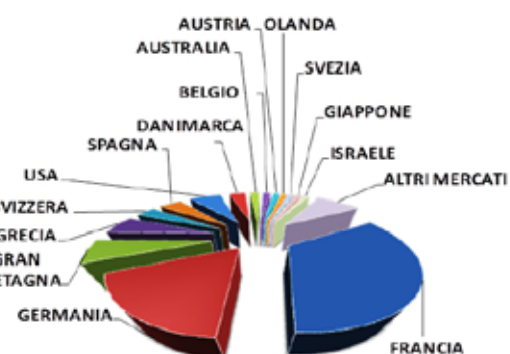
## Lo sviluppo del fatturato negli anni



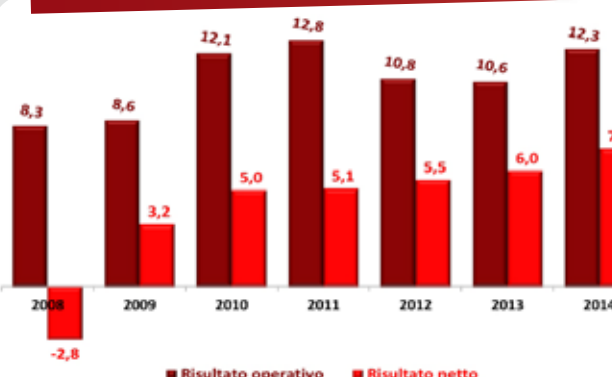
## Il trend dei volumi formaggi (2009=100)



## Vendite Estero



## Il trend dei risultati economici consolidati



## I SOCI DEL CONSORZIO GRANTERRE NEL 2014



## LA BASE SOCIALE DEGLI 11 PRINCIPALI CASEIFICI SOCI



## Le forme conferite

Entrate da soci PR fresco	2011	2012	2013	2014	Bdg 15	Diff 2014/2013	Diff Bdg/2014
da soci storici	139.158	135.322	144.332	183.072	206.205	38.740	23.133
da soci speciali	7.934	12.927	5.969	41.690	70.869	35.721	29.179
<b>TOTALE SOCI</b>	<b>147.092</b>	<b>148.249</b>	<b>150.301</b>	<b>224.762</b>	<b>277.074</b>	<b>74.461</b>	<b>52.312</b>
Variaz. N. FF su AP		1,157	2,052	74.461	52.312		+126.773
Variaz. N. FF su AP		0,8%	1,4%	49,5%	23,3%		+84% sul 2013



## Andamento dividendi e ristorni



## Proposta di destinazione 2009-2014

	CONS. 2009	CONS. 2010	CONS. 2011	CONS. 2012	CONS. 2013	CONS. 2014
UTILE NETTO CONSOLIDATO	3.219	5.005	5.073	5.530	6.008	7.150
UTILE DISTRIBUITO (*)	1.157	1.617	1.633	1.856	1.987	3.169
% SU UTILE NETTO CONS.	35,9%	32,3%	32,2%	33,6%	33,1%	44,3%

\*Incluso il ristorno sul formaggio distrutto nel 2012

### Enrico Catellani

A seguito dell'ammissione a socio cooperatore della Latteria Sociale di Bagnolo in Piano avvenuta nel 2002, il Sig. Enrico Catellani viene nominato Consigliere del Consorzio Granterre nell'aprile del 2005 e da maggio 2010 in Parmareggio spa. Il sig. Catellani, pur di fronte ad impegni professionali gravosi, non ha fatto mancare il suo prezioso contributo grazie anche alla sua lunga esperienza nel campo zootecnico ed agroalimentare. Lo ringraziamo per il lavoro svolto fino ad oggi all'interno dei Consigli di Amministrazione di Granterre e Parmareggio.

### Tiziano Pasqualini

A fine maggio l'amico e compagno di lavoro Tiziano Pasqualini, dopo 40 anni d'attività nel settore zootecnico, inizierà una nuova vita da pensionato. In questi anni sono stati fondamentali per il Gruppo il suo impegno, la sua professionalità e passione. Ci mancheranno molto la sua esperienza, la sua forza di volontà ed amore nello svolgere il suo lavoro. Grazie ancora Tiziano e in bocca al lupo!!

DAL	AL	AZIENDA
Ott 1976	Dic 1976	Associazione Provinciale Coop Agricole
Gen 1977	Mar 1982	Stalla Coop La Grande - Nonantola
Mar 1982	Dic 1986	Cooperativa Allevatori Modenesi Associati
Gen 1987	Dic 1999	Fertilcoop (Presidente)
Dic 1999	Mar 2007	Cons. Granterre (resp.le dell'area strategica "Latte" e del settore "Agronomico")
Apr 2007	Dic 2009	Bonlatte (direttore di produzione)
Gen 2010	oggi	Cons. Granterre (direttore di produzione)
Gen 2011	Giu 2013	distacco ad Albalat
Lug 2013	Dic 2014	distacco Azienda Agricola Annovi Meris

### Congresso nazionale ANCA Roma 1979



# Mauro Martinelli: una vita in Granterre

Tecnico di stalla, Responsabile Caseifici, Vicepresidente e oggi Responsabile della Sicurezza e Formazione.

Il curriculum di Martinelli parla per lui: una carriera dedicata al nostro Gruppo.



**Martinelli, se volessimo usare una metafora sportiva potremmo dire che tra poco chiuderà la carriera sempre con la stessa maglia...**

In effetti posso dire di aver dedicato tutta la mia vita al Parmigiano Reggiano e al Gruppo Granterre... e posso farlo in maniera convinta e soddisfatta!

**Una vera bandiera. In effetti nei corridoi di Via Polonia si vocifera addirittura che lei sia qui dalla notte dei tempi...**

Bè adesso... non sono poi così vecchio, anche se da quel 1979 sono passati ormai 36 anni.

**Ce li racconti, questi anni che sappiamo essere stati pieni di esperienze, anche molto diverse fra loro.**

Dopo gli studi agrari, sono entrato nel mondo dei caseifici nel 1979, dapprima all'interno della Lega delle Cooperative. In quel periodo era una prassi consolidata quella di inserire i neoassunti all'interno delle cooperative e dei consorzi aderenti, affinché potessero entrare subito in contatto con il tessuto imprenditoriale e produttivo. Così, e per gli otto anni seguenti, fui tecnico di stalla, e già dal 1980 fui invitato permanentemente all'interno del Consiglio di Amministrazione di Granterre, che allora si chiamava ancora CCS. Sul finire degli anni Ottanta tornai in Lega delle Cooperative per avvicinare Eros Valenti come Responsabile dei Caseifici e delle Stalle, ma dopo altri quattro anni il CCS mi richiamò per ricoprire il ruolo

Inaugurazione Caseificio Cà Vecchino - giugno 2006



di Vicepresidente operativo. Così tornai "a casa" e col passare degli anni ricoprii diverse mansioni: Responsabile del Personale, di Laboratorio, degli Affari Generali... insomma, ho girato un po' dappertutto!

Ad inizio 1999, tornai a svolgere il mio ruolo operativo presso i soci: prima al Caseificio Valnirano, poi al Ca' Vecchino e al Pramoretto. Nel 2007 tornai "dietro la scrivania", per così dire,

e fino al 2009 fui Responsabile Affari Generali e della Sicurezza delle stalle dei tanti caseifici che avevamo acquisito nel frattempo. Infine, dal 2010 sono Responsabile della Sicurezza e Formazione del Gruppo Granterre-Parmareggio. In tutto questo tempo ho vissuto molte esperienze e cambiamenti che in un primo momento potevano sembrare spiazzanti, ma che, col senno di poi, posso considerare come straordinarie occasioni di crescita personale: ogni occasione mi è stata utile per imparare sempre qualcosa di nuovo, sia dal punto di vista professionale che umano e proprio i rapporti con le tante persone che ho conosciuto negli anni sono stati l'incentivo più appagante della mia carriera.

**Inoltre è stato partecipe della grande crescita del Gruppo.**

È vero: è stato uno sviluppo complesso e continuo, iniziato ai tempi del Presidente Rino Turrini, con la decisione di staccarci progressivamente dal CER-PL per riprendere vita autonoma.

**Da quello che racconta, però, traspare che più che il successo dell'impresa - che non va comunque trascurato - ciò che le rimarrà impresso è il rapporto con i gente: dirigenti, colleghi, produttori...**

È così: è una cosa che mi è sempre piaciuta, che mi galvanizza e mi dà la carica... diciamo che è il mio caffè della mattina e se non ci fosse stato questo rapporto continuo e quotidiano con le persone, se avessi dovuto passare le mie giornate chiuso in un ufficio dietro a faldoni e documenti, non sarei resistito così tanto tempo! Battute a parte, costruire e curare il rapporto con le persone è sempre stato il mio modo per comprendere a fondo le loro esigenze e per indirizzare di conseguenza il mio lavoro e quello

della cooperativa, dove possibile. Inoltre la cura dei rapporti interpersonali fu fondamentale per poter allargare la base sociale durante l'esperienza vissuta a contatto coi caseifici. In quegli anni riuscimmo a portare nel Gruppo una sessantina di nuovi soci: l'abilità consisteva nel mettere sullo stesso piano il rapporto remunerativo e quello fiduciario. Dovevo trovare un'alchimia che cementasse i rapporti tra le persone, tra gli allevatori e il Gruppo, con la consapevolezza che insieme avremmo potuto raggiungere risultati migliori e più vantaggiosi, per tutti.

**Un principio valido in qualsiasi ambito.**

Infatti questo approccio lo sperimentai quando divenni Responsabile di Laboratorio e adottai una gestione collegiale e cooperativa del lavoro: strategie e metodi non venivano mai imposti, ma discussi e condivisi e, in questo modo, interiorizzati dal personale, per lavorare tutti insieme e con performance sempre migliori. Penso che in Granterre il rapporto e il rispetto delle persone, pur nella distinzione dei ruoli, sia stato sempre fondamentale per il bene del Gruppo.

**Possiamo dire che ha avuto vita professionale con mille sfaccettature: tra le tante esperienze che l'hanno contraddistinta, quali mette sul podio?**

Sono un entusiasta del mio percorso e grato per tutte le esperienze che ho vissuto, tutte positive e bellissime, faccio veramente fatica a scegliere le migliori: tutte hanno avuto risvolti che si sono dimostrati importanti e utili nel prosieguo della carriera. Dovendo scegliere per forza, ne indico tre... anzi quattro.

**Partiamo dalla prima...**

Allora torniamo al 1979, quando dopo un anno di insegnamento all'Istituto di Agraria di Finale Emilia, di punto in bianco mi ritrovai ad avere a che fare con questo mondo del Parmigiano Reggiano. All'inizio rimasi un po' spiazzato, perché avere a che fare con allevatori e contadini non era certo la stessa cosa che rapportarmi a degli studenti. Dovevo trovare un modo per dialogare con i produttori, coniugando il mio approccio tecnico teorico con il loro estremamente pratico, com'è nella tradizione emiliana e contadina. Trovai persone estremamente corrette e intraprendenti, motivate e convinte che fare insieme è meglio che fare da soli. Quegli anni furono una palestra importante e a distanza di tanto tempo li considero il primo amore che non si scorda mai!

**E lo si capisce da come ricorda quel periodo! Il secondo episodio?**

Quello della vicepresidenza a fianco del Presidente Turrini: un uomo bur-

bero, estremamente competente ed esigente. Dopo un primo periodo di rodaggio trovammo subito una concordanza di metodi e strategie che ci permisero di lavorare bene. Insieme, con un coraggio e una lungimiranza fuori dal comune, contribuimmo a porre le basi su cui i dirigenti venuti dopo di noi costruirono lo sviluppo di Granterre che conosciamo oggi.

**Veniamo al terzo momento che non può dimenticare.**

Siamo alla fine anni Novanta e io ritorno al primo amore: a quel rapporto coi produttori nei caseifici, che tanto mi aveva appassionato e appagato all'inizio della mia esperienza professionale. Essere di nuovo in mezzo ai contadini e ai produttori, tornare ad occuparmi di quelle cose per cui avevo studiato, trovare nuovi soci, parlare di fronte a platee di 70-80 produttori esperti e competenti, fu impagabile... ottima e tanta soddisfazione!

**Quarto posto per...?**

Il mio ruolo attuale: Responsabile della Sicurezza e Formazione del Gruppo. È il culmine della mia carriera professionale, nel quale posso affiancare l'esperienza e le competenze tecniche acquisite sul campo in tanti anni con la gestione del personale e dei neoassunti, ai quali insegno metodologie e processi. E quando entro in azienda e tutti mi salutano, è una soddisfazione che mi ripaga appieno.

**Per concludere, quale consiglio si sente di dare a chi fa e farà del Gruppo Granterre?**

Nessun consiglio, solo una constatazione: non ci possono essere risultati se prima non si costruiscono rapporti solidi di fiducia: da questi discendono performance all'altezza degli obiettivi imprenditoriali e delle attese e grazie a questi si pongono le basi per la crescita professionale dei dirigenti e dei soci del domani. Il passaggio intergenerazionale passa anche attraverso la capacità di motivare, di condividere e di rendere tutti artefici e partecipi della vita aziendale, prendendo da ognuno il meglio che può offrire, per il raggiungimento di un obiettivo comune.



Inaugurazione Caseificio Valnirano - giugno 2008

# KROCCARÉ: LE NUOVE CHIPS DI RISO AL PARMIGIANO REGGIANO

Parmareggio ha creato KroccaRÉ: le nuove chips di riso che uniscono tutto il gusto e la naturalità del Parmigiano Reggiano alla leggerezza del riso e della cottura a vapore. Con solo 64 calorie, sono lo spuntino ideale da gustare quando e dove vuoi. Le chips, appositamente studiate per soddisfare il bisogno del consumatore di sfizio e gusto, combinato con quello di leggerezza e naturalità, rappresentano un'innovazione all'interno del segmento del Parmigiano Reggiano usato come base per la creazione di nuovi prodotti in diverse categorie.

Il marketing mix di KroccaRÉ è stato testato attraverso una ricerca di mercato i cui risultati hanno confermato che il prodotto rappresenta un'ottima opportunità da cogliere, in quanto:

- il Parmigiano Reggiano, secondo ingrediente della ricetta, è percepito dal consumatore come un importante «ingredien-

te-valore» perché naturale, genuino e rassicurante

- il consumatore ritiene molto importante per la tipologia di prodotto il processo produttivo di **cottura a vapore** e la caratteristica «**senza glutine**»
- la ricetta contiene solo 5 ingredienti per offrire massima naturalità
- Parmareggio, che ha raggiunto un'elevata fiducia alla marca perché riconosciuta dal consumatore come sinonimo di qualità e innovazione, è ritenuta "adatta" per questa tipologia di prodotto

KroccaRÉ, disponibile nel pratico sacchetto da 15g, dal 25 maggio scorso arricchisce l'offerta di Parmareggio per il vending, andando a posizionare accanto a Pan&Parmigiano e L'ABC della Merenda.



## PARMAREGGIO E T-FRUTTA... L'APP CHE TI FA GUADAGNARE FACENDO LA SPESA!

T-Frutta è la prima carta fedeltà dell'Industria, uno strumento che facilita i Brand ad entrare nel "Digital Business" e sfruttare le opportunità di crescita che ne derivano.

Si tratta della prima app che introduce il concetto del "cash back" nel largo consumo, permettendo all'acquirente di ricevere soldi immediatamente spendibili.

Partecipare è semplice: fai la spesa, scegli tra le marche in offerta e l'equivalente del risparmio ti viene accreditato direttamente sul conto corrente. L'utente può quindi acquistare i prodotti in promozione in qualsiasi punto vendita: basta fotografare lo scontrino della spesa, la app lo leggerà tramite un software, riconoscendo gli acquisti fatti. Lo sconto sarà quindi trasformato in un credito che è possibile ricevere nella modalità prescelta, conto corrente bancario, PayPal, assegno circolare.

Questa app innovativa creata da Ubiq, spin-off dell'Università di Parma, ci vede coinvolti insieme ad altri 25 marchi tra i top del mercato alimentare, da Barilla a Ferrero, da Lavazza a Findus, da Granarolo ad Heineken. È stato effettuato un primo lancio sulla piazza di Milano e provincia e, se i ritorni saranno positivi, l'app si aprirà al mercato nazionale con l'obiettivo di arrivare ai mercati esteri.

Abbiamo deciso di partecipare a questa attività con i nostri Pezzi 30 Mesi, le referenze di Grattugiato e del Burro, le Fettine, i Formaggi e i Petali di Parma.

La possibilità di analisi su categorie, prodotti e punti vendita utilizzati, che rendono disponibile tutti i dati relativi ai comportamenti di acquisto dei consumatori, ci permetterà di perseguire gli obiettivi prefissati:

- acquisire le famiglie trattanti le categorie ma non trattanti il brand Parmareggio;
- stimolare i consumatori occasionali ad un acquisto multiplo, anche attraverso campagne personalizzate di marketing "one to one", fatte su misura per i singoli profili di consumatori.



## PARMAREGGIO E AUT AUT INSIEME PER LA NUOVA STRUTTURA PER RAGAZZI AUTISTICI

Per il 4° anno Parmareggio ha proposto nella natalizia una confezione di beneficenza composta da una pezza di Parmigiano Reggiano 22 mesi da 1 Kg. Il ricavato (1 € per confezione venduta)

è stato devoluto all'Associazione AUT AUT di Reggio Emilia, fondata nel 2000 per permettere una vita migliore alle persone affette da autismo attraverso interventi riabilitativi specifici ed una educazione strutturata. Dalla vendita della con-

fezione verranno devoluti € 7.800 che andranno a contribuire alla costruzione di un nuovo centro residenziale e di riabilitazione in provincia di Reggio dedicato ad ospitare i ragazzi autistici e a coinvolgerli in attività ludico-lavorative.



# EXPO 2015: UN RESOCONTO DEI PRIMI MESI

Dal 1 maggio siamo presenti ad Expo Milano 2015 all'interno del padiglione Cibus è Italia, nel supermercato del futuro di Coop e nei ristoranti di Eataly con il ristorante di Italia del Gusto. Il ristorante a cui partecipiamo con Italia del Gusto è stato da subito operativo ed ha fatto assaggiare le specialità italiane con i prodotti delle grandi aziende di marca, fra cui il nostro Parmigiano Reggiano 30 mesi.

In giugno anche il Consiglio di Amministrazione del Gruppo Granterre e la forza commerciale hanno potuto apprezzare le strutture presenti in Expo: sono stati infatti organizzati un CdA Granterre presso il padiglione Cibus è Italia ed una Riunione commerciale presso il padiglione di Intesa S. Paolo, offertoci per l'incontro.

Nel primo mese sono stati quasi 3 milioni i visitatori di Expo, che si sta dimostrando una buona piazza per le aziende partecipanti. Siamo certi che la partecipazione sarà molto proficua per Parmareggio, anche grazie ai programmi di incoming e di business matching organizzati presso il padiglione Cibus è Italia, che ci coinvolgono nell'ottica instaurare nuovi rapporti commerciali con buyer internazionali.



## LO SHOP IN SHOP TESORI DEL GUSTO



Dal 7 al 20 maggio scorso abbiamo realizzato un'isola promozionale in co-marketing con Grandi Salumifici Italiani su 3 Ipermercati di Coop Estense: GrandEmilia e I Portali a Modena, Il Castello a Ferrara.

L'obiettivo era quello di mettere in evidenza i brand Parmareggio, Casa Modena e Senfter: l'eccellenza gastronomica del Parmigiano Reggiano e dei salumi. Grazie a Tesori del Gusto abbiamo potuto comunicare i 3 brand sotto un "unico cappello", spiegando al consumatore la collection in corso e, allo stesso tempo, incentivando le vendite con una promozione direttamente sul punto vendita.

Su ciascun punto vendita coinvolto è stato realizzato un allestimen-

to composto da 6 vasche frigo di grandi dimensioni brandizzate esternamente e due portali personalizzati. La struttura è risultata estremamente impattante ed è stata collocata in prossimità dell'ingresso degli ipermercati, in un'area di grande passaggio. Per quanto riguarda Parmareggio, l'operazione è stata complessivamente positiva, con importanti risultati di vendita e una buona sinergia trovata con Grandi Salumifici Italiani, elemento che ha permesso la realizzazione di un progetto molto complesso.

Considerati i buoni risultati ottenuti, stiamo valutando di presentare lo Shop in Shop Tesori del Gusto anche su altre insegne a livello nazionale.



## LA PALLAVOLO SI-CURA!

Si chiama "La Pallavolo si-cura" il progetto nato dalla collaborazione tra FIPAV (Federazione Italiana Pallavolo Comitato Provinciale di Modena) e Ospedale di Sassuolo,

che prevederà a partire dal prossimo settembre, momenti formativi e di aggiornamento rivolti agli operatori di 83 società sportive di pallavolo del territorio, e al quale Parmareggio parteciperà come sponsor.

L'obiettivo principale è quello di formare operatori non professionisti alle manovre di riabilitazione cardiocircolatorie di base e all'utilizzo del defibrillatore semiautomatico, che saranno

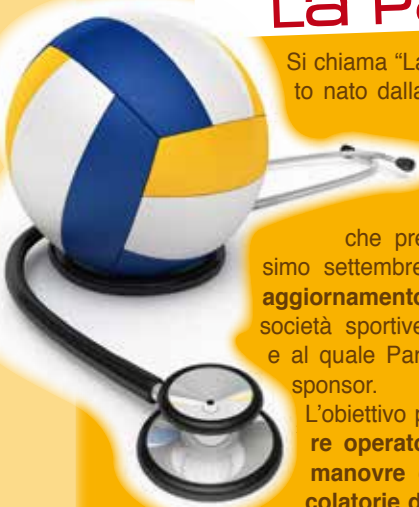
presenti costantemente durante le attività sportive, in accordo con i recenti interventi legislativi in merito. I momenti formativi però non saranno legati solo alle situazioni di emergenza ma, come emerso dai questionari somministrati agli operatori delle società sportive coinvolte, la formazione e l'aggiornamento verterà su diverse tematiche che vanno dall'ambito sanitario, al doping fino ai corretti stili di vita, ecc.

Ed è proprio quando si parlerà di sport e sana alimentazione che Parmareggio sarà coinvolta con una giornata formativa dedicata alla merenda equilibrata per chi fa sport. È questo uno dei fabbisogni formativi emersi dal questionario e naturalmente Parmareggio con L'ABC della merenda ha la risposta/proposta giusta!

La formazione si terrà presso la Florim Gallery, una struttura moderna e all'avanguardia realizzata dall'azienda di Fiorano Modenese che ha voluto mettere a disposizione dell'Ospedale di Sassuolo uno spazio per erogare formazione ed informazione sanitaria.

Il progetto "La Pallavolo si-cura" è stato presentato il 29 maggio scorso alla presenza di numerose autorità dello sport, delle istituzioni e degli sponsor.

Al convegno ha partecipato come ospite Federica Lisi, moglie del pallavolista della nazionale italiana Vigor Bovolenta, prematuramente scomparso nel 2012 a seguito di un malore che lo colpì in campo, che da allora sta portando avanti una campagna di sensibilizzazione alla presenza dei defibrillatori sui campi da gioco.



# Grazie ragazzi!!!

“Grazie ragazzi”... è questo il messaggio che abbiamo voluto dedicare ai giocatori e a tutta la società Modena Volley, per l'anno di soddisfazioni che ci hanno regalato.

La Coppa Italia, l'ingresso in Champions League, una finale scudetto che mancava a Modena da tanti anni, ma anche l'aver riportato sotto la Ghirlandina l'entusiasmo, la passione e la voglia di sognare dei tifosi gialloblù... peccato solo per il risultato finale!

Ci auguriamo che il prossimo sia un anno ancora più ricco di soddisfazioni per questi ragazzi!



GRAZIE RAGAZZI!!!



Quest'anno ci avete regalato la vittoria in Coppa Italia e una finale scudetto, ma anche l'entusiasmo, la passione e la voglia di sognare che mancava a Modena da tantissimo tempo! Grazie da chi ha creduto in voi!

PARMAREGGIO

BPER

EURO REPAR

GALVANI

macron

BULLONERIA EMILIANA

CEATRON

TEMPORI



## UNA STAGIONE OLTRE LE ASPETTATIVE PER LA PALLACANESTRO REGGIANA

“Grazie ragazzi” è lo stesso messaggio che vogliamo rivolgere ai giocatori della Pallacanestro Reggiana, che hanno regalato a noi e a tutti i tifosi una stagione davvero oltre le aspettative... anche in questo caso peccato solo per il risultato finale.

Un 3° posto nella regular season 2014-2015 e un meritatissimo accesso alla **finale di play-off** battendo Brindisi nei quarti e Venezia nelle semifinali. Risultato storico per l'equipe reggiana che ha **raggiunto per la prima volta la finale Scudetto** con-

tro la Dinamo Sassari, che ha eliminato in ordine cronologico Trento e poi Milano.

Il resto è storia: **7 partite combattutissime con i ragazzi di Menetti** che, nonostante gli infortuni che hanno colpito a rotazione alcuni senatori della squadra come Drake Diener oppure il giovanissimo Federico Mussini, sono riusciti **a giocarsela fino alla fine contro i campioni di Sassari**, perdendo la gara decisiva per un solo canestro, 73 a 75.

Nelle gare di semifinale e in una delle partite della finale **a tifare la squadra c'erano anche i Topolini Parmareggio**. Si sono svolti infatti i Parmareg-

gio Day, con Emiliano, Ersilia ed Enzino che hanno accolto i tifosi reggiani agli ingressi principali. L'atmosfera già calorosa è diventata ancora più movimentata quando i tifosi reggiani hanno sventolato **le bandierine rosse offerte da Parmareggio per incitare la squadra o i simpatici ventagli con il motto #daicandom**, diventato ormai un divertente tormentone.

In questo clima di festa spinto dal tifo reggiano, **i Topolini hanno poi animato i momenti di pausa con il lancio di peluche e con simpatiche foto fatte con i tifosi grandi e piccoli.**



## CAMP ESTIVI CON PALLACANESTRO REGGIANA

Anche quest'anno Pallacanestro Reggiana si è attivata nell'organizzazione dei camp estivi per coinvolgere i giovanissimi fan del basket. Quest'anno saranno 2 gli appuntamenti: il primo a **Castenuovo Monti, nella montagna reggiana, dal 7 giugno al 27 giugno** che vedrà coinvolti oltre 100 ragazzi; il secondo presso il **Beach Basket Camp di Cervia**, dove si svolgeranno attività prettamente tecniche e all'insegna del divertimento. **Parmareggio parteciperà come fornitrice delle “merende”** che verranno distribuite ai ragazzi, in particolare con **L'ABC della Merenda** e con i **Formaggini Parmareggio**, per dare ai ragazzi una carica di gusto e la giusta dose di calorie dopo l'attività sportiva!



# TUTTOFOOD 2015...

Parmareggio ha partecipato per la prima volta alla fiera Tuttofood che si è svolta da 3 al 6 maggio nel complesso di Fiere Milano, in zona Rho.

Con uno stand privato di 54 mq abbiamo accolto i numerosi buyer dei Paesi che hanno presenziato alla fiera. Numerosi sono stati gli incontri commerciali durante la fiera, in particolare con Paesi esteri, e i nostri funzionari hanno così potuto sviluppare nuovi contatti in ambito commerciale ed implementare quelli già esistenti.

A supporto delle attività di business sono stati organizzati alcuni eventi a cui abbiamo aderito: fra questi, l'evento di maggiore importanza è stato quello di **I Love Italian Food** nella Hall di Fiere Milano. Un evento che ha visto fra i protagonisti alimentari anche il nostro **Parmigiano-Reggiano**, grazie all'apertura della forma a cui hanno potuto assistere stupiti tutti gli invitati, principalmente buyer della distribuzione.



# PLMA'S 2015

Il 19 e 20 Maggio scorso si è tenuta in Olanda ad Amsterdam la fiera **World of Private label (Il Mondo del Marchio del Distributore)** organizzata dal PLMA, l'associazione mondiale dei produttori della marca privata.

Dopo l'esperienza positiva degli scorsi anni, Parmareggio ha allestito quest'anno **uno stand personalizzato, all'interno della collettiva "ITALIA"** organizzata da ICE, migliorando la posizione all'interno dei padiglioni della fiera olandese. In questa occasione, l'azienda ha potuto presentare

le tecnologie di **confezionamento** esponendo i prodotti realizzati con i marchi della distribuzione italiana ed all'estero, nelle diverse categorie merceologiche: il **confezionato** di Parmigiano e Padano, i **Grattugiati**, **Petali** ed il **Burro**. La manifestazione ci ha anche permesso di presentare a buyer e category manager di importanti catene internazionali i classici prodotti di Parmareggio e le ultime novità, come **Parmareggio Vacche Rosse** e **L'ABC della Merenda**.



## FORMAGGI&CONSUMI AWARDS

Il 29 aprile scorso si è svolta la **cerimonia di premiazione dell'edizione 2015 del Formaggi & Consumi Awards**, i premi dell'eccellenza assegnati dal retail. L'iniziativa, che riscuote da sempre un grande successo, si pone l'obiettivo di **valorizzare l'impegno delle aziende** del settore che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di **attività di marketing e comunicazione**. Su un totale di 129 candidature, tra aziende e consorzi che hanno aderito all'iniziativa, i 56 giurati (buyer di Gd, Do e dettaglio; cuochi; esperti del settore), hanno scelto 39 vincitori. **Parmareggio**, che ha ottenuto diverse nomination nelle categorie previste, **ha ricevuto i massimi riconoscimenti in quattro categorie:**

- **Miglior spot tv con "La Fabbrica del Grattugiato"**, l'avventura dei nostri Topolini Intenditori on-air a ottobre 2014;

- **Miglior campagna new media con L'ABC della Merenda**, protagonista nel mese di novembre 2014 di un mini-sito dedicato su Quimamme.it;
- **Miglior iniziativa di co-marketing con il Grande Aperitivo Italiano**, il progetto di marketing e comunicazione che ci ha visto collaborare con Casa Modena, Amica Chips e Cantine Maschio;
- **Miglior iniziativa charity con la Valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi Parmareggio da 850 grammi realizzata per il Natale 2014** e dedicata ad attività benefiche: 1 € donato all'Associazione AUT AUT (Associazione Famiglie con Portatori di Autismo) per ogni confezione venduta.

## TUTTOFOOD AWARDS: L'ABC DELLA MERENDA

Per L'ABC della MERENDA è arrivata l'ennesima conferma anche in Tuttofood: abbiamo infatti vinto il **premio come prodotto innovazione dell'anno per la categoria Lattiero Caseario**, battendo in finale Il Fresco Spalmabile di Nonno Nanni e lo snack di formaggio Skrick di Olympia. Il premio, selezionato e votato tramite Ipsos, ha coinvolto 1.200 consumatori che hanno definito i 3 finalisti per ogni categoria. In finale una giuria di esperti hanno nominato il vincitore per ogni categoria. Per **L'ABC della MERENDA** è il **primo riconoscimento ufficiale in termini di innovazione**, che conferma l'ottimo gradimento già riscontrato nei consumatori.



## PREMIO MOIGE: LA FABBRICA DEL GRATTUGIATO

Lo spot "La Fabbrica del Grattugiato" è stato premiato dal **Moige (Movimento Italiano Genitori)** in occasione di un anno di Zapping. **Mercoledì 17 giugno 2015 presso la Camera dei Deputati** si è svolta la cerimonia di premiazione delle trasmissioni televisive e degli spot family friendly, analizzati dall'Osservatorio Media del Moige, alla quale hanno partecipato direttori di rete, autori, presentatori e professionisti della tv italiana.

**Emiliano, Ersilia ed Enzo**, con "La Fabbrica del Grattugiato", hanno fatto ancora una volta breccia nel cuore dei bambini, ricevendo il "Premio Tv Moige", importante riconoscimento per i prodotti televisivi adatti a tutta la famiglia.





# REGGIONARRA... CON I TOPOLINI PARMAREGGIO

Il giorno 23 Maggio i nostri Topolini sono stati protagonisti all'interno dell'evento di Reggionarra, che si è svolto nelle principali piazze di Reggio Emilia (Piazza Prampolini, Piazza della Vittoria, Piazza Fontanesi). Una giornata interamente dedicata ai più piccoli dove il tema ricorrente è stata la **narrazione di storie per bambini**. Emiliano, Ersilia ed Enzino non potevano mancare con la loro simpatia e con gli sticker di Parmareggio, le simpatiche figurine di Enzino che sono state regalate a tutti i bambini presenti. Parmareggio ha presenziato con un banchetto espositore ed un totem ben visibile al centro di Piazza Prampolini. Malgrado le condizioni

atmosferiche non ideali, i nostri Topolini si sono così trovati a scherzare e fare simpatiche foto insieme ai loro giovani fans.



## UN RITORNO AI TEMPI DEI CASTELLI, DEI RE E DELLE REGINE... CON IL CORTEO MATILDICO DI QUATTRO CASTELLA

Sabato 30 e Domenica 31 maggio si è svolto il **50° Corteo Matildico di Quattro Castella (RE)**, la famosa rievocazione storica che ripropone l'incoronazione di Matilde di Canossa per mano di Enrico V: erano oltre 1.200 i figuranti in costume accorsi al **Castello di Bianello, sulle colline di Quattro Castella**, per un vero e proprio tuffo nel Medioevo.

Da sempre il Corteo Matildico richiama migliaia di visitatori da tutta Italia, grazie alla particolarità degli eventi proposti e alla partecipazione delle più importanti contrade di sbandieratori, che quest'anno si sono sfidate nella prima gara organizzata dalla Federazione italiana di bandiera.

In qualità di **sponsor**, il brand **Parmareggio** è apparso in un'intera pagina dedicata all'interno del libro illustrativo del Corteo, negli spot tv in onda su Telereggio, nel sito del comune di Quattro Castella nella sezione dedicata al corteo e con uno striscione presso gli ingressi principali all'area dell'evento.



## EMILIANO ALLA FESTA SCUOLA SPORT AL PARCO FERRARI DI MODENA

Grande successo e tanto entusiasmo sabato 9 maggio al Parco Ferrari per la **tradizionale "Festa Scuola Sport"**, organizzata dall'Assessorato allo Sport del Comune di Modena, dedicata alle classi quinte, a chiusura del programma "Scuola Sport" delle scuole primarie. **Oltre 1500 ragazzi** delle 5° elementari si sono dati appuntamento per praticare tutti gli sport presenti nel corso degli anni di scuola, seguendo un percorso a stazioni, per una mattinata di grande divertimento. Era presente anche il nostro **Topolino Emiliano**, che durante la pausa tra uno sport e l'altro, a metà mattina, ha offerto ai campioni in erba **L'ABC**

della Merenda, per ricaricarsi e ripartire con energia! Ai ragazzi è stata inoltre consegnata una cartolina che presentava sul retro un quiz con 6 domande riguardanti il cibo e lo sport. A conclusione della giornata, sono state estratte a sorte tre cartoline e i vincitori, premiati dal nostro Topolino Emiliano, hanno ricevuto come premio la maglia di Bruno di Parmareggio Modena Volley.



## NUTRIZIONE È SALUTE...

### L'ABC DELLA MERENDA SCENDE IN CAMPO!

Nutrizione è Salute è una campagna di educazione alimentare, realizzata in Italia, rivolta ai bambini e ai ragazzi che giocano a calcio. Messa in atto da F.I.G.C. Federazione

Italiana Giuoco Calcio e L.N.D. Lega Nazionale Dilettanti, questa importante iniziativa è stata promossa e finanziata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con la preziosa collaborazione di organismi quali la Federazione Medico Sportiva Italiana, il Ministero dell'Istruzione, della Salute e del Dipartimento dello Sport. Il modello nutrizionale della campagna, fondato sulla piramide alimentare italiana, valorizza l'eccellenza della produzione agroalimentare coinvolgendone in profondità la filiera, pronto a incidere e orientare le scelte e la spesa alimentare di milioni di famiglie. **La Campagna, infatti, prevede:**

- un'azione formativa su 30.000 allenatori, attraverso un manuale tecnico sull'alimentazione, personalizzato sull'attività del calcio e per le diverse fasce di età, che fornisce ad ogni allenatore gli strumenti per agire e orientare positivamente verso

corrette modalità nutrizionali i ragazzi e le ragazze della sua squadra.

- Contemporaneamente, agisce direttamente su 1.200.000 giocatori, 200.000 dirigenti e 1.400.000 famiglie, attraverso una dispensa divulgativa sulla corretta nutrizione, destinata agli atleti, alle loro famiglie e a quanti si occupano della preparazione dei pasti nel quotidiano.
- Inoltre, prevede 15.000 poster raffiguranti la sintesi del corretto modello alimentare della piramide adattata alla pratica sportiva, per affissione nelle 14.000 Società di calcio LND e sedi diverse.
- La Campagna, supportata da un sito web dedicato e da attività di social media marketing per la diffusione presso una platea allargata, prevede poi la divulgazione, formazione e consegna dei materiali alle Società di calcio direttamente sul loro territorio, attraverso 18 Convegni regionali.

Per il connubio fra sport, alimentazione e stili di vita, Nutrizione è salute è stata scelta per rappresentare l'Italia sulla scena internazionale in EXPO 2015 attraverso una conferenza che si terrà in Agosto.

**Parmareggio ha partecipato a questa importante iniziativa con L'ABC della merenda. Il nostro prodotto possiede infatti le caratteristiche ideali, sia**

per preparare il giovane all'attività, sia per facilitare il recupero dopo lo sforzo fisico, fornendo in modo completo e bilanciato ciò che serve a produrre energia, il materiale di costruzione e rigenerazione dei tessuti, all'insegna dell'equilibrio nutritivo.

Il Parmigiano, infatti, è una fonte preziosissima di calcio, indispensabile per la salute delle ossa, e di proteine, necessarie per la costruzione e la rigenerazione dei tessuti muscolari, proteine rese particolarmente assimilabili dalla lunga stagionatura. I grissini forniscono carboidrati complessi (amido) come fonte di energia di lunga durata, e una quota di grassi monoinsaturi ("buoni") per la presenza di olio extravergine d'oliva. Infine, il frullato di pesca, oltre a fornire una piccola ma necessaria quota di zuccheri semplici, migliora l'apporto vitaminico della merenda e aiuta a reidratare l'organismo.

È quanto ha spiegato **Giuliano Carletti**, partecipando con un intervento dedicato a Parmareggio, alla conferenza stampa di presentazione del progetto, che si è svolta lo scorso 21 maggio all'Hilton Rome Airport di Fiumicino, alla quale hanno preso parte i rappresentanti delle istituzioni civili e sportive che hanno dato il loro patrocinio insieme alle aziende che hanno sponsorizzato la campagna.



MOSTRA delle PIANTE GRASSE

GIUGNO  
LUGLIO 2015



Al garden è in corso la **MOSTRA DELLE PIANTE GRASSE**, che durerà tutto **giugno e luglio**. Vieni a scoprire le piante grasse in esposizione e tante altre varietà di fiori e piante. Quella delle piante grasse è una categoria che accoglie un gran numero di appassionati tutti accomunati dall'idea che "grasso" è bello. In effetti nessun'altra pianta può vantare spine, **fiori e foglie così particolari** e nemmeno una proverbiale resistenza alla siccità. Si tratta quindi di **piante "estreme"** adattate a vivere, in milioni di anni di selezione naturale, nei **deserti** più deserti del mondo, ma anche in **alta montagna** e ovunque le condizioni climatiche non permettono la vita a nessun altro vegetale. Chi le conosce bene sa che però non si può generalizzare e **ogni specie richiede precise condizioni di temperatura, sole e terreno**. Le piante grasse da appartamento più comuni e resistenti si adattano a vivere sul davanzale della cucina come su un ripiano del salotto ma **una bella composizione di piante grasse fiorite** la si ottiene solo osservando con scrupolo il tipo di terreno, che dovrà essere preferibilmente molto drenante e asciutto, l'irrigazione senza eccessi e solo quando serve veramente e quindi una buona esposizione al sole. Le piante grasse come i cactus desiderano anche una temperatura elevata e una certa attenzione alle correnti d'aria, sono pur sempre piante da luoghi desertici. Si può sempre iniziare con le più comuni, sarà **la passione e la curiosità verso questo mondo affascinante** a spingere verso la ricerca di piante grasse rare e da collezione.



## PARMAREGGIO IN... FORNA!

*Pasta fredda con  
pancetta, pomodori  
pachino, rucola  
e scaglie  
di Parmigiano*



*Un'idea creativa per una pasta fredda diversa dal solito. Ideale per un caldo pranzo estivo, può essere preparata anche il giorno prima.*

### Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr di farfalle
- 150 gr di pancetta
- 300 gr di pomodori pachino
- 180 gr di rucola
- **Parmigiano-Reggiano**  
**Parmareggio a scaglie**
- olio extravergine di oliva

### Preparazione

Fate soffriggere la pancetta in padella in olio extravergine di oliva: quando la pancetta raggiunge la doratura, aggiungete i pomodori pachino lavati e tagliati a metà. Salate leggermente e lasciate sul fuoco fino a quando i pomodori non saranno appassiti. Cuocete la pasta in acqua salata e scolatela al dente e conditela con la pancetta e i pachino. Fate insaporire la pasta e lasciatela raffreddare prima di metterla in frigo coperta da pellicola trasparente.

Una volta raffreddata, servite la pasta guarnita di rucola fresca e **scaglie di Parmigiano-Reggiano Parmareggio**.



## HAPPY GARDEN - ORARIO ESTIVO

A luglio e agosto ti aspettiamo  
dal lunedì al sabato

**9.00-12.30 / 15.00-19.30**

## 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](mailto:granterre@granterre.it)

[www.parmareggio.it](http://www.parmareggio.it) • [www.facebook.com/Topolini.Parmareggio](https://www.facebook.com/Topolini.Parmareggio)