

Parmareggio *in* forma



Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre

N° 45



Artest

Pag. 2

Artest, un'eccellenza a tutela della nostra qualità

La solidarietà di Parmareggio

Pag. 3



Pag. 6

Al World Cheese Awards 2018 premiati tre caseifici soci di Granterre

Addobbi, decori e un pizzico di magia

Pag. 8



Montecavolo 20 dicembre ore 13.00

Modena 21 dicembre ore 12.30

*Ci incontreremo per scambiarci gli Auguri
brindando al Natale e ad un Felice Anno Nuovo.*

Non mancate!!!



Un augurio da intenditori ...

IL GRUPPO GRANTERRE ha scelto quest'anno di devolvere il proprio contributo di solidarietà alla LEGA DEL FILO D'ORO

Artest, un'eccellenza a tutela della nostra qualità

Artest è un laboratorio di analisi che offre servizi di qualità in ambito alimentare, no food e ambientale. Ha sede a Modena e il nostro Gruppo si affida da anni a questa eccellenza del territorio. Ne parliamo con Sara Bardulla, Amministratore Delegato Artest Spa.



Partiamo dalle basi: raccontaci in breve cos'è Artest e di cosa si occupa.

Artest nasce nel 2010 da Arte Casearia, un'azienda di analisi e consulenze a sua volta costituita nel 1996 dall'unificazione di due laboratori di analisi, uno di Legacoop e l'altro di Confcooperative, operanti da anni nel settore caseario. Il cambio di nome racconta il percorso di sviluppo di **attività analitiche non più solo rivolte a latte e formaggio ma al mondo alimentare nel suo complesso e anche ad ambiti diversi dal food**. Il percorso fatto ha portato a **investimenti in attrezzature, sviluppo di nuove tecniche analitiche e all'acquisto di una nuova sede** per operare in sicurezza, realizzare flussi di processo ottimali e manipolare i campioni in conformità alle direttive fornite dalle norme di settore. Il laboratorio è accreditato Accredia (n°284) ed è inserito nell'Elenco Regionale dei laboratori autorizzati ad effettuare analisi per l'autocontrollo igienico sanitario.

Che tipo di analisi svolgete e come siete organizzati?

Per la parte analitica abbiamo 5 laboratori: Chimico, Microbiologia, Biologia Molecolare, Latte, Analisi sensoriale, che ogni giorno analizzano principalmente matrici come latte, formaggi, alimenti zootecnici, vegetali, alimenti finiti e materie prime della ristorazione collettiva. Lo sviluppo attuato nell'ultimo decennio ha consentito anche di **specializzarsi su matrici ambientali, tessuti, acciai e ceramiche**, sulle quali Artest vanta oggi la richiesta di test su campioni provenienti da tutto il mondo. **Le consulenze spaziano nel campo alimentare dalla tecnologia di produzione casearia all'assistenza tecnica agli allevamenti di produzione di latte fino alla gestione dei sistemi certificati ISO 9001, ISO 22005, BRC, IFS, Biologico, No OGM, Halal**. Uno specifico settore si occupa dello sviluppo del software ACControl, un gestionale di caseificio che consente di documentare la tracciabilità di latte e formaggio fornendo i dati chiave per il mantenimento delle certificazioni obbligatorie e volontarie, per il controllo economico della produzione, per il rispetto di capitolati con i clienti.

Perché per un'azienda è importante avvalersi del vostro ruolo nelle attività di controllo qualità, ricerca e sviluppo e conformità dei processi produttivi?

Per il tipo di attività svolte, Artest si colloca nel mondo delle aziende di servizi, quindi caratterizzato da richieste di **performance molto elevate in termini di accuratezza scientifica ma anche di capacità di valutazione dei dati ottenuti**. Le abbiamo fatte nostre e cerchiamo di apportare un miglioramento continuo attraverso il riesame periodico dei metodi utilizzati, la crescita delle competenze del personale, l'individuazione di indicatori di processo che ci forniscano informazioni di ritorno sulle prestazioni, e soprattutto sulla costruzione di un **servizio personalizzato che viene affiancato e supportato nello sviluppo di nuovi prodotti, nel miglioramento dei propri processi produttivi e nel rispetto di leggi e capitolati**. Il personale è la nostra risorsa primaria, per questo negli ultimi anni ci siamo dati l'obiettivo di aumentare il patrimonio di competenze arrivando ad avere in organico il 75% di laureati, anche con esperienza, per poter garantire un approccio critico e soprattutto elevate potenzialità di sviluppo di nuovi metodi analitici e consulenze. Il 75% è costituito da donne e l'età media complessiva è 46 anni.

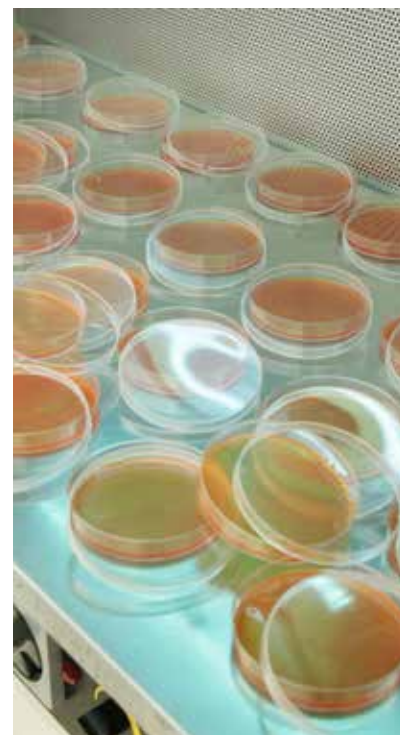
Il rapporto che vi lega al gruppo Granterre-Parmareggio è molto forte: raccontaci perché?

La proprietà di Artest è costituita in parte da soci che sono anche soci di Granterre-Parmareggio e che hanno fortemente voluto e creduto nel progetto di sviluppo di Artest. Abbiamo quindi ricevuto una mission precisa: essere anche

per Parmareggio un fornitore di riferimento sia per analisi di routine che per test e consulenze nel processo di ricerca e sviluppo, grazie alla nostra specializzazione nel settore lattiero-caseario e alla capacità di costruire un servizio su misura.

Artest oggi: cosa siete diventati e che progetti avete per il futuro?

Da maggio, dopo anni di ottima sinergia con Albizzo Zaccaria, **il ruolo di Presidente è stato assunto da Franco Michelini** con il quale, grazie all'esperienza maturata anche come Responsabile Settore Agroalimentare di Legacoop Estense, abbiamo definito e avviato **nuovi progetti strategici su più fronti**: nella seconda parte del 2018 abbiamo completato l'organico con **tre nuove assunzioni** e per l'immediato futuro sono previsti ulteriori **investimenti in attrezzature** per poter fornire dati che supportino in modo estremamente efficace la gestione del management di allevamento e la definizione della razione alimentare. Inoltre grazie alle prestazioni fornite **siamo stati selezionati per collaborare con l'Università di Parma** su progetti di studio di nuovi materiali la cui applicazione in ambito alimentare ha raccolto approvazione a livello europeo. Inoltre per l'anno prossimo è già stato approvato **uno sviluppo ulteriore del software ACControl** che porterà il gestionale su cloud rendendolo accessibile al pari dei più innovativi strumenti tecnologici.



LA SOLIDARIETÀ DI PARMAREGGIO

La Lega del Filo d'Oro

Da oltre cinquant'anni la Lega del Filo d'Oro è il punto di riferimento in Italia per assistere, educare, riabilitare e reinserire nella famiglia e nella società le persone con sordocecità e pluriminorazioni psicosensoriali.

Il perseguimento di questa mission viene attuato attraverso:

- La creazione di apposite strutture
- La formazione di operatori qualificati
- Lo svolgimento di attività di ricerca e sperimentazione
- La promozione di rapporti con enti, istituti, Università italiane e straniere
- La sensibilizzazione degli organismi competenti e dell'opinione pubblica per la prevenzione di tali disabilità

L'Associazione è fortemente radicata nel territorio. **A Modena è stato completato nel 2011 un importante Centro Socio Riabilitativo Residenziale che offre servizi educativo-riabilitativi e assistenziali.** Dotata di una superficie di **11.000 metri quadrati**, la struttura si articola in tre edifici: uno per le **attività diurne**, gli **ambulatori**, gli uffici e i servizi generali e due per le **residenze** degli ospiti sordociechi.



Il Centro Socio Riabilitativo Residenziale di Modena, in Via delle Costellazioni, n. 141

Il principale impegno dell'Associazione è la realizzazione del Nuovo Centro Nazionale ad Osimo, un polo di alta specializzazione che possa raccogliere in un unico plesso tutti i servizi esistenti dislocati oggi in 15 edifici diversi. Il beneficio maggiore sarà un incremento dei posti disponibili con la conseguente riduzione delle lunghe liste di attesa per la valutazione iniziale.



Il progetto del nuovo Centro di Eccellenza di Osimo

La Lega del Filo d'Oro descrive molto bene i suoi VALORI: "Crediamo che esista un linguaggio che va oltre le parole. Lo abbiamo imparato e continuiamo a sperimentarlo giorno dopo giorno, al fianco delle persone sordocieche. Per entrare in contatto con loro, migliorarne la qualità di vita e le possibilità di comunicazione con il mondo esterno, occorre una grande sensibilità. Questo è per noi il valore più grande, intorno al quale ruotano tutti gli altri".

Sostieni la Lega del Filo d'Oro:

UniCredit SpA - CC n.000001014852

IBAN: IT05k0200837498000001014852

www.legadelfilodoro.it

Dimondi Clown (era Ridere per Vivere)

Anche quest'anno Parmareggio ha deciso di sostenere i progetti di DIMONDI CLOWN, l'Associazione che opera con i Clown Dottori e i Volontari del Sorriso nelle Pediatrie dell'Ospedale di Sassuolo e al Sant'Orsola.

Dal Diario del Dottor Rufus, Reparto di Oncoematologia pediatrica:

Dopo aver fatto il day hospital affollato e un po' incasinato, entro con il dottor Bazar in una stanza dove troviamo due bambini stranieri che già da tempo conosciamo, uno di circa 4 anni e l'altro sugli 11 anni. Il bambino più piccolo è arrabbiato. Sono giorni che è in terapia e l'umore non è dei migliori. Anche per l'altro non è una gran giornata, ma ci accoglie con un sorriso. Come ogni tanto ci può capitare e senza pensarci troppo ci dividiamo e ognuno di noi si concentra istintivamente, pur restando sempre attenti, su un letto. Mentre io vado vicino al bimbo più grande, iniziando a scherzare con lui, il dottor Bazar si ferma accanto al letto di quello più piccolo. Mentre scherzo con il "mio" paziente getto un'occhiata a Bazar, per vedere se ha bisogno di una mano. Lo vedo intento a usare il suo pupazzo a forma di coccodrillo, per provare a coinvolgere nel gioco il bambino. Poi, con grande sorpresa della mamma e del bimbo, inizia a visitare e curare il pupazzo con grandi siringhe e, prendendo un abbassalingua e il fonendoscopio, propone al bimbo di partecipare alla "visita". Trasformato in dottore il bambino si mette a sedere sul letto e ridendo visita il coccodrillo, mettendogli cerotti e facendogli punture. Poi Bazar ha la grande idea di uscire dalla stanza e recuperare un'asta per le flebo, uguale a quella accanto al letto del bambino e alla quale lui è attaccato. Con il suo aiuto mettono, con scotch e cerotti, una nuova flebo al coccodrillo, ignaro di tutto, tra le risate del bimbo e della mamma. Anche il bambino che giocava con me si è divertito a guardare, mentre io scherzavo insieme a lui, prendendo in giro Bazar e facendogli capire che per me era tutto scemo.



QUEST'ANNO ABBIAMO SOSTENUTO



Tutti insieme triplichiamo la donazione: raccolti oltre 64.000 euro per la Sala Ibrida

64.784,00 euro raccolti: è il bilancio dell'iniziativa "Tutti insieme triplichiamo la donazione", sostenuta dalla grande distribuzione cooperativa, per la raccolta fondi per la realizzazione all'Ospedale Civile di Baggiovara della Sala Ibrida della Provincia di Modena, promossa dall'Azienda Ospedaliero - Universitaria di Modena e da ROCK NO WAR.

Dal 15 maggio al 15 giugno nei punti vendita di Coop Alleanza 3.0 e di Conad di Modena e Provincia, acquistando una confezione da 500 gr di Parmigiano Reggiano Parmareggio oppure una bottiglia di lambrusco di Sorbara della Cantina di Carpi e Sorbara, è stato possibile sostenere la campagna di raccolta fondi "Tutti Insieme per la Sala Ibrida". A questa iniziativa, alimentata da tutti i consumatori attraverso l'acquisto dei due prodotti, si è aggiunta la donazione dei fornitori (Parmareggio e Cantina di Carpi e Sorbara) e dei distributori.

Come ha funzionato la donazione? Sui 10,50 euro della confezione di Parmigiano Reggiano Parmareggio, il consuma-

tore donava automaticamente 1 euro al progetto, al quale si sono aggiunti 1 euro donato da Parmareggio e 1 donato dal distributore (Conad o Coop Alleanza 3.0): perciò, per ogni pezzo di Parmigiano-Reggiano, la donazione complessiva è stata di 3 euro. Mettendo nel carrello una bottiglia di lambrusco di Sorbara della Cantina di Carpi e Sorbara a 3,80 euro, il consumatore ha donato 50 cent di euro, il produttore e il distributore hanno aggiunto rispettivamente altri 50 cent, per un complessivo di 1,50 euro a ogni bottiglia.

La Sala Ibrida è una Sala Operatoria ad alta tecnologia dove sono presenti diverse apparecchiature radiologiche tra le quali un angiografo di grande potenza. È un ambiente chirurgico dove si può effettuare una diagnosi immediata e, contemporaneamente, senza spostare

il paziente, si possono eseguire le procedure chirurgiche. Questo consente di agire con più precisione e sicurezza, perché l'intervento chirurgico può essere adattato all'evolversi del quadro clinico, controllando il risultato in tempo reale. Il vantaggio della Sala ibrida è legato quindi all'urgenza, all'emergenza e alla traumatologia. La sala ibrida consente anche di svolgere una vasta gamma di interventi anche nelle patologie complesse di tipo vascolare, cardiologiche, neurochirurgiche, urologiche e gastroenterologiche.

Il 21 dicembre ci sarà l'Open Day all'Ospedale di Baggiovara dove, finalmente, verrà mostrato l'angiografo, frutto dell'impegno di tutti. L'ingresso agli ospiti sarà possibile su prenotazione da effettuarsi presso l'Urp dell'Ospedale di Baggiovara oppure via mail, o direttamente in loco il giorno dell'evento.



PARMAREGGIO AL SIAL 2018... INSIEME A GRANDI SALUMIFICI ITALIANI

Dal 21 al 25 ottobre Parmareggio è volata a Parigi per la fiera europea più importante del settore agroalimentare: il SIAL.

Il Salone Mondiale dell'Alimentazione, che ha cadenza biennale, anche quest'anno ha coinvolto circa 7.000 aziende del settore agroalimentare provenienti da oltre 109 Paesi, con un flusso di 155.000 visitatori nei 5 giorni della manifestazione.

Come la passata edizione abbiamo realizzato uno stand al centro del padiglione dei Formaggi, sulla corsia principale, con ottima visibilità. Per la prima volta abbiamo realizzato uno

stand insieme ai colleghi di Grandi Salumifici Italiani, consolidando la sinergia tra le due aziende anche a livello commerciale.

La gamma dei nostri prodotti, con particolare attenzione a quelli dedicati all'estero, è stata di grande interesse per tutti i principali interlocutori e partner internazionali con i quali i nostri funzionari export hanno avviato e intensificato importanti contatti che ci auguriamo si

possano concretizzare in futuro. Particolare focus sulle innovazioni Parmareggio: l'ormai consolidata gamma ABC e i nuovi prodotti dolci.



I PRODOTTI PARMAREGGIO...

... PROTAGONISTI NELLA DISPENSA DI MASTERCHEF

Anche quest'anno i nostri **Burro e Parmigiano Reggiano stagionato 30 Mesi** saranno nella dispensa di Masterchef, a disposizione dei cuochi per preparare gustosissime ricette.

Questa stagione sarà la prima di **Masterchef All Stars**: in onda dal 20 dicembre su Sky Uno HD e Now TV, vedrà i concorrenti più talentuosi delle passate sette edizioni del programma, sfidarsi ancora una volta portando in cucina la passione, la creatività e l'amore per il cibo.

A gennaio inizierà invece l'ottava edizione di **Masterchef**, con nuovi aspiranti chef che si sfideranno tra Mystery Box, Esterne, Invention e Pressure Test, per aggiudicarsi il titolo di ottavo Masterchef d'Italia.

I nostri prodotti otterranno **grande visibilità** durante le puntate e la **partnership con Parmareggio sarà comunicata sui media e sui social ufficiali del cooking show** più celebre della tv.



... NEL NUOVO COOKING SHOW PUPPI E FORNELLI

Sarà un nuovo format quello proposto da **Puppi e Fornelli**, il programma che partirà a gennaio nella fascia preserale di Tv8, **condotto da Pupo** e dall'ironico **chef stellato Cristiano Tomei**. Sarà infatti il primo show nel quale a gareggiare sono concorrenti che sanno cucinare male.

Ogni giorno, due coppie si sfideranno ai fornelli: la particolarità sta nel fatto che **ciascuna coppia è composta da un concorrente che si muove più che bene tra i fornelli e l'altro che invece cucina male**. A sfidarsi saranno questi ultimi mentre le metà più esperte verranno chiuse in un cubo trasparente alle spalle delle due postazioni di cucina.

Nel corso della preparazione, gli sfidanti avranno a disposizione dei pulsanti che serviranno per chiedere aiuto al compagno rinchiuso nel cubo, 30 secondi a disposizione per ciascuna chiamata. Ciò che avverrà e soprattutto verrà detto nel cubo non potrà essere ascoltato dagli sfidanti.

Il nostro Parmigiano Reggiano 30 Mesi e il Burro Parmareggio saranno a disposizione dei cuochi improvvisati, in particolare nella preparazione di 10 ricette.

Siamo sicuri che con i nostri prodotti il successo sarà comunque assicurato. Che vinca... il meno peggio!

PARMAREGGIO PROTAGONISTA NELLA GARA

Domenica 18 novembre si è svolta al palazzetto di Reggio Emilia la **partita fra Pallacanestro Reggiana e Sidigas Avellino**. Giornata importante di sport e divertimento fra due delle squadre che, nonostante il momento di difficoltà della Pallaca-

nestro Reggiana, negli ultimi anni hanno infiammato i palazzetti d'Italia.

Per l'occasione **Parmareggio è stata protagonista** della giornata con la presenza della **famiglia dei Topolini Intenditori** che hanno arricchito l'atmosfera di festa al palazzetto.

Ottima serata sportiva per creare uno spettacolo di gusto e di... tanto Parmigiano Reggiano!!! Come nei

migliori Parmareggio Day, i nostri **Topolini hanno accolto la folla alle due entrate principali che sono state allestite con totem e banchetti Parmareggio realizzati per l'occasione**. Emiliano, Ersilia ed Enzo 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 consegna fatta



PARMAREGGIO INCONTRA "IL GIGANTE"

Il 14 novembre scorso, Parmareggio ha avuto il piacere di ospitare la direzione del Gigante S.p.a. ed i suoi capireparto in una giornata interamente dedicata al mondo del Parmigiano Reggiano ed alla sua lavorazione, con l'obiettivo di **consolidare e potenziare un rapporto sempre più importante**, che ci vede presenti con la nostra gamma in assortimento su tanti punti vendita della loro rete a livello nazionale.

Per Parmareggio erano presenti Sauro Valpiani e Massimo Mingori per la rete commerciale, Daniele Messori, Mirko Petronelli e Lorenzo Cacciatore per l'ufficio Marketing.

La giornata si è svolta in due diver-

si momenti: **al mattino gli ospiti hanno visitato la Latteria Sociale Centro Ghiardo a Bibbiano**, dove hanno assistito alle varie fasi della lavorazione del Parmigiano Reggiano. Dopo il giro in latteria, dove gli ospiti hanno potuto apprezzare l'impegno congiunto e costante di allevatori e casari, **la visita è continuata presso il nostro stabilimento di Montecavallo di Quattro Castella**.

Qui i nostri ospiti hanno potuto apprezzare i processi produttivi aziendali e tutte le fasi antecedenti alla commercializzazione dei prodotti, per le quali ogni giorno investiamo importanti risorse in termini di sicurezza e qualità, per offrire al consumatore

prodotti di alta qualità, distintivi ed innovativi, valorizzando il prodotto dei soci. **Particolarmente apprezzato è stato il controllo e la sicurezza di tutti gli elementi della filiera, basato sull'assoluto rispetto degli standard igienici**. La visita allo stabilimento si è conclusa con il consueto giro al magazzino di stagionatura, dove riposano le forme di Parmigiano Reggiano.

La mattinata è terminata con un pranzo presso la locanda Sant'Ambrogio a Rivalta (RE), dove i nostri ospiti hanno gustato i piatti tipici della tradizione locale.

La giornata è proseguita con un momento di confronto tra Parma-

reggio e i nostri ospiti, in cui sono stati presentati i dati di mercato, l'andamento dei nostri prodotti all'interno dei punti vendita della distribuzione moderna **con focus particolare sul cliente, le innovazioni di prodotto ed il piano marketing per il 2019**.



PARMAREGGIO AL FESTIVAL CUOCHI PER UN GIORNO

Sono state 14.000 le persone che in un solo week-end hanno partecipato alla 7° edizione del Festival nazionale di cucina per bambini "Cuochi per un giorno", che si è tenuto il 6 e 7 ottobre scorso a Modena, con un grande riscontro di pubblico.

Due giorni ricchi di appuntamenti per annusare, toccare, impastare, modellare e cuocere. Accompagnati da grandi chef stellati, i **piccoli cuochi hanno sperimentato ricette fantasiose imparando le regole del mangiar sano**, con a disposizione i prodotti Parmareggio.

E tra una ricetta e l'altra, nell'angolo della merenda, i bambini hanno ricaricato le energie con **L'ABC Parmareggio**, offerta dal nostro Topolino Emiliano, presente all'evento.



CONTRO AVELLINO

a centrocampo del **premio intenditore** i due ex: il playmaker Ariel Filloy ed il reggianissimo Luca Campani che in questa stagione militano nelle fila di Avellino.

La partita, purtroppo per la Pallacanestro Reggiana, è stata dominata dalla squadra irpina che è stata in vantaggio fin dal primo quarto di 22 punti. Un vantaggio che si è protratto per tutta la partita, senza mai un

vero tentativo di ricucire lo svantaggio da parte di Reggio. Nonostante il periodo certamente non positivo, siamo certi che Pallacanestro Reggiana ha l'esperienza e il carattere per poter risalire la classifica.

Vi aspettiamo al prossimo Parmareggio Day... incrociando le dita per i play-off di fine stagione!!!



Parmareggio riceve le 3 stelle per il Rating di Legalità

Parmareggio ha ottenuto un importante riconoscimento ricevendo le 3 stelle, il massimo punteggio previsto dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato per il Rating di Legalità.

Il Rating di Legalità è uno strumento introdotto nel 2012 per le imprese italiane, volto alla promozione e all'introduzione di principi di comportamento etico in ambiente aziendale, tramite l'assegnazione di un "riconosci-

mento" indicativo del rispetto della legalità da parte delle imprese che ne abbiano fatto richiesta e, più in generale, del grado di attenzione riposto nella corretta gestione del proprio business. All'attribuzione del Rating l'ordinamento ricollega vantaggi in sede di concessione di finanziamenti pubblici e agevolazioni per l'accesso al credito bancario.

L'impresa richiedente ha diritto all'attribuzione di un punteggio che va da un minimo di 1 ad un massimo di 3 stelle, attribuito in base al

Regolamento AGCM "Requisiti per l'attribuzione del Rating di legalità". Il punteggio base può essere incrementato di un "+" per ogni requisito aggiuntivo. Il conseguimento di tre segni "+" comporta l'attribuzione di una stella aggiuntiva, fino ad un massimo di 3 stelle.

Il Rating di legalità ha durata di due anni dal rilascio ed è rinnovabile su richiesta.

L'elenco completo delle imprese che hanno ottenuto il Rating di legalità, con il relativo punteggio, è pubblicato sul sito dell'Autorità (www.agcm.it) e dal mese di ottobre 2017

è riportato anche nelle visure del registro delle imprese rilasciate dalle Camere di Commercio.

Nel 2016 Parmareggio ha presentato istanza all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ottenendo il punteggio di ★★★.

Quest'anno abbiamo presentato la richiesta per il rinnovo e l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha attribuito a Parmareggio il massimo della valutazione possibile, ovvero ★★★★★.

Questo riconoscimento è molto importante per noi perché mette in evidenza l'impegno della società per il rispetto della legalità, del controllo e della trasparenza.



In base alle dichiarazioni rese, nonché all'esito delle valutazioni effettuate, l'Autorità ha deliberato di incrementare il punteggio relativo al Rating di legalità attribuito a PARMAREGGIO S.P.A. (C.F. 01299680353), portandolo a: ★★★★★.

PARMAREGGIO PER L'AMBIENTE

PARMAREGGIO PER L'AMBIENTE

Progetto ecologico zone di ristoro

Nel mondo è presente un'enorme quantità di rifiuti in materiali plastici: uno studio recente dell'ENEP (*United Nations Environment Programme*) afferma che ogni anno oltre 8 milioni di tonnellate di plastica finiscono negli oceani. Oggi si produce

una quantità di plastica 20 volte superiore rispetto a quella prodotta negli anni Sessanta e se questa situazione continuasse, entro il 2050 la massa di plastica negli oceani

supererebbe in peso quella di tutti i pesci. Una soluzione a questo problema è data dal riciclo, aumentato notevolmente in Europa negli ultimi anni fino a toccare il picco dell'80%. Il riciclo della plastica può anche generare energia, con un recupero energetico di circa il 61%.

Un piccolo progetto di differenziazione del rifiuto e riciclo della plastica è stato realizzato nelle aree di ristoro degli stabilimenti produttivi di PARMAREGGIO, perché se è vero che bottiglie, lattine e bicchieri garantiscono igiene e praticità di consumo, di contro generano un'enorme volume di rifiuti da gestire correttamente.

Per la riduzione del volume rifiuti e la corretta raccolta differenziata,

sono stati installati dei compattatori automatici per le bottiglie di plastica e dei trituratori automatici per bicchieri monouso e palette zucchero. I compattatori automatici compattano o triturano il rifiuto introdotto e permettono di recuperare una cauzione legata al corretto riciclo, per coinvolgere maggiormente il dipendente nella corretta gestione dei rifiuti. Inoltre si sono sostituite le bibite in lattina con l'alternativa in plastica, eliminandone così la gestione del rifiuto.

Con la realizzazione di questo progetto, puntiamo a raggiungere importanti obiettivi:

- riduzione del volume dei rifiuti e ottimizzazione degli spazi grazie ai compattatori automatici che ri-

ducono di 1:7 il volume dei rifiuti

- realizzazione di una corretta raccolta differenziata della plastica per successivo riciclo
- raggiungimento di una miglior pulizia e igiene delle aree di ristoro

il tutto per salvaguardare l'ambiente di lavoro e **creare una abitudine ecologica corretta nella persona.** Tutto questo sarà possibile grazie anche alla collaborazione dei dipendenti Parmareggio.



Compattatori area ristoro Modena



Compattatori area ristoro Montecavolo

Al World Cheese Awards 2018 premiati tre caseifici soci di Granterre

Si è tenuto a Bergen, in Norvegia, il 5 novembre scorso il **World Cheese Awards**, l'Oscar dei Formaggi, il più importante e prestigioso premio al mondo del settore caseario, che ha coinvolto ben 2.472 mila formaggi provenienti da 41 Paesi. La giuria internazionale ha premiato oltre il 50% dei 121 campioni di Parmigiano Reggiano in gara, la Nazionale infatti ha vinto **61 medaglie** raggiungendo un risultato storico.

Oltre alle medaglie ottenute dalla Nazionale, il Re dei formaggi si è aggiudicato **altri 3 premi** (una medaglia d'oro, una di argento e una di bronzo) per campioni

presentati direttamente da operatori commerciali. Il record non si fermano qui. Quest'anno la **Nazionale del Parmigiano Reggiano** - composta da 55 caseifici - è arrivata ad essere la più grande missione collettiva mai intrapresa da un formag-

gio nazionale all'estero. Uno sforzo collettivo che ha fruttato una medaglia Super Gold, 12 medaglie d'oro, 20 d'argento e 28 di bronzo. Tra i premiati figurano tre Soci di Granterre: il **Caseificio Razonale Novese: oro (18 mesi), argento (oltre 30);**

il **4 Madonne Caseificio dell'Emilia: oro (24 mesi), bronzo (18 mesi);** la **Latteria Sociale Santo Stefano: bronzo (24 mesi), bronzo (oltre 30).**

A loro i nostri complimenti per l'ottimo risultato che ha tenuto alto l'onore della DOP più amata dagli italiani.



Modena di corsa con la Corri Mutina



Erano circa cinquemila persone domenica 4 novembre alla partenza dell'edizione 2018 della **CorriMutina** che ha unito tante categorie di podisti. Dalle scuole, agli appassionati, fino ai 500 atleti in corsa per la mezza maratona competitiva. L'evento organizzato in continuità con la tradizione della CorriModena e della CorriScuola, ha puntato quest'anno sull'innovazione della Mezza di Modena, una mezza maratona di 21 Km dal percorso tutto in centro storico.

Coordinavano il progetto la UISP, lo CSI, l'AICS, la FRATELLANZA, il COMITATO PODISTICO MODENESE e la CROCE ROSSA, tutti insieme per questa riuscitissima festa dello sport, nel segno dell'integrazione con il tessuto sociale alla scoperta di Modena e delle sue eccellenze, dove non poteva mancare di certo il **Parmigiano Reggiano di Parmareggio**. E alla fine di tanta fatica, all'arrivo gli atleti hanno potuto ricaricare le energie con l'**ABC dello snack**, la salutare merenda con mix di frutta secca.



Torneo di scacchi, un successo con Parmareggio

Tutto esaurito alla seconda edizione del torneo internazionale "Vignola Città degli Scacchi" che si è tenuto dall'8 all'11 novembre scorso, organizzato dal Club 64, sostenuto dal Comune di Vignola e dall'Unione Terre dei Castelli presso le sale del Castello e a Palazzo Barozzi. Un'iniziativa che ha visto sfidarsi in quattro diversi tornei ben 293 scacchisti provenienti da diversi Paesi del mondo e che ha reso Vignola un polo importante di incontro per giocatori italiani e stranieri. Non sono state solo le gare però a far parte del programma, si è tenuta infatti anche un'importante conferenza che ha approfondito il legame tra scacchi e neuroscienze, laboratori e mostre.

Come importante momento promozionale e per sostenere le impegnative gare dei partecipanti, **PARMAREGGIO** ha offerto la sua merenda **SNACK** accolta con molto piacere dal numeroso pubblico.



Vignola Città degli Scacchi



PARMAREGGIO IN... FORNA!

Diventa anche tu chef per un giorno

Biscotti Pan di zenzero

INGREDIENTI PER CIRCA 15 BISCOTTI:

Zenzero in polvere 5 g
Farina 00 350 g
Noce moscata 1 pizzico
Cannella in polvere 5 g
Chiodi garofano macinati 1 pizzico
Bicarbonato ¼ cucchiaino
Zucchero 160 g
BURRO PARMAREGGIO freddo di frigo 110 g
Uova n.1
Sale fino 1 pizzico
Miele 50 g
PER LA GLASSA:
Zucchero a velo 150 g
Albume n.1

Preparazione

Per realizzare i biscotti di Pan di zenzero iniziate dalla frolla speziata: nella ciotola di un mixer munito di lame versate la farina e tutte le spezie: i chiodi di garofano macinati, la cannella in polvere, la noce moscata grattugiata e lo zenzero in polvere. Aggiungete anche 1/4 di cucchiaino di bicarbonato, lo zucchero semolato. Quindi unite un pizzico di sale e versate il miele. Per ultimo versate il **BURRO PARMAREGGIO** freddo di frigo tagliato a dadini, frullate il composto ad intermittenza per non scaldare eccessivamente l'impasto fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Versate il composto sul piano di lavoro e formate la classica fontana.



Versate l'uovo al centro e incorporatelo all'impasto prima con la forchetta poi con le mani. Impastate velocemente e una volta che l'impasto avrà preso consistenza, formate un panetto piatto e copritelo con pellicola trasparente. Ponete l'impasto a rassodare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto, stendetelo con il mattarello su una spianatoia infarinata ad uno spessore tra i 7 mm e 1 cm. Ritagliate la frolla con le formine dei classici omini di Pan di zenzero, o se preferite con altre forme natalizie. Se volete, in questa fase potete forare i biscotti all'altezza della testolina degli omini per far passare un nastrino e poterli appendere all'albero. Con le dosi indicate otterrete circa 15 biscotti (in base al tipo di forme usate e alle dimensioni il numero potrebbe variare).

Trasferite i biscotti su una leccarda rivestita con carta da forno e cuocete i biscotti in forno statico preriscaldato a 170° per circa 15 minuti: i tempi sono indicativi poiché ogni forno ha una potenza diversa, è consigliabile perciò fare una prova, con un paio di pezzi per accertarsi che la cottura nel proprio forno sia ottimale.

A cottura ultimata, sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare completamente, meglio se su una gratella.

Intanto preparate la ghiaccia reale: versate gli albumi in una ciotola, iniziate a montare con le fruste elettriche a media velocità e incorporate poco a poco lo zucchero a velo aiutandovi con un cucchiaino: dovrete aggiungerne fino ad ottenere un composto omogeneo della consistenza desiderata.

Trasferite la glassa in una sac-à-poche usa e getta e ritagliate la punta creando un piccolo foro quindi decorate i biscotti ricalcando la sagoma e arricchendo di particolari gli omini a vostro piacimento. I biscotti di pan di zenzero sono pronti per essere gustati.

CONSIGLIO:

Questo impasto deve essere lavorato molto velocemente e messo in frigorifero a rassodarsi per essere maneggiato senza problemi. Quando ritagliate la sagoma, quindi, lavorate in un ambiente fresco e aiutatevi infarinando la spianatoia e stendendo solo l'impasto che vi serve, conservando l'altro in frigo fino a quando non sarà il suo turno.



la Magia del Natale



Addobbi, decori e un pizzico di magia

Da Happyflor trovi idee favolose per rendere il tuo Natale incantato



DECORAZIONI

LUCI

LUCERNARIE

STELLE DI NATALE

PRESEPI

IDEE REGALO

ALBERI DI NATALE

ABETI



IDEE REGALO



ALBERI DI NATALE



STELLE DI NATALE



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

A DICEMBRE SIAMO
SEMPRE APERTI
9.00 - 12.30 / 14.30 - 19.00

