



PARMAREGGIO InForma

Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre

n° 48 GIUGNO 2019



*Speciale Assemblea: Parmareggio,
Granterre, Bonterre*

2-4

*Parmareggio cambia look:
il nuovo System Pack dei prodotti*

5

Speciale Fiere

6

*Le piante che amano il caldo:
il plumbago*

8

L'ASSEMBLEA DEI SOCI GRANTERRE: "CONFERME NEL NOME DEL CAMBIAMENTO"



Kristian Minelli
Vice Presidente
e Consigliere Granterre

Il 16 maggio presso l'Hotel RMH Modena Des Art di Baggiovara si è svolta l'assemblea annuale dei soci Granterre per illustrare e approvare il Bilancio consolidato 2018, alla presenza di oltre un centinaio di partecipanti tra produttori, esperti di settore ed illustri ospiti. È stato un 16 maggio che noi produttori ricorderemo per il clima anomalo, causa di importanti danni nelle campagne, ma principalmente per i **numeri da capogiro presentati in assemblea**, che ha visto come filo conduttore la **crescita e l'ampliamento del Gruppo**. Novità 2019 è stata la **nascita di BONTERRE**, che attraverso il conferimento di Parmareggio da parte di Granterre, e Grandi Salumifici Italiani da parte di Unibon, ha fissato le basi per un'ulteriore crescita e valorizzazione della filiera e del Made in Italy.

Il 2018 è stato un anno segnato da una conferma delle importanti produzioni 2017 di Parmigiano Reggiano (quasi 3.700.000 forme prodotte) e da consumi nazionali in leggero calo (-0,6%) con quotazioni del prodotto comunque assestate su valori alti.

Per quanto riguarda il burro, si evidenzia un costante calo dei consumi in Italia (-4,2%) con una crescita a valore (+5,5%) per effetto dei forti incrementi

dello zangolato sull'anno precedente. Dagli interventi del **Presidente Ivano Chezzi**, dell'**Amministratore delegato Giuliano Carletti**, del **Direttore commerciale Maurizio Moscatelli** e del **Direttore Amministrativo Antonio Andreana** sono emersi numeri che fanno del **Gruppo Granterre una realtà affermata e in continua crescita**, con un utile netto che sfiora i 10 milioni, oltre alla conferma del brand Parmareggio come leader sul mercato nazionale, in forte crescita sull'export. Nota positiva data anche dalla lavorazione del siero, che vede numeri estremamente buoni dati dalla gestione.

Grande soddisfazione è emersa dagli interventi dei Soci, i quali, approvando il bilancio all'unanimità, hanno deliberato la destinazione di un **utile di esercizio pari ad euro 9.564.990,86, dei quali 4.230.000,00 a titolo di ristoro**. Oltre ai numeri economici il Presidente ha ricordato la continua crescita del gruppo, che attualmente vede 13 caseifici soci con una produzione di 350.000 forme, e 679 aziende agricole, che fanno del Consorzio Granterre un perfetto esempio di filiera.

Importante il contributo degli ospiti in rappresentanza di Istituzioni, organizzazioni sindacali e mondo finanzia-

rio: vale la pena ricordare quello della sempre attivissima **Simona Caselli, Assessore regionale Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia Romagna**, sul forte impegno della Regione ai "Progetti di filiera" e quello di **Emilio Braghin, Presidente della sezione di Modena del Consorzio Parmigiano Reggiano**, fortemente incentrato sui piani produttivi e dai Progetti Export. **Enrico Manni, Vice Presidente Vicario**, ha invece presentato le nuove progettualità dell'Organizzazione Produttori riguardanti il 2019.

Ultimi ma sicuramente non per importanza, gli interventi di **Mauro Lusetti e Giovanni Luppi** rispettivamente **Presidente Legacoop nazionale e Presidente Legacoop Agroalimentare**, sui valori e i risultati della cooperazione.

A nome di tutti i soci vorrei ringraziare per il lavoro svolto il Presidente, i Consiglieri, i Sindaci, il Management, i collaboratori e i dipendenti tutti, per l'impegno che ha permesso di ottenere i numeri che fanno di Granterre e Bonterre un forte e solido gruppo. Risultati importanti che apportano ulteriore valore aggiunto a tutta la filiera e ci ricordano che per **"continuare a migliorare, occorre non avere paura di cambiare."**

Speciale Assemblea



I NUMERI PRINCIPALI DEL BILANCIO PARMAREGGIO 2018

Le nostre quote di mercato

Fatturato

	2018	Variazione su 2017	
	mil.	mil.	%
Fatturato netto	365,1	28,1	+8,3%
Formaggio	310,9	28,2	+10,0%
Burro	53,8	0,4	+0,7%
Altri ricavi	0,4	-0,5	-55,8%
<i>di cui Export</i>	<i>70,0</i>	<i>+13,8</i>	<i>+24,6%</i>



I risultati della Marca



Il fatturato netto ha raggiunto i **183,5 milioni** di euro!
+14,3 milioni **+8,5%**
50,3% del fatturato totale

Formaggio **161,0 milioni** (+12,6 milioni; +8,5%)

Burro **22,5 milioni** (+ 1,7 milioni; +8,3%)
41,9% del burro venduto

L'export ha raggiunto i **38,1 milioni** (+ 7,0 milioni; +22,6%)
54,4% del totale export

Il trend dei fatturati



Evoluzione della strategia 2018 vs 2015 **+17,9%**

CONSUMO PREVALENTE

2015: **39%**
2018: **38%**

Crescita: **908 t.**
+17%

NUOVE CATEGORIE

2015: **25%**
2018: **26%**

Crescita: **735 t.**
+21%



SEGMENTO DA SVILUPPARE

2015: **23%**
2018: **26%**

Crescita: **1.108 t.**
+35%

NUOVE MODALITÀ DI OFFERTA

2015: **13%**
2018: **10%**

Calo: **294 t.**
-16%

Dipendenti

296 persone di cui 26 stabilizzate negli ultimi 5 anni

Costi di marketing

6,3 milioni di euro

Investimenti

3,6 milioni di euro

Utile netto

10,3 milioni di utile netto (+2,6 milioni sul 2017)

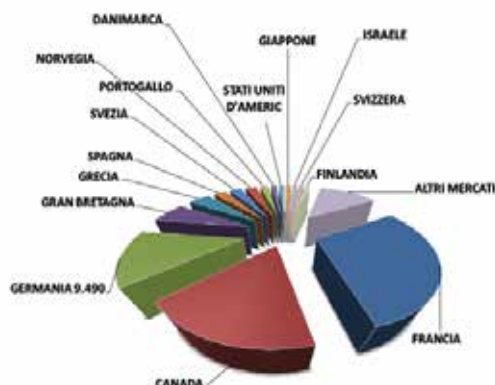
Patrimonio netto

crece di **8,0 milioni** a **49,9 milioni**

Indebitamento

aumenta di **7,3 milioni** a **130,2 milioni**

Vendite estero



L'estero

in **54** nazioni

Fatturato

70 milioni di euro (+13,8 milioni; +24,6%)

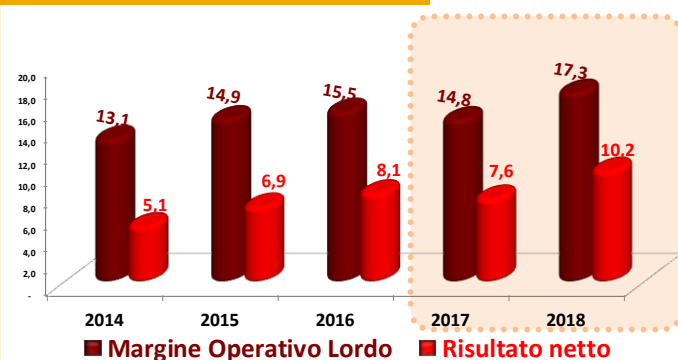
Parmareggio e Parmissimo

38 milioni di euro (+22,6%)

54% delle vendite estero



Il trend dei risultati economici



Speciale Assemblea

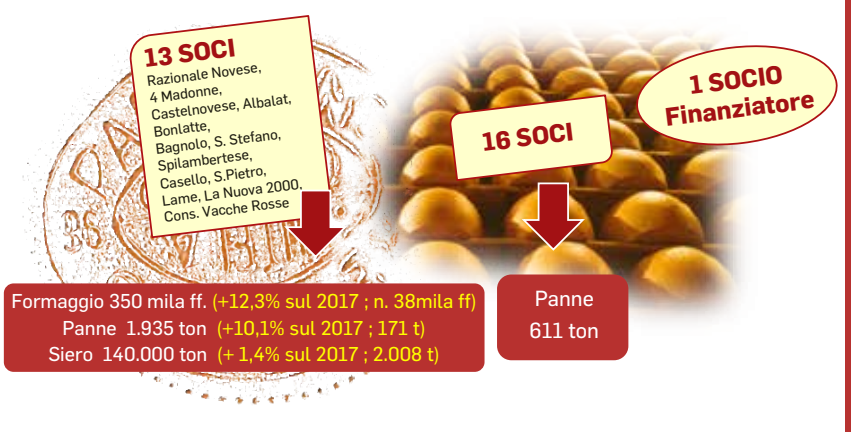


I NUMERI PRINCIPALI DEL BILANCIO GRANTERRE 2018

La base sociale dei principali caseifici soci



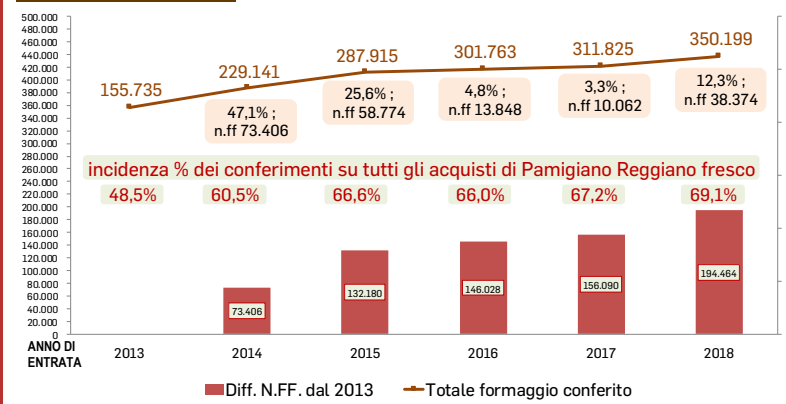
I soci del Consorzio Granterre 2018



I soci del Consorzio Granterre 2018



I conferimenti



Fatturato netto

172,2 milioni (+14,5 milioni sul 2017)

Dividendi da Parmareggio

6,9 milioni (+1 milione sul 2017)

Utile netto

9,6 milioni (+0,2 milioni sul 2017)

Patrimonio netto

95,5 milioni (+6,5 milioni sul 2017)



Maurizio Moscatelli
Direttore Commerciale

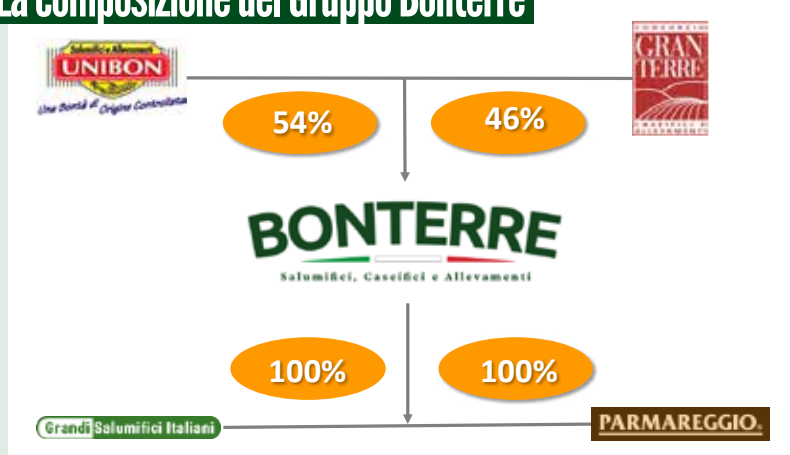
Proposta di destinazione dell'utile

	2018	2017
Utile d'esercizio	9.564.991	9.387.866
- di cui versato a riserva	4.684.285	5.021.721
- di cui versato a Coopfond	160.050	169.137
- di cui ristorno e dividendi ai soci	4.720.656	4.197.028
Totale dividendi e trattenute a capitale sociale	1.263.914	1.199.887
- dividendi a capitale sociale	489.720	447.028
- trattenute sui conferimenti a capitale sociale	774.194	752.859
Netto liquidato ai soci	3.456.743	2.997.141

Andamento dividendi e ristorni



La composizione del Gruppo Bonterre



La nostra Mission

Creare un gruppo agroalimentare di matrice cooperativa, di grande rilevanza nazionale ed internazionale

- specializzato nelle eccellenze italiane dei salumi e dei formaggi stagionati
- partner di riferimento per la distribuzione in Italia e all'estero
- capace di crescere sui mercati in coerenza ai nuovi trend di consumo soddisfacendo il consumatore con prodotti di alta qualità, distintivi ed innovativi grazie anche alla notorietà ed all'apprezzamento dei propri marchi
- capace di valorizzare il capitale ed i prodotti dei soci

I nostri Valori

- Rispetto delle persone
- Soddisfazione del consumatore
- Innovazione
- Affidabilità, competenza, credibilità, passione
- Qualità e sicurezza del prodotto e salute del consumatore
- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Tutela dell'ambiente
- Sostenibilità e benessere nella filiera
- I rapporti con i nostri territori le comunità
- Reputazione
- Senso di appartenenza

Grandi Salumifici Italiani

SVILUPPARE IL NOSTRO CORE BUSINESS IN ITALIA ED ALL'ESTERO

PER DIVENTARE LO SPECIALISTA DI RIFERIMENTO DELLE PRINCIPALI CATEGORIE DELLA SALUMERIA TRADIZIONALE ITALIANA.



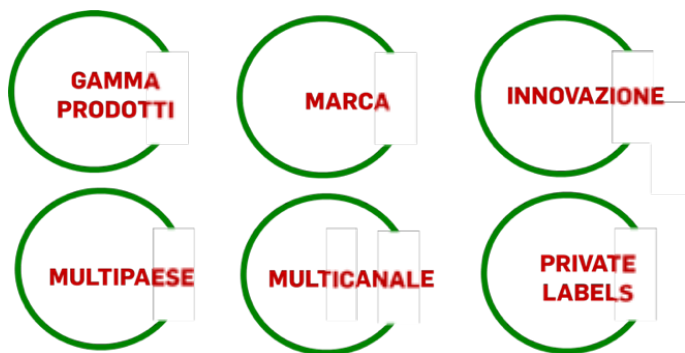
PARMAREGGIO

SVILUPPARE IL NOSTRO CORE BUSINESS IN ITALIA ED ALL'ESTERO

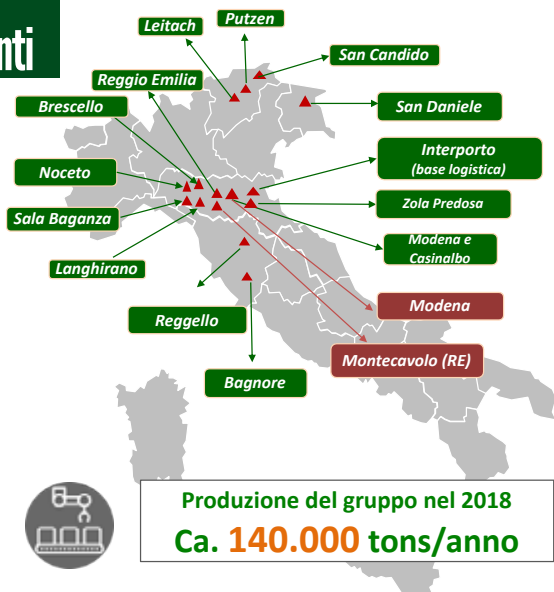
PER RAFFORZARE IL RUOLO DI SPECIALISTA DI RIFERIMENTO DEL PARMIGIANO REGGIANO E DEL BURRO.



Le nostre leve strategiche



La mappa degli stabilimenti



La nostra Carta d'identità

- 1.006 milioni di fatturato consolidato
- 212 milioni di fatturato all'estero
- 3 filiali commerciali all'estero
- 16 stabilimenti produttivi
- 144.141 tonnellate vendute
- 4 DOP e 4 IGP di produzione
- 2.106 dipendenti, interinali e facchini



PRODOTTI DOP

- PARMIGIANO REGGIANO DOP
- PROSCIUTTO DI PARMA DOP
- PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP
- SALAME CACCIATORE DOP

PRODOTTI IGP

- SPECK ALTO ADIGE IGP
- MORTADELLA BOLOGNA IGP
- SALAME FINOCCHIONA IGP
- ZAMPONE e COTECHINO MODENA IGP

Le Novità Parmareggio

NEW

PARMAREGGIO CAMBIA LOOK: IL NUOVO SYSTEM PACK DEI PRODOTTI



1983



La storia di Parmareggio inizia molto lontano a Montecavallo di Quattro Castella, dove nasce l'azienda che in pochi anni diventerà punto di riferimento nel mercato del Parmigiano Reggiano.

Le tappe successive hanno visto nel 2004 l'acquisizione da parte del Consorzio Granterre e nel 2006 l'avvio del Progetto Parmareggio, con il preciso intento di creare una marca nel mondo indifferenziato del Parmigiano Reggiano, puntando su qualità, innovazione e comunicazione, tanto da essere la prima azienda del settore a comunicare i valori della marca attraverso una campagna televisiva. I prodotti e la grafica degli incarti seguono l'evoluzione di Parmareggio.



2006



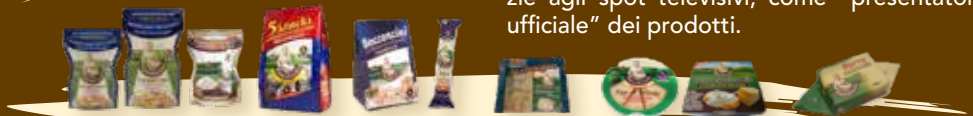
Viene creato l'attuale marchio, introducendo nel brand il Sig. Parmareggio: l'ideale proprietario dell'azienda e il garante della qualità del Parmigiano Reggiano Parmareggio. Il marchio diventa subito uno degli elementi fondamentali del system pack.



2011

Con una gamma dei prodotti sempre più ampia e differenziata, viene effettuato un primo restyling grafico, creando una linea comune caratterizzata da alcuni elementi:

- una descrizione chiara del tipo di prodotto (ad esempio per i pezzi abbiamo indicato in modo evidente i mesi di stagionatura);
- una creatività che prevedeva la presenza di elementi caratterizzanti, come il logo con il casaro e il paesaggio
- per la prima volta, la presenza del Topolino Emiliano già conosciuto ai consumatori grazie agli spot televisivi, come "presentatore ufficiale" dei prodotti.



OGGI

Parmareggio è diventata leader di mercato e sinonimo di Parmigiano Reggiano, grazie alla forte focalizzazione commerciale, agli importanti investimenti pubblicitari e ad un testimonial che ha raccontato in modo semplice un prodotto nobile.

Con il tempo Parmareggio è diventato uno specialista multiprodotto, estendendosi in categorie affini e in prodotti "a base di Parmigiano Reggiano", riuscendo anche a raggiungere target specifici con il successo dell'ABC della merenda.



IL FUTURO

È nata così l'esigenza di evolvere il linguaggio di marca in coerenza con il nuovo percorso strategico, nel quale Parmareggio, da "Parmigiano Reggiano da Intenditori", diventa "Lo specialista dell'alimentazione equilibrata e naturale attraverso il Parmigiano Reggiano".

È stata realizzata una nuova proposta che, verificata e valutata attraverso test sul consumatore, è diventata la nuova veste grafica dei pack Parmareggio.

Gli elementi fondamentali sui quali abbiamo agito sono stati:

Nome (brand name)

Il nome Parmareggio è molto forte e ha contribuito al successo della marca. Per questo è diventato l'elemento principale del pack, ben visibile e centrale sul fronte, a garanzia della qualità e dei valori del prodotto.

Colore

Abbiamo scelto una gamma cromatica che dà

continuità ai colori di marca conservandoli sui prodotti core, diversificando però le referenze e i prodotti all'interno di una stessa linea, come ad esempio tra i pezzi con differenti stagionature, per favorire una migliore navigazione.

Promessa

Con il restyling grafico diamo risalto al nuovo messaggio di marca, con Parmareggio che si propone come "Lo specialista dell'alimentazione equilibrata e naturale attraverso il Parmigiano Reggiano". Abbiamo aggiunto sul fronte dei prodotti alcuni claim nutrizionali. Per il Parmigiano Reggiano, ad esempio, ne descrivono i principali valori: 100% naturale, Senza conservanti, Naturalmente senza lattosio, Ricco in calcio e proteine.

Navigazione

Mantenendo un denominatore comune, abbiamo creato una differenziazione dei segni della marca sull'intera gamma, per facilitare la riconoscibilità dei prodotti, con una chiara organizzazione delle informazioni, un diverso ruolo della

marca nei sub-brand e una maggiore flessibilità del system nelle novità.

Firma ed elementi distintivi

L'attuale gamma Parmareggio ha 3 elementi distintivi: il paesaggio, il casaro e il Topolino. Dai test effettuati sul consumatore gli elementi emersi oggi come rilevanti sono il paesaggio e il Topolino. Pertanto abbiamo sostituito il casaro con "la firma". Il nuovo logo con effetto corsivo risulta ben bilanciato tra modernità e tradizione e rappresenta una manualità che rimanda all'artigianalità del casaro. Evoca il valore della genuinità e l'effetto firma ne potenzia la distintività nella categoria. Il Topolino, grazie alle campagne televisive e alla presenza sui pack, rappresenta oggi il vero "personaggio" identificativo della marca. I prodotti con la nuova grafica saranno inseriti nei punti vendita della Grande Distribuzione in modo graduale, partendo da giugno con il Burro, i Formaggi e le Fettine, per arrivare a settembre con i nuovi incarti della gamma ABC, Parmareggio Snack, Snack&Vai, i Grattugiati e i Pezzi.

Parmareggio



Speciale Fiere

Il Gruppo Bonterre si presenta al mondo

Da sempre le fiere di settore sono il momento principale per fare conoscere la propria identità aziendale: pertanto il Gruppo Bonterre ha deciso di presenziare in modo strategico ai principali appuntamenti del settore agroalimentare che si sono svolti in Italia e all'estero nei mesi scorsi.

CIBUS CONNECT, 10-11 Aprile, Parma

Cibus Connect 2019 si è tenuto in due padiglioni delle Fiere di Parma e Federalimentare e ha registrato la presenza di **oltre 500 aziende alimentari italiane selezionate**, che hanno presentato nuovi prodotti ed eccellenze del Made in Italy. **Bonterre ha partecipato con un ampio stand di 24 mq**, situato nel padiglione formaggi e salumi, con una zona degustazione per assaporare i nuovi prodotti e le referenze più classiche di **Parmareggio** e **Grandi Salumifici Italiani**.



TUTTOFOOD 2019, 6-9 Maggio, Milano

Abbiamo partecipato ad una delle principali fiere dell'agroalimentare Italiano, il TUTTOFOOD di Milano, con **uno stand da 136 mq**, un'unica isola con esposizione comune di **Casa Modena e Parmareggio**. Per l'occasione abbiamo avuto modo di incontrare molti clienti nuovi e già consolidati, anche grazie al sistema del business match offerto da Fiere Milano. **Da segnalare la visita al nostro stand del Ministro delle Politiche Agricole e Alimentari, Gian Marco Centinaio e del Presidente della Regione Lombardia, accolto da Maurizio Moscatelli**. Durante la fiera abbiamo organizzato per i nostri clienti un aperitivo presso l'hotel Tocq in Corso Como, un momento di convivialità e divertimento durante il quale abbiamo offerto una degustazione delle nostre specialità.

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

PLMA 2019, 21-22 Maggio, Amsterdam

Parmareggio e Grandi Salumifici Italiani hanno partecipato anche alla 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 e Casa Modena hanno allestito uno stand comune. Per l'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.



Export



I PROSSIMI APPUNTAMENTI

A completamento dell'anno il Gruppo parteciperà alla fiera **Summer Fancy Food di New York**, una delle principali manifestazioni agroalimentari degli USA, e alla fiera **ANUGA di Colonia**, la principale fiera europea del mondo del food.



Formaggi&Consumi premia Parmareggio con gli Awards 2019

Il 10 aprile scorso, in occasione di Cibus Connect, si è svolta la cerimonia di premiazione della decima edizione 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**. I riconoscimenti sono stati attribuiti da una giuria qualificata composta da buyer di GD e DO, normal trade e operatori del settore alimentare.

Parmareggio ha ricevuto tre importanti riconoscimenti:

MIGLIOR SPOT TV, con **L'ABC della merenda** e i due spot dedicati in particolare alle referenze dolci, on-air a gennaio 2018. **Lo spot "A scuola con L'ABC della merenda dolce"**, oggetto di una forte campagna pubblicitaria in onda su Rai, Mediaset, Sky, Discovery e tutte le principali reti del digitale terrestre e **L'ABC della merenda rap**, destinato ai canali kids.



Matteo Ghidi
Responsabile Marketing
e Trade Marketing

MIGLIOR PROMOZIONE AL CONSUMO, con l'**in-pack promotion "A Spasso per il Mondo"** e le mitiche **Palline Rimbalzine**: da gennaio a marzo 2018 all'interno di ogni confezione dell'ABC della merenda si trovava in regalo una divertente Pallina con le immagini della famiglia dei Topolini.



Daniela Monia Farris
Marketing Nuovi Prodotti

MIGLIOR INIZIATIVA CHARITY, con la **Valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi Parmareggio da 850 grammi realizzata per il Natale 2018**, dedicata ad una attività benefica, con 1 euro donato a **Dynamo Camp** per ogni confezione venduta. **Grazie a questo progetto e alla vendita di Valigette di Natale dedicate a Dynamo Camp**, abbiamo raggiunto la **somma di 11.689 euro, donata all'Associazione**.



Sponsorizzazioni



FESTA SCUOLA SPORT: UNA TRADIZIONE CHE CONTINUA!

Una giornata dedicata al gioco, al divertimento e alla sana alimentazione quella che sabato 11 maggio si è svolta al Parco Ferrari, con **oltre 1.300 ragazzi delle quinte elementari**, per la tradizionale festa di chiusura di "Scuola Sport". Il progetto, promosso dal Comune di Modena e giunto ormai alla **25ª edizione**, promuove l'educazione fisica e sportiva come abitudine di vita e tutela della salute ed è realizzato in tutte le scuole primarie modenesi. Per il quinto anno consecutivo il **nostro Topolino Emiliano è stato animatore d'eccezione, consegnando L'ABC della merenda a metà mattina**, per permettere ai ragazzi di ricaricare le batterie prima di ricominciare con le varie discipline sportive.

Anche quest'anno i ragazzi presenti hanno partecipato ad un concorso a premi che ha permesso a tre fortunati estratti di vincere le maglie dei giocatori di Modena Volley, consegnate da un ospite d'eccezione, Fabio Donadio.



Bellacoopia – Premio Liana Stradi 2019, gran finale con i Topolini Parmareggio

Un gran finale per la **tedicesima edizione di BELLACOOPIA – Premio Liana Stradi** - il concorso per le scuole di Modena e Ferrara promosso da Legacoop Estense, che si è svolto il **14 maggio scorso al Teatro Tenda di Modena**. Una sfida fra studenti delle scuole superiori a



suoi di tecnologie, allestimenti scenici, sorprese e performance teatrali, dove i tre premi principali di categoria – per capacità di innovazione, sostenibilità e influencer sui social – vengono decisi al termine del percorso da una giuria di esperti che valuta le start up cooperative progettate in classe. Il premio per la miglior rappresentazione scenica viene assegnato da una giuria riunita appositamente per la Finale, che prima valuta una ad una le performance cui assiste, e poi proclama la vincitrice.

Alla cerimonia di premiazione, **Parmareggio è stata felice di donare ai vincitori i simpatici peluches dei topolini ed ai giornalisti della Giuria una confezione di Parmigiano Reggiano 30 mesi**.

Anche Parmareggio a... Scuola di Tifo!

Anche quest'anno **Parmareggio ha voluto collaborare con Scuola di Tifo**, l'Associazione di Promozione Sociale, nata per far conoscere alle nuove generazioni il "lato bello" dello sport, fatto di passione, entusiasmo, divertimento, rispetto per gli altri e tanto tifo "a favore", fornendo una valida alternativa allo "stereotipo" di tifo contraddistinto da violenza ed offese gratuite.

In particolare nella stagione sportiva 2018/19 è stato lanciato il progetto "Stand Up!", dedicato a Istituti Scolastici di Reggio Emilia e Bologna, due delle città che a giugno ospiteranno i campionati Europei Under 21 di calcio. L'obiettivo è di riuscire a portare allo stadio tantissimi giovani (con famiglie), per tutte le 8 partite che si disputeranno tra il 16 ed il 30 giugno 2019 a Reggio e Bologna, continuando a diffondere una nuova cultura sportiva che faccia dell'evento sportivo un momento di gioia, divertimento e condivisione, capace di mettere in luce importanti valori quali l'accoglienza ed il rispetto per gli altri, magari gustando insieme un buonissimo ABC della merenda dolce!!!



8° minicamminata dei salumifici

Giunta ormai alla sua 8ª edizione, la **MINICAMMINATA DEI SALUMIFICI** si è svolta il 1° Maggio a fianco della **Camminata dei Salumifici** storica manifestazione podistica organizzata dalla Polivalente di Castelnuovo Rangone, con il patrocinio anche del Comune.

La **MINICAMMINATA** rivolta ai bambini viene promossa da "Movimento è salute", un'Associazione di volontariato che promuove l'esercizio fisico per una vita sana. Per questo Parmareggio è stata chiamata a fornire **L'ABC della merenda** per premiare ed educare i podisti in erba ad un'alimentazione gustosa ed equilibrata.



Parmareggio al Corteo Matildico di Quattro Castella

Dal 6 al 9 giugno si è svolta la **54ª edizione del Corteo Matildico di Quattro Castella (RE)**, la manifestazione rievocativa, che dal 1955 si svolge ogni anno nel capoluogo reggiano. Al Corteo Storico Matildico partecipano oltre 1000 comparse in costume d'epoca, a rievocare lo storico incontro tra Matilde e l'imperatore Enrico V, che ogni anno sono interpretati da personaggi dello spettacolo, della cultura e dello sport.

L'evento presenta diversi spettacoli medievali: le sfilate ed esibizioni delle contrade di sbandieratori e dei gruppi storici di Quattro Castella, la Quintana dell'Anello, un gioco di abilità per cavalieri, e il Gran Passo d'Armi, con due squadre di lottatori che si affrontano in duello sopra un ponte di legno. **Parmareggio ha sponsorizzato l'evento**, ottenendo grande visibilità, con una pagina dedicata all'interno dell'opuscolo del corteo, la presenza del logo nel sito del Comune sulla pagina dedicata al Corteo e con uno striscione presso gli ingressi principali.



Champions' Camp



Pallavolo Anderlini

L'ABC della merenda sarà distribuito durante le attività, per una pausa gustosa e per ricaricare le energie. **Un connubio all'insegna dello sport e della sana alimentazione.**



Pallacanestro Reggiana



LE PIANTE CHE AMANO IL CALDO: IL PLUMBAGO

Chiamato anche gelsomino azzurro, il plumbago è un arbusto sempreverde rampicante, le cui origini devono essere ricercate in Sud Africa e in generale nelle zone sub-tropicali. Molto diffuso nei giardini, sui pergolati e sui balconi, vanta una fioritura voluminosa e appariscente di colore celeste caratterizzata da fiori ombrelliferi visibili da aprile a ottobre. Oltre al Plumbago capensis esistono altre varietà che si differenziano per il colore dei fiori, come quelli blu del plumbago auriculata e quelli rossi del Plumbago rosea.

Appartenente alla famiglia delle Plumbaginaceae, questa pianta produce foglie piccole e allungate di una tonalità verde intensa attaccate a steli molto lunghi. Spesso confuso con il gelsomino, il plumbago è molto simile a questa pianta nella forma dei fiori – che tuttavia non presentano varianti azzurre – ma non è in grado di emanarne il caratteristico profumo.

COLTIVAZIONE

Il plumbago ama le temperature miti e calde, può essere coltivato sia a terra sia in vaso e, nonostante necessiti di una buona esposizione ai raggi solari, può resistere anche nella penombra purché filtri una quantità sufficiente di luce. Al contrario, questa pianta non tollera il freddo e le temperature inferiori ai cinque gradi.

Per quanto riguarda il terreno, è sufficiente disporre di un substrato adatto alle piante acidofile e ben drenato: se coltivato in vaso, il plumbago può essere piantato usando del comune terriccio

per gerani, mentre se messo direttamente a terra necessita anche di torba e concime a rilascio graduale. Sempre a proposito della coltivazione in vaso, questo non deve avere un diametro superiore ai sessanta centimetri. A cadenza regolare, durante la fioritura, deve essere somministrato un concime liquido da aggiungere all'acqua usata per innaffiare preferibilmente ricco di potassio.

FIORITURA

Come accennato, la fioritura copre i mesi primaverili ed estivi fino a ottobre inoltrato. Per fare in modo che la pianta generi fiori ampi e numerosi, è tuttavia indispensabile assicurare una concimazione regolare durante l'intero periodo, attività che deve invece essere sospesa nella stagione invernale. Altrettanto importante per favorire una fioritura ottimale, inoltre, è cercare di proteggere la pianta dal freddo intenso. Il plumbago deve essere innaffiato regolarmente da aprile a ottobre preferibilmente la mattina o la sera tardi soprattutto se si nota che il terriccio è molto secco, prestando molta attenzione alla possibile formazione di ristagni d'acqua nei sottovasi. Non è invece necessario bagnare eccessivamente la pianta nel periodo del riposo vegetativo.

POTATURA

Per mantenere il plumbago compatto ed evitare la formazione di cespugli irregolari è molto importante procedere con una regolare potatura autunnale, nel periodo che precede il riposo in-



vernale: i tagli devono essere eseguiti sopra le prime ramificazioni. Negli altri periodi è invece sufficiente eliminare i fiori secchi e appassiti.

CURE PARTICOLARI

Il plumbago è abbastanza longevo e resistente, tuttavia è indispensabile evitare che il terreno si secchi eccessivamente soprattutto nei periodi caldi: questa situazione, infatti, potrebbe favorire un attacco da parte del ragnetto rosso e di altri acari e parassiti. La pianta è anche soggetta agli attacchi della cocciniglia e di vari tipi di afidi, responsabili di far ingiallire le foglie privando il plumbago dei suoi nutrienti. È anche necessario, come accennato sopra, far drenare l'acqua residua nei sottovasi dopo le innaffiature per evitare la formazione di muffe pericolose.

AD HAPPYFLOR PER IMPARARE A COLTIVARE LE ROSE

Sabato 11 maggio al garden si è svolta una lezione tenuta da un esperto esterno che ha insegnato come gestire le rose in balcone e in giardino. Un appuntamento per conoscere e riconoscere, coltivare e utilizzare il fiore più celebrato al mondo, che siano rampicanti o a cespuglio, in vaso o in giardino abbiamo imparato a migliorare la salute della rosa e prepararci ad una fioritura rigogliosa. Troverai al garden tante varietà e colori di rose ancora disponibili.



Corso
CONOSCIAMO
IL MONDO
DELLE ROSE



SIAMO APERTI TUTTA L'ESTATE CON QUESTI ORARI
Nel mese di giugno ti aspettiamo dal lunedì al sabato 9,00 - 12.30 / 15,00 - 19.30
Domenica mattina 9,00 - 12.30

A luglio e agosto ti aspettiamo dal lunedì al sabato 9,00 - 12.30 / 15,00 - 19.30
La domenica rimaniamo chiusi