



Pag. 2

Il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia tra tradizione e futuro

Ricerca & Sviluppo: innovare nel Parmigiano Reggiano

Pag. 3



Pag. 4

Il Natale dei veri intenditori!

La Fabbrica del Grattugiato: a novembre i Grattugiati Parmareggio in TV



Pag. 5

L'editoriale

Le basi per il futuro

All'insediamento del nuovo Consiglio di Amministrazione Granterre ci eravamo prefissati, fra gli obiettivi di programma, di **porre le condizioni per un ricambio generazionale con progetti specifici di formazione ed inserimento** negli organi amministrativi.

Abbiamo pertanto proposto ai caseifici soci di indicare all'interno della loro base sociale **un giovane da inserire come invitato permanente** nel Consiglio di Amministrazione di Granterre, oltre che nella Cooperativa di appartenenza.

I Soci ad oggi individuati sono i seguenti:

- **Saverio Bacchelli** (Bonlatte)
- **Matteo Campana** (Caseificio Morello)
- **Claudio Corradini** (4 Madonne Caseificio dell'Emilia)
- **Luca Filippini** (Azienda Agricola San Rocco)
- **Enrico Manni** (Albalat e Bonlatte)
- **Fabio Masini** (Albalat)
- **Kristian Minelli** (Caseificio Razionale Novese)
- **Andrea Silingardi** (Caseificio Castelnovese)



Da sinistra: Saverio Bacchelli, Enrico Manni, il Presidente Ivano Chezzi, Claudio Corradini e Andrea Silingardi

Il gruppo dei giovani ha già presenziato a due sessioni del Consiglio di Amministrazione, dando prova, fin dal primo momento, di soddisfazione e di interesse per il nuovo impegno.

Abbiamo organizzato, su loro richiesta, una visita dei nostri stabilimenti di Modena e Montecavolo, provvedendo ad illustrare loro la **governance, l'organizzazione** ed il funzionamento della Cooperativa e dell'**attività industriale e commerciale**.

L'**entusiasmo** e l'**affiatamento** dimostrati in questi primi momenti di partecipazione sono garanzia del contributo che apporteranno al nostro Gruppo, **consolidando il rapporto sociale ed economico fra le loro aziende e Granterre**.

Un consiglio: *largo ai giovani* è il motto preferito dei "meno giovani" che non cedono mai il passo: spetta alle nuove leve **cogliere questa occasione per ritagliarsi uno spazio di partecipazione**, con l'augurio di vederli, in un futuro molto prossimo, protagonisti nelle loro aziende e nella stessa Granterre.

Il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia tra tradizione e futuro

Performance ottimali ed elevato livello di interazione con l'utente: il Caseificio 4 Madonne dell'Emilia rappresenta l'avanguardia di come queste realtà produttive possano affrontare le nuove sfide del mercato tra innovazione e tradizione, combinando tecnologia, marketing territoriale e sapienza dei mastri casari.

Andrea Nascimbeni, Presidente del 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, ci racconti un po' la storia del caseificio.

Il 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, che prende il nome da un pilastro votivo situato a Lesignana, fu costruito nel 1967 e fin da allora fu considerato avveniristico per le dimensioni strutturali. Abbiamo più di 40 dipendenti, 3

aprile 2014 abbiamo inaugurato la nuova struttura produttiva: 52 caldaie contro le 30 che avevamo e affioratori verticali automatizzati, che hanno sostituito le tradizionali vasche di affioramento.

Soprattutto gli affioratori verticali sono l'esempio di come tecnologia e tradizione possano integrarsi.

È vero: di nuova concezione tecnologica e controllati da un computer, questi strumenti permettono la parziale scrematura del latte attraverso lo spontaneo affioramento della panna verso gli strati più alti e favoriscono anche una naturale depurazione del latte da caseificare. Inoltre, lo sviluppo verticale di questi macchinari consente di

concentrare molte più vasche in spazi ridotti, aumentando la produzione e riducendo gli ingombri. In tutto questo, la sapienza del casaro resta importantissima: è lui che si occupa di impostare i corretti parametri – tempi, orari e quantità di latte – per la spillatura meccanica del latte, che poi avviene in modo del tutto automatico. Così come automatico è il lavaggio delle vasche: un software controlla le varie fasi, garantendo la perfetta igienizzazione degli affioratori.

Il vostro fiore all'occhiello è l'aver saputo far convivere il processo produttivo con quella che potremmo definire un'operazione di marketing.

Mi piace pensare che siamo riusciti a dare la giusta valorizzazione al processo produttivo – e alla passione di chi produce il Parmigiano-Reggiano – attraverso una serie di attività progettate per far conoscere meglio tutto quello che c'è dietro il Re dei formaggi.

Sembra un paradosso per un prodotto conosciuto in tutto il mondo, ma ancora tanta gente non sa “come si fa” il Parmigiano-Reggiano, pur consumandolo abitualmente. Abbiamo quindi strutturato gli spazi del caseificio in modo che un corridoio si affacciasse, attraverso grandi vetrate rettangolari, sulle sale di produzione: è nato così un percorso per turisti, scolaresche e semplici curiosi, che i visitatori possono percorrere in totale sicurezza e senza interferire con

la produzione. Le visite sono gestite da una persona appositamente dedicata che si occupa delle prenotazioni e accompagna i turisti alla scoperta delle fasi di produzione e stagionatura, e si concludono nella sala riunioni con la visione di un filmato e con un piccolo assaggio dei nostri prodotti. Per il prossimo futuro stiamo allestendo una sala attrezzata per la degustazione, dove un esperto spiegherà le caratteristiche organolettiche del Parmigiano-Reggiano e la tipicità delle diverse stagionature; inoltre vogliamo rivolgerci anche a bambini e ragazzi e per questo stiamo progettando laboratori didattici e stiamo prendendo contatto con gli Istituti del territorio per presentare le potenzialità del nostro Caseificio.

Le visite guidate sono iniziate in agosto: un bilancio di questi tre mesi?

Siamo molto contenti: in agosto abbiamo avuto 360 visitatori e in settembre abbiamo superato i 500. Sono turisti che arrivano da ogni parte d'Italia e del mondo, che hanno saputo del nostro percorso di visita tramite il Consorzio del Parmigiano-Reggiano o su www.caseificio4madonne.it. Gli stranieri in particolare restano affascinati dalle fasi di produzione e tutti, italiani e stranieri, sempre più spesso ci chiedono di poter acquistare il nostro Parmigiano-Reggiano: lo spaccio del Caseificio è sempre a disposizione, ma per facilitare l'acquisto abbiamo attivato sul nostro sito la vendita online, che tra l'altro abbiamo pubblicizzato per un mese su SKY.

Ormai avete raggiunto una dimensione internazionale!

Adesso non esageriamo, diciamo che facciamo del nostro meglio per vendere il frutto del nostro lavoro! In ogni caso siamo molto legati anche al territorio e alla nostra comunità: durante l'estate abbiamo realizzato diverse iniziative per la gente di Lesignana e i paesi vicini, come ad esempio il cinema all'aperto, che abbiamo “personalizzato” con un rinfresco a base di Parmigiano-Reggiano e lambrusco.

Parlando di lambrusco viene in mente che il Parmigiano-Reggiano è una delle tantissime eccellenze enogastronomiche del territorio. L'Expo 2015 è dedicato a “Nutrire il Pianeta”: avete pensato a sinergie con altre realtà produttive, in un'ottica di marketing territoriale?

Certamente, abbiamo progetti e programmi per promuovere il nostro territorio: percorsi enogastronomici in collaborazione con le acetaie della zona, senza dimenticare i circuiti di “Acetaie Aperte” e “Caseifici Aperti”. Inoltre abbiamo una sorta di partnership con un ristorante del paese, che segnaliamo ai turisti che visitano il nostro Caseificio: di contro il ristorante offre un “Menù 4 Madonne”



2 stabilimenti in provincia di Modena e 1 in provincia di Reggio Emilia e 65 aziende agricole socie che conferiscono annualmente 400.000 quintali di latte, per una produzione di oltre 70.000 forme di Parmigiano Reggiano, di cui 4.000 prodotte con latte biologico e 400 con latte di vacche rosse.

La vostra distintività è l'aver adattato tecnologie di nuova generazione ad una lavorazione secolare.

Per restare al passo con i tempi e per ottimizzare gli spazi e ridurre i costi, già nel 2011 avevamo deciso di rinnovare completamente il caseificio. Il terremoto però ci ha costretto a posticipare i lavori di un anno, perché nel frattempo abbiamo dovuto sistemare il magazzino con nuove scalere antisismiche e ripristinare lo stabilimento di Medolla. Così i lavori di ristrutturazione sono partiti nella primavera del 2013, sono durati 9 mesi e il 12



realizzato con i nostri prodotti: dal tagliere di Parmigiano-Reggiano in diverse stagionature accompagnato da mostarda e gnocco fritto, ai tortelli di ricotta, ai dolci.

Un auspicio per il futuro?

Riuscire a realizzare tutte le idee che ancora abbiamo in cantiere: se ne saremo capaci, riusciremo a valorizzare ancora di più un prodotto straordinario come il Parmigiano-Reggiano!

Ricerca & Sviluppo: innovare nel Parmigiano Reggiano

Questa è la difficile sfida in cui Parmareggio si sta cimentando da qualche anno con un buon successo.

“Siamo impegnati su diversi fronti” ci dice **Filippo Gericke**, Responsabile della Ricerca e Sviluppo della Parmareggio che insieme alle funzioni Marketing e Operation guida il team dell'innovazione della società. Un impegno arduo fatto di **tanto lavoro sul prodotto, sulle tecnologie, sul processo e sul packaging** con l'obiettivo di concretizzare un'idea innovativa. “Un percorso stimolante,

costellato di successi e qualche errore, come sempre capita nel momento in cui si cerca di realizzare una cosa nuova, oppure si fa una cosa vecchia ma in modo nuovo.

In ufficio siamo in due: io ed Ugo Mingotti. Il bello della nostra funzione è di **essere costantemente in contatto** con tutte le altre funzioni aziendali, con i consulenti, il mondo dell'università, i soci produttori e i fornitori. Un ruolo trasversale in cui non ci si annoia mai”.

Parlaci del Progetto 30 Mesi.

“Con il **PROGETTO 30 MESI** ci siamo posti l'obiettivo di migliorare ulteriormente la qualità del formaggio conferito, per consolidare la qualità del prodotto 30 mesi oppure lavorare sul processo per ottenere forme da portare a 30 mesi. Il percorso, che ha visto anche la collaborazione di strutture esterne all'azienda, come il Consorzio e Artest, è stato realizzato insieme ai caseifici soci.

A conferma dell'importanza del progetto 30 mesi, ne inizierà ora uno sul **22/24 mesi** con l'obiettivo di andare incontro al consumatore offrendogli il suo prodotto più utilizzato con la qualità Parmareggio, quindi un'eccellenza nel suo settore. La costante e continua collaborazione con la filiera del Parmigiano, dal produttore di latte nelle stalla al consumatore nel supermercato, ha come obiettivo il coinvolgimento di tutte le parti; questo **avvicinamento**

tra le varie funzioni ha migliorato e migliorerà ancora nel futuro la qualità dei nostri prodotti.

Miglioramento di filiera ma anche nuovi prodotti?

Durante il 2013 abbiamo lavorato molto per la realizzazione di **SpalmaRÉ** che ci ha visti impegnati insieme al marketing e alla struttura operation nella ridefinizione del pack primario e secondario con conseguente industrializzazione del processo.

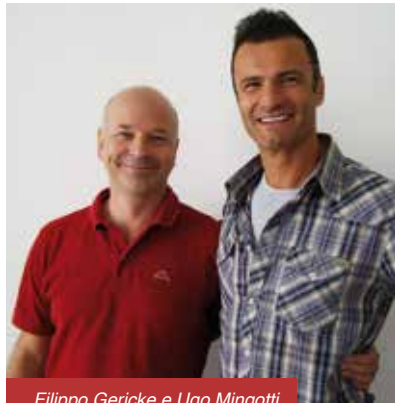
Un progetto molto interessante ed innovativo è stato quello dell'ABC della Merenda!

“Il progetto è partito nel marzo 2013 ed ha visto il coinvolgimento iniziale di un noto nutrizionista cui abbiamo affidato la nostra idea di **merenda sana**. Poi Parmareggio ha cominciato a lavorare per realizzare un prodotto che abbinasse il Parmigiano Reggiano, il succo di pura frutta ed i grissini con olio extravergine d'oliva! Con particolare attenzione alla naturalità ed alla alimentazione equilibrata. Per valutare la bontà del nostro prodotto abbiamo chiesto il parere di coloro a cui è dedicato il prodotto: i ragazzi. In collaborazione con una scuola di Milano abbiamo testato l'ABC della merenda ottenendo un eccellente ritorno. Oggi il prodotto è negli scaffali della grande distribuzione e nel vending. In

linea con la tendenza salutistica dei nostri prodotti, abbiamo sostituito gli attuali crackers del Pan&Parmigiano con nuovi senza grassi tropicali ma con olio extravergine d'oliva. La continua ricerca di prodotti salutari e genuini rimane una priorità per il futuro e quindi sia per i nuovi prodotti che andremo a sviluppare che per il miglioramento degli attuali.

Un'altra novità ha riguardato i Cremosini...

I formaggini hanno nuova confezione ed una nuova ricetta. Il progetto ci ha impegnato per circa un anno ed ha previsto diverse fasi: sono state realizzate alcune ricette di prova, poi sottoposte a test con i consumatori. Successivamente, dopo aver definito la ricetta finale abbiamo lavorato insieme ai nostri fornitori sul pack. Il prodotto è arrivato di recente sullo scaffale e speriamo sia accompagnato dal gradimento del consumatore.



Filippo Gericke e Ugo Mingotti



SPALMARÉ E L'ABC DELLA MERENDA VINCONO IL PREMIO FOOD



Il 18 settembre scorso **SpalmaRÉ** ha vinto il premio Food per l'innovazione nella categoria Formaggi (superando lo spalmaabile di Nonno Nanni e quello di Valsoia) e siamo arrivati sul podio con **L'ABC della Merenda nella categoria Fuori Pasto.**

“Premio FOOD - scelto dagli esperti” è il premio istituito dalla rivista FOOD per valorizzare e dare visibilità ai nuovi prodotti food&beverage lanciati negli ultimi due anni presso la distribuzione operante in Italia o rilanciati con significativi cambiamenti e innovazioni nell'ambito del proprio marketing mix.

Quest'anno si sono candidati 171 prodotti di 86 aziende, raggruppate in 18 categorie secondo l'albero di classificazione ECR.

“Premio FOOD – scelto dagli esperti” ha valutato e premiato i prodotti candidati attraverso i dati e il **giudizio degli esperti** che operano quotidianamente con i prodotti food&beverage.

I livelli di giudizio sono stati tre: le performance sul mercato distributivo (misurate da Nielsen, che ha elaborato i dati aggiornati a maggio 2014 per misurare la performance dei lanci dei prodotti candidati nei primi sei mesi attraverso market share a valore, ponderata e vendite a valore), il **giudizio del retail** (attraverso le votazioni dei manager, buyer e category di tutte le principali insegne e catene della grande distribuzione moderna e organizzata), il **giudizio degli esperti di comunicazione, marketing, consulenza, delle associazioni e delle ricerche di mercato** che hanno potuto vedere e assaggiare direttamente i prodotti.

Il prodotto per singola categoria merceologica che ha ottenuto il miglior giudizio dalle tre giurie è stato premiato come **“Premio FOOD- scelto dagli esperti”**. Tutte le candidature e la scheda prodotto sono disponibili sul sito www.premiofood.it e sul numero di Food di settembre.





La neve non è ancora arrivata, ma siamo fiduciosi che tutti potranno vivere al meglio l'atmosfera natalizia, anche grazie alle **confezioni Parmareggio: gustose proposte con originali abbinamenti** con il Parmigiano Reggiano. Anche quest'anno infatti stiamo proponendo alla Grande Distribuzione Organizzata una vasta gamma di referenze Parmareggio, dedicate a chi vuole **regalare e regalarsi un prodotto di qualità**.

Per Natale come non pensare ai **bambini**? Ecco le nostre proposte per i più piccoli, con il Parmigiano Reggiano abbinato ai **peluche dei nostri Topolini Intenditori**. Una confezione con il Parmareggio 30 mesi da 250g e il peluche di **Enzino**, oppure il peluche di **Ersilia**, o la **macchinina** dei nostri simpatici amici. Per chi vuole collezionare tutti i peluche può acquistare la **confezione con i 3 personaggi** e 3 Stick 30 Mesi o **le palline per l'albero di Natale** abbinato al pezzo 30 Mesi 250g contenuti nell'esclusiva scatola portatutto.

Come l'anno scorso proporremo **le confezioni regalo per tutta la famiglia**: abbinamenti del Parmigiano Reggiano di differenti stagionature con oggetti per la casa: con il **tagliere e il coltellino formaggio** (novità di quest'anno), con il **kit di accessori** per degustare il Parmigiano Reggiano, con il coltellino design, il **Portaformaggio**, la **Grattugia**, la **Formaggiere** (abbinata al 30 Mesi da 250g o al pezzo 22 Mesi da 1kg) o con il pratico **Sacchetto Salva-Freschezza** Parmareggio.



L'offerta Parmareggio comprenderà poi **le proposte gourmet**, per chi ama la buona tavola. Il Parmigiano Reggiano, anche in questo caso in diverse stagionature e pezzature, abbinato in deliziosi accostamenti ai prodotti della nostra enogastronomia, come la **Crema di Aceto Balsamico di Modena IGP** (+ il coltellino assaggio), la **Glassa Parmareggio all'Aceto Balsamico**, il **Prosecco DOCG Oro Puro** cantine Valdo o un pezzo di Parmigiano Reggiano 22 mesi da 500g proveniente dalla selezione speciale del caseificio di Riolo. Anche in questo caso non mancano le novità: la **confezione Selezione d'autore**, che propone al consumare 3 pezzi da 250g per un percorso di gusto che passa attraverso il 30 Mesi Parmareggio, il 24 Mesi Vacche Rosse e il 22 Mesi, oppure il Parmigiano Reggiano 30 mesi da 600g con una gustosa **mostarda di pere Williams e mostarda di fichi**, e il 22 Mesi da 500g abbinato al **Lambrusco Marcello** cantine Ariola.

Non mancheranno **le più classiche confezioni di Natale** dedicate agli intenditori, con il Parmigiano Reggiano Parmareggio nelle sue diverse stagionature proposte nel formato da 1 kg circa e la confezione del 24 mesi Vacche Rosse.

Novità del 2014 sono i **cesti natalizi**, selezioni speciali, con il Parmigiano Reggiano che incontra i prodotti della più autentica tradizione gastronomica italiana, confezioni uniche per ogni occasione speciale.

Unigrana completa l'offerta con due confezioni da 1kg circa di Grana Padano.



ASSOCIAZIONE AUT AUT

La **Confezione di Beneficienza** del Natale Parmareggio vuole dare un aiuto concreto all'Associazione AUT AUT (Associazione Famiglie con Portatori di Autismo).

AUT AUT è un'Associazione di volontariato fondata nel 2000 a Reggio Emilia, nata con lo scopo di permettere una vita migliore ai soggetti affetti da autismo attraverso interventi riabilitativi specifici ed una educazione strutturata. Aderiremo al **progetto di costruzione di un nuovo centro per bambini autistici** che verrà realizzato in provincia di Reggio Emilia, con una confezione personalizzata e realizzata ad hoc per il progetto: **verrà donato 1 euro all'Associazione per ogni confezione venduta**. Il ricavato sarà devoluto per la costruzione di un nuovo centro di riabilitazione, residenziale e lavorativo dove verranno ospitati i soggetti autistici.

LA FABBRICA DEL GRATTUGIATO: A NOVEMBRE I GRATTUGIATI PARMAREGGIO PER LA PRIMA VOLTA IN TV

Siete pronti per una nuova avventura dei nostri Topolini Intenditori?

Ebbene sì: dal 2 novembre, Emiliano, Ersilia ed Enzino saranno nuovamente on-air per presentare per la prima volta la gamma dei Grattugiati Parmareggio in televisione, nel nuovo spot "La Fabbrica del Grattugiato".

Emiliano aprirà la magica porta della Fabbrica del Grattugiato per entrare nel cuore di Parmareggio e svelare a Ersilia ed Enzino - e a tutti i consumatori - dove nasce tutta la bontà del Parmigiano Reggiano grattugiato. Le forme di Parmigiano Reggiano selezionate da Parmareggio vengono tagliate e poi grattugiate... "tutto il sapore del Parmigiano pronto per essere servito".

E anche Ersilia ed Enzino sembrano molto soddisfatti quando si ritrovano davanti ad un buonissimo piatto di spaghetti al pomodoro da gustare con una abbondante nevicata di grattugiato.

Il nuovo spot sarà trasmesso per tutto il mese di novembre a partire dal 2, su Rai, Mediaset e sulle principali reti satellitari. Sarà inoltre possibile vederlo sul nostro sito www.parmareggio.it e sulla pagina facebook dei Topolini.



SPALMARÉ PROTAGONISTA A CUOCHI E FIAMME

I prodotti Parmareggio saranno nuovamente in televisione, protagonisti di "Cuochi e Fiamme", il game show di cucina condotto dallo chef Simone Rugiati in onda tutti i giorni su La7d, dove aspiranti cuochi si confrontano nella preparazione di una ricetta che sarà valutata da una giuria di 3 esperti.

Parmareggio sarà presente con un'attività di product placement che ci permetterà di apparire in primo piano durante la preparazione di 10 ricette presentate in altrettante serate del programma.

I prodotti coinvolti saranno il Parmigiano Reggiano 30 mesi in Pezzi e Grattugiato, Formaggini, Fettine, Filoncino, Petali di Parma e soprattutto SpalmarÉ, che sarà utilizzato per la preparazione di 3 differenti piatti.



UNA RICCA "ESTATE MODENESE" CON L'AIUTO DI PARMAREGGIO

È stata frequentatissima l'Estate Modenese 2014, forse complice il sempre maggior numero di cittadini che non sono andati in vacanza, di sicuro merito di un programma molto vasto di eventi e iniziative che spaziavano dalla musica di ogni genere, al teatro comico e d'impegno civile, alla poesia, incontri con autori letterari, mostre d'arte, per grandi e bambini, in scena ai Giardini Ducali, nelle vie e piazze del Centro storico, al MEF, nei parchi.

Sono stati circa 100.000 i partecipanti da giugno ad agosto ai numerosi appuntamenti organizzati dal Comune con il supporto e il contributo di diversi sponsor, fra cui Parmareggio, e l'aiuto concreto di una trentina di associazioni culturali modenesi. Ancora una volta lo scopo, sicuramente raggiunto, del programma dell'Estate è stato offrire occasioni ai modenesi per uscire e incontrarsi in luoghi pubblici tra cultura e divertimento.





ANCORA INSIEME: PARMAREGGIO RINNOVA PER IL QUARTO ANNO CONSECUTIVO LA SPONSORIZZAZIONE DI PALLACANESTRO REGGIANA

Anche per la stagione 2014-2015 Parmareggio farà parte del basket pool di Pallacanestro Reggiana: è stato siglato l'accordo per **continuare questo sodalizio, che ha portato negli anni visibilità nazionale e locale per Parmareggio**. Per la stagione 2014-2015 **Parmareggio sarà presente** con il suo logo sulle **maglie da riscaldamento** dei giocatori, ed all'interno del **PalaBigi di Reggio Emilia** saremo presenti sui **led di bordo**. Inoltre grande novità di quest'anno, **le gare europee**: la Reggiana infatti parteciperà alla EuroCup che verrà giocata al **PalaDozza di Bologna** e che ci **permetterà di avere ottima visibilità anche a livello europeo**.

Per la gioia dei più piccoli (e non solo) verranno organizzati **due Parmareggio Day**, uno durante la **regular season** ed uno negli eventuali **play-off scudetto**. Così anche per la nuova stagione la simpatica famiglia dei Topolini potrà salutare il caloroso pubblico di Reggio Emilia e accoglierlo con gustose sorprese. **Per Pallacanestro Reggiana la nuova stagione si prospetta avvincente**. La società ha investito molto per creare un gruppo unito e di qualità, capeggiato da coach Menetti che ha svolto un ottimo lavoro nelle stagioni passate. Quest'anno, oltre alla riconferma di alcuni grandi campioni della passata stagione che hanno alzato la Coppa

dell'Euro Challenge, si sono aggiunti importanti cestisti di fama internazionale. È questo il caso dell'MVP della stagione 2013-2014, **Drake Diener**: acquistato dalla Dinamo Sassari, lo statunitense con una media impressionante sui tiri dalla lunga distanza, si presta a diventare il trascinatore della squadra, insieme all'affermato playmaker **Cinciari**, ormai nei cuori di tutti i reggiani. Importanti saranno anche gli inserimenti del giocatore lituano d'esperienza **Lavrinovic**, insieme alle due nuove promesse del basket italiano che hanno già fatto molto bene in nazionale: **Amedeo Della Valle** (guardia) e **Achille**

Polonara (ex-Varese, grande talento italiano). Con le riconferme del giovane reggiano **Cervi** (anch'esso in nazionale) e dell'uomo d'esperienza **Kaukenas**, Reggio Emilia è quest'anno indicata dagli esperti come l'antagonista principale ai campioni d'Italia dell'Olimpia Milano. **Insieme ad Emiliano, Ersilia ed Enzino, speriamo ancora grandi portafortuna, auguriamo alla Pallacanestro Reggiana una stagione ricca di successi!**



PARMAREGGIO AL 1° MONDIALE DEI PICCOLI

24 squadre di giovani pallavoliste hanno partecipato alla prima edizione del **Mondiale dei Piccoli**, una "rassegna iridata" riservata a **formazioni Under 14** che nell'ambito di una settimana di gioco hanno vissuto l'emozione dei Campionati del Mondo di Pallavolo Femminile, vestendo la maglia e i colori di ciascuna delle squadre partecipanti al torneo, che si gioca in Italia fino a metà ottobre. Il 16 settembre scorso sono stati sorteggiati gli abbinamenti e dal 21 al 27 si è svolto il torneo, conclusosi con semifinali e finali il 28 settembre, in un PalaPanini già attrezzato per l'imminente Campionato del Mondo di Pallavolo (a Modena si svolgerà un girone di semi-finale) e che ha regalato alle Under 14 l'emozione di vivere il sogno iridato. **La Croazia**

(rappresentata dalla **CSI Clai Solovolley Imola**) ha vinto la **prima edizione del Mondiale dei Piccoli di Modena**. Le "croatie" hanno superato in finale al tie break, con un risultato di 2-1, la **Turchia (Gs Pallavolo Vignola)**. Sul terzo gradino del podio l'**Olanda (Progresso Volley Bologna)** che ha sconfitto la **Germania (Volley San Cesario)** per 2 a 0. Anche **Parmareggio** ha partecipato al Mondiale dei Piccoli, firmando **le magliette che le ragazze hanno indossato durante le partite del torneo (ciascuna con la bandiera della nazionale abbinata)**. Durante le finali la nostra mascotte **Emiliano ha consegnato** alle giovani promesse della pallavolo **L'ABC della merenda**, per regalare una pausa sana e gustosa... magari a partita finita!!!



La Croazia (CSI Clai Solovolley Imola) prima classificata, premiata da Taismary Agüero e da Pupo Dall'Olio, ex giocatori molto amati dai tifosi di pallavolo.



Matteo Ghidi, Resp. Marketing ha partecipato al sorteggio abbinamenti e alla presentazione maglie



GRAN GALA DI ROCK NO WAR 2014: PARMAREGGIO FRA GLI SPONSOR

La serata si è svolta nel suggestivo Cortile d'Onore dell'Accademia Militare di Modena. Un evento importante e dal significato particolare che ha l'obiettivo di dare **supporto alle zone terremotate** della bassa modenese, in particolare al **polo scolastico dell'infanzia a Medolla**.

Negli 83 tavoli erano seduti personalità dello spettacolo, rappresentanti delle Istituzioni o del tessuto

industriale e produttivo del territorio modenese. La platea è stata intrattenuta da spettacoli che hanno visto protagonisti ospiti di primo livello, come **Red Ronnie**, i comici **Gianni Fantoni** e **Giuseppe Giacobazzi**, ed il cantante **Dodi Battaglia**.

Questa serata rappresenta il traguardo di un progetto che è emblema dell'affinità fra il territorio modenese, Rock No War e tutti coloro che

hanno collaborato alla realizzazione delle attività organizzate dalla Onlus quest'anno e negli anni precedenti.

Per l'occasione **Parmareggio ha contribuito fornendo una forma di Parmigiano Reggiano** che è stata proposta in scaglie agli ospiti durante **l'aperitivo di benvenuto** e successivamente durante **la cena**.



PARMAREGGIO ALLA FESTA PROVINCIALE DEL PD DI MODENA

Come da tradizione, anche quest'anno Parmareggio ha voluto essere presente alla Festa Provinciale del PD, manifestazione molto seguita e partecipata dai modenesi, con **una pagina dedicata alla gamma dei prodotti** pubblicata sul programma della Festa e con **un pannello pubblicitario** nell'area antistante il PalaConad.

Parmareggio ha inoltre sostenuto la Festa con una fornitura di Parmigiano-Reggiano per cucinare al punto ristoro **l'Osteria della Solidarietà** gestito dai volontari delle Associazioni ADMO e ASEOP, anche quest'anno molto frequentato e apprezzato.



Eros Valenti eletto nuovo Presidente dell'OCQ PR, l'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate

Eros Valenti è il nuovo Presidente dell'**OCQ PR**, l'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop., ente che controlla il rispetto del disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano in tutte le fasi della filiera.



mazione del latte in formaggio, fino alla marchiatura a fuoco delle forme, nonché l'elaborazione del prodotto che ha raggiunto i 12 mesi di stagionatura per la produzione di Parmigiano Reggiano grattugiato e porzionato.

Sarà affiancato dai Vicepresidenti Franco Trombetti e Marcello Vezzani, mentre gli altri membri del CDA sono: Marco Baldazzi, Giuseppe Barani, Enrico Catellani, Lorenzo Donà, Filippo Lelli, Algerico Ziliotti.

L'esito positivo di dette verifiche consente al produttore l'ottenimento della **Certificazione di Conformità DOP del formaggio Parmigiano Reggiano**.

Attività principale per **OCQ PR**, che è una società cooperativa nata nel 1998, è la **verifica della Conformità al Disciplinare di Produzione della DOP Parmigiano Reggiano in ogni fase di produzione, trasformazione ed elaborazione** del prodotto attraverso il controllo di tutti gli attori della filiera individuati dal Disciplinare di produzione del Formaggio Parmigiano Reggiano, ovvero dalla produzione e trasfor-

L'attività ispettiva svolta da OCQ PR permette di escludere dalla filiera di produzione il latte e/o il formaggio nel caso in cui vengano rilevate irregolarità nella produzione, nella trasformazione o nell'elaborazione del prodotto, in modo da **garantire che il Parmigiano Reggiano DOP sia ottenuto esclusivamente nel rispetto del Disciplinare di produzione**.

Auguriamo a Valenti buon lavoro!



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ
**PRODUZIONI
REGOLAMENTATE**



Diventa anche tu chef per un giorno

Linguine con crema di Parmigiano-Reggiano, rucola e zucca

Per 4 persone

- 250 g di linguine
- n°3 cucchiaini di **spalmabile SpalmaRÉ**
- 250 g di polpa di zucca
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 3 pomodorini pachino
- 200 g di rucola
- Peperoncino in polvere q.b.
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

Iniziamo tagliando la zucca a pezzetti. Peliamo lo scalogno e lo affettiamo sottilmente, quindi riuniamo la zucca e lo scalogno in una padella con 3 cucchiaini di olio con il cucchiaino di concentrato di pomodoro e i pomodorini pachino. Quindi facciamo cuocere, coperto, per circa 15 minuti. Sciacquiamo bene la rucola.

Portiamo a bollore abbondante acqua salata, quindi versiamo la rucola e dopo 3 minuti uniamo le linguine, portando a cottura; scogliamo la pasta insieme alla rucola e versiamo nella padella con la zucca.

Uniamo 3 cucchiaini abbondanti di **spalmabile SpalmaRÉ**, mantechiamo e serviamo subito.



L'aria è più fresca, le giornate si accorciano...

è arrivato l'AUTUNNO, con i suoi bellissimi colori, i suoi sapori, le piante e i frutti!!!

Ed è proprio per non farvi trovare impreparati, che HAPPYFLOR ha organizzato e tenuto un ciclo di incontri, COLORI D'AUTUNNO, che si sono svolti a fine settembre e ottobre al sabato mattina presso il Garden, con grande apprezzamento dei partecipanti.

Gli esperti Happyflor hanno consigliato come preparare al meglio il terrazzo, il giardino e tutti i vostri spazi verdi all'arrivo dell'autunno. Vi ricordiamo che i CORSI SONO GRATUITI!!!

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI E DAL 26 OTTOBRE ANCHE LA DOMENICA POMERIGGIO

Metti



alla pagina

e rimani aggiornato
sulle iniziative e le novità
del mondo Happyflor



www.facebook.com/happyflor.garden



Da fine ottobre troverete al garden un grande spazio dedicato al Natale, con decori per l'albero e la casa, presepi e candele, luci colorate da interno ed esterno, alberi di Natale veri e artificiali di ogni foglia e misura, fuoriporta decorati, oltre a una variegata scelta di composizioni natalizie, piante e fiori

PARMAREGGIO INFORMA

Newsletter aziendale del Gruppo Granterre

Responsabile di Redazione: Giuliano Carletti

Redazione: Milena Ferrari, Emanuela Guazzaloca, Massimiliano Masini, 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