



Pagg. 2-3

**Speciale
Assemblea
di Bilancio
Granterre**

Pag. 5

**Parmareggio
sostiene
il progetto Tutti
Insieme per la sala
operatoria
del futuro**



Pag. 6

**Le novità
Parmareggio
protagoniste
a Cibus 2018**

Pag. 7

**I Topolini
a Mirabilandia:
un tuffo nel
divertimento!**



L'Assemblea dei Soci Granterre

di **Kristian Minelli** Consigliere Granterre e Vice Presidente Parmareggio

Giovedì 17 maggio presso l'Una Hotel di Baggiovara si è svolta l'assemblea annuale dei Soci per illustrare e approvare il Bilancio consolidato 2017 del gruppo Granterre-Parmareggio.

Oltre un centinaio i Soci presenti e illustri ospiti, che ricorderanno sicuramente quest'assemblea per la croce del tempo pazzo che rallenta i lavori nelle nostre campagne, e la delizia di un **Bilancio dai numeri estremamente positivi**, considerando il contesto economico in cui versa il comparto lattiero caseario in ambito nazionale.

Il 2017 infatti è stato un anno particolare segnato da una costante e importante crescita delle produzioni per quanto riguarda i formaggi duri (+ 5,2 Parmigiano Reggiano sul 2016) e da un calo dei consumi nazionali (-3,4 %) con le quotazioni del prodotto comunque assestate su valori medio/alti.

In aggiunta il mercato del burro ha subito quotazioni estremamente variabili dovuti a un mercato molto altalenante.



Scenari sicuramente non facili previsioni che potevano segnare riflessi importanti sui numeri di bilancio. Dopo il saluto del **Sindaco di Modena Gian Carlo Muzzarelli** sono state illustrate le varie relazioni sulle diverse gestioni che hanno visto gli interventi del nostro **Presidente Ivano Chezzi**, dell'**Amministratore Delegato Giuliano Carletti**, del **Direttore commerciale Maurizio Moscatelli** e dal **Direttore Amministrativo Antonio Andreana** oltre dalla relazione del **Presidente del Collegio Sindacale Remo Zuccoli**. Dagli interventi sono emersi numeri che fanno del **Gruppo Granterre - Parmareggio una realtà affermata e in continua crescita** che vede per il 2017 un fatturato complessivo superare i **355 milioni di euro**, e il posizionamento del brand Parmareggio come leader sul mercato nazionale, e in forte crescita sull'export. Nota positiva data anche dalla lavorazione del siero, che vede numeri estremamente positivi dopo il "ritorno a casa" della gestione.

Grande soddisfazione dagli interventi dei Soci che approvando il bilancio all'unanimità hanno deliberato la destinazione di un **utile di esercizio pari ad euro 9.387.886**. Oltre ai numeri tecnico economici il Presidente ha ricordato le varie attività legate al sociale, come ad esempio l'ultimazione dei lavori di ricostruzione realizzati nel Comune di Montegallo a seguito del tremendo terremoto dell'agosto 2016. La raccolta fondi promossa dal gruppo per un valore di 100.000 euro ha permesso la realizzazione di nuove strutture a sostegno della popolazione.

Importante il contributo degli ospiti rappresentanti di istituzioni, organizzazioni sindacali e dirigenti del mondo finanziario, tra i quali da ricordare quello della sempre attivissima **Simona Caselli Assessore Agricoltura, Caccia e Pesca Regione Emilia Romagna**, sul forte impegno della Regione sui nuovi "Progetti di filiera", e di **Nicola Bertinelli Presidente Consorzio Parmigiano Reggiano**, fortemente incentrato alla lotta della contraffazione e dall'aumento dell'export.

Ultimi ma sicuramente non per importanza, gli interventi di **Mauro Lusetti** e **Giovanni Luppi** rispet-

tivamente **Presidente nazionale Legacoop** e **Presidente Legacoop Agroalimentare**, per quanto riguarda l'importanza della cooperazione in ottica di progettualità future, interventi che portano alla conclusione la nostra assemblea.

A nome di tutti i Soci vorrei innanzi tutto ringraziare per il lavoro 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-Parmareggio un forte e solido gruppo. **Risultati importanti che apportano ulteriore valore aggiunto a tutta la filiera.**

Un ringraziamento anche ai Consiglieri in uscita **Claudio Borciani** e **Giovanni Bolognesi** del Caseificio di Bagnolo per il loro contributo in questo scorcio di mandato.

Appuntamento con le nuove e affascinanti sfide che si affacceranno in questo 2018, dove sicuramente il gruppo sarà in grado di rispondere alle nuove esigenze di mercato e dove **"chi non si evolve si estingue"**.

I numeri principali del Bilancio Consolidato 2017

Fatturato

	2017	Variazione su 2016 mil. %	
Fatturato netto	355,7	29,9	+9,2%
Formaggio	283,8	11,7	+4,3%
Burro	53,4	14,3	+36,5%
Siero	16,4	6,6	+68,4%
Altri ricavi	2,2	-2,7	-55,1%

Le nostre quote di mercato



Nielsen SCAN*TRACK dato a Valore - Anno Terminante 31.12.2017

Parmareggio

ha raggiunto i **158,5 milioni** di euro di fatturato!
(+15,3 milioni; **+10,7%**)



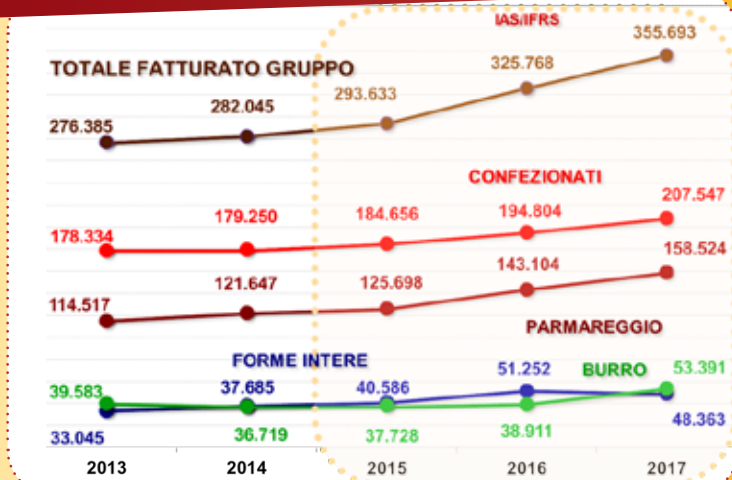
Formaggio 137,7 milioni (+9,4 milioni; +7,3%)

66,3% dei formaggi confezionati vendite caratteristiche

Burro 20,8 milioni (+ 5,9 milioni; **+39,6%**)

39,0% del burro venduto

Il trend dei fatturati



Evoluzione della strategia 2017 vs 2008

CONSUMO PREVALENTE

2008: **65%**
2017: **38%**

Crescita: **2.584 t.**
+90%

NUOVE CATEGORIE

2008: **4,3%**
2017: **27%**

Crescita: **3.654 t.**
+1.945%



SEGMENTO DA SVILUPPARE

2008: **29%**
2017: **24%**

Crescita: **2.171 t.**
+170%

NUOVE MODALITÀ DI OFFERTA

2008: **1,2%**
2017: **11%**

Crescita: **1.604 t.**
+3.081%

Vendite Estero

L' Estero

In oltre 50 paesi

Supera i **55 milioni** di euro di fatturato!
(+7,2 milioni **+15,1%** a volumi +7,3%)

17,9% del totale vendite caratteristiche

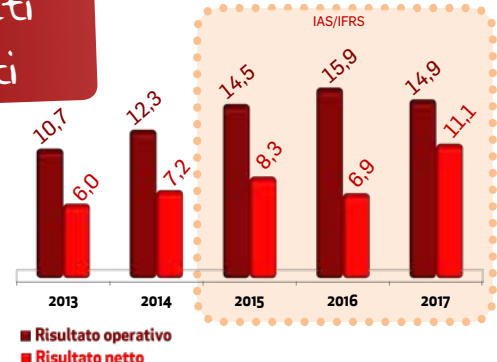
I nostri marchi

29,8 milioni di euro di fatturato
(+4,7 milioni **+18,5%** a volumi +11,9%)

54,8% delle vendite effettuate all'estero



Il trend dei risultati economici consolidati



I SOCI DEL CONSORZIO GRANTERRE NEL 2017

13 SOCI

Razionale Novese,
4 Madonne,
Castelnovese, Albalat,
Bontatte,
Bagnolo, S. Stefano,
Spilambertese,
Casello, S. Pietro,
Lame, La Nuova 2000
Cons. Vacche Rosse

16 SOCI

Panne
798 ton

3 SOCI Finanziatori

Formaggio 312 mila ff.
Panne 1.804 ton
Siero 139.000 ton

LA BASE SOCIALE DEI PRINCIPALI CASEIFICI SOCI

563 soci

di cui
✓ 329 conferenti latte
✓ 61 conferenti foraggio e cereali
✓ 173 sovventori

Latte conferito
2.264.080 q.li

450.692 forme
19.154 q.li panne
1.774.814 q.li siero

18 caseifici
614 caldaie

698 aziende
agricole
coinvolte

Latte trasformato
2.261.134 q.li

di cui
✓ 2.045.989 soci
✓ 215.145 produzione interna

VALORE
186 MILION
DI EURO

Acquisto forme fresche

	da soci	Totale PR fresco
2014	229.141	61,4% 373.128
2015	287.915	66,7% 431.490
2016	301.763	66,1% 456.803
2017	311.825	67,2% 464.224

Andamento dividendi e ristorni

Nel 2017

FORMAGGIO P. Reggiano: 31,1 CENT/KG
FORMAGGIO P.R. Mezzano: 10,0 CENT/KG
PANNE: 7,1 CENT/KG



Div. Soc. coop Div. Soc. sov. Ristorno

Proposta di destinazione 2013-2017

	CONS. 2013	CONS. 2014	CONS. 2015 (*)	CONS. 2016 (*)	CONS. 2017 (*)
UTILE NETTO CONSOLIDATO	6.008	7.150	8.287	6.896	11.090
UTILE DISTRIBUITO	1.987	3.169	3.796	3.902	4.196
% SU UTILE NETTO CONS.	33,1%	44,3%	45,8%	56,6%	37,8%

(*) Principi contabili IAS/IFRS



Giancarlo Muzzarelli Sindaco di Modena
Andrea Benini Presidente Legacoop Estense
Mauro Lusetti Presidente Legacoop Nazionale



Andrea Nascimbeni
Presidente Cas. 4 Madonne



Enrico Manni
Vice Presidente Granterre



Kristian Minelli
Vice Presidente Parmareggio



Simona Caselli
Assessore Agricoltura Emilia Romagna

L'Assemblea Granterre accende il semaforo verde all'aggregazione con Grandi Salumifici Italiani

L'Assemblea del 17 maggio 2018 di Gruppo Granterre ha approvato l'operazione di aggregazione industriale tra Parmareggio S.p.A. e Grandi Salumifici Italiani S.p.A., il più grande "player" nazionale nel settore dei salumi, con notevoli prospettive di sviluppo anche a livello europeo e nei mercati esteri più dinamici.

Come comparso sulla stampa nazionale, Grandi Salumifici Italiani S.p.A. è stata di recente al centro dell'attenzione poiché la società modenese Unibon S.p.A., società di partecipazioni del movimento cooperativo a vocazione agricola, di cui anche Granterre è socia storica, ne ha riacquisito il controllo esclusivo, dopo 18 anni di partecipazione paritetica con la famiglia altoatesina Senfter.

Da tempo il management di Granterre e di Unibon collaboravano a stretto contatto non solo per riportare alle sue origini proprietarie un'azienda storica del movimento cooperativo, ma soprattutto per dar contestualmente vita al **più importante progetto del settore agroalimentare italiano degli ultimi anni**, con una rilevanza per gli operatori del "food" che andrà, senz'altro, ben oltre i nostri confini. Dalla **Joint Venture tra Parmareggio e Grandi Salumifici Italiani nascerà un Gruppo che oltrepasserà la soglia del miliardo di euro di ricavi l'anno**, otterrà risparmi consistenti nella gestione delle attività comuni e sinergie notevoli soprattutto sulla parte commerciale, non solo valorizzando vicendevolmente i prodotti, ma anche innovando i processi e aggiungendo nuovo know-how.

Come sottolineato dal Presidente Ivano Chezzi, i **pilastri fondamentali della negoziazione hanno riguardato alcuni meccanismi di tutela specifica della filiera Granterre del Parmigiano-Reggiano**, quindi della più genuina mutualità.

Granterre-Parmareggio è stato innanzitutto considerato il "partner industriale" dell'operazione, mentre Unibon partecipa come "partner finanziario", nell'ambito di un'operazione in cui i due pacchetti azionari di Parmareggio S.p.A. e di Grandi Salumifici Italiani S.p.A., nella loro interezza, verranno conferiti in una Holding comune, che servirà come "cabina di regia" della Joint Venture. **Si è rivendicato ed ottenuto un metodo di valutazione della Parmareggio S.p.A. che tiene conto dell'agilità dell'impresa e della sua alta redditività.**

Per giungere a una partecipazione tendenzialmente paritetica, le parti hanno altresì convenuto che sulla base di questa valutazione condivisa Granterre abbia il diritto di acquistare quote della Holding, a determinate condizioni, sino alla soglia del 50% del capitale sociale nel primo periodo di vita della Joint Venture, con risorse liquide sia proprie che di altri soggetti della filiera dell'agrifood che potranno riconoscere Granterre come punto di riferimento nell'operazione.

Per evidenziare il **carattere di pari dignità tra il partner industriale Granterre e il partner finanziario Unibon**, vi saranno diverse regole di governo statutario della Holding: il diritto di esprimere l'**Amministratore Delegato** e, onde non perdere mai il controllo industriale, la previsione che le decisioni più importanti, sia in Assemblea che nel Consiglio di Amministrazione, siano prese solamente con il voto favorevole congiunto della due parti. Granterre – dunque – non sarà mai ridotta in minoranza e dunque esclusa da questa grande operazione.

Granterre potrà esprimere nella Joint Venture, inoltre, il Vice Presidente, il quale avrà anche una specifica delega al presidio dell'integrità mutualistica e patrimoniale della filiera del

Parmigiano-Reggiano, così come oggi strutturata: dal punto di vista mutualistico, gli acquisti proseguiranno come nel presente, secondo le modalità di negoziazione che vedono la formazione del prezzo del prodotto a mercato, ma nel quadro di un sostanziale diritto di priorità dell'allevatore e del suo caseificio socio di Granterre a vedersi ritirato il prodotto. Finanziariamente, poi, è stata definita una cautela per cui **nei primi anni di vita della Joint Venture è in ogni caso assicurata a Granterre la percezione dei dividendi di Parmareggio, evitando possibili flessioni dei dividendi dovute a problemi di redditività dell'altra parte.**

Da ultimo, la posizione di Granterre ha inteso evitare di rimanere vittima di dissidi nella gestione o di situazioni di stallo per mancato rinnovo dei patti parasociali, a mano a mano che detti patti giungessero a scadenza: la soluzione condivisa consiste nella possibilità – sancita anch'essa nello statuto – di procedere ad una liquidazione della Holding che consenta di assegnare ai soci gli asset in modo coerente con i loro interessi, in particolare per ricostituire in capo a Granterre la Parmareggio S.p.A. come agli esordi dell'operazione.

Concludendo, non è meno importante ricordare che i soci – di fronte a un'operazione così ambiziosa e significativa – hanno comunque la sicurezza che **il conferimento di Parmareggio S.p.A. è stato valorizzato al meglio e l'operazione in generale non è pregiudizievole**: un importante Advisor indipendente (Unicredit) attesta esplicitamente che, nel complesso, la Joint Venture con Grandi Salumifici Italiani è conforme al mercato e congrua nei valori, **assicurando la massima tranquillità di fronte a una sfida epocale per il Gruppo Granterre.**

4



Giovanni Bognesi

Un saluto riconoscente a Giovanni Bognesi, membro del Consiglio di Amministrazione del Consorzio Granterre dal 2017, che lascia la sua carica per aver cessato l'attività come Presidente della Latteria Sociale di Bagnolo di cui era rappresentante nel nostro Gruppo.



Claudio Borciani

Ha percorso insieme a noi un bel pezzo di strada: dal 2011, infatti, Claudio è stato membro del Consiglio di Amministrazione del Consorzio Granterre, come rappresentante della Latteria Sociale di Bagnolo. Lasciando ora l'incarico, il Presidente a nome del Consiglio ha ringraziato Borciani per il lavoro svolto fino ad oggi.

Inaugurato il centro socio-sanitario e commerciale a Montegallo

Domenica 20 maggio si è tenuta la cerimonia di inaugurazione del **Centro Socio-Sanitario e commerciale nel Comune di Montegallo, colpito dal sisma dell'agosto 2016, con la presenza del Presidente di Granterre, Ivano Chezzi.**

Il nuovo Centro ospiterà: **un ambulatorio medico, una farmacia, due negozi alimentari, un ristorante e un bar-pub.** La Provincia di Modena ha coordinato insieme alla Regione Emilia Romagna la raccolta fondi garantita dalla generosità di tanti cittadini e la disponibilità di alcune aziende del movimento cooperativo modenese, tra cui GRANTERRE, che in poche settimane hanno costruito un quartiere in cui hanno trovato sede temporanea il Municipio, la Scuola, la farmacia e la Chiesa. Iniziative concrete guidate dalla consapevolezza di fare quanto possibile affinché la vita possa riprendere serena in questi luoghi e che ci fanno sentire molto vicini agli abitanti nel ricordo ancora vivo della stessa esperienza da noi vissuta nel sisma del 2012.



Ivano Chezzi con il Sindaco di Montegallo e con una commerciante

PARMAREGGIO SOSTIENE IL PROGETTO "TUTTI INSIEME" PER LA SALA OPERATORIA DEL FUTURO

È con grande soddisfazione che Parmareggio ha sostenuto "Tutti insieme triplichiamo la donazione", la campagna di raccolta fondi per la realizzazione all'Ospedale Civile di Baggiovara della Sala Ibrida della Provincia di Modena, fortemente voluta da Rock No War e che ha visto la collaborazione di Parmareggio, Cantine di Carpi e Sorbara, Coop Alleanza 3.0 e Conad di Modena e provincia.

"Siamo molto contenti di aver collaborato con altre realtà cooperative per questo importante obiettivo comune - ha dichiarato Giuliano Carletti, Amministratore Delegato di Parmareggio - Abbiamo prontamente risposto alla richiesta di Rock No War, con cui collaboriamo da anni, unendoci a due importanti catene della distribuzione come Coop e Conad e una realtà come Cantine di Carpi e Sorbara, azienda che come noi produce tipicità eno-gastronomiche legate al territorio, sinonimo di tradizione, valori e grandi passioni."

Parmareggio, con circa 300 dipendenti, equamente suddivisi negli stabilimenti di Modena e di Montecavolo di Quattro Castella (Re), è da sempre fortemente radicata sul territorio. È anche questo forte legame con il territorio di produzione del Parmigiano Reggiano, nel quale vivono le famiglie dei soci e dei collaboratori di Parmareggio, che ci ha portato a collaborare alla raccolta fondi per l'acquisto di un angiografo digitale che andrà a completare la realizzazione della Sala Ibrida all'Ospedale Civile di Baggiovara, una sala operatoria ad alta tecnologia, un vero fiore all'occhiello che permetterà di aiutare e curare tantissime persone.

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 stagionato 22 mesi oppure una bottiglia di Lambrusco di Sorbara delle Cantine di Carpi e Sorbara è stato possibile sostenere la campagna di raccolta fondi "Tutti Insieme per la Sala Ibrida".

Come funziona la donazione?

Per ogni confezione Parmareggio acquistata saranno donati 3 euro al Progetto, di cui 1€ del consumatore compreso nel prezzo d'acquisto e 1€ da Parmareggio e 1€ dalla Grande Distribuzione, donati a fronte delle confezioni vendute.

AIUTACI ANCHE TU! TUTTI INSIEME TRIPLICHIAMO LA DONAZIONE.

<https://www.salaibridamodena.it/>



DAL 15 MAGGIO AL 15 GIUGNO
TUTTI INSIEME
TRIPLICHIAMO LA DONAZIONE
 per sostenere la realizzazione della sala operatoria del futuro della Provincia di Modena

COME?

SE ACQUISTI UNA BOTTIGLIA DI LAMBRUSCO CANTINA DI SORBARA 75 cl € **3,80 €**
 Tu doni 0,5€+
 COOP e CONAD 0,5€+
 CANTINA DI SORBARA 0,5€+
TUTTI INSIEME DONIAMO 1,5€

SE ACQUISTI UNA CONFEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. PARMAREGGIO 22 mesi - 500 g € **10,50 €**
 Tu doni 1€+
 COOP e CONAD 1€+
 PARMAREGGIO 1€+
TUTTI INSIEME DONIAMO 3€

SALA IBRIDA www.salaibridamodena.it

TUTTI INSIEME
 per la sala operatoria del futuro

ROCK NO WARI
 ONLUS

COOP
 Alleanza 3.0

CONAD
 Province oltre le idee

Parma
 Provincia di Modena

"Molte persone hanno collaborato con noi, acquistando il Parmigiano Reggiano Parmareggio e permettendoci di triplicare il contributo, per donare tutti insieme 3€ per ogni pezzo acquistato a sostegno di questo importante progetto."

A SPASSO NEL TEMPOREGGIO VINCE IL PREMIO DI FORMAGGI&CONSUMI AWARDS

Il 7 maggio scorso, all'interno di Cibus, si è svolta la **cerimonia di premiazione dell'edizione 2018 del Formaggi & Consumi Awards**, i premi dell'eccellenza assegnati dal retail. L'iniziativa, organizzata dalle riviste di Tespi Mediagroup prevede la consegna di riconoscimenti attribuiti - da una giuria qualificata di buyer di Gd e Do, oltre che da operatori di spicco del settore alimentare - alle iniziative promosse dalle aziende e che si sono distinte nel corso dell'anno 2017.

Parmareggio ha ricevuto quest'anno tre importanti riconoscimenti:

- il **primo premio nella categoria Miglior Promozione al Consumo con l'in-pack promotion dell'ABC della merenda "A Spasso nel Temporeggio"**;
 - **due riconoscimenti anche nella categoria Miglior iniziativa Charity**
- > la **Valigetta di Parmigiano Reggiano 22 mesi Parmareggio da 850 grammi** realizzata per il Natale 2017, dedicata ad una attività benefica, **con 1 € donato a Telethon per ogni confezione venduta.**

È con grande piacere che comunichiamo, in merito a questo progetto e grazie alla vendita di Valigette di Natale dedicate a Telethon, che abbiamo raggiunto la **somma di 7.634 euro, donata alla Fondazione.**

> Attraverso la raccolta punti **Tesori del Gusto 2017**, Parmareggio ha voluto attivare una iniziativa di solidarietà, la possibilità di donare **1 € a una Onlus a scelta tra AIL - Associazione Italiana Leucemie e Save The Children.** Con 60 punti della raccolta i partecipanti potevano scegliere di donare 1 euro a sostegno dei progetti presentati dalle Onlus coinvolte.

Sono state tante le richieste 2017 che hanno permesso di devolvere circa **5.300 euro ad AIL e 3.000 euro a Save The Children, versati alle Associazioni** terminata la raccolta punti.

Matteo Ghidi, Resp. Marketing e Trade Marketing riceve i Premi Charity



Marika Brauner, Resp. Marketing Nuovi Prodotti ritira il Premio Promozione al Consumo



Dal 7 al 10 maggio si è tenuto presso le Fiere di Parma, Cibus, la fiera biennale dell'alimentare più famosa in Italia. Parmareggio ha partecipato nuovamente a questo grande evento con uno stand centrale, in prossimità dell'entrata del Padiglione 2, che si è confermata una zona di gran passaggio per ospiti e buyer di tutto il mondo. Il tema dominante del nostro spazio espositivo sono state le novità di Parmareggio, con un nuovissimo stand che ha ripreso nella grafica gli elementi distintivi della marca, con grande visibi-

lità per le novità di prodotto esposte in apposite nicchie sul perimetro esterno dello stand. L'edizione 2018 è stata sicuramente una delle più soddisfacenti degli ultimi anni, con un grande afflusso di clienti, che ci ha permesso di consolidare i rapporti esistenti con i principali attori della Grande Distribuzione italiana a cui abbiamo presentato le novità di prodotto e di creare nuovi e promettenti contatti con clienti internazionali qualificati.



La gradita visita di Giovanni Rana al nostro stand



Le novità proposte sono state:

L'ABC DELLA MERENDA DOLCE CON PLUMCAKE

A settembre 2017 abbiamo lanciato L'ABC della merenda dolce, l'abbinamento tra un Plumcake prodotto con una ricetta esclusiva e un frullato 100% frutta gusto pesca, che è andata ad arricchire la gamma di ABC della merenda, già disponibile in 4 diversi abbinamenti salati. Realizzata in collaborazione con l'esperto in alimentazione e nutrizione dr. Giorgio Donegani con le medesime caratteristiche nutrizionali delle altre referenze ABC, è stata pensata per aiutare la crescita dei ragazzi e garantire

la giusta quantità di energia, carboidrati, proteine e grassi, necessari per sostenere in modo naturale e senza appesantire le attività di studio, gioco e sport, ma anche come fuoripasto per gli adulti, sempre più attenti agli alimenti salutistici e ad uno stile di vita sano. Il Plumcake Parmareggio rispetto alla tradizionale offerta di merende dolci, è fonte di proteine, grazie all'esclusiva ricetta dolce che unisce le proteine del frumento alle "proteine nobili" del Parmigiano Reggiano ricche di tutti gli amminoacidi essenziali necessari alla costruzione dei tessuti che il nostro organismo non riesce a produrre da solo e deve assumere con il cibo. La presenza significativa delle proteine migliora la capacità saziante della merenda, che soddisfa maggiormente il senso di appetito, distribuendo l'assunzione degli zuccheri e dell'energia in modo più regolare nel tempo.

L'ABC della merenda è una merenda pratica e con un alto contenuto di servizio.

Grazie alla pratica vaschetta, all'interno della quale i prodotti sono confezionati singolarmente, è consigliata da portare in borsa o nello zaino per uno spuntino sano, appetitoso e sempre a portata di mano.



L'ABC DELLO SNACK

Ad aprile è nato L'ABC dello snack, lo spuntino equilibrato per adulti, un kit che unisce la bontà e la naturalità di una barretta di Parmigiano Reggiano alle vitamine e agli antiossidanti di un mix di frutta secca composto da albicocche, zenzero, bacche di goji e semi di zucca.

Realizzato in collaborazione con l'esperto in nutrizione e alimentazione dott. Giorgio Donegani, L'ABC dello snack è la nuova proposta di Parmareggio per offrire agli adulti un fuoripasto equilibrato. Con 164 Kcal è appositamente studiato per garantire il corretto

apporto calorico e il giusto mix di proteine, carboidrati e grassi.

Con lo stesso contenuto di servizio dell'ABC della merenda, è consigliato per una pausa gustosa ed equilibrata dedicata ad un target adulto.

Il Parmareggio Snack e il mix di frutta e semi sono confezionati singolarmente e contenuti all'interno di una confezione con cartoncino rigido, ideale per avere L'ABC dello snack sempre a portata di mano in ogni momento della giornata, grazie anche alla possibilità di restare fino a 4 ore fuori frigo.

L'APERTURA DELLA FORMA

Giovedì 10 maggio, in collaborazione con I love Italian Food, l'associazione che promuove all'estero i prodotti del made in Italy, abbiamo realizzato presso lo stand un evento dedicato ad alcuni food blogger. In particolare i presenti hanno potuto assistere alla battitura, apertura e scaglio di una forma selezionata di Parmigiano Reggiano 30 Mesi, sapientemente effettuata dal nostro esperto tagliatore Mauro Fantuzzi, per un assaggio/degustazione che ha permesso loro di comprendere le caratteristiche organolettiche di questa tipicità. La forma è stata utilizzata poi per uno show-cooking che ha visto protagonista lo chef Andrea Ruisi che, con il nostro prodotto ha realizzato le gustosissime Fettuccine Alfredo, famose in tutto il mondo come piatto gourmet della tradizione italiana, fatte mantecare direttamente nella forma di Parmigiano Reggiano.

Mauro Fantuzzi apre una forma di Parmigiano Reggiano 30 mesi



Lo chef Andrea Ruisi prepara le Fettuccine Alfredo

L'ABC VA IN VACANZA



I TOPOLINI PARMAREGGIO A MIRABILANDIA: UN TUFFO NEL DIVERTIMENTO!

Con l'arrivo dell'estate, anche i nostri Topolini sono pronti per le vacanze... e cosa c'è di meglio che diventare protagonisti del parco divertimenti Mirabilandia, vicino a Ravenna, nel cuore della riviera romagnola?!

Dal 1° maggio Parmareggio e Mirabilandia saranno unite da una divertente partnership, con tante iniziative dedicate ai più piccoli e non solo! Nei 4 mesi estivi, acquistando una confezione de L'ABC della merenda si troverà un flash dedicato che permetterà di ricevere **1 biglietto omaggio per Mirabilandia**: presentando l'incarto con il flash si otterrà l'ingresso gratuito per un bambino fino a 12 anni a fronte di un adulto pagante.

I fortunati che trascorreranno una giornata a Mirabilandia potranno incontrare i nostri Topolini in versione "cavernicoli", mentre sgommano a bordo delle Brontoncars: Enzino sarà il protagonista di un video in cui impartirà vere e proprie lezioni di guida, con indicazioni sulla segnaletica stradale e sulle norme da seguire... mentre a dirigere il traffico potrebbe esserci Emiliano! Tra un'attrazione e l'altra, infine, i nostri piccoli ospiti potranno sempre ricaricarsi con L'ABC della merenda, disponibile nei punti ristoro del parco nei frigo dedicati.



ITALY FAMILY HOTELS E L'ABC DELLA MERENDA: IL GUSTO VA IN VACANZA!

Sono ormai finite le scuole ed è tempo di pensare alle vacanze. Vuoi provare una vacanza diversa dal solito? Prova uno dei tanti Italy Family Hotels, gli hotel specializzati nelle vacanze a "misura di bambino", che trovi in tutta Italia.

Dal 2001 Italy Family Hotels è un punto di riferimento delle famiglie con bambini 0-14 anni. 107 hotels 3 e 4 stelle, distribuiti in 13 regioni d'Italia, strutture accomunate dalla dedizione alla famiglia, con le sue specifiche esigenze e richieste. Al mare, in montagna o alla terme, in estate e in inverno, tutti i servizi sono pensati esclusivamente per il benessere dei bambini e per la tranquillità dei genitori. Trova la struttura più adatta alle esigenze della tua famiglia su www.italyfamilyhotels.it. E L'ABC della merenda ti accompagna anche in vacanza.

Grazie ad una collaborazione con il Consorzio Italy Family Hotels, alla partenza ogni hotel consegnerà ai bambini che hanno soggiornato nella struttura, la Kids Travel Bag, nella quale è contenuta una confezione dell'ABC della merenda dolce, con il nostro delizioso Plumcake e il frullato 100% frutta gusto pesca.

Cosa aspetti? È ora di partire per la tua estate di gusto e di divertimento!!!



Parmissimo e Le Fiere americane...

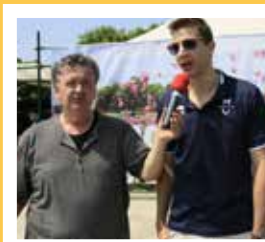
Parmareggio nel mese di giugno parteciperà a due delle più importanti fiere del Food negli Stati Uniti: **IDDBA** che si svolgerà a Los Angeles dal 10 al 12 giugno ed il **Summer Fancy Food** che si terrà a New York dal 30 giugno al 2 luglio. Parteciperemo all'IDDBA con lo stand del nostro importatore Norsleand Inc. mentre il Summer Fancy Food, a cui avevamo già partecipato nelle passate edizioni insieme al Consorzio Italia del Gusto, ci vedrà espositori con uno stand privato, brandizzato Parmissimo, che ci darà ottima visibilità nel comparto del Dairy, con una location ottimale per la nostra categoria. Questo riconferma quanto per Parmareggio sia diventato di focale importanza il mercato USA e siamo certi che queste fiere ci daranno sempre più visibilità ed aumenteranno la presenza del nostro brand negli USA.





L'ABC DELLA MERENDA PER RICARICARE LE ENERGIE ALLA FESTA SCUOLA SPORT

Il 12 maggio si è svolta, in collaborazione con l'Assessorato allo Sport del Comune di Modena, la tradizionale "Festa Scuola Sport", dedicata alle classi quinte, a chiusura del programma "Scuola Sport" delle scuole primarie. Il progetto integra l'attività motoria prevista nelle scuole primarie, affiancando agli insegnanti esperti qualificati con l'obiettivo di educare i ragazzi a una cultura sportiva, che significa benessere, socialità, rispetto delle regole. Più di 1.000 ragazzi delle 5^e elementari si sono dati appuntamento al Parco Ferrari per praticare tutti gli sport presenti nel corso degli anni di scuola, seguendo un percorso a stazioni, per una mattinata di grande divertimento. Il nostro Topolino Emiliano animatore d'eccezione, nel corso dell'iniziativa, ha offerto agli studenti L'ABC della merenda con Plumcake. Anche quest'anno i ragazzi presenti hanno partecipato ad un concorso a premi che ha permesso a tre fortunati estratti di vincere le maglie di Modena Volley, consegnate da un ospite d'eccezione, il centrale Elia Bossi.



L'ABC DELLA MERENDA PROTAGONISTA DEI CAMP ESTIVI

Modena Volley, Pallacanestro Reggiana, Scuola di Pallavolo Anderlini, Champions' Camp: terminati i campionati continuerà anche quest'anno la collaborazione con le società che gestiranno i camp dedicati a bambini e ragazzi organizzati nel periodo delle vacanze estive. L'ABC della merenda sarà distribuita durante le attività, per una pausa gustosa e per ricaricare le energie. Un connubio all'insegna dello sport e della sana alimentazione.





MODENA VOLLEY SUMMER CAMP 2018 È RIVOLTO A TUTTI I RAGAZZI/E DAI 10 AI 18 ANNI CHE AMANO LA PALLAVOLO E VOGLIONO PASSARE UN'ESTATE DA CAMPIONI ALL'INTERNO DEL TEMPIO DEL VOLLEY.

<p>MODENA CITY CAMP FASCIA DI ETÀ 10-15 ANNI</p> <p>MATTINA (8:30-12:30): 130,00 € (assicurazione inclusa - pranzo escluso)</p> <p>FULL-DAY (8:30-17:45): 180,00 € (assicurazione e pranzo esclusi)</p>	<p>MODENA SPECIALIST CAMP FASCIA DI ETÀ 15-18 ANNI</p> <p>MATTINA (8:30-12:30): 150,00 € (assicurazione inclusa - pranzo escluso)</p> <p>POSTI LIMITATI.</p>
--	---

LA QUOTA D'ISCRIZIONE COMPRENDE:

- 10 PRANZI (COMPRESI DA 1 LITRO) 1,00 €
- PRANZI DA PORTARE (COMPRESI DA 1 LITRO)
- INSERIMENTO IN UNO DEI PRANZI REGIONALI.

LA QUOTA D'ISCRIZIONE NON COMPRENDE:

- QUOTA PER IL TRASFERIMENTO (10€ L'UTILE)
- QUOTA PER IL COSTO DELLA MERENDA (10€ L'UTILE)

INFO E CONTATTI

Sede Operativa:
Viale dello Sport 25, 41122 Modena - Italia
www.modenavolley.it
summercamp@modenavolley.it
Tel. +39 059 482191

AGEVOLAZIONI / SCONTI

- 20% PER I TESSERATI MODENA VOLLEY
- 10% PER I TESSERATI ALTRI CLUB
- 10% PER L'ISCRIZIONE ALLA SECONDA SETTIMANA
- *ALL'ESCLUSO DELLA SPESA DI TRASFERIMENTO

TURNI

CITY CAMP E SPECIALIST CAMP

1° TURNI: 10-15 GIUGNO
2° TURNI: 15-20 GIUGNO

PER INFORMAZIONI: Enrico Manni, Ufficio Organizzativo, Modena Volley, Viale dello Sport 25, 41122 Modena - Italia
Tel. +39 059 482191

BPER: YOMA

I CAMP ESTIVI

2018 BASKETCAMP

MODENA VOLLEY SUMMER CAMP

MODENA VOLLEY

MODENA VOLLEY SUMMER CAMP

8

Va in scena il tradizionale Corteo Matildico di Quattro Castella

Dal 24 al 27 maggio si è svolto il 53° Corteo Matildico di Quattro Castella (RE), la famosa rievocazione storica che ripropone un importante episodio della storia d'Europa che avvenne a Bianello tra il 6 e il 10 maggio dell'anno 1111. L'Imperatore Enrico V, figlio di quell'Enrico IV che nel gennaio 1077 ottenne il famoso perdono di Canossa da Papa Gregorio VII per intercessione della Contessa Matilde, venne a Bianello e incoronò la Gran Contessa vice regina vicaria d'Italia. Donizone, cronista dell'epoca, ci ricorda che questo fu il primo passo verso il Concordato di Worms; la cerimonia ebbe luogo sul sagrato della chiesa, a due passi da dove avviene l'odierna manifestazione. Centinaia di comparse nei tradizionali costumi medievali si danno così appuntamento ai piedi del castello di Bianello, nella località di Quattro Castella, per dar vita alla spettacolare rievocazione. Un tuffo nel medioevo, in cui la località sulle colline reggiane si è immersa per quattro giorni, con armature, cavalieri, sbandieratori, sfilate, spettacoli, giochi, visite guidate, ma anche musica e gastronomia. Una cornice unica e piena di suggestione che anche quest'anno ha rappresentato un appuntamento imperdibile per settemila appassionati di storia, di tradizioni, o semplicemente per chi è alla ricerca di emozioni e di atmosfere spazio-temporali che, tra sabato e domenica, hanno assistito agli eventi del Corteo Matildico a Quattro Castella. Parmareggio ha sponsorizzato l'evento con l'inserimento di una pagina dedicata all'interno del libro illustrativo del corteo, la presenza del proprio logo nello spot tv andato in onda sulle reti di TeleReggio, con il logo presente nel sito del comune sulla pagina dedicata al corteo e con uno striscione posto presso gli ingressi principali al corteo.

La Mini-Camminata dei Salumifici

In occasione della Camminata dei Salumifici del 1° Maggio, l'ormai classica manifestazione podistica castelnovese approdata alla 38° edizione, l'Associazione Movimento è saluta ha organizzato la 7° Mini-Camminata dei Salumifici per bambini delle scuole dell'infanzia (statali e paritarie) e delle scuole primarie di Castelnuovo e Montale. Movimento è Salute è un'associazione di volontariato che promuove l'esercizio fisico per una vita in salute.

In occasione della 38ª CAMMINATA DEI SALUMIFICI di Castelnuovo Rangone

7ª MiniCamminata dei Salumifici

per i bambini delle scuole dell'infanzia (statali e paritarie) e delle scuole primarie di Castelnuovo e Montale

Manifestazione podistica a carattere ludico-educativo non competitiva organizzata dal Comitato Organizzatore della Provincia di Reggio Emilia

1 Maggio

partenza ore 9:30
iscrizioni aperte dalle ore 8:00 Euro 1,50 a persona
presso la Polivalente di Castelnuovo R.
in Via Ciro Bisi 1 (percorso di circa 3 km)

PREMIO DI PARTECIPAZIONE E TUTTI GLI SCERTI

Verranno distribuite le prime 5000 copie

INFO e iscrizioni
338 313 9217

PARMAREGGIO



Anche Granterre Parmareggio alla Finale di Bellacoppia Estense 2018

Il nostro vicepresidente Enrico Manni ha partecipato alla finale del concorso che premia la creatività degli studenti delle scuole superiori di Modena e Ferrara che immaginano e realizzano start up cooperative. Alle classi vincitrici del contest, promosso da Legacoop Estense, Enrico Manni ha consegnato i premi in palio e il sempre richiestissimo peluche del Topo di Parmareggio.



CORSO DI GUIDA SICURA

Il 14 maggio, presso l'Autodromo di Modena, si è concluso il corso "Negoziare Valore", che ha visto coinvolta la rete vendita e marketing.

La giornata si è articolata in due momenti: la mattinata ha visto i ragazzi impegnati in due ore teoriche sulla tematica della guida sicura, seguita da due prove su strada con la simulazione del ghiaccio e la frenata su asfalto bagnato. Il pomeriggio è stato caratterizzato da un giro in pista come passeggero in Ferrari (con logo Parmareggio!), esperienza davvero adrenalinica ed emozionante "a detta di tutti"!



Nova Fienagione: in stalla una razione come al pascolo



Si è tenuto nei medicei di Bonlatte l'evento in campo organizzato da Edagricole che ha mostrato a un pubblico numeroso e interessato le macchine più evolute per praticare una fienagione di qualità.

500 visitatori, 40 cantieri per altrettante macchine viste in azione, **21 aziende** che hanno proposto le loro attrezzature e tecnologie più evolute per gestire nella maniera migliore possibile le sette fasi della fienagione. La seconda edizione di **Nova Fienagione, che si è svolta nei medicei della cooperativa agricola Bonlatte a Manzolino di Castelfranco Emilia**, è stata una giornata formativa di alto valore tecnico e scientifico per imprenditori agricoli, agronomi, tecnici e studenti.

Lo scopo principale dell'innovazione nella fienagione è **far arrivare alla bocca delle vacche da latte un fieno che mantenga il più possibile le proprietà nutrizionali di quello appena sfalciato** o di quello che gli animali brucherebbero se pascolassero. **Un fieno di qualità serve per produrre latte con caratteristiche organolettiche che soddisfino le richieste dei disciplinari delle filiere agroalimentari più prestigiose**, come ad esempio quella del Parmigiano Reggiano, il re delle Dop. Ecco perché la giornata in campo organizzata in collaborazione con il CRPA di Reggio Emilia e Pro-

geo, è iniziata con una rassegna di macchine e tecnologie di ultima generazione per eseguire tutti i lavori necessari alla fienagione: sfalcio-condizionamento, ranghinatura, andanatura, raccolta, pressatura e movimentazione delle balle. Dopo il pranzo offerto dall'organizzazione, **nel pomeriggio si è svolto il convegno** durante il quale si è parlato dei migliori modi di gestire il foraggio con il tecnico di CRPA Fabrizio Ruozzi che ha illustrato i dati produttivi della medica nei terreni di Bonlatte, a seguire delle performance delle bovine da latte in relazione alle caratteristiche del foraggio con il professor Andrea Formigoni dell'Università di Bologna, e dei requisiti che rendono il latte idoneo alla produzione di Parmigiano Reggiano con Marco Nocetti, del Consorzio della Dop più famosa dell'agroalimentare italiano. Al termine della sessione tecnica, la giornata si è conclusa con **la visita guidata alla stalla Oppio dell'azienda Bonlatte**, che ospita 1.478 vacche, di cui 541 in mungitura, 98 in asciutta, 356 vitelle sotto l'anno di vita, 122 oltre l'anno e 31 vitelli maschi.



Cooperatori brasiliani in visita a Parmareggio

Un gruppo di manager di cooperative di credito brasiliane ha effettuato una visita studio in Europa nel mese di maggio 2018 e in particolare presso alcune delle principali realtà cooperative dell'Emilia-Romagna.

Il gruppo era composto da circa 30 tra dirigenti e funzionari di cooperative dello Stato del Minas Gerais, oltre ad alcuni funzionari del SEBRAE, l'agenzia di supporto allo sviluppo delle piccole e medie imprese nazionali. Con questa visita studio, il gruppo ha così completato il percorso formativo denominato "OPERA", con il contributo del SEBRAE, che ha permesso ai partecipanti di ottenere la qualifica di "agente di sviluppo cooperativo". **Mercoledì 23 maggio il gruppo OPERA, accompagnato da Marco Foschini di Area Europa Consulting di Bologna, ha visitato la sede di Granterre a Modena, assistendo ad una presentazione curata dal Responsabile del Settore Finanziario, Icilio Bonfiglioli, sui valori cooperativi del Gruppo Granterre e sulle eccellenze dei prodotti di gamma famosi in tutto il mondo.** Al termine della presentazione i cooperatori brasiliani hanno potuto fare domande sul modello cooperativo adottato e sulle logiche di governance di gruppo. Infine il gruppo OPERA ha effettuato una **visita agli impianti di confezionamento.**





Tempo d'estate: l'arrivo di giugno porta nell'orto tantissime verdure nuove e le erbe aromatiche riempiono di profumi i nostri balconi. Vi illustriamo le caratteristiche di alcuni tipi di piante aromatiche che potete trovare in vendita al garden Happyflor e che vi saranno d'aiuto per arricchire di nuovi sapori le pietanze.



Erba cipollina



L'erba cipollina predilige terreni soffici e ben drenati e possibilmente zone soleggiate. Il suo uso in cucina è molto comune, **viene usata in tutte le ricette in cui è richiesto l'uso della cipolla**: il risultato sarà più delicato e meno coprente. In genere si usa per preparare salse, uova, frittate, torte salate, insalate, zuppe, sughi, burro aromatizzato. **Anche i fiori sono commestibili** e, avendo anch'essi un delicato sapore di cipolla, possono essere utilizzati per decorare piatti vari.

Curiosità: Già nelle più antiche civiltà umane (Egitto e Cina) era consumata come ortaggio, e dai Romani era usata intensivamente. Pare che in Germania fosse impiegata per proteggere dal malocchio. Sembra che prevenga la muffa nelle mele.

Stevia



La stevia cresce spontanea su terreni sabbiosi e in montagna. Non tollera livelli eccessivi di umidità. Può essere coltivata anche in piena luce ed è in grado di resistere a temperature prossime allo 0°C. Annaffiare al bisogno. Della stevia vengono usate le foglie fresche, le foglie in polvere (20-30 volte più dolci dello zucchero), l'estratto di polvere (200-300 volte più dolce dello zucchero) o un concentrato liquido (70 volte più dolce dello zucchero). **La polvere può essere aggiunta sia alle bevande che agli alimenti, difatti la stevia è usata come dolcificante non calorico e aromatizzante.** Le foglie si possono masticare e lasciano in bocca un piacevole sapore che riduce il senso di fame.

Curiosità: Le tribù di indiani del Sud America la utilizzavano abitualmente per dolcificare bevande e alimenti. Da poco tempo è stata ammessa la vendita in Italia.

**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

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