

Granterre *in*forma

Bimestrale di informazione del Consorzio Granterre



Intervista a Sauro Valpiani
Responsabile Vendite D.O. Parmareggio

Pag. 2

Intervista a Enrico Catellani
Presidente Latteria Sociale Bagnolo



Pag. 3



Parmareggio si prepara al Cibus Pag. 6

A scuola di Parmigiano-Reggiano
Claudio Guidetti C.F.P.R.



Pag. 8

Torna la raccolta punti "Regali da Intenditori Parmareggio"



Anche quest'anno, dopo il grande successo della prima edizione 2009, Parmareggio ripropone a partire da aprile la raccolta punti "Regali da Intenditori". Nuova meccanica, nuovi premi e ampliamento della gamma dei prodotti coinvolti: sono tante le novità pensate per fidelizzare ulteriormente i consumatori, aumentare la fedeltà d'acquisto, con il conseguente aumento delle rotazioni e quindi dei volumi, e favorire gli acquisti trasversali tra i nostri prodotti, sostenendo così la gamma Parmareggio.

Da aprile torna la raccolta punti REGALI DA INTENDITORI PARMAREGGIO



Con pochi punti

NUOVI REGALI 2010
La Nuova Formaggiera
La Nuova Grattugia
Il Topolino Intenditore

venerdì
28 maggio
2010



a seguito dell'**Assemblea di Bilancio di Granterre** presso il "**Ristorante Vinicio**" in Via Emilia Est n.1526

si terrà una **TAVOLA ROTONDA** con

- Roberto Fiammenghi, *Consigliere Delegato di COOP ITALIA*
- Francesco Pugliese, *Direttore Generale di CONAD*
- Mario Gasbarrino, *Amministratore Delegato di UNES Supermercati*
- Giovanni Luppi, *Presidente Nazionale Legacoop Agroalimentare*
- Paolo Micheli, *Presidente PARMAREGGIO*

Su questi temi:

- ✓ Peso e ruolo della marca privata e di quella industriale
- ✓ Costruzione della marca Parmareggio e sua strategia di sviluppo basata sulla segmentazione del mercato
- ✓ Filiera corta o filiera diretta a salvaguardia della qualità, trasparenza e sicurezza alimentare

A scuola di Parmigiano-Reggiano fra compact disk, touch screen e navigatori satellitari



Claudio Guidetti

Cosa c'entra una carota con il Parmigiano-Reggiano? C'entra eccome, se con questa parola non ci si riferisce all'ortaggio bensì al "campione cilindrico di formaggio prelevato con apposito attrezzo (spola, da cui il nome in dialetto spòla) allo scopo di valutare qualità della pasta ed entità dei difetti". E cosa lega questa "spòla" al paese di Bengodi di cui Boccaccio scriveva nel Decamerone nel '300, e all'astronauta modenese Maurizio Cheli, capo-missione sullo Shuttle nel 1996? Un CD! Un bellissimo compact disk multimediale realizzato per le scuole dalla sezione di Modena del Consorzio del Parmigiano-Reggiano, in cui è raccolta una quantità straordinaria di notizie: non

solo come e dove si produce il re dei formaggi, ma documenti storici in cui si parla del Parmigiano, notizie "spaziali", in cui la Nasa definisce il Parmigiano-Reggiano "food for space", ossia cibo ideale per lo spazio, divertenti



test per valutare cosa si è imparato, e un curioso glossario italiano-dialettale con tutti i termini originali della tradizione casearia: dal bergamèn al "casèl", dalle èlbi dal lât alla zòca. Ma come nasce questa idea? Ne abbiamo parlato con **Claudio Guidetti**, Segretario della Sezione di Modena del Consorzio.

"Come Consorzio siamo impegnati da anni nell'attività di educazione dei giovani, sia attraverso incontri con le scuole sia attraverso le visite ai caseifici. Il Parmigiano-Reggiano ha con questo territorio un legame inscindibile, fatto di storia, di persone, di cultura, di valori e di tradizione; ed è fondamentale, a nostro avviso, trasferire tutto questo patrimonio alle nuove generazioni attraverso percorsi didattici e progetti di educazione alimentare."

Avete scelto la forma del cd interattivo... siete davvero "avanti", per dirla in gergo giovanile

"Sì, crediamo che per coinvolgere i giovani sia indispensabile sintoniz-

zarsi sulle loro "modalità" di comunicazione e di apprendimento, utilizzando le tecnologie con cui sono abituati a interagire quotidianamente. Per questo il cd contiene due versioni: una per personal computer, e una per "Lim", la lavagna interattiva multimediale oggi sempre più diffusa nelle scuole. Quanto ai contenuti, volevamo fornire uno strumento che mettesse in condizione gli insegnanti di dialogare con i ragazzi in logica multidisciplinare. Per questo il nostro kit didattico, sviluppando tutto ciò che ruota attorno alla produzione del Parmigiano-Reggiano, tocca le materie più varie, dalla storia alla geografia, dalla matematica alle scienze alimentari, fino al glossario della terminologia casearia ereditata dal passato; uno strumento prezioso anche per noi, perché come Consorzio questa ricostituzione non era mai stata fatta."

E i destinatari come hanno reagito a questa iniziativa?

"Molto positivamente: il cd è già in uso in diverse scuole, e questo ci fa molto piacere. E sono anche convinto che a questo successo abbia contribuito in modo significativo l'aver inserito il cd in un più ampio percorso di educazione alimentare che si sviluppa in 3 incontri: nel primo si utilizza il cd per l'apprendimento delle informazioni; nel secondo si svolge l'assaggio del prodotto; infine, si va in visita al caseificio. E' un progetto completo e coinvolgente, che stimola la curiosità di tutti, insegnanti e alunni."

Un accenno ad un'altra bellissima iniziativa che avete appena lanciato, così chi è interessato può poi andare sul sito del Consorzio per saperne di più: la guida satellitare, recentissima evoluzione del volumetto "Le strade del Parmigiano-Reggiano"...

"Con molto piacere, anche perché per noi è un fiore all'occhiello... Deve sapere che l'anno scorso il Consorzio ha deciso di modificare sensibilmente l'impostazione dell'attività di comunicazione: si è messa momentaneamente



Il menù di navigazione del CD "Viaggio nel Parmigiano-Reggiano"

News dal Consorzio

te da parte la pubblicizzazione televisiva del prodotto per focalizzarsi sulla promozione della "cultura del parmigiano-reggiano" e sulla valorizzazione dei produttori attraverso iniziative di marketing territoriale. Il progetto che noi della Sezione di Modena abbiamo attivato costituisce un'esperienza pilota per l'intero Consorzio, e parte dalla considerazione che uno dei limiti principali per le tantissime aziende consorziate è rappresentato dalla loro scarsa visibilità all'esterno: pochissimi caseifici hanno un sito internet o fanno individualmente attività di comunicazione e promozione. Abbiamo quindi deciso di realizzare - in collaborazione con il Consorzio Modena a Tavola e con il prezioso contributo delle Istituzioni modenesi - una guida ai caseifici del territorio modenese, "Le strade del Parmigiano-Reggiano",

contenente per ogni caseificio tutte le informazioni su localizzazione, orari di apertura al pubblico e prodotti venduti. Nel maggio 2009 abbiamo stampato la versione cartacea in 20.000 copie, andata esaurita. In questi giorni abbiamo presentato la versione per navigatori satellitari: una card elettronica da inserire nel proprio navigatore, contenente un database con indirizzo, numero di telefono e posizione geografica GPS dei caseifici dell'intero territorio provinciale. La card elettronica è compatibile con i navigatori Garmin e sarà disponibile per il download presso tutti gli uffici turistici e i ristoranti del circuito. Ma sul sito del Consorzio sono disponibili per il download le versioni per tutti i tipi di navigatore satellitare."

E allora...accendete il navigatore, si parte!

GRANTERRE INFORMA

Newsletter aziendale del Consorzio Granterre

Responsabile di Redazione: Eros Valenti
 Redazione: Emilio Braghin, Milena Ferrari, Emanuela Guazzaloca, Massimo Mingori, Giorgio Vitali

Segreteria di redazione, progetto grafico e impaginazione: Mediagroup98

Potete inviare eventuali suggerimenti a: granterre@granterre.it