

Parmareggio InForma

Bimestrale di informazione del Gruppo Granterre



<i>Intervista a Nisio Paganin</i>	3
<i>Con le Merende Bonterre prosegue "Premiatissimo Te"</i>	4
<i>Parmareggio riceve due premi Brand Awards 2020</i>	4
<i>Festeggia ogni occasione con un fiore</i>	8

AGRIFORM E PARMAREGGIO: NASCE LA PRIMA AZIENDA ITALIANA NEL MONDO DEI FORMAGGI DOP

Il 1° gennaio 2021 è nata la più grande azienda italiana nel mondo dei formaggi DOP, frutto dell'integrazione tra Parmareggio e Agriform, l'una emiliana l'altra veneta, leader rispettivamente nel Parmigiano Reggiano DOP e nel Grana Padano DOP.

L'evidente complementarità delle due aziende ci consentirà di raggiungere ulteriori importanti traguardi, sia in Italia che all'estero, e di rappresentare un polo di riferimento per il settore agroalimentare italiano.

La nuova azienda al momento rimane Parmareggio SpA, ma l'obiettivo è trovare, entro il 30 giugno 2021, un nuovo nome che possa rappresentare e identificare al meglio l'essenza e l'unione della due realtà. Il piano triennale, che debutta con un giro di affari di quasi 600 milioni di euro (dati 2019), è ambizioso e prevede una crescita significativa del fatturato nel triennio 2021-2024, con

corrispondente miglioramento delle marginalità. L'unione delle nostre filiere produttive, composte da oltre duemila allevatori e da una ventina di caseifici, e delle nostre reti commerciali, nonché la comune, forte base cooperativa, ci consentiranno di costruire una società ancora più solida e di migliorare ulteriormente la valorizzazione dei prodotti di tutti i soci.

Una nuova, importante sfida nel progetto di crescita di Parmareggio e Agriform.



Sede Sommacampagna



Ingresso Agriform e Dispensa dei Sapori

Parmareggio & Agriform

IL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI PARMAREGGIO

CDA PARMAREGGIO DAL 2021

CONSIGLIERI

IVANO CHEZZI	Presidente
GIULIANO CARLETTI	Amministratore Delegato
NISIO PAGANIN	Vice Presidente
MARCO BULGARELLI	Consigliere
KRISTIAN MINELLI	Consigliere
AUGUSTO GUERRIERO	Consigliere
ALESSANDRO MOCELLIN	Consigliere

COLLEGIO SINDACALE

LUCIO LEONI	Presidente
REMO ZUCCOLI	Effettivo
LUCA GAIANI	Effettivo



Nisio Paganin e Giuliano Carletti



Domenico Basso e Ivano Chezzi



Il momento della firma



Da sinistra Giuliano Carletti, Nisio Paganin, Domenico Basso, Ivano Chezzi, Alessandro Mocellin, Marco Bulgarelli e Augusto Guerriero.

NISIO PAGANIN: SPIRITO MALGHESE, VOCAZIONE DA MANAGER



Nisio Paganin, Consigliere Delegato di Agriform dopo esserne stato Direttore Generale, originario di Asiago - da cui prende il nome il famoso Altopiano, freddissimo in questa stagione - e?

"Direi...contadino, figlio di contadini, provvisoriamente prestato ad un altro mestiere. Fin da bambino, e sino al giorno in cui mi sono laureato in Agraria a Padova nel 1979, ho munto mattina e sera le mie vacche rendéne, razza autoctona della stupenda Val Rendéna (quella di Madonna di Campiglio e Pinzolo, per intenderci). Tutti i giorni, tutto l'anno; ad Asiago, il mio paese natale, e nei mesi estivi su in malga. **Per questo mi definisco anche malghese: se lo sei stato, lo rimani nel cuore per tutta la vita.**"

Una storia alla "Mela Verde", insomma, che poi dietro al romanticismo che fa sognare noi cittadini, nasconde una realtà un po' diversa...

"Vero. Su in malga è una vita da eremiti; la sera si va a letto quando è ancora chiaro perché verso le 4 bisogna alzarsi e andare a cercare le vacche nel bosco per radunarle in stalla e mungerele. Poi si porta il latte nella "casara", e si fa il formaggio...Asiago, ovviamente! Però spesso piove, c'è freddo, si cammina per ore in mezzo al bosco prima di recuperarle tutte...insomma, l'aria è buona e i paesaggi sono bucolici, ma non c'è altro: solo lavoro e convivenza con la mandria, il resto della famiglia, un cane, e tanto latte. Niente elettricità, niente tv, nessuna delle comodità cui siamo abituati. **È una vita dura per un adolescente che ha i propri compagni di liceo in paese a godersi le vacanze, ma ti fa crescere in fretta.** Quando mi perdo in questi ricordi mio figlio, bocconiano che ha preso la via della finanza, commenta sorridendo "papà sei patetico"! E lì mi tocca fare i conti con l'anagrafe."

Poi che succede?

"Poi è arrivata la laurea e la voglia di uscire dal paese, di costruire un nuovo progetto di vita. Avevo poco più di 23 anni (siamo nel 1980, ndr), mio padre era Presidente di un piccolo caseificio: **mi chiesero se ero interessato a sviluppare un progetto che mettesse insieme la produzione di Grana Padano dei caseifici veneti per commercializzare il prodotto.** Ho girato per alcuni mesi tra i caseifici che conoscevo a raccogliere le adesioni per il conferimento, inizialmente parziale: la buona reputazione di mio padre e della mia famiglia credo mi abbiano aiutato a riscuotere quella fiducia in cui oggi, a distanza di 40 anni, vedo anche una buona dose di incoscienza e di coraggio. **A Sommamarca la Regione Veneto ci aveva affidato un magazzino di stagionatura. Era in una posizione strategica:** all'uscita dell'autostrada, proprio nel punto in cui si incrociano la A22 Modena - Brennero e l'A4 Milano-Venezia, a ridosso del Centro logistico del quadrante Europa di Verona e a due passi dall'Aeroporto. Magnifico, l'ombelico del mondo."

Come si vuol dire, se il buongiorno si vede dal mattino...

"In effetti, i conferimenti sono aumentati di anno in anno e alla fine degli anni '80 abbiamo ottenuto dai soci il conferimento "totalitario e obbligatorio": **una grande crescita economica, ma ancora di più una straordinaria crescita culturale.** Da subito abbiamo capito che l'Italia era un mercato maturo, saturo, e un po' per volta ci siamo spinti al di là dei confini, raggiungendo progressivamente i 5 continenti. **È stato un viaggio in mondi che nessuno di noi fino ad allora aveva mai esplorato.** Poi, un passo dopo l'altro, ci siamo strutturati: abbiamo ampliato il magazzino, investito nel centro di confezionamento, e allargato la gamma prodotti, completando il nostro portafoglio con tutti i formaggi Dop Italiani. D'altra parte, **era l'unico modo per guadagnare autorevolezza all'estero:** il controllo della filiera, una gamma completa e un centro di confezionamento adeguato. Abbiamo anche capito quanto siano importanti **le relazioni, e in questi 40 anni ne abbiamo costruite moltissime; credo costituiscano una buona parte del nostro patrimonio,** e una delle chiavi del nostro successo, assieme a quella più importante: **la reputazione.** Insomma, il mio curriculum si scrive in una riga: Direttore Generale di Agriform per quasi 40 anni. Poi, giunto alla pensione, mi hanno chiesto di rimanere ancora un po' come Consigliere Delegato, ed eccomi qui. Mia moglie non ne è particolarmente felice, dice che non mantengo le promesse (quantomeno, quelle fatte a lei), e i miei 4 nipotini pretenderebbero di avermi qualche ora in più per fare la lotta con i cuscini."

Adesso il nonno ha molto da fare, in effetti. Della crescita di Agriform abbiamo detto, cosa aggiungerebbe per completare la presentazione?

"In estrema sintesi direi che la nostra mission, secondo il "sacro principio" della mutualità, è **creare ricchezza per i Soci in un contesto di stabilità patrimoniale,** e la nostra strategia vede l'export al primo posto: **non siamo l'azienda "a km zero", siamo "quelli del km.10.000".** Certo, sembra davvero un ossimoro che una persona come me, cresciuta in malga vendendo formaggio e ricotta al turista che passava per caso, abbia contribuito a costruire una cooperativa che guarda lontano anziché costruirsi su una nicchia. **Ma la chiave di volta sta lì:** Agriform è potuta crescere soprattutto grazie ai suoi soci, e ai caseifici, che sono stati capaci di vedere oltre; tanto che in Veneto il processo di aggregazione tra piccoli caseifici cooperativi è stato, io credo, più spinto che in altre Regioni. Giusto un dettaglio per rendere l'idea: tanti anni fa si andava alle riunioni del Consorzio di Tutela (un rappresentante per caseificio) organizzando un paio di pullman; adesso basta una monovolume! In questi anni abbiamo aggregato le **principali cooperative della Regione (Latterie Vicentine e Lattebusche),** e più recentemente abbiamo accolto nella nostra base sociale la **più grande azienda cooperativa di Bolzano, Mila,**

e un paio di caseifici di Piacenza. È stato, forse casualmente, l'inizio di un approccio con il mondo emiliano che ha poi portato al matrimonio con Parmareggio."

A proposito... nell'immaginario collettivo i due fronti "di qua e di là del Po", Parmigiano Reggiano e Grana Padano, dividono le tifoserie. Ma mi sembra che tra voi, un po' come tra Federer e Nadal, ci sia sempre stato un rapporto di grande rispetto e anche visioni comuni... c'entra la cultura agricola che vi accomuna?

"Sì, la nostra è davvero la storia di una profonda e duratura amicizia tra le persone, che poi è diventata relazione tra le imprese, perché le imprese sono fatte di persone. Già nei primi anni '80 avevamo sentito reciprocamente il bisogno di scambiarsi opinioni, di condividere esperienze, di confrontarci sui progetti. **Del resto non siamo mai stati concorrenti: rappresentiamo due filiere parallele e due territori vicini, anche se con storie e culture per certi aspetti diverse. Ci accomuna l'anima cooperativa e la mission:** l'idea che al centro delle nostre azioni c'è, come primo anello della filiera, una proprietà che munge le vacche e che si aspetta che il proprio impegno venga adeguatamente retribuito. Con questo passato, e con questa lunga storia di leale collaborazione e di dialogo trasparente, è stato abbastanza naturale chiedersi perché non fare qualcosa per integrare le nostre aziende: ci siamo, metaforicamente, guardati negli occhi e tre anni fa (!) abbiamo iniziato a scrivere il progetto, a valutare sinergie e vantaggi, così come ostacoli e rischi. **Non ci voleva un super consulente** (che poi è stato giusto coinvolgere) **per constatare che il matrimonio si poteva, e si doveva fare.** Ma era altrettanto ovvio che non fosse un passaggio né facile, né scontato, perché mettere insieme due aziende solide, autonome e sane è molto più difficile che integrare realtà in sofferenza. Il più bel complimento l'ho sentito da un buyer tedesco, che, commentando l'operazione, ci ha detto più o meno testualmente: **"Finalmente in Italia siete riusciti a fare sistema e a crescere senza farvi comprare dai Francesi!"**

Touché, per rispondere a tono. Sì, tre anni non sono pochi, ma ci stanno; lei è maratona, ne sa qualcosa di gare di resistenza...

"Mi piace l'accostamento alla maratona: chi mi ha introdotto a quella disciplina - tardivamente e con profondo senso di sadismo, io ovviamente preferisco lo sci - a suo tempo mi disse: "la maratona è uno sport che ti insegna la disciplina, perché non puoi bluffare. Soprattutto **non puoi improvvisare: devi allenarti, tanto, e devi preparare mentalmente ogni metro che farai". Sì, possiamo usarla come metafora per la nostra operazione...** anche se c'è una "piccola" differenza: quando sono entrato per la prima volta a **Central Park** dopo 42 km ho sentito una grande emozione e mi è venuta una lacrima di gioia, perché ero arrivato al traguardo. **Qui invece siamo alla partenza.**"

Già. Ma se il buongiorno si vede dal mattino...

Le Novità Parmareggio



CON LE MERENDE BONTERRE PROSEGUE "PREMIATISSIMO TE"

Prosegue fino al 30 aprile 2021 **Premiatissimo Te**, la grande promozione iniziata il 15 ottobre 2020 che unisce per la prima volta **L'ABC della merenda Parmareggio e Teneroni la Merenda di Casa Modena**.

All'interno delle confezioni delle merende Bonterre è infatti presente il codice univoco che può essere giocato sul sito www.premiatissimote.it

Con una meccanica **Instant Win** i nostri consumatori possono vincere ogni giorno un esclusivo **Notebook HP**, utile per la scuola, la famiglia e il tempo libero.

Nei prossimi tre mesi saranno poi attive anche le Corse, nelle quali soltanto i più veloci a collezionare i codici e a giocarli potranno vincere abbigliamento e accessori di tendenza firmati Kappa.

Tutte le informazioni sui premi e su come giocare sono disponibili sul sito www.premiatissimote.it



1

Sarai **PREMIATISSIMO!**
In tutti i prodotti L'ABC della merenda Parmareggio e Teneroni La Merenda trovi un **CODICE** per partecipare a Premiatissimo Te.

2

Gioca il **CODICE** e scopri **SE HAI VINTO** il tuo personalissimo **PORTatile HP** in palio ogni giorno!

PARMAREGGIO RICEVE DUE PREMI BRAND AWARDS 2020

Quest'anno Parmareggio si è aggiudicata ben due **Brands Awards**, il prestigioso premio di GDOWeek e MarkUp nato per celebrare i migliori marchi della Grande Distribuzione. Parmareggio si è infatti imposta come **Miglior Prodotto nella Categoria Alimentari freschi** e come **Premio Consumatore**, quest'ultimo basato sul

giudizio espresso da 2.000 consumatori del Panel Toluna. Siamo molto contenti di questo doppio premio vinto, che testimonia come i nostri successi di mercato, legati ai dati di sell-out, siano fortemente associati al gradimento qualitativo dei consumatori. Un connubio perfetto!



NASCE CIAOGUSTO.IT, IL PORTALE DI E-COMMERCE DI ITALIA DEL GUSTO

A novembre 2020 è nato **ciaogusto.it**, il primo portale e-commerce in Italia.

Ciao Gusto è un progetto di **Italia del Gusto**, il Consorzio composto da aziende del settore alimentare e vinicolo italiano - tra le quali Parmareggio - selezionate per la qualità dei prodotti e l'importanza della marca.

Attraverso questo portale Italia del Gusto e le aziende consor-

ziate vogliono condividere un patrimonio comune fatto di tradizione e innovazione, conoscenze e passione, proponendo un'ampia **selezione di prodotti** per comporre il "carrello della spesa ideale".

Oltre a **ciaogusto.it**, il Consorzio ha lanciato **Ciao Gusto Club**, riunendo i marchi delle consorziate in confezioni uniche e selezionate di prodotti italiani di alta qualità.

Sono stati pensati **3 differenti box: Famiglia, Ricorrenza e Premium**. In particolare il Box Ricorrenza, che unisce prodotti di qualità ideali per essere regalati, contiene il nostro **Parmigiano Reggiano 40 Mesi da 200g**, una delle eccellenze Parmareggio.

Scopri di più su ciaogusto.it e club.ciaogusto.it

Ciao Gusto





I TOPOLINI TORNANO IN TV CON I GRATTUGIATI!

Emiliano, Ersilia ed Enzino tornano in tv con il divertentissimo spot dei Grattugiati Parmareggio. A ritmo di musica, interpretando un grande classico della canzone italiana, ci raccontano la storia del Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio... un "grattugiato vero"!!! Dal 14 febbraio e fino al 13 marzo i Grattugiati Parmareggio saranno infatti in pubblicità con una coinvolgente campagna su Televisione, Radio e Digital.



UN MESSAGGIO DA MODENA VOLLEY E PALLACANESTRO REGGIANA



A causa dell'attuale situazione e delle restrizioni, purtroppo a Natale 2020 abbiamo dovuto rinunciare ad un altro appuntamento che per Parmareggio era diventato una tradizione e un importante momento di aggregazione e festeggiamenti. Quest'anno infatti non abbiamo potuto organizzare i consueti **brindisi di Natale** con le rappresentanze di **giocatori e staff di Modena Volley e Pallacanestro Reggiana**, che negli anni scorsi si sono tenuti nei nostri stabilimenti di Modena e di Montecavolo.

Anche se in modo "virtuale", abbiamo però voluto essere uniti e vicini e inviare due messaggi di auguri e speranza, che abbiamo condiviso sulla pagina Facebook dei Topolini.



IN PARMAREGGIO LA FORMAZIONE SU AMBIENTE & SICUREZZA NON SI È FERMATA!

L'anno appena concluso è stato condizionato dal Covid-19, che ha limitato molto le nostre attività quotidiane; ciononostante **la formazione all'interno di Parmareggio non si è fermata**, e il personale ha potuto continuare l'addestramento in materia di sicurezza e ambiente. I corsi sono ovviamente stati organizzati nel pieno rispetto delle regole previste per evitare la diffusione del virus.

Sono state **1.105 le ore di formazione** in Parmareggio nel 2020: in parte dedicate all'**aggiornamento**, in parte a interi cicli formativi su **norme antincendio, primo soccorso, abilitazione all'utilizzo del defibrillatore e patente per la conduzione dei carrelli elevatori e della piattaforma di lavoro elevabile**; oltre alla formazione base obbligatoria per legge.

Particolare attenzione è stata dedicata al passaggio dalla OHSAS 18001 alla ISO 45001, che ha portato diversi miglioramenti quali l'aumento dell'efficienza e delle prestazioni di gestione e controllo, la riduzione di incidenti, infortuni e malattie professionali, l'innalzamento nel tempo dei livelli di sicurezza, l'ottimizzazione organizzativa. Determinante in questo passaggio è stato il coinvolgimento e la formazione di 7 nuovi addetti che prestano il loro servizio nei reparti grattugiato, logistica, preparazione creme e interporto.

Nel periodo estivo si è tenuto il corso per l'aggiornamento sull'**utilizzo degli autorespiratori di tutta la squadra emergenza ammoniacca**, che ha dedicato particolare attenzione alla simulazione di un'emergenza per fuga di gas, effettuata ripetendo più volte in modo scrupoloso tutte le fasi dell'intervento: vestizione, utilizzo dell'autorespiratore, modalità di ricerca della fuga e coordinamento delle attività.

All'interno dei reparti produttivi la formazione è stata dedicata ai comportamenti da tenere sia in materia di sicurezza e di corretto utilizzo di particolari attrezzature di lavoro, sia per la corretta differenziazione dei rifiuti tra imballaggi in plastica, imballaggi misti e sottoprodotti generati dall'attività lavorativa, che non vengono più classificati come rifiuti bensì come materia pri-

ma per una successiva lavorazione, in linea con gli obiettivi ambientali dell'economia circolare.

Una novità nella formazione 2020 è stata l'introduzione dell'abilitazione a lavorare nei luoghi confinati (ossia spazi non progettati per la permanenza dei lavoratori perché per conformazione hanno aperture limitate per l'accesso e l'uscita e una ventilazione naturale che potrebbe essere contaminata e quindi pericolosa), attraverso la preparazione della squadra di emergenza sugli interventi da effettuare e le misure da adottare in questi particolari ambienti; può trattarsi di sottotetti, sommità dei silos, tetti ecc... Il corso si è sviluppato in una **prima parte teorica**, dedicata alle caratteristiche degli ambienti confinati, ai rischi correlati e ai comportamenti da tenere al fine di scongiurare qualunque evento dannoso, e in un **successivo modulo pratico con la simulazione del soccorso di una persona infortunata in un luogo confinato**. In questa esercitazione gli addetti Parmareggio si sono esercitati ad utilizzare imbragature e funi, imparando a riconoscere i punti di ancoraggio dove far passare corde e attaccare i moschettoni. Questa preparazione consente di portare l'infortunato in un luogo più sicuro, ottimizzando i tempi di soccorso e fornendo un aiuto fondamentale al personale di soccorso esterno che poi interverrà: non bisogna dimenticare, infatti, che in caso di emergenza i tempi di intervento sono fondamentali per scongiurare danni maggiori. È stata una bella esperienza, che ha anche stimolato **un'ottima coesione e collaborazione fra i componenti della squadra di emergenza, fondamentale per la riuscita di un intervento**. Per Parmareggio la formazione continua dei dipendenti è fondamentale, e per questo ogni anno prevede corsi dedicati a formare il personale di emergenza, riconoscibile anche da specifici pittogrammi applicati sulla divisa da lavoro. L'aggiornamento di queste competenze è fondamentale per essere sempre pronti di fronte a qualunque eventuale pericolo che possa presentarsi all'interno dell'azienda. Ma è molto utile anche nella vita quotidiana fuori dal lavoro.



Antincendio



Ammoniaca



Primo Soccorso



Defibrillatore

Prova pratica del corso di abilitazione al lavoro nei luoghi confinati



I NOSTRI BRAND NEL CUORE DI MODENA: CASA MODENA E PARMAREGGIO AL CAFFÈ CONCERTO

In uno dei locali più rinomati della città, in pieno centro storico a Modena, abbiamo avuto l'opportunità di presentare i nostri brand e "il Gusto della Tradizione" che connota le nostre aziende.

Abbiamo infatti allestito un **corner Casa Modena e Parmareggio presso il Caffè Concerto in Piazza Grande a Modena**, con i nostri prodotti (Parmigiano Reggiano e salumi) che saranno a disposizione dei clienti, entrando a far parte dell'offerta enogastronomica del locale. Un'importante vetrina che rafforza il legame dei nostri marchi con il territorio.



PARMAREGGIO E LA CONAD CUP

Proseguono, anche fuori dal campo, le iniziative organizzate nell'ambito della **9ª edizione della Conad Cup**, il torneo di calcio patrocinato da Conad Centro Nord, che **durerà fino al 1/6/2021 e ha coinvolto 1.500 bambini annata 2010 di 56 squadre di calcio delle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Mantova.**

Le squadre sono state ospiti di alcuni punti vendita nei quali, sempre nel rispetto delle norme di sicurezza e protezione sanitaria, è stata offerta loro una gustosissima merenda... naturalmente con **L'ABC Parmareggio!** In occasione del Natale, Conad ha poi realizzato un video di auguri dedicato ai ragazzi e alle loro famiglie.



A SOSTEGNO DI GULLIVER PER GLI ANZIANI RICOVERATI

Anche **Parmareggio e Grandi Salumifici Italiani** hanno voluto rispondere all'appello lanciato a inizio anno dalla **Cooperativa sociale Gulliver** e da **Legacoop Estense** per **dotare le residenze per anziani e i centri diurni di tutte le tecnologie necessarie per permettere agli ospiti di restare in contatto con i propri familiari e con il mondo esterno.** Le restrizioni da Covid non consentono da quasi un anno alle famiglie di andare a trovare i propri cari: gli operatori di Gulliver fanno quindi da trait d'union mettendo in condizione tutti gli ospiti di fare videochiamate, ricevere video e foto, guardare la televisione in camera, non essendo più possibile utilizzare quella posta nella sala dove un tempo potevano riunirsi. Oltre a noi, hanno risposto all'appello di Legacoop Estense e Gulliver (in ordine alfabetico): Abitcoop, Assicoop Modena&Ferrara, Coop Alleanza 3.0, Cooperativa Bilanciai, Gruppo C.C.M. - Cooperativa Cartai Modenese, CMB, CPL, Politecnica. Qui l'articolo pubblicato su Il Resto del Carlino Modena.



ASSEMBLEA DI BILANCIO CCS 1981

Come eravamo



Agli inizi degli anni '80 il Consorzio Caseifici Sociali lavorava con impegno alla ristrutturazione dei caseifici soci per farli crescere portandoli a dimensioni di rilievo e si adoperava per qualificare sempre più la produzione del latte e dei suoi derivati. All'interno del Consorzio erano stati fatti importanti investimenti e si era arrivati al potenziamento della rete di agenti per dialogare con referenti della distribuzione come COOP, con le mense aziendali e scolastiche, con gli ospedali e le comunità. In accordo con il programma dell'ANCA Legacoop, ad un certo punto il CCS sentì la necessità di operare congiuntamente a CERPL e LCR (la Giglio di Reggio Emilia) per effettuare un coordinamento in materia di investimenti, programmazione della produzione e integrazione della rete di vendita. Così nell'82, sfumato l'accordo con la Giglio, il CCS si associava al CERPL, il Consorzio Emiliano-Romagnolo Produttori Latte, che avrebbe gestito totalmente la rete di vendita, inserendo burro e Parmigiano Reggiano in una gamma completa di latticini. A seguito di questi accordi anche gran parte dei dipendenti del Consorzio passavano al CERPL mentre il CCS si concentrava sul raccordo con la base sociale, che ormai comprendeva anche i singoli produttori di latte. All'insegna della "concentrazione" il mondo cooperativo si stava fortificando e riorganizzando per far fronte alla concorrenza dei grandi gruppi agroalimentari, salvaguardando quei caratteri distintivi che avrebbero qualificato nel tempo la cooperazione modenese.



FESTA DEL LATTE 1984
PREMIAZIONE STALLE



FESTA DEL LATTE
NELLA SEDE CCS 1984



Festeggia ogni occasione con un fiore



San Valentino è alle porte e la Festa della donna sta arrivando. Non dimentichiamoci di regalare un gesto di attenzione e di affetto alle persone che amiamo, proprio in questo momento difficile sarà ancor più apprezzato.

I fiori sono un regalo semplice e accessibile e mostrano in ogni caso che qualcuno ha avuto il tempo di pensare a te, mentre possono essere personalizzabili in termini di colore, tipo e disposizione, non solo rose quindi ma anche tulipani, lillium, anemoni, ranuncoli, ortensie recise, alstromerie, ecc...

Per regalare rose sempre belle e durature ad HAPPYFLOR ora potete trovare un'ampia scelta di **ROSE STABILIZZATE**, i fiori vengono sottoposti ad un processo che li rende inalterabili per diversi anni, senza bisogno di irrigazione. Anche la manutenzione è ridotta al minimo o completamente assente.



RICORDA CHE POSSIAMO EFFETTUARE IL SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO DEI TUOI OMAGGI FLOREALI



Le primule e le viole ci annunciano la primavera e possono già essere sistemate in balcone o sui davanzali perché non temono il freddo e non soffrono nemmeno gelate e nevicate. La soluzione perfetta per avere un po' di colore anche nelle giornate più fredde e cupe!



TI ASPETTIAMO TUTTI I GIORNI

DAL LUNEDÌ AL SABATO
DALLE 9,00 ALLE 12,30
DALLE 14,30 ALLE 19,00

DOMENICA MATTINA
DALLE 9,00 ALLE 12,30

