

COMUNITA' MONTANA DELL'APPENNINO REGGIANO

COMUNICATO STAMPA N. 1/2010

LATTERIE D'APPENNINO TAPPA CONCLUSIVA SULLE PISTE AD ADELBODEN (SVIZZERA)
**Parmigiano Reggiano in dirittura d'arrivo diventa "scivolina" per Giuliano Razzoli nella
Coppa del mondo di sci**

Per la Nazionale azzurra di sci, è in arrivo il "formadio dei Monaci" portato dai fans del campione reggiano che ieri ha trionfato nello slalom di Zagabria. Sara Garofani: "Un progetto che ha fatto evolvere il modo di intendere i caseifici sul territorio"

ADELBODEN (Svizzera, 7 gennaio 2010) – Dopo la bella vittoria di **Giuliano Razzoli** a Zagabria in Croazia, l'attenzione dei fans è puntata sulle prossime gare che si terranno il 9 e il 10 gennaio ad Adelboden in Svizzera. E accanto al campione di Villa Minozzo ci sarà un altro campione emiliano: il Parmigiano Reggiano. "uest'anno il 'formadio dei monaci' torna sulle piste dello slalom per dare nuovo lustro alla valanga azzurra" spiega **Sara Garofani**, presidente della Comunità montana dell'Appennino Reggiano nel presentare la tappa conclusiva del progetto **Latterie d'Appennino – 850 anni, il formadio dei monaci**. "Questo evento segnerà temporalmente la conclusione di tre anni intensi ed impegnativi di progettualità tesa alla valorizzazione del Parmigiano-Reggiano – continua la **Garofani** – anni che hanno permesso alla Comunità Montana assieme al Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, alla Regione Emilia Romagna, alla Provincia di Reggio Emilia, alla Camera di Commercio di Reggio Emilia, al Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano e al Parco nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, di evolvere i termini di promozione passando da azioni sporadiche e non coordinate a un programma integrato tendente a valorizzare non solo la produzione del Parmigiano Reggiano, ma a fondere anche la promozione del territorio e del prodotto d'eccellenza della provincia reggiana".

"Il Consorzio per la valorizzazione dei prodotti dell'Appennino (Conva) ha coordinato per due anni il progetto delle Latterie d'Appennino – spiega **Gabriele Arlotti**, direttore del Conva – Le azioni intraprese hanno messo in luce un legame tra il Parmigiano Reggiano e la storia dell'Appennino con la riscoperta del 'formadio dei monaci' che lega questo prodotto a Matilde di Canossa. Inoltre il progetto di Latteria d'Appennino ha permesso anche la creazione di occasioni per sviluppare il turismo". In questo senso sono stati preparati appositi 'pacchetti per il soggiorno' in concomitanza con gli eventi del calendario e con la visita ai caseifici e la concretizzazione di questo percorso con la creazione di un itinerario delle latterie attraverso la legge regionale n. 23/2000, che regola la nascita e lo sviluppo degli itinerari enogastronomici in Emilia-Romagna.

Ed il contesto unico ed elettrizzante dei campionati del mondo di sci rappresenta l'occasione più appropriata per esaltare in bellezza questo percorso. I pullman dei tifosi del "Razzo fan club" che con una simpatia e una coreografia dirompente, saliranno a portare la splendida forma di formaggio sulla pista da sci per tagliarla ed offrirla al pubblico dei presenti, saranno di buon auspicio per il campione di sci, ma anche per il re dei formaggi, perché inizi un nuovo anno con il vento il poppa per giungere ad un'economia di settore finalmente positiva. Per info sull'evento. Razzo Fan Club Tel. 0522.720073 www.razzoli-giuliano.it.

Il progetto della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano "Latterie d'Appennino 2009 – 850 anni del Formadio" ha avuto per protagonisti per un anno intero: **Latteria Sociale Selvapiana, Latteria Sociale S. Pietro, Latteria Sociale Migliara, Latteria Sociale S. Giorgio, Latteria Sociale Cagnola, Latteria Sociale Carnola, Latteria Sociale Casale, Latteria Sociale Fornacione, Latteria Sociale Garfagnolo, Latteria Sociale Madonna della Pietra di Bismantova, Latteria Sociale del Parco, Latteria Sociale Cavola, Latteria Sociale Quara, Latteria Sociale Minozzo, Azienda agricola Fiori Pier Paolo.**

UFFICIO STAMPA