

# COMUNICATO STAMPA

COMUNICATO STAMPA N. 25/2009

## UN PROGRAMMA INCENTRATO SUGLI 850 ANNI DEL FORMADIO **Usato (in tv), ripreso (in altre province), di scena (anche all'estero): il programma 15 caseifici al via con Latterie d'Appennino**

*Si inizia dal 13 giugno. Afro Rinaldi (Assessore Comunità Montana): "Un calendario di eventi per valorizzare il principe della nostra economia che ha festeggiato quest'anno il suo 850mo compleanno". Iniziative tra feste, concerti, degustazioni di prodotti tipici, attività ludico sportive sino ai Mondiali di Sci. 15 i caseifici protagonisti*

CASTELNOVO NE' MONTI (10 giugno 2009) – "E ora i caseifici intercettano consumatori e turisti all'insegna degli 850 anni del formadio". Sono le parole di **Nilde Montemerli** e **Afro Rinaldi**, rispettivamente presidente e assessore all'agricoltura della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano, durante la presentazione del progetto "**Latterie d'Appennino 2009 - 850 anni del Formadio**".

"Un progetto che riassume con il Parmigiano Reggiano, l'agroalimentare in funzione del turismo – spiega **Roberta Rivi**, all'agricoltura, sviluppo rurale e tutela del consumatore - È la strategia che dobbiamo intraprendere. L'agricoltura dimostra d'essere un settore che, anche nella crisi, tiene. L'esempio di Latterie d'Appennino può essere esportato anche in altre realtà".

Quindici i caseifici della montagna reggiana protagonisti di una trentina gli eventi promossi da giugno fino a gennaio del prossimo anno, all'insegna della ricorrenza della pergamena di Marola sul Formadio che la montagna reggiana può vantare.

"Un progetto giunto al quarto anno e riconosciuto come significativo dalla Regione – spiega **Afro Rinaldi** – e che pure ha dato il 'la' alla nuova campagna pubblicitaria del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, nonché ripreso anche in altre province: abbiamo visto giusto". Occorre ricordare, infatti, che le celebrazioni degli 850 anni del Formadio hanno consentito di postdatare con certezza le origini storiche del 'padre del Parmigiano Reggiano', così come ampiamente documentato in un convegno tenutosi a marzo nello splendida cornice dell'abbazia di Marola. E una copia autentica, curata dal calligrafo Ugo Viappiani su vera pergamena, che farà tappa nei quindici caseifici del nostro Appennino nei prossimi sei mesi.

"E ogni iniziativa di Latterie d'Appennino – aggiungere **Nilde Montemerli** – vedrà promosso anche altri prodotti tipici d'Appennino, dal Savurett al Saleme Fioretino, dal Pecorino al Miele".

Al via quindi le iniziative con la festa del "Razzo Fan club" in programma il prossimo fine settimana a Villa Minozzo con una spettacolare cottura a fuoco di una forma. Consapevoli poi che il Parmigiano Reggiano sarà presente anche all'arrivo della gara di Coppa del Mondo di Sci in programma il 10 gennaio prossimo, quando si festeggerà il campione delle nostre terre con il taglio di una forma di Parmigiano Reggiano prodotto in quella montagna reggiana che lo ha visto crescere.

# COMUNICATO STAMPA

“Abbiamo sostenuto questo progetto – spiega **Graziano Salsi**, presidente della Sezione reggiana del Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano – perché è aumentando la vendita diretta, come presso le corti del Parmigiano Reggiano, o incentivando la vendita anche fuori dal comprensorio che dobbiamo ricercare le strategie per posizionare al meglio il nostro prodotto. L’esperienza di abbinare il Parmigiano Reggiano agli eventi sappiamo che è una formula che funziona perché al mondo questo nome, assieme a quello delle auto *Ferrari*, è l’idioma italiano più conosciuto”.

Tra le iniziative dei quindici caseifici ci sono itinerari gastronomici ai piedi della Pietra di Bismantova, la partecipazione dell’Ecomaratona del Ventasso, la solidarietà dei caseifici che scenderanno “fisicamente” in campo anche il 4 luglio (Nazionale del Parmigiano Reggiano contro vecchie glorie dell’Inter). Quindi i consolidati appuntamenti della Via Lattea, e pure un evento particolare che vedrà coinvolto anche Arturo Virgoletti, il liutaio “vista castello” in un itinerario sulle note di un pentagramma storico nelle terre di Canossa. Non solo confini locali, ma spazio anche quelli nazionali vista la partecipazione ad eventi quali “Borghi e sapori” che si terrà in terra senese, o l’adesione alle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna che quest’anno si terrà in terra elvetica. Dove, addirittura, sulle piste della Coppa del mondo di sci si presenterà al grande pubblico il ‘Formadio’ di cui è ghiotto il campione Giuliano Razzoli.

Il progetto della Comunità Montana dell’Appennino Reggiano “Latterie d’Appennino 2009 – 850 anni del Formadio” ha per protagonisti: **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.**

“Latterie d’Appennino 2009” è un’iniziativa sostenuta, oltre che dall’ente comunitario e dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, da: Regione Emilia Romagna, Provincia di Reggio Emilia, Camera di Commercio di Reggio Emilia, Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano.

UFFICIO STAMPA