

COMUNICATO STAMPA

COMUNICATO STAMPA N. 38/2009

LATTERIE D'APPENNINO PER GLI 850 ANNI DEL FORMADIO

I rintocchi del campanile seicentesco di Corneto accompagnano le degustazioni di Parmigiano-Reggiano durante la 25^a festa dell'agricoltura.

Latterie d'Appennino nuovamente protagoniste mentre fervono i preparativi per la XXV festa dell'agricoltura, tra promozione e valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici

CORNETO (4 agosto 2009) – Riapre i battenti a suon di musica d'autore, con il concerto dei Nomadi di questa sera, la 25^a festa dell'agricoltura di Corneto, ridente località matildica del nostro Appennino, con un ricco programma di appuntamenti di grande rilevanza per qualità e dimensioni. Diversi saranno i momenti dedicati alla degustazione di prodotti agro-alimentari del territorio e non poteva quindi mancare il Parmigiano-Reggiano. "In rappresentanza delle Latterie d'Appennino, - interviene **Afro Rinaldi**, assessore all'agricoltura della Comunità Montana, - sarà presente con uno stand di degustazione e vendita, la **Latteria di Cavola** che grazie all'esperienza, alla competenza ma soprattutto alla passione è stata in grado di sfruttare le potenzialità agricole della nostra montagna".

Una realtà quella della latteria sociale di Cavola che conta 28 soci, ognuno dei quali è proprietario di aziende agricole a conduzione familiare con stalle che vanno da 40 a 70 capi di bestiame di varie razze ed è ancora condotta con metodi tradizionali. E' una agricoltura che si sviluppa tra boschi di castagno e quercia, a poca distanza dal Parco Nazionale nell'alta valle del fiume Secchia, a garanzia un prodotto ineguagliabile per genuinità, bontà e salubrità.

Stand gastronomici con menù a base di prodotti tipici, elaborazione di piatti con ricette di una volta, antichi mestieri, la cottura a fuoco di una forma di Parmigiano Reggiano queste le credenziali della XXV Festa dell'Agricoltura all'ombra della Chiesa di San Martino (XII secolo) di Corneto, con l'elegante campanile di Antonio Ceccati.

Corneto, ambiente e cultura



Corneto è una località agrituristica nel cuore dell'Appennino tosco-emiliano. Si arriva in paese dalla fondovalle che costeggia il fiume Secchia, sia dalla parte montana di Castelnovo ne' Monti che dalle città di Reggio Emilia e Modena.



Il paese, a 586 metri sul livello del mare, vive all'ombra dell'elegante campanile seicentesco, opera di artisti locali. Fa parte del comune di Toano, in provincia di Reggio Emilia, un territorio ricco di un invidiabile patrimonio naturalistico, storico, artistico e culturale ancora in gran parte sconosciuto al grande pubblico, appartenente alle terre della contessa Matilde di Canossa, una delle figure più note del medioevo. In inverno Corneto non raggiunge i trecento abitanti, ma nel periodo estivo si ripopola con famiglie originarie del luogo, emigrate in città, di turisti e villeggianti.

Si trova scritto in passato con diverse varianti, quali Cornio. Cornè di Secchia o Situla. Cornialio. Corni de Cavela e Cornito.

COMUNICATO STAMPA

Esso è posto in terreno collinare acclive che dal Montecroce declina fino al fiume Secchia, con boschi e terreni coltivati, generosi di foraggi, viti e prati. Nel bosco è molto diffuso l'arbusto del corniolo, in dialetto locale "curna", che è il primo annuncio di primavera, perché è il primo albero a fiorire con delicati e piccoli fiori gialli che producono una bacca rosso-sangue di bue, matura a fine agosto, ottima per la produzione di liquori e marmellate, molto usati nella tradizione locale. Probabilmente "Cornè" trae il suo nome proprio dalla piccola bacca del "curna".

"E' il Parmigiano Reggiano che in montagna può impedire il dissesto del territorio, senza peraltro utilizzare risorse pubbliche, evitando al tempo stesso una massiccia emigrazione di giovani" E' la formula di **Martino Dolci**, primo cittadino di Ramiseto e presidente del caseificio del Parco utilizzata per presentare l'iniziativa di sabato 1 agosto tra segrete valli e misteriosi cavalieri, programmata per festeggiare gli 850 anni del Formadio in Appennino. Una giornata all'insegna del "Re dei Formaggi" presso la sala multimediale di Ramiseto dove "la tradizione del tipico abbraccia la cultura" è il commento dell'organizzatore **Marco Sepe**, che presenzierà, a partire dalle 11, alla presentazione del libro "Bibbiano: nella culla del Parmigiano Reggiano" curato da **Gabriele Arlotti**. A fianco di Martino Dolci saranno presenti sia **Sandro Venturelli**, sindaco di Bibbiano che **Umberto Beltrami**, assessore comunale al Parmigiano Reggiano e consigliere provinciale. Dopo il pranzo curato dalla Pro Loco di Ramiseto a base di salumi, formaggio e gnocco fritto, sarà la volta dell'atelier di degustazione "Dalla terra al formaggio" a base di prodotti tipici locali e Parmigiano Reggiano. "Mai dimenticare – sottolinea **Afro Rinaldi**, assessore all'agricoltura della Comunità Montana – il connubio inscindibile tra prodotti tipici e territorio e questo angolo dell'alta Val d'Enza ne troviamo testimonianza". Ed è proprio per diffondere a 360 gradi questo legame che, oltre alla presenza delle bancarelle dei produttori locali, sono state organizzate alle 16.30 visite guidate alla scoperta sia del Caseificio del Parco che dell'antico borgo di Gazzolo. E per concludere gli organizzatori ricordano come, durante la giornata, si potranno ammirare sia la mostra di pittura "**Il paesaggio nella Valle dei Cavalieri**" di **laures Oleari** che la mostra fotografica dedicata al Parmigiano Reggiano dal titolo "**Dalle stalle alle stelle, inseguendo il mito**" di **Silvano Sala** e **Gabriele Arlotti**.

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