

COMUNICATO STAMPA

COMUNICATO STAMPA N. 43/2009

LATTERIE D'APPENNINO E GLI 850 ANNI DEL FORMADIO

A Canossa l'economia viaggia sulle note di un pentagramma storico

“Sottolineare il valore aggiunto dei nostri prodotti fatto di storia, cultura e natura” ecco la formula anticrisi dell'Assessore Lorena Virgilli di Canossa. E domenica a Selvapiana di Canossa un esempio pratico tra violini, castelli e Latterie d'Appennino

SELVAPIANA (Canossa, 27 agosto 2009) – “A Canossa viene quasi naturale partire dalla storia per cercare di trovare soluzioni alla crisi attuale”. Sono le parole di **Lorena Virgilli**, assessore alle attività produttive del comune matildico. “Sottolineando e divulgando – continua **Lorena Virgilli** – il valore aggiunto che hanno i nostri prodotti fatto di storia, cultura e natura allora il consumatore sarà in grado di comprendere in toto le nostre unicità”. E l'assessore è passata alla dimostrazione pratica promuovendo iniziative come quella in programma domenica 30 agosto dal suggestivo titolo di “**Sulle note di un pentagramma storico**”. Sul dolce pianoro di Selvapiana si partirà alle 16.00 con la visita del laboratorio del liutaio “vista castello” Arturo Virgolletti e gli incanti del legno risuoneranno anche attraverso gli accordi del violinista di Ezio Bonicelli. Tempo e perizia, passione e dedizione sono gli ingredienti che i partecipanti ritroveranno poi alle 17.00 presso la latteria Selvapiana dove si proseguirà il viaggio “nel tempo e nello spazio” celebrando gli 850 anni del formadio in Appennino. “Unicità dei prodotti, - sottolinea **Lorena Virgilli** - incantevoli scenari, storia e natura; dobbiamo far conoscere ai consumatori che tutto ciò è racchiuso nei prodotti della nostra terra”. “Nelle visite accompagnate ai gruppi in visita al nostro caseificio – sottolinea il presidente della Latteria di Selvapiana, **Sergio Carapezzi** – quello che appare evidente è che la linea dell'orizzonte con la rupe di Canossa, il castello di Rossena, la riserva di Campotrera, si vanno a sommare nella mente dei visitatori alla qualità del latte con il risultato che il nostro Parmigiano Reggiano ne trae valore”. E, da Canossa, sottolineano come degna conclusione di una giornata come quella trascorsa sulle note del pentagramma storico, sarà quella di riscoprire trattorie ed osterie sparse sul territorio “perché è lì che i sapori dei nostri prodotti si vanno a condensare”.

UFFICIO STAMPA