

COMUNICATO STAMPA

COMUNICATO STAMPA N. 48/2009

LATTERIE D'APPENNINO E GLI 850 ANNI DEL FORMADIO

Ecco come nasce una tradizione. Oltre 130 persone alla prima Magnalonga del formadio attorno alla Pietra di Bismantova

“Un sentito ringraziamento a tutti i volontari che hanno collaborato e contribuito a rendere la 1^a Magnalonga del Parmigiano Reggiano un evento di successo” così si esprime con gratitudine e soddisfazione Monica Benassi, l'ideatrice di questo evento gastronomico e sportivo svoltosi il 13 settembre scorso.

CASTELNOVO MONTI (14 settembre 2009) – “E' una dimostrazione di cosa accade quando nasce una tradizione” parole di Afro Rinaldi, assessore all'agricoltura della Comunità Montana che così commenta quanto accaduto domenica. Nell'ambito della manifestazione Latterie d'Appennino, è andata in scena la prima “Magnalonga del Parmigiano Reggiano”, “capace di portare una domenica di settembre 130 persone non montanare a far tappa per caseifici e territorio”. Ed ecco che a Castelnovo, lungo l'anello sentieristico della Pietra di Bismantova, sono così sfilate, accolte da numerosi volontari, persone provenienti per lo più da Reggio Emilia, Modena e Parma, assieme a una decina di camperisti provenienti da diverse località italiane.

“Un evento da riproporre sicuramente anche l'anno prossimo, prevedendo un percorso più lungo con tappe che si snodino anche nei sentieri più interni della Pietra e sempre percorribili da adulti e bambini, per non snaturare la valenza dell'intera Magnalonga” evidenzia con soddisfazione l'Assessore all'ambiente di Castelnovo Monti, Filomena Mola, sostenitrice del progetto che ha valorizzato il formaggio delle latterie di Carnola e Casale.

“Importante ringraziamento per la buona riuscita della giornata – spiega Monica Benassi, ideatrice dell'evento e tecnico per la promozione dei prodotti tipici nazionali- lo si deve alla collaborazione di Uisp di Reggio Emilia, che ha dato un contributo importante raccogliendo l'iscrizione di circa 70 associati, grazie ad una pubblicità dell'evento mirata ed efficace e ha fornito le guide che hanno dato assistenza continua ai partecipanti. E poi ancora gli studenti e insegnanti dell'Istituto Agrario e Alberghiero di Castelnovo Monti, che hanno gestito una tappa del pranzo a buffet a Vologno, allestendo un corner di vendita dei prodotti della scuola quali il nocino, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, le patate biologiche e dando la possibilità ai partecipanti di proseguire il percorso in carrozza con i cavalli della scuola”.

Da ringraziare anche l'Associazione La fenice e la Comunità Marta Maria che hanno gestito altre due tappe del percorso, e le Latterie Carnola e Casale che hanno offerto in degustazione il loro Parmigiano Reggiano e la ricotta.

Infine gli enti che hanno collaborato quali il Comune di Castelnovo Monti e la Comunità Montana dell'Appennino reggiano, e le associazioni ed i privati che hanno contribuito alla realizzazione dell'evento quali l'associazione Onlus Il cuore della Montagna, l'associazione Onlus Casina dei Bimbi, l'associazione sportiva Cavalieri del Gigante, la parrocchia di Vologno, l'associazione Camper grup, l'Osteria la Bettola nel Podere Elisa, il Conva, e il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano .

La compartecipazione di tutti questi enti e privati ha dimostrato, ancora una volta, che la gente di questo territorio comprende quali sono le esigenze delle nuove categorie di turisti, ed è orientata a soddisfarle nel modo migliore.

UFFICIO STAMPA