

COMUNICATO STAMPA

COMUNICATO STAMPA N. 49/2009

LATTERIE D'APPENNINO E GLI 850 ANNI DEL FORMADIO
Alla Festa della latteria S.Pietro degustazione di Parmigiano Reggiano e prodotti tipici del territorio

Una delle quindici Latterie d'Appennino a Valestra di Carpineti offrirà Domenica 20 settembre un buffet degustazione aperto a tutti.

VALESTRA (16 settembre 2009) – Avrà inizio domenica 20 settembre dalle 10 alle 12, e ricominciando dalle 16 fino alle 18, la Festa della latteria S.Pietro di Valestra, che offrirà al pubblico, insieme alla macelleria Ugoletti, alla Proloco di Montevalestra e al Forno di Valestra, un ricco buffet degustazione con gnocco fritto, torte caserecce, salumi e naturalmente Parmigiano Reggiano. “Un momento di festa e di scoperta dei sapori del nostro territorio, per sdrammatizzare il clima pesante di crisi che incombe sui produttori di parmigiano reggiano, che già da tre anni subiscono una congiuntura economica di mercato negativa” commenta il Presidente della latteria Gianni Pavarelli, convinto di volere infondere ottimismo all'economia agricola del territorio.

Durante la giornata la latteria sarà anche aperta al pubblico per permettere di effettuare visite didattiche assistite da personale competente del caseificio a chiunque sia interessato, e quindi garantire la possibilità di approfondire le conoscenze sul Parmigiano Reggiano.

“Sarà un a giornata di pura festa, per soddisfare il pubblico che sarà presente” spiega Olivetta Meglioli, la casara della latteria che con impegno e dedizione si è occupata, insieme agli altri collaboratori, di organizzare un evento che soddisfi appieno la voglia di stare insieme in modo sano e genuino. “L'idea di “esorcizzare” la crisi attraverso momenti di festa che uniscono le realtà commerciali del paese, dimostra con quanta forza e determinazione gli operatori dell'economia agricola cercano di superare la crisi” dice ancora Gianni Pavarelli, Presidente della latteria.

Anche in questa occasione si evidenzierà che il filo conduttore delle oltre trenta iniziative ideate e realizzate grazie al progetto Latterie d'Appennino della Comunità Montana, vede il connubio, nell'atto della valorizzazione, non solo del Parmigiano Reggiano ma anche di altri prodotti tipici. Ecco quindi lo sposalizio del Parmigiano Reggiano della latteria San Pietro coi famosi salumi emiliani e il gnocco fritto.

Per info sull'evento:

Olivetta Meglioli tel 0522893514

Il progetto della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano “Latterie d'Appennino 2009 – 850 anni del Formadio” ha per protagonisti: **Azienda agricola Fiori Pier Paolo, 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.**

“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