

# COMUNICATO STAMPA

LATTERIE D'APPENNINO, AL VIA GLI 850 ANNI DEL FORMADIO

**Il Parmigiano Reggiano di montagna a Garmish con il campione Razzoli**

*All'arrivo della gara di Coppa del Mondo di sci ad attendere l'atleta reggiano ci sarà anche il Re dei Formaggi. In partenza due pullman e... il mastro casaro di Minozzo*

GARMISH PARTENKIRCHEN (29 gennaio 2009) – “A Garmish, sulle piste della Coppa del Mondo di sci, una forma di formaggio tagliata al traguardo della Coppa del Mondo dal nostro campione Razzoli conclude il progetto Latterie d'Appennino dal Sole alla Neve e apre le celebrazioni nell'anno degli 850 anni del Formadio” è l'annuncio di **Afro Rinaldi**, l'assessore della Comunità Montana Appennino Reggiano e **Graziano Salsi**, presidente delle Sezione di Reggio Emilia del Consorzio Parmigiano Reggiano.

L'appuntamento fuori dai confini nazionali per il progetto Latterie d'Appennino che dalla scorsa estate ha visto impiegate: **Latteria Sociale Selvapiana, Latteria Sociale Cigarello, Latteria Sociale S. Pietro, Latteria Sociale Migliara, Latteria Sociale S. Giorgio, Agriturismo Sordiglio, 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**”.

Sarà infatti l'arena tedesca dell'arrivo della discesa della Coppa del Mondo di sci che si disputerà a Garmish Partenkirchen lo scenario in cui il Parmigiano Reggiano delle nostre montagne darà spettacolo. A Garmish salirà una nutrita delegazione di supporter del campione di sci Giuliano Razzoli (in partenza due pulman), oltre che il mastro casaro della “Latteria di Minozzo”, Aldo Alberghi: a lui il compito del taglio della forma al traguardo per gli atleti e per il pubblico internazionale dello sci.

“E' proprio pensando ad una tappa così – sottolinea **Afro Rinaldi**, - che la scorsa estate è stato coniato il titolo dell'edizione 2008 di “Latterie d'Appennino – dal Sole alla Neve” per mettere in risalto lo stretto legame esistente fra sport, natura, luoghi di produzione ma anche nostre eccellenze atletiche delle nostre terre come Giuliano Razzoli”. Quello di domenica è l'ultima tappa del progetto che ha visto coinvolte 17 latterie del nostro Appennino con un calendario di una trentina di iniziative volte alla promozione non solo dell'eccellente Parmigiano Reggiano ma anche del territorio di produzione. “Eventi – evidenzia **Graziano Salsi**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano - che hanno spaziato dalle serate di musica alla partecipazione a fiere e feste e che sono stati proposti come attrattive della stagione autunnale e invernale, con l'intento di sottolineare il ruolo delle latterie di montagna in qualità di veri e propri centri di produzione culturale”. “Un progetto si conclude – conclude **Afro Rinaldi** - ma getta le basi per il prossimo al quale la Comunità Montana e le 17 latterie stanno già lavorando. Ma per il momento ci auguriamo di poter festeggiare un buon piazzamento di Razzoli che domenica, oltre al nastro del traguardo, sarà chiamato anche a tagliare una forma di Parmigiano Reggiano, quello delle montagne di casa sua”.

“Oltre ai caseifici, **la Comunità Montana dell'Appennino Reggiano – conclude Rinaldi – intende ringraziare** gli enti che hanno sostenuto, assieme a noi, l'iniziativa: **l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia, la Regione Emilia Romagna, il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, il Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano, la Camera di Commercio di Reggio Emilia, Confcooperative e Legacoop, il Consorzio Conva che ha coordinato tutti gli eventi**”.

Sabato è prevista la partenza di ben due pullman per seguire la trasferta del giovane Razzoli in terra tedesca, tanti sono infatti i sostenitori dell'atleta di Villa Minozzo che festeggeranno nell'arena l'arrivo degli sciatori. Per informazioni: Razzo Fan Club tel. 0522/720073 oppure [www.razzoli-giuliano.it](http://www.razzoli-giuliano.it).