

COMUNICATO STAMPA

LATTERIE D'APPENNINO: SINGOLARE COINCIDENZA A GARMISCH

Il Parmigiano Reggiano fa andare come un razzo ai mondiali di sci Razzoli!

Tagliata la forma di formaggio al traguardo a -4° C: a ruba ugualmente. Se ne cibano Razzoli vince la seconda manche e... vola ai mondiali di sci in Val d'Isere e Rocca, secondo assoluto. La soffiata a fine gara: Giuliano andrà ai mondiali. Lo stupore del cronista Rai

GARMISCH PARTENKIRCHEN (2 febbraio 2009) – “Ora tutti a dire che grazie al Parmigiano Reggiano Giuliano Razzoli vada davvero come un razzo” **Afro Rindaldi**, assessore all'agricoltura della Comunità Montana, è soddisfatto del progetto Latterie d'Appennino che, a Garmisch, in occasione della Coppa del Mondo di sci, ha concluso l'annualità 'dal Sole alla Neve' e ha aperto le celebrazioni per gli 850 anni del 'formadio'.

“L'entusiasmo che ci ha avvolto dimostra che sull'estero il nostro formaggio non teme confronti” spiega **Peppino Razzoli**, consigliere della Comunità Montana salito in Germania a rappresentare gli enti che hanno sostenuto questa iniziativa che ha posto in risalto per un anno intero questi caseifici: **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**”.

“Eh, sì. E' accaduto qualcosa di davvero particolare – spiega **Gabriele Arlotti**, direttore del Conva, il Consorzio che ha coordinato tutti gli eventi proposti dai singoli caseifici -. Infatti, il Parmigiano Reggiano proposto in questo caso dalla Latteria di Minozzo, salito col casaro Aldo Alberghi, ha sfidato il gelo: piazzato a lato del traguardo, a meno 4° C ha saputo mantenere intatte le sue proprietà. Risultato? Tedeschi, svizzeri, americani, sloveni... tutti matti per il nostro prodotto”.

E poi?

“E' successo che dopo il taglio della forma, Razzoli, che nella prima manche era giunto 14°, ha battuto tutti: nella seconda prova è stato il migliore in assoluto, mettendo in fila tutti gli altri campioni, nessuno escluso. Un campione eccezionale che si carbuca con un alimento... da campioni. Altrettanto Rocca che si è caricato con alcune scaglie: è arrivato secondo assoluto!”.

Quella di Razzoli è stata davvero “Una seconda manche davvero strepitosa” chiosa il comunicato ufficiale della Fnsi.

E il suo compagno di squadra, **Manfred Moelgg**, vincitore dello slalom di domenica: “Abbiamo raggiunto un magnifico risultato di squadra. Ma anche Razzoli e Thaler stanno dimostrando grosse capacità, fra due settimane ci divertiremo”.

“Eh sì, perché proprio mentre eravamo a Garmisch – racconta **Loretta Domenichini**, segretaria della sezione di Reggio Emilia del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano - è giunta l'ufficializzazione: Giuliano Razzoli è uno dei tredici azzurri convocati da Claudio Ravetto per i mondiali di sci in Val d'Isere!”

“Qualcosa di unico – conclude **Gabriele Arlotti** – sta per accadere. E non è un caso che i ‘Razzola fans’ come li chiamava un simpatico speaker tedesco erano il gruppo di tifosi largamente più rappresentato nella Coppa del Mondo. Due i pullman saliti da Reggio Emilia con una simpatia e una coreografia dirompente, anche il cronista Rai si è arreso: ‘eccoli qui i tifosi di Razzoli saliti a portare una splendida forma di formaggio’. Un tifo unico e il Parmigiano Reggiano d'Appennino che han fatto andare come un razzo Razzoli.