

COMUNICATO STAMPA

QUANDO LE NOTE PRENDONO FORMA: SI CONCLUDE LATTERIE D'APPENNINO

Al Fornacione in latteria è tempo di Natale

*Alla latteria il Fornacione concerto e degustazioni "Aspettando il Natale"
domenica 7 dicembre alle ore 20.30*

FELINA (4 dicembre) - Le latterie del Parmigiano Reggiano d'Appennino si tingono del bianco candore del latte ed intonano canzoni d'amore aspettando il Natale. Le porte della Latteria il Fornacione di Felina di Castelnuovo Monti domenica 7 dicembre saranno il palcoscenico per un concerto inserito nel calendario delle iniziative "Dal Sole alla Neve" che, dallo scorso agosto, ha visto protagoniste diciassette latterie dell'Appennino reggiano.

"Con l'appuntamento felinese il progetto Latterie d'Appennino si avvia alla conclusione - afferma Afro Rinaldi, assessore all'Agricoltura della Comunità Montana - progetto che ha dato ampia visibilità alle latterie del nostro Appennino e al Parmigiano Reggiano prodotto in montagna, basti pensare al passaggio sugli organi di comunicazione non solo a livello locale ma anche su scala nazionale, ricordando ad esempio la messa in onda di un servizio su Italia Agricoltura".

Appuntamento quindi a partire dalle 20.30, presso la sala consigliare e polivalente della storica latteria felinese che dal 1933 produce Parmigiano Reggiano, dove si potrà assistere al concerto di canzoni d'amore di Miki e Lucky e Valeria. Non saranno solo le musiche ad allietare la serata ma a stimolare il palato ci penseranno i deliziosi stuzzichini il cui protagonista, ovviamente, sarà il Parmigiano Reggiano. Un vero e proprio "concerto" di fantasia quello che vedrà susseguirsi erbazzone con riso, cestini di Parmigiano Reggiano e radicchio, sedano con fonduta del Re dei Formaggi, torta di ricotta e cioccolato, ma anche spiedini di uva e Parmigiano Reggiano. Preparati proprio da coloro che quotidianamente producono questo formaggio e conditi con l'orgoglio di chi vive e lavora in questo lembo d'Appennino, saranno serviti con l'intenzione di stimolare i consumatori, di accoglierli nei locali dove viene prodotto in una vera e propria azione di promozione allargata che vede gente, terra e prodotto riuniti sotto l'insegna delle Latterie dell'Appennino Reggiano. "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. Protagonisti sono stati in questi mesi i caseifici: Latteria Sociale Selvapiana, Latteria Sociale Cigarellino, 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".

Infine, da non tralasciare l'evento che vedrà nuovamente protagonista il Parmigiano Reggiano della nostra montagna nientemeno che all'arrivo della gara internazionale di sci in programma a Garmisch il primo di febbraio del prossimo anno. La latteria di Minozzo sarà presente proprio nella zona d'arrivo dove gli esperti esibiranno il taglio di una forma di Parmigiano Reggiano da loro prodotta.