

COMUNICATO STAMPA

LATTERIE D'APPENNINO TRA PREMI E FESTENEI BORGHI

Da esportare o con i marroni: è tempo di Parmigiano Reggiano in Appennino

Domenica 12: a Gazzolo di Ramiseto festa di compleanno all'insegna del miglior formaggio italiano d'esportazione. A Cortogno di Casina la latteria alla Festa del Marrone, tra musica, gnocco, savoret e tanti stand. Esauriti i posti a Felina per "grattugiando la sera".

RAMISETO, CASINA, CASTELNOVO MONTI (7 ottobre) – "Latterie d'Appennino si sta dimostrando un progetto capace di contribuire ad allungare la stagione degli eventi nella montagna e, in più, capace di fare dialogare le latterie con escursionisti e turisti" è il commento di Afro Rinaldi, assessore all'agricoltura della Comunità Montana ai prossimi eventi previsti sul territorio legati al Re dei Formaggi e, per altro, ben distribuiti sul comprensorio comunitario.

Ci sarà, allora, la possibilità di degustare il Parmigiano Reggiano nella tradizionale Festa del Marrone a Cortogno di Casina, nella giornata di domenica 12 ottobre.

"Il Parmigiano Reggiano della latteria di Cortogno – spiega Marcello Chiesi, presidente del caseificio – sarà proposto in assaggio e in vendita dalle 9.30 alle 18.30 all'interno della festa. Inoltre, intendiamo avvicinare i più piccoli a questo mondo proponendo anche visite guidate alla latteria S.Giorgio di Cortogno per tutto il pomeriggio". La storica manifestazione concede la possibilità, alle ore 12.00, di pranzare con la "polentata" organizzata dalla Pro Loco di Cortogno (0522607150, prenotazione obbligatoria) e, a partire dal primo pomeriggio, il clou musicale con Manu, Ivana e Felice Tavernelli di Telereggio e poi ancora, artisti di strada, clown per i bambini e folclore. Funzioneranno stand gastronomici con caldarroste, vin brulè, gnocco fritto, torte caserecce, oltre a una quindicina di espositori di prodotti locali (vino, fiori, aceto balsamico tradizionale, confetture e il famoso savoret). Alle ore 15.30 la spettacolare cottura a fuoco del Parmigiano Reggiano con la distribuzione del "tosone" o "stricon". La manifestazione si svolgerà al coperto e quindi con qualsiasi condizione atmosferica.

A Gazzolo di Ramiseto, invece, va in scena la terza festa di compleanno per la Latteria del Parco, il cui formaggio, lo scorso anno a Oberstorf (Germania), venne nominato da Buonitalia "Miglior formaggio italiano d'esportazione". Domenica si annuncerà ufficialmente la consegna di questo premio, che avverrà a Saint Vincent in un'imminente manifestazione nazionale.

"Con sobrietà per il momento di crisi del settore, ma meritata riconoscenza verso chi crede nel nostro percorso – spiega il presidente Martino Dolci -, riteniamo importante trovarci e festeggiare questa piccola, ma allo stesso tempo grande, ricorrenza e questo premio". A partire dalle ore 14 a Gazzolo, intervengono, allora, numerose autorità provinciali e nazionali. Dopo il saluto di benvenuto, porte aperte per le visite e le degustazioni per poter meglio conoscere le radici di questo prodotto pluricentenario che qui a Ramiseto trova degna collocazione nella corte del Parmigiano-Reggiano, proprio nel cuore del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano.

Posti esauriti, invece, per "Grattugiando la sera" la serata evento organizzato dalla Latteria del Casale di Bismantova in collaborazione con la Bottega dell'Arte di Felina per venerdì 10 ottobre. Mix tra Parmigiano Reggiano, vini di Franciacorta, musica rigorosamente dal vivo e letture ad alta voce.