

# COMUNICATO STAMPA

## LATTERIE D'APPENNINO, DUE INIZIATIVE DA NON PERDERE

Il cibo italiano più famoso col formaggio più famoso al mondo: Parmigiano Reggiano e Pizza.

Domenica 26 ottobre la Latteria di Selvapiana sul lago di Varese. E venerdì 31 ottobre l'abbinamento con la pizza.

TOANO, CANOSSA (21 ottobre 2008) - Il cibo italiano più famoso, la pizza, assieme al formaggio più famoso al mondo, il Parmigiano Reggiano. Un sì di nozze che si rinnova a Toano col progetto latterie d'Appennino della Comunità Montana.

"Anche attraverso le pizze che ogni giorno si servono nel mondo, il Parmigiano Reggiano può essere ulteriormente veicolato e proposto al cliente finale", spiega Afro Rinaldi, assessore del settore agricoltura della Comunità Montana nel presentare l'iniziativa in programma nella serata di venerdì 31 ottobre, a Massa di Toano. Infatti, presso il ristorante "La Collina" la Latteria di Quara metterà a disposizione il proprio prodotto per cucinare deliziose pizze. Si potrà scegliere tra la pizza Collina, la Sfizioza, la Pancetta canusina Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, la Quara (una sorpresa), tutte naturalmente con il prodotto d'eccezione, il Parmigiano Reggiano. La serata sarà condotta da esperti del Consorzio del Formaggio del Parmigiano Reggiano. Indispensabile affrettarsi nel prenotare il posto a tavola al seguente recapito: Carla Ghirardini tel. 0522/805166-805616.

Mentre la prossima domenica, il 26 ottobre, nell'incantevole angolo che si affaccia sul lago di Varese, vi sarà la latteria i Selvapiana a rappresentare il nostro territorio alla fiera di Gavirate. "Per noi è occasione di scambio - evidenzia Sergio Carapezzi, presidente della Latteria Sociale delle terre canossane - ma è anche possibilità di contatto diretto per meglio far comprendere il valore del Parmigiano Reggiano prodotto in montagna".

"In questo appuntamento fuori dal comprensorio - rimarca Afro Rinaldi - le Latterie d'Appennino 'giocano fuori casa' proprio perché, il ricco calendario di eventi messo a sistema con il nostro progetto, ha previsto sin dall'inizio il dialogo e la di diffusione diretta più vasta del Parmigiano Reggiano di montagna" "Impegno - prosegue Rinaldi - che ha visto il Parmigiano Reggiano prodotto dalla diciassette latterie che hanno aderito all'iniziativa, nelle manifestazioni da Genova a Ferrara e che si concluderà a febbraio in terra austriaca".