

# COMUNICATO STAMPA

## APPUNTAMENTO CON LE LATTERIE D'APPENNINO

Con la pizza e col tartufo purché sia Parmigiano Reggiano d'Appennino

Venerdì 31 ottobre con la pizza e domenica 2 novembre alla festa del tartufo.

TOANO (28 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.

La serata di venerdì 31 ottobre, a Massa di Toano, 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, allietata da musica di piano bar e preceduta dalla proiezione del filmato "Parmigiano Reggiano, patrimonio d'Appennino". Indispensabile affrettarsi nel prenotare il posto a tavola al seguente recapito: Carla Ghirardini tel. 0522/805166-805616.

Altro appuntamento è quello della 21ma edizione della Festa del Tartufo organizzata dalla Pro-loco di Cavola. Come d'abitudine, gli organizzatori anche quest'anno hanno posto particolare cura nel mettere in risalto i prodotti del nostro Appennino. Sicuramente il profumato fungo sotterraneo che predilige le zone umide nelle vicinanze di querce, pioppi, salici e tigli troverà nel Parmigiano Reggiano d'Appennino un valido alleato nell'esaltare i sapori delle pietanze che verranno servite negli stando gastronomici nelle domeniche del 2 e del 9 novembre prossimi.

Tra gli stand degli espositori della Festa Tartufo di Cavola i visitatori potranno degustare anche il Parmigiano Reggiano prodotto dal locale Caseificio il cui numero identificativo 993 è divenuto nel tempo anche il logo di marketing che distingue anche sul portale internet il lavoro svolto da questa sempre attiva realtà produttiva.

Nulla da insegnare molto da apprendere dagli sforzi organizzativi locali che oltre esaltare il tartufo e il Parmigiano Reggiano delle nostre montagne, hanno posto ben in evidenza l'appartenenza alle Terre Matildiche al centro del loro programma coinvolgendo le scuole locali ed istituendo l'onorificenza dell' "Ordine dei Cavalieri del Tartufo" che premia i tartufai più conosciuti, i più anziani e i più meritevoli.