

COMUNICATO STAMPA

CASEIFICI IN CRISI: UNA TROUPE RAI DELLA GABANELLI A CASINA

Il prezzo non è giusto: Report indaga anche nei caseifici di Latterie d'Appennino.

Domenica 12 a Cortogno di Casina la latteria alla Festa del Marrone, tra musica, gnocco, savoret e tanti stand. E a Gazzolo di Ramiseto summit sulla crisi in atto in occasione della festa di compleanno all'insegna del miglior formaggio italiano d'esportazione.

RAMISETO, CASINA (10 ottobre) - "Con questo progetto abbiamo creato un movimento d'attenzione attorno al Parmigiano Reggiano, Re indiscusso dell'economia rurale montana, e questa presenza di una redazione Rai non ci stupisce, anzi ci è di aiuto perché contribuisce a tenere accessi i riflettori in questa situazione buia del mercato". Afro Rinaldi commenta così l'uscita della troupe Rai di "Report". Il celebre format d'inchiesta condotto da Milena Gabanelli e in onda la domenica sera sul terzo canale è salito a Cortogno di Casina per intervistare Marcello Chiesi, presidente dell'omonima latteria.

"Hanno intervistato anche il presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Giuseppe Alai, oltre che Ugo Scalabrini dell'omonima azienda di Bibbiano - puntualizza Marcello Chiesi - le loro domande sono state incentrate sul perché oggi il settore agroalimentare è in crisi, quando invece il consumatore paga prezzi alti all'acquisto dei generi alimentari. Inoltre sono rimasti colpiti dalle difficoltà del produrre in Appennino". La messa in onda avverrà in una delle prossime puntate.

Scoprire il buon Parmigiano Reggiano di montagna al giusto prezzo? Due le occasioni domenica prossima, 12 ottobre. Alla "Festa del Marrone" a Cortogno di Casina il Parmigiano Reggiano della latteria di Cortogno 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 folklore. Funzioneranno stand gastronomici con caldarroste, vin brulé, 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 Oberstdorf (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.

"Indubbiamente con le autorità che interverranno discuteremo della crisi che attanaglia il settore", spiega il presidente Martino Dolci. A partire dalle ore 14 a Gazzolo, interverranno, allora, numerose autorità provinciali e nazionali, oltre che del Consorzio del Formaggio Parmigiano reggiano. 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.