

COMUNICATO STAMPA

CONTINUA “LATTERIE D’APPENNINO 2008”

“A Gazzolo di Ramiseto venerdì 22 e a Valestra di Carpineti domenica 24 agosto”

La LATTERIA DEL PARCO di Gazzolo ospita uno dei “Concerti della Via Lattea”, alle 21 di venerdì 24 agosto, con degustazione di parmigiano-reggiano e prodotti tipici, mentre la LATTERIA SAN PIETRO di Valestra offre domenica 24, per tutto il giorno, la possibilità di gustare e acquistare la propria produzione pluripremiata nei concorsi internazionali..

CASTELNOVO NE’ MONTI (20 agosto 2008) – Nel prossimo fine settimana le Latterie d’Appennino offrono altre due occasioni per apprezzare il formaggio di montagna, una sul crinale e l’altra nella media collina.

La LATTERIA DEL PARCO è a Gazzolo di Ramiseto ed è la più alta del territorio montano; una struttura modernissima, di recente inaugurazione, che raccoglie il latte prodotto anche nei pascoli alti. Proprio in questa struttura VENERDI’ 22 AGOSTO alle ore 21 l’Ensemble Fabbro Armonioso eseguirà musiche di Vivaldi e Boismotier con oboe barocco, corno, fagotto e spinetta, uno dei Concerti della Via Lattea. A seguire la Latteria offrirà una ricca degustazione del parmigiano-reggiano di propria produzione e di prodotti tipici del nostro crinale. Va ricordato che la produzione della LATTERIA DEL PARCO ha ricevuto il premio “Buonitalia” per il miglior formaggio da esportazione. Per informazioni chiamare Clizia allo 0522 817108. Per raggiungere Gazzolo si percorre, da Vetto, la fondovalle Enza in direzione Ramiseto.

La LATTERIA SAN PIETRO è a Valestra di Carpineti e vanta diverse medaglie acquisite in concorsi internazionali di formaggi. DOMENICA 24 AGOSTO sarà aperta dalle 10 alle 12 e dalle 14,30 alle 18 per offrire agli ospiti assaggi della propria produzione migliore accompagnati da prodotti tipici della collina. Per informazioni chiamare Olivetta Meglioli allo 0522 893514. Valestra si raggiunge da Carpineti e da Baiso con deviazione dalla provinciale che collega i due capoluoghi.

“I caseifici disseminati sul territorio sono l’emblema della nostra montagna. Con il progetto Latterie d’Appennino è possibile visitarli scoprendo luoghi, tradizioni grazie anche a una ricca serie d’eventi legati al mondo del Parmigiano Reggiano. Non solo d’estate, ma durante tutto l’anno”. **Nilde Montemerli** e **Afro Rinaldi**, rispettivamente presidente e assessore all’agricoltura della Comunità Montana dell’Appennino Reggiano, hanno presentato così il terzo anno del progetto “**Latterie d’Appennino 2008, dal Sole alla Neve**”.

“E’ un progetto cui hanno aderito la maggioranza dei caseifici presenti, ben 17 – spiega **Afro Rinaldi**, assessore all’agricoltura dell’ente comunitario -. L’intento è quello di sostenere la conoscenza del territorio, quindi il turismo, assieme alla valorizzazione del prodotto principe

COMUNICATO STAMPA

dell'economia montanara, il Parmigiano Reggiano. Per fare questo la cosa più naturale che abbiamo pensato è di coordinare e divulgare una serie di iniziative che hanno per protagonista il tipico prodotto e con i quali il consumatore o il turista potrà avvicinarsi a questo mondo in sei mesi particolari”.

Quali?

“Quelli che precedono la ricorrenza dell'850° compleanno del *formadio* – risponde **Rinaldi** -. La più antica citazione sul padre del Parmigiano Reggiano, infatti, è stata trovata nell'archivio delle pergamene dei monaci benedettini di Marola, e fa riferimento al *formadio* presente a Frombolara di Carpineti: ricorre il 13 aprile del 2009”.

“Abbiamo sostenuto questo progetto – spiega **Graziano Salsi**, presidente della Sezione reggiana del Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano – perché è aumentando la vendita diretta, come presso le corti del Parmigiano Reggiano, o incentivando la vendita anche fuori dal comprensorio che dobbiamo ricercare le strategie per posizionare al meglio il nostro prodotto. L'esperienza di abbinare il Parmigiano Reggiano agli eventi sappiamo che è una formula che funziona perché al mondo questo nome, assieme a quello delle auto *Ferrari*, è l'idioma italiano più conosciuto”.

In ognuno dei comuni coi caseifici coinvolti sarà, allora, possibile scoprire il Parmigiano Reggiano delle latterie d'Appennino tra feste in latterie, tra le sagre dei borghi con menù a tema, nei “Concerti della Via lattea” o con canti in preparazione al Natale, oppure anche fuori comprensorio, quando il prodotto montanaro allierà feste dell'agricoltura, come a Genova, darà l'assalto a concorsi per il formaggio più buono d'Italia, come a Saint Vincent, o diventerà protagonista sulle piste da sci, come all'Arena di Garmisch Partenkirchen (Germania).

Il progetto della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano “Latterie d'Appennino 2008, dal Sole alla Neve” ha per protagonisti: **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.**

“Latterie d'Appennino 2008” è un'iniziativa sostenuta, oltre che dall'ente comunitario e dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, da: Regione Emilia Romagna, Provincia di Reggio Emilia, Camera di Commercio di Reggio Emilia, Gal Antico Frignano e Appennino Reggiano.

COMUNICATO STAMPA

IL PROGRAMMA DI LATTERIE D'APPENNINO 2008

Venerdì 22 agosto - Gazzolo di Ramiseto - Latteria Del Parco

I concerti della via lattea

Dalle ore 21.00 Concerto musicale e a seguire degustazione a base di Parmigiano Reggiano e prodotti tipici - Info: Clizia 0522 817108

Domenica 24 agosto - Valestra di Carpineti - Latteria S. Pietro

Latteria in Festa

Con orario 10-12 e 14.30-18 - Degustazione, vendita e assaggio di Parmigiano Reggiano prodotti tipici - Info: Olivetta Meglioli 0522 893514

Sabato 30 agosto - Sordiglio di Casina - Latteria Agriturismo Sordiglio

Rock e Gnoc

Dalle ore 20.30 - Degustazione di Parmigiano Reggiano con gnocco fritto e altri prodotti tipici - Info: Pietro Gozzi 0522 600815 - 0522 858406 - 338 5068527

Settembre 2008

Giovedì 4 settembre - Berzana di Castelnovo Monti

Latteria Madonna della Pietra di Bismantova

Il Parmigiano Reggiano incontra l'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e il Prosciutto di Parma

Dalle ore 20.30 Degustazione gratuita e guidata con Lisa Ferrarini, titolare dell'azienda, esperti del Consorzio e con il responsabile d'acetaia Stefano Migli. Prenotazione obbligatoria - Info: Simona Mareggini, 0522 619410

Sabato 6 settembre - Carpineti - Latteria Cigarellò

Parmigiano Reggiano & Samba , alla Festa Brasiliana di Carpineti

Dalle ore 19.00 alle 23.00 - Degustazione e vendita - Info: Antonia Leonardi 0522 861560

Domenica 7 settembre - Piazza Matteotti, Ciano - Latteria Selvapiana

Rievocazione storica Canossana: col formaggio di Matilde

Dalle ore 09 alle 19 - Degustazione e vendita di Parmigiano Reggiano
Info: Pamela Bacarani 0522 878512

Da Giovedì 11 a lunedì 15 settembre - Ferrara - Latteria Cavola

Fiera Argenta (Ferrara)

Degustazione e vendita del Parmigiano Reggiano della latteria
Info: Gianni Caselli 0522 806304

Domenica 14 settembre - Selvapiana di Canossa - Latteria Selvapiana

Raduno di auto Porsche, club Piemonte e Valle d'Aosta

Dalle ore 11 alle 19 - Degustazione, vendita e cottura spettacolare a fuoco della forma (ore 12.00)- Info: Pamela Bacarani 0522 878512

Da venerdì 19 a domenica 21 settembre - Piazza dell'Acquario - Genova

Latteria Casale di Bismantova

Festa dell'Agricoltura: il Parmigiano Reggiano al mare

Degustazione e vendita - Info: Luca Valentini 333 9572030

Domenica 21 settembre - Migliara di Casina - Latteria Migliara

Festa del Parmigiano Reggiano

Dalle ore 21.00 - Danze e degustazioni - Info: Massimo Dughetti

Lunedì 22 settembre - Castelnovo ne' Monti - Latteria Cagnola

I concerti della via lattea

Dalle ore 21.00 - Concerto musicale e a seguire degustazione a base di Parmigiano Reggiano e prodotti tipici - Info: Alessandro Gabbi 0522 613321

COMUNICATO STAMPA

Sabato 27 settembre - Castelnovo ne' Monti - Latteria Carnola

Parmigiano Reggiano alla Fiera di San Michele

Dalle ore 09 alle 19 - Degustazione e vendita - Info: Clementina Torlai 0522 812396

Domenica 28 settembre - Castelnovo ne' Monti - Latteria Carnola

Parmigiano Reggiano alla Fiera di San Michele

Dalle ore 09 alle 19 - Degustazione e vendita - Info: Clementina Torlai 0522 812396

Lunedì 29 settembre - Castelnovo ne' Monti - Latteria Carnola

Parmigiano Reggiano alla Fiera di San Michele

Dalle ore 09 alle 19 - Degustazione e vendita - Info: Clementina Torlai 0522 812396

Ottobre 2008

Sabato 04 ottobre - Reggio Emilia - Latteria Casale di Bismantova

Parmigiano Reggiano di Montagna al IV Memorial Cimurri

Dalle ore 14 alle 22 - Degustazione e vendita nella zona d'arrivo della competizione ciclistica professionista internazionale - Info: Luca Valentini 333 9572030

Domenica 05 ottobre - Cervarezza Terme (Busana) - Latteria Garfagnolo

Festa Castagna, del Fungo e del Vino con Parmigiano Reggiano

Dalle ore 9.30 alle 18.00 - Degustazione e vendita

Info: Uffi cio informazioni Cervarezza Terme 0522 890655

Venerdì 10 ottobre - Pane e Cioccolato by Strabba

Felina di Castelnovo ne' Monti - Latteria Casale di Bismantova

"Grattugiando la sera", cena con il Re dei Formaggi e i vini del Franciacorta

Dalle ore 20.30 - max 30 persone, prenotazione obbligatoria

Info: Luca Valentini 333 9572030 - Strabba 0522 619296

Domenica 12 ottobre - Gazzolo di Ramiseto - Latteria Del Parco

Grande festa di compleanno della latteria

Dalle ore 14 alle 19 - Degustazione e vendita di Parmigiano Reggiano

Info: Clizia 0522 817108

Domenica 12 ottobre - Cortogno di Casina - Latteria S. Giorgio

Festa del Marrone

Dalle ore 09 alle 18 - Degustazione e vendita del Parmigiano Reggiano in latteria

Info: Marcello Chiesi 348 3200677; Piero Torricelli 0522 603117

Domenica 26 ottobre - Gavirate (Varese) - Latteria Selvapiana

Parmigiano Reggiano alla Festa del Cioccolato

Dalle ore 09 alle 18 - Degustazione e vendita - Info: Pamela Baccarani 0522 878512

Venerdì 31 ottobre - Massa di Toano - Latteria Quara

Una Montagna di Pizza col Parmigiano Reggiano

Dalle ore 20.30 - Ristorante La Collina - Il Parmigiano Reggiano e la pizza, degustazioni abbinata alle birre - prenotazioni obbligatorie

Info: Carla Ghirardini 0522 805166 - 0522 805616

Novembre 2008

Domenica 02 novembre - Cavola di Toano - Latteria Cavola

XXI Festa Tartufo

Dalle ore 09 alle 19 - Degustazione e vendita del Parmigiano Reggiano.

Pranzo a base di tartufo - Info: Loris Ceccati 335 7012434

Domenica 09 novembre - Cavola di Toano - Latteria Cavola

XXI Festa Tartufo

Dalle ore 09 alle 19 - Degustazione e vendita del Parmigiano Reggiano.

Pranzo a base di tartufo - Info: Loris Ceccati 335 7012434

COMUNICATO STAMPA

Dicembre 2008

Domenica 07 dicembre - Felina di Castelnuovo ne' Monti - Latteria Fornacione

Miki & Lucky, canzoni d'amore e Parmigiano Reggiano aspettando il Natale

Dalle ore 20.30 - Musica &... Erbazzone con riso e Parmigiano Reggiano, Cestini di PR con radicchio, Pere e PR, Spiedini di uva e PR, Sedano con fonduta di PR calda, torta di ricotta con cioccolato - Info: Paola Maggesi 0522 814401

Dicembre (data in definizione)

'Grolle d'oro - Formaggi d'Autore 2008'

Descrizione: con la Nazionale del Parmigiano Reggiano in Valle d'Aosta per il premio al formaggio più buono d'Italia. Saint Vincent (Aosta) - Info: Consorzio Conva 0522 721821

Febbraio 2009

Domenica 01 febbraio - Arena di Garmisch Partenkirchen (Germania)

Latteria Minozzo

Parmigiano Reggiano e neve, sulle piste da sci della Coppa del Mondo

Taglio della forma al traguardo per i campioni e il pubblico dello sci. Trasferita in pullman, prenotazione obbligatoria - INFO: Razzo Fan Club 0522 720073 www.razzoli-giuliano.it