

COMUNICATO STAMPA

PARMIGIANO REGGIANO: UN CORTOMETRAGGIO LIVE A CASINA

“Al via i festeggiamenti per il primo *formadio*. Con le riprese di un film al Castello di Sarzano”

La Comunità Montana dell'Appennino Reggiano ufficializza il progetto “Latterie d'Appennino, dal Sole alla Neve”. Giovedì 25 settembre alle 20.30. Presto anche incentivi per il turismo legato ai caseifici

CASINA (22 settembre, 2008) – La storia del primo “*formadio*” in un film girato in diretta. Evento tra gli eventi, ecco prende forma, con un cortometraggio, la ricetta della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano per coinvolgere 17 latterie d'Appennino, creare un calendario con eventi che vanno da agosto a febbraio.

“Presenteremo questo progetto di marketing territoriale che coinvolge più enti – spiega **Afro Rinaldi**, assessore all'agricoltura della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano – con una prestigiosa serata al Castello di Sarzano. **Giovedì 25 settembre**, oltre a esporre a pubblico e giornalisti il calendario d'eventi che coinvolge i principali caseifici della nostra montagna, sarà anche l'occasione per iniziare i festeggiamenti degli 850 anni del Parmigiano Reggiano in montagna. Correva, infatti, l'anno 1159 quando alcuni monaci dell'Abbazia di Marola siglarono un contratto d'affitto dove il padre del Parmigiano Reggiano, il *formadio*, era oggetto di scambio. E' al momento la citazione più antica sul tipico prodotto”.

L'appuntamento, con ingresso libero e sino a esaurimento posti, andrà in scena a partire dalle 20.30, e sarà preceduto dal saluto di benvenuto del sindaco di Casina, **Carlo Fornili**, dalla presentazione del progetto ad opera di **Nilde Montemerli**, presidente della Comunità Montana, da **Davide Barchi**, responsabile del Servizio produzioni animali della Regione Emilia Romagna, quindi il presidente del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano, **Giuseppe Alai**, che darà voce al pensiero e allo spirito dei 17 presidenti delle latterie montane anch'essi presenti.

Quindi il momento tanto atteso per le riprese del cortometraggio per l'avvio dei festeggiamenti degli 850 anni del *formadio*: con un sottofondo di canti gregoriani proposto da un coro di monaci (Gruppo vocale *Annus qui*), arriverà Matilde a ricordare la sua volontà di donare terre all'eremita Giovanni per l'edificazione del monastero di Marola. Nemmeno 100 anni più tardi questa abbazia avrà una parte da protagonista per la storia del Parmigiano Reggiano: in un atto redatto a Corniano di Bibbiano, infatti, tre fratelli di Frombolara (anticamente Formolaria, in comune di Carpineti) prendono affitto terreni dall'abbazia di Marola, in cambio di “*tres aporto del formadio*”.

“Latterie d'Appennino – ricorda **Afro Rinaldi** – ha come sottotitolo dal sole alla neve, ed è un progetto concreto di puro marketing territoriale, perché parte dal presupposto che l'area della nostra montagna necessita di svincolarsi dalla stagione estiva, sono le altre stagioni a necessitare sforzi di incremento turistico. Attraverso questo progetto le latterie hanno promosso il loro prodotto. Come Comunità Montana daremo, anche, un incentivo per soggiorni turistici, di almeno due giorni, presso strutture ricettive del nostro territorio, che prevedano una visita guidata in caseificio. Questi ultimi, intanto, si sono già attivati in sagre e feste, le più diverse, e non solo entro i confini provinciali: di Parmigiano Reggiano del nostro Appennino si è sentito parlare da Ferrara a Genova, lo si è promosso insieme ad altri prodotti, al ritmo di samba o di liscio, con la chitarra acustica, e ora sapientemente ci condurrà verso l'autunno e l'inverno fino alle piste da sci del Campionato mondiale”.

COMUNICATO STAMPA

IL CORTOMETRAGGIO LATTERIE D'APPENNINO SUGLI 850 ANNI DEL *FORMADIO*

Curiosità: 25 figuranti d'autore

E alla millenaria fiera di San Michele, da venerdì il formadio della Latteria di Carnola

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**. Alla millenaria **Fiera di San Michele di Castelnovo Monti**, nell'ambito del progetto, sarà possibile degustare e apprezzare, da **sabato 27 a lunedì 29** il Parmigiano Reggiano della **Latteria di Carnola**.

In merito alla serata di giovedì 25 al castello di Sarzano: "ho voluto tre momenti scenici – spiega **Ubaldo Montruccoli**, regista chiamato a dirigere il cortometraggio che diventerà lo spot degli 850 anni all'interno del progetto Latterie d'Appennino – per rimarcare altrettanti fatti inconfutabili. Ovvero il legame e l'influenza di Matilde di Canossa per la nascita di questo prodotto, sotto l'egida e per tramite dei benedettini, quindi il fatto storico dell'affitto riproposto fedelmente con attinenza alla pergamena del 1159 e, con un pizzico di libertà, il taglio del primo '*formadio*' che sarà offerto a tutti i presenti".

In castello reciteranno 25 figuranti in abiti d'epoca, con i costumi della collezione Arduini & Reverberi, utilizzati anche per l'indimenticata visita di Giovanni Paolo II a Reggio Emilia, ed esposti anche a Fritzlär e Paderborn, in terra tedesca. Casari della latteria di Cortogno cureranno la spettacolare accensione della caldaia all'arrivo al castello. L'organizzazione della serata, moderata dal giornalista **Gabriele Arlotti** (autore del libro di prossima uscita "*Nella culla del Parmigiano Reggiano*"), è ad opera del Consorzio per la valorizzazione dei prodotti dell'Appennino (Conva): seguirà un rinfresco a base di Parmigiano Reggiano per tutti. Info: Consorzio Conva, tel. 0522.72.18.21.

"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. (*Agenzia Redacon*)