

# COMUNICATO STAMPA

## In bicicletta, per castagne o nel grattugiare la sera: ecco i nuovi eventi di Latterie d'Appennino

*Al Memorial Cimurri, sabato 4 ottobre scende la Latteria di Casale con la Nazionale del Parmigiano Reggiano, alla Festa della Castagna di Cervarezza domenica 5 sale la Latteria di Garfagnolo e...  
ultimi posti per prenotarsi alla serata spettacolo – culinaria “Grattugiano La Sera” venerdì 10 ottobre*

CASTELNOVO MONTI (1 ottobre 2008) – Metti una sera dell'ottimo Parmigiano Reggiano, dell'altrettanto nobile vino di Franciacorta, letture e musiche dal vivo. Anche in queste prime settimane di ottobre il Parmigiano Reggiano delle latterie d'Appennino sarà nuovamente protagonista di feste ed eventi del nostro territorio.

Si inizierà sabato 4 ottobre quando a Reggio Emilia, nella zona antistante l'arrivo del “**IV Memorial Cimurri**”, saranno presenti le maestranze della **Latteria Casale di Bismantova** con il Parmigiano Reggiano del loro caseificio, membro della Nazionale del Parmigiano Reggiano.

Ma il formaggio d'Appennino presenzierà anche alla “**Festa della Castagna, del Fungo e del Vino**” in programma domenica 5 ottobre a Cervarezza Terme quando, fin dal mattino sarà possibile degustare ed acquistare il Parmigiano Reggiano della Latteria Garfagnolo.

“**Grattugiando la sera**” è invece il titolo della serata di **venerdì 10 ottobre** quando a Felina, nei locali di Pane e Cioccolato by Strabba, protagonisti saranno i piatti a base del “Re dei Formaggi”, della Latteria Casale di Bismantova, gustati con i nobili vini di Franciacorta. Un proprio e vero spettacolo dove le portate saranno alternate da letture ad alta voce di Emanuele Ferrari, il tutto accompagnato da musiche rigorosamente dal vivo. Significative le parole di Strabba, il fiero pasticcere di montagna, che curerà con la Bottega dell'Arte il livello artistico della serata “Un modo diverso di mescolare arte e cibo, consapevoli che il bello si può e si deve associare al buono”. E nella nostra montagna non manca nessun ingrediente: ottimo Parmigiano Reggiano, tante feste, cultura e voglia di condivisione. Il tutto spolverato “grattugiando un po' di sera”. Fino ad esaurimento posti. Prenotazione obbligatoria al 0522/619296 oppure Valentini 3339572030.