



Spett.le
Parco Nazionale dell'Appennino
Tosco-Emiliano

Oggetto: Partecipazione a progetto Ecocluster del 04 gennaio 2013

In merito all'incontro con apericena, il nostro consorzio ha fornito alcuni prodotti tipici e caratteristici del territorio Reggiano in un'ottica di confronto e condivisione di un progetto enogastronomico legato alle tipicità dei due versanti del Cerreto, quello Emiliano e quello Toscano.

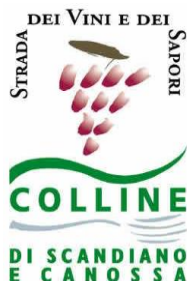
Il confronto tra due tradizioni che alla fine si integrano è, a mio avviso indispensabile per capire lo storico interscambio commerciale che aveva nel Cerreto un passaggio "obbligato" per i commerci.

A ben vedere la storia ci ha portato esempi importanti di scambio merci, formaggio e derivati, prodotti della terra, la diversità nel conservare i salumi e la grande differenza che produce un'esposizione all'aria marina rispetto ad un posizione della valle Padana.

I prodotti che abbiamo portato, sono quelli che distinguono la nostra tradizione contadina del non spreco, di una filiera all'interno della quale era tutto collegato un esempio tipico è il produttore di Parmigiano Reggiano che è anche allevatore di maiali i quali si nutrono del "siero" del latte che non trova uso altrimenti, e la ricotta che viene estratta dopo la cottura della "forma" e utilizzata con gli spinaci e le bietole per il tortello verde tipico Reggiano. Ed infine, specialmente per la montagna, il vino Toscano era la bevanda sulla tavola di entrambi i versanti.

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLE COLLINE DI SCANDIANO E CANOSSA

Sede Legale: Via Vittorio Emanuele II, 24 42020 Albinea (RE) - Segreteria Operativa: Via Gualerzi, 34 42124 Reggio Emilia
Tel. e Fax +39 0522 272320 - e-mail: info@stradaviniesapori.re.it - www.stradaviniesapori.re.it



Prodotti Utilizzati:

Culatello, Fiocco e Strolghino di Canossa

Parmigiano Reggiano Antica Razza Vacche Rosse 32 mesi

Aceto balsamico tradizionale etichetta Argento 15 anni

Erbazzone di bietole e spinaci tipico Reggiano

Tortelli Verdi e di Patate alla Montanara

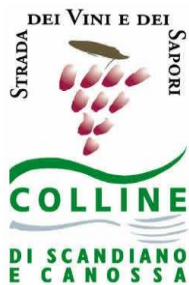
Torta di riso di Vetto

Vini: Lambrusco e Spergola biologici delle colline Reggiane

Cordiali saluti.

Il Presidente

Stefano Spadacini



STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELLE COLLINE DI SCANDIANO E CANOSSA
Sede Legale: Via Vittorio Emanuele II, 24 42020 Albinea (RE) - Segreteria Operativa: Via Gualerzi, 34 42124 Reggio Emilia
Tel. e Fax +39 0522 272320 - e-mail: info@stradaviniesapori.re.it - www.stradaviniesapori.re.it