



Comunicato stampa

Giovanni Ferrari Spa e la partnership con Slow Food. Un progetto per supportare la tradizione e le eccellenze tipiche italiane.

Un raffinato percorso di degustazione declinato in un packaging esclusivo con il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna DOP Ferrari accompagnato da mieli e composte di agrumi prodotti dai Presidi Slow Food.

Milano, Settembre 2013

Giovanni Ferrari Spa, che da sempre traduce l'amore per la tradizione nella selezione di prodotti che recuperano sapori autentici della nostra terra, realizza una partnership con Slow Food attraverso i suoi *Presidi* che sostengono le produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori e recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione.

La partnership con Slow Food nasce dalla condivisione di questi valori fondamentali della tutela della tipicità e della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori e si concretizza in un prodotto unico, un packaging dove il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna (stagionato 30 mesi) viene proposto all'interno della GDO in abbinamento a mieli e composte di agrumi prodotti dai Presidi di Slow Food.

Grazie a Ferrari e al suo caseificio, contrassegnato dalla matricola 2100, di Parmigiano Reggiano di Bedonia nell'AltaValtaro (Parma), viene valorizzata una produzione di nicchia e di alta qualità, quella del Parmigiano Reggiano DOP Prodotto di Montagna, preservando l'economia montana della zona e salvaguardando il territorio e l'attività delle persone che ci lavorano, da chi conferisce il latte e chi lo lavora da sempre con amore.

Prodotto esclusivamente con latte proveniente dai comuni dell'Alta ValTaro (Albareto, Bedonia, Borgo Vai di taro, Compiano Valmozzola e Tornolo) con un'altitudine media di raccolta di 700 m dal livello del mare, questo formaggio rientra nella limitata produzione di Parmigiano Reggiano che può quindi fregiarsi del titolo di "Prodotto di Montagna".

Ferrari, portando la produzione di Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna DOP sul mercato, tutela così l'economia montana del territorio di origine e ne impedisce l'abbandono.

Il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna Ferrari ha un sapore equilibrato con aromi che richiamano note floreali e fruttate dei pascoli, ideale da essere accompagnato ai mieli dolci e dall'intenso profumo di fiori e alle note zuccherine e leggermente asprigine delle composte di agrumi.



Giovanni Ferrari spa presenterà la partnership con Slow Food a **Cheese 2013, che si terrà a Bra (Cn) dal 20 al 23 settembre**. La manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte e al mondo dei formaggi è organizzata da Città di Bra e Slow Food Italia ed è giunta alla IX edizione.

Ferrari sarà presente alla manifestazione con uno spazio dedicato alle sue eccellenze: **Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, Grana Padano Riserva, Emmentaler Switzerland**. All'interno tanti appuntamenti per degustare e conoscere la qualità dei prodotti Ferrari.

Venerdì 20 presso il Caffè Letterario in una speciale degustazione guidata saranno presentati i **protagonisti della partnership**: il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna (prodotto dal caseificio di Ferrari, casello 2100 di Bedonia) in abbinamento con i mieli e le marmellate dei Presidi Slow Food.

I Presidi Slow Food partner del progetto

I 4 Presidi selezionati da Ferrari e da Slow Food sono i produttori delle seguenti specialità:

Miele di Ape Nera Sicula

L'ape nera sicula ha popolato per millenni la Sicilia sviluppando una peculiare resistenza e robustezza legate al territorio difficile. E' molto docile e produttiva - anche a temperature elevate - e consuma meno miele delle altre. Negli anni '70 però si è rischiata la sua estinzione e grazie al Presidio Slow Food negli ultimi anni è stato avviato con successo il Progetto di reintroduzione e di conservazione del Ape mellifera siciliana.

Miele di Alta Montagna

Produzione limitata e difficile di poche centinaia di quintali. Soltanto il nettare bottinato al di sopra dei 1200 metri da miele "d'alta montagna". Il Presidio si propone di valorizzare e rilanciarle questo prodotto frutto di un duro lavoro dell'apicoltore che si muove nomade tra le fioriture della montagna, una pratica ormai in disuso perchè poco redditizia.

Conserva di Limone Interdonato

Il limone Interdonato Messina, frutto di un incrocio tra un cedro e l'ariddaru (un limone locale) viene coltivato su terrazzamenti in pietra a secco, visibili dalla strada costiera da Messina a Catania. Questo prodotto ha trovato sempre più difficoltà ad inserirsi in un mercato invaso dalle produzioni estere, rendendo sempre meno profittevole la sua coltivazione e portando all'abbandono dei terrazzamenti. Il Presidio si propone di valorizzare e rilanciarle questi prodotti al fine di frenare l'abbandono del territorio.

Conserva di agrumi prodotto con il mandarino tardivo di Ciaculli

Ciaculli è una delle ultime borgate della Conca d'Oro di Palermo ancora coltivate quasi totalmente a mandarini e dove, negli anni '40, per una mutazione spontanea del mandarino avana, nacque un particolare mandarino con pochissimi semi, dolcissimo ed è inoltre una varietà resistente e non necessita di trattamenti particolari: il tardivo. Il Presidio si propone di valorizzare e rilanciare questi prodotti al fine di frenare l'abbandono del territorio.

Ferrari Giovanni S.p.A. è un'azienda specializzata da 190 anni nella produzione, selezione, stagionatura e confezionamento di formaggi. E' presente sul mercato Italiano con i Brand Ferrari e GranMix per offrire ogni giorno il meglio della tradizione casearia italiana ed europea.



Per info e contatti

Ufficio stampa Ferrari

Eidos - la forza delle idee

Tel 028900870

Eugenia Montanaro: emontanaro@eidos.net

Filippo Ferrari: fferrari@eidos.net