



TG2 EAT PARADE RACCONTA L'EMILIA COLPITA DAL SISMA SETTE MESI DOPO

Vino, aceto balsamico, Parmigiano Reggiano: le storie dei produttori sugli schermi di Rai 2

Il **14 dicembre** prossimo **Tg2 Eat Parade** compirà un viaggio nell'**Emilia colpita dal sisma**. La trasmissione condotta da Bruno Gambacorta in programma alle **13.30 su Rai Due** racconterà le storie dei produttori dell'enogastronomia, portando sul piccolo schermo le immagini del territorio sette mesi dopo, tra voglia di ricominciare e iniziative di solidarietà.

Gianni D'Amato, chef e titolare del ristorante Il Rigoletto di **Reggiolo** non potrà rimettere piede nella sua cucina per almeno un anno. Oggi, mentre si lavora per riaprire al più presto Il Rigolettino è protagonista di un tour nei ristoranti di alcuni colleghi di diverse aree d'Italia. Grazie alla collaborazione di Enoteca Regionale Emilia Romagna, Tg2 Eat Parade ha visitato anche Cantine Cavicchioli, la Cantina Sociale di Carpi-Sorbara e l'Acetaia del Cristo, tre realtà importanti danneggiate dal sisma. Nello stabilimento **Cavicchioli di San Prospero**, che a causa del terremoto è rimasto chiuso per quattro mesi, si è persa una considerevole quantità di prodotto. I danni ammonterebbero a 7.000.000 di euro e i mancati incassi si stimano intorno agli 8.000.000 di Euro (-30% di fatturato sul 2011). Anche i tre stabilimenti della **Cantina Sociale di Carpi-Sorbara** hanno subito danni a impianti e strutture. Anche qui però è stata la voglia di andare avanti e la solidarietà a farla da padrone. Quando Cantina di Sorbara ha ripreso l'attività, ha scelto di collaborare con la ONLUS Rock no war (<http://progetti.rocknowar.com/>) per raccogliere fondi a favore della costruzione della nuova scuola materna di Medolla. Sono state prodotte 30.000 bottiglie con etichetta Rock no war, che vengono vendute nella GDO locale. **L'Acetaia del Cristo** è una delle maggiori realtà che producono Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. In seguito al sisma ha perso circa il 3% della giacenza complessiva, pari a circa 3.000 litri per un valore complessivo di circa 400-450.000 euro. Tra i produttori che hanno subito perdite vi sono anche quelli del formaggio. Al **Caseificio Sociale La Cappelletta di San Possidonio** il sisma ha fatto cadere tutte le 42.000 forme presenti nel magazzino di stagionatura.

Queste e altre sono le storie raccontate da Tg2 Eat Parade il 14 dicembre: storie in cui il coraggio e la solidarietà sono più forti della terra che trema.

Per informazioni alla stampa:

Marta Geri Resp. Comunicazione - Enoteca Regionale Emilia Romagna

Tel. +39 0542 678089 marta.geri@enotecaemiliaromagna.it