

Stazione di Lentigione

Provincia di REGGIO EMILIA

Comune di BRESCELLO

Linea principale PARMA – SUZZARA

Gestore di linea FER

Parcheggio Auto	NO
Parcheggio Moto	SI
Parcheggio Bici	SI
Orario Biglietteria	-
Biglietteria Automatica	NO
Sala d'attesa	SI
Sottopasso	NO
Bagno	NO
Monitor Informazioni	NO
Altoparlanti Informazioni	NO

Punti vendita a terra

Bar Campana Via Stradone, 1



Piccola frazione di Brescello sul fiume Enzo. Si trova nella media vallata dell' Enza, a cavallo di Parma e Reggio Emilia, al centro della zona cui alcune autorevoli fonti assegnano la primogenitura del Parmigiano-Reggiano. Questo territorio, noto anche come "zona tipica", è delimitato a norma di legge. Il Parmigiano-Reggiano nasce dal miglior latte prodotto negli allevamenti , dal fuoco, dall' arte antica dei maestri caseari e dalla lunga stagionatura naturale. Non contiene conservanti, coloranti, antifermentativi o altro. Queste inimitabili caratteristiche sono garantite dal Consorzio, Ente ufficiale di tutela del prodotto, e certificate dall' inconfondibile marchiatura. Per produrre un chilo di Parmigiano Reggiano occorrono ben 16 litri di latte di alto pregio e una grande attitudine casearia, qualità che lo rendono un alimento completo, sano e con spiccate qualità nutritive. Lentigione è sede di una notissima azienda produttrice di caldaie, riferimento importantissimo per l' economia locale.

*Foto tratta dal sito www.ferroviaer.it
Testo tratto dall'Agenda FER 2003*