



“Tramonto DiVino”: il Salame Felino IGP protagonista

Il tour gastronomico promosso dalla Regione Emilia-Romagna fa tappa a Reggio Emilia. La serata vedrà la partecipazione di ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi, con menu firmato dallo chef stellato Andrea Incerti Vezzani, e dei sommelier di AIS. Il Salame Felino IGP sarà tra i prodotti DOP e IGP proposti durante la cena degustazione.

Parma, 7 settembre 2021 - “Tramonto DiVino”, l’evento itinerante promosso dalla Regione Emilia-Romagna con l’obiettivo di promuovere le eccellenze food & wine del territorio, fa tappa a Reggio Emilia: l’appuntamento è per mercoledì 8 settembre, in Piazza Martiri del 7 luglio. Tra i sapori protagonisti della serata ci sarà anche quello del Salame Felino IGP, al fianco di prodotti DOP come Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e dei grandi vini dell’Emilia-Romagna, serviti e raccontati dai sommelier della sezione regionale di AIS.

La tappa reggiana di “Tramonto DiVino” sarà impreziosita dai cuochi di **ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi**, l’associazione che riunisce la migliore espressione della cucina regionale: a loro spetterà il compito di valorizzare le eccellenze del territorio a tavola, tra cui il Salame Felino IGP, firmando il menu della cena sotto le stelle. A capitanare la brigata di cucina sarà lo **chef stellato Andrea Incerti Vezzani**, Ristorante “Ca’ Matilde” di Quattro Castella.

Come spiega **Umberto Boschi**, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP: «*Abbiamo accolto con grande piacere l’invito a partecipare della Regione Emilia-Romagna, che ringrazio: per noi, prendere parte al tour del gusto di ‘Tramonto DiVino’ significa avere la possibilità di far assaggiare e apprezzare il Salame Felino IGP a decine foodie, gastronomi, wine lover e addetti ai lavori: la formula della cena-degustazione, molto semplice, è la migliore forma di promozione. Inoltre ‘Tramonto DiVino’ ci permette di ribadire una volta di più il profondo legame che esiste tra il Salame Felino IGP e la Food Valley parmense e di fare network con le altre eccellenze DOP e IGP emiliano-romagnole: un’alleanza virtuosa, che può portare benefici a tutto il comparto agroalimentare regionale*».

Press info:

Mind The Pop

Davide Paterlini - mobile: +39 339.7485994 - e-mail: davide@mindthepop.it