



Tramonto DiVino: Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP protagonisti a Fontanellato

Venerdì 9 settembre il tour enogastronomico promosso da Enoteca Regionale e Regione Emilia-Romagna fa tappa nel Parmense. Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP saranno tra le eccellenze regionali DOP e IGP protagoniste ai banchi di assaggio e dello showcooking curato da ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi.

Parma, 8 settembre 2022 - Sarà Fontanellato, nella piazza del borgo e dentro la corte della Rocca Sanvitale, a ospitare la tappa parmense di Tramonto DiVino, il tour del gusto organizzato da Enoteca Regionale Emilia-Romagna e dalla Regione Emilia-Romagna con l'obiettivo di promuovere le eccellenze food & wine del territorio.

Tra i prodotti protagonisti dell'appuntamento di **venerdì 9 settembre** ci saranno **Coppa di Parma IGP** e **Salame Felino IGP**, tesori della salumeria made-in-Parma. I due Consorzi di Tutela saranno presenti nei banchi di assaggio, con degustazioni di prodotto per i foodie in arrivo a Fontanellato per la serata. Inoltre, le due IGP saranno interpretate in cucina da **Claudio Cesena**, chef del Ristorante "Locanda San Fiorenzo", a Fiorenzuola d'Arda, Piacenza. Membro dal 2013 dell'Associazione ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi, che esprime l'alta cucina regionale, e dal 2014 socio di Euro Toques Italia, altra prestigiosa associazione di cuochi italiani fondata dal Maestro Gualtiero Marchesi, Cesena proporrà Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP nella sua ricetta "Ravioli lungo la Via Emilia". Il piatto verrà realizzato dal vivo, nel corso di uno showcooking che vedrà lo chef affiancato da Carla Brigliadori, maestra di cucina della Fondazione Casa Artusi.

Come spiega **Fabrizio Aschieri**, Presidente del Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP, «*Dopo la felice esperienza del 2021, torniamo a collaborare con la Regione Emilia-Romagna per Tramonto DiVino. Abbiamo scelto la tappa di Fontanellato, per ribadire il forte legame che ci lega al territorio ducale. Inoltre, abbiamo la possibilità di fare sistema con altri prodotti d'eccellenza della Food Valley parmense come Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma. Insieme, possiamo diventare fattore di attrazione, considerando la sempre maggiore popolarità del turismo enogastronomico.*

Umberto Boschi, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP sottolinea l'importanza del settore horeca per il successo del comparto: «*Il Salame Felino IGP è ottimo per il consumo domestico. Ma è un prodotto che può calcare il palcoscenico della ristorazione raccogliendo grandi consensi: gli chef e i ristoratori possono diventare i nostri migliori ambasciatori, con la loro professionalità e la capacità di raccontare l'unicità del Salame Felino IGP ai clienti. Ci piace quindi l'idea che uno chef, in un contesto partecipato come Tramonto DiVino, suggerisca l'utilizzo originale in cucina del nostro prodotto.*



Press info:

Mind The Pop

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