



Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP protagonisti alla Fiera del Fungo di Borgotaro IGP

Appuntamento a Borgotaro nel weekend del 17 e 18 settembre, con i due Consorzi di Tutela impegnati in degustazioni gratuite di prodotto e in attività di promozione.

Parma, 15 settembre 2022 - La **Fiera del Fungo di Borgotaro IGP** è diventata un tradizionale appuntamento di fine estate, capace di richiamare nel Parmense migliaia di foodie e appassionati di buona tavola. A Borgotaro, quest'anno, per la prima volta saranno presenti anche i **Consorzi di Tutela di Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP**, che hanno accolto con piacere l'invito del Consorzio per la Tutela del Fungo di Borgotaro IGP.

Nel weekend di **sabato 17 e domenica 18 settembre**, quindi, i visitatori della fiera avranno la possibilità di **degustare gratuitamente Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP**. I due salumi made-in-Parma saranno protagonisti anche della cena, riservata a un centinaio di ospiti, che, venerdì 16 settembre, aprirà idealmente la 47ª edizione della manifestazione. A Borgotaro i Consorzi di Tutela di Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP saranno poi impegnati in **attività di promozione**: presso i due infopoint dedicati, sarà possibile ricevere informazioni su questi due salumi e sui segreti della loro lavorazione.

*«Siamo impegnati nella **costruzione di una rete di alleanze con le altre Indicazioni Geografiche parmensi** - spiega **Fabrizio Aschieri**, Presidente del Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP -. **Due settimane fa eravamo a Langhirano per il Festival del Prosciutto di Parma DOP, ora siamo a Borgotaro, al fianco del Fungo Porcino di Borgotaro IGP. Si tratta di sinergie virtuose, sia per il territorio di Parma Food Valley sia per le sue eccellenze gastronomiche**».*

Un pensiero condiviso anche da **Umberto Boschi**, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP: *«Manifestazioni come questa sono in grado di richiamare migliaia di persone, molte provenienti da città diverse da Parma: è importante far loro capire la **ricchezza del patrimonio gastronomico parmense**. E ribadire che l'unicità di un prodotto come il Salame Felino IGP è legata al **territorio**, perché solo a Parma ci sono le condizioni microclimatiche e il saper fare secolare che rendono possibile la nascita di questa eccellenza della salumeria italiana».*

Press info:

Mind The Pop

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