



Il Festival del Prosciutto di Parma torna dall'1 al 3 settembre

*Venerdì 1 settembre l'evento di apertura. Conduce Francesca Romana Barberini,
ospite Lorella Cuccarini*

Il Festival del Prosciutto di Parma, giunto alla XXVI edizione, torna **dall'1 al 3 settembre a Langhirano**, con un programma ricco di iniziative, per celebrare il Prosciutto di Parma e andare alla scoperta di questa eccellenza alimentare conosciuta in tutto il mondo e del suo territorio ricco e generoso.

Si parte **venerdì 1 settembre alle ore 18:30 con l'evento inaugurale**: anche quest'anno, al taglio del nastro, la presentatrice e madrina del Festival **Francesca Romana Barberini** – conduttrice radio/tv e narratrice gastronomica - introdurrà i saluti di benvenuto da parte degli organizzatori e delle autorità e condurrà la serata alla presenza di ospiti d'eccezione, che racconteranno il loro legame con questo prezioso prodotto del territorio.

Tra i protagonisti dell'inaugurazione ci sarà **Lorella Cuccarini**, ballerina, conduttrice, cantante, attrice amatissima dal pubblico, che quest'anno ha preso parte ai festeggiamenti per il 60° anniversario del Consorzio del Prosciutto di Parma, partecipando in qualità di presentatrice alla competizione **"60 Anni di Dolcezza - La Pasticceria con Prosciutto di Parma"**. Tre pasticcerie regionali si sono sfidate per preparare un dessert celebrativo, sfruttando la dolcezza del Prosciutto di Parma. Il giudizio della community social ha decretato il dolce simbolo di questa importante ricorrenza e sarà proprio sul palcoscenico di Langhirano che Lorella Cuccarini incoronerà il vincitore, in un momento coinvolgente fatto di creatività, aneddoti e "dolci" racconti.

Ma il Festival sarà anche il luogo in cui parlare di **economia circolare e lotta allo spreco alimentare**, grazie al progetto che il Consorzio del Prosciutto di Parma ha realizzato nel corso dell'anno insieme a **Biova Project**. Fondata nel novembre 2019 a Torino da Franco Dipietro ed Emanuela Barbano, Biova Project è la start up di food innovation che ha la missione di ridurre lo spreco di cibo, creando prodotti sempre nuovi dall'alto valore aggiunto, sia dal punto di vista del gusto che da quello economico e sociale. Quest'anno una parte del pane utilizzato durante gli eventi del tour #UnaFettaDiParma viene recuperata e trasformata in birra artigianale da Biova Project. La start up si presenterà al pubblico del Festival, raccontando il legame che unisce il Prosciutto di Parma con questa birra italiana nata per contrastare lo spreco alimentare.

Numerosi saranno gli eventi che animeranno il Festival nelle giornate del **2 e 3 settembre**: incontri, show cooking, spettacoli e, naturalmente, degustazioni. La **Cittadella del Prosciutto di Parma** riunirà, come negli anni passati, alcuni produttori che presso i loro stand accoglieranno i visitatori, condividendo i loro valori, la loro esperienza e offrendo assaggi dall'inconfondibile dolcezza.

Punta di diamante della kermesse sarà come sempre **Finestre Aperte**, appuntamento irrinunciabile del Festival del Prosciutto di Parma che proseguirà per tutti i weekend di settembre, che permette di assistere al ciclo di lavorazione e degustare il Prosciutto di





Parma direttamente all'interno dei prosciuttifici. A fare da guida saranno eccezionalmente gli stessi produttori che racconteranno e mostreranno come le cosce di suino, grazie a una particolarissima combinazione di clima, tradizione e passione, diventano Prosciutto di Parma DOP. Finestre Aperte è un'occasione unica per far conoscere al grande pubblico le antiche tradizioni e il saper fare, tramandato di generazione in generazione, che si celano dietro al Prosciutto di Parma.

Il programma completo del Festival del Prosciutto di Parma e tutte le informazioni utili per prenotare e organizzare le visite presso i prosciuttifici aderenti è consultabile sul sito **www.festivaldelprosciuttodiparma.com**

