



Il Culatello di Zibello sarà tra i grandi protagonisti di Tramonto DiVino in Villa

Il Consorzio di Tutela parteciperà alla tappa di venerdì 25 luglio a Riccione, insieme a un'altra eccellenza della Parma Food Valley come il Parmigiano Reggiano

Intanto i primi 6 mesi dell'anno fanno registrare ottimi dati produttivi: sono stati ben 43.968 i culatelli marchiati, con un +12,8% rispetto al 2024

Parma, 22 luglio 2025 – **Il Culatello di Zibello** sarà tra i **grandi protagonisti di 'Tramonto DiVino in Villa'** in programma **venerdì 25 luglio a Riccione**, all'interno del roadshow del gusto dell'Emilia Romagna che sposa i vini regionali con le Dop e Igp più pregiate del territorio. E tra queste non poteva mancare il **'Re dei salumi'**, che attraverso il Consorzio di Tutela sarà presente nel giardino di Villa Mussolini per una degustazione dedicata a partire dalle 19,30, assieme ad un'altra eccellenza della Parma Food Valley come il Parmigiano Reggiano e in abbinamento con la Piadina Romagnola Igp. Il Culatello di Zibello Dop sarà accompagnato anche dalle bollicine Novebolle–Romagna Spumante Doc all'interno di una **tappa storica in cui sono previste oltre 600 persone**. Per accedere, va ricordato, è previsto un ticket d'ingresso fissato a seconda delle proposte in degustazione tra i 20 e i 30 euro; per acquistarlo online basterà accedere al sito shop.emiliaromagnavini.it.

Il Consorzio di Tutela, che racchiude tutti e 20 i produttori della celebre Dop, continua così nelle iniziative di promozione, a maggior ragione dopo un 2024 positivo concluso con un fatturato al consumo da 18,5 milioni di euro. **E i dati dei primi 6 mesi del 2025** confermano un trend molto positivo: **i culatelli marchiati sono stati ben 43.968, con un +12,8%** rispetto allo stesso periodo del **2024**. Di questi, 13.639 sono stati destinati al preaffettato arrivando a **407mila vaschette immesse** sul mercato.

Soddisfatto **Romeo Gualerzi**, Presidente del Consorzio di Tutela del Culatello di Zibello Dop: «*La scelta di Riccione, dove sarà presente anche il Parmigiano Reggiano, rafforza il nostro legame col territorio e dimostra la capacità di fare squadra tipica di Parma. Insieme possiamo diventare un fattore di attrazione importante, all'interno di una grande opportunità per far conoscere a un pubblico sempre più ampio questo prodotto d'eccellenza apprezzato in tutto il mondo*».



Press info:

Mind The Pop

Stefano Chiossi - mobile: +39 388.7394358 e-mail: stefano@mindthepop.it