

Il Festival del Prosciutto di Parma torna dal 5 al 7 settembre

Venerdì 5 settembre l'apertura dell'evento organizzato dal Consorzio del Prosciutto di Parma. Conduce Francesca Romana Barberini, ospiti Giulia Ghiretti e Francesco Panella

Dal 5 al 7 settembre si svolgerà a Langhirano (PR) la ventottesima edizione del Festival del Prosciutto di Parma, il tradizionale appuntamento che ogni anno celebra questo emblema assoluto del patrimonio gastronomico del nostro Paese. La manifestazione sarà come sempre un'occasione imperdibile per conoscere da vicino il Prosciutto di Parma, le persone che ogni giorno lavorano con passione e dedizione per realizzare quest'eccellenza, e il territorio unico a cui si lega in modo inscindibile.

L'appuntamento con l'evento inaugurale è per **venerdì 5 settembre, a partire dalle 18:30**: 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.

Nella serata di apertura il Festival ospiterà sul proprio palco **Giulia Ghiretti**, medaglia d'oro di nuoto ai Giochi Paralimpici di Parigi 2024, con cui si parlerà di sport, alimentazione e si rivivranno insieme le emozioni della sua storica vittoria. A seguire, **Francesco Panella**, ristoratore di fama internazionale e presentatore televisivo, intratterrà il pubblico con la versione live di "*Che faccio, lascio?*", il quiz ambientato nelle salumerie italiane, amatissimo dal pubblico social del Prosciutto di Parma, in cui i concorrenti sono chiamati a rispondere a domande legate al prodotto, alla sua lavorazione e alle caratteristiche che lo rendono unico al mondo.

Numerosi saranno gli eventi che animeranno il Festival nelle giornate del 6 e 7 settembre. Novità assoluta di questa edizione del Festival sarà Prosciutto di Parma Experience, uno spazio in cui si svolgeranno incontri, show cooking, dimostrazioni e nel quale sarà possibile effettuare un'esperienza davvero immersiva del prodotto, grazie ad un percorso degustativo articolato, che vedrà tre diverse stagionature di Prosciutto di Parma, più una quarta variante ottenuta con il taglio a mano, affiancate a vini, birre e ad altre specialità gastronomiche del territorio.

Punta di diamante della kermesse sarà, come sempre, **Finestre Aperte**, appuntamento irrinunciabile del Festival del Prosciutto di Parma, che si svolgerà nei primi due weekend di settembre. Quest'iniziativa, che riscuote, di anno in anno, sempre più apprezzamento da parte dei visitatori, permette di scoprire il ciclo di lavorazione e degustare il Prosciutto di Parma direttamente presso i prosciuttifici. A fare da guida saranno eccezionalmente gli stessi produttori che racconteranno e mostreranno come tradizione e passione si uniscano alle caratteristiche uniche di questo territorio generoso per dar vita al Prosciutto di Parma DOP. Finestre Aperte è un'occasione imperdibile per far conoscere al grande pubblico le antiche tradizioni e il saper fare che si celano dietro al Prosciutto di Parma.





"Per il Prosciutto di Parma il territorio è una componente essenziale e insostituibile. Il microclima delle nostre colline, unito al saper fare che le persone si tramandano di generazione in generazione, determina quel genius loci unico e irripetibile di cui siamo così orgogliosi e che il Festival celebra da quasi trent'anni", commenta Alessandro Utini, Presidente del Consorzio. "Nel tempo, la manifestazione si è imposta come un riferimento per visitatori e turisti, spesso stranieri, che desiderano recarsi nei luoghi del Prosciutto di Parma per fare un'esperienza del prodotto a 360 gradi. Menzione d'onore a Finestre Aperte, che si conferma un'attività sempre più ambita, anche grazie al crescente interesse che le persone hanno verso le iniziative che uniscono turismo e gastronomia".

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

Per informazioni:
Matteo CAVALLI
matteo.cavalli@prosciuttodiparma.com
+39 0521 246242

