



Il Salame Felino incontra lo Champagne in una masterclass tra eccellenze

L'appuntamento sarà nel rinnovato Museo del Salame Felino, che dall'apertura di marzo ha già ospitato oltre 1.100 persone. Previste anche degustazioni e una cena su prenotazione, all'interno della kermesse 'Salame&Bollicine' che animerà Felino domenica 7 settembre

Il Consorzio intanto registra ottime performance semestrali, con un preaffettato in crescita: +4% rispetto allo stesso periodo del 2024 per 322mila chili destinati

Parma, 5 settembre 2025 – Sarà una domenica di 'Salame&Bollicine' a Felino, dove il **Consorzio di Tutela del Salame Felino Igp** risulta main sponsor della quinta edizione della kermesse in programma il 7 settembre che ogni anno ospita più di 250 persone, anche grazie al contributo della Pro Loco locale. E la grande novità è rappresentata proprio dalla **masterclass 'Salame e Champagne'**, organizzata insieme ad AIS Emilia Parma, ad abbinare **due vere e proprie eccellenze**. L'appuntamento (già sold-out) peraltro sarà all'interno della nuova sede del **Museo del Salame Felino**, inaugurato lo scorso novembre in via Carducci – anche grazie al contributo del Consorzio di Tutela - e che quest'anno a partire **dall'apertura dell'1 marzo ha già ospitato oltre 1100 persone**, con un picco di 289 in concomitanza con il 'Ferragosto Felinese'. Dopo la masterclass, il programma proseguirà con una degustazione e un aperitivo in largo Guidorossi a partire dalle 18,30, ad accesso libero. Infine la cena dalle 19,30 con un menu fisso a 30 euro (bevande escluse) da 4 portate: per prenotarsi è sufficiente scrivere a info@prolocofelino.it o al 351.5232473 in una serata che sarà arricchita dall'accompagnamento musicale 'Viaggio nella musica d'autore'.

Intanto il **Consorzio di Tutela del Salame Felino**, che raggruppa 13 aziende produttrici del celebre salume della Parma Food Valley, **ha comunicato i dati del primo semestre 2025**: il **preaffettato** continua a registrare ottimi risultati, con un **+4% rispetto allo stesso periodo del 2024** per un totale di **322mila chili**; più in generale, sono stati 1,8 milioni i chilogrammi destinati al prodotto certificato, in linea con l'anno precedente chiuso poi a 3,5 milioni per un fatturato complessivo di 89 milioni di euro.

Umberto Boschi, presidente del Consorzio di Tutela del Salame Felino Igp: «*Crediamo sia fondamentale valorizzare un'eccellenza come la nostra anche in abbinamento con altri importanti prodotti quale per esempio lo champagne. A maggior ragione considerando che il Salame Felino viene apprezzato moltissimo nella fase dell'aperitivo quando è già pronto per il consumo. Inoltre sfruttare al meglio il Museo del Salame Felino appena ristrutturato ci sembra doveroso, così da far conoscere ancora meglio il prodotto in uno spazio maggiormente fruibile dedicato ad aziende, consumatori, scuole e semplici curiosi in cerca di nuove esperienze*».

Press info:

Mind The Pop

Stefano Chiossi - mobile: +39 388 7394358 e-mail: stefano@mindthepop.it