



Coppa di Parma e Salame Felino protagonisti al Salone del Gusto di Torino **Intanto le due Igp insieme superano i 658mila chili di preaffettato nei primi sette mesi del 2026, oltre 61mila in più sul 2025 (+10,2%)**

I Consorzi saranno presenti dal 24 al 27 settembre nello stand della Regione Emilia-Romagna in piazza Vittorio Veneto, con una masterclass in programma venerdì alle 11, in una manifestazione che nel 2024 aveva superato i 300mila visitatori

Parma, 23 settembre 2026 – La Coppa di Parma e il Salame Felino saranno protagonisti a Terra Madre Salone del Gusto, in programma a Torino da domani a domenica 27 settembre. I due Consorzi di Tutela parteciperanno all'interno dello stand della Regione Emilia-Romagna, allestito in piazza Vittorio Veneto e aperto ogni giorno dalle 11 alle 20.30, insieme a Slow Food, Unioncamere Emilia-Romagna, Casa Artusi e APT Servizi.

I Consorzi arrivano a Torino con numeri positivi nei primi sette mesi del 2026, che confermano la corsa del preaffettato: **insieme le due Igp hanno superato i 658mila chilogrammi di vaschette**, contro i 597mila dello stesso periodo del **2025**, per **oltre 61mila chili in più (+10,2%)**. Continua a correre la **Coppa di Parma**, arrivata a 341mila chilogrammi con **una crescita del 24,2%** sull'anno precedente, pari a oltre 66mila chili in più, mentre il prodotto certificato sale a 1,1 milioni di chilogrammi (+3%). Tiene i valori dell'anno record il Salame Felino, che conferma i volumi delle vaschette a quota 317mila chilogrammi, con un ottimo mese di luglio (+6,7% sul 2025).

L'appuntamento, giunto alla sedicesima edizione, quest'anno assume un significato particolare perché è la prima manifestazione senza il fondatore Carlo Petrini, scomparso nei mesi scorsi. Cambia anche la formula: **dopo l'edizione 2024 al Parco Dora, che aveva richiamato oltre 300mila visitatori** e 700 espositori, il Salone si sposta nel centro storico della città, con più di 600 espositori e circa mille eventi in quattro giorni.

Le due Igp saranno protagoniste venerdì 25 settembre alle 11 con la masterclass 'Piacere, siamo tutti Denominazione Origine Golosa': una ricetta che metterà insieme Salame Felino e Coppa di Parma alle altre eccellenze del territorio, dal Prosciutto di Parma al Parmigiano Reggiano delle vacche rosse, dall'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia al Fungo di Borgotaro.

Fabrizio Aschieri, presidente del Consorzio di Tutela della Coppa di Parma Igp e vicepresidente del Salame Felino Igp: *«Il Salone del Gusto è un palcoscenico diverso da quello delle fiere di settore:*



qui incontriamo direttamente il consumatore finale, in una piazza dove le nostre due IGP hanno ancora un grande margine di crescita. E i numeri ci dicono che la direzione è quella giusta: il preaffettato continua a crescere perché risponde a un modo di consumare più rapido ma non meno esigente. Una masterclass come quella di venerdì serve proprio a questo, a far capire che dietro una vaschetta ci sono un territorio, una filiera e un disciplinare».

Press info:

Mind The Pop

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