



Finestre Aperte: il Prosciutto di Parma si racconta nei luoghi in cui nasce

Al Festival del Prosciutto di Parma torna uno degli appuntamenti più attesi. Confermata anche la Prosciutto di Parma Experience, tra talk, show cooking e degustazioni

Dal 4 al 6 settembre Langhirano (PR) torna ad ospitare il Festival del Prosciutto di Parma, il tradizionale appuntamento dedicato a una delle eccellenze più rappresentative del patrimonio gastronomico italiano. La manifestazione prenderà ufficialmente il via venerdì 4 settembre alle 18:30 con la cerimonia inaugurale, condotta da Francesca Romana Barberini. Ospiti della serata saranno lo chef Andrea Mainardi e il campione velocista Fausto Desalu, medaglia d'oro ai Giochi Olimpici di Tokyo 2020 e bronzo agli ultimi Europei di atletica leggera.

Numerosi gli appuntamenti in programma nelle giornate del 5 e 6 settembre. Dopo lo straordinario successo dello scorso anno, torna la **Prosciutto di Parma Experience**, uno spazio pensato per appassionati e turisti, dove si alterneranno talk, show cooking e momenti di divulgazione e confronto, affiancati da un esclusivo percorso di degustazione. Attraverso l'acquisto di un apposito ticket sarà infatti possibile assaggiare tre diverse stagionature di Prosciutto di Parma, oltre a una quarta ottenuta col taglio a mano, abbinate ad altre specialità enogastronomiche.

Tra gli appuntamenti più attesi si conferma, immancabile e attesissimo, **Finestre Aperte**, da sempre uno dei momenti più apprezzati dal pubblico. Nata nel 1999, l'iniziativa offre ad appassionati, food lovers e semplici curiosi l'opportunità di entrare nei prosciuttifici e conoscere da vicino le fasi di lavorazione e i segreti del Prosciutto di Parma DOP. Un modo esclusivo per scoprire il prodotto proprio nei luoghi in cui nasce e vivere un'esperienza capace di unire gastronomia, cultura e territorio.

A rendere speciale Finestre Aperte, punta di diamante del Festival, è, in particolare, l'incontro diretto con chi al Prosciutto di Parma dedica ogni giorno il proprio impegno e la propria passione. Sono infatti gli stessi produttori che accompagnano il pubblico all'interno dei prosciuttifici, in un viaggio di scoperta, arricchito dai racconti delle proprie esperienze e da quell'insieme di passione, sacrificio e conoscenza che rendono ancora possibile, dopo duemila anni di storia, il tramandarsi di questa tradizione.

«Quando Finestre Aperte è nato, alla fine degli anni Novanta, iniziative di quel genere erano piuttosto limitate e prendevano forma soprattutto grazie all'intuizione e all'impegno dei territori e delle loro comunità. Oggi il Turismo DOP è divenuto uno strumento imprescindibile per trasmettere il valore autentico delle nostre produzioni tutelate, per questo siamo particolarmente orgogliosi di aver avuto quella felice intuizione quasi trent'anni fa», commenta Alessandro Utini, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma. «Il Prosciutto di Parma nasce da un legame inscindibile con il suo territorio e da un sapere produttivo fatto di esperienza, competenze e gesti tramandati di generazione in generazione. È un patrimonio che abbiamo il dovere di custodire e al quale vogliamo continuare a restituire valore. Il Festival e Finestre Aperte





rappresentano proprio questo: un'occasione per avvicinare le persone ai nostri produttori, far conoscere da vicino il loro lavoro e regalare un'esperienza davvero immersiva di uno dei prodotti più amati al mondo».

Finestre Aperte, quest'anno, si svolgerà nelle giornate del **5-6, 12-13 e 20 settembre**. Le informazioni utili per prenotare e organizzare le visite presso i prosciuttifici aderenti a Finestre Aperte, insieme al programma completo del Festival del Prosciutto di Parma, sono disponibili sul sito www.festivaldelprosciuttodiparma.com

