



Festival del Prosciutto di Parma: il programma dell'edizione 2019

Dal 6 all'8 settembre, a Langhirano, sulle colline parmensi, una tre giorni per scoprire la DOP Prosciutto di Parma e il territorio che le dà i natali. Sarà attiva una Cittadella del Prosciutto di Parma, animata da 18 produttori: previste degustazioni, cooking lesson a cura degli chef di Parma Quality Restaurants, wine pairing, esibizioni di taglio a mano. Da segnalare anche il convegno "DOP Economy" e il live di Edoardo Bennato. Momento clou del Festival del Prosciutto di Parma sarà "Finestre Aperte": grazie a questa iniziativa, per quattro weekend consecutivi (7-8, 14-15, 21-22, 28-29 settembre), foodie e turisti potranno scoprire i segreti della lavorazione della DOP visitando i prosciuttifici della zona di produzione. Dal 9 al 15 settembre, il Prosciutto di Parma sarà poi protagonista assoluto al Bistrot allestito in piazza Garibaldi a Parma, nell'ambito di "Settembre Gastronomico".

Langhirano (Parma), 26 luglio 2019 - Si aprirà **venerdì 6 settembre** a **Langhirano** la XXII edizione del **Festival del Prosciutto di Parma**: una tre giorni per parlare di una DOP simbolo dell'eccellenza del made-in-Italy alimentare nel mondo, per promuovere antiche tradizioni e un saper fare che si tramandano di generazione in generazione e per scoprire un territorio ancora poco conosciuto, ma che ospita bellezze come il **Castello di Torrechiara**, con la straordinaria Camera d'Oro, completamente affrescata, e come l'abbazia benedettina rinascimentale nota come **Badia di Santa Maria della Neve**. Il tutto nel contesto della **Riserva MAB UNESCO dell'Appennino Tosco-Emiliano**. Il programma dell'edizione 2019 del Festival del Prosciutto di Parma, promosso dal Comune di Langhirano in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di Parma, è estremamente ricco: ecco alcuni highlight.

FINESTRE APERTE

Vero momento clou del Festival del Prosciutto di Parma è "**Finestre Aperte**" che nel 2019 è raddoppiata, passando da due a **quattro weekend**, a copertura di tutto il mese di settembre: l'appuntamento è per il **7-8, il 14-15, il 21-22 e il 28-29 settembre**. "**Finestre Aperte**" è un modo originale per portare alla conoscenza del largo pubblico le **antiche tradizioni** e il **saper fare** che si celano dietro il Prosciutto di Parma: le radici storiche dei primi antenati della DOP risalgono infatti al III secolo a.C. Già nel "*De Rustica*", **Catone il Censore** descriveva una ghiotta conservazione delle cosce di suino, ottenuta con la salatura e la successiva asciugatura; unte poi con un po' di olio, le cosce affrontavano il periodo di stagionatura. In occasione di "**Finestre Aperte**", ogni weekend di settembre, i prosciuttifici del territorio parmense accoglieranno **turisti e food lover**, offrendo loro la possibilità di assistere al **ciclo di lavorazione**. A fare da guide saranno eccezionalmente gli stessi produttori, che racconteranno e mostreranno come le cosce di suino, grazie a una particolarissima combinazione di clima, tradizione e



passione, diventino Prosciutto di Parma DOP. L'elenco dei prosciuttifici aderenti a "Finestre Aperte" e tutte le informazioni utili per prenotare e organizzare le visite saranno disponibili sul sito Web: www.festivaldelprosciuttodiparma.com.

CITTADELLA DEL PROSCIUTTO

Dal 6 all'8 settembre, Langhirano ospiterà la **Cittadella del Prosciutto**: un'area dove **18 produttori della DOP** racconteranno la propria storia e organizzeranno degustazioni di Prosciutto di Parma DOP, offerto in varie stagionature, a partire dai 12 ai 24 mesi, per arrivare anche ai 36 e più mesi. Questi i prosciuttifici coinvolti: Bedogni Egidio, Fratelli Canetti, Conti, Fontana & Anghinetti, Fratelli Galloni, Ghirardi Onesto, Leporati, Monica & Grossi, Piazza, Ravanetti, Ruliano, San Nicola, S. Ilario, Simonini, Slega, Tanara Giancarlo, San Michele e Simonini & Mariani. Previste anche **esibizioni di taglio a mano del Prosciutto di Parma DOP**: una vera e propria arte, che richiede un esercizio costante nel tempo per essere padroneggiata, e che è un mix tra rapidità, precisione e coreografia nella presentazione delle fette sul piatto.

PARMA QUALITY RESTAURANTS E ALTRE COLLABORAZIONI

Il Festival del Prosciutto di Parma vivrà anche di scambi e collaborazioni. Sul piano gastronomico, sarà coinvolto **Parma Quality Restaurants**, il Consorzio - riunisce 28 ristoratori del territorio - che rappresenta la più alta espressione della cucina parmense. Sabato 7 e domenica 8 settembre, gli chef **Maria Amalia Anedda** (Ristorante "Les Caves", a Sala Baganza), **Filippo Cavalli** (Ristorante "Osteria dei Mascalzoni", a Parma), **Mariano Chiarelli** (Ristorante "I Du Matt", a Parma) e **Nico Tamani** (Ristorante "Vecchia Fucina", a Traversetolo) animeranno due cooking lesson: appassionati di cucina e foodie potranno così apprendere alcuni segreti per valorizzare in cucina, in modo originale, il Prosciutto di Parma DOP. L'attività è a pagamento ed esclusivamente su prenotazione, sul sito Web del Festival. In collaborazione con il **Consorzio di Tutela dei Vini Colli di Parma**, sono previsti momenti di **wine pairing**: a suggerire quali sono i migliori vini del territorio da abbinare al Prosciutto di Parma DOP sarà **Maura Gigatti**, sommelier del Ristorante "I Du Matt", che proprio pochi giorni fa è stata insignita da AIS Emilia del premio come **Miglior Sommelier dell'Emilia**. Il Festival del Prosciutto di Parma proporrà poi ricercati **abbinamenti tra gelato salato e Prosciutto di Parma DOP**: a firmarli sarà la gelateria **Ciacco**, del maestro gelatiere **Stefano Guizzetti**, strenuo fautore del metodo artigianale, apprezzato in tutta Italia per la creazione di gusti di gelato inconsueti, ottenuti senza alcun tipo di additivo.

CONVEGNO SULLA DOP ECONOMY

Il Festival del Prosciutto di Parma DOP è anche sinonimo di **convegni**. L'appuntamento più importante è quello in programma nella mattinata di **sabato 7 settembre**, a titolo "**DOP Economy**". Il tema è la **centralità, per l'economia italiana, del settore agroalimentare**: come certificato dal Rapporto Ismea -



Qualivita 2018, il segmento dei prodotti di qualità certificata DOP, IGP e STG genera alla produzione un valore di 15,2 miliardi di euro, con una crescita annuale del 2,6%. Se si considera l'area dell'Emilia-Romagna, che detiene, con 44 prodotti, il record europeo di certificazioni alimentari DOP e IGP, la filiera agroalimentare, dai campi alla tavola, garantisce lavoro a 70.000 addetti e produce reddito, come dimostrano la produzione lorda vendibile vicina ai 5 miliardi di euro e un export che vale 6,5 miliardi di euro, pari al 10% delle esportazioni delle imprese del territorio. Il convegno "DOP Economy" vedrà intervenire in qualità di relatori, tra gli altri: **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna; **Leo Bertozzi**, Direttore di Origin Italia; **Vittorio Capanna**, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma; **Nicola Bertinelli**, Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Saranno presenti anche rappresentanti delle Regioni dell'Istria (Croazia), della Corsica (Francia), di Alentejo (Portogallo) e dell'Extremadura (Spagna), che porteranno i loro prosciutti: nell'area della Cittadella del Prosciutto sarà quindi possibile degustare DOP come Presunto de Barrancos, Prosciutto Crudo di Dalmazia, Prosciutto Crudo d'Istria e Dehesa de Extremadura. A moderare l'incontro sarà **Mauro Rosati**, Direttore Generale della Fondazione Qualivita. Tra gli altri convegni in programma, da segnalare quello a tema **packaging**, in collaborazione con l'**Università degli Studi di Parma** e con la **SSICA** - Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari, di Parma.

EDOARDO BENNATO LIVE

Sabato 7 settembre, a partire dalle h 21:30, a Langhirano, sul palco allestito in Piazzale Celso Melli si esibirà il cantautore **Edoardo Bennato**, tra le voci rock più apprezzate dal pubblico italiano. L'autore di hit come "L'isola che non c'è", "Un giorno credi", "Il gatto e la volpe", "Viva la mamma", "Il rock di Capitan Uncino" sarà protagonista di un live di due ore. Già attiva la prevendita, con biglietti a partire da 19 euro, sui circuiti TicketOne e VivaTicket.

BISTROT AI PORTICI DEL GRANO

Il Festival del Prosciutto di Parma vero e proprio vivrà poi un'appendice "cittadina" da **lunedì 9 a domenica 15 settembre**: l'appuntamento è a Parma, in Piazza Garibaldi, sotto i Portici del Grano, dove, nell'ambito di "Settembre Gastronomico", sarà allestito un **Bistrot**. Da segnalare, tra le varie iniziative: giovedì 12 settembre, dalle h 18:30, l'appuntamento con **Bruno Vanzan**, campione mondiale di flair bartending e mixology, che proporrà i cocktail dell'estate 2019 in abbinamento a finger food a base di Prosciutto di Parma DOP; venerdì 13 settembre, dalle h 12:30, l'abbinamento con la **Mozzarella di Bufala Campana DOP**, con proposte gastronomiche; domenica 15 settembre, dalle h 19:00, le **pizze gourmet** proposte dal neonato **Gruppo Parmense Pizzerie di Qualità**, che riunisce 9 professionisti dell'arte della pizza accomunati dalla scelta di materie prime di eccellenza, preferibilmente locali, e dal ricorso a metodi di lavorazione artigianali.



VOCE AI PROTAGONISTI

Così **Giordano Bricoli**, Sindaco di Langhirano, commenta il Festival del Prosciutto di Parma: «*Secondo l'Organizzazione Mondiale del Turismo, solamente in Europa sono circa 600mila le vacanze all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni i viaggi che includono attività enogastronomiche. Dalla nascita, oltre vent'anni fa, abbiamo concepito il Festival del Prosciutto di Parma come una **leva di marketing territoriale**: la DOP Prosciutto di Parma è per noi la **porta di accesso a un territorio** rinomato anche per la sua produzione vinicola e che offre attrazioni culturali come il Castello di Torrechiara e la Badia di Santa Maria della Neve, nonché possibilità di escursioni naturalistiche, grazie alla vicinanza con il Parco dei Cento Laghi*».

Secondo **Vittorio Capanna**, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, «*Il Festival sarà l'occasione per celebrare il Prosciutto di Parma e il suo legame con **il territorio di origine**. Oggi, grazie alla collaborazione delle diverse realtà coinvolte, abbiamo molti più momenti dedicati alla conoscenza e alla degustazione del nostro prodotto, a partire da **Finestre Aperte** che offre la fotografia migliore del Prosciutto di Parma e delle sue qualità organolettiche e nutrizionali*».

Press Office

Davide Paterlini - Mind The Pop - mobile +39 339.7485994, e-mail: davide@mindthepop.it