



Salame Felino e Coppa di Parma raddoppiano la presenza a Tramonto DiVino

Le due Igp parteciperanno alle tappe di Riccione (26 luglio) e Cesenatico (2 agosto)
E intanto nei primi 5 mesi del 2024 cresce la rispettiva quota di prodotto etichettato:
boom della Coppa (+14%), mentre il Salame sale a un +4,5%

Parma, 23 luglio 2024 – Salame Felino e Coppa di Parma raddoppiano la presenza a Tramonto DiVino, partecipando a due tappe dell'edizione 2024: il 26 luglio a Riccione e il 2 agosto a Cesenatico. È quanto hanno annunciato i due rispettivi Consorzi di Tutela, all'interno del roadshow del gusto dell'Emilia Romagna che sposa i vini regionali con le Dop e Igp più pregiate. Dopo la presenza nel 2023 a Milano Marittima, le due celebri denominazioni di Parma saranno a 'Tramonto DiVino in Villa', tappa inedita il 26 luglio nella Riccione della dolcevita, con un particolare allestimento nel parco di Villa Mussolini fra il centro cittadino e il mare; in Riviera peraltro sarà presente come ospite d'onore anche il Parmigiano Reggiano, a rappresentare così una unione di intenti fra 3 delle principali eccellenze della Food Valley di Parma.

La settimana successiva, ovvero **venerdì 2 agosto**, i Consorzi di Tutela di Coppa di Parma Igp e Salame Felino Igp si sposteranno a Cesenatico per una delle tappe storiche di Tramonto DiVino prevista in piazza Spose Marinai, con una degustazione dedicata arricchita dalla presenza dell'associazione dei cuochi stellati 'Chef to Chef'.

I due **Consorzi intanto continuano a registrare numeri positivi** per quanto riguarda la **produzione**, dopo un 2023 chiuso con un fatturato di 87 milioni di euro per il **Salame Felino** e di 73 per la Coppa di Parma. Nel primo caso, la quota di **prodotto etichettato finale è in crescita del 4,5%** rispetto al 2023, secondo gli ultimi dati comunicati a maggio. **Numeri ancora più importanti per la Coppa di Parma**, che sfiora già il milione di chilogrammi destinati **all'etichettato** (ovvero idoneo alla vendita diretta/trancio/affettamento), con una **crescita del 14% rispetto ai primi 5 mesi dell'anno scorso**.

Fabrizio Aschieri, Presidente del Consorzio di Tutela della Coppa di Parma Igp: «*Dopo la felice esperienza del 2023 abbiamo deciso di raddoppiare il nostro impegno per questa edizione di Tramonto DiVino. La scelta di Riccione, dove sarà presente anche il Parmigiano Reggiano, rafforza il nostro legame col territorio ducale e la capacità di fare squadra tipica di Parma. Insieme possiamo diventare fattore di attrazione, considerando la sempre maggiore popolarità del turismo enogastronomico*».



Umberto Boschi, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Felino Igp: *«Il Salame Felino è ottimo per il consumo domestico, per cui ci piace l'idea che gli chef, in un contesto partecipato come Tramonto DiVino, suggeriscano l'utilizzo originale in cucina del nostro prodotto. Inoltre siamo soddisfatti per la produzione di questo inizio 2024, soprattutto per quanto riguarda il prodotto etichettato, che testimonia come la qualità delle nostre Igp sia sempre più apprezzata».*

Press info:

Mind The Pop

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