



Il Festival del Prosciutto di Parma torna dal 6 all'8 settembre

*Venerdì 6 settembre l'evento di apertura. Conduce Francesca Romana Barberini,
ospiti Luca Pappagallo e il Parma Calcio*

Il Festival del Prosciutto di Parma, giunto alla sua ventisettesima edizione, torna **dal 6 all'8 settembre a Langhirano**. Come da tradizione, la manifestazione sarà un'occasione imperdibile per celebrare questo prodotto, emblema del patrimonio gastronomico del nostro Paese, e per scoprire da vicino il territorio a cui si lega in maniera inscindibile, fatto di persone e luoghi unici.

L'appuntamento con l'evento inaugurale è per **venerdì 6 settembre, a partire dalle 18:30**: anche quest'anno, al taglio del nastro, la presentatrice e madrina del Festival **Francesca Romana Barberini** – conduttrice radio/tv e narratrice gastronomica - introdurrà i saluti di benvenuto da parte degli organizzatori e delle autorità e condurrà la serata alla presenza di ospiti d'eccezione, che racconteranno il loro legame con questo prezioso prodotto del territorio.

Tra i protagonisti dello spettacolo di apertura ci sarà **Luca Pappagallo**, uno dei cuochi più amati del web e della televisione, che si occupa di cucina da oltre 20 anni, senza definirsi uno Chef, bensì un cuciniere curioso e goloso. Sul palco Pappagallo avrà un ruolo del tutto speciale: sarà coach e arbitro della sfida gastronomica "Campioni in cucina", un match ai fornelli in cui si sfideranno alcuni esponenti del **Parma Calcio**. Per l'occasione, la società calcistica crociata sarà presente al Festival anche con il progetto itinerante Parma Lands, un ampio spazio in cui incontrerà i tifosi, rafforzando sempre più il legame con il suo territorio.

Numerosi saranno gli eventi che animeranno il Festival nelle giornate del **7 e 8 settembre**: incontri, show cooking, spettacoli e, naturalmente, degustazioni. La **Cittadella del Prosciutto di Parma** riunirà, come negli anni passati, alcuni produttori che presso i loro stand accoglieranno i visitatori, coinvolgendoli in racconti fatti di valori ed esperienza e offrendo assaggi dall'inconfondibile dolcezza. Questo spazio ospiterà, inoltre, un ricco palinsesto di attività che vedranno anche il coinvolgimento diretto degli espositori e intratterranno il pubblico nell'arco delle giornate.

Punta di diamante della kermesse sarà, come sempre, **Finestre Aperte**, appuntamento irrinunciabile del Festival del Prosciutto di Parma, che proseguirà nei weekend di settembre. Quest'iniziativa, che riscuote, di anno in anno, sempre più apprezzamento da parte dei visitatori, permette di scoprire il ciclo di lavorazione e degustare il Prosciutto di Parma direttamente presso i prosciuttifici. A fare da guida saranno eccezionalmente gli stessi produttori che racconteranno e mostreranno come tradizione e passione si uniscano alle caratteristiche uniche di questo territorio generoso per dar vita al Prosciutto di Parma DOP. Finestre Aperte è un'occasione imperdibile per far conoscere al grande pubblico le antiche tradizioni e il saper fare, tramandato di generazione in generazione, che si celano dietro al Prosciutto di Parma.

«La nostra campagna di comunicazione valorizza, quest'anno, il tema dell'incontro, elemento che ritorna in maniera costante in un prodotto d'eccellenza come





il nostro, a cui si riconosce l'innata capacità di creare convivialità in ogni contesto. Il Festival del Prosciutto di Parma è senza dubbio una delle occasioni in cui la tematica dell'incontro emerge in modo più evidente, poiché ci permette non solo di rafforzare ed esaltare il legame con la nostra comunità ma anche di accogliere quella folta presenza di turisti, anche esteri, che si recano nelle nostre zone per vivere a 360 gradi l'esperienza diretta del nostro prodotto», commenta Alessandro Utini, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma.

Il programma completo del Festival del Prosciutto di Parma e tutte le informazioni utili per prenotare e organizzare le visite presso i prosciuttifici aderenti a Finestre Aperte è consultabile sul sito **www.festivaldelprosciuttodiparma.com**

