

Prosciutto Pronti a celebrare gusto e tradizione

Da venerdì la 29ª edizione del Festival Due intensi weekend ricchi di eventi

Il via alla kermesse

Venerdì alle 18,30, in piazza Ferrari (nella foto di archivio), il tradizionale evento inaugurale, condotto come ormai da tradizione da Francesca Romana Barberini.

» **Langhirano** Sarà ancora una volta un evento speciale, capace di raccontare l'unicità di un prodotto, la passione con cui ogni giorno viene lavorato, il profondo rapporto con il territorio d'origine.

Un ricco programma di iniziative attende appassionati e visitatori nella 29ª edizione del Festival del Prosciutto di Parma, che prenderà il via venerdì.

Per due fine settimana la kermesse permetterà di vivere un'esperienza immersiva nei sapori e profumi per conoscere da vicino la Dop grazie a tante opportunità, nelle «cattedrali» dove prende vita e ancora nelle vie della centro con show cooking, degustazioni, incontri.

Venerdì alle 18,30, in piazza Ferrari, il tradizionale evento inaugurale, condotto come ormai da tradizione da Francesca Romana Barberini, conduttrice radio/tv e narratrice gastronomica, che introdurrà i saluti di benvenuto da parte degli organizzatori e delle autorità. Ospiti d'eccezione della serata lo chef Andrea Mainardi e l'atleta Fausto Desalu, medaglia d'oro ai Giochi Olimpici di Tokyo 2020 e bronzo agli ultimi europei di atletica leggera, protagonisti dello show cooking, tra cucina,

spettacolo e intrattenimento, «Pronti, cuochi, via!».

Al termine aprirà la «Prosciutteria Piazza Garibaldi», luogo per incontri e degustazioni, alla quale si uniranno le prosciutterie organizzate dalle associazioni e le verande gastronomiche delle attività. Alle 20,30 Sapori d'Appennino a Torrechiara - Cena di Gala in piazza a Torrechiara per l'avvio del Festival e dalle 21 la Notte Bianca del Prosciutto di Parma animerà il centro di Langhirano.

Sabato e domenica, e ancora il weekend successivo e domenica 20 settembre, tornerà l'evento immancabile per i food lovers, Finestre Aperte, che darà l'opportunità ascoltare dalla voce dei produttori, direttamente all'interno dei prosciuttifici, come, da generazioni, nasce il Prosciutto di Parma. Sabato e domenica sarà ancora la Prosciutto di Parma Expe-

rienza a garantire vera esperienza immersiva del prodotto: il ticket permetterà di svolgere un percorso degustativo per assaggiare la Dop con stagionature e tagli diversi, affiancato a vini, birre e ad altre specialità gastronomiche del territorio. Uno spazio di gusto ma anche per show cooking, dimostrazioni e incontri: tra questi sabato alle 10,30 con il convegno nazionale di Onas «Le vie per un Prosciutto di qualità» e alle 17,30 la presentazione del libro «La filosofia della Dop economy» di Mauro Rosati, direttore di Fondazione Qualivita, con gli interventi, moderati dal giornalista Federico Casanova, dell'assessore all'agricoltura e all'alimentazione dell'Emilia-Romagna Alessio Mammi e del consigliere del Consorzio del Prosciutto di Parma Paolo Tanara. Domenica alle 11,15 l'incontro «Italia-Europa. Destinazione futuro»,

che vedrà ospite il Ministro Tommaso Foti, e nel pomeriggio, alle 18,30, «Al Festival con Luca Pappagallo», show cooking tra creatività e divertimento. Il Museo del Prosciutto di Parma si conferma fulcro di tradizione e storia, con l'apertura straordinaria continuata dalle 10 alle 20, dal «Biglietto Speciale Festival» a soli 3 euro, visite guidate gratuite, venerdì alle 16, sabato e domenica alle 11 e alle 16, e sabato alle 17 l'incontro «Marco Aurelio e il prosciutto in Val Parma:

una storia... stagionata», sull'antica arte della conservazione delle carni suine. E non finisce qui. Ci saranno i mercatini, le dimostrazioni di lavorazione del prosciutto, master class e degustazioni, tanti momenti musicali, le iniziative delle associazioni sportive. Una grande festa che proseguirà anche il prossimo fine settimana. Il calendario completo su www.festivaldelprosciutto-diparma.com.

Maria Chiara Pezzani

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Venerdì l'inserito

Venerdì la «Gazzetta» dedicherà un ampio approfondimento della kermesse, con un inserto di 16 pagine per scoprire tutti i dettagli del Festival, i luoghi e gli eventi che celebreranno il Prosciutto di Parma Dop.