



**50 chef di Parma interpretano il Re dei Prosciutti
in occasione della dodicesima edizione del Festival del Prosciutto di Parma
(29 agosto – 20 settembre)**

Ci sono mille motivi per spendere un week-end a Parma. Città d'arte, di musica, del bel vivere e soprattutto del buon mangiare. Per i golosi, dal 29 agosto al 20 settembre, la capitale della Food Valley è una meta da non perdere. In occasione della dodicesima edizione del Festival del Prosciutto di Parma, **i 50 migliori ristoranti della città e della provincia interpretano il Prosciutto di Parma con la fantasia e la creatività che caratterizzano il genio emiliano.** La formula è molto semplice. Il Consorzio ha offerto ai ristoranti i migliori Prosciutti di Parma, quelli stagionati con cura e pazienza tra le dolci colline parmensi e ha lanciato una sfida agli chef del ducato: quella di esaltare il Re dei Prosciutti, mettendone in evidenza il gusto e la versatilità. Il Prosciutto di Parma è un capolavoro difficile da "trattare". Per cucinarlo bisogna saperlo fare, per non perdere la sua delicatezza e trama, per non rendere i piatti volgarmente salati. Nei quattro week-end del Festival, i clienti dei ristoranti aderenti alla promozione avranno la possibilità di sperimentare le acrobazie degli chef e anche di ricevere un gradito omaggio: un assaggio di Prosciutto di Parma *nudo e crudo* all'inizio del pasto, quasi a lasciare intendere che un prodotto genuino, naturale, perfetto come il Parma in realtà non ha bisogno di nulla per esaltare sé stesso, se non di una fetta di pane... L'iniziativa - in collaborazione con Ascom e Confesercenti di Parma - fa parte del ricco programma del Festival del Prosciutto di Parma. Diversi gli appuntamenti all'insegna della gastronomia, dello spettacolo e della cultura come laboratori del gusto, mostre di pittura, concerti (attesi a Langhirano Francesco De Gregori e Davide Van De Froos) che si terranno presso i 12 comuni delle colline parmensi appartenenti alla zona tipica di produzione del prosciutto. Per capire il rapporto speciale tra Parma e il suo Prosciutto i visitatori avranno l'opportunità di visitare il Museo del Prosciutto, realizzato all'interno dello storico edificio dell'ex Foro Boario. La visita al Museo (www.museidelcibo.it) propone un percorso espositivo e multimediale che permette di ricostruire la storia dei pregiati prodotti dell'arte salumaria parmense. E si completa con la possibilità di assaggi, degustazioni e acquisto di prodotti tipici del territorio.

Nel sito www.festivaldelprosciuttodiparma.com è pubblicato l'elenco completo dei ristoranti che aderiscono all'iniziativa.

Ufficio Stampa

Fabrizio Raimondi
ufficiostampa@prosciuttodiparma.com
0521 246 242 – 335 389848
www.prosciuttodiparma.com