

Festival del Prosciutto di Parma, la grande festa del Re dei salumi

scritto da Anna De Francesco | 27/08/2015



Il mondo ce lo invidia, una grande festa per il Re dei salumi: il Prosciutto crudo di Parma

Con il Festival del Prosciutto di Parma, dal 5 al 20 settembre 2015, tutta la provincia sarà animata da cultura, spettacolo e, soprattutto, degustazioni del celebre Re dei salumi.



Dal 5 al 20 settembre 2015 si festeggerà il re delle tavole italiane: il **Prosciutto crudo di Parma DOP**. Il **Festival del Prosciutto di Parma**, come ogni anno, ci aiuterà a conoscere meglio, attraverso mostre, spettacoli e degustazioni, il Prosciutto crudo di Parma e ad apprezzare la cultura ed il territorio emiliano.

Proviamo a conoscere meglio uno dei principali prodotti del Made in Italy. Sul gusto non si discute, ma come fa un normale prosciutto crudo a diventare il Prosciutto di Parma DOP?

Sicuramente la cura dei dettagli e delle fasi di stagionatura è uno dei passaggi essenziali; dalla scelta delle materie prime, alla loro trasformazione fino al prodotto finito, tutto viene seguito con passione, un “duro” lavoro che ci arriva da vecchie tradizioni e che continua tutt’oggi a seguirle.

La **qualità DOP** è una garanzia, poichè in qualsiasi momento possiamo risalire a tutti i passaggi della catena produttiva e verificare il controllo qualità del **Consorzio**. Il **marchio a fuoco**, con la famosissima corona a 5 punte su base ovale in cui è inserita la parola Parma con la sigla che identifica l’azienda presso cui è stata effettuata la lavorazione, è la definitiva celebrazione di un Prosciutto Crudo DOP. Questo timbro ha un enorme valore identificativo e distingue il Prosciutto Crudo di Parma DOP tra tutti gli altri prosciutti, assicurandone l’autenticità.

Molti sono i segreti della lavorazione dall’isolamento alla rifilatura, dalla salagione alla stagionatura

fino alla marchiatura; tutti termini poco noti ma di cui potrete conoscere il significato entrando nel mondo del Prosciutto Crudo di Parma attraverso il sito www.prosciuttodiparma.com.

Il Prosciutto Crudo di Parma non è solo buono. Sapendo quali sono gli ingredienti utilizzati ed i controlli di qualità si può capire perché sia una componente importante di un'alimentazione sana ed equilibrata e, in più, è anche molto digeribile e adatto quindi a bimbi, sportivi ed anziani.

Ed in cucina ? Anche in questo ambito la fa da padrone, può essere utilizzato come ingrediente base in molti piatti ma ... anche gustato da solo fa la differenza! L'avete mai provato accompagnato da burro e pane tostato o con melone, fichi e frutta in genere ? In questo caso diventa un ottimo piatto unico ed ovviamente inimitabile.

I veri degustatori si chiederanno quali sono i **vini da abbinare con il Prosciutto di Parma**? Non ci sono limiti; sia i bianchi che i rossi accompagnano perfettamente il re delle eccellenze italiane.

Non vi resta che venire al [Festival del Prosciutto](http://www.festivaldelprosciuttodiparma.com) per conoscerlo ed assaporarlo meglio. Potrete trovare tutte le informazioni ed il programma completo qui: www.festivaldelprosciuttodiparma.com.

FESTIVAL DEL PROSCIUTTO DI PARMA 2015 - XVIII EDIZIONE

Tipologia di eventi: Sagre e Feste

Dove: Parma

Quando: dal 5 al 20 settembre 2015

Organizzazione: Consorzio del Prosciutto di Parma e Fiere di Parma SpA

Informazioni: Tel. +39 0521 246 211

Email: info@prosciuttodiparma.com

Sito web: www.festivaldelprosciuttodiparma.com

[mappress mapid="44"]