



## Presseinformation

### **Die Emilia-Romagna krönt den „König der Schinken“: Feier des Parmaschinkens als Auftakt des „Wine Food Festivals“ mit über 40 kulinarischen Events im Genießerherz Italiens**

*Rimini/München, 06. August 2010* – Er trägt die fünfzackige Krone des Herzogtums Parma und gehört zu den Markenzeichen der italienischen Küche: Vom 10. bis 19. September 2010 feiert die Emilia-Romagna das Fest des Parmaschinkens mit zahlreichen Erlebnismöglichkeiten rund um den „König der Schinken“. Dieses Event bildet den Auftakt für den kulinarischen Herbst in der lukullischen Schatzkammer Italiens: Unter dem Dach des „Wine Food Festivals“ warten bis Anfang Dezember 2010 mehr als 40 Veranstaltungen auf Feinschmecker.

Bei der Aktion „**Finestre Aperte**“ („Offene Fenster“) öffnen mehr als 40 Schinken-Hersteller rund um Parma täglich zwischen 10 und 13 Uhr und zwischen 15 und 19 Uhr die Pforten ihrer Betriebe und weihen Besucher bei einer kostenlosen Führung in die Geheimnisse der Schinkenherstellung ein. Nach Herzenslust probieren lässt sich diese Spezialität im Rahmen der „**Prosciutteria**“ vom 17. bis 19. September im Herzen von Parma: Für den Markt auf der Piazza Garibaldi werden Stände mit den verschiedensten Schinken-Variationen aufgebaut – von frischen Ravioli bis hin zur Melone mit Parmaschinken.

Ein weiteres Zentrum des „Festival del Prosciutto“ sind die kulinarischen Museen der Region wie das Parmaschinken-Museum in Langhirano. In Workshops unter dem Motto „**Laboratori del Gusto**“ können die Gäste live erleben, worin die Besonderheiten des Parmaschinkens bestehen. Die Kleinstadt in der Nähe von Parma ist die eigentliche Heimat des legendären Schinkens, der strengsten Kriterien gerecht werden muss, bevor er den begehrten Kronen-Stempel erhält. So müssen die mindestens sieben Kilo schweren Schweinekeulen 400 Tage lang luftgetrocknet werden. Angeblich ist es der Wind des Parma-Tals mit dem Aroma von Pinien, Kastanien, Macchia und Meer, der – neben der Kunst des Einsalzens und der Qualität des Fleisches – den besonderen Geschmack hervorbringt.

Im Mittelpunkt der einzelnen Veranstaltungen des „**Wine Food Festivals**“ stehen die „Originalprodukte“ des jeweiligen Gebietes – keine andere Region in Europa kann so viele geschützte Ursprungsbezeichnungen aufweisen wie die Emilia-Romagna. Neue Events in diesem Jahr sind der Tortellino-Tag am 4. Oktober in Bologna, die Piadina-Tage am 11. und 12. September in Forlì-Cesena sowie das Valtidone Wine Festival an den vier September-Wochenenden im Hügelland von Piacenza. Den Abschluss bildet die Veranstaltung „Superzampone“ am 5. Dezember in Modena – einem Genuss-Event rund um den berühmten gefüllten Schweinefuß als besondere Spezialität der Stadt.

Alle Termine und thematischen Urlaubsangebote, Tipps für Gourmet-Touren und Details zu den DOP- und IGP-Produkten der Emilia-Romagna bietet die Website [www.winefoodemiliaromagna.com](http://www.winefoodemiliaromagna.com), die ab Mitte August auch in einer englischen Version verfügbar ist.

Weitere Informationen zum Fest des Parmaschinkens finden Feinschmecker unter [www.festivaldelprosciuttodiparma.com](http://www.festivaldelprosciuttodiparma.com).

Auf den Spuren weltberühmter Spezialitäten und gastronomischer Geheimtipps wandeln Genießer auch mit der deutschsprachigen Broschüre „Schlemmerreise durch die Emilia-Romagna“, die unter [www.original-italienisch.de](http://www.original-italienisch.de) zum Download bereit steht.

Pressekontakt in Deutschland:

w&p Wilde & Partner Public Relations GmbH

Nymphenburger Straße 168

80634 München/Germany

Maike Schroff, [maike.schroff@wilde.de](mailto:maike.schroff@wilde.de), Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 20

Anna Stölzle, [anna.stoelzle@wilde.de](mailto:anna.stoelzle@wilde.de), Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 24

[www.wilde.de](http://www.wilde.de)