

## Alleanza Fai-Prosciutto di Parma

### Consorzio Degustazioni nelle dimore del Fondo Ambiente

» Il prosciutto di Parma è il prodotto di una lunga tradizione che si è sviluppata in profonda sinergia con la terra in cui nasce. Questo profondo legame con l'ambiente assume ora una connotazione ancora più ampia grazie alla collaborazione instaurata quest'anno tra il Consorzio e il Fai Fondo per l'Ambiente Italiano, che permetterà ai partecipanti delle «Sere Fai d'Estate» 2024 di degustare il prosciutto presso alcune location d'eccezione.

Anche quest'anno i Beni del Fai prolungano l'orario di apertura, per offrire alle persone un'esperienza nuova e suggestiva: proseguire la visita fino al tramonto.

Il Consorzio prenderà parte a diversi appuntamenti del ciclo che toccheranno Casa Macchi e il Monastero di Torba in provincia di Varese, Villa Necchi Campiglio a Milano e l'Abbazia di Santa Maria di Cerrate a Lecce. Qui i partecipanti potranno ammirare le meraviglie architettoniche e paesaggistiche e vivere momenti conviviali caratterizzati dall'inconfondibile dolcezza del prosciutto di Parma, che avrà per l'occasione uno spazio dedicato alla degustazione e al racconto del prodotto. Le attività di valorizzazione coinvolgeranno anche una selezione di locali all'interno delle città in cui hanno luogo gli eventi.

«La tutela dell'ambiente e la valorizzazione del suo patrimonio sono componenti



imprescindibili del Dna del nostro Consorzio. La collaborazione con il Fai, nella cornice meravigliosa delle serate organizzate dall'ente, ci permette di affiancare la nostra eccellenza gastronomica ad alcuni dei luoghi più rappresentativi della bellezza che tutto il mondo riconosce al nostro Paese», commenta il Presidente del Consorzio, Alessandro Utini.

#### Primo evento

Si terrà a Casa Macchi a Morazzone (VA) venerdì 28 giugno.