



## **Conclusa la seconda edizione del tour “Aria di San Daniele”**

*Con l'ultima tappa di Corvara in Badia sabato 15 dicembre, si è concluso il tour del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, che dal mese di maggio ha portato in giro per l'Italia l'eccellenza della DOP friulana*

San Daniele del Friuli (UD), 17 dicembre 2018 – Bilancio positivo per l'edizione 2018 del tour di “Aria di San Daniele”, il format itinerante di *Aria di Festa*, la storica manifestazione dedicata alla DOP fiore all'occhiello del Friuli-Venezia Giulia, che da maggio a dicembre ha percorso la penisola da nord a sud, con una serie di appuntamenti, con protagonista indiscusso il Prosciutto di San Daniele.

Dieci le città e località turistiche coinvolte e più di quaranta i locali selezionati che hanno ospitato le imperdibili date del tour di “Aria di San Daniele”. Più di cinquanta gli appuntamenti tenutisi nel corso di otto mesi dal nord al sud dell'Italia, partendo da Milano, per proseguire a Verona, Firenze, sul Litorale Adriatico, Gallipoli, Torino, Bari, Napoli, e concludersi a dicembre a Cortina d'Ampezzo e Corvara in Badia.

Ben 102 i prosciutti affettati durante le serate-evento e 7.812 i piatti di degustazione offerti agli avventori, che hanno potuto apprezzare tutta la delicatezza del Prosciutto di San Daniele affettato al momento a macchina, scoprire il gusto della DOP tagliata a mano e assaporare piatti creativi ed esclusivi realizzati per l'occasione dai locali coinvolti e impreziositi dall'unicità del Prosciutto di San Daniele.

Inoltre, durante alcuni appuntamenti speciali organizzati in collaborazione con ERSA, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, il pubblico presente ha avuto modo di fare una vera e propria full-immersion tra le eccellenze della produzione agroalimentare friulana, degustando il San Daniele in accompagnamento al Montasio e a una selezione di vini del territorio.

Si è conclusa positivamente, quindi, questa seconda edizione di “Aria di San Daniele”, che ha raccolto risultati soddisfacenti e trasmesso nel suo lungo viaggio l'insieme di valori, tradizione ed eccellenza legati indissolubilmente al Prosciutto di San Daniele e proposto la DOP friulana come “ingrediente” perfetto per ogni occasione di consumo in un'atmosfera di raffinata convivialità.

---

### **Consorzio del Prosciutto di San Daniele**

Costituito nel 1961, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele detiene il Disciplinare di Produzione, vigila sulla sua corretta applicazione, protegge, tutela e promuove il marchio ‘Prosciutto di San Daniele’. Il prosciutto di San Daniele è un prodotto a denominazione di origine protetta – DOP, un alimento naturale, fatto solo con carne di suini italiani e sale marino, assolutamente privo di additivi o conservanti, che viene prodotto dalle 31 aziende aderenti al Consorzio, localizzate solo ed esclusivamente a San Daniele del Friuli (Udine). Il particolare ambiente geografico che include fattori climatici e umani, determina le caratteristiche naturali, uniche e irripetibili del Prosciutto di San Daniele.



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Seguici su:

[www.prosciuttosandaniele.it](http://www.prosciuttosandaniele.it)

[www.facebook.com/sandanieledop](https://www.facebook.com/sandanieledop)

[twitter.com/SanDanieleDOP](https://twitter.com/SanDanieleDOP)

[www.instagram.com/sandanieledop/](https://www.instagram.com/sandanieledop/)

[www.youtube.com/user/SanDanieleDOP](https://www.youtube.com/user/SanDanieleDOP)

## **Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa Connexia**

Nicoletta Depalo: [nicoletta.depalo@connexia.com](mailto:nicoletta.depalo@connexia.com)

Maria Caso: [maria.caso@connexia.com](mailto:maria.caso@connexia.com)

Daniela Fontana: [daniela.fontana@connexia.com](mailto:daniela.fontana@connexia.com)

T. 02 8135541

## **Consorzio del Prosciutto di San Daniele - Relazione Esterne**

Nicola Sivilotti: [sivilotti@prosciuttosandaniele.it](mailto:sivilotti@prosciuttosandaniele.it)

T. 0432 957515