



Aria di Festa 2019: dal 21 al 24 giugno, appuntamento a San Daniele del Friuli con la 35esima edizione della storica kermesse enogastronomica

Dopo il successo delle due scorse edizioni, torna anche il tour Aria di San Daniele, che, da aprile a dicembre, porterà in giro per l'Italia la bontà e la convivialità del Prosciutto di San Daniele DOP. Prima tappa, il 4 aprile a Milano.

San Daniele del Friuli (UD), 05 marzo 2019 - **Venerdì 21 giugno il Consorzio del Prosciutto di San Daniele darà inizio alla 35esima edizione di "Aria di Festa"**, la storica manifestazione dedicata al Prosciutto di San Daniele DOP, che, per i tre giorni successivi, animerà l'omonima cittadina nel cuore del Friuli Venezia Giulia con degustazioni, lezioni di cucina, showcooking, eventi culturali e attività dedicate al territorio. In occasione della tradizionale cerimonia di inaugurazione in piazza, una madrina d'eccezione aprirà la manifestazione con il celebre taglio della prima fetta di prosciutto.

Tanti gli appuntamenti previsti **dal 21 al 24 giugno** nel piccolo comune in provincia di Udine, come degustazioni guidate alla scoperta di tutti i segreti per assaporare, riconoscere, affettare e conservare al meglio il San Daniele, e imperdibili showcooking con rinomati chef, che mostreranno ai partecipanti come utilizzare il delicato prosciutto DOP in raffinate ricette e deliziose combinazioni. Nel corso delle giornate di festa, le strade di San Daniele del Friuli, inoltre, si popoleranno di vari stand enogastronomici, per gustare assaggi di Prosciutto di San Daniele in abbinamento ad altri gustosi prodotti tipici e a vini e birre di qualità.

Anche quest'anno ad anticipare la manifestazione friulana, torna il tour di **Aria di San Daniele**, il format itinerante di Aria di Festa giunto alla terza edizione, che, da aprile a dicembre, porterà l'eccellenza e la convivialità del Prosciutto di San Daniele DOP in giro per la penisola, facendo tappa in locali e ristoranti esclusivi e selezionati.

A dare il via al tour, la città di **Milano**, capitale della movida italiana, che dal **4 aprile** ospiterà 6 serate-evento alla scoperta della DOP friulana simbolo del Made in Italy nel mondo. Nelle settimane successive, **Aria di San Daniele** proseguirà in alcune delle principali città e località turistiche italiane. Di seguito l'elenco delle tappe del tour:

- *Lago Di Garda* a fine aprile
- *Torino e Firenze* a maggio
- *Verona* a giugno
- *Pescara e Roma* a settembre
- *Perugia, Bari e Matera* a ottobre
- *Napoli e Catania* a novembre
- *Dolomiti Bellunesi* a dicembre



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Per tutti gli aggiornamenti su Aria di Festa e Aria di San Daniele e per il calendario aggiornato del tour consultare il sito www.ariadisandaniele.it.

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.

Seguici su:

www.prosciuttosandaniele.it

www.facebook.com/sandanieledop

twitter.com/SanDanieleDOP

www.instagram.com/sandanieledop/

www.youtube.com/user/SanDanieleDOP

Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa

Connexia

Nicoletta Depalo: nicoletta.depalo@connexia.com

Maria Caso: maria.caso@connexia.com

Daniela Fontana: daniela.fontana@connexia.com

Marta Casella: marta.casella@connexia.com

T. 02 8135541

Consorzio del Prosciutto di San Daniele - Relazione

Esterne

Nicola Sivilotti: sivilotti@prosciuttosandaniele.it

T. 0432 957515