



Aria di Festa 2019

*Dal 21 al 24 giugno, l'appuntamento con la storica manifestazione a San Daniele del Friuli. Madrina della kermesse: **Daniela Ferolla***

*Imperdibili gli showcooking di **Bruno Barbieri, Alessandro Borghese, Antonia Klugmann, Simone Finetti, Simone Scipioni e Gloria Clama***

San Daniele del Friuli (UD), aprile 2019 – Il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha rinnovato l'appuntamento con Aria di Festa**, storica manifestazione dedicata al Prosciutto di San Daniele DOP che si terrà **dal 21 al 24 giugno 2019** nell'omonima cittadina nel cuore del Friuli Venezia Giulia. La Festa è stata presentata con un evento tenutosi a Milano alla presenza della **madrina dell'edizione di quest'anno, Daniela Ferolla**, conduttrice di Linea Verde e volto di Rai1, che venerdì 21 giugno darà inizio alla celebre kermesse enogastronomica, cimentandosi nel tradizionale taglio della prima fetta di prosciutto.

Tante le iniziative in programma, tra cui **visite nei prosciuttifici**, per scoprire la cura e la passione che i Mastri prosciuttai mettono da generazioni nella realizzazione della DOP friulana, **degustazioni guidate**, per capire come assaporare, riconoscere, affettare e conservare al meglio il San Daniele, **eventi culturali e attività dedicate al territorio**.

Imperdibili quest'anno gli **showcooking** in programma nel weekend, durante i quali rinomati chef mostreranno ai partecipanti come utilizzare il Prosciutto di San Daniele DOP in raffinate ricette e deliziose combinazioni.

Per celebrare i 35 anni di Aria di Festa, grandi chef e giovani promesse del panorama enogastronomico italiano si alterneranno, nelle giornate di sabato 22 e domenica 23, in una serie di performance culinarie per celebrare l'unicità del San Daniele. Un prodotto totalmente naturale, che risponde perfettamente ai trend attuali di cura nella scelta delle materie prime che si portano in tavola, in grado di impreziosire piatti semplici ed esaltare anche le ricette più elaborate.

Ad esibirsi negli showcooking in calendario alcuni tra i volti più noti e apprezzati non solo dello scenario culinario, ma anche televisivo: **Antonia Klugmann**, chef del ristorante una stella Michelin *l'Argine a Vencò*, **Bruno Barbieri**, chef italiano con il maggior numero di stelle Michelin in carriera, e tre giovani talenti **Simone Finetti, Simone Scipioni e Gloria Clama, friulana finalista dell'edizione 2019 di Masterchef**. Non poteva mancare per l'occasione, anche, **Alessandro Borghese**, noto e apprezzato chef e conduttore televisivo.

Durante le giornate di Aria di Festa, **nove prosciuttifici** apriranno le porte ai visitatori, accompagnandoli in **visite e degustazioni guidate** alla scoperta del San Daniele DOP e offrendo loro la possibilità di conoscere da vicino i luoghi in cui è prodotta questa eccellenza del *Made in Italy*. Le strade del piccolo centro si popoleranno, inoltre, di caratteristici **stand enogastronomici**, che offriranno assaggi di Prosciutto di San Daniele in abbinamento ad altri gustosi prodotti tipici e a vini e birre di qualità. Nella splendida cornice del parco del castello di San Daniele del Friuli, poi, alcuni produttori accoglieranno il pubblico in aree attrezzate con piatti sempre a base di San Daniele.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Domenica 23 sarà possibile raggiungere San Daniele del Friuli a **bordo del treno storico a vapore “Aria di Festa”**; una splendida vaporiera d'epoca, risalente agli anni '20, farà vivere un'esperienza unica ai passeggeri che decideranno di raggiungere San Daniele a bordo di eleganti carrozze, per visitare la manifestazione.

Aria di Festa non è soltanto una manifestazione enogastronomica. I visitatori avranno, infatti, la possibilità di assistere a una serie di incontri con artisti, cantanti e scrittori. I primi ospiti in calendario, la cantante **Nada** e il giovane rapper friulano **Doro Gjat**.

“Aria di Festa rappresenta un'importante occasione per il Consorzio e più in generale per la cittadina di San Daniele del Friuli di far conoscere e apprezzare la DOP friulana e il profondo legame che la lega con un territorio unico” afferma **Mario Emilio Cichetti, Direttore Generale del Consorzio** *“L'obiettivo è quello di proseguire nel rafforzare l'awareness di prodotto, avvicinando sempre più il consumatore al mondo del San Daniele, valorizzando tutte le componenti che rendono questa eccellenza un vero e proprio tesoro dell'agroalimentare italiano e non solo. Una manifestazione pensata per i consumatori, durante la quale molte aziende produttrici sono aperte e visitabili, per permettere al pubblico di scoprire in prima persona i segreti di sapienti artigiani che da generazioni producono un vero e proprio unicum, dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili. La città diventa, così, una grande tavola imbandita nella quale in ogni dove si può mangiare il prosciutto, bere vini friulani e stare in compagnia”*

Per tutti gli aggiornamenti su **Aria di Festa**, consultare il sito www.ariadifesta.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