



A Torino si respira Aria di San Daniele!

Dal 10 al 12 maggio, la festa itinerante dedicata al Prosciutto di San Daniele DOP torna nel capoluogo piemontese per tre imperdibili appuntamenti.

*San Daniele del Friuli (UD), 7 maggio 2019 – Dal 10 al 12 aprile il Consorzio del Prosciutto di San Daniele arriva a Torino per tre imperdibili appuntamenti con Aria di San Daniele, la festa itinerante dedicata al Prosciutto di San Daniele DOP e allo splendido territorio dal quale, da centinaia di anni, questa eccellenza del *Made in Italy* ha origine.*

Giunto alla sua terza edizione, il tour di **Aria di San Daniele** porta tutta l'esperienza valoriale, di gusto e convivialità del San Daniele DOP nelle principali città italiane, con una serie di serate-evento in locali selezionati durante le quali è possibile degustare il Prosciutto di San Daniele DOP affettato al momento - con taglio a mano o a macchina - da un esperto tagliatore che fa gli onori di casa, raccontandone origini, peculiarità e proponendone sfiziosi assaggi. Inoltre, il Prosciutto di San Daniele è utilizzato come ingrediente all'interno di preparazioni esclusive pensate *ad hoc* dai ristoratori e, per l'occasione, inserite a menù.

Gli appuntamenti di **Aria di San Daniele** sono un'opportunità unica per conoscere tutti i segreti di questa eccellenza dell'agroalimentare italiano. Il pubblico presente può, infatti, assaporare tutta la delicatezza del San Daniele, apprendere come riconoscerlo e conservarlo al meglio. Per gli avventori è possibile vivere un'esperienza gastronomica e culturale alla scoperta del legame a doppio filo tra la DOP e la sua terra di origine, il piccolo comune di San Daniele del Friuli. Un territorio che grazie alle particolari caratteristiche ambientali e climatiche dà vita, da tempo immemore, a un prodotto unico nel suo genere.

Nel weekend del 10 – 12 maggio, tre selezionati locali di Torino, raffinata città ricca di architettura, storia e buon cibo, ospiteranno altrettanti appuntamenti all'ora dell'aperitivo durante i quali gli amanti del buon vivere e del buon cibo avranno la possibilità di gustare l'ineguagliabile dolcezza del Prosciutto di San Daniele in un'atmosfera di raffinata convivialità.

Il tour di **Aria di San Daniele** è partito da Milano all'inizio di aprile e proseguirà fino a dicembre. Prossime tappe: Firenze a fine maggio, Verona a giugno, Pescara e Roma a settembre, Perugia, Bari e Matera a ottobre, Napoli e Catania a novembre, Dolomiti Bellunesi a dicembre.

Aria di San Daniele è la versione itinerante dello storico appuntamento di "**Aria di Festa**", celebre kermesse enogastronomica giunta quest'anno alla sua trentacinquesima edizione e dedicata al Prosciutto di San Daniele DOP, che **dal 21 al 24 giugno** animerà l'omonima cittadina nel cuore del Friuli-Venezia Giulia con degustazioni, lezioni di cucina, showcooking, eventi culturali e attività dedicate al territorio.

Per tutti gli aggiornamenti su **Aria di San Daniele** consultare il sito www.ariadisandaniele.it



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Di seguito il calendario degli appuntamenti torinesi con **Aria di San Daniele**:

Aria di San Daniele – Torino			
Venerdì	10 maggio	Central	Via Luigi Des Ambrois, 5/G - h. 19.00
Sabato	11 maggio	Ristorante Boja Fauss	Via Saluzzo, 48 - h. 19.30
Domenica	12 maggio	Lab Torino	Piazza Vittorio Veneto, 13/E – h. 18.00

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