



Il successo di “Vento”, l’installazione del Prosciutto di San Daniele al Fuorisalone di Milano

37.000 mila visitatori, di cui il 25% stranieri, decretano il successo del Prosciutto di San Daniele all’evento dedicato al design svoltosi nel capoluogo lombardo.

Un successo straordinario per l’**installazione immersiva “Vento”**, con cui il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha portato al **Fuorisalone di Milano**, svoltosi dal 7 al 12 giugno scorsi, l’essenza di un territorio ricco di storia e tradizione e di un prodotto simbolo dell’eccellenza italiana, il Prosciutto di **San Daniele DOP**.

Nella settimana che ha visto il capoluogo lombardo protagonista del grande evento dedicato al design, “Vento” è stata visitata da **37.000 persone**, di cui il **25% stranieri**. Un giudizio estremamente positivo del pubblico: un campione dell’11% del totale ha giudicato l’esperienza con una **valutazione di 4,7 / 5**. Novantasette sono state le cosce tagliate a mano o affettate a macchina dai tagliatori, per un totale di **50.000 fette** di prosciutto servite come degustazioni omaggio ai visitatori dell’esperienza multisensoriale dedicata al San Daniele DOP ed al suo territorio d’origine.

Con “Vento” il Consorzio ha deciso di raccontare, attraverso il design e una narrazione inedita, l’arte e l’artigianalità che rendono il Prosciutto di San Daniele un prodotto gastronomico unico nel suo genere. L’installazione, allestita all’Opificio 31 in zona Tortona, è stata narratrice di un **viaggio multisensoriale e immaginario** che, per la prima volta nella dinamica scena del Fuorisalone, ha permesso ai visitatori di scoprire i segreti di un prodotto alimentare conosciuto e apprezzato in tutto il mondo e del territorio in cui è realizzato, quello di San Daniele del Friuli, luogo unico e fondamentale per la stagionatura del prosciutto grazie al suo particolare microclima.

*«Fare cibo è un’arte e ciò si lega ai contenuti del Fuorisalone: la creatività, il design e l’intelletto italiani – spiega **Mario Emilio Cicchetti, Direttore Generale del Consorzio**. Vista la situazione attuale, sconvolta da epidemie, guerre e, non per ultimi, cambiamenti climatici, abbiamo voluto raccontare con questa installazione gli elementi fondanti del nostro prodotto: l’italianità delle materie prime, il territorio e le sue caratteristiche climatiche. L’installazione immersiva portata a Milano rappresenta l’essenza di San Daniele del Friuli resa unica dai venti, dal fiume Tagliamento e dalle Alpi, e sottolinea l’importanza di tutelare l’ambiente per proteggere l’eccellenza del Prosciutto di San Daniele. Una nuova narrazione per raccontare il design del gusto del San Daniele e la sua storia antica ricca di tradizioni e artigianalità».*

San Daniele del Friuli, 21 giugno 2022

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

Organismo incaricato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile 2002 della tutela del prosciutto di San Daniele ai sensi dell’art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:
Via Ippolito Nievo 19
33038 San Daniele del Friuli
Udine - Italy

Tel. +39 0432 957515
Fax +39 0432 940187
info@prosciuttosandaniele.it
www.prosciuttosandaniele.it

C.F. e P.IVA 00220330302
C.C.I.A.A. Udine 120807
Reg. Soc. Trib. Udine 9868