



Aria di San Daniele a Roma: quattro giorni di eventi

Ripartirà dalla Capitale, il 21 settembre, la seconda parte dell'edizione 2025 di Aria di San Daniele, il tour che porta il Prosciutto di San Daniele lungo la penisola.

Dopo il successo delle prime tappe di Torino, Verona e Milano, il tour **Aria di San Daniele** torna a settembre con la sua seconda parte. A inaugurare la ripartenza sarà **Roma, dal 21 al 24 settembre 2025**, dove il Prosciutto di San Daniele DOP sarà protagonista di un'esperienza culturale e gastronomica itinerante. Ideato dal Consorzio nel 2017, il progetto ha già coinvolto decine di migliaia di appassionati nelle tappe del nord Italia in primavera. L'obiettivo è avvicinare il pubblico al prodotto, farne conoscere la storia, le caratteristiche e le qualità attraverso un format flessibile che combina degustazioni, convivialità e momenti formativi, secondo un linguaggio contemporaneo.

In apertura della tappa romana, domenica 21 settembre a **Casa Fluviale** (Via delle Conce, 3), una giornata interamente dedicata ai consumatori e agli appassionati con il **San Daniele Day**, una full-immersion nel mondo del San Daniele con show cooking, masterclass, abbinamenti enogastronomici, aperitivi e momenti di approfondimento. Al mattino si partirà con il brunch domenicale e lo show cooking dello chef Marco Meschini, oltre alle degustazioni del San Daniele DOP, sia al taglio al coltello che a macchina. Nel pomeriggio tre masterclass: una degustazione sensoriale, un abbinamento con i vini dei Consorzio del Vino del Lazio e un abbinamento con birre del birrificio agricolo Mosto Italiano. La giornata si concluderà con un momento conviviale di aperitivo animato da un dj set.

Lunedì 22 settembre, alle ore 18:00, Aria di San Daniele giungerà, per aperitivo e cena con piatti dedicati al prosciutto, all'**Osteria Conviviale** in Via della Giuliana 59 – Prati. Martedì 23 il San Daniele farà tappa, alle 19:00, nella pizzeria **Romi** in via Portuense 45, al centro di abbinamenti e proposte con la pizza, oltre all'aperitivo. Mercoledì 24 sarà il turno di **Osteria Sampietrino** in Via Domenico Fontana 16, dalle ore 19:00, con degustazione e menù dedicato. Come in ogni tappa, all'interno dei locali aderenti sarà allestito un corner dedicato, con un oste che si occuperà del taglio a coltello e a macchina, offrendo ai partecipanti l'occasione di degustare il San Daniele DOP.

Dopo Roma, Aria di San Daniele 2025 proseguirà il suo viaggio toccando **Bari** (13 – 16 ottobre 2025) e **Napoli** (16 – 19 novembre 2025).

*«Aria di San Daniele è il modo più diretto e coinvolgente per portare il nostro prosciutto nelle principali città italiane, coinvolgendo sia gli appassionati di enogastronomia sia i turisti in cerca di esperienze originali», afferma **Mario Emilio Cichetti**, Direttore Generale del Consorzio del Prosciutto di San Daniele. «Ripartire da Roma e continuare verso il Sud rappresenta un'occasione per consolidare il legame con i consumatori e diffondere la cultura del San Daniele DOP in contesti sempre nuovi».*

Il tour, giunto all'ottava edizione, ha raggiunto oltre 50 mila persone e si conferma un appuntamento imperdibile tra gusto, convivialità e tradizione.

Tutti gli appuntamenti sono aperti al pubblico e per maggiori informazioni è possibile prenotare e consultare il programma completo sul portale eventi.prosciuttosandaniele.it

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti
sivilotti@prosciuttosandaniele.it
Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

Ufficio Stampa

Ezio Zigliani
ezio@eziozigliani.com
Cell. 3347579711