A San Daniele del Friuli è Aria di Festa

sandaniele-ab2cdd68

Gran finale per Aria di Festa, la manifestazione-evento che a San Daniele del Friuli ogni anno nell'ultimo week end di giugno (questa è la trentesima edizione) accoglie gli amanti del Prosciutto di San Daniele, in arrivo da tutta Italia e dall'estero.

Per l'occasione, molti prosciuttifici del consorzio San Daniele restano aperti al pubblico per visite guidate e degustazioni, mentre il centro cittadino ospita stand di prodotti, workshop, incontri dedicati al prosciutto, che spiegano come si taglia, si conserva e si consuma. Nelle degustazioni, il San Daniele è proposto in abbinamenti classici (il melone), con diversi tipi di pane italiano - il pane di segale del Trentino Alto Adige, la focaccia genovese e il pane carasau dalla Sardegna - e con una selezione di birre bavaresi e di rinomati vini regionali. Uno stand ad hoc è poi dedicato ai panini gourmand, con ricette originali a base di San Daniele.

Sono proposti anche minicorsi di cucina d'autore, condotti quest’anno dallo chef stellato Emanuele Scarello, del ristorante Degli Amici vicino ad Udine. Protagonisti, insieme al prosciutto, sono anche i vini, friulani, e non solo: in piazza Castello, infatti, ha aperto l’Enoteca Friulano & friends, dove fra l’ampia scelta dei grandi vini regionali in degustazione nei quattro giorni viene dato spazio all’ospite d’onore, il Barolo. Sono poi presenti alcuni dei principali prodotti DOP e IGP italiani d'eccellenza: Aceto Balsamico di Modena, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana, tre grandi Oli Extravergine di Oliva (Chianti Classico, Val di Mazara e Riviera Ligure), Oliva La Bella della Daunia, Pane di Altamura, Pomodoro di Pachino e Quartirolo Lombardo. Oltre alle degustazioni, anche in abbinamento con il San Daniele, la manifestazione è inoltre l’occasione per approfondire la conoscenza dei metodi di lavorazione di queste DOP e IGP.