



ARIA DI FRIULI VENEZIA GIULIA

26 – 29 GIUGNO 2015

Gli orari e i luoghi, in dettaglio:

I prosciuttifici aperti, tre modalità

- Visite guidate ai prosciuttifici per conoscere dove e come avviene la lavorazione del San Daniele
- Visite guidate con degustazioni: conoscere il prosciutto e i vini del Friuli Venezia Giulia, con accompagnamento musicale e intrattenimento
- Visite guidate e menù completo a base di San Daniele: apprezzare il prodotto anche attraverso il suo utilizzo nelle ricette con il prosciutto di San Daniele in abbinamento ai vini regionali, con accompagnamento musicale, spettacoli e intrattenimento nei prosciuttifici.



Maggiori informazioni su: <http://www.ariadifriuliveneziagiulia.it/2015/04/visite-guidate-e-degustazioni-nei-prosciuttifici/>

Conoscere il San Daniele

Sabato e Domenica, dalle ore 11 alle ore 19

Dove: Piazza IV Novembre

- **Degustazioni guidate** [*gratuite, previa prenotazione via e-mail*]. Per scoprire le caratteristiche del San Daniele: come si fa e come si riconosce, in abbinamento ai vini bianchi del Friuli Venezia Giulia o a birre bavaresi.
- **Istruzioni per l'uso** [*gratuito, previa prenotazione via e-mail*]. Il San Daniele in pratica: come riconoscerlo, affettarlo a macchina e tagliarlo a mano. Ma anche come conservarlo intero, a tranci o già affettato.
- **Corsi di cucina: Il San Daniele e La Scuola de La Cucina Italiana** [*gratuito, previa prenotazione via e-mail*]. La Scuola de La Cucina Italiana animerà il weekend con un ciclo di otto mini corsi di cucina gratuiti, durante i quali vedere all'opera uno chef della Scuola mentre realizza ricette semplici e veloci utilizzando il Prosciutto di San Daniele. Seguiranno le degustazioni dei piatti preparati. Sabato e domenica dalle 12.00 alle 12.45; dalle 14.00 alle 14.45; dalle 15.00 alle 15.45; dalle 17.00 alle 17.45.

San Daniele & Melone

La freschezza del più classico degli abbinamenti

Dove: in piazza Duomo, al Parco del Castello e in piazza IV Novembre.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele



Castello Lounge

Nel salotto verde della Festa per intrattenersi tra aperitivi e cocktail accompagnati da un calendario originale di dj set.

Dove: al Parco del Castello, da venerdì a lunedì dalle 18.00 alle 24.00

San Daniele, il prosciutto per ogni pane italiano

Degustazione di San Daniele con pane Carasau (Sardegna), focaccia classica di Genova (Liguria) e pane di segale (Trentino-Alto Adige).

Dove: in piazza Pellegrino

Biergarten

In degustazione alcune delle migliori birre bavaresi: Hefe Weißbier naturtrüb, Hacker Pschorr 1417 (a caduta), Paulaner Original (a caduta).

Dove: in piazza Pellegrino

Mangiare senza glutine

Pane e grissini senza glutine, per non perdere il gusto dell'abbinamento con il San Daniele.

Dove: in piazza IV Novembre

Pane e Prosciutto di San Daniele: gusto e semplicità

I panini gourmet con il San Daniele in abbinamento alle migliori birre bavaresi: Hacker Pschorr 1417, Salvator e Hefe Weißbier naturtrüb.

Dove: in piazza IV Novembre

La filiera lunga del vino

Punti di mescita con allestimenti originali, nel centro storico della città, per l'assaggio al calice degli eccellenti vini friulani, e per scoprire la filiera lunga del vino, dalle barbatelle, alla potatura e coltivazione della vite, passando dal vino agli aceti e alle grappe fino ad arrivare ai formaggi stagionati nelle vinacce

Dove: in via Andreuzzi, via Garibaldi e Piazza Cattaneo

San Daniele, un prosciutto *sensazionale*

Percorso interattivo che con un approccio multisensoriale si propone di condurre alla scoperta del prosciutto di San Daniele: guidati da vista, tatto, udito, olfatto e gusto, i visitatori giocheranno a conoscere e riconoscere la forma originale del San Daniele, le fasi della lavorazione, le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali, imprescindibilmente legate al suo luogo di origine e produzione: il territorio di San Daniele del Friuli con i suoi pregi culturali, naturali e artistici.

Quest'anno anche il vino entrerà in gioco con le molteplici qualità che rispecchiano natura e cultura del FVG. Per i più piccoli, uno spazio-gioco dedicato, dove dare libero sfogo alla fantasia e preparare il... panino perfetto!



Consorzio del Prosciutto di San Daniele



100% italiani

Degustazione e vendita di alcuni tra i migliori prodotti DOP e IGP del paniere agroalimentare italiano, in collaborazione con Aicig – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche.

Dove: in piazza IV Novembre

Alla scoperta del centro storico di San Daniele del Friuli

Itinerario turistico a piedi di circa due ore con visita guidata ai monumenti, all'Antica biblioteca Guarneriana e al Museo del Territorio (a cura dell'Ufficio Turistico Pro San Daniele).

Pedalando verso San Daniele

Domenica 28 giugno, itinerario turistico in bicicletta con partenza dalle località coinvolte dall'associazione FIAB e arrivo a San Daniele degustare il prosciutto durante la festa.

Famiglie in bici

Alla scoperta dei dintorni di San Daniele con la propria bicicletta, 22 km in pianura per una pedalata di due ore, accompagnati da una guida escursionistica naturalistica.

San Daniele, divertimento per i piccini

Piazza IV Novembre sarà dedicata al divertimento per i più piccoli: la gioia dell'animazione itinerante di cantastorie e truccAttori coinvolgerà i bambini lungo le vie della festa per approdare poi in un divertente spettacolo. Inoltre si terrà Aria di Fattoria, con attività e laboratori per i bambini, organizzati dagli operatori delle Fattorie Didattiche (sabato e domenica 10.30 - 18.30) e sarà presente un parco giochi di gonfiabili (lunedì e venerdì 18.00-23.00, sabato e domenica 10.00-23.00).



Consorzio del Prosciutto di San Daniele



TurismoFVG

Il Friuli Venezia Giulia è una destinazione originale e completa, al centro del rinnovato contesto europeo. TurismoFVG, Ente funzionale della Regione Friuli Venezia Giulia, ha il compito di sviluppare il sistema turistico regionale fornendo le linee guida e collaborando con tutti i soggetti attivi, per dare coerenza alla promozione e incrementare le risorse. E' una Destination management organization che persegue i suoi obiettivi pianificando e organizzando l'offerta attraverso prodotti turistici specifici.

Gli strumenti

Progettazione territoriale e piani di qualità, pubblicità, informazione ai media, fiere, web, ricerche e analisi di mercato, formazione, un'ampia gamma di prodotti editoriali e un'accoglienza coordinata sono solo alcuni degli strumenti di TurismoFVG, grazie a cui la promo-commercializzazione assume una concreta rilevanza.

Il web è un canale fondamentale attraverso cui TurismoFVG attua la sua strategia. Per offrire la massima interattività e conoscenza. E far scegliere una vacanza su misura.

Seguici su:

www.facebook.com/friuliveneziagiulia.turismo

www.facebook.com/FriullItalienUrlaub

twitter.com/fvglive

[instagram.com/fvglive/](https://www.instagram.com/fvglive/) usare #FVGlive per permetterci repost foto

www.youtube.com/user/FVGlive

www.golivefvg.com

Consorzio del Prosciutto di San Daniele



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, 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.pinterest.com/sandanieledop/

www.youtube.com/user/SanDanieleDOP

ele –