



Aria di Friuli Venezia Giulia – dal 26 al 29 agosto

Alla rinomata festa che da oltre 35 anni celebra il Prosciutto di San Daniele quest'anno c'è anche il formaggio Montasio Dop

Udine, 10 agosto 2022 - *Aria di Festa*, la storica manifestazione che da oltre 35 anni celebra il Prosciutto di San Daniele, dopo due anni di stop obbligato a causa della pandemia, ritorna a fine agosto nella formula rinominata “**Aria di Friuli Venezia Giulia**”; la **kermesse enogastronomica, programmata dal 26 al 29 agosto a San Daniele del Friuli**, sarà infatti integrata, grazie alla collaborazione con la Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, dalla **promozione dei principali prodotti enogastronomici e del territorio regionale, tra cui il formaggio Montasio Dop**.

Un **evento che vuole avere una forte attrazione turistica con una** formula che non cambia nella sostanza ma si arricchisce per promuovere, oltre al Prosciutto di San Daniele, anche gli altri principali prodotti dell'enogastronomia del territorio come il Formaggio Montasio Dop, i vini bianchi e i prodotti a marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia” di cui il Consorzio fa parte.

Durante la quattro giorni saranno organizzati oltre **25 laboratori dedicati alla scoperta, degustazione** e conoscenza dei prodotti enogastronomici in abbinamento ai vini bianchi regionali, **corsi di taglio e masterclass dedicate** ai vini friulani e al **formaggio Montasio DOP**.

“Se fare sistema è la chiave per la promozione del Friuli Venezia Giulia, il Consorzio Montasio è ben felice di farne parte – dichiara il Presidente Valentino Pivetta.

Aria di Friuli Venezia Giulia rappresenta un’**importante e ulteriore occasione per il Consorzio per far conoscere e apprezzare la Dop friulana e il profondo legame con il suo territorio di origine e di produzione**.

Questa iniziativa, unitamente alle altre iniziative di comunicazione già da noi intraprese, prosegue nell’obiettivo di rafforzare la notorietà del prodotto, valorizzando tutte le componenti che lo rendono una eccellenza dell’agroalimentare italiano e **avvicinando sempre più il consumatore, anche quello più giovane, al nostro formaggio così genuino, sano e privo di lattosio**”.