



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Comunicato stampa

## “Alla scoperta dei segreti del San Daniele”

### ***Ancora una volta il Prosciutto di San Daniele protagonista ad Expo 2015***

San Daniele del Friuli (UD), agosto 2015 - Il **28 agosto alle ore 11.30** si terrà presso **Palazzo Coldiretti** ad Expo (Inizio del Cardo - ingresso sud) l'evento **“Alla Scoperta dei segreti del San Daniele: una degustazione guidata per approfondire le caratteristiche del Prosciutto di San Daniele DOP: come si fa e come si riconosce”**. L'appuntamento, realizzato in collaborazione con **Coldiretti**, fa parte di una serie di incontri pensati in occasione della settimana dedicata alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari del Friuli Venezia Giulia, che si concluderà proprio questa domenica.

Nel corso della degustazione, ai partecipanti verrà spiegato come viene realizzato il Prosciutto di San Daniele DOP, eccellenza non solo del Friuli Venezia Giulia, ma di tutta la produzione gastronomica Made in Italy. Saranno, poi, illustrati i segni distintivi che contraddistinguono il Prosciutto di San Daniele e le peculiari caratteristiche organolettiche che lo rendono unico e inimitabile.

La partecipazione all'evento è gratuita.

Durante la giornata sarà possibile degustare grissini con Prosciutto di San Daniele e polenta alla spina di Budoia con stick di formaggio. Inoltre, nei menu proposti per il pranzo e la cena dagli agrichef, a cui è possibile partecipare esclusivamente previa prenotazione al desk del padiglione Coldiretti, saranno proposte entrées e piatti pensati per celebrare i prodotti tipici del territorio.

---

#### **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](http://www.prosciuttosandaniele.it)

[www.facebook.com/sandanieledop](https://www.facebook.com/sandanieledop)

[twitter.com/SanDanieleDOP](https://twitter.com/SanDanieleDOP)

[www.pinterest.com/sandanieledop/](https://www.pinterest.com/sandanieledop/)

[www.youtube.com/user/SanDanieleDOP](https://www.youtube.com/user/SanDanieleDOP)

#### **Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa: Connexia**

Nicoletta Depalo: [nicoletta.depalo@connexia.com](mailto:nicoletta.depalo@connexia.com)

Maria Caso: [maria.caso@connexia.com](mailto:maria.caso@connexia.com)

T. 02 8135541

#### **Consorzio del Prosciutto di San Daniele – Relazioni esterne**

Giovanna Barbieri:

[barbieri@prosciuttosandaniele.it](mailto:barbieri@prosciuttosandaniele.it)

T. 0432 957515