Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Programma *Aria di Festa*
21 – 24 GIUGNO 2019
San Daniele del Friuli (UD)

SHOWCOOKING, DEGUSTAZIONI E LABORATORI DI TAGLIO

Partecipazione gratuita previa prenotazione su www.eventi.ariadifesta.it/ita.
Fino ad esaurimento posti.

SABATO 22

ORE 12.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Live Cooking
Con: **Antonia Klugmann**

ORE 14.00 e ORE 16.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Live Cooking
Con: **Alessandro Borghese**

ORE 17.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Live Cooking
Con: **Simone Scipioni**

ORE 18.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Live Cooking
Con: **Gloria Clama**

ORE 11.00, 12.00 e 17.00 presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Degustazioni guidate con vini bianchi regionali
In collaborazione con: **Pitars, Vigneti di famiglia in Friuli**

ORE 16.00 presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Degustazione guidata con birra
In collaborazione con: **Paulaner**

ORE 18.00 presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Laboratorio di taglio
Per conoscere il prodotto, le tecniche di taglio e le differenze tra taglio al coltello e a macchina

ORE 11.00 presso Spazio Incontri – Piazza Duomo
Degustazione di caffè
In collaborazione con: **illy**

ORE 14.00 presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Degustazione di caffè
In collaborazione con: **illy**

DOMENICA 23

ORE 11.00 e ORE 16.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Live cooking
Con: **Simone Finetti**

ORE 12.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Live cooking
Con: **Simone Scipioni**

ORE 15.00 e ORE 17.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Live cooking
Con: **Bruno Barbieri**

ORE 18.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Live cooking
Con: **Gloria Clama**

ORE 11.00, 12.00 e 17.00 presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Degustazioni guidate con vini bianchi regionali

ORE 16.00 presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Degustazione guidata con birra
In collaborazione con: **Paulaner**

ORE 18.00 presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Laboratorio di taglio
Per conoscere il prodotto, le tecniche di taglio e le differenze tra taglio al coltello e a macchina

ORE 14.00 presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Degustazione di caffè
In collaborazione con: **illy**

LUNEDI 24

ORE 20.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Degustazione di caffè
In collaborazione con: **illy**

Per maggiori informazioni: https://www.ariadifesta.it/aria-festa-2019/degustazioni-e-lezioni

PROSCIUTTIFICI APERTI

Scoprire tutti i segreti del Prosciutto di San Daniele visitando i prosciuttifici per toccare con mano quanta cura e passione ci vogliono per creare un prodotto di straordinaria qualità

VENERDÌ 21, SABATO 22, DOMENICA 23 E LUNEDÌ 24 GIUGNO 2019

Nove prosciuttifici apriranno le porte ai visitatori, accompagnandoli in **visite e degustazioni guidate** alla scoperta del Prosciutto di San Daniele DOP e offrendo loro la possibilità di conoscere da vicino i luoghi in cui è prodotta questa eccellenza del *Made in Italy*

Per maggiori informazioni: https://www.ariadifesta.it/incontri-con-i-prosciuttifici/

SPETTACOLI E CULTURA

Il San Daniele e le peculiarità culturali e artistiche del suo territorio raccontati da personaggi di grande spessore culturale legati al Friuli da un affetto sincero e profondo

VENERDÌ 21

ORE 20.00 presso Spazio Incontri – Piazza Vittorio Emanuele II
Le mie canzoni cantate e raccontate. Intervista con canzoni in versione acustica.
Con: **Nada**

SABATO 22

ORE 16.00 presso Parco Del Castello – area lounge
Incontro intervista
Con: **Nives Meroi**

ORE 17.30 presso Parco Del Castello – area lounge
Un'attrice allo specchio. Incontro intervista.
Con: **Donatella Finocchiaro**

ORE 18.30 presso Parco del Castello – area lounge
Le mie canzoni cantate e raccontate. Intervista con canzoni in versione acustica.
Con: **Doro Gjat**

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, fatto solo con carne di suini italiani e sale marino, 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.instagram.com/sandanieledop/
www.youtube.com/user/SanDanieleDOP

Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa
Connexia
Nicoletta Depalo: nicoletta.depalo@connexia.com
Maria Caso: maria.caso@connexia.com
Daniela Fontana: daniela.fontana@connexia.com
Marta Casella: marta.casella@connexia.com
T. 02 8135541

Consorzio del Prosciutto di San Daniele - Relazione Esterne
Nicola Sivilotti: sivilotti@prosciuttosandaniele.it
T. 0432 957515