



## GENTE IN CUCINA

a cura di **Patrizia Piccinini**

Caratteristica del **San Daniele** è la forma allungata della coscia che mantiene morbidezza e sapore intenso nel tempo.

◀ Un piatto sano e veloce: basta arricchirlo con verdure fresche.



▶ Ceppo K-Block (95 €) e coltelli (da 25 €). Tutto di Alessi.



▶ Vassoio in legno per servire gli affettati di littala (da 35,50 €).

# San Daniele

## UN PROSCIUTTO DA BUONGUSTAI

**Dà sapore a menù leggeri e invitanti ed è perfetto soprattutto in estate. Lo producono in Friuli da oltre 50 anni, è tutelato dal marchio dop e ha pochi grassi**

Affilissimo il coltello per prosciutto Gou di Schoenhuber, (254,64 €).

È sulla tavola da più di mezzo secolo anni, ma fa parte della nostra tradizione da sempre. Apprezzato dai buongustai, tutelato dal marchio dop, il prosciutto di **San Daniele** contiene molte proteine facili da assimilare, ferro, vitamine del gruppo B e pochi grassi rispetto ad altri salumi. Un piatto fresco, veloce e invitante, soprattutto in estate. Orgoglio nazionale e di tutto il Friuli, terra

di origine, è frutto di un ciclo produttivo che dura minimo 13 mesi e 8 di stagionatura naturale. Per godere appieno del suo sapore, bisogna tenerlo al fresco, in cantina. Dopo il taglio va protetto con un foglio di alluminio o di carta per alimenti e conservato in frigorifero. Se lo si acquista già affettato, prima di servirlo va tolto in anticipo dal frigo per gustarlo a temperatura ambiente.

Di alta precisione l'affettatrice Haf122r di Howell (59 €).

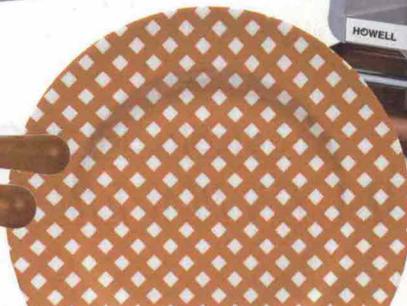


Il coltello professionale Tan di Yaxell (141,12 €).

▶ Ferma prosciutto in acciaio e resina di Schoenhuber (215 €).



▶ Coloratissimo il piatto della collezione Vintage Vichy di Bitossi (25,15 €).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.