

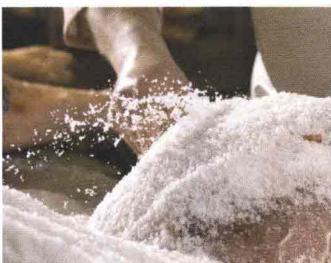


cose & vino

FATTI
LUOGHI
AVVENIMENTI
APPUNTAMENTI
LIBRI
LETTERE

MATRIMONIO D'AMORE TRA **SAN DANIELE** DOP E FRIULANO

L'unicità e la singolarità di alcune opere umane, d'ingegno o materia che siano, non sono mai solamente frutto dell'arbitrio di chi le immagina o le perfeziona, ma sempre il risultato di una interazione tra luoghi, persone, necessità e ambiente. Ancor più i prodotti della terra, cibi o vini è indifferente, sembrano nascere proprio da quell'incontro tra Genio e Lari immaginato da Servio Mario Onorato, grammatico del IV secolo, quando nel commentare l'Eneide affermava che "nessun luogo è senza un Genio". È così che sulle colline appena prima delle Prealpi Carniche, nei pressi del borgo di **San Daniele**, da millenni si tramanda la tradizione della salatura della carne di maiale che oggi dà forma e sostanza ad uno dei più pregiati prosciutti crudi del mondo. Molto profumato, dolce, con un lieve ricordo di mandorla all'assaggio ed equilibrato da una componente grassa che rende il "morso" ancor



© Consorzio
del Prosciutto
di **San Daniele**

più armonico il **San Daniele** Dop è uno dei sovrani della norcineria italiana; risultato di un ambiente sempre ventilato che garantisce la perfetta stagionatura delle carni e di un lavoro che parte dalla selezione dei maiali, un tempo solo i neri friulani, per finire con quel giusto mix tra umidità, temperatura e ventilazione che governa la maturazione. Per trovare l'abbinamento ideale in fatto di vini non bisogna andare lontano, basta infatti rimanere in zona "scomodando", si fa per dire, uno dei simboli dell'enologia del Friuli Venezia Giulia, il Friulano, al tempo Tocai. È necessariamente bianco il vino migliore per il **San Daniele**, prodotto elegante che trova proprio nella morbidezza e nella gentile mineralità del Friulano il perfetto contrappunto alla sua anima delicatamente sapida. Il vino poi, che non disdegna talvolta importanti strutture, tiene perfettamente testa alla consistenza del **San Daniele**, regalando un vero e proprio matrimonio d'amore che si consuma ad ogni sorso e boccone. Infine poi, e possiamo considerarlo un vero e proprio marchio di territorio, entrambi i prodotti sono accomunati da un seducente profumo di mandorla che ne corona e suggella l'unione. Piacere assicurato quindi e chissà, a proposito di piacere, se il Vate D'Annunzio, notoriamente goloso di **San Daniele**, lo assaggiò per la prima volta proprio durante l'avventura di Fiume, tra il 7 e l'11 settembre del 1919, quando fu costretto a Ronchi per una febbre rimandando così la marcia sulla città. Pensandoci bene, forse è guarito proprio a forza di **San Daniele** e Tocai, pardon Friulano.

PROGETTO "BARRIQUE, LA TERZA VITA DEL LEGNO" LA CULTURA DEL VINO ITALIANO A SPASSO NEGLI STATES

Il successo al Salone del Mobile di Milano del 2012 con l'esposizione di oggetti di design realizzati, da oltre 30 artisti, usando il legno di recupero delle botti della Comunità di San Patignano, ha aperto nuovi scenari.

Il più importante nasce da un'idea di Letizia Moratti ed è quello di un tour negli Stati Uniti, al quale lei ha contribuito in prima persona con una organizzazione impeccabile, per la presentazione delle creazioni dei più dinamici maestri di design all'interno di location di rara bellezza,

momenti espositivi esclusivi che verranno affiancati dalla presenza di grandi aziende del vino italiano, volendo veicolare in tal modo, una volta di più, il messaggio del vino quale prodotto di cultura: l'artigianalità italiana a tutto campo, sia per realizzare oggetti di design, sia per realizzare una bottiglia di vino.

Il Progetto "Barrique, la terza vita del legno" è stato inserito a buon diritto nella programmazione ufficiale dell'Anno della Cultura Italiana negli Stati Uniti d'America e il tour è iniziato con la tappa del 7 e dell'8 maggio 2013 a Boston, ha già toccato New York dal 18 al 20 maggio durante la NY Design Week e Washington, il 29 e il 30 maggio, con l'ospitalità presso l'Ambasciata Italiana. A giugno sarà la volta di Charleston, Miami, Houston, con ritorno a NY per il Fancy Food a inizio luglio, poi Chicago e infine Atlanta a settembre.

La selezione delle aziende del vino è stata operata a cura dell'Associazione Italiana Sommelier, con il fattivo contributo organizzativo di Franco M. Ricci, Presidente della Worldwide Sommelier Association, che ha sposato immediatamente lo spirito del Progetto, intuendone subito la grandezza perché "Qualcuno sta finalmente pensando in grande per la Cultura del Vino Italiano all'estero. Perché di questo si tratta. Veicolare il prodotto vino come imprescindibile fattore culturale legato al made in Italy".

Rappresentata tutta la Penisola da aziende del vino di indiscussa qualità, regione per regione, nell'intento di comunicare il più possibile il legame tra il vino e la sua dimensione territoriale.

Ecco le aziende che accompagnano con i loro vini il tour negli States:

Les Crêtes (Valle d'Aosta), Serradenari e Tenuta Il Botolo (Piemonte), Castello di Cigognola (Lombardia), La Vis (Trentino), Scubla (Friuli Venezia Giulia), Anselmi (Veneto), Lunae (Liguria), San Patignano (Emilia Romagna), Castiglion del Bosco (Toscana), Velenosi (Marche), Arnaldo Caprai (Umbria), Falesco (Lazio), Masciarelli (Abruzzo), Di Majo Norante (Molise), Feudi di San Gregorio (Campania), Gianfranco Fino (Puglia), Cantine del Notaio (Basilicata), Fattoria San Francesco (Calabria), Morgante (Sicilia), Argiolas (Sardegna).

◆ barrique.sanpatignano.org

