



dailyELLE 09.00 FASHION METEO

Digita Qui

Cerca >

ELLE LOVERS Iscriviti alla newsletter



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

MORTADELLA BOLOGNA IGP

GRANA PADANO DOP

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP



ELLE.it

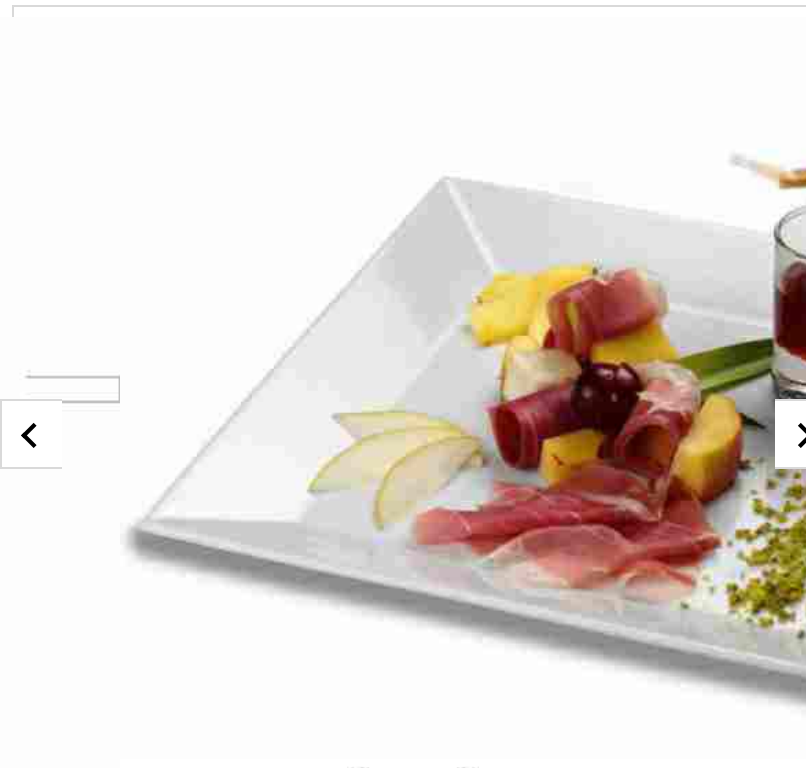
SFILATE MODA SHOPPING BEAUTY MAGAZINE SPOSA OROSCOPO SHOWBIZ BLOG

#ELLE



Prosciutto crudo in festa a San Daniele del Friuli

Una manifestazione portabandiera del Friuli Venezia Giulia per Expo 2015



1/5

Il prosciutto crudo viene festeggiato a [San Daniele](#) del Friuli dal 26 al 29 giugno. Era nata 30 anni fa come una festa enogastronomica di paese. Ora è una quattro giorni a tutto tondo: dalle degustazioni di Prosciutto Crudo [San Daniele](#), al concerto di Bob Dylan (che ha aperto qui il suo tour italiano), agli incontri con scrittori e attori come Roberto Saviano e Stefano Accorsi. Tanto che l'evento **Aria del Friuli** è stato promosso a portabandiera del Friuli Venezia Giulia per EXPO 2015. E non a caso il rituale taglio della prima fetta di [San Daniele](#) è stato fatto da Debora Serracchiani, il presidente della regione che ha pure partecipato ai laboratori di cucina.

Il prosciutto crudo di [San Daniele](#), che da anni si vanta del riconoscimento DOP, è un tesoro socio-gastronomico della nostra Penisola: insieme alla note proprietà nutrizionali (proteine altamente digeribili e lipidi ricchi di acido linoleico, cioè grasso "buono" polinsaturo che non va eliminato, ma) è un prodotto che si identifica col territorio e con la comunità che lo produce. Non lo potevano immaginare certo cardinali e vescovi che nel 1563 erano riuniti a Trento per il Concilio e ricevettero in dono dodici "parsutti", arrivati a dorso di mulo proprio da [San Daniele](#) del Friuli.


E oggi - come da secoli - in un'area di meno di 35 chilometri quadrati, il prosciutto si fa secondo un disciplinare pressoché immutato nelle sue regole fondamentali custodito con rigore e passione dal Consorzio che lo tutela. Nella nazione dei mille campanili, fa specie che qui solo 27 produttori fanno "sistema" e lavorano con i tre ingredienti utilizzati da sempre: cosce di maiale, sale e stagionatura lenta nelle sale orientate per godere delle brezze che arrivano dal mare (Sud) e dai monti (Nord).

Quest'anno per la festa sulle tavole in piazza e nei prosciuttifici sono state servite 2.200.000 fette di prosciutto. Ma c'è stato anche chi come Emanuele Scarello, chef due stelle Michelin de *Agli Amici dal 1887 a Udine* (di Godia), si è cimentato nell'ideazione di piatti ispirati al nobile salume: un'impresa non semplice coniugare questo sapore già completo con quello di altri ingredienti che si trasformano poi durante la cottura. Tra le proposte di Scarello: Ombrina condita, ricotta e "acqua" di [San Daniele](#) e Assolutamente [San Daniele](#) con gnocchi di patate grigliati e misticanza: una reinterpretazione del tradizionale primo con la quintessenza del prosciutto sotto forma di "acqua", "sale e "velo".

Oppure, tra le altre ricette che non disdegnano abbinamenti salati o dolci, gli sperimentati tagliolini al [San Daniele](#), o le apprezzate code di gamberi al [San Daniele](#) fino agli spiedini di frutta, sempre al [San Daniele](#). Perché questa prelibatezza che mette d'accordo golosi e nutrizionisti non è un prodotto di nicchia ma è facilmente reperibile e garantisce una riuscita sia "in purezza" che in preparazioni gastronomiche.

Dirce Bottardi, 2 Luglio 2015

TAGS: Elle a Tavola, [san daniele](#), friul, Prosciutto, sagra, expo



 Plug-in sociale di Facebook

