

FOOD & DRINKS EVVIVA IL **SAN DANIELE** TUTTI PAZZI PER IL PROSCIUTTO

**San Daniele** del Friuli conta circa 8 mila abitanti e produce 2,7 milioni circa di prosciutti Dop. Prosciutti crudi prodotti interamente al naturale, e quando sintende interamente al naturale significa che, contrariamente a come accade di solito, nel caso del prosciutto **San Daniele** la parola data è sacra. Questa è la prima garanzia per ottenere un prosciutto dal sapore davvero unico. La seconda è che le 31 aziende che lavorano il prosciutto a **San Daniele**, grandi o piccole che siano, si va da aziende che commerciano 7 mila prosciutti l'anno ad altre che ne producono oltre 200 mila, devono rispettare rigorosamente tutti i criteri di lavorazione imposti dal Consorzio. E la prima regola è appunto l'utilizzo di ingredienti esclusivamente naturali, che poi nella sostanza sono due: carne selezionata di suino italiano e sale marino siciliano. Il resto lo fanno uomo e il clima. Il clima unico che crea le condizioni per la stagionatura del prosciutto **San Daniele**.

Ci sono molti modi per mangiare il prosciutto, a **San Daniele** e dintorni, e forse il migliore resta il più semplice: tagliarne una fetta sottile e portarsela alla bocca. Oppure stenderla sul pane o ancora abbinare il prosciutto al melone o ai fichi. Ma nelle prosciutterie (e nei ristoranti della cittadina friulana si ha modo di gustarlo nei modi più disparati. Nel cuore di **San Daniele** noi siamo stati ospiti dell'Antico Caffè Toran, che nel menu include piatti regionali, ma anche prodotti del Sud Italia. Eccellenti antipasti e piatti con le erbe spontanee e i funghi raccolti dallo stesso proprietario del locale.

Allontanandoci un po' da **San Daniele**, a Udine, proprio in prossimità del castello si trova un altro ristorante eccellente, La Casa della Contadinanza, dove gustare oltre al **San Daniele**, abbinato a diversi antipasti, ricette regionali e formaggi rari quali l'indimenticabile Forma di Frant (Presidio Slow Food)..

E siccome da quelle parti si trova anche uno dei migliori ristoranti d'Italia, insignito di due stelle Michelin, il nostro consiglio è di gustare il **San Daniele** anche come proposto dallo chef Emanuele Scarello (Ristorante Agli Amici, Udine). Scarello, senza mai tradire il crudo di **San Daniele**, lo utilizza come un ingrediente nei modi più sorprendenti, come ad esempio un brodo da versare sul pesce (vedi il menù qui sotto).

Benvenuti in Friuli Venezia Giulia!

Ombrina candita, ricotta e acqua di **San Daniele**

Tra la campagna e le risorgive

Risotto mantecato all'olio extravergine, piselli, semifreddo al basilico e trota affumicata

Laltopiano del Carso e il Golfo di Trieste

Vitello al rosa, polvere di sardoni e salsa all'uovo

Omaggio alla Piarciolade

Pesche marinate e gelato al Verduzzo

Vini

Flors di Uis - Malvasia, Friulano, Riesling, Cuvée, Vie de Romans

Picéché Collio Rosso, Le Vigne del Ribel

0 comments

Get

Livefyre

FAQ

Sign in

+ Follow

Post comment

Link

Newest | Oldest