

IT -  Guide Eventi Corsi Abbonati Accedi 0

NOTIZIE ▾ VINO ▾ RICETTE ▾ RISTORANTI ▾ VIDEO ▾ FORUM ALTRO ▾



16 LUG 2015 / 05:07



Prosciutto di **San Daniele** protagonista a tavola. In tre ristoranti d'Italia il sapore autentico del Friuli Venezia Giulia

Si produce secondo metodi tradizionali che ne garantiscono la qualità e la caratteristica forma a chitarra. Texture morbida e profumata, risultato di una stagionatura favorita dal clima delle colline friulane, il Prosciutto di **San Daniele** arriva a Milano, Roma e Gragnano.



L'Italia unita nel segno del Prosciutto di **San Daniele**, che arriva in tavola da Nord a Sud della Penisola per presentarsi ai commensali in veste di ambasciatore del made in Italy di qualità, espressione di una sintesi perfetta



Banca Popolare di Vicenza

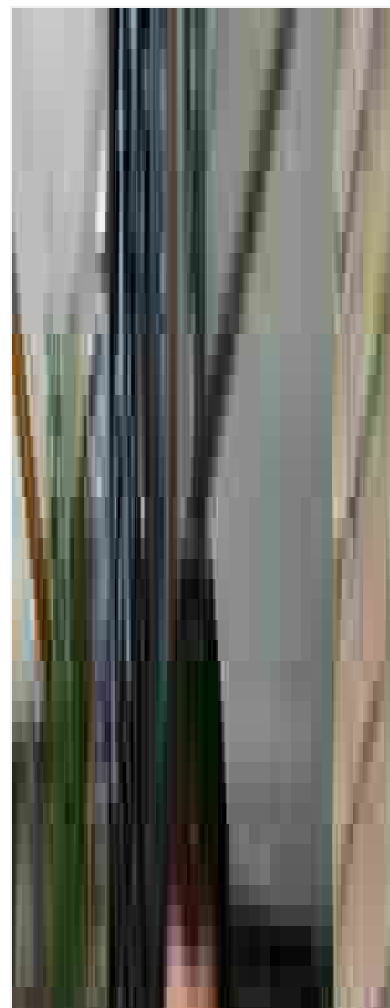
PRESTO



Presto Rata Tonda

SCOPRI DI PIU'

TEMI CALDI



tra sapienza artigianale e territorio vocato. Il territorio in questione è quello del Friuli Venezia Giulia, sulle colline che circondano il borgo di [San Daniele](#), poco più di ottomila abitanti in provincia di Udine. È l'aria di cui gode questa terra - le brezze che spirano dall'Adriatico e le correnti alpine, ma anche l'umidità garantita dalle acque del Tagliamento che scorre nella vallata - a regalare alla stagionatura del prosciutto (minimo 13 mesi) proprietà uniche come il gusto del prodotto che arriva in tavola.

Dal 20 al 26 luglio il Prosciutto di [San Daniele](#) sarà proposto agli ospiti di tre ristoranti che partecipano all'iniziativa di valorizzazione promossa dal Consorzio di tutela con la collaborazione del Gambero Rosso. Le insegne coinvolte sono il **Daniel** di Milano, l'**Osteria di Monteverde** a Roma e **La Galleria** di Gragnano. Ognuno di loro introdurrà in carta un piatto ideato per esaltare le caratteristiche organolettiche del Prosciutto di [San Daniele](#), rendendolo protagonista della ricetta. A Milano lo chef Daniel Canzian proporrà uno Gnocco fritto con [San Daniele](#) e melone, a Roma la carta si arricchirà di un Saltimbocca di capasanta a Prosciutto di [San Daniele](#) con la sua maionese, rapa rossa e patata fondente, mentre a Gragnano il gusto del salume pregiato sarà declinato in versione Insalata di pasta Igp con Prosciutto di [San Daniele](#), fior di ricotta e tartufo nero.

Per approfondire e scoprire foto e ricette dei piatti proposti clicca [qui](#)

Abbiamo parlato di: [Prosciutto di San Daniele](#) agroalimentare italiano, Friuli Venezia Giulia

Precedente

Successivo



Le vongole non crescono più. E un regolamento europeo ne vieta la raccolta. Intanto le "veraci" arrivano dalle Filippine



Partecipa alla discussione

0 commenti

Ordina per **Principali**



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

