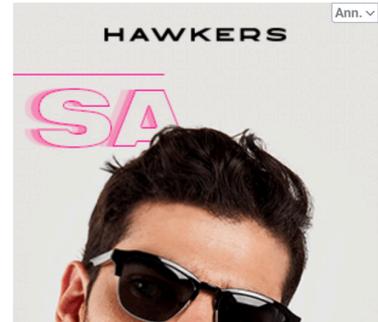


COMUNICATI

## Il Prosciutto di San Daniele alla kermesse di Sanremo con i vini e prodotti FVG

di AdnKronos

27 GENNAIO 2020



(Sanremo, 27 gennaio 2020) - Sanremo, 27 gennaio 2020 - Il Festival di Sanremo è ormai alle porte e l'interesse verso cantanti, presentatori e ospiti vari è alle stelle. Dal 4al 8 febbraio 2020 si svolgerà infatti la settantesima edizione del Festival della Canzone Italiana, durante la quale si esibiranno artisti in competizione ed invitati illustri, tutti a calcare le scene del celebre Teatro Ariston, che per qualche giorno focalizzerà l'attenzione dei media e di un vasto pubblico da casa.

All'interno dell'organizzazione del Festival non mancheranno eventi di vario tipo promossi dagli sponsor ufficiali, come quelli gestiti da PromoTurismo FVG, agenzia volta ad incrementare il turismo in Friuli Venezia Giulia e a farne scoprire bellezze e bontà. Proprio l'ambito culinario sarà al centro delle attività di sponsorizzazione pensate per il Festival dove Casa Sanremo, ovvero l'area hospitality situata accanto all'Ariston, verrà rifornita di prelibate specialità enogastronomiche regionali, come il Prosciutto San Daniele. Tra l'aperitivo inaugurale e l'Aperitipico giornalisti, cantanti e personaggi di spicco appartenenti al mondo dello spettacolo e non solo potranno godersi tutto il gusto di prodotti nostrani dal sapore inconfondibile e universalmente apprezzato come il famoso alimento del [Consorzio del Prosciutto di San Daniele](#).

---

L'evento più importante all'interno delle iniziative di PromoTurismo FVG è in programma per il 4 febbraio presso il "Roof Restaurant" del Palafiori, dove si effettueranno esposizioni di prodotti tipici, showcooking, degustazioni e verranno serviti piatti stellati preparati dallo Chef Emanuele Scarello, all'insegna di gusto autentico unito a innovazione e creatività.

Un prodotto come Prosciutto San Daniele occupa in questo contesto un ruolo importante determinato proprio dal suo valore e dallo stretto legame con il territorio che lo contraddistingue. Il suo sapore è infatti determinato in larga parte proprio dalle caratteristiche geografiche specifiche di San Daniele del Friuli situato tra Prealpi e mare Adriatico, e da un clima unico, umido al punto giusto per consentire un'adeguata stagionatura.

Oltre 2.000 persone potranno gustare nell'ambiente esclusivo e raffinato del Festival il gusto unico di questa eccellenza italiana, frutto di un lavoro sapiente tramandato negli anni per mantenere invariate tutte le peculiari qualità. Il Prosciutto di San Daniele diventa in questo modo protagonista della più importante manifestazione canora italiana, seguita per ogni edizione da un pubblico in media di 9 milioni di persone in tutto il mondo. Viene così sancita l'importanza di un marchio che parla di Italia e di tradizione, rendendo la nostra penisola esempio di impegno e costanza nella produzione di un alimento buono e sano, straordinario da assaporare da solo ma anche ottimo ingrediente per ricette sfiziose.

---

Questa edizione del Festival parte quindi con l'intenzione chiara di fare da cassa di risonanza non solo a canzoni, fiori sanremesi e vestiti glamour, ma anche all'aspetto fondamentale della ricchezza gastronomica italiana, della sua regionalità e dei suoi elevati standard di qualità.

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Costituito nel 1961, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele detiene il Disciplinare di Produzione, vigila sulla sua corretta applicazione, protegge, tutela e promuove il marchio 'Prosciutto di San Daniele'. Il prosciutto di San Daniele è un prodotto a denominazione di origine protetta – DOP, un alimento naturale, fatto solo con carne di suini italiani e sale marino, assolutamente privo di additivi o conservanti, che viene prodotto dalle 31 aziende aderenti al Consorzio, localizzate solo ed esclusivamente a San Daniele del Friuli (Udine). Il particolare ambiente geografico che include fattori climatici e umani, determina le caratteristiche naturali, uniche e irripetibili del Prosciutto di San Daniele