

AROMI E SAPORI

f condividisu



## Enogastronomia d'eccellenza al Festival di Sanremo: il Prosciutto di San Daniele partner con PromoTurismo FVG foto

Ottima carne di maiale, sale e brezza tipica sono gli elementi semplici che portano alla realizzazione di questo prosciutto, famoso per il gusto unico e inconfondibile

di Redazione - 28 gennaio 2020



♠ festival di sanremo
♠ promoturismo fvg
♠ prosciutto san daniele
♠ emanuele scarello
♀ sanremo

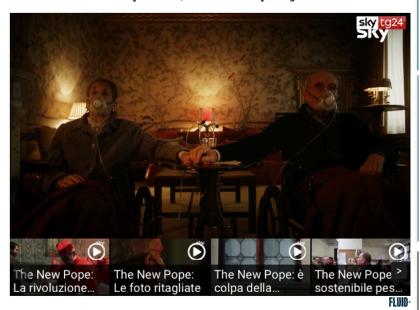
## **GALLO E DANY AUTOMOBILI**

**CONCESSIONARIO RENAULT** 

VENTIMIGLIA · BORDIGHERA · ARMA DI TAGGIA



Il mese di febbraio porta con sé la novità dell'imperdibile **Festival di Sanremo**, che si preannuncia come ogni anno al centro dell'attenzione di una vasta fascia di pubblico, fra critiche e pettegolezzi di rito.



Il Festival della Canzone Italiana è infatti molto più di quello che indica la sua denominazione, abbracciando ambiti come il cinema, la televisione, tematiche sociali e moda e intrecciando temi seri e leggerezza in maniera unica. Dal 4 all'8 febbraio si svolgerà quindi la settantesima edizione del Festival, sotto la direzione artistica di Amadeus, che ne effettuerà anche la conduzione. Il palco del Teatro Ariston di Sanremo susciterà per alcuni giorni un forte interesse a livello sia nazionale che internazionale, con una media prevista di 9 milioni di persone a serata che lo seguiranno in diretta su Rail.



Un lato interessante da considerare è quello relativo agli eventi enogastronomici che ruoteranno intorno al Festival e porteranno alla ribalta prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia, tramite la promozione del territorio gestita dal partner PromoTurismo FVG. Aperitivo inaugurale e Aperitipico saranno per esempio due momenti che vedranno protagonisti prodotti unici come il Prosciutto San

Daniele, offerti al pubblico selezionato dell'area hospitality del Festival, Casa Sanremo, e nella Vip Lounge, luogo di grande visibilità perché sede delle interviste più importanti che si svolgeranno nelle giornate della competizione.

Il 4 febbraio sono previste diverse iniziative al "Roof Restaurant" del Palafiori, sempre connesse al progetto di diffusione di eccellenze italiane regionali provenienti dal Friuli Venezia Giulia, dove il Prosciutto di San Daniele avrà un ruolo di primo piano all'interno di esposizioni, dimostrazioni, degustazioni e showcooking. Questo prodotto porterà un ulteriore contributo con il suo gusto unico come esclusivo ingrediente di piatti stellati preparati dalla sapiente mano dello Chef Emanuele Scarello.

Il legame con il territorio è sancito dall'utilizzo di un alimento così tipico e strettamente connesso al luogo di produzione, San Daniele del Friuli, caratterizzato da una particolare collocazione geografica fra mare e montagna e da un clima specifico dall'umidità perfetta per assicurare un'adequata stagionatura al prosciutto.

Tradizione ed esperienza sono le caratteristiche peculiari della lavorazione dell'alimento del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, che segue una filiera sicura verificata da severi controlli e provvista di certificazione DOP, garanzia di adesione ai più elevati standard di qualità. Ottima carne di maiale, sale e brezza tipica sono gli elementi semplici che portano alla realizzazione di questo prosciutto, famoso per il gusto unico e inconfondibile, straordinario equilibrio di aromi e sapori.

A Sanremo andrà quindi in scena non solo la canzone italiana, ma anche un **prodotto simbolo di eccellenza**, che dal piccolo centro d'Italia in cui viene realizzato è riuscito a **conquistare tavole e ristoranti di tutto il mondo** e sarà gustato durante questo importante evento da giornalisti, cantanti e personalità in vista.

Una passerella internazionale del tutto meritata vedrà premiato lo sforzo di un comparto che svolge un lavoro impegnativo ed accurato, in cui ogni dettaglio conta per raggiungere un risultato impeccabile, un prosciutto ineguagliabile che sembra aver già vinto la sua competizione.