

PRESENTATA DA



ARIA di FESTA SAN DANIELE

DAL 23 AL 25 GIUGNO 2017
A SAN DANIELE DEL FRIULI

PROGRAMMA

www.ariadisandaniele.it

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it



Main sponsor



PAULANER

**goccia
di carnia.**



**Nao
nis**
PROSECCO
by La Dedita

Sponsor

B Banca Popolare di Cividale
www.civibank.it

AMGA

HERAcomm



IOB Silvano & C.

MOROSO^M

Partner



**CASA
VENFRI**



carrservice
LA QUALITÀ ELEVATA

INDICE

p. 4-5

ENOGASTRONOMIA

p. 6-9

DEGUSTAZIONI E CORSI

p. 10-19

PROSCIUTTIFICI APERTI

p. 20-25

SPETTACOLI E CULTURA

p. 26-27

SAN DANIELE DIVERTIMENTO

p. 28-33

SAN DANIELE ITINERARI E MOSTRE

p. 34-35

SAN DANIELE UN LUOGO MAGICO, UN PROSCIUTTO UNICO

ORARI DI APERTURA

Venerdì dalle 19.00 alle 24.00

Sabato e domenica dalle 10.00 alle 24.00

INFO POINT

Via Umberto I, 10

ENOGASTRONOMIA





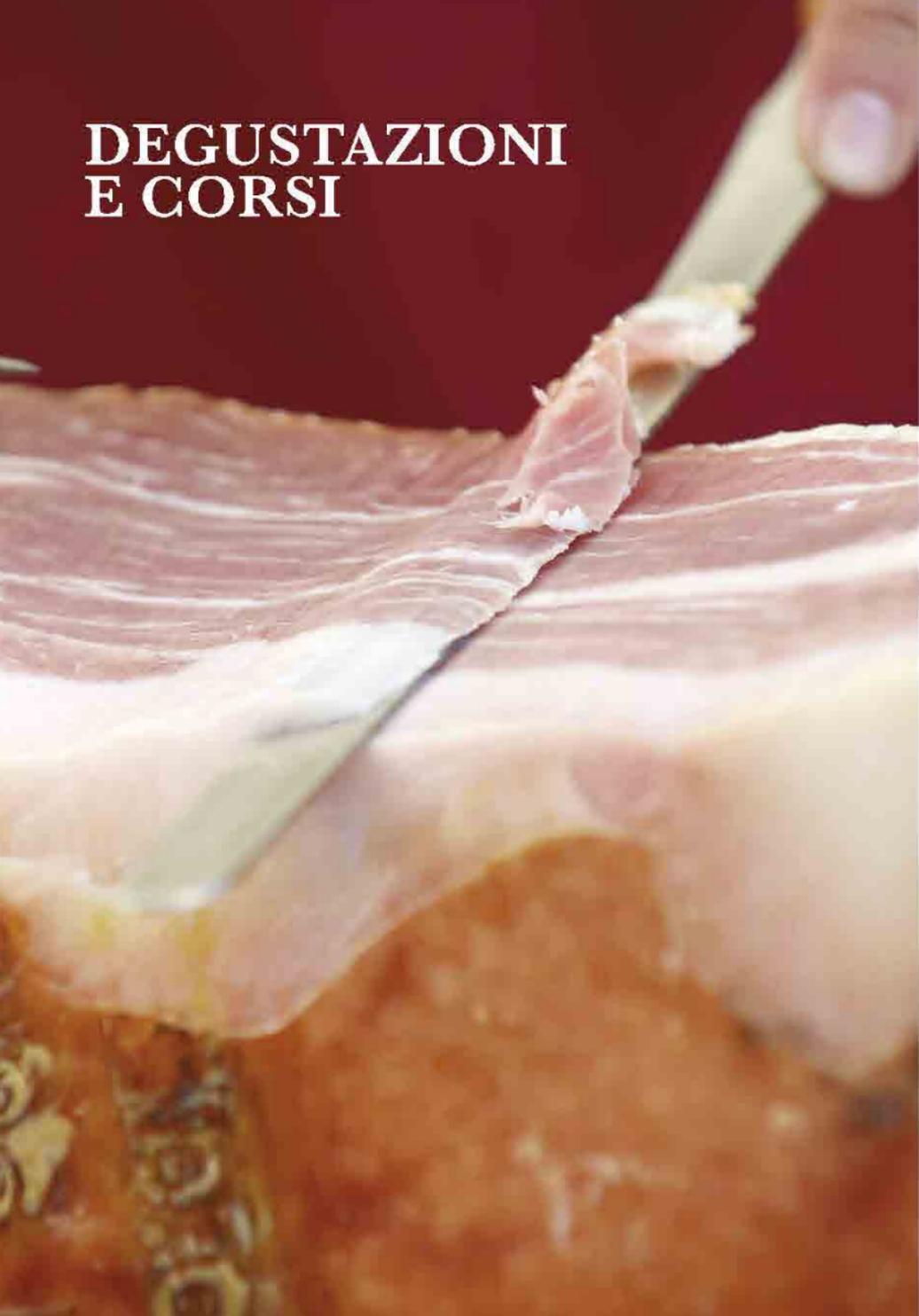
STAND ENOGASTRONOMICI

Numerosi sono gli spazi in città in cui assaggiare il prosciutto di San Daniele affettato a macchina, tagliato al coltello e declinato nelle gustose ricette dei ristoranti del centro cittadino. È inoltre possibile degustare il San Daniele presso gli stand dei produttori al parco del Castello e nelle aziende aperte.

NEGLI STAND DI ARIA DI FESTA

Birra Paulaner, Acqua Goccia di Carnia, Formaggio Montasio di Latterie Friulane, Vini Naonis.

**DEGUSTAZIONI
E CORSI**



APPUNTAMENTI GRATUITI CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

scrivendo a eventi@prosciuttosandaniele.it

I corsi si terranno **sabato 24 e domenica 25 giugno**

► via Ippolito Nievo

DEGUSTAZIONI GUIDATE

11.00-11.45 Degustazione guidata in abbinamento
a vini bianchi regionali

12.00-12.45 Degustazione guidata in abbinamento
a vini bianchi regionali *Lingua tedesca*

16.00-16.45 Degustazione guidata in abbinamento
a birra Paulaner

18.00-18.45 Degustazione guidata in abbinamento
a vini bianchi regionali

CORSI DI TAGLIO

Il San Daniele in pratica: come riconoscerlo,
affettarlo a macchina e tagliarlo a mano.

Come conservarlo intero, a tranci o già affettato.

17.00-17.45

18.00-18.45

CORSI DI CUCINA CON LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA

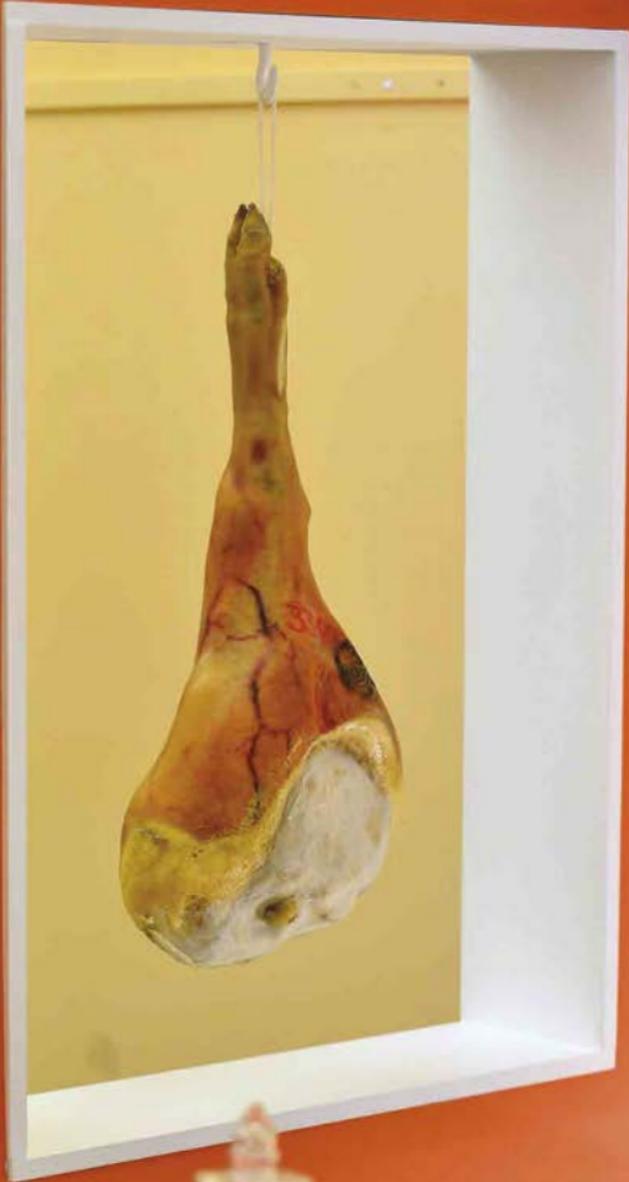
Gli chef della Scuola de La Cucina Italiana conducono
un ciclo di otto mini corsi di cucina, dedicati al Prosciutto
di San Daniele. A seguire degustazione dei piatti preparati.

12.00-12.45

14.00-14.45

15.00-15.45

17.00-17.45



punta l'osso di cavallo:
ti restituirà l'aroma
della giusta
stagionatura

ent
no

SAN DANIELE, UN PROSCIUTTO SENSAZIONALE

Percorso interattivo con un approccio multisensoriale dedicato alla scoperta del prosciutto di San Daniele e della molteplicità dei vini friulani.

Per i più piccoli laboratori creativi, dove dare libero sfogo alla fantasia e preparare il... panino perfetto!

Sabato 24 e domenica 25 giugno
dalle ore 11.00 alle 19.00

► via Ippolito Nievo, presso il Consorzio
del prosciutto di San Daniele

PROSCIUTTIFICI APERTI





PER SCOPRIRE DOVE SI FA IL SAN DANIELE

I prosciuttifici aprono le porte ai visitatori per accompagnarli in visite guidate e degustazioni alla scoperta del San Daniele, offrendo così la possibilità di entrare in contatto diretto con gli unici luoghi dove viene prodotta questa eccellenza del Made in Italy.

MAPPA DEI PROSCIUTTIFICI APERTI

-  VISITE GUIDATE
AL PROSCIUTTIFICIO
-  DEGUSTAZIONE
CON IL SAN DANIELE
-  DEGUSTAZIONE E MENÙ
CON IL SAN DANIELE
-  PROSCIUTTIFICI
IN CASTELLO

-  PARCHEGGI
-  PARCHEGGI ESPOSITORI
-  INFOPOINT
-  FERMATE
-  PERCORSI



UN SERVIZIO DI BUS
NAVETTA GRATUITO
COLLEGA LE AZIENDE
CON IL CENTRO
ED I PARCHEGGI

VENERDÌ 23 GIUGNO
DALLE 18.00 ALLE 01.00
SABATO 24 GIUGNO
DALLE 16.00 ALLE 01.00
DOMENICA 25 GIUGNO
DALLE 10.00 ALLE 24.00





DOK DALL'AVA

PICARON

BUS

P2

SOTTO AGARO

LA GLACERE

P3

TESTA & MOLINARO

BUS

BAGATTO

BUS

PBus PE

**PROSCIUTTIFICI
IN CASTELLO**

ALBERTI

PE

MUSEO



BUS

PROLONGO

BUS

BORGO
BACCO

IL CAMARIN

BUS

P4

VISITA GUIDATA AI PROSCIUTTIFICI

1. LA CASA DEL PROSCIUTTO ALBERTI

Visite guidate al prosciuttificio nelle giornate di **sabato 24** e **domenica 25 giugno** dalle **10.00** alle **12.00** e dalle **15.00** alle **19.00**. Negli stessi giorni visite in tedesco e inglese alle ore **11.00, 12.00, 15.00, 16.00, 17.00**.

2. DOK DALL'AVA

Visite guidate al prosciuttificio nelle giornate di **sabato 24** e **domenica 25 giugno** dalle ore **10.00** alle ore **20.00** nelle lingue italiano, inglese, francese e tedesco, previa prenotazione ai seguenti contatti doksd@dallava.com / T. 0432 940280. È inoltre possibile visitare senza prenotazione il museo fotografico aziendale che dalla prosciutteria porta alla vetrata sui saloni di stagionatura.

3. PRINCIPE DI SAN DANIELE

Visite guidate al prosciuttificio nelle giornate di **sabato 24** e **domenica 25 giugno** dalle ore **10.00** alle ore **20.00** nelle lingue italiano, spagnolo, tedesco e inglese. Inizio ultimo tour alle ore **19.00**. Lo spaccio aziendale osserva gli stessi orari delle visite.

4. PROSCIUTTIFICI PICARON

Visite guidate al prosciuttificio nelle giornate di **sabato 24** e **domenica 25** dalle ore **10.00** alle **18.00**. Lo spaccio aziendale osserva gli stessi orari delle visite.

5. TESTA & MOLINARO

Visite guidate al prosciuttificio **sabato 24** dalle ore **11.00** alle **14.30** e dalle **16.00** alle **21.00**. Visite in lingua tedesca dalle **11.00** alle **13.30** e dalle **16.00** alle **21.00**. **Domenica 25 giugno** visite in italiano dalle ore **11.00** alle **21.00**, in tedesco dalle **11.00** alle **13.30** e dalle **15.00** alle **21.00**.



1. LA GLACERE

Visite guidate al prosciuttificio nelle giornate di **venerdì 23** dalle ore 17.00 alle ore 20.00. **Sabato 24 e domenica 25 giugno** dalle ore 10.00 alle ore 22.00. I vini in abbinamento sono dell'azienda agricola Comelli Paolino di Faedis (Ud).

2. PROSCIUTTIFICIO PROLONGO

Visite guidate al prosciuttificio nelle giornate di **sabato 24** e **domenica 25 giugno** negli orari 9.00 - 12.00 e 15.00 - 20.00. Visite in lingua italiana, tedesca, inglese, francese e spagnola. È gradita la prenotazione. Alla fine di ogni tour guidato verrà offerto un grissino di prosciutto e un calice di Prosecco della Cantina Falcut Vini. Il Prosciuttificio Prolongo offre anche intrattenimento nell'area presso la concessionaria Orzan Auto Viale Trento e Trieste, 115.

Venerdì 23 giugno dalle 19.00 alle 24.00

- 19.00 Apertura chioschi degustazione prosciutto
- Musica con DJ Cräck

Sabato 24 giugno dalle 10.00 alle 24.00

- 10.00 Apertura chioschi degustazione prosciutto
- 11.00 Show cooking Chef Davide Maddalena
- 16.30 Show cooking Chef Davide Maddalena
- 18.00 Show cooking Chef Davide Maddalena
- 21.00 Concerto Rock con i "Rue de Paradis"

Domenica 25 giugno dalle 10.00 alle 24.00

- 10.00 Apertura chioschi degustazione prosciutto
- 10.00 Raduno Volkswagen d'epoca "Maggiolini Bassanesi" con esposizione Auto Storiche
- 11.00 Show cooking Chef Davide Maddalena
- 14.00 Concerto Rockabilly, Rock'n' Roll anni 50 con i Positiva
- 16.30 Show cooking Chef Davide Maddalena
- 18.00 Show cooking Chef Davide Maddalena
- 21.00 Spettacolo teatrale Felici Ma Furlans
– La prima serie sull'Homo Furlanus

VISITA GUIDATA E MENÙ CON IL SAN DANIELE



1. ARBEA

Venerdì 23 giugno

- Apertura degustazioni e prosciuttificio dalle ore 18.00 alle 24.00.
- Visite guidate ogni ora di tutta la lavorazione del prosciutto anche in inglese e tedesco.
- Dalle 19.30 Show e cocktails della scuola di Barman Fibacademy dj – musica latino americana e reggaeton.

Sabato 24 giugno

- Apertura degustazioni e prosciuttificio dalle ore 10.00 alle 24.00.
- Visite guidate ogni ora di tutta la lavorazione del prosciutto anche in inglese e tedesco.
- Arbea solidale* con l'associazione *Diamo un taglio alla sete*
- Arbea in **Marcia al Tramonto** marcia non competitiva a passo libero, aperta a tutti su percorsi naturalistici segnalati di 6 - 12 - 20 km - iscrizioni presso il parco del prosciuttificio a partire dalle 16.00.

SAPORI IN ARBEA - MENÙ E STAND ENOGASTRONOMICI CON PRODOTTI LOCALI PREPARATI SUL POSTO

- Selezione di Prosciutto di San Daniele prodotto da Arbea
- Tagliolini alla San Daniele
- Gnocco Fritto alla San Daniele
- Tris di trota Friultrota di Pighin e verdure

Chioschi di prodotti locali e preparati sul posto

- Pane e pizza al San Daniele (infornata al momento)
- Formaggi locali e mozzarella fatta sul posto con latte locale
- Le frittelle di mele di Sutrio
- Il gelato ai lamponi e frutti di bosco di Avasinis
- I caffè monorigine di Pura Vida Cafe (Codroipo)

Musica dal vivo e ampia area gratuita per bambini e famiglie con gonfiabili, trucca bimbi e percorso avventura fino alle 22.00.

Domenica 25 giugno

- Apertura degustazioni e prosciuttificio dalle ore 10.00 alle 24.00
- Visite guidate ogni ora di tutta la lavorazione del prosciutto anche in inglese e tedesco
- Arbea solidale* con l'associazione *Diamo un taglio alla sete*

SAPORI IN ARBEA - MENÙ E STAND ENOGASTRONOMICI CON PRODOTTI LOCALI PREPARATI SUL POSTO

- Selezione Prosciutto di San Daniele prodotto da Arbea
- Tagliolini alla San Daniele
- Gnocco fritto alla San Daniele
- Tris di trota Friultrota di Pighin e verdure

Chioschi di prodotti locali e preparati sul posto

- Pane e pizza al San Daniele (infornata al momento)
- Formaggi locali e mozzarella fatta sul posto con latte locale
- Le frittelle di mele di Sutrio
- Il gelato ai lamponi e frutti di bosco di Avasinis
- Il caffè monorigine di Pura Vida Cafe (Codroipo)

Musica dal vivo e ampia area gratuita per bambini e famiglie con gonfiabili, trucca bimbi e percorso avventura fino alle **22.00**.

- * Arbea Solidale – Stand Enologico del vino Vitae e Ramandolo per un contributo a *Diamo un taglio alla sete* associazione no profit promotrice di una iniziativa solidale dal Friuli all'Africa per la realizzazione di pozzi d'acqua in Kenya.



2. PROSCIUTTIFICIO BAGATTO

Visite guidate al prosciuttificio nelle giornate di **venerdì 23, sabato 24 e domenica 25** dall'apertura fino alle **21.00** in italiano, inglese e tedesco.

Venerdì 23 giugno

- Apertura dalle ore **18.00** alle **24.00**
- Serata live music con i "Three Lives"

Sabato 24 giugno

- Apertura dalle ore **10.00** alle **01.00**
- Serata live music con i "Three Lives"

Domenica 25 giugno

- Apertura dalle ore **10.00** alle **24.00**
- Dalle **09.30** Moto Prosciuttata - ritrovo presso il prosciuttificio. Per tutti gli appassionati delle due ruote, musica dal vivo con i "Diatriba", sfilata in moto e premiazioni
- Serata live music con "Sarah Micoli Acoustic Trio"
- Degustazione di San Daniele, formaggi, mozzarella di bufala Friulana, garganelli alla crema di latte e prosciutto, pasta corta con ragù di prosciutto, dolci. In abbinamento vini dell'Azienda Agricola Il Roncal.

3. PROSCIUTTIFICIO IL CAMARIN

Sabato 24 e domenica 25 apertura dalle ore **09.30** alle **24.00**

- Musica filodiffusa da Radio Cantina Pascolo

MENÙ

- Piatto Camarin: Prosciutto San Daniele 20 mesi con melone, mozzarelline di bufala con pomodorini e capperi, mortadella artigianale - salame artigianale e frittatina alle erbe di campo
- Porzione prosciutto crudo San Daniele 20 mesi
- Porzione prosciutto crudo San Daniele con melone
- Formaggio montasio con pane/polenta
- Tagliolini alla San Daniele (dalle ore **11.30 - 14.30, 18.30 - 22.15**)
- Frico di patate e crodies

LOUNGING

SPETTACOLI
E CULTURA

**SOLO IN UNA TERRA APPARTATA E DI CONFINE,
IN UN “PAESE DI TEMPORALI E PRIMULE”
COME SCRISSE PASOLINI, POSSONO NASCERE
E GERMOGLIARE ESPERIENZE DI COSÌ RARA
ECCELLENZA COME IL FRIULI PUÒ E SA OFFRIRE.**

L'incomparabile eleganza del prosciutto, che, accarezzato dalle brezze dei colli assume colori e sapori inconfondibili, è circondata da ambienti naturali, da iniziative culturali e sociali capaci di produrre una qualità di vita davvero unica.

Per questo motivo nel corso del week end di **Aria di Festa**, e in collaborazione con **Leggermente**, ci sarà spazio per una serie di appuntamenti volti a raccontare le peculiarità culturali e artistiche di questo territorio. Così da un lato si potranno incontrare uomini e donne che hanno saputo trasformare il Friuli in una affascinante fucina sperimentale, attraverso il rap friulano di **Doro Gjat**, le struggenti fotografie di **Ulderica Da Pozzo**, i sapori reinventati di **Emanuele Scarello**, fino a una carrellata di invidiabili **campioni sportivi**.

D'altra parte a San Daniele si potrà anche conoscere da vicino personaggi di primissimo livello nel panorama culturale nazionale che il Friuli conoscono, amano e di cui parleranno con stupefacente affetto: da **Andrea Scanzi** a **Mario Tozzi**, da **Alberto Felice De Toni** a **Philippe Daverio**, fino a **Massimo Cirri** e **Cristiana Capotondi**. E lo faranno smascherando sorprese e misteri troppo spesso sconosciuti alle grandi masse eppure capaci di trasformare questa terra in un miracoloso piccolo compendio dell'universo.

In collaborazione con

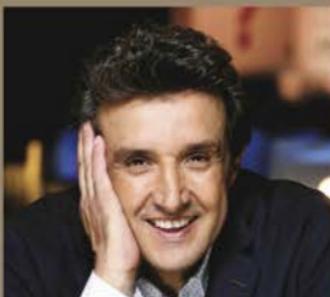
l e g g e r m e n t e

IL CALENDARIO DELLA CULTURA

Un ampio parterre di giornalisti, scrittori ed esponenti del mondo della cultura e dello spettacolo per un ricco calendario di incontri con il pubblico. Ospiti di quest'anno:



MARIO TOZZI



FLAVIO INSINNA



MASSIMO CIRRI



ANDREA SCANZI



PHILIPPE DAVERIO



CRISTIANA CAPOTONDI

Il calendario degli appuntamenti
è disponibile su www.ariadisandaniele.it

Sabato 24 giugno

- 12.00** presso il Consorzio del Prosciutto di San Daniele
presentazione del volume Elogio del prosciutto2
- 15.00** presso Auditorium Splendor “Il tempo sospeso”
con Aurelio Pantanali e Andrea Bellavite
- 16.00** presso Auditorium Splendor “Le matricole e il rettore”
con Alberto Felice De Toni
- 17.00** presso Auditorium Splendor “La comunicazione leggera”
con Flavio Insinna
- 18.00** presso Auditorium Splendor “Il vino buono sta
nelle botti piccole” con Andrea Scanzi
- 19.00** presso Auditorium Splendor “Sebben che siamo donne”
con Cristiana Capotondi

Domenica 25 giugno

- 10.30** presso Parco del Castello
“Sapori di una terra unica” con Emanuele Scarello
- 11.30** presso Biblioteca Guarneriana “Friuli da scoprire”
con Ulderica Da Pozzo e Mauro Daltin
- 15.00** presso Auditorium Splendor “Friuli, terra di fatica,
sport e campioni” con Edi Reja, Alessandro De Marchi,
Chiara Cainero, Giorgio Di Centa
- 16.00** presso Auditorium Splendor “Una terra da difendere”
con Mario Tozzi
- 17.00** presso Auditorium Splendor “Mangiare sano:
bufale e verità” con Massimo Cirri
- 18.00** presso Auditorium Splendor “L’incomparabile bellezza
artistica di una terra di confine” con Philippe Daverio
- 19.00** presso Parco del Castello “Friuli in rap” con Doro Gjat





MUSICA DAL VIVO INTRATTENIMENTO MUSICALE NEL CENTRO STORICO

LOUNGE

Un locale nel salotto verde del centro storico, per intrattenersi tra aperitivi, cocktail e stuzzichini accompagnati da un originale calendario di dj set.

Venerdì 23 dalle 19.00 alle 24.00

Sabato 24 e domenica 25 dalle 10.00 alle 24.00

► Parco del Castello

DISCOPISTA

Tutte le sere dalle 22.00

► Parco del Castello

SAN DANIELE DIVERTIMENTO

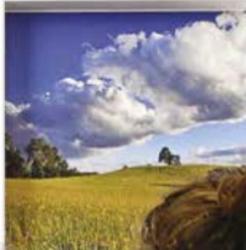


al termine della
stagionatura
suona a festa
come le campane
delle chiese
cittadine

ha i profumi
delle brezze
aromatiche che
accarezzano
le colline



ha i colori
dei preziosi
codici miniat
della
Guameriana



al palato la fetta
del San Daniele
è morbida come
Il velluto dei
tradizionali
staféts



STORIA DI SAN DANIELE
Il prosciutto di San Daniele è un prodotto di eccellenza, che ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2009. La sua storia è legata al territorio di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, dove si produceva tradizionalmente.

STORIA DI GUAMERIANA
Guameriana è un comune della provincia di Udine, in Friuli Venezia Giulia. È noto per la sua tradizione artigianale e per i prodotti tipici, tra cui il prosciutto di San Daniele.

STORIA DI SAN DANIELE
Il prosciutto di San Daniele è un prodotto di eccellenza, che ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2009. La sua storia è legata al territorio di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, dove si produceva tradizionalmente.

STORIA DI SAN DANIELE
Il prosciutto di San Daniele è un prodotto di eccellenza, che ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2009. La sua storia è legata al territorio di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, dove si produceva tradizionalmente.

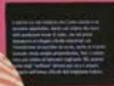
STORIA DI SAN DANIELE
Il prosciutto di San Daniele è un prodotto di eccellenza, che ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2009. La sua storia è legata al territorio di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, dove si produceva tradizionalmente.

STORIA DI SAN DANIELE
Il prosciutto di San Daniele è un prodotto di eccellenza, che ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2009. La sua storia è legata al territorio di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, dove si produceva tradizionalmente.

STORIA DI SAN DANIELE
Il prosciutto di San Daniele è un prodotto di eccellenza, che ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2009. La sua storia è legata al territorio di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, dove si produceva tradizionalmente.

STORIA DI SAN DANIELE
Il prosciutto di San Daniele è un prodotto di eccellenza, che ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2009. La sua storia è legata al territorio di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, dove si produceva tradizionalmente.

STORIA DI SAN DANIELE
Il prosciutto di San Daniele è un prodotto di eccellenza, che ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) nel 2009. La sua storia è legata al territorio di San Daniele del Friuli, in provincia di Udine, dove si produceva tradizionalmente.



SAN DANIELE DIVERTIMENTO

La gioia dell'animazione con esibizioni sportive, attrazioni e il parco giochi gonfiabili. Chiosco di panini e dolci.

Venerdì 23 dalle 19.00 alle 24.00,
Sabato 24 e domenica 25 dalle 10.00 alle 24.00

► Piazza IV Novembre

PICCOLI CHEF

Laboratori creativi per i più piccoli dove dare libero sfogo alla fantasia e diventare dei piccoli Masterchef preparando il ... panino perfetto!

Sabato 24 e domenica 25 dalle 11.00 alle 19.00

► Via Ippolito Nievo, 8 presso
il Consorzio del prosciutto di San Daniele

1 SU 3 PUOI VINCERE...

3 SU 3 TI DIVERTI!

Pesca di beneficenza, in palio il prosciutto di San Daniele e tanti originali premi

► Piazza IV Novembre



SAN DANIELE ITINERARI E MOSTRE

CICLOTOUR

Visita dei dintorni di San Daniele con la propria bici, 22 km per una pedalata di 2 ore adatta alle famiglie, accompagnati da una guida escursionistico naturalistica.

Costo 6 € a persona (3 € soci FIAB) minori di 14 anni gratis.

Domenica 26 giugno con partenza alle **14.30** da San Daniele

► Piazza IV Novembre presso stand Abicitudine

ALLA SCOPERTA DEL CENTRO STORICO DI SAN DANIELE DEL FRIULI

Visita guidata della durata di due ore ai monumenti, all'Antica biblioteca Guarneriana e al Museo del Territorio.

Prenotazioni e iscrizioni all'Ufficio Turistico Pro San Daniele (Tel. 0432 940765 – info@infosandaniele.com).

Costo 8 € a persona, iscrizioni entro giovedì 22 giugno.

Sabato 24 e domenica 25, ore **10.30** e ore **15.00**

con ritrovo 15 minuti prima della partenza in via Roma 3, di fronte all'Ufficio della Pro San Daniele.

L'iscrizione comprende: la visita guidata, l'ingresso ai siti e un buono degustazione di prosciutto di San Daniele da utilizzarsi presso i prosciuttifici aperti e i prosciuttifici nel Parco del Castello.

MOSTRE

Mostra fotografica Giustizia e legalità

Mostra Libri al Museo

Sabato 24 e domenica 25, dalle **10.00** alle **20.00**

► Museo del Territorio - via Udine, 4



RE/MAX

Per info e prenotazioni:

Visitait.it - Adventure Booking www.visitait.it

ESCURSIONE IN CANOA CANADESE - FIUME TAGLIAMENTO

Il percorso "Canoa Canadese - Fiume Tagliamento"; è dedicato agli amanti della natura desiderosi di conoscere in maniera divertente e curiosa un angolo selvaggio e ancora intatto del Friuli. L'attività è di livello medio/facile e prevede la presenza di una guida che spiegherà il percorso e accompagnerà gli escursionisti, mettendo a disposizione l'attrezzatura necessaria (canoa, casco, pagaia e giubbino di galleggiamento) e l'assistenza per godere l'esperienza con il massimo della tranquillità e del divertimento. La durata complessiva dell'esperienza è di circa 3 ore e mezza.

VOLO LIBERO IN MONGOLFIERA

Volo libero in mongolfiera a San Daniele del Friuli. Adatto a gruppi, famiglie e coppie, il tour ha durata indicativa (in base alle correnti) di circa 60 minuti. A bordo dei voli previsti per le giornate degli eventi sono disponibili fino a 12 posti per cesta.



CANYONING - RIO PIELUNGO/GASPARINI

Escursione di livello medio-facile e accessibile a chiunque. Con il canyoning si scendono i torrenti nei tratti più selvaggi, ci si cala su corda lungo cascate mozzafiato, ci si tuffa in laghetti dall'acqua cristallina, si scivola su toboga spinti dalla corrente. Consigliato per gruppi di minimo 6 persone.

DISCESA FLUVIALE RAFTING - FIUME TAGLIAMENTO

Il percorso è facile ma di rara bellezza e si sviluppa tra i rami intrecciati del fiume Tagliamento. La discesa fluviale con gommone (raft) è adatta anche ai meno esperti e per chi non ha troppa confidenza con l'acqua. La durata dell'esperienza è di circa 2 ore e mezza.

TOUR IN CARROZZA

Tour in Carrozza tra le colline di San Daniele, per passare una giornata in modo diverso e riscoprire i ritmi lenti ormai lontani dal nostro vivere quotidiano.

**SAN DANIELE
UN LUOGO
MAGICO,
UN PROSCIUTTO
UNICO**





IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE È UN PRODOTTO NATURALE, FATTO CON CARNE DI SUINI NATI E ALLEVATI ESCLUSIVAMENTE IN ITALIA E SALE MARINO, SENZA L'AGGIUNTA DI ADDITIVI E CONSERVANTI.

Tutte le fasi di produzione devono avvenire a San Daniele del Friuli, rispettando la lavorazione ereditata da un'antica tradizione. Il marchio a fuoco del Consorzio impresso sulla cotenna, la presenza dello zampino e la caratteristica forma a chitarra sono i tratti distintivi del Prosciutto di San Daniele DOP.

Grazie al suo alto valore nutrizionale e alla sua facile digeribilità è un alimento indicato per qualsiasi tipo di dieta.

A San Daniele del Friuli
il clima è perfetto per la
stagionatura del prosciutto.
Qui le brezze del Mare
Adriatico si incrociano
con i venti delle Alpi,
la collina morenica
tempera l'umidità
e il fiume Tagliamento
regola la temperatura.



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

SCOPRITEVI INTENDITORI

Questi sono
gli unici produttori
del San Daniele

A&B Prosciutti

Arbea

Dok Dall'Ava

Eli Prosciutti

Filiera Uno
Prosciutti

Framon

Grandi Salumifici
Italiani

Io Prosciutto

King's

La Casa del
Prosciutto "Alberti"

La Glacere

Leoncini Prosciutti

Levoni

Martelli il 27

Morgante

Negrone

Nuova Mondial

Principe
di San Daniele

Prosciutti Coradazzi

Prosciuttifici
Picaron

Prosciuttificio
Bagatto

Prosciuttificio
Friulano
San Daniele

Prosciuttificio
Il Camarin

Prosciuttificio
Prolongo

Prosciuttificio
Zanini

Sanbon

Selva Alimentari

Testa & Molinaro



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Via Ippolito Nievo, 19 - San Daniele del Friuli (UD) - Italia

T. +39 0432 957515 F. +39 0432 940187

info@prosciuttosandaniele.it - www.prosciuttosandaniele.it