



GASTRONOMIA

La città di San Daniele del Friuli è famosa e conosciuta in tutto il mondo per il prodotto principale del Friuli-Venezia Giulia: il prosciutto di San Daniele DOP. Un prodotto italiano che ha origine da cosce di suino italiano lavorato e stagionato solo ed esclusivamente in questo comune. Le perfette condizioni microclimatiche consentono infatti di stagionare alla perfezione le cosce di suino per ricavare il San Daniele, un prodotto di Denominazione di Origine Protetta dal 1996. Nel territorio comunale sono solo trentuno le aziende produttrici degli oltre 2 milioni e 600 mila prosciutti, che seguono il rigido disciplinare di produzione. Il Prosciutto di San Daniele è realizzato con soli tre ingredienti: cosce di suino, sale marino e il particolare microclima di questa città. Si tratta di un prodotto totalmente naturale, privo di conservanti, nitrati e nitriti. Per il suo elevato valore nutrizionale e la sua facile digeribilità, garantita da una stagionatura non inferiore ai 13 mesi, il Prosciutto di San Daniele DOP è indicato in qualsiasi dieta, ed è un'ottima fonte di proteine nobili e di alta qualità, di vitamine e minerali. Il Prosciutto di San Daniele è consumato affettato sottile al momento, oppure utilizzato in numerose preparazioni come i "Tagliolini alla San Daniele", piatto tipico e caratteristico della cittadina. Nelle numerose prosciutterie non manca il San Daniele affettato al coltello ma abili tagliatori che presentano degustazioni di prosciutto di varie stagionature.

La città del prosciutto, però, è nota anche per altri prodotti caratteristici della zona come la trota affumicata. Lungo le sponde del fiume Tagliamento si trova un piccolo allevamento di trote da fiume, si tratta di un'azienda di nicchia a conduzione familiare che produce la "Regina di San Daniele". Nelle numerose osterie e ristoranti del paese si possono trovare gustosi piatti a base di Prosciutto e di trota affumicata accompagnati da ottimi vini friulani della zona e ad altri importanti piatti della cultura locale come il frico, una torta di patate e formaggio fuso. A San Daniele del Friuli il Re (prosciutto) e la Regina (trota) fanno da padroni nel panorama gastronomico.