

MAPPA

-  INGRESSO NORD
-  INGRESSO SUD
-  INGRESSO OVEST
-  SCALINATA PANORAMICA
-  STAND ENOGASTRONOMICI
-  TERRAZZA SAN DANIELE
-  SPAZIO DIDATTICO CONSORZIO
-  SPAZIO DIDATTICO CATTANEO
-  PIAZZA DANTE
-  BIBLIOTECA GUARNERIANA
-  PARCO DEL CASTELLO
-  FOLKEST - VIA AL LAGO
-  AREA MERCATO - FIERA
-  MERCATINO
-  PICNIC

LABORATORI, LEZIONI E MASTERCLASS

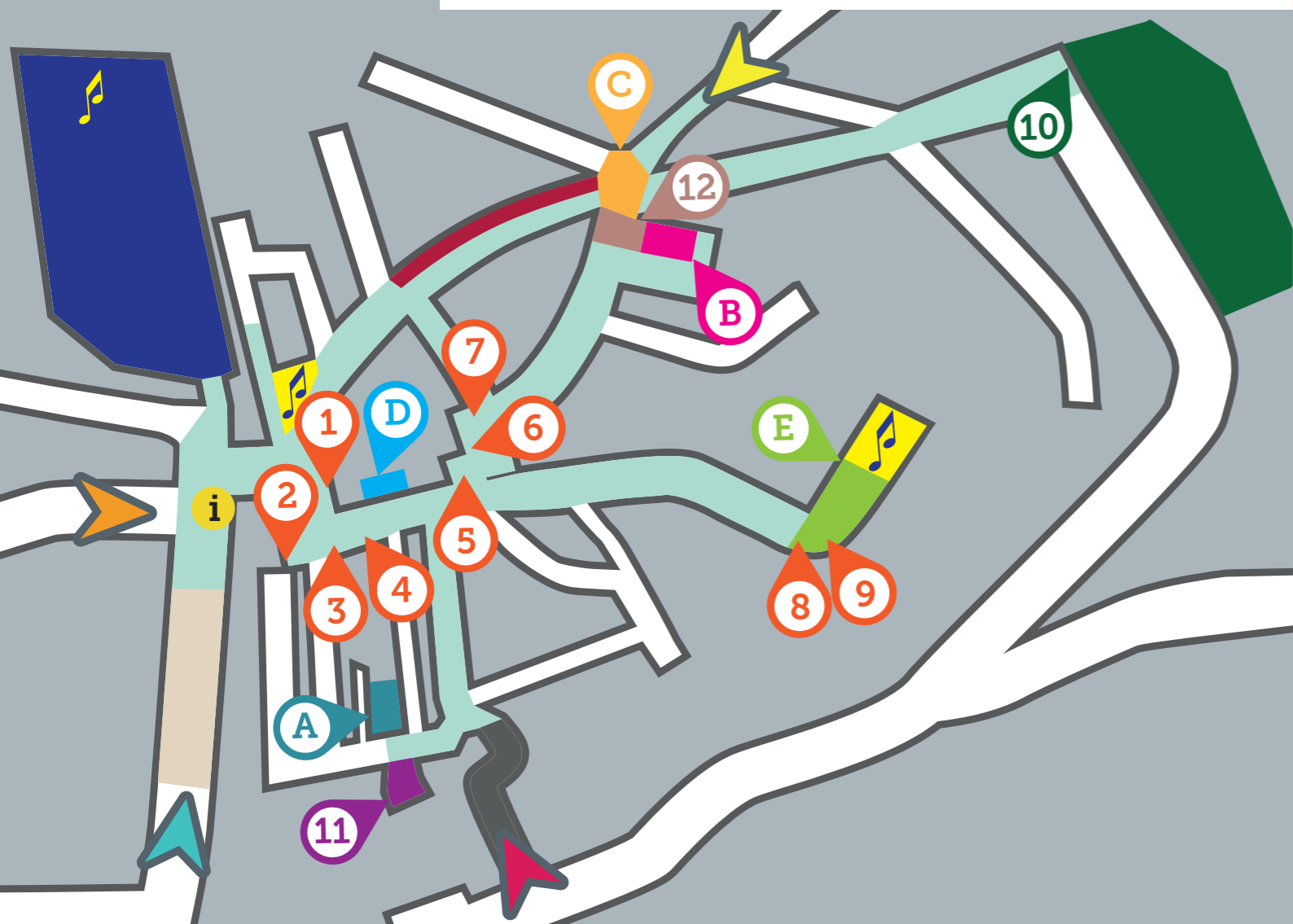
Il San Daniele con i bianchi regionali A	Degustazione sensoriale San Daniele DOP A
Spazio didattico Consorzio Sabato 1 e domenica 2 luglio Ore 10 - 11 - 12 - 15 - 16	Spazio didattico Consorzio Sabato 1 e domenica 2 luglio Alle 17 e alle 18
Il San Daniele con le birre B	Masterclass di taglio al coltello B
Spazio didattico Cattaneo Sabato 1 e domenica 2 luglio Ore 10 - 11 - 12 - 15 - 16	Spazio didattico Cattaneo Sabato 1 e domenica 2 luglio Alle 17 e alle 18
I bianchi del Collio B	Degustazione disegnata B
Spazio didattico Cattaneo Venerdì 30 giugno Alle 19	Spazio didattico Cattaneo Lunedì 3 luglio Alle 19
Degustazione Montasio DOP C	Escursioni nel territorio e visite alla città di San Daniele
Piazza Dante Sabato 1 e domenica 2 luglio Alle 10.30 e alle 16.30	Inquadra il QR code e scopri il programma completo 

STAND ENOGASTRONOMICI

IN TUTTI GLI STAND

- Porzione Prosciutto di San Daniele DOP
- Porzione formaggio Montasio DOP
- Bevande e birra Paulaner

1 Farroni <ul style="list-style-type: none"> • Involtini di prosciutto di San Daniele DOP • Insalata San Daniele con zucchine marinate • Porzione di prosciutto di San Daniele con mozzarella 	2 La Trappola <ul style="list-style-type: none"> • Tortelli al sapore del Friuli ripieni di polenta e Montasio alla San Daniele • Coppo di polpettine • Sorbetto al mojito 	3 La Bussola <ul style="list-style-type: none"> • Insalatona San Daniele con Prosciutto di San Daniele, Montasio, pomodorini, mais e carciofini sott'olio • Porzione di prosciutto di San Daniele e mango • Porzione di prosciutto di San Daniele con burrata • Porzione di prosciutto di San Daniele con bufala • Porzione di prosciutto di San Daniele e melone 	4 Al Bersagliere <ul style="list-style-type: none"> • Bersagliere romano: Prosciutto di San Daniele e carciofi alla romana • Sfilatino Prosciutto di San Daniele • Sfilatino del bersagliere: con Prosciutto di San Daniele e Montasio • Fagottino San Daniele: con caponata di verdure e Prosciutto di San Daniele • Porzione di melone 	5 Al Cappone <ul style="list-style-type: none"> • Burger San Daniele DOP: hamburger di manzo, pomodoro, stracciatella affumicata, Prosciutto di San Daniele • Gnocco Al Cappone con crema di Montasio e San Daniele • Focaccia Al Cappone con pesto di pistacchio, stracciatella e prosciutto • Porzione di bocconcini di mozzarella di bufala • Cheesecake con salsa di fragole 	6 Lemon <ul style="list-style-type: none"> • Goulash di verdure con San Daniele e code di gambero • Prosciutto di San Daniele con mozzarella, rucola e pomodorini • Prosciutto di San Daniele con bufala e olive taggiasche • Involtino San Daniele con prosciutto, radicchio rosso, formaggio spalmabile e olive taggiasche • Prosciutto di San Daniele con formaggi, verdure in agrodolce, mostarda e polenta • Focaccia Lemon: con Prosciutto di San Daniele, pomodorini, rucola e mozzarella • Tartina con Prosciutto di San Daniele • Tartina con Montasio 	7 Open <ul style="list-style-type: none"> • Insalata con formaggio stagionato, crostini di pane e prosciutto di San Daniele • Lasagnetta di sfoglia croccante al San Daniele 	8 Osteria Turlonia <ul style="list-style-type: none"> • Tagliolini alla San Daniele • Gnocchi con formadi frànt, figo moro e Prosciutto di San Daniele • Prosciutto di San Daniele, burrata e figo moro • Cjarsons alle erbe con Prosciutto croccante • Caesar salad con pollo e Prosciutto croccante • Gelato fiordilatte con salsa di ciliegie • Insalata di frutta all'erba Luisa 	9 Io Prosciutto <ul style="list-style-type: none"> • Porzione di Prosciutto San Daniele con mozzarella • Porzione di Prosciutto San Daniele e melone • Frico con Prosciutto di San Daniele e polenta • Gnocchi con Prosciutto di San Daniele e crema di Montasio • Croc: focaccia croccante con Prosciutto di San Daniele • Croc: focaccia croccante con Prosciutto di San Daniele e formaggio • Grissinoni con Prosciutto di San Daniele DOP • Olive al Montasio • Tiramisù
10 Picnic Sabato 1 e domenica 2 luglio Dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 21.00		11 Terrazza San Daniele Degustazione di Prosciutto di San Daniele in abbinamento ai prodotti regionali, ai vini e alle birre		12 FoodTruck Prosciutto di San Daniele in versione Streetfood				



INCONTRI DI ECCELLENZA

Sabato 1 Luglio

Alle radici del mito

Alessandro Gavagna, chef de La Subida
Mitja Sirk, produttore di vino e titolare de La Subida
Roberto Farnesi, attore
 📍 Parco del Castello
 ⌚ 11.00

San Daniele evoluzione di un ecosistema

Franco Collavino, direttore generale Udinese calcio
Nicolas Lozito, giornalista La Stampa
Valentina Quattro, TheFork
Veronica Maya, conduttrice televisiva
 📍 Parco del Castello
 ⌚ 15.00

Correva l'anno 1063

Don Andrea Ciucci, teologo
Angelo Floramo, professore
Marino Niola, antropologo
 📍 Biblioteca Guarneriana
 ⌚ 18.00

Domenica 2 luglio

Sistema prosciutto

Daniel Canzian, chef patron del Daniel Canzian
Mario Cichetti, direttore del Consorzio
Fulvio Marino, autore
Dario Silvestri, mental coach
Tracy Eboigbodin, vincitrice Master Chef 11
Francesca Gambacorta, food influencer
 📍 Parco del Castello
 ⌚ 11.00

Con il prosciutto niente?

Enrico Bertolino, comico e autore
Cristina Bowerman, chef del ristorante Glass Hostaria
Gennaro Esposito, chef del Ristorante Torre del Saracino
Cristiano Tomei, chef ristorante L'Imbuto
Roberto Valbuzzi, chef del ristorante Crotto Valtellina
 📍 Parco del Castello
 ⌚ 15.00

Lunedì 3 luglio

Almeno una fetta al giorno bisogna essere felici

Vasiliki Pierrakea, imprenditrice, ristoratrice e proprietaria di Vasiliki Kouzina
Walter Rolfo, autore televisivo, scrittore e illusionista italiano, Founder di Masters of Magic
Sara Roversi, fondatrice e presidente del Future Food Institute
Andrea Mainardi chef e conduttore televisivo
Antonio Lorenzon Vincitore Master Chef 9
Simone Bonini maestro gelatiere
 📍 Parco del Castello
 ⌚ 19.00



Enrico Bertolino



Tracy Eboigbodin



Roberto Farnesi



Gennaro Esposito



Veronica Maya



Andrea Mainardi



Antonio Lorenzon



Roberto Valbuzzi

dal **30** GIUGNO al **3** LUGLIO
 a SAN DANIELE DEL FRIULI

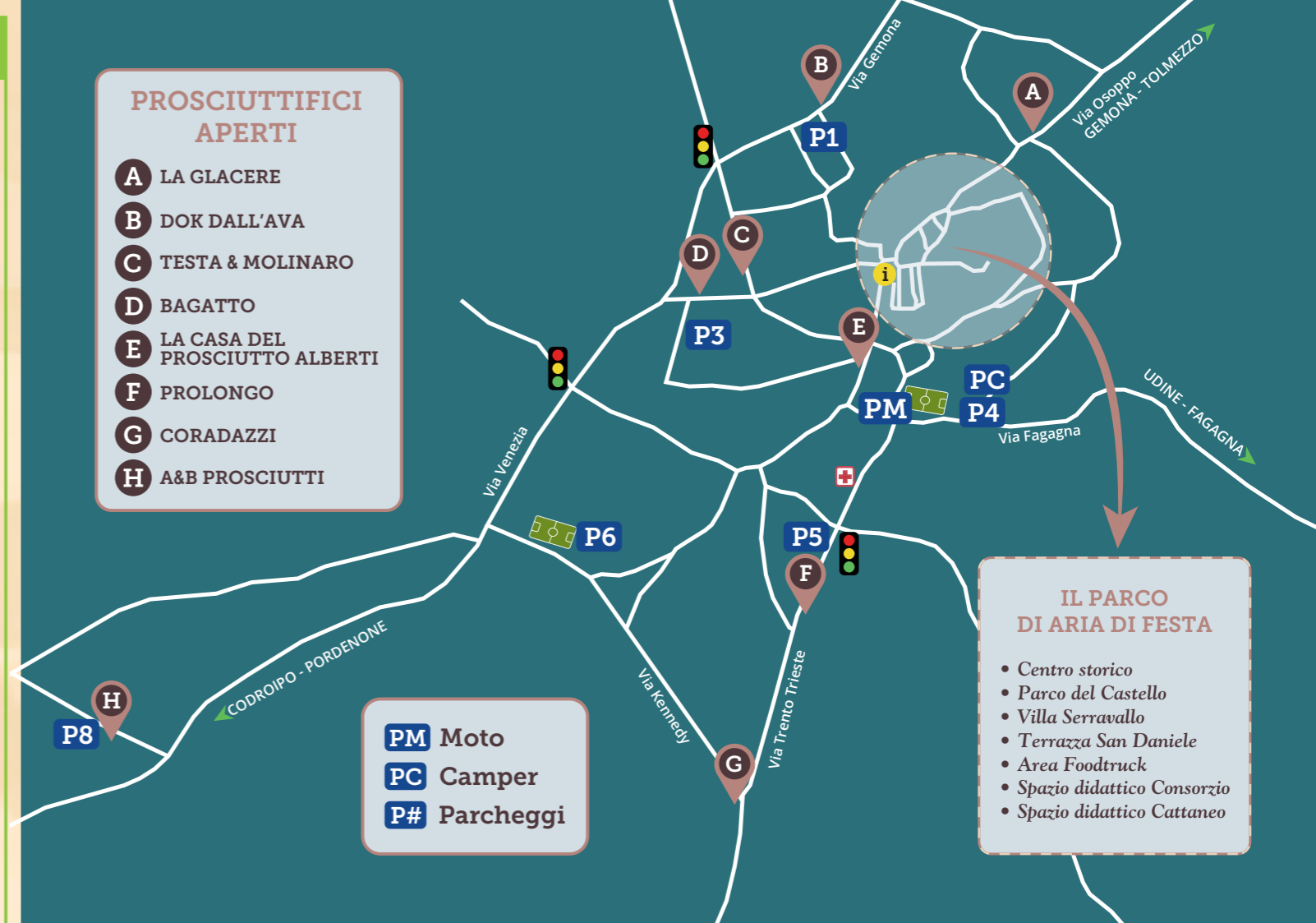
ARIA di FESTA

LA FESTA DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE



PROSCIUTTIFICI APERTI

- A** LA GLACERE
- B** DOK DALL'AVA
- C** TESTA & MOLINARO
- D** BAGATTO
- E** LA CASA DEL PROSCIUTTO ALBERTI
- F** PROLONGO
- G** CORADAZZI
- H** A&B PROSCIUTTI



IL PARCO DI ARIA DI FESTA

- Centro storico
- Parco del Castello
- Villa Serravallo
- Terrazza San Daniele
- Area Foodtruck
- Spazio didattico Consorzio
- Spazio didattico Cattaneo

PROSCIUTTIFICI APERTI

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <p>A La Glacere
 📍 Via Osoppo, 9
 ☎ 0432 954102
 ✉ info@laglacere.it</p> <p>Orario di apertura
 ☺ Venerdì 30 giugno e lunedì 3 luglio dalle 18.00 alle 22.00
 Sabato 1 e domenica 2 luglio dalle 10.00 alle 22.00</p> | <p>B DOK Dall'Ava
 📍 Via Gemona, 17
 ☎ 0432 940280
 ✉ sandaniele@prosciutterie.com</p> <p>Orario di apertura
 ☺ Tutti i giorni dalle 10.00 alle 22.00</p> | <p>C Testa & Molinaro
 📍 Via Tagliamento, 41
 ☎ 0432 957353
 ✉ info@testaemolinaro.it</p> <p>Orario di apertura
 ☺ Sabato 1 luglio dalle 16.00 alle 20.30
 Domenica 2 luglio dalle 11.00 alle 20.30</p> | <p>D Bagatto
 📍 Via Cesare Battisti, 26
 ☎ 0432 957252
 ✉ info@prosciuttibagatto.it</p> <p>Orario di apertura
 ☺ Venerdì 30 giugno dalle 18.00 alle 24.00
 Sabato 1 e domenica 2 luglio dalle 10.00 alle 24.00
 Lunedì 3 luglio dalle 18.00 alle 24.00</p> |
| <p>E La Casa del Prosciutto Alberti
 📍 Via Teobaldo Ciconi, 24
 ☎ 0432 957422
 ✉ info@lacasadelprosciutto.com</p> <p>Orario di apertura
 ☺ Venerdì 30 giugno 12.00 - 15.00 e 19.00 - 22.00
 Sabato 1 domenica 2 luglio dalle 11.00 alle 22.00
 Lunedì 3 luglio dalle 12.00 alle 15.00</p> | <p>F Prolongo
 📍 Viale Trento e Trieste, 129
 ☎ 0432 957161
 ✉ prosciutti@prolongo.it</p> <p>Orario di apertura
 ☺ Sabato 1 luglio dalle 8.30 alle 19.00
 Domenica 2 luglio dalle 10.00 alle 19.00
 Lunedì 3 luglio dalle 8.30 alle 19.00</p> | <p>G Coradazzi
 📍 Via Kennedy, 128
 ☎ 0432 957582
 ✉ info@coradazzi.it</p> <p>Orario di apertura
 ☺ Sabato 1 e domenica 2 luglio dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.30</p> | <p>H A&B Prosciutti
 📍 Località Aonedis, 11
 ☎ 0432 956485
 ✉ info@abprosciutti.it</p> <p>Orario di apertura
 ☺ Venerdì 30 giugno dalle 18.00 alle 24.00
 Sabato 1 e domenica 2 luglio dalle 10.00 alle 24.00</p> |

Info e programma >

