



Il Prosciutto di San Daniele al Fuorisalone con l'installazione "Vento"

Dal 7 al 12 giugno il Prosciutto di San Daniele si racconta alla Milano Design Week con un'installazione dedicata al territorio d'origine e alle caratteristiche che lo rendono unico.

Dalle suggestive rive del fiume Tagliamento, solcate dai venti delle Alpi Carniche friulane e dalle brezze in risalita dal mar Adriatico, al cuore del design internazionale: a **giugno** l'anima di un prodotto e di un territorio ricco di storia e valori qual è il **San Daniele DOP** si racconta alla **Milano Design Week**.

L'esperienza narra il forte legame tra il Prosciutto di San Daniele ed il luogo in cui viene prodotto: il fondamentale apporto del microclima unico e irripetibile alla stagionatura del San Daniele DOP sarà al centro della presentazione che il Consorzio predisporrà in Via Tortona. Un viaggio immaginario lungo qualche centinaio di chilometri che porterà per la prima volta il **Prosciutto di San Daniele e il territorio del Friuli-Venezia Giulia** al centro della scena del **Fuorisalone**, evento che ogni anno attira nelle vie della città meneghina centinaia di migliaia di appassionati non solo di forme, colori e arte, ma anche di gusti genuini e tradizionali.

Il legame tra **sapore e design** viene raccontato attraverso l'**installazione immersiva "Vento"**, un **viaggio multisensoriale** che promette di portare i visitatori dal centro di Milano all'universo di San Daniele del Friuli, in un viaggio simbolico fra vento e tempo. Un percorso sensoriale lungo il fiume Tagliamento alla scoperta del forte legame con il territorio di produzione dove gli elementi naturali conferiscono al San Daniele DOP caratteristiche uniche.

*"Il Prosciutto di San Daniele si racconta alla Milano Design Week con una formula innovativa riproducendo in loco il territorio all'origine del San Daniele – spiega **Giuseppe Villani, Presidente del Consorzio** –. Parlare del Prosciutto di San Daniele significa anche e soprattutto raccontare un luogo unico, sospeso fra mari e monti, con una tradizione secolare fatta di donne e uomini e di grande rispetto per l'ambiente. Questo progetto veicola in modo inedito i principali valori che da sempre contraddistinguono i produttori del San Daniele DOP".*

Il visitatore potrà dunque partecipare ad un'esperienza unica di gusto e sapore da martedì 7 a domenica 12 giugno, dalle ore 10 alle 19, all'interno di Opificio 31 a Milano, zona Tortona. Il viaggio emozionale che parte dal capoluogo lombardo per raggiungere idealmente il territorio del Friuli-Venezia Giulia sarà fruibile gratuitamente dai visitatori e predisposto anche per gli ospiti stranieri.

<https://eventi.prosciuttosandaniele.it/fuorisalone>

San Daniele del Friuli, 10 maggio 2022

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

Organismo incaricato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile 2002 della tutela del prosciutto di San Daniele ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:
Via Ippolito Nievo 19
33038 San Daniele del Friuli
Udine - Italy

Tel. +39 0432 957515
Fax +39 0432 940187
info@prosciuttosandaniele.it
www.prosciuttosandaniele.it

C.F. e P.IVA 00220330302
C.C.I.A.A. Udine 120807
Reg. Soc. Trib. Udine 9868