Le **colline friulane** sono in grado di offrire luoghi e paesaggi a dir poco meravigliosi. Qui il verde e i colori accesi della natura fanno da padroni assoluti. In questo scenario dai contorni fiabeschi si cela **San Daniele del Friuli**. Un borgo la cui fama è diventata grande in tutto il mondo a causa di una delle più grandi eccellenze gastronomiche italiane. Stiamo parlando del prosciutto San Daniele.

San Daniele, patria del prosciutto crudo

Il prosciutto crudo prodotto a San Daniele è conosciuto e apprezzato in ogni angolo del mondo e non è difficile intuirne i motivi. Esso presenta infatti un **gusto unico** nel suo genere. Gusto in grado di costruire, attraverso la sua **accomodante e nobile dolcezza**, una fama davvero eccezionale nel corso degli anni.
Lo sviluppo di un sapore tanto particolare è dovuto primariamente allo **speciale microclima** presente nelle colline attorno a San Daniele. Qui le brezze marine dell'Adriatico si scontrano armoniosamente con le correnti alpine provenienti dal nord.
Selezione accurata delle razze suine e **trattamento con sale marino** completano poi l'opera in maniera magistrale. Nasce così un prodotto che ogni anno spinge appassionati e viaggiatori da tutto il mondo a visitare questo piccolo e affascinante borgo.

Altamente consigliata è quindi una **visita al prosciuttificio locale** per immergersi nella storia del prodotto e nei suoi

segreti. Qui è inoltre possibile usufruire di **tour guidati con degustazione**, progettate perché i visitatori possano assaporare ogni aspetto della produzione di questo straordinario prodotto.
Per gli appassionati di gastronomia, San Daniele del Friuli è senza dubbio una destinazione da visitare almeno una volta nella vita.

Prosciutto crudo di San Daniele, ma non solo

Sebbene il San Daniele risulti essere l'assoluto protagonista del territorio, il borgo in questione ha tanto altro da offrire.
Esso infatti permette a turisti e viaggiatori di poter sostare in accoglienti **osterie** per godere dei sapori più genuini della sua terra. Tra questi: **salumi, formaggi e vini**.
Particolarmente consigliato è il **frico**, piatto unico composto da patate, cipolle e formaggio fuso. Tutti ingredienti naturalmente locali.

Osmize e Frasche

I dintorni di San Daniele in Friuli (andando verso Trieste) offrono delle **particolari strutture ricettive**. Ideali per

tutti coloro che amano godersi del buon cibo a km 0 accompagnato da vini genuini e una cucina “casereccia”. Sono le ***osmize***.
Il termine fa riferimento alle **cantine dei produttori di vini e salumi**, in cui è possibile degustare in totale calma le genuinità locali.

Ci sono poi le famose ***frasche***, ovvero dei locali a **conduzione familiare** che ricordano vagamente gli agriturismi per il modus operandi. In queste strutture è possibile vivere tutta la vivacità che questa terra è in grado di regalare. E soprattutto di mangiare in compagnia le squisitezze di collina. Una visita a San Daniele è quindi, in tutto e per tutto, un vero e proprio viaggio nei sapori di collina. Per un’esperienza che offre molto più di quanto si possa immaginare.

INFORMAZIONI

https://www.salumikings.it/prodotti/prosciutti-crudi/san-daniele-black/

ARTICOLI CORRELATI

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/piatti-tipici-in-emilia-romagna/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/piatti-tipici-sardi/