

Insalata estiva con fichi, frutta secca, pesche e San Daniele (e il racconto di Aria di Festa)

La nostra Denise, parte integrante del #teambiscotto, è andata a San Daniele per [Aria in Festa](#) e questo è il suo racconto:

Il 24 e 25 giugno sono stata in Friuli, precisamente a San Daniele per di Aria di Festa, un'occasione per scoprire i sapori tipici e il territorio di una regione racchiusa tra l'Adriatico e le Alpi. Questi due elementi, mare e montagna, forniscono gli elementi perfetti per la stagionatura del famoso prosciutto, che rimane appeso nei prosciuttifici - per un minimo di 13 mesi - ed è lambito dalle correnti provenienti da mare e montagna che sulla collina di San Daniele si incontrano. Una cosa straordinariamente romantica, non trovate?



La visita al [Consorzio del Prosciutto di San Daniele](#) ci ha permesso di conoscere questo prodotto attraverso tutti e 5 i sensi, dalla forma a chitarra alla presenza dello zampino, dal colore all'aroma fino, ovviamente, al gusto.



Al Consorzio abbiamo assistito alla presentazione del libro [L'elogio del Prosciutto](#), un'opera in cui viene raccontata la nascita della Quadreria di Spilimbergo che, dagli anni '70, ha cominciato a barattare prosciutti in cambio di contributi artistici. Da Federico Fellini, Ottavio Missoni, Guido Crepax a Gualtiero Marchesi, tutti gli artisti coinvolti hanno voluto partecipare allo scambio creando così una collezione che vanta, ad oggi, più di 200 opere.



Un'altra perla nel cuore del comune di San Daniele è la [Civica Biblioteca Guarneriana](#), una delle prime biblioteche pubbliche italiane, la cui visita ci ha coinvolte e affascinate grazie alla sua storia, ai libri antichissimi e alle spiegazioni della direttrice che ci ha guidate. Una cosa assolutamente da non perdere!



Il Friuli Venezia Giulia è una regione che, oltre alla bellezze del paesaggio e alle ricchezze enogastronomiche, può vantare la presenza dell'unica scuola di mosaico al mondo, la [Scuola Mosaicisti del Friuli a Spilimbergo](#), un istituto a cui si può accedere dopo aver conseguito un regolare diploma di scuola superiore e in cui poter plasmare la propria vena artistica attraverso il mosaico, un'altra chicca che non conoscevo e che sono stata ben felice di scoprire!

Per assaporare il weekend fino in fondo siamo state a cena a Udine al [ristorante Agli Amici dal 1887](#) in cui

lo chef stellato Emanuele Scarello ci ha deliziate con piatti tradizionali rivisitati o con creazioni innovative come, ad esempio, la sua Ceasar's salad arricchita da Prosciutto San Daniele ghiacciato con azoto liquido preparato direttamente dallo chef davanti ai nostri occhi. Una vera esperienza mistica!



Abbiamo trascorso due giorni magnifici e conosciuto persone stupende e molto forti, tutto questo ci ha fatto lasciare il Friuli con la voglia di ritornarci molto presto per un altro giro turistico e soprattutto gastronomico!

([Denise Sodo](#))

Non potevamo non lasciarvi una ricetta preparata con il prosciutto di San Daniele:

Insalata mista

fichi

pesce noci

anacardi

mandorle

nocciole

Prosciutto San Daniele

Disponete su un piatto l'insalata e arricchitela con i fichi e le pesche tagliati, il prosciutto crudo arrotolato e cospargete di frutta secca.

Condite con olio e sale e servite!

Post realizzato in collaborazione con [Prosciutto San Daniele](#).