prosciutto di san daniele

SAN DANIELE

Prosciutto protagonista a Udine

"100 domande sul prosciutto crudo" Se ne parlerà oggi alle ore 17.30 presso l'Azienda agraria universitaria "A. Servadei" di Udine con Micaela Morgante del Dipartimento di Scienze animali; Gianni Zarabara, zootecnico; Dante Bagatto, produttore artigianale, vice presidente del Consorzio del prosciutto di San Daniele e Andrej Ferfoglia, prosciuttaio e membro del Comitato promotore della Dop del prosciutto crudo del Carso. In Friuli Venezia Giulia vi sono una cinquantina di aziende produttrici di prosciutto con le eccellenze del San Daniele a Denominazione d'origine protetta (Dop) e del Sauris a Indicazione geografica protetta (Igp). In particolare, il prosciutto di San Daniele rappresenta circa il 14% dei consumi italiani di prosciutto crudo. Durante l'incontro, verrà percorsa la storia del prodotto, analizzate le metodologie di allevamento dei suini e le tipologie delle diverse razze cosmopolite o ibridi commerciali allevati attualmente. A conclusione dell'incontro, degustazione del prosciutto crudo regionale e identificazione delle relative caratteristiche qualitative. Organizzato da LabGRACO (Laboratorio Grandi Colture, progetto finanziato dalla Direzione regionale risorse agricole) e Aiab Fvg, questo è il terzo di una serie di incontri, gratuiti e aperti a tutti, dedicati alla promozione di un'alimentazione consapevole

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.