

uni

UNIVERSITÀ

**Tutti i segreti  
del prosciutto crudo**

■ Cento domande sul prosciutto crudo. Se ne parlerà domani alle 17.30 presso l'Azienda agraria universitaria "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 Ferfoglija, prosciuttaio e membro del Comitato promotore della Dop del prosciutto crudo del Carso. In Friuli Venezia Giulia opera una cinquantina di aziende produttrici di prosciutto con le eccellenze del San Daniele e del Sauris.