

01 Marzo 2017

## San Daniele del Friuli e i suoi gustosi segreti. Idee di viaggio

Tra le morbide colline dove nasce il noto prosciutto e non solo. Ecco come immergersi in un territorio dal clima unico, ricco di spunti culturali e tappe gastronomiche



Friuli Venezia Giulia

21 Giugno 2016

## Sapori, si parte! Destinazione: Friuli Venezia Giulia. Foto [1]

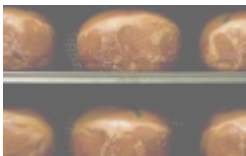
Il viaggio tra i gusti e i prodotti tipici della regione saprebbe far innamorare chiunque. Dai formaggi locali come il Montasio Dop e la ricotta affumicata ai piatti senza tempo come il frico e i cjarsons, dagli irresistibili salumi come il Prosciutto di San Daniele e il Culatello di Sauris alle specialità più inaspettate come la trota affumicata, sino a dolci tradizionali come la torta gubana, ce n'è davvero per tutti i gusti! Vi abbiamo fatto venire l'acquolina in bocca? In questo articolo [2], ecco un assaggio di quel che il Friuli Venezia Giulia ha da offrire...













Talvolta i segreti gastronomici di un territorio sono racchiusi tra le linee delle sue colline e i profumi di un fiume dalla bellezza selvaggia. Ed è qualcosa che si scopre senza sforzo visitando **San Daniele del Friuli** (Udine), patria dell'amato prosciutto Dop e della "Regina" tra le trote affumicate. Adagiato sulle alture, San Daniele sorge nel cuore della regione: da qui si ci si affaccia su **panorami incantati** che, nel silenzio dell'inverno ormai finito, diventano ancora più avvolgenti. Si respira così la magia del suo clima speciale che potrà essere gustato nei ristoranti e nelle tante **prosciutterie**, ma non prima di aver assaporato un altro volto nascosto della città.

Già, perché oltre ai trucchi della tradizione gastronomica, San Daniele custodisce anche segreti culturali e artistici inaspettati. La città ospita infatti una delle biblioteche più prestigiose d'Italia, nonché la più antica del Friuli Venezia Giulia: la **Biblioteca Guarneriana** che conserva preziosi codici miniati. Degno di nota anche il **Duomo di San Michele Arcangelo**, opera dell'architetto Domenico Rossi che spicca nella piazza principale e risale al XVIII secolo. Non può inoltre mancare una visita alla **chiesa di Sant'Antonio Abate** [3], piccolo edificio in pietra d'Istria del 1400 e dedicato al patrono dei macellai e salumieri. Sant'Antonio Abate è da sempre invocato anche come protettore dei contadini, degli allevatori, degli animali domestici e contro il fuoco di Sant'Antonio. Questo santo è rappresentato con accanto ad un maiale e, per tradizione, ogni 17 gennaio gli animali vengono benedetti e posti sotto la sua protezione. La chiesa, oggi non più sede di culto, ospita inoltre il più bel ciclo di **affreschi rinascimentali** della regione che è valso a San Daniele l'appellativo di "piccola Siena" del Friuli.

Per conoscere il segreto del prosciutto di San Daniele Dop [4] si deve invece guardare al **microclima**: qui i venti che scendono dalle Alpi Carniche si incontrano con le brezze dell'Adriatico. Con loro portano sentori resinosi che si mescolano con quelli salmastri in un ambiente dove umidità e temperatura sono regolati dalle **terre moreniche** e dalle **acque del Tagliamento**. A questo si aggiungono le materie prime: cosce di suini italiani e sale marino, nient'altro. È lo stesso Disciplinare di produzione [5] a vietare l'aggiunta di conservanti e additivi. Il crudo di San Daniele Dop compare nelle ricette di **piatti raffinati**, ma nella sua patria il modo

migliore per gustarlo è semplicemente con pane o grissini. Così è infatti servito nelle tante prosciutterie [6] di San Daniele o nei prosciuttifici aperti [7] alle visite del pubblico. E il crudo regna qui anche in occasione di Aria di festa [8], uno storico appuntamento che si rinnova ogni ultimo weekend di giugno.

### **Trenta ricette d'autore per reinventare il San Daniele DOP. Scarica gratis il nuovo libro. [9]**

Se l'aria è l'ingrediente segreto del prosciutto, l'acqua pura del Tagliamento, che scorre a ovest dell'abitato, è quello della **trota affumicata di San Daniele**. Allevata in modo naturale in queste acque, la Regina di San Daniele è affumicata a freddo (non oltre i 30 gradi) con una miscela di legni ed erbe aromatiche. E così, il fiume che ha forgiato la storia e la cultura di queste aree non smette di regalare i suoi tesori a un arte raffinata, né i suoi **paesaggi mozzafiato** a chi visita queste terre.

### **A San Daniele la trota affumicata diventa ?Regina? [10]**

San Daniele è anche il punto di partenza e di arrivo della Strada dei Castelli e del prosciutto [11], un percorso di quasi cento chilometri articolato tra colline, manieri, locali e botteghe per gourmet che vogliono dedicarsi alle specialità della zona come il Frico Friulano [12] o il Montasio Dop [13]. L'itinerario offre innumerevoli varianti e interessa una manciata di paesi. Nella stessa area s'incontra l'Oasi naturalistica dei Quadris [14] di Fagagna, ideale per chi è in cerca di relax e contatto con la natura. Il suo centro avifaunistico è inoltre noto per il progetto di ripopolamento e di reintroduzione della **cicogna bianca**.

L'Oasi si trova a nord dell'abitato di Fagagna, un borgo conosciuto [15] dai buongustai e custode del **formaggio di Fagagna**. Questa tipicità si produce in un paio di caseifici dove si lavora il latte di mucche nutrite con fieno locale. Qui, alcuni formaggi - come il Formadi frant [16] stagionato - si possono inoltre gustare con un **calice di Picolit**, un vino dolce, prodotto esclusivamente nella fascia collinare del Friuli Venezia Giulia, quella stessa che con tanta discrezione sa racchiudere i segreti di prodotti dal carattere unico e dalla tradizione antica.

### **Tra i vini del Friuli Venezia Giulia attraversando i colli orientali. Consigli di viaggio [17]**

#### **Cose da non perdere**

Strada dei castelli e del prosciutto <http://www.tourismfriulicollinare.it/public/la-strada-dei-castelli-e-dei-sapori/> [11]

#### **Cosa mangiare**

Prosciutto San Daniele Dop  
Trota Regina di San Daniele  
Frico Friulano  
Montasio Dop  
Formaggio di Fagagna  
Formadi frant

#### **Cosa Bere**

Vini del Collio Goriziano o del Collio Doc:  
<http://www.colliofriulano.it/> [18]  
Picolit

---

#### **Links**

[1] <https://www.territori.coop.it/foto/sapori-si-parte-destinazione-friuli-venezgia-giulia-foto>  
[2] <http://www.territori.coop.it/territori/tavola-con-il-friuli-venezgia-giulia>



- [3] [http://www.infosandaniele.com/it/arte\\_e\\_cultura/san\\_antonio\\_abate.htm](http://www.infosandaniele.com/it/arte_e_cultura/san_antonio_abate.htm)
- [4] <http://www.territori.coop.it/territori/come-nasce-il-prosciutto-crudo-san-daniele>
- [5] <http://consorzio.prosciuttosandaniele.it/disciplinare-di-produzione/>
- [6] <http://www.infosandaniele.com/it/ospitalita/prosciutterie.htm>
- [7] <http://consorzio.prosciuttosandaniele.it/wp-content/uploads/2014/06/Prosciuttifici-aperti-al-pubblico4.pdf>
- [8] <http://www.ariadifesta.it>
- [9] <https://www.territori.coop.it/territori/trenta-ricette-d%E2%80%99autore-reinventare-il-san-daniele-dop-scarica-gratis-il-nuovo-libro>
- [10] <https://www.territori.coop.it/territori/san-daniele-la-trota-affumicata-diventa-%E2%80%9Cregina%E2%80%9D>
- [11] <http://www.tourismfriulicollinare.it/public/la-strada-dei-castelli-e-dei-sapori/>
- [12] <http://www.territori.coop.it/territori/frico-friulano-molteplici-varianti-un%E2%80%99unica-tradizione>
- [13] <http://www.territori.coop.it/territori/i-quattro-volti-del-montasio-dop>
- [14] <http://www.oasideiquadris.it>
- [15] <http://www.touringclub.it/itinerari-e-weekend/weekend-nel-cuore-del-friuli-tra-castelli-e-prosciutti>
- [16] <http://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/formadi-frant/>
- [17] <https://www.territori.coop.it/viaggi/tra-i-vini-del-friuli-venezia-giulia-attraversando-i-colli-orientali-consigli-di-viaggio>
- [18] <http://www.colliofriulano.it/>