

► **Consorzio San Daniele** ◀

Prosciutto protagonista a Napoli

Prosciutto San Daniele protagonista a Napoli. Il Consorzio di tutela dell'eccellenza friulana organizza una due giorni partenopea, che si concluderà stasera, con un programma di degustazioni aperte al pubblico. La tappa presso la Città del Gusto del Gambero Rosso, in via Coroglio 104, è la prima del 2012 del tour "San Daniele, il prosciutto per ogni pane italiano", giro d'Italia in cui la specialità incontra il pane della tradizione nostrana accompagnato da una selezione di vini regionali. Il road show territoriale vede protagonisti, oltre al prosciutto di San Daniele, il pane napoletano di città (il pane cafone), il pane a canestrella e il pane di San Sebastiano. A spuntarla per la Campania è stato, secondo gli esperti, il pane napoletano di città, che ha avuto la meglio sul pane a canestrella e su quello di San Sebastiano. Ieri, nel corso di una degustazione dedicata alla stampa, il pane di San Sebastiano ha però recuperato posizioni. Ma toccherà ora al pubblico stabilire se lasciare inalterata la "classifica" degli abbinamenti o se sovvertire la preferenza degli esperti per il pane cafone. Il tour ha preso il via nel 2011 con un temporary store a Milano, è arrivato a San Daniele del Friuli in occasione di "Aria di festa" ed è proseguito a Verona, Bari e Roma. Quest'anno l'iniziativa proseguirà con altri appuntamenti in Sicilia, Piemonte, Toscana e Lombardia.