



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Comunicato stampa

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele e Relais & Châteaux: una partnership all'insegna dell'eccellenza e del *bon vivre*

San Daniele del Friuli, 16 marzo 2016 - Il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** annuncia la partnership con **Relais & Châteaux**, Associazione che riunisce hotel di charme e ristoranti prestigiosi di tutto il mondo per oltre 530 dimore. La collaborazione nasce dall'affinità tra due eccellenze del *bon vivre* impegnate nella tutela e nella promozione del valore dell'ospitalità e delle ricchezze del patrimonio agroalimentare e paesaggistico.

Il Prosciutto di San Daniele, riconosciuto come DOP dal 1996, è un prodotto totalmente naturale e sano realizzato esclusivamente con tre ingredienti: carni selezionate di suini italiani, sale marino e il microclima unico della cittadina di San Daniele del Friuli. Un rapporto a doppio filo lega questo prodotto tipico con il suo territorio di produzione: un ecosistema ambientale e climatico irripetibile nel cuore del Friuli Venezia Giulia, una regione ricca di tradizioni enogastronomiche, di storia, cultura, arte e bellezze paesaggistiche, destinazione turistica originale e completa.

Il Prosciutto di San Daniele verrà offerto nelle dimore Relais & Châteaux che aderiranno al progetto, situate in Italia (45 strutture) e nell'area del Mediterraneo (20 strutture). L'associazione, nata sessant'anni fa e che riunisce Proprietari, Maître de Maison e Chef indipendenti di tutto il mondo, è oggi il punto di riferimento unico e originale nel panorama alberghiero e nella ristorazione di qualità. Un'opportunità esclusiva per collocare in un contesto di prestigio un prodotto dalle caratteristiche straordinarie come il San Daniele DOP.



Chef stellati di fama internazionale e talenti emergenti del panorama nazionale, accomunati dalla ricerca dell'eccellenza e dall'impegno per la valorizzazione dei sapori e dei prodotti per il territorio, avranno quindi la possibilità di proporre un prodotto *premium* simbolo del Made in Italy, quale è la DOP friulana, all'interno dei menu offerti nelle esclusive strutture Relais & Châteaux. Servito in purezza o rielaborato in ricercati piatti gourmet, con il suo sapore avvolgente dovuto alle note aromatiche tipiche della stagionatura, il Prosciutto di San Daniele conferisce ad ogni portata il gusto che lo contraddistingue.

Per farne apprezzare maggiormente il gusto, vivere in prima persona la storia, le tradizioni friulane, i valori di una lavorazione millenaria e del territorio di produzione, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele offre inoltre la possibilità agli associati Relais & Châteaux di vivere un incredibile viaggio emozionale e sensoriale aprendo le porte dei luoghi in cui viene prodotto il Prosciutto di San Daniele DOP. In questo modo, gli associati possono tornare alle proprie attività con un bagaglio di gusto da reinterpretare nelle proprie strutture e trasferire ai propri clienti.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Costituito nel 1961, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele detiene il Disciplinare di Produzione, vigila sulla sua corretta applicazione, protegge, tutela e promuove il marchio 'Prosciutto di San Daniele'. Il prosciutto di San Daniele è un prodotto a denominazione di origine protetta – DOP, un alimento naturale, fatto solo con carne di suini italiani e sale marino, assolutamente privo di additivi o conservanti, che viene prodotto dalle 31 aziende aderenti al Consorzio, localizzate solo ed esclusivamente a San Daniele del Friuli (Udine). Il particolare ambiente geografico che include fattori climatici e umani, determina le caratteristiche naturali, uniche e irripetibili del Prosciutto di San Daniele.

Relais & Châteaux

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è una Associazione di 540 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maîtres de Maison e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti. Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di dimore Relais & Châteaux è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche. Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

Seguici su:

www.prosciuttosandaniele.it

www.facebook.com/sandanieledop

twitter.com/SanDanieleDOP

www.pinterest.com/sandanieledop/

www.youtube.com/user/SanDanieleDOP

Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa Connexia

Nicoletta Depalo: nicoletta.depalo@connexia.com

Maria Caso: maria.caso@connexia.com

Daniela Fontana: daniela.fontana@connexia.com

T. 02 8135541

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Relazioni esterne

Giovanna Barbieri:

barbieri@prosciuttosandaniele.it

T. 0432 957515