



San Daniele DOP: il Consorzio sempre protagonista a Bologna, anche nel nuovo FICO

## Descrizione

**Arriveranno da tutto il mondo i visitatori per andare alla scoperta di FICO, il parco alimentare più grande d'Italia che si prepara – a distanza di oltre un anno dalla sua chiusura – a riaprire le porte al pubblico il prossimo 22 luglio a Bologna con un look rinnovato.**

L'eccellenza rappresenta da sempre la cifra distintiva di questo parco, che è pensato per stare insieme e per condividere un'esperienza multisensoriale a tutto tondo. Da anni ormai vengono infatti ospitati qui i brand più importanti in ambito enogastronomico del Made in Italy e ora **si riparte, dopo una ristrutturazione profonda sia degli spazi che delle attrazioni**. Il parco è suddiviso in **sette diverse aree tematiche**, che sono state arricchite con attrazioni a tema food ma anche con giostre e giochi. **FICO "il parco da gustare"**, sviluppa i suoi ambienti su una superficie che misura nel complesso **circa dieci ettari**, nei quali sono presenti veri e propri universi in cui è bello immergersi.

Il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele**, presente sin dall'apertura, continuerà ad essere tra i protagonisti assoluti anche del nuovo FICO, posizionato all'ingresso del parco con il "**Chiosco San Daniele**", **uno spazio ristorativo** espressamente dedicato al **Prosciutto di San Daniele**.

## Il Chiosco San Daniele accoglierà i visitatori con proposte gourmet

Ai visitatori amanti del prosciutto friulano saranno **offerte diverse proposte gastronomiche** e taglieri di vario tipo, a base ovviamente di San Daniele DOP, il tutto accompagnato da specialità enogastronomiche selezionate provenienti dal Friuli-Venezia Giulia. I prodotti potranno essere degustati dagli ospiti **in un clima rilassato e conviviale** direttamente nello spazio **ristorativo del**

**Chiosco San Daniele** oppure acquistare il Prosciutto di San Daniele per asporto. Sarà interessante mettere in evidenza un dato statistico, ovvero il fatto che Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele è presente sin dall'inaugurazione del parco, avvenuta nel novembre del 2017. **Da allora sono stati utilizzati 1.090** prosciutti pari a oltre **8.000 chilogrammi di prodotto**. Fino ad ora sono state **servite oltre 1,3 milioni di fettine** rosa, un numero di fette che sarebbe necessario per coprire una distanza di 270 km proprio la distanza tra il parco di FICO e la città di San Daniele del Friuli.

## **Alla scoperta di un prodotto con caratteristiche uniche**

FICO è uno dei più grandi parchi al mondo nel suo genere ed è ubicato negli ex spazi del Centro agroalimentare di Bologna. È qui che sono pronti a riversarsi appassionati di cibi tipici italiani e gourmet assieme a curiosi e turisti.

Saranno offerte quotidianamente **esperienze** uniche, proprio come quelle organizzate dal Consorzio friulano. Sono infatti molti gli appuntamenti in programma ogni giorno presso il Chiosco. **Alle ore 11 e alle ore 18 è possibile partecipare alla 'San Daniele Experience'**, una presentazione al pubblico sensoriale di quelle che sono le **principali caratteristiche distintive** e organolettiche del San Daniele DOP. Verrà offerta una panoramica su questo iconico prosciutto stagionato, le cui caratteristiche uniche e irripetibili derivano dal particolare ambiente geografico di riferimento. Quest'ultimo rappresenta un microclima a sé, che include diversi fattori sia dal punto di vista umano che naturale.



Crescentine e Prosciutto San Daniele DOP (Foto © Ufficio Stampa)

**Il Prosciutto di San Daniele è facile da riconoscere** per la sua caratteristica **forma ‘a chitarra’** e per la presenza dello zampino (quest’ultimo è da intendere sia come tributo alla tradizione che come sistema per rendere più agevole l’asciugatura della coscia). **Sono solo 31 le aziende che producono il Prosciutto di San Daniele** e ciò avviene unicamente nell’area di **San Daniele del Friuli**, delizioso borgo incastonato nel cuore del Friuli-Venezia Giulia. Tre gli ingredienti chiave che rendono il Prosciutto di San Daniele un’eccellenza riconosciuta nel mondo: il microclima di San Daniele del Friuli, il sale marino e le cosce selezionate di 100% suino italiano. **Nessun additivo o conservante viene impiegato nell’ambito del processo produttivo** che è stato preservato, tramandato e mantenuto sempre inalterato nei secoli.

Maggiori informazioni e orari si trovano sul sito [store.prosciuttosandaniele.it](https://store.prosciuttosandaniele.it).

**Data di creazione**

2021/07/06

**Autore**

redazione