



## Dalla Biblioteca Guarneriana al prosciutto di San Daniele DOP Citterio: viaggio alla scoperta di San Daniele del Friuli tra eccellenze culturali ed enogastronomiche

*Dalla collaborazione tra la storica azienda di salumi e Angelo Floramo, consulente scientifico della Biblioteca Guarneriana, un focus sul territorio friulano*

Un weekend d'estate all'insegna di cultura, arte e soprattutto del buon cibo. Un'esperienza immersiva nella caratteristica **San Daniele del Friuli**, perla della provincia di **Udine**, dove **Citterio**, storica azienda di salumi, produce nel suo stabilimento una delle più importanti eccellenze gastronomiche italiane, ovvero il **prosciutto di San Daniele DOP**, dalla classica forma a chitarra.

Per conoscere meglio e immergersi a pieno nelle atmosfere di San Daniele del Friuli, Citterio ha chiesto ad **Angelo Floramo, consulente scientifico della Biblioteca Guarneriana**, di illustrare la magia del borgo, dalla cultura alla storia, fino al mondo enogastronomico. *"Il Friuli è sempre stato attraversato da vari popoli provenienti da diverse zone d'Europa che hanno dato alla gente del posto uno straordinario attaccamento alla terra - racconta - e San Daniele ha sempre dimostrato di essere realtà aperta, inclusiva e in grado di sperimentare".*

San Daniele è situato nel cuore del Friuli, in una posizione che da sempre ha avuto un'importanza strategica essendo circondato dalle Alpi e dalle Prealpi: è percorso dal Tagliamento e soprattutto usufruisce delle fresche brezze balsamiche della costa dell'Adriatico.

Dalla **Chiesa di Sant'Antonio** definita la "Cappella Sistina del Friuli", al **Duomo** in stile barocco, il fiore all'occhiello di San Daniele del Friuli è sicuramente la **Biblioteca Guarneriana**, edificio simbolo della comunità e al tempo prima istituzione di pubblica lettura in regione e fra le prime in Italia. Venne fondata il **7 ottobre del 1466** quando **Guarnerio dei Signori d'Artegna** lasciava alla sua città la propria preziosa raccolta bibliografica composta da 173 codici.

*"La biblioteca raccoglie oggi un patrimonio artistico di inestimabile valore con 12.000 libri antichi - afferma Floramo -. Parliamo per esempio di una Bibbia bizantina del XII secolo, Libri d'Ore realizzati con pergamena di vitello bianca oltre a una delle copie fiorentine più antiche della Divina Commedia risalente a fine '300 e inizio '400, fino a una sala lignea con ante segrete e testi "proibiti". Ma nella biblioteca la cultura si interseca alla perfezione anche con il cibo, tanto che sono presenti diversi ricettari del XII secolo con trattati su alcune salse che si ritenevano aiutassero la digestione degli alimenti".*

Cultura e arte ma anche **tradizioni**, con l'usanza a San Daniele di allevare un **maialino** lasciandolo libero tra le vie del Paese, con la popolazione chiamata ad alimentarlo gratuitamente. Quando poi l'animale diventava grasso, le sue carni venivano distribuite ai poveri della comunità.



Un legame tra territorio e cibo che a San Daniele del Friuli, fin dai tempi antichi, è sempre stato indissolubile. Tutt'oggi le numerose **osterie** presenti permettono di assaggiare prodotti tipici, a filiera corta, dai salumi fino a formaggi e ai vini che consentono di riscoprire sapori e profumi esattamente come quelli di una volta.

**Citterio** è presente sul territorio con il suo stabilimento, dove i maestri salumai creano il **prosciutto di San Daniele DOP Citterio**, nel rispetto del disciplinare del **Consorzio**, solo coscia di suino italiano e sale marino, senza conservanti, seguendo la lavorazione tradizionale che prevede sale, freddo, lavatura, salatura e stagionatura. Un prodotto della tradizione italiana famoso in tutto il mondo, dalla caratteristica forma a chitarra, che solo a San Daniele del Friuli, grazie anche al suolo di origine morenica che interagisce con il clima, trova le condizioni ideali per la stagionatura, acquisendo il suo gusto unico, dolce e delicato.

*“Per realizzare il nostro prosciutto di San Daniele DOP svolgiamo diversi passaggi, con una lavorazione trasmessa di generazione in generazione, utilizzando quei pochi mezzi che abbiamo a disposizione ovvero il sale, il freddo e le celle di stagionatura - afferma il **responsabile dello stabilimento Citterio di San Daniele del Friuli** – Importante la selezione delle materie prime e la lavorazione del prodotto: un’attenta selezione delle cosce, solo le migliori, e una cura e passione in ogni fase del processo, tutto nel rispetto della tradizione italiana. Seguiamo i prosciutti uno ad uno, soprattutto nella prima fase della stagionatura, dove sono importanti tutti i sensi per valutare il prodotto. Inoltre, per riconoscere un buon prodotto, ci sono dei piccoli segreti, infatti i profumi si possono sentire infilando in determinati punti il famoso osso di cavallo, un’antica pratica che ancora oggi viene utilizzata”*

*“A San Daniele del Friuli si è sempre scelto di utilizzare il sale, molto costoso, per impreziosire e conservare i prodotti, a differenza di altre realtà come la Carnia dove si prediligeva l’affumicatura - sottolinea il **consulente scientifico della Biblioteca Guarneriana** -. Il prosciutto famoso in tutto il mondo è dunque il risultato di diverse tecniche sviluppate nel corso degli anni e dalla nostra capacità di coltivare con passione tutto ciò che è artigianale riuscendo sempre a trasmetterlo di generazione in generazione”.*

**Per informazioni:**

Encanto public relations 02 66983707

Isaac Cozzi [isaac.cozzi@encantopr.it](mailto:isaac.cozzi@encantopr.it) – cell. 3938803139