

La semplicità vincente di San Daniele

Percorrendo le suggestive strade del Friuli collinare, sicuramente vi cadrà l'occhio su un colle particolare, dove si eleva un paese dal nome conosciuto. Dalla città di San Daniele si può osservare in tranquillità gran parte degli orizzonti friulani, lasciandosi circondare da paesaggi verdi fino ad imbattersi sull'imponente fiume Tagliamento. Nelle vie di questo centro abitato vi è un abbraccio storico importantissimo, tra case risalenti al Trecento, chiese costruite in svariati secoli, e la *biblioteca Guarneriana*. Doveroso soffermarci in quest'ultimo edificio, in quanto è una delle biblioteche più antiche d'Italia, sorta intorno 1466 per volere di Guarnerio D'Artegna. Contiene circa 12000 libri antichi ed è collocata nel vecchio palazzo comunale, al centro della città.

In mezzo a questi edifici da un valore storico eccezionale si spargono per tutta la collina ben 50 aziende fra ristoranti, bed and breakfast, e prosciutterie. Da questa piccola osservazione capiamo come l'enogastronomia e l'accoglienza sia presente in maniera massiccia in questa cittadina. Molta notorietà è data dall'inimitabile prosciutto di San Daniele, che detiene dal 1996 il marchio D.O.P. (*denominazione origine protetta*), tutelando l'originalità del prodotto in tutto il mondo. Un prodotto ricercato, se si pensa che circa il 20% della produzione viene esportato fuori nazione. Per produrre questo alimento però le aziende si devono attenere ad un disciplinare molto rigido, seguendo regole ferree su vari aspetti; il rifornimento delle materie prime, le metodologie di produzione, ed infine la zona di produzione ben delimitata. Perché a rendere unica questa eccellenza friulana è sicuramente il luogo in cui viene prodotto, i venti del nord si scontrano con quelli dell'Adriatico, e assieme all'aria delicata del Tagliamento si crea un microclima perfetto per la riuscita di questo alimento.

