

# DOVE

IL BUONO D'ITALIA

WAITING FOR **EXPO**

**CIBO: 15 VIAGGI INEDITI  
DOP SEGRETI TRA ARTE E LOCANDE**

**Milano che cambia,  
i nuovi indirizzi**

**Pasta: i veri artigiani  
Prosciutto: covi in Friuli  
Parmigiano: nella Bassa**

DOVETV  
Solo su  
**sky** Canale  
413





1. L'agriturismo **Casa rossa ai colli**, otto stanze d'epoca a Ragagno, vicino a San Daniele.
2. La zona shopping della Prosciutteria Dok Dall'Ava.
3. Il **Castello Ceconi**, nel perdonese, in Val d'Arzino.

per il numero (sono decine) e la dimensione (alte e strette) delle finestre che servono per il ricambio d'aria nelle camere di stagionatura. Sono una trentina i produttori di San Daniele Dop sul territorio comunale: alcuni vantano una tradizione centenaria, come King's, altri sono più recenti, come Coradazzi, Prolongo, Il Camarin, Dok... Storia ultracentenaria o meno, nei prosciuttifici si può assistere in diretta ai vari momenti della produzione e vedere in che modo le cosce vengono preparate e lavorate da abilissimi mastri salatori. Gli stessi che verificano, poi, morbidezza, elasticità, profumi della carne, durante una lunga stagionatura. Una regola aurea

tramandata dagli scalchi medievali, infatti, raccomanda che l'invecchiamento duri almeno un numero di mesi pari al peso in chili della coscia fresca. E visto che una coscia fresca deve pesare almeno 12 chili (è sempre il disciplinare che lo prevede), prima di diventare un San Daniele Dop deve "dormire" almeno un anno appesa sulle scaffalature di legno. Naturalmente anche fuori da questi santuari è possibile assaggiare il "crudo" più famoso d'Italia: il centro città è letteralmente disseminato di locali che servono il prosciutto. Qualche nome? **Al Baccaro, Al Portonat, Al Cantinon.**

E i dintorni? A una manciata di chilometri da San Daniele scorre il Tagliamento, affiancato dalle grave (i terreni sassosi) o dai magredi (i prati aridi). È uno dei rari esempi di fiume integro, dove l'ambiente è identico da secoli. Scenari da gothic novel, per esempio, nella Riserva del Lago di Cornino, con rupi, frane e pareti rocciose dove però non è impossibile avvistare volpi, caprioli e grifoni. Per gli ecoturisti c'è anche il Parco Agroalimentare di San Daniele, disseminato di colline, golene, torrenti e il lago di Ragogna, dove gli appassionati di birdwatching spiano tra canneti e torbiere l'andirivieni di germani e folaghe, aironi e gallinelle.

La Strada dei castelli e dei sapori passa proprio da qui e consente una full immersion tra tesori artistici, eccellenze naturalistiche e prodotti tipici. Ecco,

