



Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele migliora il recupero del sale esausto

Già dal oltre un decennio il sale impiegato nella produzione del Prosciutto di San Daniele DOP viene recuperato e rigenerato contribuendo alla riduzione degli scarti e alla tutela dell'ambiente. A breve un nuovo impianto situato proprio nei pressi della città di San Daniele del Friuli.

Il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** ha investito nella costruzione di un **impianto per il riciclo e lo smaltimento del sale esausto**, impiegato nella produzione del Prosciutto di San Daniele, e della **salamoia** che ne deriva.

L'impianto, che sarà situato a circa quindici chilometri dalla città di San Daniele del Friuli e che può essere considerato come la più grande opera in chiave di sostenibilità avviata dal Consorzio, è dotato di un macchinario che si occupa della **gestione della salamoia e del lavaggio e della rigenerazione del sale**. Nello specifico, l'acqua presente nella salamoia verrà scorporata dal sale per mezzo di un sistema che sfrutta le variazioni di temperatura e di gravità. L'acqua sarà recuperata, filtrata e fatta evaporare, mentre il sale sarà raccolto, ripulito e lavato, compreso quello impiegato nella fase di salatura delle cosce. Il sale rigenerato, reimmesso nel sistema produttivo, potrà essere impiegato, ad esempio, come antigelo per le strade o nella concia delle pelli. Anche le acque reflue saranno trattate e depurate per essere destinate ad altri usi industriali.

Il **sale** – oltre alle cosce di suino – è il solo ingrediente ammesso dal disciplinare che regola la produzione del **Prosciutto di San Daniele DOP**. Durante le prime fasi del processo produttivo, ogni coscia viene ricoperta di sale, mentre con l'operazione della pressatura quello che cola viene raccolto in contenitori in cui si genera una salamoia. Lo scarto prodotto da queste due fasi di lavorazione era, dal 2010 fino ad ora, smaltito in impianti appositamente autorizzati e dislocati fuori regione dopo essere stato raccolto con recuperi coordinati in tutti e 31 gli stabilimenti produttivi siti nella città di San Daniele del Friuli. Negli ultimi cinque anni sono stati trattati 1.472.000 m³ di acque reflue e recuperate oltre 18,5 tonnellate di sale.

Attraverso questo nuovo impianto, che prenderà il via all'**inizio del 2023**, il Consorzio, che fin dalla sua fondazione opera a favore della salvaguardia dell'ambiente attuando azioni concrete a tutela del pianeta e del consumatore, stima che siano circa **otto le tonnellate di sale** che, nell'ottica di un'economia circolare, verranno conferite ogni anno all'impianto. In questo modo verranno abbattute le emissioni di anidride carbonica derivanti dalla gestione e dallo smaltimento degli scarti, saranno ridotti i costi dal punto di vista economico e, allo stesso tempo, la valorizzazione del rifiuto e il riciclo dello scarto ridurranno l'impatto che il processo di produzione ha sull'ambiente e sul territorio.

San Daniele del Friuli, 24 novembre 2022

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497