Prosciutto di San Daniele: un impegno per ambiente e territorio

Da più di vent'anni in campo azioni concrete per la tutela delle risorse naturali: dalla gestione delle acque reflue al recupero del sale, dall'uso di energie rinnovabili alla salvaguardia del territorio.

Da sempre, il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** pone attenzione alla qualità del prodotto che nasce anche dal rispetto dell'ambiente in cui prende vita. Per questo, da oltre vent'anni, produttori e comunità locale lavorano fianco a fianco per custodire risorse preziose e per far sì che la filiera del San Daniele sia un esempio concreto di **sostenibilità**. L'attenzione per l'**ambiente** non è una pratica quotidiana: dalla gestione delle acque di scarico alla riduzione degli sprechi, dall'uso di energie rinnovabili alla protezione del fiume Tagliamento, che regola il microclima unico della zona. Una scelta che unisce tradizione, responsabilità e innovazione, mantenendo la produzione concentrata nel solo Comune di San Daniele del Friuli, in 31 stabilimenti certificati, che rappresentano un **presidio per il territorio e la sua identità**.

Per **Nicola Martelli**, presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, *«la sostenibilità è un impegno quotidiano che si traduce in azioni concrete e condivise. Dal recupero dei materiali al rispetto della biodiversità, lavoriamo affinché il Prosciutto di San Daniele continui a essere un'eccellenza gastronomica e, al tempo stesso, un modello in equilibrio con l'ambiente».*

Tra i progetti più significativi c'è quello legato alla gestione delle **acque reflue**. Un impianto collettivo, costantemente aggiornato e curato, raccoglie e depura le acque provenienti dagli stabilimenti, garantendo rispetto delle norme e qualità dei processi. È un sistema che negli anni si è evoluto, affiancato da iniziative dei singoli produttori per ridurre i consumi e migliorare le pratiche di lavaggio e sanificazione. Il risultato è duplice: ambienti di lavorazione sempre salubri e, al tempo stesso, un minor impatto sulle risorse idriche locali.

Un altro fronte su cui il Consorzio ha scelto di investire riguarda il **recupero del sale esausto** e delle salamoie, elementi centrali residui del processo di produzione. Per oltre vent'anni questi materiali sono stati gestiti attraverso impianti di smaltimento controllato in impianti fuori regione. Oggi, grazie a un impianto innovativo, ciò che un tempo era considerato uno scarto viene trasformato in una risorsa, che rigenera e restituisce il sale a nuovi impieghi, come il disgelo stradale o altre applicazioni industriali. È un esempio concreto di economia circolare che testimonia come anche in un settore radicato nella tradizione sia possibile innovare con soluzioni sostenibili.

Accanto a questi interventi, le aziende del comparto hanno avviato un percorso di investimenti in **energia pulita, tecnologie più efficienti e riduzione delle emissioni di CO_2**, con un numero sempre crescente di stabilimenti che scelgono di certificarsi volontariamente. Diverse realtà hanno inoltre installato impianti fotovoltaici per l'autoproduzione di energia rinnovabile, confermando la volontà di ridurre l'impatto ambientale con azioni concrete e misurabili.

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

La tutela del fiume Tagliamento e del microclima di San Daniele, elementi imprescindibili per la stagionatura del prosciutto DOP, rimane al centro di una strategia che guarda al futuro senza perdere di vista le proprie radici.

Infine, l'attenzione all'ambiente si traduce anche nel recupero e riuso degli scarti. Tutti i materiali promozionali dismessi, come striscioni e cartelloni pubblicitari, sono stati recuperati trasformandoli in shopper e altri accessori artigianali nuovamente utilizzati ai fini promozionali.

«Ogni scelta produttiva è guidata dalla consapevolezza che il Prosciutto di San Daniele nasce dal territorio che lo ospita. Per questo lavoriamo per ridurre l'impatto ambientale e custodire risorse preziose come l'acqua, il sale e il microclima unico di San Daniele.» – ha dichiarato **Mario Emilio Cichetti**, direttore del Consorzio del Prosciutto di San Daniele. *«La raccolta e rigenerazione degli scarti salini rappresenta un importante tassello nel piano delle azioni di sostenibilità del comparto che conferma la volontà di costruire valore ambientale ed economico, a beneficio di tutta la filiera del San Daniele e della comunità che ci ospita».*

Comunicazione e Relazioni Esterne
Nicola Sivilotti | sivilotti@prosciuttosandaniele.it | Cell. 3401064497

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.