



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE NATURALE, ITALIANO, UNICO



Nel cuore della DOP

Il Prosciutto di San Daniele è un **prosciutto crudo** stagionato, riconosciuto come prodotto a Denominazione di Origine dal 1970 dallo Stato Italiano con la legge n. 507 e dal 1996 dall'Unione Europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta – DOP. Le sue caratteristiche uniche e irripetibili, infatti, sono dovute al particolare ambiente geografico, che include fattori naturali e umani. Il Prosciutto di San Daniele viene prodotto, dalle **31 aziende** aderenti al **Consorzio**, solo ed esclusivamente a **San Daniele del Friuli**: un comune della provincia di Udine che misura circa 35 kmq e conta poco più di 8 mila abitanti. San Daniele sorge al centro del Friuli Venezia Giulia nel cosiddetto “*Anfiteatro Morenico*”, sulle prime alture delle Prealpi a 252 metri sopra il livello del mare. Qui si incontrano i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche e la brezza tiepida e salmastra dall'Adriatico, mentre il corso del fiume Tagliamento che lambisce la collina agisce da termoregolatore naturale. Tutto questo crea le condizioni ottimali per la stagionatura: un microclima ideale che permette di conservare perfettamente la carne esclusivamente grazie al sale marino e senza l'uso di alcun additivo.

Il mercato

La produzione del Prosciutto di San Daniele DOP nel 2017 è pari a 2.645.116 cosce avviate alla lavorazione. Per quanto riguarda le vendite, il San Daniele DOP ha registrato una crescita complessiva del +0,1% in volume rispetto al 2016. Rispetto all'anno precedente, la produzione di pre-affettato in vaschetta ha segnato indici molto positivi, con oltre 22 milioni di vaschette certificate pari a una crescita del +12% sull'anno precedente. Il pre-affettato si è riconfermato, quindi, il trend di vendita più performante per il Prosciutto di San Daniele, perfettamente in linea con i nuovi stili di vita e le nuove modalità di consumo, che prediligono sempre più prodotti ready to eat.

Nel 2017 è cresciuto anche l'export registrando un +6%, con un'incidenza del 18% sul totale delle vendite. Nello specifico, la quota delle esportazioni verso i paesi della UE vale il 59% e verso i paesi extra-comunitari il 41%.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

I principali paesi di esportazione per il Prosciutto di San Daniele DOP sono Francia, Germania, USA, Belgio e Australia che, complessivamente, rappresentano il 70% del mercato estero.

La **filiera** del prosciutto di San Daniele conta:

3.927 allevatori
116 macelli
550 addetti
31 stabilimenti produttivi

Per fare il San Daniele

Il Prosciutto di San Daniele ha tre soli ingredienti: **cosce di suino italiano selezionate**, **sale marino** e il particolare **microclima** di San Daniele. Non viene utilizzato nessun tipo di additivo o conservante.



Il processo produttivo è rimasto **inalterato** nei secoli; l'introduzione della tecnologia si è limitata soltanto al miglioramento nell'organizzazione e nella movimentazione del prodotto all'interno dei prosciuttifici.

Il Prosciutto di San Daniele è fatto solo con **cosce di suini italiani** provenienti dagli oltre 3.900 allevamenti autorizzati, tutti ubicati nelle dieci regioni del Centro-Nord Italia (Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio, Abruzzo) come previsto dal disciplinare DOP. I suini sono alimentati secondo una «**dieta**» a base

di cereali nobili e siero di latte e allevati con metodi che rispettano il benessere degli animali. Devono **pesare mediamente** 160 chilogrammi e avere **almeno nove mesi** al momento della macellazione.

Le fasi di lavorazione

Le cosce arrivano a San Daniele del Friuli in media entro 48 ore dalla macellazione e devono avere un peso non inferiore a **12 Kg**. Subito vengono sottoposte a un controllo preliminare di conformità. Le cosce conservano lo «**zampino**» che, oltre a rappresentare un omaggio alla tradizione, permette di mantenere l'integrità biologica della coscia e agevola il drenaggio dell'umidità.

Le fasi di lavorazione si svolgono tutte all'interno dei 31 prosciuttifici aderenti al Consorzio, molti dei quali aperti anche per visite al pubblico durante tutto l'anno, e sono nell'ordine:

- ✓ il **raffreddamento** e la **rifilatura**: per favorire la perdita di umidità e conferire alle cosce la tradizionale forma;
- ✓ la **salatura**: dopo le prime 24-48 ore, secondo la tradizione, le cosce vengono coperte di sale e così rimangono per un numero di giorni pari ai chilogrammi del loro peso;





Consorzio del Prosciutto di San Daniele

- ✓ la **pressatura**: è una fase tipica ed esclusiva del San Daniele che permette di far penetrare al meglio il sale e di dare alla carne una consistenza migliore;
- ✓ il **riposo**: le cosce salate rimangono a riposo in apposite sale fino al quarto mese dall'inizio della lavorazione;
- ✓ il **lavaggio** e l'**asciugamento**;
- ✓ la **sugnatura**: prevede l'applicazione di un impasto, la sugna, a base di farina di riso e grasso, sulla porzione non coperta dalla cotenna per mantenerla morbida;
- ✓ la **stagionatura**: deve prolungarsi fino al compimento del tredicesimo mese dall'inizio della lavorazione;
- ✓ la **marchiatura**: dopo i 13 mesi minimi di stagionatura, l'organo di controllo IFCQ Certificazioni, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - esegue i controlli che verificano la rispondenza dei prosciutti ai requisiti prescritti dal Disciplinare. Solo i prosciutti che rispettano tutti i parametri sono certificati e su di essi viene impresso a fuoco il marchio del Consorzio, che comprende il codice identificativo del produttore e costituisce elemento di certificazione e garanzia.

Lungo l'intera lavorazione vengono effettuati i tradizionali controlli periodici, tra cui la **puntatura** con l'osso di cavallo e la **battitura**, ovvero la percussione della cotenna, che monitorano l'evoluzione del prodotto.

Il controllo e la tutela

L'intera filiera produttiva del San Daniele (allevamenti, macelli, produttori e confezionatori) deve rispettare rigorosamente una serie di regole, rese obbligatorie dalla Legge Italiana e dai Regolamenti dell'Unione Europea, che costituiscono il **Disciplinare di Produzione**, e deve sottostare a un severo **sistema di controllo** attuato da una struttura esterna rispetto al Consorzio, IFCQ Certificazioni, autorizzato direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il Consorzio invece svolge **attività di vigilanza**, in qualità di «organismo di tutela» da oltre venticinque anni, per difendere la Denominazione in Italia e nel mondo (oltre 1.500 punti vendita controllati ogni anno) affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio e dei segni distintivi della DOP.

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Il Consorzio, costituito nel **1961**, associa oggi tutti i 31 produttori del Prosciutto di San Daniele. Il Consorzio:

- ✓ detiene il Disciplinare di Produzione;
- ✓ vigila sulla sua corretta applicazione;
- ✓ tutela il marchio affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio Prosciutto di San Daniele e dei segni distintivi della Denominazione di Origine Protetta;
- ✓ promuove e valorizza la conoscenza e la diffusione del Prosciutto di San Daniele, lungo l'intera filiera produttiva fino a raggiungere il consumatore finale
- ✓ è impegnato nell'attuare iniziative per il perfezionamento e il miglioramento qualitativo, attraverso servizi di assistenza e consulenza di carattere tecnico per i soci produttori;
- ✓ salvaguarda la tipicità e le caratteristiche del San Daniele;
- ✓ regola materie di interesse comune per tutti i soggetti della filiera produttiva;
- ✓ svolge attività di normazione tecnico-produttiva.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Come riconoscere il San Daniele... oltre allo zampino

Il segno distintivo per eccellenza del Prosciutto di San Daniele è il **marchio a fuoco del Consorzio** che è impresso sulla cotenna. Il marchio è costituito dalla denominazione in forma circolare, dalla stilizzazione del prosciutto con le lettere SD al centro, ed è accompagnato dal **codice numerico di identificazione** del produttore. Alla vista il San Daniele si riconosce dalla presenza dello zampino e dalla sua forma, che ricorda quella di una chitarra.

Per la perfetta tracciabilità di ogni coscia sulla cotenna, oltre al marchio, sono visibili anche il **tatuaggio** d'identificazione

dell'allevamento, il **timbro a fuoco del macello** e la **sigla DOT** che riporta il giorno, mese e anno d'inizio lavorazione da cui si può ricavare il tempo di stagionatura.



Il San Daniele a tavola

Appena tagliata, una fetta di San Daniele è di **colore** rosso-rosato nella parte magra e bianco candido in corrispondenza del grasso. L'**aroma** è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Si possono riconoscere sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto d'orzo. Il **sapore** è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevole e appagante sensazione in bocca. Alla masticazione la fetta è tenera, si scioglie in bocca.

Il prosciutto intero va conservato in luogo fresco e riparato, possibilmente a temperature inferiori o uguali a +20°C. Una volta aperto, invece, in frigorifero (da +0° a +7° C), coperto con della pellicola trasparente sul taglio.

Il Prosciutto di San Daniele è **una ricetta in sé**, richiede ben pochi complementi e si accompagna preferibilmente con un vino bianco secco, non troppo aromatico.

I valori nutrizionali

Per il suo elevato valore nutrizionale e la sua facile digeribilità, garantita da una stagionatura non inferiore ai 13 mesi, il Prosciutto di San Daniele è indicato in qualsiasi dieta, ideale per il regime alimentare degli sportivi, dei bambini, degli anziani e anche per quelli ipocalorici. Per le sue caratteristiche naturali, infatti, è un prodotto altamente consigliato dai nutrizionisti all'interno di programmi alimentari che aiutano l'organismo a rimanere in salute.

Inoltre, è un'ottima fonte di proteine nobili e di alta qualità, di vitamine e minerali. A livello di macronutrienti, infatti, la composizione del Prosciutto di San Daniele è principalmente proteica. Le proteine del San Daniele, dall'elevata qualità biologica, sono caratterizzate da una rapida digeribilità, in quanto durante i processi di maturazione gli enzimi operano già una sorta di pre-digestione.



Per ciò che concerne i micronutrienti, è rilevante il contenuto in vitamine, soprattutto quelle del gruppo B (in particolare vitamine B1, B2 e B3), importanti per il metabolismo dei carboidrati, per la respirazione cellulare e per la sintesi e la demolizione di amminoacidi, acidi grassi e colesterolo.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Fondamentale, anche, la presenza dei sali minerali come il ferro, il fosforo, il magnesio, il potassio, il rame e lo zinco, definiti “oligoelementi” la cui assunzione in dosi minime è basilare per il buon funzionamento di tutto l’organismo.

Nell’ambito di un’alimentazione sana ed equilibrata è importante, inoltre, assumere quotidianamente una corretta quota di lipidi, e il Prosciutto di San Daniele fornisce la giusta dose di grassi saturi e insaturi necessari per il fabbisogno energetico.

Il Prosciutto di San Daniele, quindi, è un alimento totalmente naturale, italiano, unico e completo che non può mancare in tavola.

Tabella valori nutrizionali

VALORE NUTRITIVO			
Valori nutrizionali medi		per 100 g	per porzione (50 g)
Valore energetico	Kcal	271	136
	KJ	1.135	568
Proteine	g	25,7	12,9
Carboidrati	g	0,2	0,1
Grassi	g	18,6	9,3
di cui: saturi	g	6,5	3,3
monoinsaturi	g	8,6	4,3
polinsaturi	g	2,7	1,4
Sodio	g	1,77	0,89
Fosforo	mg	184 (26,3% RDA*)	92 (13,1% RDA*)
Potassio	mg	581 (29,1% RDA*)	291 (14,5% RDA*)
Zinco	mg	2,38 (23,8% RDA*)	1,19 (11,9% RDA*)
Vitamina B1	mg	0,68 (61,8% RDA*)	0,34 (30,9% RDA*)
Vitamina B2	mg	0,20 (14,3% RDA*)	0,10 (7,1% RDA*)
Vitamina B6	mg	1,04 (74,3% RDA*)	0,52 (37,1% RDA*)
Vitamina PP	mg	5,13 (32,1% RDA*)	2,57 (16,0% RDA*)

*RDA Razione giornaliera raccomandata

Il Prosciutto di San Daniele, una lunga tradizione

XI - VIII secolo a.C. I ritrovamenti archeologici nella Chiesa di San Daniele in Castello ci informano dell’uso dei maiali per l’alimentazione già in epoca protostorica.

VI – III secolo a.C. In epoca pre-romana San Daniele del Friuli è un importante insediamento celtico, grazie alla sua posizione privilegiata di passaggio verso l’Europa del Nord Est. Un popolo relativamente stanziale, dedito all’agricoltura, il primo utilizzatore del sale per conservare la carne di maiale, di cui è grande consumatore.

Risale al **I secolo d.C.** il più antico insediamento romano a San Daniele, una villa proprio in cima al colle. San Daniele rimarrà per oltre sette secoli feudo patriarcale.

1063 Il Patriarca di Aquileia assegna a San Daniele il privilegio di attivare un mercato. Tra le merci esposte anche il lavoro dei tanti norcini della zona.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

- 1453** Viene redatto il manoscritto *De conservanda sanitate* custodito oggi nella Biblioteca Guarneriana di San Daniele. In esso il medico Geremia Simeoni afferma che dei “porci domestici ... si possono consumare come antipasto le parti magre conservate sotto sale”.
- 1533** Pomponio Amalteo è incaricato di dipingere 42 lacunari per il soffitto della chiesa di San Giovanni in Brolo di Gemona. In uno di questi emerge l'importanza del prosciutto, citato su una pergamena come strumento diplomatico affidato a un ambasciatore.
- 1563** Le cronache del Concilio di Trento riferiscono che i prelati consumarono “*trenta paia di parsutti*” portati a Trento a dorso di mulo da San Daniele.
- 1798** Gli ufficiali dell'esercito napoleonico conoscono a tal punto il Prosciutto di San Daniele da razziarne una grande quantità assieme ai “gioielli” della Biblioteca Guarneriana.
- 1866** Dopo l'annessione del Friuli al Regno d'Italia, il Prosciutto di San Daniele viene spedito ovunque nel Regno e nelle Corti Europee.
- 1887** Viene istituita la Macelleria Sociale Cooperativa di San Daniele che incrementa la diffusione grazie a nuovi metodi di conservazione e spedizione.
- 1961** Da un piccolo gruppo di cittadini e produttori nasce il Consorzio che, in assenza di una legge nazionale, si pone a garanzia della qualità del prodotto.
- 1970** Viene approvata la legge n. 507 per dare attuazione all'adozione di provvedimenti di tutela della denominazione “Prosciutto di San Daniele”. Viene stabilito che la specifica qualificazione dipende dalle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto, qualità che sono condizionate dall'ambiente e dai metodi di produzione.
- 1972** Il Consorzio adotta il marchio che lo contraddistingue.
- 1976** L'anno del terremoto e della ricostruzione degli stabilimenti.
- 1982** Il Regolamento per la vigilanza sulla trasformazione e confezionamento del Prosciutto di San Daniele diventa Decreto. Il Consorzio viene così abilitato a formulare proposte al Ministero dell'Industria.
- 1984** Viene approvata la legge che consente di produrre il San Daniele in tutto l'arco dell'anno (fino al 1983 era limitata al periodo invernale): si assesta un duro colpo alla contraffazione e si raddoppia la produzione.
- 1985** Prima edizione di “Aria di festa”, la famosa festa del prosciutto che raccoglie il testimone delle tradizionali feste estive.
- 1990** Con la nuova legge di tutela 14 Febbraio 1990, n.30, viene confermata l'apposizione del sigillo a fuoco che attesta la data di inizio lavorazione e si ribadisce che le fasi di preparazione, salatura e stagionatura devono avvenire nel territorio di San Daniele.
- 1996** Il 12 giugno, con Regolamento CE n. 1107/96, la Denominazione di Origine Protetta (DOP) “Prosciutto di San Daniele” è registrata ai sensi della nuova disciplina dalla Commissione Europea. Aumentano le esportazioni e cominciano le spedizioni verso gli USA.
- 2002** Il Consorzio viene nuovamente incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali della tutela del Prosciutto di San Daniele in base alla Legge 526/99 che ha regolamentato in Italia i Consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele



Comunicato stampa

Aria di Festa 2018: dal 22 al 25 giugno, lo storico appuntamento enogastronomico a San Daniele del Friuli.

*Dopo il grande successo dello scorso anno, torna **da maggio a dicembre** il format itinerante di "Aria di San Daniele", che porta l'atmosfera di San Daniele in tutta la penisola.*

San Daniele del Friuli (UD), 8 marzo 2018 – **Venerdì 22 giugno il Consorzio del Prosciutto di San Daniele** darà il via all'edizione 2018 di **Aria di Festa**, celebre manifestazione che da oltre trent'anni si tiene nella cittadina di San Daniele del Friuli situata nel cuore del Friuli Venezia Giulia e che ha come protagonista indiscusso proprio il Prosciutto di San Daniele DOP. Appuntamento alle ore 19.00 con l'imperdibile inaugurazione in piazza e il taglio della prima fetta, per proseguire durante tutto il weekend con eventi culturali, lezioni di cucina, degustazioni e attività per conoscere il territorio.

Nei quattro giorni di kermesse, i ristoranti, i locali e i prosciuttifici aperti ai visitatori trasformano la cittadina friulana in un percorso enogastronomico alla scoperta del Prosciutto di San Daniele DOP, con l'intento di far vivere in prima persona il profondo legame tra questa eccellenza italiana e il territorio in cui viene prodotta, e offrire un'esperienza sensoriale unica e a 360 gradi.

In programma, inoltre, come di consueto corsi con maestri di cucina che illustreranno come utilizzare il Prosciutto di San Daniele per realizzare piatti raffinati e ricchi di gusto; immancabili, anche, gli appuntamenti con le degustazioni per imparare ad apprezzare al meglio il prodotto, come riconoscerlo, affettarlo e conservarlo. Le vie del piccolo centro, inoltre, saranno animate da caratteristici stand gastronomici che offriranno ai visitatori assaggi di San Daniele DOP in deliziose combinazioni con altri prodotti tipici del territorio e in abbinamento a vini e birre.

Ad anticipare la manifestazione friulana, dopo il grande successo della scorsa edizione, torna "**Aria di San Daniele**", versione itinerante della manifestazione, che da maggio a dicembre porterà l'eccellenza e la convivialità del Prosciutto di San Daniele DOP in selezionati locali delle principali città e più frequentate



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

località turistiche italiane, con un calendario di oltre 50 appuntamenti.

Queste alcune delle tappe previste: partenza da **Milano** a maggio, a seguire **Verona, Firenze, Torino, Bari e Napoli**.

Tutti gli aggiornamenti sul calendario delle tappe del tour, disponibili sul sito www.ariadisandaniele.it.

Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa Connexia

Nicoletta Depalo: nicoletta.depalo@connexia.com

Maria Caso: maria.caso@connexia.com

Daniela Fontana: daniela.fontana@connexia.com

T. 02 8135541

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Relazioni esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

T. 0432 957515