



Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele punta sulla formazione degli addetti della GDO

Numerosi corsi rivolti a più di 500 operatori della GDO per trasmettere i valori e le caratteristiche del Prosciutto di San Daniele DOP.

Dal 1961, anno della sua fondazione, il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** promuove e valorizza la conoscenza e la diffusione del Prosciutto di San Daniele DOP, dimostrandosi particolarmente sensibile al tema della formazione degli addetti della grande distribuzione organizzata (GDO). Per questa ragione ha scelto di organizzare dei **corsi per oltre 500 operatori** del settore.

Il **Prosciutto di San Daniele** è un prosciutto crudo stagionato realizzato con solo due ingredienti: cosce di suino italiano selezionate, che provengono dagli oltre 3.000 allevamenti situati nel Centro-nord Italia, e sale marino, senza l'uso di additivi e conservanti. A questi si aggiunge il particolare microclima che contraddistingue San Daniele del Friuli. Il Prosciutto di San Daniele viene prodotto solo ed esclusivamente nel comune friulano, nei trentuno stabilimenti aderenti al Consorzio. Inoltre, dal 1970 Daniele è riconosciuto dallo Stato italiano con la legge n. 507 come prodotto a Denominazione di Origine e dal 1996 come prodotto a Denominazione di Origine Protetta dall'Unione Europea.

Obiettivo del Consorzio è quello di **comunicare i valori e le caratteristiche del Prosciutto di San Daniele DOP** anche al consumatore, e per rendere questo possibile si rivela indispensabile la collaborazione del personale addetto alla vendita, il quale si pone come anello di congiunzione tra il prodotto e il cliente finale. L'attività formativa permetterà di trasmettere agli operatori le importanti nozioni sul San Daniele DOP, quali la qualità, i valori nutrizionali e la corretta consumazione. Gli incontri saranno occasione di confronto con gli addetti al banco salumeria dei punti vendita sulle richieste da parte dei consumatori e sulla corretta somministrazione del prodotto. Il Consorzio, infatti, si impegna quotidianamente affinché il consumatore sappia individuare già al banco dei salumi i segni distintivi che contraddistinguono il Prosciutto di San Daniele DOP: *in primis* la presenza dello zampino e del marchio impresso a fuoco sulla cotenna.

A questo scopo, in modo particolare, sono state coinvolte **le insegne Eataly e Conad e gli associati del gruppo Despar Servizi** con un'attività di formazione concentrata nei mesi di ottobre e novembre di quest'anno. In alcuni casi a questa attività saranno affiancati anche dei laboratori rivolti direttamente al consumatore.

San Daniele del Friuli, 10 ottobre 2022

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497