Comunicato stampa

Il Prosciutto di San Daniele racconta l'attenzione per l'ambiente

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele con il sostegno dell'Unione Europea lancia una nuova campagna di comunicazione in Italia, Francia e Germania dedicata alla comunicazione delle azioni a tutela dell'ambiente dei temi riguardanti la sostenibilità.

L'iniziativa di comunicazione ha l'obiettivo di informare consumatori e stakeholder dei tre Paesi al fine di costruire e mantenere un dialogo con essi sul tema della sostenibilità riconducibile al Prosciutto di San Daniele. La Dop friulana è infatti un prodotto dell'agricoltura europea e adotta delle pratiche di comportamento sostenibili che sono inserite nelle strategie "from Farm to Fork" a favore degli obiettivi dell'Agenda 2030 a cui il Consorzio stesso si riferisce. Questo approccio si fonda sulla premessa che la piena sostenibilità della catena del Prosciutto di San Daniele si basa su azioni concrete da parte di tutti gli attori coinvolti.

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele mira a coinvolgere dei precisi target attraverso una comunicazione fattuale, ma allo stesso tempo coinvolgente ed emozionale. I contenuti informativi alla base della campagna saranno estrapolati dal modello di sostenibilità, documento che il Consorzio ha adottato nel 2019 nel quale sono indicati gli obiettivi e le azioni per ogni ambito di intervento. I temi e le azioni saranno divulgate attraverso una landing page dedicata e una campagna di comunicazione online, sui social e all'interno dei punti vendita delle catene della grande distribuzione. Inoltre, per una comunicazione approfondita con gli operatori della distribuzione, in Francia e Germania verranno organizzati dei workshop per consentire un confronto diretto con i professionisti.

Dall'anno della sua costituzione, nel 1961, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele opera a favore della tutela e della promozione del Prosciutto di San Daniele, della comunità territoriale e dell'ambiente, attuando azioni concrete a salvaguardia dell'ambiente e del consumatore. Tra le azioni già compiute, nel 2005 il comparto ha supportato uno studio tecnico volto a contrastare l'attuazione di un intervento di laminazione e limitazione del corso del fiume Tagliamento, elemento imprescindibile nella generazione del microclima e della corretta ventilazione naturale che stagiona i prosciutti esclusivamente nella città di San Daniele del Friuli. Inoltre, il Consorzio ogni anno è impegnato in iniziative di economia circolare con il recupero di oltre 3.600 tonnellate di sale di scarto derivante dal processo di produzione che, una volta trattato, viene destinato in altri usi, ad esempio come antighiaccio stradale.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

La responsabilità della realtà consortile verso l'ambiente è destinata a crescere: il Consorzio ha dichiarato di voler ottimizzare i processi di raccolta e riciclo del sale, la gestione delle acque reflue e la tracciabilità della filiera, valorizzando sempre più il luogo d'origine della Prosciutto di San Daniele DOP per mantenere gli elevati standard qualitativi del prodotto.

Il Prosciutto di San Daniele DOP è, infatti, il risultato dell'unione di tre elementi – cosce di suino italiane, sale marino e il particolare microclima del territorio – la cui qualità è strettamente connessa all'ambiente. La sua salvaguardia è di fondamentale importanza per evitare che le caratteristiche delle materie prime e le condizioni naturali della città di San Daniele del Friuli possano assicurare la continuità di quelle caratteristiche che rendono unica questa eccellenza italiana.

San Daniele del Friuli, 24 novembre 2022

sivilotti@prosciuttosandaniele.it Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497