



Il nuovo impianto di recupero e valorizzazione degli scarti salini del Prosciutto di San Daniele è prossimo all'entrata in funzione

La gestione e la valorizzazione delle salamoie e del sale esausto avranno luogo con piena operatività a partire da gennaio 2025 nel nuovo impianto situato nei pressi del distretto produttivo di San Daniele del Friuli. In questo modo il comparto friulano porrà ancora di più l'accento su una produzione sostenibile.

Il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** ha operato, fin dalla sua costituzione, con l'obiettivo di assicurare un prodotto di altissima qualità e di grande tipicità, mantenendo sempre una particolare attenzione al **territorio di origine** essendo questo uno dei principali **fattori caratterizzanti la DOP**. Per questo oggi **Prosciutto di San Daniele** è anche sinonimo di **sostenibilità**, che è divenuta elemento rilevante nell'agenda del Consorzio che, dal 2019, ha adottato un proprio Modello di Sostenibilità e che, da ultimo, ha svolto azioni concrete e cambiamenti tangibili in particolare nella produzione della DOP con un'importante modifica del Disciplinare avvenuta nel 2023.

Il Consorzio negli ultimi anni ha realizzato un innovativo **progetto di economia circolare per il recupero e la valorizzazione degli scarti salini**, ovvero, salamoia e sale esausto derivanti dalla lavorazione del San Daniele DOP. All'inizio del processo produttivo, nella fase detta "**della salatura**", ogni coscia viene ricoperta di sale e riposta nelle celle di salagione dove giace per alcuni giorni. Al termine di questa lavorazione, il sale rimosso dai prosciutti e la salamoia che è percolata nelle celle di salagione o si è generata dal lavaggio dei macchinari non sono più utilizzabili, per cui vengono raccolti e smaltiti in impianti autorizzati.

La gestione di questi residui ha recentemente presentato crescenti difficoltà in termini di smaltimento a causa del basso numero di impianti abilitati, della criticità nell'identificazione di nuovi fornitori e nell'incremento dei costi di trasporto e smaltimento. Da qui la scelta **di effettuare in proprio, presso uno stabilimento appositamente dedicato, il recupero e la valorizzazione degli scarti salini a livello consortile**.

Il recupero e lo smaltimento degli scarti salini sono stati gestiti e coordinati dal Consorzio per conto di tutti i produttori associati fin dal 2009. Attualmente, i rifiuti salini sono avviati in diversi siti di trattamento dislocati in diverse regioni italiane, spesso molto distanti da San Daniele del Friuli.

Il nuovo stabilimento **per il recupero e valorizzazione degli scarti salini**, realizzato a Trasaghis in provincia di Udine, distante solamente una quindicina di chilometri da San Daniele del Friuli, è **la più impegnativa opera in chiave di sostenibilità promossa dal Consorzio**. La sua realizzazione, effettuata per il tramite di Promo San Daniele srl (società integralmente controllata dal Consorzio), ha richiesto una specifica progettazione oltre che notevoli investimenti economici e, non ultimo, il



superamento di un complesso iter tecnico-amministrativo, in conclusione del quale ha portato alla realizzazione di **un'opera unica nell'intero panorama europeo**. L'impianto è **prossimo alla sua piena operatività ed entrerà in funzione a partire dai primi mesi del 2025**, soddisfacendo interamente le esigenze di recupero e smaltimento del sale di tutto il distretto di San Daniele.

La nuova struttura apporterà anche a una significativa ottimizzazione dei flussi logistici, infatti, gli automezzi per il trasporto del sale da San Daniele del Friuli raggiungeranno l'impianto di Trasaghis percorrendo circa trenta chilometri (tra andata e ritorno). In tal senso la riduzione dell'impatto ambientale sarà molto significativa, infatti, si registrerà una **riduzione di circa l'88% dei chilometri percorsi** e, in modo speculare, la **diminuzione dei chilogrammi di CO₂ emessi pari a circa al 90%**.

Sempre in un'ottica **rivolta alla completa circolarità**, l'impianto è stato realizzato completamente ex novo in un'area precedentemente utilizzata da altre attività produttive, quindi **senza il consumo di ulteriore suolo**.

In ragione delle due tipologie di rifiuti trattati – sale e salamoie – la struttura è stata concepita su **due linee operative separate**: la linea A – processo di trattamento del sale solido esausto – che sarà attiva per circa duecento giornate all'anno per otto ore al giorno; e la linea B – processo di trattamento della salamoia – che avrà carattere continuativo e sarà attiva per circa 350 giorni all'anno, per ventiquattro ore al giorno.

Nello specifico, la salamoia verrà trattata sfruttando specifici processi biologici e fisico-chimici fino a ottenere la totale separazione del sale dalle impurità organiche presenti in essa. L'**acqua** estratta dalla salamoia verrà fatta evaporare e **reimmessa pulita nel ciclo naturale**, mentre il sale residuo verrà stoccato allo stato solido. Successivamente il sale verrà vagliato e sottoposto a un lavaggio igienizzante per poi essere finalmente destinato a nuovi e diversi utilizzi: ad esempio, potrà essere impiegato come **antigelo** per le strade o nella **concia delle pelli** o destinato ad **altri usi industriali**, diversi da quelli alimentari.

Al fine di rendere il processo sostenibile anche dal punto di vista energetico e nell'ottica di ottimizzare i consumi, si è installato un motore endotermico in **assetto cogenerativo** che permetterà di **produrre energia per il 97% del fabbisogno elettrico e il 49% di quello termico** del nuovo impianto.

In fase di autorizzazione amministrativa dell'impianto, **i possibili e teorici impatti ambientali** (come, disturbi olfattivi e acustici, alterazione del deflusso e della viabilità, incidenza visiva-paesaggistica, emissione di CO₂ e alterazione della qualità dell'aria ecc.) **sono stati classificati, nell'autorizzazione rilasciata, come trascurabili**. Infine, il nuovo insediamento produttivo ha apportato e continuerà ad apportare, anche nel proseguo, **crescenti effetti positivi a livello socioeconomico e occupazionale** nell'area in cui si trova.

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti | sivilotti@prosciuttosandaniele.it | Cell. 3401064497

Ufficio stampa

Ezio Zigliani | ezio@eziozigliani.com | Cell. 3347579711