



Il Consorzio inaugura il nuovo impianto per il riciclo e la valorizzazione del sale esausto

Un progetto di economia circolare che rafforza ulteriormente il programma di sostenibilità del comparto del Prosciutto di San Daniele DOP.

È stato inaugurato oggi, lunedì 23 giugno, a Trasaghis (UD) il **nuovo impianto per il recupero e la valorizzazione degli scarti salini** derivanti dalla produzione del **Prosciutto di San Daniele DOP**. L'impianto, promosso e realizzato dal Consorzio attraverso la società controllata Promo San Daniele Srl, rappresenta una delle più rilevanti azioni in chiave di sostenibilità ambientale avviate dal comparto negli ultimi anni.

Si tratta infatti di una struttura **unica nel suo genere a livello europeo**, pensata per trattare e rigenerare due tipologie di rifiuti – il sale solido esausto e la salamoia – trasformandoli in prodotti riutilizzabili nell'ambito del trattamento stradale antighiaccio, della concia delle pelli e dell'industria. Il tutto secondo un modello di economia circolare che riduce sensibilmente i costi di smaltimento, l'impatto ambientale e le emissioni di CO₂.

Il nuovo impianto sorge a pochi chilometri dal distretto di San Daniele e garantisce il **100% del fabbisogno di trattamento dei 31 produttori consorziati**. È stato concepito su due linee operative: una linea per il sale solido, attiva circa 200 giorni all'anno, e una per la salamoia, operativa 350 giorni l'anno, 24 ore su 24. Il sale esausto viene sottoposto a vagliatura, lavaggio igienizzante, essiccamento e insaccamento, mentre la salamoia è trattata con una sequenza di processi fisico-chimici e biologici che ne consentono la separazione in acqua pulita ed elementi solidi recuperabili.

La gestione coordinata per il trattamento del sale e della salamoia per i produttori del San Daniele avviene dai primi anni duemila conferendo i materiali a impianti abilitati fuori regione. Alla luce dell'avvio del nuovo impianto, il **trasporto dei rifiuti salini** è stato completamente eliminato: gli automezzi che partono da San Daniele del Friuli percorrono oggi solo 35 km tra andata e ritorno, con una **riduzione stimata dell'88%** delle distanze e una conseguente diminuzione del 90% delle emissioni di CO₂.

Il sale rigenerato, al termine del trattamento, che non può essere destinato a usi alimentari, trova nuova vita in applicazioni sostenibili. Grazie alla sua qualità tecnica, potrà essere utilizzato come **agente antighiaccio** per strade e autostrade regionali o impiegato nella **concia delle pelli**, offrendo così una seconda destinazione d'uso in ambiti industriali. Anche con questo ulteriore tassello, il Consorzio conferma la propria adesione ai principi dell'economia circolare, trasformando l'unico residuo di lavorazione in una risorsa utile e contribuendo concretamente alla riduzione degli sprechi.

Dal punto di vista energetico, l'impianto è dotato di un sistema di cogenerazione che copre il 97% del fabbisogno elettrico e il 49% di quello termico, migliorando ulteriormente l'efficienza e riducendo i consumi. Anche l'aspetto paesaggistico e ambientale è stato valutato con attenzione in fase di autorizzazione, ottenendo classificazioni di impatto "trascurabile" per tutte le principali variabili.

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Il progetto, partito nel 2021 con studi preliminari, ha ottenuto il via libera definitivo nel 2024 e ha coinvolto centinaia di ore di progettazione tecnica e oltre 12 mesi di lavori. La sua inaugurazione segna una tappa fondamentale all'interno dell'articolato programma di azioni di sostenibilità avviato ormai da tempo dal comparto legato alla produzione del San Daniele DOP. Sul fronte **ambientale**, il Consorzio interviene anche nella gestione collettiva dell'energia, nella gestione dei rifiuti, salvaguardia del territorio e delle acque, anche grazie ad un impianto di depurazione delle acque dei prosciuttifici. Per quanto riguarda il **prodotto**, sono centrali nel programma di sostenibilità, la tracciabilità della materia prima e delle confezioni, la sicurezza alimentare, la qualità del Prosciutto di San Daniele, con un impegno concreto anche sul fronte della trasparenza della filiera e della certificazione, elementi fondamentali per garantire l'affidabilità al consumatore. Inoltre, il comparto pone da sempre un'attenzione specifica al territorio di San Daniele del Friuli e al fiume Tagliamento lavorando inoltre ai temi di formazione e informazione, oltre alla valorizzazione economica e turistica del territorio.

Per il **Presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele Nicola Martelli** “con questo impianto completiamo un percorso strategico che parte dalla responsabilità e arriva all'innovazione. Siamo riusciti a trasformare un elemento di scarto in una risorsa, dimostrando come anche un comparto fortemente legato alla tradizione possa essere capace di evolversi e guidare il cambiamento. Questo progetto non rappresenta solo un investimento tecnologico, ma soprattutto un impegno concreto verso un modello produttivo più sostenibile, efficiente e rispettoso del territorio. È il risultato di collaborazione, visione e responsabilità condivise, che ha coinvolto tutto il sistema del San Daniele. È un passo in avanti per tutto il distretto: ora il sale è una risorsa che riduce l'impatto ambientale. È una tappa importante che conferma la nostra volontà di costruire valore ambientale ed economico, a beneficio di tutta la filiera del San Daniele e della comunità che ci ospita” ha concluso il Presidente nel suo intervento a margine dell'evento di inaugurazione.

“Negli ultimi anni, la gestione degli scarti salini ha rappresentato una sfida crescente per il comparto, sia in termini economici che operativi. L'assenza di impianti dedicati e l'aumento dei costi di smaltimento ci hanno spinto a individuare una soluzione in grado di garantire continuità, efficienza e sostenibilità” ha spiegato **Mario Emilio Cichetti, Direttore Generale del Consorzio**. “Il nuovo impianto è stato progettato proprio con questo obiettivo: offrire ai produttori consorziati un'alternativa stabile e sostenibile, capace di trasformare i residui salini in materiali riutilizzabili per usi industriali. La sua collocazione a Trasaghis ha permesso anche di recuperare un'area industriale dismessa, evitando nuovo consumo di suolo e inserendosi armonicamente nel tessuto produttivo regionale. Questa operazione contribuisce concretamente alla riduzione dell'impatto ambientale, migliora la gestione logistica del comparto e rafforza la competitività del distretto, dotandolo di un'infrastruttura moderna e strategica per il futuro.”

“Il nuovo impianto per il riciclo e la valorizzazione del sale esausto, promosso dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele Dop rappresenta un esempio virtuoso e lungimirante di economia circolare, unico nel panorama nazionale ed europeo” ha dichiarato l'**Assessore regionale alle Attività produttive e turismo Sergio Emidio Bini**. “Proprio per questo la Regione Friuli-Venezia Giulia ha sostenuto convintamente il progetto, anche dal punto di vista economico. Questo impianto è la dimostrazione che la sostenibilità ambientale può portare benefici alla comunità, al territorio e al tessuto produttivo quando è intesa non come vincolo a priori, bensì come motore di nuovo sviluppo economico. L'intervento è ancor più significativo perché ha permesso il recupero di un capannone sito nel comune di Trasaghis, valorizzando così la locale zona industriale”.

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

Organismo incaricato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile 2002 della tutela del prosciutto di San Daniele ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:
Via Ippolito Nievo 19
33038 San Daniele del Friuli
Udine - Italy

Tel. +39 0432 957515
Fax +39 0432 940187
info@prosciuttosandaniele.it
www.prosciuttosandaniele.it

C.F. e P.IVA 00220330302
C.C.I.A.A. Udine 120807
Reg. Soc. Trib. Udine 9868



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

“Siamo orgogliosi che nel nostro territorio nasca una nuova attività ed ancor di più perché abbiamo l'onore di ospitare un insediamento che rappresenta un modello di economia circolare e di sostenibilità” ha riportato durante la cerimonia di inaugurazione il **Sindaco di Trasaghis Stefania Pisu**. “Porto i miei più sinceri complimenti al Consorzio del Prosciutto di San Daniele per questo impegnativo ed innovativo progetto, di cui beneficeranno 31 produttori consorziati. L'Amministrazione Comunale è sempre disponibile a collaborare per lo sviluppo della zona industriale, e riconosciamo che negli ultimi anni l'iniziativa imprenditoriale è r fiorita. Siamo al fianco dell'imprenditoria del territorio, pronti a guardare al futuro con coraggio ed a favorire in maniera più marcata tutte quelle iniziative che portano valore all'ambiente. Quando impresa, territorio e istituzioni collaborano, nascono progetti con una visione ampia e responsabile.”

Media e coperture:

- [Video impianto](#)
- [Video stabilimento](#)
- [Foto inaugurazione](#)
- [Rendering impianto](#)
- [Foto prodotto, territorio](#)

Trasaghis - San Daniele del Friuli, 23 giugno 2025

Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne

Nicola Sivilotti

sivilotti@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 – Cell. 3401064497

Organismo incaricato con Decreto del Ministero
delle Politiche Agricole e Forestali 26 aprile
2002 della tutela del prosciutto di San Daniele
ai sensi dell'art. 14, co. 15, Legge n. 526/99

Direzione e Uffici:
Via Ippolito Nievo 19
33038 San Daniele del Friuli
Udine - Italy

Tel. +39 0432 957515
Fax +39 0432 940187
info@prosciuttosandaniele.it
www.prosciuttosandaniele.it

C.F. e P.IVA 00220330302
C.C.I.A.A. Udine 120807
Reg. Soc. Trib. Udine 9868