Cofinanziato dall'Unione europea

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Prosciutto di San Daniele, il sale recuperato accorcia la strada: 90% di chilometri in meno sul trasporto

Da 70.000 a 7.000 chilometri annui per il trasporto dei residui salini. Nell'impianto di Trasaghis, tra giugno 2025 e settembre 2026, trattate oltre 3.580 tonnellate di sale e 2.000 tonnellate di salamoia. Il 95% del prodotto ottenuto è destinato all'antighiaccio stradale.

Il **sale** utilizzato per produrre il **Prosciutto di San Daniele Dop** trova una seconda destinazione vicino al luogo in cui viene recuperato. È questa la filiera che si è sviluppata attorno all'impianto di Trasaghis, in provincia di Udine, realizzato e promosso dal Consorzio attraverso la società controllata Promo San Daniele Srl: i residui della lavorazione vengono recuperati e trattati in Friuli-Venezia Giulia e il sale rigenerato viene utilizzato prevalentemente per l'antighiaccio stradale proprio nelle zone montane friulane.

La percorrenza annua per il trasporto dei residui salini è passata **da 70.000 a 7.000 chilometri**: una riduzione del 90%, pari a 63.000 chilometri in meno ogni anno. Prima dell'avvio dell'impianto, i residui venivano conferiti fuori regione per essere smaltiti come rifiuti oggi vengono invece trattati a Trasaghis, a poco meno di 20 km da San Daniele del Friuli, accorciando anche il tragitto dai prosciuttifici alla sede di trattamento.

Dall'avvio dell'impianto - il 1° giugno 2025 - al 30 settembre 2026, lo stabilimento ha ritirato e trattato oltre **3.580 tonnellate di sale esausto e 2.000 tonnellate di salamoia**. Il 95% del prodotto ottenuto è destinato all'antighiaccio stradale, con una commercializzazione concentrata nelle aree vicine all'impianto, mentre il restante 5% è destinato alla concia delle pelli e ad altre applicazioni industriali. Il sale recuperato e utilizzato per il trattamento delle strade ha offerto al mercato locale un'alternativa all'acquisto di prodotto proveniente da altre regioni e dall'estero.

L'impianto, realizzato recuperando un immobile dismesso senza ulteriore consumo di suolo e dotato di un sistema di cogenerazione che copre il 97% del fabbisogno elettrico e il 49% di quello termico, contribuendo a migliorare l'efficienza energetica complessiva della struttura, raggiunge una capacità produttiva di 1.500 chilogrammi all'ora. Inoltre, riutilizza internamente le acque depurate dalla salamoia

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

ed è dotato di un sistema di trattamento degli odori dei fumi in uscita. Il trattamento avviene in due flussi distinti per la parte solida e la parte liquida che prevede numerose fasi, tra cui la vagliatura, pulizia e asciugatura per il sale solido e un processo di separazione tra acqua e sale in vari passaggi per la salamoia.

«I risultati dei primi mesi di attività confermano la capacità del sistema di perseguire degli obiettivi di sostenibilità attraverso interventi concreti e misurabili», dichiara Nicola Martelli, presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele. «Con questo impianto abbiamo dato una risposta stabile alle esigenze dell'intero distretto, avvicinando il trattamento ai luoghi di produzione e creando le condizioni per restituire valore a materiali che in precedenza rappresentavano esclusivamente uno scarto. È un progetto che unisce innovazione, attenzione ambientale e collaborazione tra i produttori consorziati».

Dalla sua fondazione il Consorzio riconosce il legame indissolubile tra la qualità del Prosciutto di San Daniele e il suo territorio. Oggi la sua missione si è ampliata con un approccio più globale a tre aree chiave: ambiente, persone e prodotto. Il primo bilancio operativo dell'impianto rappresenta così un nuovo passaggio nel programma di sostenibilità del comparto del Prosciutto di San Daniele Dop, che comprende anche la gestione dei rifiuti, il trattamento delle acque di scarico, la tracciabilità della filiera e la sicurezza alimentare.

Responsabile Media Relations e Ufficio Stampa
Nicola Sivilotti | sivilotti@prosciuttosandaniele.it | Cell. 3401064497

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Trasporto dei residui salini	
Km annui prima dell'impianto	70.000 km
Km annui oggi	7.000 km
Riduzione	–90% (63.000 km in meno all'anno)
Distanza tra l'impianto e San Daniele del Friuli	poco meno di 20 km
Materiale trattato (1° giugno 2025 – 30 settembre 2026)	
Sale esausto	oltre 3.580 t
Salamoia	2.000 t
Destinazione del prodotto ottenuto	
Antighiaccio stradale FVG	95%
Concia delle pelli e altri usi industriali	5%
Impianto	
Capacità produttiva	1.500 kg/ora
Fabbisogno elettrico coperto dalla cogenerazione	97%
Fabbisogno termico coperto dalla cogenerazione	49%
Flussi di trattamento (sale solido e salamoia)	2

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.