



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE NATURALE, ITALIANO, UNICO



### ***Nel cuore della DOP***

Il Prosciutto di San Daniele è un **prosciutto crudo** stagionato, riconosciuto come prodotto a Denominazione di Origine dal 1970 dallo Stato Italiano con la legge n. 507 e dal 1996 dall'Unione Europea come prodotto a Denominazione di Origine Protetta – DOP. Le sue caratteristiche uniche e irripetibili, infatti, sono dovute al particolare ambiente geografico, che include fattori naturali e umani. Il Prosciutto di San Daniele viene prodotto, dalle **31 aziende** aderenti al **Consorzio**, solo ed esclusivamente a **San Daniele del Friuli**: un comune della provincia di Udine che misura circa 35 kmq e conta poco più di 8 mila abitanti. San Daniele sorge al centro del Friuli Venezia Giulia nel cosiddetto “*Anfiteatro Morenico*”, sulle prime alture delle Prealpi a 252 metri sopra il livello del mare. Qui si incontrano i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche e la brezza tiepida e salmastra dall'Adriatico, mentre il corso del fiume Tagliamento che lambisce la collina agisce da termoregolatore naturale. Tutto questo crea le condizioni ottimali per la stagionatura: un microclima ideale che permette di conservare perfettamente la carne esclusivamente grazie al sale marino e senza l'uso di alcun additivo.

### ***Il mercato***

Il 2014 si è chiuso con un +10% delle vendite e una produzione di 2.500.000 prosciutti. La quota export del San Daniele nel 2014 - che è rimasta pressoché stabile - ha inciso per circa il 13% dei volumi di prodotto venduti. I principali mercati di esportazione sono: Francia, USA, Germania, Australia, Svizzera, Belgio e Gran Bretagna. La quota export nei paesi della UE vale il 58% delle esportazioni (in calo di 2 punti sul 2013), mentre crescono di 2 punti percentuali rispetto allo scorso anno i paesi extra comunitari che valgono ormai



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

circa il 42% del totale. Altro dato molto significativo, ancor più rilevante se considerato nell'ambito della congiuntura economica, è stata la crescita netta del +17,3% sul 2013 della produzione del prosciutto di San Daniele pre-affettato in vaschetta.

La **filiera** del prosciutto di San Daniele conta:

4100 allevatori

65 macelli

650 addetti

31 stabilimenti produttivi

330 milioni di euro il giro d'affari

## **Per fare il San Daniele**

Il Prosciutto di San Daniele ha tre soli ingredienti: **cosce di suino italiano selezionate**, **sale marino** e il particolare **microclima** di San Daniele. Non viene utilizzato nessun tipo di additivo o conservante.



Il processo produttivo è rimasto **inalterato** nei secoli; l'introduzione della tecnologia si è limitata soltanto al miglioramento nell'organizzazione e nella movimentazione del prodotto all'interno dei prosciuttifici.

Il Prosciutto di San Daniele è fatto solo con **cosce di suini italiani** provenienti dai 4.100 allevamenti autorizzati, tutti ubicati nelle dieci regioni del Centro-Nord Italia (Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Marche, Umbria, Toscana, Lazio, Abruzzo)

come previsto dal disciplinare DOP. I suini sono alimentati secondo una **«dieta»** a base di cereali nobili e siero di latte e allevati con metodi che rispettano il benessere degli animali. Devono **pesare mediamente** 160 chilogrammi e avere **almeno nove mesi** al momento della macellazione.

## **Le fasi di lavorazione**

**Le cosce** arrivano a San Daniele del Friuli in media entro 48 ore dalla macellazione e devono avere un peso non inferiore a **12 Kg**. Subito vengono sottoposte a un controllo preliminare di conformità. Le cosce conservano lo **«zampino»** che, oltre a rappresentare un omaggio alla tradizione, permette di mantenere l'integrità biologica della coscia e agevola il drenaggio dell'umidità.

**Le fasi** di lavorazione si svolgono tutte all'interno dei 31 prosciuttifici aderenti al Consorzio e sono nell'ordine:

- ✓ il **raffreddamento** e la **rifilatura**: per favorire la perdita di umidità e conferire alle cosce la tradizionale forma;
- ✓ la **salatura**: dopo le prime 24-48 ore, secondo la tradizione, le cosce vengono coperte di sale e così





# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

- rimangono per un numero di giorni pari ai chilogrammi del loro peso;
- ✓ la **pressatura**: è una fase tipica ed esclusiva del San Daniele che permette di far penetrare al meglio il sale e di dare alla carne una consistenza migliore;
  - ✓ il **riposo**: le cosce salate rimangono a riposo in apposite sale fino al quarto mese dall'inizio della lavorazione;
  - ✓ il **lavaggio e l'asciugamento**;
  - ✓ la **sugnatura**: prevede l'applicazione di un impasto, la sugna, a base di farina di riso e grasso, sulla porzione non coperta dalla cotenna per mantenerla morbida;
  - ✓ la **stagionatura**: deve prolungarsi fino al compimento del tredicesimo mese dall'inizio della lavorazione;
  - ✓ la **marchiatura**: dopo i 13 mesi minimi di stagionatura, l'INEQ - Istituto Nord Est Qualità, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - esegue i controlli che verificano la rispondenza dei prosciutti ai requisiti prescritti dal Disciplinare. Solo i prosciutti che rispettano tutti i parametri sono certificati e su di essi viene impresso a fuoco il marchio del Consorzio, che comprende il codice identificativo del produttore e costituisce elemento di certificazione e garanzia.

Lungo l'intera lavorazione vengono effettuati i tradizionali controlli periodici, tra cui la **puntatura** con l'osso di cavallo e la **battitura**, ovvero la percussione della cotenna, che monitorano l'evoluzione del prodotto.

## **Il controllo e la tutela**

L'intera filiera produttiva del San Daniele (allevamenti, macelli, produttori e confezionatori) deve rispettare rigorosamente una serie di regole, rese obbligatorie dalla Legge Italiana e dai Regolamenti dell'Unione Europea, che costituiscono il **Disciplinare di Produzione**, e deve sottostare a un severo **sistema di controllo** attuato da una struttura esterna rispetto al Consorzio, l'**Istituto Nord Est Qualità (INEQ)**, autorizzato direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il Consorzio invece svolge **attività di vigilanza**, in qualità di «organismo di tutela» da oltre venticinque anni, per difendere la Denominazione in Italia e nel mondo (oltre 1.500 punti vendita controllati ogni anno) affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio e dei segni distintivi della DOP.

## **Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele**

Il Consorzio, costituito nel **1961**, associa oggi tutti i 31 produttori del Prosciutto di San Daniele. Il Consorzio:

- ✓ detiene il Disciplinare di Produzione;
- ✓ vigila sulla sua corretta applicazione;
- ✓ tutela il marchio affinché non vi siano abusi o usi illegittimi del nome, del marchio Prosciutto di San Daniele e dei segni distintivi della Denominazione di Origine Protetta;
- ✓ promuove e valorizza la conoscenza e la diffusione del Prosciutto di San Daniele, lungo l'intera filiera produttiva fino a raggiungere il consumatore finale



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

- ✓ è impegnato nell'attuare iniziative per il perfezionamento e il miglioramento qualitativo, attraverso servizi di assistenza e consulenza di carattere tecnico per i soci produttori;
- ✓ salvaguarda la tipicità e le caratteristiche del San Daniele;
- ✓ regola materie di interesse comune per tutti i soggetti della filiera produttiva;
- ✓ svolge attività di normazione tecnico-produttiva.

## *Come riconoscere il San Daniele... oltre allo zampino*



Il segno distintivo per eccellenza del Prosciutto di San Daniele è il **marchio a fuoco del Consorzio** che è impresso sulla cotenna. Il marchio è costituito dalla denominazione in forma circolare, dalla stilizzazione del prosciutto con le lettere SD al centro, ed è accompagnato dal **codice numerico di identificazione** del produttore. Alla vista il San Daniele si riconosce dalla presenza dello zampino e dalla sua forma, che ricorda quella di una chitarra.

Per la perfetta tracciabilità di ogni coscia sulla cotenna, oltre al marchio, sono visibili anche il **tatuaggio** d'identificazione **dell'allevamento**, il **timbro a fuoco del macello** e la **sigla DOT** che riporta il giorno, mese e anno d'inizio lavorazione da cui si può ricavare il tempo di stagionatura.

## *Il San Daniele a tavola*

Appena tagliata, una fetta di San Daniele è di **colore** rosso-rosato nella parte magra e bianco candido in corrispondenza del grasso. L'**aroma** è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura. Si possono riconoscere sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto d'orzo. Il **sapore** è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevole e appagante sensazione in bocca. Alla masticazione la fetta è tenera, si scioglie in bocca.

Il prosciutto intero va conservato in luogo fresco e riparato, possibilmente a temperature inferiori o uguali a +20°C. Una volta aperto, invece, in frigorifero (da +0° a +7° C), coperto con della pellicola trasparente sul taglio.

Il Prosciutto di San Daniele è **una ricetta in sé**, richiede ben pochi complementi e si accompagna preferibilmente con un vino bianco secco, non troppo aromatico.

## *I valori nutrizionali*

Il Prosciutto di San Daniele è un'ottima fonte di proteine nobili e di alta qualità, di vitamine e minerali. Per il suo alto valore nutrizionale e la facile digeribilità è indicato in qualsiasi dieta, ideale per quella degli sportivi, dei bambini e degli anziani.



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

## Valori medi per porzione (50 grammi)

Valore energetico	136 Kcal
Proteine	12,9 g
Grassi	9,3 g (monoinsaturi 4,3 g)
Carboidrati	0,1 g
Sodio	0,89 g



## **Il Prosciutto di San Daniele, una lunga tradizione**

**XI - VIII secolo a.C.** I ritrovamenti archeologici nella Chiesa di San Daniele in Castello ci informano dell'uso dei maiali per l'alimentazione già in epoca protostorica.

**VI – III secolo a.C.** In epoca pre-romana San Daniele del Friuli è un importante insediamento celtico, grazie alla sua posizione privilegiata di passaggio verso l'Europa del Nord Est. Un popolo relativamente stanziale, dedito all'agricoltura, il primo utilizzatore del sale per conservare la carne di maiale, di cui è grande consumatore.

Risale al **I secolo d.C.** il più antico insediamento romano a San Daniele, una villa proprio in cima al colle. San Daniele rimarrà per oltre sette secoli feudo patriarcale.

**1063** Il Patriarca di Aquileia assegna a San Daniele il privilegio di attivare un mercato. Tra le merci esposte anche il lavoro dei tanti norcini della zona.

**1453** Viene redatto il manoscritto *De conservanda sanitate* custodito oggi nella Biblioteca Guarneriana di San Daniele. In esso il medico Geremia Simeoni afferma che dei "porci domestici ... si possono consumare come antipasto le parti magre conservate sotto sale".

**1533** Pomponio Amalteo è incaricato di dipingere 42 lacunari per il soffitto della chiesa di San Giovanni in Brolo di Gemona. In uno di questi emerge l'importanza del prosciutto, citato su una pergamena come strumento diplomatico affidato a un ambasciatore.

**1563** Le cronache del Concilio di Trento riferiscono che i prelati consumarono "*trenta paia di parsutti*" portati a Trento a dorso di mulo da San Daniele.

**1798** Gli ufficiali dell'esercito napoleonico conoscono a tal punto il Prosciutto di San Daniele da razziarne una grande quantità assieme ai "gioielli" della Biblioteca Guarneriana.

**1866** Dopo l'annessione del Friuli al Regno d'Italia, il Prosciutto di San Daniele viene spedito ovunque nel Regno e nelle Corti Europee.

**1887** Viene istituita la Macelleria Sociale Cooperativa di San Daniele che incrementa la diffusione grazie a nuovi metodi di conservazione e spedizione.

**1961** Da un piccolo gruppo di cittadini e produttori nasce il Consorzio che, in assenza di una legge nazionale, si pone a garanzia della qualità del prodotto.

**1970** Viene approvata la legge n. 507 per dare attuazione all'adozione di provvedimenti di tutela della denominazione "Prosciutto di San Daniele". Viene stabilito che la specifica qualificazione dipende dalle caratteristiche organolettiche e merceologiche del prosciutto, qualità che sono condizionate dall'ambiente e dai metodi di produzione.

**1972** Il Consorzio adotta il marchio che lo contraddistingue.

**1976** L'anno del terremoto e della ricostruzione degli stabilimenti.



# Consorzio del Prosciutto di San Daniele

**1982** Il Regolamento per la vigilanza sulla trasformazione e confezionamento del Prosciutto di San Daniele diventa Decreto. Il Consorzio viene così abilitato a formulare proposte al Ministero dell'Industria.

**1984** Viene approvata la legge che consente di produrre il San Daniele in tutto l'arco dell'anno (fino al 1983 era limitata al periodo invernale): si assesta un duro colpo alla contraffazione e si raddoppia la produzione.

**1985** Prima edizione di "Aria di festa", la famosa festa del prosciutto che raccoglie il testimone delle tradizionali feste estive.

**1990** Con la nuova legge di tutela 14 Febbraio 1990, n.30, viene confermata l'apposizione del sigillo a fuoco che attesta la data di inizio lavorazione e si ribadisce che le fasi di preparazione, salatura e stagionatura devono avvenire nel territorio di San Daniele.

**1996** Il 12 giugno, con Regolamento CE n. 1107/96, la Denominazione di Origine Protetta (DOP) "Prosciutto di San Daniele" è registrata ai sensi della nuova disciplina dalla Commissione Europea. Aumentano le esportazioni e cominciano le spedizioni verso gli USA.

**2002** Il Consorzio viene nuovamente incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali della tutela del Prosciutto di San Daniele in base alla Legge 526/99 che ha regolamentato in Italia i Consorzi di tutela dei prodotti DOP e IGP.



## Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa: Connexia

Nicoletta Depalo: [nicoletta.depalo@connexia.com](mailto:nicoletta.depalo@connexia.com)

Maria Caso: [maria.caso@connexia.com](mailto:maria.caso@connexia.com)

T. 02 8135541

## Consorzio del Prosciutto di San Daniele Relazioni esterne

Giovanna Barbieri:

[barbieri@prosciuttosandaniele.it](mailto:barbieri@prosciuttosandaniele.it)

T. 0432 957515