



Consorzio del Prosciutto di San Daniele: inaugurata ufficialmente la nuova sede e comunicati i dati di bilancio 2015

La nuova casa consorziale in un edificio storico recuperato nelle antiche carceri napoleoniche

San Daniele del Friuli (UD), 31 marzo 2016 – **Inaugurata oggi la nuova sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele** nel cuore antico del comune friulano, in un edificio storico a tutela monumentale che nel 1800 ospitava le carceri mandamentali.

Presenti alla cerimonia ufficiale il Consiglio di Amministrazione del Consorzio con il presidente **Giuseppe Villani** e il direttore generale **Mario Cichetti**, il Presidente della Fondazione San Daniele **Alberto Morgante**, il prof. **Angelo Floramo** (storico, archivista e profondo conoscitore della città) e il vicepresidente della Regione Friuli Venezia Giulia e assessore alle Attività produttive e al Turismo **Sergio Bolzonello**.

Comunicati per l'occasione **i dati di bilancio 2015** del Consorzio che confermano quelli dell'anno precedente, con l'incremento di un punto percentuale sulle vendite. Rispetto al 2014, ottimo il dato del pre-affettato in vaschetta con +12,9% e della produzione del crudo San Daniele DOP con una crescita del +8%.

La nuova “casa” che ospita gli uffici del Consorzio del Prosciutto di San Daniele è un evocativo spazio di 650 mq ottenuto grazie a un importante intervento di riqualificazione storica delle antiche carceri napoleoniche, voluto dalla **Fondazione San Daniele** (autorizzata dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia con L.R. n.2, del 18 gennaio 2006). Costituita dieci anni fa con la finalità di essere al servizio dei Produttori di prosciutto di San Daniele e del Consorzio nelle attività di ricerca, promozione e sviluppo della Dop, la Fondazione è riuscita a restaurare in poco meno di due anni un luogo storico che ha contribuito, negli ultimi secoli, a definire il corso degli eventi della cittadina in provincia di Udine.

La presenza di un carcere mandamentale nella San Daniele di metà Ottocento, infatti, era occasione di numerose avventure e vicissitudini che hanno reso più fervente il clima del piccolo centro. Realizzate per ordine dell'amministrazione napoleonica nel 1810 e utilizzate successivamente anche dal governo asburgico, le carceri mandamentali hanno portato nel tempo ad una notevole revisione dell'assetto urbano medievale della città. Documenti rintracciati nell'archivio storico della Biblioteca Guarneriana Antica di San Daniele raccontano, infatti, di episodi curiosi e insoliti riguardanti le personalità che si sono succedute all'interno delle carceri e il particolare trattamento loro riservato. Gli “ospiti” della struttura correttiva potevano usufruire, infatti, di un menu nutriente (composto da minestra, riso, legumi e lardo) che certamente rendeva meno spiacevole la loro permanenza.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Il disegno ed il progetto di restauro sono opera dell'architetto prof. Romano Augusto Burelli di Udine, la direzione dei lavori è stata svolta dal geom. Rinaldo Ceschia, la ristrutturazione è stata realizzata da 16 imprese, ed ha visto impegnati 7 professionisti. Il risultato ottenuto è un intervento edilizio che contribuisce certamente a riqualificare il Centro storico di San Daniele, rivitalizzando gli antichi palazzi circostanti dall'importante valenza storica e architettonica.

L'inaugurazione della nuova sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele è stata l'occasione per rendere noti i dati di bilancio relativi all'anno 2015. Nonostante la continua flessione degli acquisti domestici di salumi in generale, il Prosciutto San Daniele DOP ha fatto registrare nel 2015 un trend molto positivo, con un **+3,1%** sulla spesa delle famiglie italiane rispetto all'anno precedente (elaborazione ISMEA sui dati Nielsen - dicembre 2015).

Confermati i dati relativi alle vendite che sono cresciute di un punto percentuale rispetto all'anno precedente. La **produzione del crudo San Daniele DOP** ha fatto registrare una crescita del **+8%** sul 2014, con 2.694.016 cosce di suino fresche mandate in lavorazione, coerentemente con quanto previsto dal Piano produttivo per l'anno 2015.

Positivi i risultati relativi al Prosciutto di San Daniele DOP pre-affettato in vaschetta, con un incremento del +12,9% rispetto al 2014, ovvero 18.783.617 confezioni certificate, corrispondenti a 326.353 prosciutti affettati. Risultati che attestano la crescita avvenuta negli ultimi anni e il successo del pre-affettato - prodotto esclusivamente e obbligatoriamente all'interno del distretto produttivo, come previsto dal Disciplinare della DOP – che si conferma un formato pratico, che incontra sempre di più il favore dei consumatori.

Stabili anche i dati export che mantengono un andamento positivo (+1%), incidendo per circa il **14%** sui volumi di prodotto venduti. **La quota export nei paesi della UE vale il 56,8% delle esportazioni**, con Francia (24,5%), Germania (15,4%), Belgio Svizzera, Austria e Regno Unito principali mercati di riferimento in Europa; Stati Uniti (18,4%), Australia (8,3%) e Giappone quelli relativi ai paesi extra comunitari.

Significativa l'**attività di vigilanza e controllo** svolta dal Consorzio presso i punti vendita della grande distribuzione organizzata (ipermercati, supermercati, superette, discount), del dettaglio tradizionale, della ristorazione e presso alcuni esercizi di vendita all'ingrosso di salumi. Nel 2015 ha interessato più di un migliaio di esercizi in Italia e oltre 450 punti vendita all'estero.



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Costituito nel 1961, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele detiene il Disciplinare di Produzione, vigila sulla sua corretta applicazione, protegge, tutela e promuove il marchio 'Prosciutto di San Daniele'. Il prosciutto di San Daniele è un prodotto a denominazione di origine protetta – DOP, un alimento naturale, fatto solo con carne di suini italiani e sale marino, assolutamente privo di additivi o conservanti, che viene prodotto dalle 31 aziende aderenti al Consorzio, localizzate solo ed esclusivamente a San Daniele del Friuli (Udine). Il particolare ambiente geografico che include fattori climatici e umani, determina le caratteristiche naturali, uniche e irripetibili del Prosciutto di San Daniele.

Seguici su:

www.prosciuttosandaniele.it

www.facebook.com/sandanieledop

twitter.com/SanDanieleDOP

www.pinterest.com/sandanieledop/

www.youtube.com/user/SanDanieleDOP

Relazioni Pubbliche e Ufficio stampa Connexia

Nicoletta Depalo: nicoletta.depalo@connexia.com

Maria Caso: maria.caso@connexia.com

Daniela Fontana: daniela.fontana@connexia.com

T. 02 8135541

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Relazioni esterne

Giovanna Barbieri:

barbieri@prosciuttosandaniele.it

T. 0432 957515