



## 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 il 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.

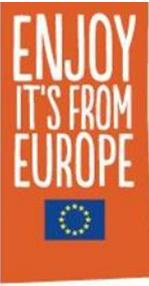
Si tratta infatti di una struttura unica nel suo genere a livello europeo, pensata per trattare e rigenerare due tipologie di rifiuti – il sale solido esausto e la salamoia – trasformandoli in prodotti riutilizzabili nell'ambito del trattamento stradale antighiaccio, della concia delle pelli e dell'industria. Il tutto secondo un modello di economia circolare che riduce sensibilmente i costi di smaltimento, l'impatto ambientale e le emissioni di CO<sub>2</sub>.

### Efficienza e nuovi utilizzi: un impianto al servizio del territorio

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 CO<sub>2</sub>.

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.



## **Energia, impatto e visione: un progetto integrato**

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.

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.

## **Un impegno ampio e strutturato per la sostenibilità**

Sul fronte ambientale, il Consorzio interviene anche nella gestione collettiva dell'energia, nella gestione dei rifiuti, nella salvaguardia del territorio e delle acque, anche grazie a 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 anche sui temi della formazione e informazione, oltre alla valorizzazione economica e turistica del territorio.

Con il nuovo impianto per il trattamento del sale esausto, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele compie un passo importante lungo un percorso di trasformazione che unisce responsabilità e innovazione. Il progetto dimostra come anche un comparto fortemente legato alla tradizione possa evolversi e contribuire attivamente al cambiamento. Non si tratta solo di un intervento tecnologico, ma di una scelta consapevole che rafforza il modello produttivo verso maggiore sostenibilità e rispetto per il territorio. È il risultato di un lavoro condiviso, nato dalla visione di sistema e dall'impegno della filiera, che oggi si traduce in valore ambientale ed economico per l'intero distretto.



## Una risposta concreta a una sfida operativa e ambientale

La gestione dei residui salini ha rappresentato per anni una criticità logistica ed economica per i produttori del San Daniele. La mancanza di strutture dedicate e l'aumento dei costi di smaltimento hanno reso necessaria una svolta. Il nuovo impianto, pensato per garantire efficienza e continuità, permette di trasformare i residui in materiali riutilizzabili, rafforzando la competitività del comparto. La scelta di collocarlo in un'area già industrializzata ha inoltre evitato nuovo consumo di suolo, inserendosi in modo coerente nel contesto produttivo regionale. Un'infrastruttura strategica, che migliora la logistica, riduce l'impatto ambientale e rilancia il territorio.

Per la Regione Friuli-Venezia Giulia, l'impianto di Trasaghis rappresenta un esempio concreto e innovativo di economia circolare applicata al settore agroalimentare, con un valore che supera i confini del comparto. È anche per questo che il progetto è stato sostenuto con convinzione, in quanto capace di coniugare tutela ambientale, recupero produttivo e nuove prospettive di crescita. L'intervento dimostra che la sostenibilità non è un vincolo, ma una leva di sviluppo per le imprese e per il territorio. Un esempio virtuoso di come l'attenzione all'ambiente possa generare benefici concreti per la comunità e per l'economia locale.

---

### **Comunicazione e Relazioni Esterne**

Nicola Sivilotti | [sivilotti@prosciuttosandaniele.it](mailto:sivilotti@prosciuttosandaniele.it) | Cell. 3401064497