

San Daniele-Schinken: ein Engagement für Umwelt und Gebiet

Seit mehr als zwanzig Jahren konkrete Maßnahmen zum Schutz der natürlichen Ressourcen: vom Abwassermanagement bis zur Rückgewinnung von Salz, von der Nutzung erneuerbarer Energien bis zum Schutz des Gebiets.

Seit jeher legt das **Konsortium des San-Daniele-Schinkens** großen Wert auf die Qualität des Produkts, die auch aus der Achtung der Umwelt entsteht, in der es hergestellt wird. Aus diesem Grund arbeiten Produzenten und lokale Gemeinschaften seit mehr als zwanzig Jahren Seite an Seite, um wertvolle Ressourcen zu schützen und dafür zu sorgen, dass die Produktionskette des San Daniele ein konkretes Beispiel für **Nachhaltigkeit** ist. Der **Umweltschutz** ist keine alltägliche Praxis: von der Abwasserentsorgung bis zur Abfallreduzierung, von der Nutzung erneuerbarer Energien bis zum Schutz des Flusses Tagliamento, der das einzigartige Mikroklima der Region reguliert. Eine Entscheidung, die Tradition, Verantwortung und Innovation vereint, indem sie die Produktion ausschließlich in der Gemeinde San Daniele del Friuli in 31 zertifizierten Werken konzentriert, die ein **Garant für das Gebiet und seine Identität** sind.

Für **Nicola Martelli**, Präsident des Konsortium des San-Daniele-Schinkens *«ist Nachhaltigkeit ein alltägliches Engagement, das sich in konkreten und geteilten Maßnahmen niederschlägt. Von der Rückgewinnung von Materialien bis zur Achtung der biologischen Vielfalt arbeiten wir daran, dass der San Daniele-Schinken auch weiterhin ein gastronomisches Spitzenprodukt und gleichzeitig ein Vorbild für Umweltverträglichkeit bleibt».*

Zu den bedeutendsten Projekten zählt das Projekt zum **Abwassermanagement**. Eine kollektive Anlage, die ständig aktualisiert und gewartet wird, die Wasser aus den Werken sammelt und reinigt und so die Einhaltung der Vorschriften und die Qualität der Prozesse gewährleistet. Es handelt sich um ein System, das sich im Laufe der Jahre weiterentwickelt hat und durch Initiativen einzelner Hersteller zur Verringerung des Verbrauchs und zur Verbesserung der Reinigungs- und Desinfektionsverfahren ergänzt wird. Das Ergebnis ist zweierlei: stets gesunde Arbeitsumgebungen und gleichzeitig eine geringe Belastung der lokalen Wasserressourcen.

Ein weiterer Bereich, in den das Konsortium investiert, betrifft die **Rückgewinnung von verbrauchtem Salz** und Salzlake, den zentralen Reststoffen des Produktionsprozesses. Mehr als zwanzig Jahre lang wurden diese Materialien in kontrollierten Entsorgungsanlagen außerhalb der Region entsorgt. Dank einer innovativen Anlage wird heute das, was einst als Abfall galt, in eine Ressource umgewandelt, die das Salz regeneriert und für neue Verwendungszwecke wie Straßenenteisung oder andere industrielle Anwendungen zurückgewinnt. Es ist ein konkretes Beispiel für Kreislaufwirtschaft, die zeigt, dass man auch in einem traditionsreichen Sektor mit nachhaltigen Lösungen innovativ sein kann.

Neben diesen Maßnahmen haben die Unternehmen der Branche einen Weg zur Investition in saubere Energie, effizientere Technologien und Reduzierung von CO₂-Emissionen eingeschlagen, mit einer steigenden Zahl von Werken, die sich freiwillig zertifizieren lassen. Mehrere Unternehmen haben darüber



hinaus Fotovoltaik-Anlagen zur Eigenproduktion von erneuerbarer Energie installiert und damit ihren Willen bekräftigt, die Umweltbelastung durch konkrete und messbare Maßnahmen zu reduzieren.

Der Schutz des Flusses Tagliamento und des Mikroklimas von San Daniele, unverzichtbare Elemente für die Reifung des g.U.-Schinkens steht weiterhin im Mittelpunkt einer Strategie, die in die Zukunft blickt, ohne dabei die eigenen Wurzeln aus den Augen zu verlieren.

Schließlich spiegelt sich die Achtung der Umwelt auch in der Verwertung und Wiederverwendung von Abfällen wider. Das gesamte ausrangierte Werbematerial, wie Banner und Werbeplakate wurde wiederverwertet und zu Einkaufstaschen und anderen handgefertigten Accessoires verarbeitet, die erneut zu Werbezwecken verwendet wurden.

«Jede Produktionsentscheidung wird vom Bewusstsein geleitet, dass der San Daniele-Schinken aus dem Gebiet stammt, in dem er hergestellt wird. Daher sind wir bemüht, die Auswirkung auf die Umwelt zu reduzieren und wertvolle Ressourcen wie Wasser, Salz und das einzigartige Mikroklima von San Daniele zu schützen.»
- erklärt **Mario Emilio Cichetti**, Direktor des Konsortiums des San-Daniele-Schinkens. *«Das Sammeln und Aufbereiten der Salzabfälle ist ein wichtiger Bestandteil des Nachhaltigkeitsplans der Branche, der den Willen bekräftigt, einen ökologischen und wirtschaftlichen Wert zum Nutzen der gesamten Produktionskette des San Daniele und der Gemeinschaft, die uns beherbergt, zu schaffen.»*

Kommunikation und Außenbeziehungen

Nicola Sivilotti | sivilotti@prosciuttosandaniele.it | Mobiltel. 3401064497