

Il Prosciutto San Daniele verso il cambio di disciplinare, nuove regole sulle stagionature

15 Febbraio 2025



MILANO – Cambia il disciplinare del prosciutto di San Daniele con l’obiettivo di creare tre diversi segmenti con caratteristiche diverse del prodotto.

“Abbiamo dei passaggi formali, prima l’assemblea il 27 febbraio e poi il passaggio di presentazione del nuovo disciplinare al ministero”, **Nicola Martelli**, presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele nel corso dell’incontro con i distributori, promosso dal Consorzio con il supporto di The European House-Ambrosetti (Teha).

“È un progetto che andrà a definire bene la materia prima che viene utilizzata, ogni segmento avrà una determinata caratteristica qualitativa, parliamo di peso della coscia fresca, e una stagionatura minima obbligatoria - ha aggiunto -. Ci sarà un primo segmento per il canale Horeca, la ristorazione, con un prodotto disossato, poi un segmento più classico

e un altro dove sarà più regolamentata la parte delle lunghe stagionature, chiamiamola una riserva come avviene per i formaggi duri”.

L’obiettivo della modifica “è quello di andare a toccare dei mercati dove in questo momento non ci siamo o di aumentare la presenza del San Daniele nei punti vendita della Gdo - ha concluso Martelli -. Questo anche per dare alla grande distribuzione uno strumento per presentare prodotti con caratteristiche differenti”.

Nel corso dell’evento a Milano nei giorni scorsi, è stato presentato lo studio strategico realizzato da Teha sulla filiera agroalimentare italiana.

Il Prosciutto di San Daniele Dop - un crudo stagionato riconosciuto prodotto a denominazione di origine dal 1970 che ha origine a San Daniele del Friuli (Udine) - registra costanti risultati positivi: oltre 2 milioni di cosce prodotte e 360 milioni di fatturato, con effetti moltiplicativi rilevanti per i territori italiani. Ogni euro di fatturato generato dal Prosciutto di San Daniele attiva 2,2 euro aggiuntivi nell’intera economia, per un giro d’affari di 1,1 miliardi di euro.