



Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele per la salvaguardia del fiume Tagliamento

Per la giornata mondiale dell'acqua il Consorzio rinnova il proprio impegno nella tutela del Tagliamento, elemento fondamentale per la nascita del Prosciutto di San Daniele.

In occasione della **Giornata Mondiale dell'Acqua 2021** il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** omaggia il fiume **Tagliamento**, uno degli ultimi corsi d'acqua europei a conservare le condizioni idrologiche naturali e la morfologia originaria, a canali intrecciati, che cambia a seconda delle condizioni meteorologiche e del volume d'acqua trasportato.

Definito il "re dei fiumi alpini", il Tagliamento scorre per 170 chilometri, attraversando il Friuli-Venezia Giulia dal Passo della Mauria fino al Mare Adriatico e **costeggiando la città di San Daniele**. Risalendo il corso del fiume, le brezze salmastre adriatiche incontrano quelle fredde provenienti dalle Alpi Carniche, generando **condizioni ambientali uniche**. Sono proprio questi fattori a influire sul livello di umidità e sulla naturale regolazione della temperatura, **conferendo unicità al peculiare microclima delle colline di San Daniele**.

Insieme all'accurata selezione della materia prima e a una tecnica di lavorazione millenaria, **l'irripetibile microclima del territorio** concorre a **creare il gusto inimitabile del San Daniele DOP**. Il Disciplinare di produzione del Prosciutto di San Daniele e il dispositivo normativo alla base della DOP, infatti, riconoscono al **fiume Tagliamento un ruolo essenziale** nella stagionatura del Prosciutto di San Daniele e nel conferimento dei tratti aromatici che lo caratterizzano. Alla luce dell'indispensabile contributo apportato, il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** è da sempre schierato a favore della **tutela del fiume friulano**.

In occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua 2021 il Consorzio ha deciso di tenere vivo il **tema della tutela delle fonti idriche** e contrastare interventi invasivi ad opera dell'uomo all'interno del **Tagliamento**. È proprio grazie alla natura incontaminata del fiume che, su proposta del *Wwf European Alpine Programme*, si sta discutendo della possibilità di **candidare il Tagliamento a patrimonio mondiale dell'Unesco**, massimo riconoscimento di tutela del patrimonio culturale e naturale di tutto il mondo.

Il Consorzio ha attuato numerose attività nell'ambito del **controllo dello spreco e la tutela delle acque**, tra cui il servizio di smaltimento delle acque reflue. Anche attraverso un attento uso di tecniche per la depurazione delle acque si registra un continuo miglioramento dei reflui. Vengono trattati circa 300.000 metri cubi l'anno e, grazie alla tecnologia impiegata, è possibile monitorare costantemente la qualità dell'acqua e l'impatto sull'ambiente.

*"Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele si prodiga da sempre per la tutela del fiume Tagliamento e la salvaguardia di tutto l'ecosistema del territorio - dichiara **Mario Emilio***



Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Cichetti, Direttore Generale del Consorzio - *impegnandosi verso una gestione sempre più sostenibile della filiera del Prosciutto, con l'obiettivo di tutelare le risorse naturali, l'ambiente e l'unicità che distingue il nostro prodotto in tutto il mondo".*

San Daniele del Friuli, 22 marzo 2021

Pubbliche Relazioni e Ufficio stampa

Nicola Sivilotti - Lorenzo Coppola

relazioni.esterne@prosciuttosandaniele.it

Tel. 0432 957515 - 340 106 4497