

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE



DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.2. PRODOTTI A BASE DI CARNE (RISCALDATI, SALATI,
AFFUMICATI, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 21 / 06 / 1996

DESCRIPTION

Il Prosciutto di San Daniele DOP è un prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dalla lavorazione delle cosce fresche di suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati in 10 regioni dell'Italia centro-settentrionale.

METODO DI PRODUZIONE

La lavorazione inizia con la pesatura delle cosce che devono essere almeno di 12 kg. Si procede quindi alla rifilatura, per eliminare le eventuali imperfezioni dovute alla macellazione. Segue la salagione per un tempo variabile in rapporto al peso delle cosce; la tradizione vuole infatti che la coscia resti sotto sale un giorno per ogni chilogrammo di peso. La coscia ormai ripulita dal sale viene sottoposta a una pressione uniforme per 24-48 ore, che le conferisce la tipica forma "a chitarra". Si procede con il ciclo di riposo, lavaggio, asciugatura e "sugnatura", per arrivare infine a una delle fasi più importanti che è quella della stagionatura. È in quest'ultima fase che il microclima di San Daniele diviene protagonista indiscusso. La stagionatura si protrae per un periodo minimo di 13 mesi dalla data di introduzione nel prosciuttificio.

ASPETTO E SAPORE

Il Prosciutto di San Daniele DOP ha una tipica forma "a chitarra" ed è provvisto di piedino. Al taglio, la fetta si presenta di colore uniforme rosso-rosato, con striature di grasso di colore bianco. Il profumo è intenso, il gusto dolce e delicato. L'aroma

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



è delicato e diventa più persistente con il protrarsi della stagionatura, si possono riconoscere sfumature tostate (crosta di pane), note di frutta secca e malto d'orzo. Il sapore è delicato, la sapidità e gli aromi tipici della carne stagionata si fondono insieme producendo una piacevole ed appagante sensazione in bocca.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Prosciutto di San Daniele DOP è costituita dall'intero territorio comunale di San Daniele del Friuli (35 km², 252 metri s.l.m.), in provincia di Udine, nella regione Friuli Venezia Giulia. L'allevamento e la macellazione dei suini utilizzati per la produzione devono avvenire nelle regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

STORIA

Le origini del Prosciutto di San Daniele DOP risalgono ai Celti. Successivamente, durante il Concilio di Trento, le cronache dell'epoca narrano che il Patriarca di Aquileia inviò ai prelati 12 prosciutti di San Daniele. Alcuni documenti testimoniano la presenza di questo salume anche nelle corti di Francia e Austria e sulle mense dei Dogi. Verso la fine dell'Ottocento a San Daniele c'erano già alcune ditte che potevano fregiarsi delle credenziali di "fornitore della Real Casa e dei Sacri Palazzi Apostolici".

GASTRONOMIA

Il Prosciutto di San Daniele DOP va conservato in un luogo fresco ed asciutto e, nel caso del prodotto porzionato, in frigorifero, avvolto in un panno umido e con una stagnola sottile sul taglio. È preferibile affettarlo, a fettine sottili, poco prima di consumarlo. Inoltre, prima di iniziare ad affettarlo, è opportuno asportare la cotenna e la "sugnatura" esterna. È considerato l'antipasto per eccellenza: da solo o accompagnato a frutta polposa come meloni, pere, uva, fichi, ananas. Ideale anche per farcire panini e focacce. Insostituibile ingrediente per tante preparazioni gastronomiche: primi e secondi piatti, contorni semplici e salse gustose. Si accompagna preferibilmente con un vino bianco secco.

COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto è immesso in commercio tutto l'anno nella tipologia Prosciutto di San Daniele DOP. È commercializzato intero, con osso o disossato, a tranci e affettato al banco oppure pre-affettato in vaschetta.

NOTA DISTINTIVA

Il Prosciutto di San Daniele DOP ha tre soli ingredienti: cosce di suino italiano selezionate, sale marino e il particolare microclima di San Daniele. Non viene utilizzato nessun tipo di additivo o conservante. Proprio durante la stagionatura il prodotto acquisisce le caratteristiche organolettiche peculiari che lo distinguono e che dipendono direttamente dal clima del territorio, il colle di San Daniele: aria fredda da nord e aria calda dall'Adriatico, combinate dal corso del fiume Tagliamento che fa da "climatizzatore" naturale.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI
SAN DANIELE
VIA IPPOLITO NIEVO, 19
33038 SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)
TEL: +39 0432 957515
INFO@PROSCIUTTOSANDANIELE.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



IFCQ CERTIFICAZIONI S.R.L.
VIA RODEANO, 71
TEL: +39 0432940349
INFO@IFCQ.IT
WWW.INEQWEB.IT

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI
3310



PRODUZIONE (KG)
26,608,404



FATTURATO (MLN €)
293



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
3,659

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	26,608,404	293	65
2015	27,286,743	287	57
2014	28,247,283	311	64
2013	25,482,495	278	53
2012	28,247,283	308	68
2011	26,705,139	286	54
2010	25,557,186	302	38
2009	26,975,558	297	54
2008	26,338,333	263	53

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



2007

25,799,723

258

52

2006

24,455,613

245

58



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.