

COMUNICATO STAMPA

INTESA SANPAOLO PER EXPO MILANO 2015

“ECCO LA MIA IMPRESA”

QUATTROCENTO ECCELLENZE ITALIANE SI RACCONTANO

GIOVEDÌ 8 OTTOBRE, ORE 14,30, APPUNTAMENTO CON IL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Milano, 6 ottobre 2015. Giovedì 8 ottobre 2015, alle ore 14,30, nello spazio espositivo The Waterstone di Intesa Sanpaolo, appuntamento con **Consorzio del Prosciutto di San Daniele**, 31 produttori per un prosciutto Dop italiano, naturale, unico. Fatto e stagionato solo a San Daniele del Friuli.

Con **“Ecco la mia impresa” 400 aziende**, divise per filiera produttiva, e **start-up innovative**, hanno l’opportunità di essere ospitate e di avere visibilità all’interno dello Spazio espositivo di Intesa Sanpaolo in Expo. **Esempi della qualità del Made in Italy**, le aziende sono state selezionate dalla Banca nei diversi territori e nell’ambito dei settori merceologici affini ai temi di Expo: *Food, Fashion, Design e Hospitality*. Le aziende ospiti sono state scelte, con la massima attenzione alla rappresentatività dei territori e all’attinenza ai temi di Expo, attraverso **Candida la tua impresa**, l’iniziativa promossa da Intesa Sanpaolo con una capillare attività di promozione sui media e attraverso la propria piattaforma editoriale. Nel padiglione dell’Expo Intesa Sanpaolo presenta i suoi servizi e i suoi prodotti in un ambiente che tratta i temi dello sviluppo sostenibile e responsabile, in sintonia con il tema di Expo **“Nutrire il Pianeta, Energie per la Vita”**.

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele si presenta. Tre ingredienti bastano per fare del Prosciutto di San Daniele un prodotto irripetibile: cosce di suino italiano, sale marino e il particolare microclima di stagionatura. L’area di produzione è solo ed esclusivamente quella di San Daniele del Friuli, un piccolo comune in provincia di

Udine situato a metà strada tra le Prealpi e il mare, dove si incrociano i venti freddi e asciutti provenienti dalle montagne e la brezza tiepida dell'Adriatico. Condizioni climatiche ottimali di stagionatura, che consentono di conservare perfettamente la carne grazie al sale marino e senza alcun additivo, un processo produttivo rimasto inalterato nei secoli, forte dell'esperienza degli artigiani locali. Questa ricetta, apparentemente semplice, è la chiave per spiegare la apprezzata unicità del prodotto, che da venti anni ha il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta. Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, costituito nel 1961, associa oggi tutti i 31 produttori del Prosciutto di San Daniele. Il suo ruolo è principalmente quello di vigilare sulla corretta applicazione delle rigide regole stabilite dal Disciplinare di Produzione, di tutelare il marchio DOP, di salvaguardare la tipicità e le caratteristiche del San Daniele e promuoverne la conoscenza e la diffusione.

Oggi la filiera del prosciutto di San Daniele conta 4.100 allevatori, 65 macelli, 650 addetti e 31 stabilimenti produttivi. Segno distintivo per eccellenza del Prosciutto San Daniele è il marchio a fuoco del Consorzio con la forma caratteristica dello zampino, impresso sulla cotenna. Ma a monte di questa identificazione, ci sono tante fasi di lavorazione scandite rigorosamente dalla tradizione e dalle regole del Disciplinare DOP. Anzitutto, il Prosciutto di San Daniele è fatto solo con cosce di suini italiani provenienti dagli allevamenti autorizzati. Le fasi di lavorazione si svolgono tutte all'interno dei 31 prosciuttifici aderenti al Consorzio: dalla salatura, che avviene entro le prime 24-48 ore, alla stagionatura, che deve prolungarsi almeno fino al compimento del tredicesimo mese. Solo i prosciutti che rispettano tutti i parametri alla fine vengono certificati con il marchio del Consorzio. Expo Milano 2015 è l'occasione per il Consorzio per raccontare, attraverso la presentazione del volume "l'elogio del prosciutto", la propria azione di promozione "da sempre incentrata sul legame che c'è tra il prosciutto e il suo territorio di origine" come ricorda il Direttore Generale Mario Cichetti "e più in particolare sull'importanza che l'ambiente, la storia, l'arte e la tradizione culturale della cittadina ricoprono anche nella attribuzione dei contenuti specifici del prodotto, che caratterizza il San Daniele e lo rende non delocalizzabile".

*“Con The Waterstone abbiamo sviluppato uno spazio espositivo aperto e coinvolgente, dedicato ai visitatori e alle aziende, in cui le 400 imprese ospiti possono raccontarsi, incontrare altre realtà imprenditoriali, sviluppare e condividere progetti e idee, nonché studiare nuove opportunità di business internazionali – afferma **Stefano Barrese**, responsabile area sales e marketing di Intesa Sanpaolo – Dall'11 maggio a oggi, The Waterstone ha ospitato decine di imprese differenti per dimensioni e settori merceologici, ma che condividono una produzione di qualità, l'attenzione alla sostenibilità e una storia imprenditoriale di successo. Voglio anche ricordare che oltre alle imprese, il nostro spazio offre appuntamenti con la cultura e con lo spettacolo di elevata qualità”.*

www.expo.intesasanpaolo.com per il calendario aggiornato degli eventi e i profili delle aziende ospiti in *The Waterstone*.