

## È di Devodier il primo prosciutto certificato «Made Green in Italy»

### Il bollino del ministero dell'Ambiente attesta la sostenibilità dei prodotti

**Dop** Completato il percorso che coinvolge Consorzio e Politecnico di Milano

» «Devodier Prosciutti annuncia con soddisfazione di essere il primo produttore di prosciutto in Italia a ottenere dal Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica la prestigiosa certificazione Made Green in Italy per il suo Prosciutto di Parma Dop». Lo dice una nota dell'azienda, che prosegue: «Questo riconoscimento segna un importante traguardo nel lungo impegno dell'azienda verso l'eccellenza qualitativa e la sostenibilità ambientale».



**Azienda** Nella foto qui sopra, lo stabilimento del prosciuttificio Devodier.

Devodier Prosciutti è specializzata in prodotti ad alta stagionatura completamente al naturale. Di recente è stata anche premiata come Miglior Prosciuttificio d'Italia 2024 agli Italy Food Awards.



**Progetto** Qui sopra, Michele Devodier. «La certificazione Made Green in Italy - ha detto - è una conferma del nostro impegno verso una produzione artigianale, sostenibile e innovativa».

Devodier ha investito in un processo di sostenibilità aziendale a 360°, con iniziative che coinvolgono tutti gli ambiti dell'impresa. Tra i progetti più rilevanti vi sono l'installazione di un ampio sistema di impianti fotovoltaici che producono energia rinnovabile, l'uso di pannelli solari e di una struttura di illuminazione aziendale a basso consumo energetico. Inoltre, Devodier ha adottato macchinari 4.0 ad alta efficienza e implementato un importante sistema di recupero calore per l'acqua di processo.

di Parma di Devodier per segnalare ai consumatori sempre più attenti le performance di sostenibilità della loro scelta di acquisto.

La quantificazione delle prestazioni ambientali del Prosciutto di Parma Dp dell'azienda è stata basata su uno studio di impronta ambientale completo (presentato di recente dal Consorzio di tutela a Milano) prodotto in collaborazione con il Politecnico di Milano, Enersem e il Consorzio di tutela e verificato da un ente terzo indipendente che ha validato l'ottenimento del Made Green in Italy per tutti i tre formati di presentazione: con osso, disossato e preaffettato in vaschetta. Il logo «Made Green in Italy» comparirà quindi sul Prosciutto

«La nostra azienda ha intrapreso un percorso di miglioramento continuo che va oltre la semplice conformità normativa - spiega Michele Devodier, responsabile aziendale -. La certificazione è una conferma del nostro impegno verso una produzione artigianale, sostenibile e innovativa. Vogliamo che il nostro Prosciutto di Parma, fortemente ancorato alla più autentica tradizione, possa continuare a crescere nel futuro seguendo direttive forti di attenzione alla qualità e alla sostenibilità».