



Economia

39

# E' NATO IL PANE FRIULANO

## FRA RICERCA E TRADIZIONE

INIZIATIVA DI LEGACOOP, ATENEIO UDINESE E QUATTRO AZIENDE REGIONALI

C'erano già il pane pugliese, quello toscano, quello siciliano, nonché diversi tipi di pane con nomi di città o tipici (ferrarese, di Altamura, carasau, ecc.), da qualche settimana c'è sul mercato anche il "pane friulano". Nato da un'idea dell'Università di Udine e di Legacoop, è realizzato, con prodotti certificati dalla produzione alla commercializzazione da una filiera interprofessionale, frumento-pane che si è costituita che comprende anche il Consorzio Agrario del Friuli Venezia Giulia i cui 2500 soci producono il frumento selezionato ad hoc, i due stabilimenti in regione della Grandi

Mulini Italiani che macinano le farine con linee dedicate, le Cooperative agricole di Zoppola che producono il pane, e la Coop Consumatori Nord-Est che provvede alla distribuzione dei circa 6 mila chili prodotti quotidianamente. Il "pane friulano", un prodotto di alta qualità, ogm free e di lunga durata (oltre due giorni come quello fatto "ai tempi delle nonne"), per il quale sono stati studiati un lievito madre specifico e particolari procedimenti di impasto, di cottura (che avviene capovolgendo le pagnotte a metà del tempo di preparazione in forno) e di asciugatura. Già immesso sul



Alcune pagnotte di "Pane Friulano"

mercato a un prezzo concorrenziale che mediamente è di poco inferiore ai tre euro al chilo, il "pane friulano" sta già riscuotendo un buon successo, tant'è che si prevede che entro

la fine dell'anno la produzione possa raggiungere gli 8 mila chilogrammi al mese, per successivamente raggiungere i diecimila nel corso del 2011.

C.T.P.