

E' NATO LO STRACCHINO 100% MADE IN FRIULI

INIZIATIVA DI UNA FILIERA GUIDATA DA COOP CONSUMATORI NORDEST

Dopo il pane friulano presentato alcuni mesi fa, è arrivato il momento di un altro prodotto alimentare 100% made in regione destinato alla grande distribuzione: è il nuovissimo "Stracchino Friulano". Il morbido formaggio è il primo risultato dell'attivazione, in regione, della filiera interprofessionale del settore lattiero-caseario che punta a offrire un prodotto di elevata qualità, controllato in ogni passaggio e dal gusto caratteristico. Come hanno spiegato gli ideatori, la filiera comprende tutte le fasi, dalla fornitura di mangime agli allevatori fino alla distribuzione dello stracchino nei punti vendita della regione senza tralasciare gli aspetti legati all'innovazione nella produzione e commercializzazione.

Il progetto è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che ha visto la partecipazione dei rappresentanti dei diversi attori della filiera: Consorzio Agrario Fvg, Circolo Agrario e Progeo per quanto concerne la fornitura delle materie prime e dei mangimi, coope-



Lo "Stracchino Friulano"

rativa Venchiaredo per la raccolta del latte degli allevatori, lo stabilimento di Venchiaredo spa per la trasformazione del latte in stracchino, Emmi Holding Italia spa che si occuperà di parte della distribuzione, Coop Consumatori Nordest che commercializzerà il prodotto nei suoi punti vendita e l'Università Udinei partner scientifico dell'intero progetto. Presente alla conferenza stampa anche la rettore dell'ateneo friulano, Cristiana Compagno, che ha evidenziato la qualità del progetto, capace

di unire tradizione, terra, scienza e innovazione tecnologica.

A garantire la qualità del prodotto sarà in particolare la Venchiaredo coop allevatori, che produce ogni anno, da 5.600 capi di allevamento, 23.700 tonnellate di latte (il 70% con certificato di Alta Qualità) proveniente da 52 allevatori distribuiti tutti in Friuli Venezia Giulia. Attualmente la produzione complessiva di stracchino dello stabilimento raggiunge i 450.000 kg al mese, con l'obiettivo di toccare quota

550.000 kg nel 2011.

Sull'importanza di una distribuzione capillare del prodotto si è soffermato il vicepresidente di Coop Consumatori Nordest, Roberto Sgavetta, secondo il quale: "Come tutti i progetti ambiziosi anche quello dello stracchino friulano ha bisogno di un efficace canale distributivo che gli assicuri visibilità e un riscontro positivo presso i consumatori. Coop Consumatori Nordest ha scelto di diventare attore di questo progetto - ha spiegato Sgavetta - con la volontà di puntare sulle tipicità del Friuli. I prodotti tipici sono, infatti, la punta di diamante di un territorio ricco di risorse e di cultura e devono essere alla portata di tutti".

L'iniziativa della filiera friulana è stata apprezzata anche da Mattias Nordqvist, della Jönköping International Business School, in visita dalla Svezia all'ateneo udinese, che ha evidenziato l'importanza di creare rapporti costruttivi e produttivi fra mondo della ricerca e imprese per valorizzare il territorio e le sue tipicità.

C.T.P