

IL CASO

Ma a Zoppola esiste già la pagnotta a "km zero"

PORDENONE - Pane "friulano" a chilometri zero, l'esperienza produttiva delle Cooperative agricole di Castions di Zoppola è stata avviata circa un anno e mezzo fa. Oggi nei forni dell'azienda cooperativa presieduta da Loris Ius si producono circa duecento quintali di pane al mese: il prodotto, realizzato interamente con ingredienti locali, viene distribuito attraverso la rete commerciale di Coop Nordest. L'esperienza del "Friulano" (nata ben prima del decreto dell'agosto scorso sul quale è in atto la disputa tra categorie) è finora l'unica di questo tipo in regione e punta a incrementare il consumo del prodotto a "chilometri zero". Il particolare prodotto viene realizzato sulla base di rigoroso disciplinare stilato dagli esperti della facoltà di Agraria dell'Università di Udine dove si sono testati tutti i prodotti, compreso il lievito madre che serve per fare la pasta. Tutte le fasi di produzione avvengono all'interno della cosiddetta "filiera corta" che consentono di ridurre costi e consumi anche nel trasporto delle materie prime. Il grano, tutto coltivato nel territorio regionale, arriva dal Consorzio agrario di Basiliano, la macinazione avviene poi nei Grandi Molini di Cordovado e la panificazione negli impianti della cooperativa di Castions di Zoppola. Infine, la rete distributiva è quella della Coop Nordest.

© riproduzione riservata