

■ FIRMATO VENCHIAREDO

Ecco lo stracchino nostrano

Uno dei prodotti caseari più alla moda esce dall'ombra e si presenta con il proprio nome di origine: Friulano. Lo stracchino, pur essendo un formaggio originario della Lombardia, da decenni si è accasato anche nelle latterie friulane, merito di un interesse dei consumatori verso i prodotti freschi. Essendo realizzato con latte intero non può essere considerato 'magro', ma si distingue per la sua morbidezza, frutto di particolari fermenti e del processo di 'stufatura'. Uno dei produttori di maggiore qualità in Italia si trova proprio in Friuli ed è il caseificio Venchiaredo di Ramuscello di

Sesto al Reghena. Dopo il suo rilancio, si è dotato di impianti tecnologicamente avanzati, proponendo a numerose catene di distribuzione i propri prodotti, vale a dire mozzarella e stracchino, confezionati con marchi terzi.

Oggi, però, si presenta finalmente sul mercato locale con il proprio marchio. Il "Friulano" è

frutto di una filiera completamente locale, che parte dagli alimenti per i bovini e dal latte delle stalle della cinquantina di conferitori e che arriva sui banconi dei negozi della regione a insegna Coop Nordest, il tutto con la collaborazione scientifica dell'Università.

