

AGROALIMENTARE L'iniziativa coinvolge la Venchiaredo Spa, Coop Nordest e Ateneo

Lo stracchino tutto friulano sfida il mercato

Riccardo De Toma

UDINE

Friulano di nome e di fatto, ma pronto ad affrontare la sfida del mercato nazionale ed estero. È lo stracchino prodotto dalla Venchiaredo spa di Ramuscello (Sesto al Reghena), già distribuito in regione attraverso la rete vendita di Coop Consumatori Nordest (costo 2,35 euro per la confezione da 2 etti). La novità non sta nel marchio Venchiaredo, un'azienda che dallo stracchino ricava già il 40% del suo fatturato, quanto nella sua identificazione col territorio regionale.

Lo Stracchino Friulano, infatti, è il prodotto finale di una nuova filiera regionale del settore lattiero-caseario, che abbraccia tutte le fasi della lavorazione, dalla fornitura delle materie prime fino alla consulenza scientifica - del Dipartimento di Scienze alimentari dell'Università di Udine - e alla distribuzione, affidata a Coop Consumatori Nordest.

Ma tra gli obiettivi c'è anche un'ulteriore diffusione sul mercato nazionale e internazionale, che sarà compito di Emmi Italia, ramo della multinazionale svizzera Emmi Schweiz, recentemente entrata nella compagine sociale



PRESIDENTE

Livio Salvador, alla guida di Venchiaredo

di Venchiaredo. E lo sbarco sui mercati esteri, come ha annunciato l'amministratore delegato di Emmi Italia Gilberto Cappellin, dovrebbe partire a breve con il Regno Unito.

Partner del progetto, con Venchiaredo, Università di Udine, Coop Nordest e Emmi Italia, anche il Consorzio agrario Fvg di Basiliano, il Circolo agrario friulano di San Giorgio della Richinvelda e la emiliana Progeo mangimi. A capo della filiera, ovviamente, la Venchiaredo. Dopo la crisi del 2004 e lo sdoppiamento tra la Spa e la cooperativa, che riunisce 52 allevatori e produce

23.700 tonnellate di latte all'anno, l'azienda conta 70 dipendenti e negli ultimi 5 anni ha più che raddoppiato il suo fatturato, fino ai 28 milioni stimati per il 2010. «Questo - ha dichiarato il presidente Livio Salvador - grazie anche agli investimenti sullo stabilimento di Ramuscello, un impianto all'avanguardia, capace di garantire standard di assoluta eccellenza». Massima attenzione anche alla qualità della materia prima: «Per lo Stracchino Friulano utilizziamo solo latte friulano, la cui qualità è garantita da disciplinari estremamente rigorosi».