

Dopo il pane, continua il progetto dell'Università di Udine per creare una vera e propria filiera alimentare locale

Nasce la filiera dello stracchino made in Fvg

È prodotto nello stabilimento Venchiaredo di Sesto al Reghena: 450 tonnellate il mese

UDINE. Dopo il Pane è il momento dello Stracchino Friulano, e presto toccherà all'acqua e alle vongole. Tutti made in Friuli. Una filiera che parte dalla produzione e arriva fino alla distribuzione. Continua il progetto dell'Università degli studi di Udine per creare una vera e propria filiera alimentare.

Al primo posto della catena si trovano il Consorzio agrario Fvg, il Circolo Agrario e Progeo, che si occupano della fornitura delle materie prime e dei mangimi. A seguire, c'è la cooperativa Venchiaredo che raccoglie il latte dagli allevatori per trasformarlo in stracchino nell'azienda Venchiaredo spa, in collaborazione con la ditta Emmi. La distribuzione sarà invece a cura della Coop consumatori Nordest, che già si occupa di vendere il Pane friulano e infine la supervisione scientifica spetta proprio all'Università di Udine. «Il mondo cooperativo e il mondo scientifico - ha detto ieri alla presentazione dell'iniziativa il rettore Cristiana Compagno - si uniscono in una combinazione

vincente, dove scienza, innovazione, tecnologia e tradizione vanno di pari passo, con l'obiettivo di creare sempre più filiere alimentari».

La Venchiaredo coop allevatori produce - grazie a 5.600 capi di allevamenti - 23.700 tonnellate di latte, proveniente da 52 allevatori distribuiti su tutto il territorio regionale. Per ora sono 450 mila i chili di stracchino prodotti ogni mese e l'obiettivo è quello di arrivare a quota 550 mila nel 2011. «E' un percorso che si può replicare anche in altre regioni - suggerisce il vicepresidente di Coop consumatori Nordest Roberto Sgavetta - mentre sul nostro territorio si può pensare ad una continuità. A caratterizzare il prodotto non è solo la qualità, ma anche gli aspetti culturali e locali che lo circondano». Per questo già si pensa al bis e proprio tra qualche settimana sarà presentata anche l'acqua dalla montagna friulana e le vongole provenienti dal mare nostrano.

Ilaria Gianfagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA