

Progetto Fvg per valorizzare le carni suine

Coinvolti la Regione, il Consorzio di San Daniele, macellatori, allevatori, industria e commercio

CODROIPO. Il Friuli Vg ha una ricetta per combattere l'inflazione che sale anche per effetto della moltiplicazione dei prezzi dalla produzione al consumo; per assicurare ai consumatori prodotti certificati, dall'origine certa; agli allevatori (oggi il vero anello debole) una corretta remunerazione, così come a tutti gli altri soggetti della filiera. Per ora l'impegno è concentrato sui suini, il settore che maggiormente soffre, ma potrebbe essere replicato.

E' il progetto suino del Friuli Venezia Giulia, presentato nella sala riunioni dell'Associazione allevatori del Friuli Vg a Codroipo e che è partito con il piede giusto perché, come ha ricono-

sciuto lo stesso assessore regionale Enzo Marsilio, uno dei principali protagonisti dell'iniziativa «vede per la prima volta seduti attorno a un tavolo, oltre alla Regione, i soggetti della filiera che condividono l'idea di collaborare coinvolgendo gli allevatori, i macellatori, i trasformatori e i commercianti». «Questa una iniziativa può diventare un progetto pilota in Italia - ha sottolineato Francesco Ciani, direttore di Istituto NordEst Qualità -».

All'incontro, coordinato dal presidente dell'Ara Fvg Dimitri Zbogar, anch'egli allevatore, alla presenza dei rappresentanti delle associazioni di categoria e della cooperazione, hanno partecipato allevatori, macellatori e im-

prenditori. «Abbiamo messo assieme le migliori professionalità e competenze in Fvg - ha spiegato Della Picca -. L'Associazione Allevatori, svolgerà le funzioni di qualificazione genetica degli animali, l'Università di Udine, scesa in campo con le facoltà di medicina veterinaria, con preside Bruno Stefanon, e di Agraria, con preside Angelo Vianello, gli allevatori, rappresentanti da Sergio Zuccolo, il consorzio del San Daniele rappresentato dal presidente Alberto Morgante, l'Istituto NordEst qualità rappresentato da Ciani. Il progetto - ha aggiunto Della Picca - non avrà l'obiettivo di legare ulteriormente allevatori e consorzio del San Daniele, ma soprattutto quello

di assicurare valore aggiunto alla carcassa dell'animale attraverso l'etichettatura delle carni fresche e la rintracciabilità di quelle lavorate e commercializzate come insaccati diversi da San Daniele e Sauris.

«Oggi abbiamo parlato del futuro non solo del San Daniele - ha detto Morgante, presidente del Consorzio -, ma di tutta la filiera che deve coinvolgere davvero tutti i soggetti. Noi abbiamo bisogno di qualità e la qualità noi vogliamo riconoscerla economicamente, ma il reddito dell'allevatore non può basarsi solo sulle cosce. Per questo è di fondamentale importanza lo sviluppo di una filiera regionale che valorizzi tutte le parti dell'animale».

Nelle prossime settimane si terranno nuovi incontri con altri soggetti della filiera: l'obiettivo è di arrivare in breve a una produzione di carni fresche e derivate dal suino tutta made in Friuli Venezia Giulia. Certificata e rintracciabile. Un progetto alla portata di mano. Sono oltre 160 gli allevamenti professionali di suini in Fvg per una produzione che va dai 250 ai 300 mila capi l'anno per un valore (macellato) di circa 300 euro a capo. Oltre 20.000 le scrofe. I prezzi sono ancora piuttosto bassi: 1,30 euro al kg è il prezzo pagato in questi ultimi giorni, cresciuto rispetto a quello di qualche mese fa quando di aggirava a un solo euro il kg. Si teme però un nuovo ribasso.