

Un convegno a Buja ha evidenziato il segreto per fare un buon gelato

## Un'estate «pezzata rossa»

*Con il latte della pregiata razza di mucche gusto e qualità nutrizionali impareggiabili*

**I**l gelato è più buono se viene dal latte di una mucca di razza Pezzata Rossa. Questo il messaggio che viene da un recente convegno tecnico svoltosi a Monte di Buja, organizzato dall'Associazione nazionale allevatori bovini di razza Pezzata Rossa italiana (Anapri), dall'Associazione Allevatori del Friuli-Venezia Giulia e della Pro Buja.

«Il latte di Pezzata Rossa è ricco di proteine – racconta il presidente Anapri, Franco Moras – e per questo il gelato che se ne ricava è più gustoso di altri. L'idea nasce da un nostro allevatore che ha aperto questa nuova strada per valorizzare il proprio latte, prima trasformandolo direttamente e poi fornendolo alle gelaterie friulane».

Nel suo intervento, l'assessore regionale all'Agricoltura, Claudio Violino si è soffermato sull'importanza di discutere di un prodotto come il gelato prodotto con il latte di questa razza. «Il latte di Pezzata Rossa – ha affermato l'assessore – al pari del Montasio o del prosciutto di San Daniele o di altri prodotti eno-gastronomici "made in Friuli-V.G." ha una sua filiera e noi dobbiamo sostenerla per mostrare al mercato ciò che sappiamo fare. Con il marchio "Tipicamente Friulano" – è il caso anche delle rose di Santa Maria La Longa, come aveva rilevato in mattinata al convegno legato alla manifestazione Rose in Festa – vogliamo proprio proporre dei pacchetti d'identità che abbiano una valenza "culturale" oltre che "cultural-



Nella foto: la Pezzata Rossa alla Fiera del gelato a Rimini. A destra, lo stand friulano.

le».

In buona sostanza – come è emerso dal convegno - per fare un buon gelato ci vuole un buon latte. Sono il gusto del latte e della panna che danno la giusta fragranza. In particolare il latte di Pezzata Rossa contiene più grassi, che danno struttura e cremo-

sità; proteine che conferiscono valori nutrizionali e leggerezza e sali minerali, che aumentano il valore salustico, rispetto al latte di altre razze.

In Friuli-Venezia Giulia si contano più di 30 mila bovine di Pezzata Rossa italiana, di cui 15.541 sono iscritte al Libro genealogico e sono allevate

nelle 505 strutture socie dell'Associazione regionale Allevatori. «Ultimamente l'interesse verso la Pezzata Rossa sta aumentando, non solo in tutta Italia – aggiunge Moras – ma anche in regione, dove si era assistito a una diminuzione delle richieste. I suoi prodotti, carne e latte, sono particolarmente apprezzati per la qualità, alla quale noi puntiamo, piuttosto che alla quantità».

Da alcuni anni la Pezzata Rossa è arrivata anche in Camerun, grazie all'Università degli studi di Udine, secondo un progetto coordinato dal direttore del Dipartimento di scienze ambientali e agrarie Edi Piasentier. Obiettivo quello di migliorare geneticamente i bovini del Camerun per aumentare le loro performance produttive e quindi contribuire alla lotta alla povertà e alla fame. Finora sono stati esportati nel paese centro africano 7.500 dosi di seme di Pezzata Rossa italiana.

