

SAN DANIELE

Associazione per produrre carne bovina di qualità

SAN DANIELE. Nel Parco Agro-alimentare si lavora per giungere a un programma di produzione di carne bovina di qualità, in sinergia con l'Università di Udine e la Camera di Commercio. A San Daniele si costituirà oggi l'associazione volontaria "Carne bovina di qualità del Parco Agro-alimentare". L'atto costitutivo sarà sottoscritto alle 18 nella sede del Parco Agro-alimentare di San Daniele, in via Garibaldi.

Nascerà così un nuovo sodalizio che si propone di realizzare un sistema integrato per la produzione e la distribuzione di carne bovina di qualità all'interno dei Comuni appartenenti al Parco Agro-alimentare (Coseano, Dignano, Fagagna, Ragogna, Rive D'Arcano, San Daniele), a completamento di una proposta che prevede già l'offerta di altri prodotti agro-alimentari di qualità, primo fra tutti il prosciutto di San Daniele ma anche prodotti dolci, salati, caseari, ittici, vitivinicoli.

Gli obiettivi dell'associazione denominata appunto "Carne bovina di qualità del Parco Agro-alimentare di San Daniele" saranno in primis la valorizzazione della produzione locale attraverso l'unione di tutte le figure che partecipano alla produzione e che hanno interesse a istituire e mantenere una filiera che promuova carne bovina di qualità, poi il con-

trollo della garanzia di tutte le fasi della produzione e inoltre la messa a punto e la conservazione di tutte le componenti di processo, da raggiungere con l'aiuto della necessaria ricerca applicata.

La realizzazione del progetto di una piccola filiera di produzione di carne bovina di qualità prevedeva innanzitutto la definizione di uno schema disciplinare da

sottoporre all'attenzione dei vari attori della filiera stessa per una sua condivi-

sione operativa. Sulla base degli accordi raggiunti tra gli attori sarà ora definito un programma di lavoro per la determinazione di compiti e responsabilità e per la precisazione di costi e di ricavi per ciascun elemento della filiera.

Lo scopo del progetto è quello di favorire un processo di miglioramento qualitativo della carne fresca integrando efficacemente e simultaneamente una serie di moduli operativi che obblighino reciprocamente gli operatori dei diversi livelli produttivi, nell'ambito di una fattispecie di accordo interprofessionale di tipo volontario. Il progetto, che è stato avviato in collaborazione con l'Azienda Speciale della Camera di commercio di Udine e l'Università, è uno dei primi obiettivi raggiunti nel Piano di sviluppo per il triennio 2007/2009.

Raffaella Sialino

Sarà prodotta all'interno dei Comuni del parco alimentare



Il prosciutto crudo è la specialità di San Daniele