

SAN DANIELE Si costituisce l'associazione volontaria per la certificazione della carne bovina di qualità

Non solo prosciutto dal Parco agro alimentare

San Daniele

Valorizzare la produzione locale attraverso l'unione di tutte le figure che vi partecipano e che hanno interesse ad istituire e mantenere una filiera che promuova carne bovina di qualità. E' questo il senso del disciplinare con cui il Parco Agro-alimentare di San Daniele si accinge ad istituire nel proprio ambito territoriale un'associazione volontaria per la "Carne bovina di qualità".

È uno dei primi obiettivi raggiunti nel Piano di Sviluppo per il triennio 2007-2009, che fanno capo ad un progetto che lo stesso Parco dell'Agro-alimentare sandanielese ha

avviato in collaborazione con l'Azienda Speciale della CCLIA e dell'Università di Udine.

Dai propositi agli atti giacché proprio oggi alle 18, la sede del Parco Agro-alimentare di via Garibaldi 23 farà da cornice alla sigla dell'atto costitutivo dell'associazione volontaria: "Carne bovina di qualità del Parco Agro-alimentare".

Con il presidente del sodalizio nonché sindaco di San Daniele, Marco Pascolini, vi prende parte una decina di operatori che aderiscono al progetto a vario titolo.

Alla base dell'idea che mediante un disciplinare punta alla certificazione della "carne

bovina di qualità" acquistabile in macellerie selezionate, c'è non solo l'istituzione di una filiera "corta" (allevamento, macellazione e produzione), ma pure il controllo della garanzia su tutte le fasi di produzione nonché la messa a punto delle componenti del processo, con l'ausilio della indispensabile ricerca applicata.

«Non puntiamo al grande sviluppo di mercato - spiega il presidente Pascolini - ma piuttosto all'obiettivo generale del distretto che è quello di perseguire la qualità in tutte le cose». All'ex "Distretto Alimentare" mutato dallo scorso febbraio in assetto societario: "Parco dell'Agro-Alimentare"

di San Daniele, fanno capo una trentina di aziende dei Comuni di San Daniele, Ragnano, Dignano, Coseano, Rive d'Arcano e Fagagna.

La produzione leader è quella il "prosciutto", ma come osserva il presidente Pascolini, il panorama si va arricchendo vieppiù di nuove realtà produttive sotto il segno di un modello vincente che è quello della qualità; dal dolciario all'allevamento degli asini al "pestat" di Fagagna. E' proprio nel segno della qualità che viene preannunciata per il 24 novembre la partecipazione di questa realtà sandanielese alla nuova fiera campionaria di Milano.

Ivano Mattiussi