Il settore esce dalla lunga crisi con una sinergia fra allevatori, consorzio San Daniele, macellatori, Università di Udine ed Ersa

Suini Fvg, un mercato da 60 milioni

Funziona il progetto dell'assessore Violino che prevede una serie di misure a favore della filiera

Pronto il marchio Aqua per le carni nate e allevate in regione: ci sono 300 mila maiali

UDINE. I dati parlano chiaro. Sta funzionando il progetto per la suinicoltura finanziato dalla legge regionale 30 del 2007 e portato avanti con determinazione dall'attuale assessore all'agricoltura Claudio Violino che prevede una serie di misure a favore della filiera (un milione di euro in cinque anni). «Se negli ultimi tre mesi – ha spiegato Francesco Ciani, direttore dell'Istituto Nord-Est Qualità – le macellazioni a livello nazionale sono cadute del 5%, quelle del Fvg sono rimaste stabili, addirittura con una leggere crescita». I dati sono emersi nel corso di un convegno dell'Ara ad Agriest, la rassegna dell'agricoltura tenutasi recentemente alla Fiera di Udine. La crisi del mercato del 2007 aggravata dalla decisione del Parma di non comperare più cosce derivate da suini nati o allevati in Friuli Venezia Giulia ha, insomma, spinto gli imprenditori a ricercare strade nuove che li hanno premiati.

Soddisfatto il direttore dell'Associazione allevatori del Fvg Oliviero Della Picca che, dopo aver portato i saluti del presidente dell'Ara Luca Vadori e del presidente della sezione suinicoltori Sergio Zuccolo, assenti per causa di forza maggiore, ha spiegato come, «per la prima volta in regione, si sia dato vita ad un modello di lavoro che esso stesso costituisce elemento di novità e che ha coinvolto su uno stesso tavolo di crisi gli allevatori, il Consorzio per il prosciutto di San Daniele, i macellatori, l'Università di Udine, l'Ersa e la Regione, industriali e artigiani che ha prodotto grandi risultati immediati e soprattutto di prospettiva perché si è dato vita a una vera e propria filiera del suino nato e allevato nel Friuli Venezia Giulia, identificabile con il territorio».

> Le macellazioni a livello nazionale in caduta del 5%: qui invece hanno registrato un incremento

«Progetto – ha poi osservato il direttore centrale dell'assessorato all'agricoltura Luca Bulfone – che la Regione condivide e sostiene perché soltanto differenziando i prodotti del Fvg dagli altri sarà possibile costruire un settore in grado di liberarsi dalla soccida e di crescere creando valore aggiunto per l'economia regionale».

Un lavoro che non è ancora concluso e che ha gettato le proprie basi su un progetto pluriennale per la qualificazione genetica del suino curato dal professor Bruno Stefanon, preside della facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Udine. «Un progetto – ha spiegato – che sta dando i primi frutti e che sta proseguendo ora con decisione dopo una fase iniziale di rodaggio».

Non mancano ovviamente i controlli qualitativi, che sono molto severi. Ha spiegato Francesco Ciani, direttore di Ineq, che «da aprile a dicembre sono stati macellati 241.834 suini e che sono state controllate 482.335 cosce; di queste ne sono state scartate 87.155 pari al 18%».

Soddisfatto del lavoro svolto sino ad oggi il direttore del Consorzio del San Daniele Mario Emilio Cichetti che ha spiegato come il progetto per la suinicoltura rappresenti anche un investimenti per il futuro. «Con le nuove prescrizioni sulla qualità internazionale – ha detto Cichetti – sarà fondamentale documentare e certificare l'origine della materia prima oltre che del prodotto finito e tutti i processi di lavorazione».

Ma il riscatto del settore passa anche per la valorizzazione dell'intera carcassa. E per questo, contemporaneamente, l'Ersa ha messo a punto la certificazione con il marchio regionale Aqua delle carni fresche e di quelle lavorate diverse dal crudo. «Sul Bur del Fvg di dicembre è stato pubblicato il decreto – ha spiegato Francesco Del Zan, direttore del servizio di assistenza tecnica dell'Ersa – che dà la possibilità agli allevatori di commercializzare carni fresche e insaccati con il marchio Aqua». I consumatori potrebbero trovarle già fra un paio di mesi.

Insomma, una nuova stagione è cominciata per il comparto forte di 163 allevamenti professionali, con 300 mila suini per un valore di oltre 60 milioni di euro. In Fvg il prezzo su basse annua è stabile. Di rilievo la relazione di Maurizio Gallo e Luca Buttazzoni, rispettivamente direttore e tecnico dell' Associazione nazionale allevatori Suini (un suino per la Dop).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.