

In tavola nuovo prodotto di alta qualità realizzato col latte di 52 allevatori locali

Lo stracchino ora è friulano

È il primo risultato di una nuova filiera lattiero-casearia che punta all'innovazione





Si chiama Stracchino Friulano ed è il primo risultato dell'attivazione, in regione, della filiera interprofessionale del settore lattiero-caseario che punta a offrire un prodotto totalmente made in Friuli-Venezia Giulia, di elevata qualità, controllato in ogni passaggio e dal gusto caratteristico. La filiera comprende tutte le fasi, dalla fornitura di mangime agli allevatori fino alla distribuzione dello stracchino nei punti vendita della regione senza tralasciare gli aspetti legati all'innovazione nella produzione e commercializzazione.

La filiera è costituita da Consorzio Agrario Friuli-V.G., Circolo Agrario e Progeo per quanto concerne la fornitura delle materie prime e dei mangimi, dalla cooperativa Venchiaredo per la raccolta del latte degli allevatori, mentre la trasformazione del latte nello Stracchino Friulano avviene presso lo stabilimento di Venchiaredo spa.

Lo sviluppo della filiera si avvale della collaborazione di Emmi Holding Italia spa, recentemente entrata a fare parte della compagine societaria di Venchiaredo spa e che si occuperà anche di parte della distribuzione.

La commercializzazione del prodotto a marchio «Lo Stracchino Friulano» è seguita da Coop Consumatori Nordest mentre l'Università degli Studi di Udine svolge il ruolo di partner scientifico dell'intero pro-

getto. Lo Stracchino Friulano viene prodotto e commercializzato in diversi punti vendita di Coop Consumatori Nordest e, prossimamente, sarà presente in tutta la rete distributiva del Friuli-Venezia Giulia della stessa cooperativa.

A garantire ulteriormente la qualità del prodotto è la Venchiaredo coop allevatori, che produce, ogni anno, da 5.600 capi di allevamento,

23.700 tonnellate di latte (il 70% con certificato di alta qualità) proveniente da 52 allevatori distribuiti tutti in Friuli-Venezia Giulia.

La strada della filiera interprofessionale viene ritenuta la più efficace da intraprendere al fine di ottenere un duplice obiettivo: da un lato incontrare le esigenze dei consumatori, sempre più alla ricerca di alimenti sicuri al cento per cento, di alta qualità e dal sapore tipico del territorio e, dall'altro, valorizzare l'attività delle aziende locali, allargando la fetta di mercato di ciascuna e investendo sullo sviluppo di un settore che, al pari di tanti altri, soffre l'attuale situazione economica.