

Anche il Friuli Vg ha il suo pane

Progetto coordinato dall'ateneo di Udine, cinque comuni coinvolti nella filiera

Da ieri il Friuli Venezia Giulia ha un altro prodotto tipico: il pane friulano. Il progetto, coordinato dalla Lega Coop e il supporto scientifico dell'Università di Udine, nasce due anni fa grazie a una filiera agro-alimentare che segue il prodotto dal frumento fino alla realizzazione e, quindi, alla distribuzione del pane. Una coltivazione su 2.500 ettari permette di produrre 6 mila chili di pane al mese, che diventeranno 8 mila entro la fine dell'anno, disponibili nei punti vendita di Coop Consumatori Nordest. Sono cinque i comuni coinvolti nella filiera: Udine, Pordenone, Castions di Zoppola, Cordovado e Basiliano. Obiettivo è quello di

aumentare i punti vendita dove sarà disponibile il pane friulano, proporzionalmente al numero di chili prodotti. Ecco che a breve tutta la rete distributiva della Coop venderà il pane friulano, che entro il 2011 toccherà quota 10 mila chili al mese.

«Una bella avventura – ha commentato ieri mattina alla presentazione dell'iniziativa il rettore Cristiana Compagno – per un processo che ha messo al centro la filiera agro-alimentare e vede l'Università coinvolta come partner in diverse fasi: dallo studio dei componenti alimentari alla formazione del personale addetto alle vendite, dalla promozione del prodotto allo studio di nuovi lieviti di qualità».

Il progetto nasce da un grande lavoro di gruppo, che comprende anche il Consorzio agrario Fvg per la produzione e la conservazione del frumento. «Abbiamo valorizzato un territorio che aveva dimenticato la produzione del frumento – ha detto il presidente del consorzio Carlo Colussi – così nel 2004 abbiamo iniziato a individuare le varietà adatte alla panificazione per salvaguardare l'ambiente, le nostre produzioni e il consumatore». Una pagnotta può pesare fino a 4 chili e rimane fresco fino a due giorni. «Trovare un pane buono anche il giorno dopo – ha aggiunto il docente di Scienze alimentari Alessandro

Sensidoni – significa accettare una sfida per limitare gli sprechi. Il pane friulano è il prodotto che mancava».

Fanno parte della filiera anche i Grandi Molini italiani per la macinazione e le Cooperative agricole di Castions di Zoppola per la panificazione. Per costituire la filiera ogni partecipante ha investito risorse proprie, spendendo 40 mila euro per assistenza tecnica, formazione, valorizzazione e promozione del prodotto; a cui si aggiungono 300 mila per l'ammodernamento degli impianti; 1.500.000 per nuovi impianti di stoccaggio e laboratorio.

Ilaria Gianfagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il rettore Cristiana Compagno, a sinistra, ieri con Gaetano Zanutti e Alessandro Sensidoni a palazzo Florio alla presentazione del Pane friulano