

PRESENTAZIONE A UDINE

Nasce il pane tipicamente friulano

TRIESTE Claudio Violino, l'inventore del marchio più "indigesto" a triestini e goriziani, può essere soddisfatto: è nato il pane "tipicamente friulano". Ed è stato realizzato, con il coordinamento dell'Università di Udine, usando prodotti locali certificati dalla semina fino alla tavola. Il pane "tipicamente friulano", prodotto da grano tenero e a lievitazione naturale su input di Legacoop regionale, è stato presentato ieri dai partner della filiera costituita da Consorzio Agrario del Friuli Venezia Giulia per la produzione, Grandi Molini Italiani per la macinazione, Cooperative Agricole per la panificazione, Coop Consumatori per la distribuzione. Realizzato con il frumento selezionato in 2.500 ettari di terreno, il prodotto è ogm free, dura oltre 2 giorni e presenta un assortimento che va dalla ciabatta allo zoccolo. La produzione raggiunge i 6.000 kg al mese, che saranno portati a 8.000 entro fine 2010.