

Agroalimentare. Presentata a Udine l'iniziativa che vuole nobilitare il prodotto povero ma principe della tavola

Anche il pane diventa "friulano" iniziativa di filiera di LegaCoop

Non esisteva un impasto tipico, di alta qualità e controllato in tutti i passaggi di produzione

È un pane "made in Friuli Venezia Giulia" realizzato con prodotti certificati dalla produzione alla commercializzazione. Si tratta de "Il Pane Friulano" prodotto dalla filiera interprofessionale frumento-pane che si è costituita con il coordinamento di Legacoop Friuli Venezia Giulia nell'ottica di creare valore aggiunto per il comparto agro-alimentare della regione.

IL PROGETTO è stato presentato nel corso di una conferenza stampa che ha visto la partecipazione dei diversi attori della filiera. «Nella nostra regione - ha affermato Gaetano Zanutti, responsabile di Legacoop Fvg per le filiere agroalimentari presentando l'iniziativa - non esisteva un pane tipico, di alta qualità ma, soprattutto, controllato scrupolosamente in

tutti i passaggi. Abbiamo dunque deciso di coinvolgere i diversi protagonisti della filiera per dare vita a "Il Pane Friulano", un prodotto che è il simbolo della tavola, della condivisione, della genuinità». Il "Pane Friulano" è realizzato con il frumento selezionato nei 2.500 ettari di terreno coltivato dai soci del Consorzio agrario del Fvg e macinato con procedure dedicate nei due stabilimenti posseduti in regione dalla Grandi Mulini Italiani. Per crearlo le Cooperative agricole di Zoppola hanno studiato un lievito madre ad hoc e particolari procedimenti di impasto. Il prodotto ha un formato di grandi dimensioni (2-4kg) per poter essere tagliato a fette e durare a lungo. A oggi la produzione raggiunge i 6mila kg al mese, che saranno portati a 8mila entro la fine dell'anno con l'obiettivo di toccare quota 10mila kg nel 2011 aumentando progressivamente anche il numero dei punti vendita di Coop Consumatori Nord-Est dove il "Pane Friulano" è già in vendita a un prezzo



Una pagnotta da quattro chili del "Pane Friulano"

medio di poco inferiore ai tre euro al chilo. Per creare la filiera e per la produzione sono state utilizzate solo risorse proprie di ciascun partecipante al progetto. Gli investimenti in assistenza tecnica, ricerca, formazione e promozione del prodotto ammontano a circa 40mila euro, a questi si aggiungono 300mila euro già impiegati per l'ammmodernamento degli impianti di lavorazione e cottura, mentre altri 1,5 milioni di euro saranno investiti per nuovi impianti di stoccaggio del frumento e strumentazioni di laboratorio per l'analisi delle farine. Il primo passo della filiera interessa la fornitura del frumento certificato e l'analisi e la selezione del prodotto. A coordinare la certificazione della filiera è l'Università di Udine, che ha realizzato un "disciplinare di produzione", che garantisce ai consumatori la rintracciabilità dell'origine del frumento ogm free, nonché l'adozione dei requisiti igienico-sanitari per evitare la presenza di residui chimici e il rispetto dell'ambiente. ■