FILIERA OGM FREE

Patto locale per un pane tipicamente friulano

AGROALIMENTARE. I diversi anelli della catena agroalimentare, dai campi al bancone del negozio, si sono uniti per dare vita alla filiera del "Pane friulano". Infatti, Legacoop attraverso un'azione di coordinamento è riuscita a fare collaborare tra loro il Consorzio Agrario Fvg per la produzione e la conservazione del frumento, i Grandi Molini Italiani per la macinazione, le Cooperative Agricole di Castions di Zoppola per la panificazione e la Coop Consumatori Nordest per la distribuzione, mentre l'assistenza tecnica è stata garantita dall'Università di Udine.

Realizzato con il frumento selezionato coltivato in 2.500 ettari di terreno e panificato con lieviti studiati ad hoc e con particolari procedimenti di impasto, il prodotto ha un formato di grandi dimensioni per poter essere tagliato a fette e una durata di circa due giorni. Attualmente, la produzione raggiunge i 60 quintali al mese, che saranno portati a 80 entro la fine dell'anno con l'obiettivo di toccare quota cento quintali nel 2011, aumentando progressivamente anche il numero dei punti vendita cooperativi che lo commercializzeranno.

L'integrazione della filiera, sostenuta con fondi propri dei partner, ha richiesto investimenti per 1,8 milioni di euro. Il futuro del pane friulano, che ovviamente è privo di Ogm, punta a garantire una migliore redditività ai diversi livelli della filiera e potrà essere in crescita se la commercializzazione riuscirà, come annunciato dalle Coop Nordest, a superare i confini regionali. Dopo la fase di avvio della produzione e commercializzazione in alcuni punti vendita, sarà presto presente in tutta la catena distributiva del Friuli Venezia Giulia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.