

*Tipicità, qualità e controllo dalla terra alla tavola sono le caratteristiche del nuovo alimento*

# È nato il pane tipicamente friulano

## Iniziativa coordinata da Legacoop Fvg



■ È un pane “made in Friuli Venezia Giulia” di elevata qualità, 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 Fvg nell’ottica di creare valore aggiunto per il comparto agro-alimentare della regione.

La Centrale cooperativa ha dunque organizzato e coordinato un gruppo di lavoro costituito dai diversi attori della filiera: il Consorzio Agrario Fvg per quanto concerne 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 Coop Consumatori NordEst per la distribuzione del nuovo prodotto, oltre che l’Università degli Studi di Udine nel ruolo di partner scientifico.

“Il Pane Friulano”, per la cui realizzazione sono state utilizzate unicamente le risorse economiche proprie di ciascun partecipante al progetto, viene già prodotto e commercializzato in diversi punti vendita di Coop Consumatori Nordest che garantisce la distribuzione in regione del prodotto. Realizzato con frumento selezionato, lieviti studiati ad hoc e particolari procedimenti di impasto, il prodotto ha un formato di grandi dimensioni e una durata di oltre due giorni. Attualmente la produzione raggiunge i

6.000 kg al mese con l’obiettivo di toccare quota 10.000 kg nel 2011.

Il primo step della filiera interessa la fornitura del frumento certificato e l’analisi e la selezione del prodotto da parte del Consorzio Agrario Fvg. “Il progetto – indica il presidente del Consorzio, Carlo Colussi - nasce per salvaguardare l’ambiente, il consumatore e le nostre produzioni. In questo modo abbiamo potuto immaginare percorsi nuovi attraverso operazioni economicamente sostenibili come la sperimentazione della produzione di frumento per l’alimentazione umana e non solo a livello zootecnico”.

L’acquisizione e la lavorazione del frumento, l’esecuzione di analisi specifiche, la certificazione delle farine e del metodo di produzione viene effettuata da Grandi Molini Italiani mentre le Cooperative Agricole di Castions di Zoppola si occupano di produrre il pane con le farine dedicate e di panificare utilizzando il lievito naturale creato ad hoc.

L’ultimo anello della filiera è Coop Consumatori Nordest che, oltre a commercializzare il prodotto, provvede alla promozione dello stesso. “Il ruolo della distribuzione – commenta Roberto Sgavetta, Vicepresidente di Coop Consumatori Nordest - è fondamentale: permette

l’incontro fra prodotto e consumatori. Coop svolge questa funzione unendo alla sua dimensione nazionale la sua realtà di Cooperativa radicata in Fvg. E’ necessario attivare tutte le energie del territorio, ma con l’obiettivo di ampliare la platea dei potenziali consumatori. Il futuro de “Il Pane Friulano” sarà di successo se saprà superare i confini del solo consumo locale”.

A coordinare la certificazione della filiera è l’Università di Udine, che ha partecipato all’iniziativa realizzando un “disciplinare di produzione ma si occuperà anche della formazione del personale, dell’elaborazione di nuovi programmi di promozione ma, soprattutto, dello studio di nuovi lieviti di qualità. Intervenuta alla conferenza stampa di presentazione del prodotto, il rettore dell’ateneo friulano Cristiana Compagno ha evidenziato come l’importante ruolo svolto dal mondo cooperativo all’interno del progetto non sia casuale e come questo tipo di strutture economiche e produttive, per le loro caratteristiche peculiari, fra cui la mutualità, abbiano risentito meno della crisi e abbiano le capacità per gestire iniziative significative nel segno della condivisione.

“Ancora una volta – afferma Renzo Marinig, presidente di Legacoop Fvg – il mondo cooperativo è protagonista di un progetto di sviluppo del territorio grazie alla capacità di fare rete, di condividere esperienze e di mettersi in gioco. La filiera frumento-pane non è solo un’iniziativa economica ma concretizza anche la necessità sempre più forte di un ritorno a prodotti genuini, controllati e certificati”.

