

PRIMO PROSCIUTTO A SAN DANIELE

E ora il maiale diventa “tipicamente friulano”

► SAN DANIELE DEL FRIULI

E adesso anche il maiale è diventato “tipicamente friulano”. Il suino “geneticamente friulano” - cioè selezionato, allevato e macellato in Friuli secondo disciplinari prestabiliti - è infatti diventato prosciutto crudo firmato “Rino Bagatto”.

Le prime fette sono state assaggiate a San Daniele del Friuli da una commissione formata da imprenditori del settore, dirigenti del Consorzio prosciutto di san Daniele e dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia, tecnici dell'Università di Udine che hanno seguito il progetto, dai vertici dell'Istituto nazionale qualità (Inq) ed enogastronomi che ne hanno certificato la bontà e l'assoluta aderenza alle norme internazionali.

Il progetto del suino

**Prosciutti di San Daniele**

“geneticamente friulano” è nato circa cinque anni fa come risposta alla necessità di fornire al cliente finale tutte le informazioni utili a capire e controllare la filiera produttiva del tipico prodotto alimentare e per incrementarne l'export. Seguito passo passo dalla facoltà di Veterinaria dell'Università di Udine, il progetto prevedeva la micro-

cippatura dei suini fin dalla nascita per dimostrare la provenienza e il loro percorso in allevamento. «Un percorso - ha commentato Paolo Ciani, presidente di Inq - che oggi ci permette di dire che il prodotto friulano migliora del 50% le performance dei suini italiani». Soddisfazione per la 'prima tappa del percorso è stata espressa dal direttore del Consorzio prosciutto di san Daniele, Mario Cichetti, il quale ha ricordato che «questo è un esperimento unico in Italia» anche se della tracciabilità del suino si parla ormai dagli anni Ottanta». Dante Bagatto, infine, ha detto di essere certo che la strada della qualità e della tracciabilità di un prodotto tanto sensibile «sia l'unica possibile» in un momento di crisi come quello che stiamo vivendo.