

friuli innovazione parco scientifico



Intervista a Gino Marco Pascolini, presidente dell'Asdi agroalimentare di San Daniele

Il distretto della qualità

Obiettivo primario della neo eletta società consortile la certificazione dei prodotti

di Carlo T. Parmegiani

Cosa cambia con la trasformazione del Distretto industriale dell'alimentare di San Daniele in Asdi? Lo spiega il neo-eletto presidente dell'Asdi e Sindaco di San Daniele, Gino Marco Pascolini. "Il primo effetto - afferma Pascolini - è che si passa da distretto alimentare a distretto agro-alimentare. Ad essere coinvolta è tutta la filiera che parte dall'agricoltura e arriva al prodotto finito alimentare. In sintesi anche l'agricoltura potrà entrare nel progetto di sviluppo del territorio. Anche i prodotti agricoli potranno e dovranno raggiungere quel livello di eccellenza già raggiunto dalle nostre produzioni alimentari. Non vogliamo, insomma che le aree agricole siano "aree di risulta" rispetto alle aree dedicate all'edilizia abitativa e industriale, ma che possano completamente inserirsi nell'ambito del progetto del Parco alimentare di San Daniele".

Al fine di implementare la realizzazione del Parco alimentare, i responsabili dell'Asdi stanno cercando di coinvolgere tutti gli operatori. "Una delle iniziative - spiega Pascolini - è quella legata alla certificazione ambientale Emas (Eco ma-



Circa cento aziende operano nei diversi settori del Parco agroalimentare producendo prosciutto, trota, marzapane, prodotti caseari e da forno

nagement and audit scheme). A tal fine, con il contributo del programma europeo Life ambiente, è nato il progetto Vento (acronimo inglese corrispondente a "strumenti volontari per il miglioramento ambientale continuo di un distretto") che mette a disposizione tutti gli strumenti necessari, che hanno poi anche il costo maggiore, per fornire la metodologia base a quelle aziende che hanno interesse ad aderire alla certificazione dei propri prodot-

ti". La strada lungo la certificazione è, però, ancora lunga. Su circa cento aziende operanti nei diversi settori dell'alimentare (Prosciutto, prodotti caseari, prodotti da forno, trota, marzapane e via dicendo) solo tre prosciuttifici, finora, hanno ottenuto la certificazione.

"In effetti - chiarisce il presidente - per alcune aziende, soprattutto le più piccole, la strada verso la certificazione è piuttosto faticosa. Per questo motivo

abbiamo creato la 'carta della qualità ambientale', che prevede una serie di disciplinari che devono essere rispettati dai soggetti aderenti".

Coloro che aderiranno alla 'carta della qualità' saranno pubblicizzati all'interno del materiale divulgativo e nei siti internet dell'Asdi.

"Ci si potrebbe chiedere - sostiene Gino Marco Pascolini - per quale motivo le aziende dovrebbero certificarsi? La risposta è che pro-

prio attraverso la certificazione si potrà arrivare al principale valore aggiunto del Distretto, quello di poter affermare di essere riusciti a realizzare un 'Distretto di qualità totale' che possa via via coinvolgere non solo le aziende operanti nei settori agricolo e alimentare, ma anche quelle di tutti gli altri settori, per fare del "Parco" un esempio unico di qualità della vita, che possa avera anche una grande attrattività turistica".

Su questi obiettivi il presidente Pascolini intende lavorare nel corso del suo mandato insieme a tutti i soggetti coinvolti ovvero i sei comuni di Coseano, Dignano, Fagagna, Ragogna, Rive d'Arcano e San Daniele del Friuli, la Cciaa di Udine, la Comunità Collinare del Friuli, la Provincia di Udine, l'Associazione del commercio, del turismo e dei servizi della provincia di Udine, l'Associazione Industriali di Udine, l'Api di Udine, la Cna provinciale di Udine, la Confederazione italiana agricoltori della provincia di Udine, il Consorzio del prosciutto di San Daniele e quello per la tutela del formaggio Montasio, la Federazione provinciale Coldiretti di Udine, Friuli Innovazione, l'Istituto Nord-Est qualità e l'Unione artigiani piccole medie imprese.