

PRATA

Carne e diossina
La Cipa rassicura
i consumatori

MAIALI
Allevamento di
maiali. La Cipa
ha 30 anni
d'esperienza



PRATA - A proposito delle notizie che da alcuni paesi europei arrivano carni contaminate dalla diossina, Sergio Rizzi, presidente della Cipa (Cooperativa intercomunale produttori agricoli), rassicura i consumatori. «In questo momento - sottolinea - la Cipa continua con la sua politica di qualità, a fornire ai propri clienti solo prodotti genuini». I soci che conferiscono suini alla Cipa, hanno da oltre un

anno aderito al progetto "suino friulano" dell'associazione regionale allevatori e dall'università di Udine con lo scopo di creare una filiera completa, controllata in tutti i suoi aspetti, dalla nascita alla vendita, grazie a un microchip inserito nella coscia. «I suini macellati per la Cipa - conclude Rizzi - parte dei quali a San Daniele, vengono trasformati in prosciutti, sono utilizzati nel proprio laboratorio

per la produzione di insaccati e carni fresche e sono identificabili uno per uno a garanzia della loro provenienza». Lo stesso trattamento viene riservato per le carni bovine e pollame conferite dai soci. Costituita più trent'anni fa, la Cipa, oltre che nella sede storica di via Roma a Prata, ha spacci vendita a Porcia e Mansuè (Tv).

Romano Zaghet

© riproduzione riservata