

## L'Associazione allevatori scopre il marchio del suino Fvg

PORDENONE - Le produzioni agroalimentari del Fvg diventano ogni giorno più tipiche e si legano al territorio. Dopo la ricerca per arrivare alla produzione di formaggi con latte crudo, il rilancio della Pezzatta Rossa e dei prodotti riconducibili al Tipicamente friulano, un altro tassello, frutto del lavoro dell'Associazione Allevatori del Fvg, dell'Università di Udine, dell'Ineq con il sostegno della Regione, si aggiunge a un mosaico già prezioso: il suino geneticamente friulano. Il marchio che lo contrassegna, sarà presentato oggi, alle 19, nell'azienda Avoledo Giuliano a Spilimberg. «A quattro anni dall'avvio del Progetto di qualificazione genetica dei suini nati e allevati in Fvg - spiega il presidente dell'Associazione allevatori, Luca Vadori - molti passi in avanti sono stati fatti. Sono state impiegate tecnologie e metodiche nuove, alcune adottate a livello industriale mentre altre stanno suscitando il forte interesse di enti e consorzi nazionali».