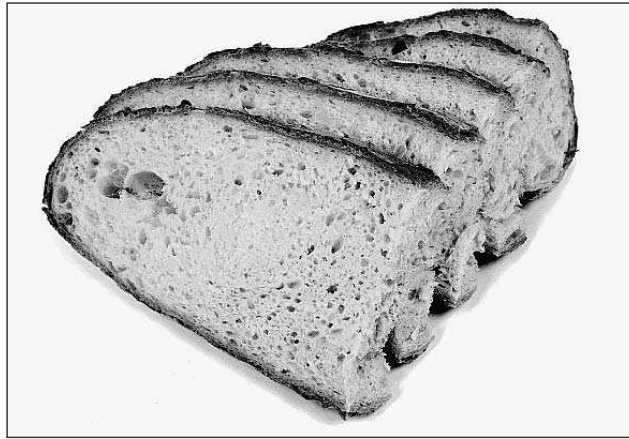


Agrisapori in tavola. Un'iniziativa nata con il coordinamento di Legacoop Fvg che vede assieme l'Università di Udine (ha realizzato un disciplinare) e altri soggetti

Il Pane friulano, 6 mila chili di qualità certificata ogni mese

UDINE. È un pane "made in Friuli Venezia Giulia" di elevata qualità, realizzato con prodotti certificati dalla produzione alla commercializzazione. È "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 agroalimentare della regione.

Alla presentazione del progetto diversi attori della filiera: Gaetano Zanutti, responsabile di Legacoop Fvg per le filiere agroalimentari, il presidente del Consorzio agrario Fvg Carlo Colussi per quanto concerne la produzione e la conservazione del frumento, il responsabile panificatori di Grandi Molini italiani David Berni per la macinazione, il presidente Cooperative agricole di Castions di Zoppola Loris Ius per la panificazione, il vicepresidente di Coop Consumatori Nordest Roberto Sgavetta per la distribuzione e Alessandro Sensidoni, ordinario di scienze e tecnologie alimentari all'Università di Udine nel ruolo di partner scientifico, oltre al rettore Cristiana Compagno che ha evidenziato l'importanza dell'iniziativa come espressione di una



Ecco come si presentano le fette tagliate dalle pagnotte del "Pane friulano", il cui progetto ha appena decollato

condivisione di valori e della capacità di lavorare insieme. «Nella nostra regione – ha affermato Zanutti – non esisteva un pane tipico, di alta qualità ma, soprattutto, controllato scrupolosamente in tutti i passaggi. Abbiamo dunque deciso di coinvolgere i diversi protagonisti della filiera per dare vita al "Pane friulano", un prodotto che è il simbolo della tavola, della condivisione, della genuinità. L'interesse e la disponibilità a collaborare dei diversi

partner hanno dunque permesso di creare un gruppo di lavoro efficiente e avviare il progetto che punta anche a migliorare il reddito degli operatori in una situazione economica generale non certo positiva».

"Il Pane friulano", dopo aver superato il market test, viene già prodotto e commercializzato in diversi punti vendita di Coop consumatori Nordest e, prossimamente, sarà presente in tutta la rete distributiva del Friuli Venezia Giulia della stessa cooperativa. Realizzato con il frumento selezionato nei 2.500 ettari di terreno coltivato, con lieviti studiati ad hoc e con particolari procedimenti di impasto, il prodotto ha un formato di grandi dimensioni per poter essere tagliato a fette e una durata di circa due giorni. Attualmente la produzione raggiunge i 6.000 chili al mese, che saranno portati a 8.000 entro la fine dell'anno con l'obiettivo di toccare quota 10.000 nel 2011 aumentando progressivamente anche il numero dei punti vendita che lo commercializzeranno.

A coordinare la certificazione della filiera è l'Università di Udine, che ha partecipato all'iniziativa realizzando un "disciplinare di produzione", che codifica tutte le fasi della filiera garantendo al consumatore il controllo dell'origine delle produzioni del frumento, la garanzia degli aspetti relativi alla rintracciabilità, l'adozione dei requisiti igienico-sanitari con particolare riguardo all'assenza di residui e il rispetto dell'ambiente. L'ateneo si occuperà inoltre della formazione del personale addetto alla produzione e alle vendite, dell'elaborazione di nuovi programmi di promozione ma, soprattutto, dello studio di nuovi lieviti di qualità.