

Un "fior fiore" di filiera

A San Daniele del Friuli, il salumificio Testa & Molinaro è capofila di un progetto di filiera corta in collaborazione con Coop Italia, per valorizzare una produzione top quality e il territorio

Best practice alla friulana. Protagonista è il salumificio Testa & Molinaro di San Daniele del Friuli (Ud), capofila dal 2004 di un progetto di valorizzazione della nota Dop di prosciutto crudo fortemente voluto da Coop Italia per la sua linea premium fior fiore. L'iniziativa ha comportato di fatto un sostegno indiretto all'economia del territorio creando rapporti win-win lungo tutta la filiera.

Ad avvantaggiarsene sono stati in primis una quindicina di allevatori di suini locali, altrimenti destinati scomparire. «Il progetto del San Daniele Dop fior fiore – illustra

Stefano Fantinel, amministratore delegato di Testa & Molinaro – nasce dalla richiesta di Coop Italia di avere un prodotto a proprio marchio che garantisca una maggior sicurezza qualitativa al consumatore, a cominciare dall'alimentazione dei suini, che è rigorosamente naturale e no ogm, grazie all'acquisizione e al recupero di un mangimificio locale in disuso, ora dedicato esclusivamente



La sede aziendale a San Daniele del Friuli (Ud)

a questa produzione certificata. Successivamente, abbiamo ristretto la provenienza degli animali nel raggio massimo di 40 km dal nostro stabilimento - mentre il disciplinare della Dop consente di utilizzare maiali allevati in ben dieci regioni del centro-nord Italia -, contribuendo a creare nuove opportunità di lavoro per i giovani e offrendo loro anche incentivi economici per una produzione rispettosa della sicurezza alimentare e del benessere dell'animale». Dall'allevamento di circa 51 mila suinetti all'anno di questa filiera corta, si ottengono attualmente circa 60 mila cosce di San Daniele Dop, la maggioranza delle quali con il brand fior fiore e in via residuale con il marchio Trentalune del prosciuttificio Testa & Molinaro. L'esempio virtuoso ha spinto altri allevatori e macellatori a chiedere di entrare nel progetto di Coop. Intanto, in linea con una politica sostenibile, lo stabilimento si è dotato di un impianto fotovoltaico della potenza di circa 50 kWh, mentre entro l'anno dovrebbe essere ultimata anche una centrale a biomasse presso uno degli allevamenti suinicoli.

Poker d'assi per Monini

L'azienda umbra ha ottenuto la certificazione Epd per quattro referenze. Un'operazione di trasparenza verso i consumatori

Un nuovo tassello si è aggiunto nel quadro generale di sostenibilità ambientale per Monini.

L'azienda olearia ha infatti conseguito la certificazione Epd - Environmental Product Declaration per quattro fra i suoi extravergine d'oliva: Classico, GranFruttato e Il Poggiolo, oltre a una quarta referenza venduta all'estero. «Il marchio

Epd – commenta **Maria Flora Monini, della direzione comunicazione e relazioni esterne di Monini** – non è un

semplice incentivo alla vendita del prodotto. Nei consumatori la sensibilità ambientale è in crescita e di conseguenza è necessario informarli su ogni dettaglio del loro acquisto, specie quando questo è una componente essenziale dell'alimentazione. Il possesso di una dichiarazione ambientale di prodotto deve essere recepito soprattutto come un incentivo per noi produttori. Ci permette di confrontarci in modo trasparente mettendo in rete informazioni rilevanti che possono far crescere tutto il comparto».

