

Ricetta per un weekend di relax tra natura, storia e prodotti locali

Fiumicello, capitale friulana della pesca



Una panoramica della zona

Sono oltre cento le varietà di pesce coltivate a Fiumicello, un piccolo paese della provincia di Udine compreso tra la laguna di Grado e la cintura di Palmanova, la Riserva naturale della foce dell'Isonzo e il Parco archeologico di Aquileia (www.comune.fiumicello.ud.it). Qui, su questo lembo della Bassa Friulana vicino al mare, la pesca ha trovato il suo habitat naturale tanto da innalzare Fiumicello a "capitale friulana della pesca". Con i suoi 79 ettari di coltivazioni su 256 complessivi a livello regionale, Fiumicello è infatti il comune friulano con la maggior superficie dedicata a questo frutto estivo.

Le pesche di Fiumicello sono particolarmente rinomate per l'alta qualità, mantengono sempre gusto e profumo infatti perché vengono colte dall'albero solo quando sono mature, a differenza di quanto accade in altre zone di coltura più estese. Per una produzione che varia dai 10 ai 15mila quintali l'anno, lo sbocco commerciale è locale, attraverso i mercati e la vendita diretta in azienda. Solamente a partire dal 2008, le pesche di alcuni produttori sono state vendute nella grande distribuzione.

Le varietà di pesche prodotte a Fiumicello sono frutto dell'opera di Pietro Martinis "padre della peschicoltura del confine". Tra la fine degli anni '30 e gli anni '60 Martinis ha realizzato, per primo e unico in Friuli, numerose sperimentazioni su pesche a polpa bianca e gialla con diverse epoche di maturazione. Le varietà più diffuse a Fiumicello sono le precoci Spring Lady, le medie Flavor-Crest e Royal-Glory e le tardive Elegant-Lady.

Tutte queste varietà e la tipica "piandada", una macedonia di pesche e vino preparata secondo una ricetta locale e servita fredda, si degustano e si acquistano alla Mostra regionale delle pesche un appuntamento storico a Fiumicello. Nasce infatti nel 1959 con l'obiettivo lungimirante di promuovere proprio la commercializzazione della pesca. L'evento, che si è tenuto quest'anno dal 17 al 21 luglio, è organizzato dal Comune di Fiumicello in collaborazione con tutte le associazioni locali. Come sottolinea il sindaco Paolo Dean, la Mostra è la più importante vetrina in Friuli Venezia Giulia

del relax. L'area geografica si presta infatti a rilassanti escursioni in bicicletta attraverso le strade interpoderali e le piste ciclabili, lungo i numerosi canali nella Riserva naturale della foce dell'Isonzo. Qui è possibile avvistare specie animali rare o comunque inconsuete in altre zone.

Particolarmente in occasioni come Aziende Aperte (www.aziende-aperte.it), Fiumicello si mostra in tutto il suo fascino. Attraverso cinque itinerari che toccano tredici comuni della Bassa Friulana, si scopre infatti il patrimonio storico e naturalistico del territorio, andando di azienda in azienda a degustare e acquistare le tipicità della pianura friulana. Delle oltre sessanta aziende che aderiscono all'iniziativa sono molti i prodotti locali: si parte dai vini pregiati, tra cui il Refosco dal peduncolo rosso, il Cabernet Franc e il Traminer. Si passa alla frutta, tra cui mele e pesche appunto. Tra gli ortaggi ricordiamo quelli di stagione, quali zucchine, pomodori, peperoni, cipolle, melanzane, cetrioli e fagiolini. Ci sono poi i prodotti caseari: i formaggi freschi e stagionati, il burro e la ricotta. Molte anche le varietà



Le pesche di Fiumicello

di carne che si possono trovare, dai bovini ai caprini, dai pollami ai suini, e sono squisiti gli insaccati. Alcune aziende propongono anche miele e olio extra vergine d'oliva, fiori, specialmente rose e azalee, e molti cereali, soprattutto farro, orzo e frumento. Per passeggiare e anche per pernottare non c'è che l'imbarazzo della scelta perché l'offerta agrituristica è davvero ampia.

Bottiglie biodegradabili e bottiglie in Pet: novità di casa Sistec

Innovazione per l'industria alimentare

Sviluppare nuovi prodotti investendo energie e parte del fatturato nella ricerca di soluzioni innovative. È la mission di Sistec, azienda friulana nata nel 2003 come membro del Polo Tecnologico di Pordenone, distaccamento del più grande centro di ricerca in Italia Area Science Park di Trieste, che valorizza la cultura dell'innovazione delle aziende presenti nella regione Friulana, in prima fila nel settore dell'industrializzazione a livello regionale. Interessanti i passi in avanti compiuti da Sistec sul fronte dell'industria alimentare, settore presente all'interno dell'azienda fin dalle sue origini, in grado di offrire notevoli novità soprattutto sul fronte dell'utilizzo di nuovi materiali. Uno studio riguarda l'utilizzo di materie plastiche na-

te da fonti rinnovabili: parliamo del Pla, l'acido polilattico necessario per produrre bottiglie per bevande non gassate - acqua, succhi di frutta, latte - e prodotti a base di olio e cibi secchi. Ma quali sono i benefit del Pla? Ce li spiega l'ingegner Claudio Da Broi, uno dei titolari di Sistec e responsabile della R&D: in primis l'impegno a favore del rispetto ambientale, garantito con le nuove bottiglie biodegradabili. Se si considerano 50milioni di biobottiglie dal peso di ventisette grammi ciascuna rispetto alla stessa quantità di bottiglie prodotte in Pet, il risparmio è di oltre 13 mila barili di petrolio, ovvero la stessa quantità di energia spesa per fornire elettricità a 40 mila persone per un intero mese. Inoltre è possibile ridurre dal 20 al 50% di combustibile fossile, dal 35 al 70% di emissioni CO2 e una diminuzione regolare dei rifiuti solidi. Uno degli ostacoli da superare è il maggior costo rispetto alle bottiglie comuni, in quanto la bioplastica ottenuta dall'amido di mais necessita di un costo maggiore delle materie prime per gli oneri complessivi di produzione, logistica e distribuzione connessi ad una produzione su scala ridotta. Altro interessante progetto è costituito dalle bottiglie di vino in Pet anziché vetro, già presenti in alcuni paesi europei e ora disponibili anche in Italia. Molti i vantaggi di questo contenitore che apparentemente sembra di vetro ma in realtà è plastica: riduzione significativa del peso - una bottiglia standard da 75 cl pesa in media 500 grammi, una in Pet con uguale capacità e forma simile pesa 50 grammi - e maggior sicurezza data l'infrangibilità. In viaggio o durante gite e pic-nic l'alleggerimento del peso costituisce una preziosa comodità. I paesi anglosassoni sono spinti verso l'uso del Pet anche da leve di carattere ambientale: ogni anno il popolo inglese consuma un miliardo di bottiglie di vino equivalenti a 500 mila tonnellate di vetro. Riuscire a ridurre il peso contribuisce a risparmiare 90mila tonnellate di CO2 l'anno. Sommando la riduzione del peso vetro a un imbottigliamento effettuato direttamente sull'isola,

bulk, il saving potrebbe aumentare ulteriormente perché ogni container di pari dimensioni riuscirebbe a trasportare due volte i quantitativi attuali. Inoltre l'utilizzo del Pet garantisce al consumatore una spesa inferiore per l'acquisto dello stesso vino, e studi di laboratorio hanno dimostrato che la qualità del prodotto rimane inalterata. Ma cosa è in grado di fornire Sistec in entrambe le applicazioni del settore alimentare? Il know how decennale sul campo consente all'azienda di fornire consulenza al cliente interessato, fornendo la possibilità di scegliere la soluzione più appropriata alla singola necessità. Sistec fornisce i macchinari per produrre bottiglie in Pla e Pet oppure può realizzare gli stampi di soffiaggio per qualsiasi macchina esistente sul mercato o venderne direttamente i contenitori soffiati. Il servizio a 360 gradi comprende anche lo studio e il disegno della bottiglia, la produzione dello stampo pilota per soffiare con una macchina da laboratorio campionature per testare il mercato e in caso di vendita del macchinario si preoccupa dell'installazione, avviamento e del servizio post-vendita. Sempre pronta al servizio di nuove esigenze e sviluppo di prodotti innovativi, Sistec sarà presente a febbraio 2009 a InnovAction, la fiera delle idee e dell'innovazione, punto di riferimento per le realtà davvero orientate al futuro.



Bottiglie di vino in Pet

Leader europeo nella produzione di uova e derivati, partner fidato dell'industria alimentare

L'universo di Eurovo

Da oltre cinquant'anni al vertice nella produzione di uova e derivati, Eurovo si configura oggi quale realtà leader in Europa nel suo settore e ne rappresenta un sano esempio di imprenditoria veneta. Un processo di filiera verticale, integrata e ininterrotta: dall'allevamento delle galline fino ai pulcini, dalla produzione diretta del mangime al monitoraggio del prodotto finito, con il supporto di attrezzature ad alta tecnologia che garantiscono



Confezionamento delle uova

costanza qualitative ed estrema flessibilità nel ciclo produttivo. La varietà di prodotti, uova fresche e ovoprodotto (pastorizzati, refrigerati, pastorizzati, congelati, in polvere, cricciati e liofilizzati), implica un impegno costante e quotidiano di tutta la filiera sempre protesa a soddisfare nuove richieste e innovazioni costantemente, grazie ad uno staff giovane che punta alla ricerca qualitativa e ad offrire ai consumatori sempre nuove soluzioni. La produzione del mangime è effettuata direttamente dal mangimificio della filiera Eurovo ed è destinata interamente al nutrimento delle galline ovaiole. La composizione del mangime, stabilita e controllata da tecnici specialisti, è bilanciata in funzione della fisiologia degli animali nelle varie età e della tipologia di uova che si intendono ottenere, con caratteristiche alimentari differenti. Ciò garantisce un'alimentazione naturale e personalizzata. L'allevamento delle galline viene effettuato in

quattro distinte modalità, spiega il responsabile marketing Fulvio Dal Pesto all'aperto, in gabbia a terra, con agricoltura biologica, in base alle diverse richieste del mercato, per garantire un approvvigionamento quotidiano. In seguito le uova vengono depositate nel centro di selezione dove si definiscono gli standard di grandezza a seconda del prodotto che si desidera commercializzare. La grande capacità produttiva e la rete distributiva ramificata assicurano l'evacuazione degli ordinativi entro le ventiquattro ore, con la garanzia di prodotti freschi e controllati. Dopo la selezione la macchina organizzativa di Eurovo segue diversi canali: da una parte è previsto il confezionamento nell'apposito centro di imballaggio, qui viene impresso l'«nuovo identità», il codice alfanumerico obbligatorio dal 2004 dove oltre alla data di scadenza si identifica la sigla della nazione, la provincia e l'allevamento di provenienza. Un altro canale della filiera comprende i



Una cisterna in partenza

centri di eguadratura necessari alla produzione di ovoprodotto, che possono essere liquidi, in polvere (per il mercato estero) o congelati, questi ultimi richiesti ad esempio dall'industria navale. Il Gruppo Eurovo è in primo piano anche nel segmento del biologico, sia per quanto riguarda le uova in guscio (mercato italiano in crescita) sia nel comparto degli ovoprodotto destinati all'industria alimentare. Le galline ovaiole sono trattate nel rispetto delle norme vigenti che assicurano il benessere dell'animale, attraverso un'alimentazione a base di mangime vegetale privo di organismi geneticamente modificati, prodotto direttamente da uno dei mangimifici Eurovo. Dalle due sedi italiane di Mordano (provincia di Bologna) e Oc-

chiobello (provincia di Reggio Emilia) prodotti Eurovo vengono distribuiti in tutta Italia e all'estero: in Francia, Spagna e nei paesi del Nord Europa confermandosi uno dei principali fornitori dell'industria alimentare. Fondamentale si rivela l'attenzione verso l'innovazione dei prodotti, per questo una parte del fatturato è destinata alla ricerca e sviluppo di nuove soluzioni, come ad esempio la nascita di Facilisider, il bume automaticamente utilizzato nel comparto della pastorizzazione per la produzione di mangime. Ma i settori che potrebbero beneficiare dell'uso di un prodotto genuino come le uova vanno a di là dell'alimentare, per questo dal quartier generale di Eurovo si prospettano per il futuro nuove e importanti novità.

Biscotti

I biscotti delle Dolomiti

I Sartorelli

EREDI DE MARIO SARTOR SNC
Piazza Sant'oma Trinità, 4
12045 - S. STEFANO DI CADORE (BI)
Tel. 0435-420107 - Fax 0435-428174

Produzione e commercio
IMPIANTI
ENOLOGICI e
ALIMENTARI

F2 s.r.l.
Via Gorgone, 25 - 31040 Musano di Treviso (TV)
Tel. +39 0423 670213 - fax +39 0423 670203
e-mail: info@f2favorb.it - www.f2favorb.it