

ALLEVAMENTO BIOLOGICO

L'assessore provinciale all'agricoltura Hans Berger sostenitore del progetto territoriale LaugenRind



LaugenRind: carne certificata

Cinquanta allevatori per prodotti da gourmet tra würstel e gulasch

SILANDRO. Grazie al supporto del Tis innovation park di Bolzano, 50 allevatori della Val d'Ultimo, dell'Alta Val di Non e della Val Venosta, assieme ad un macellaio dell'esperienza di Karl Telfser e ad alcuni cuochi hanno allestito il progetto LaugenRind, ovvero la produzione di alimenti a base di carne fresca certificata e soprattutto di provenienza esclusivamente locale, ora a disposizione anche dei privati.

Cucinare velocemente con ingredienti di alto livello e regionali - questo trend dei "prodotti gourmet-convenience" - è questo il progetto seguito da un macellaio innovativo e da 50 innovativi agricoltori che ora producono ragu, fondi di cottura, würstel Frankfurter e gulasch che possono essere usati per la preparazione di pietanze sia per uso privato che per la gastronomia di alto livello.

E' questo il progetto che si avvale della carne che proviene dal cosiddetto LaugenRind, ovvero vitelli da latte e bovini allevati ai piedi del Monte Luco nella Val d'Ultimo, nell'Alta Val di Non o in Val Venosta. Secondo i criteri adottati i veri LaugenRind nascono esclusivamente in

queste vallate.

Nell'ambito del Progetto europeo "Leader", 50 agricoltori si sono riuniti per produrre carne di qualità proveniente dall'Alto Adige e consumata nella regione stessa. La Cooperativa Produttori agricoli Alta Val di Non e Val d'Ultimo (Deleg), fondata nel 1995, è l'asse portante di questo progetto innovativo. Dei 50 masi che fanno parte dell'iniziativa LaugenRind, circa quindici producono seguendo i criteri dell'agricoltura biologica.

«I prodotti regionali e la particolare qualità di prodotti sono una delle numerose risposte promettenti alla domanda: come sarà possibile per la nostra economia rurale resistere alla pressione del-



la concorrenza globale nel lungo periodo?» ha affermato l'assessore provinciale per il turismo e l'agricoltura Hans Berger.

E il numero delle aziende che partecipano al progetto per altro è in continuo au-

La carne sudtirolese e trentina al centro del progetto di alta qualità a chilometro zero

mento. Nel frattempo in un anno si producono e distribuiscono sul mercato, seguendo direttive molto rigide, carni e insaccati di un centinaio di bovini. L'obiettivo è quello di commercializzare, oltre alla carne fresca, anche prodotti gourmet a lunga conservazione, provenienti da carne pregiata. Il macellaio Karl Telfser ha racchiuso in vasetti di vetro prodotti "fatti in casa" secondo ricette tramandate dalla "mamma".

L'assessore provinciale all'innovazione Roberto Bizzo per parte sua ha infine ricordato l'impegno della Provincia teso ad estendere il concetto di innovazione ben oltre le attività manifatturiere, ampliandolo ai campi della zootecnica e della gastronomia: «Si tratta di un'innovazione nei processi territoriali - ha sottolineato l'assessore - volta a valorizzare e commercializzare i nostri prodotti tipici».