

# La fiera AgriUmbria è innovazione «Sul mercato vince solo la qualità»

**Federcarni** presenta due nuovi prodotti locali: foie gras e burro di maiale. «Minimizzato il food processing»

**QUANDO E DOVE**

**La grande rassegna dell'agricoltura e della zootecnia si svolgerà a Bastia da domani fino a domenica**

BASTIA UMBRA (Perugia)

**Un foie gras** completamente umbro e un burro di maiale: sono le creazioni dei macellai di **Federcarni** Umbria Confcommercio che nei loro laboratori hanno iniziato un percorso, condiviso con tecnici ed esperti, che ha portato alla realizzazione di due prodotti che rappresentano una vera innovazione in ambito nazionale che sono stati presentati ufficialmente ieri e che saranno poi protagonisti di due specifici seminari a 'Agriumbria', la grande rassegna dedicata ad agricoltura e zootecnia al via domani all'Umbriafiere di Bastia.

«Grazie alla tecnologia, siamo riusciti a coniugare la sapienza antica della nostra arte con le esigenze del consumatore moderno, a ridurre gli scarti alimentari e a minimizzare il food processing, con attenzione altissima alla qualità», dice Lucio Tabarrini, presidente di Federcarni Umbria **Confcommercio**. Il foie gras tutto umbro, realizzato con il quinto quarto del bovino adulto, supera gli aspetti etici legati all'alimentazione degli animali destinati alla produzione della famosa eccellenza della cucina francese, mentre il burro di maiale utilizza i ritagli di lavorazione per rispondere anche alla esigenza di ridurre lo spreco alimentare. Secondo la FAO, ogni anno il 20% delle carni si

**IL PRESIDENTE TABARRINI**

**«Fusione fra arte antica ed esigenze del consumatore grazie alla tecnologia»**

perde lunga la catena alimentare. Se si pensa che nel 2023 la quantità di carne prodotta è stata di circa 364 milioni di tonnellate, e che nei popolosi paesi dell'Asia continua ad aumentare la richiesta di diversi tipi di carne, è evidente la rilevanza del problema.

**Alla conferenza** stampa di presentazione dei due nuovi prodotti hanno partecipato, tra gli altri, il sindaco di Bastia Paola Lungarotti, il presidente di Umbriafiere Stefano Ansideri, il consulente Maurizio Castri. «Nemmeno il macellaio oggi può prescindere dalla tecnologia e dalla ricerca - aggiunge Lucio Tabarrini - Grazie alla tecnologia, abbiamo lavorato a prodotti di assoluto livello per il palato, ma accessibili a tutti per quanto riguarda il prezzo, che valorizzano il prodotto nella sua interezza. Il progetto che stiamo portando avanti è tutto umbro, ma siamo convinti che possa superare di molto i confini regionali. L'interesse che sta già suscitando è dimostrato dai colleghi di altre regioni che visiteranno il nostro stand ad Agriumbria nei prossimi giorni per degustare questi nostri nuovi prodotti e confrontarsi con noi. Noi ragioniamo in grande, ma i nostri non saranno mai prodotti 'industrializzati', perché vogliamo continuare a 'raccontare' ciò che vendiamo, dalla stalla alla tavola, e seguire direttamente l'intero processo di produzione».

**Maurizio Baglioni**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

