

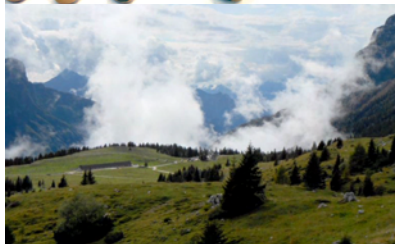
ALLEVA *News*

la newsletter degli allevatori

n. 9 SETTEMBRE 2014 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

s o m m a r i o

 **BCC**
CREDITO COOPERATIVO



- BCC CREDITO COOPERATIVO

P
A
G
2

- Tracollo dei prezzi della soia
- Il buon momento della suinicoltura italiana
- Il mercato dei prosciutti 2014

P
A
G
3

- Festa degli Allevatori Friulani 2014

P
A
G
4

- L'illuminazione a LED

P
A
G
5

- Novità sul Fondo di Rotazione

P
A
G
6

- 21 MOSTRA INTERREGIONALE CUNICOLA – SACILE 2014

P
A
G
7

- AGROALIMENTARE.FVG Corsi 2014/15

P
A
G
8



AAFVG

**ASSOCIAZIONE ALLEVATORI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA**



La vita è mobile!



E allora muoviti, corri in BCC!



**RACCOGLI LE CARTOLINE!
IN PALIO 15 TABLET SAMSUNG GALAXY
TAB 3 10.1 WI-FI+3G E 1 FIAT 500 POP STAR!**

Il concorso **"Più Prodotti, Più Vinci"** è stato pensato per premiare la tua fedeltà e dare ancora più valore al nostro rapporto. Sottoscrivendo i prodotti e servizi BCC, avrai diritto ad una o più cartoline per partecipare al concorso e vincere i premi in palio. Ogni due mesi 5 tablet ed estrazione finale con il super premio. Buona fortuna, hai tempo **fino al 30 novembre 2014!**
www.bccfv.it

BCC
CREDITO COOPERATIVO

LA NOSTRA BANCA È DIFFERENTE.

TRACOLLO DEI PREZZI DELLA SOIA ALLA BORSA DI CHICAGO

Il prezzo della soia quotato alla borsa di Chicago ha registrato lunedì (25.08) un aumento di 40 ¼ centesimi di dollari per i contratti di settembre, che riescono a sostenere il prezzo dovuto alla scarsa offerta.

Invece i contratti per novembre/14 sono calati di 12 ¾ centesimi, stesso calo osservato per contratti gennaio /15. Il calo osservato è dovuto alle aspettative dell'ottimo raccolto americano che si mantiene con le

favorevoli condizioni climatiche ad oggi, considerando alcuni reports di raccolti già iniziati nel sud-est americano. Esperti americani prevedono un calo del 10% del prezzo della soia nei prossimi 3-4 mesi.

IL BUON MOMENTO DELLA SUINICOLTURA ITALIANA

Che sia un buon momento per la suinicoltura italiana lo conferma il dato tendenziale dell'indice Crefis, il centro ricerche economiche sulle filiere suinicole dell'Università Cattolica di Piacenza. Confrontando luglio 2014 con luglio 2013, infatti, l'indice Crefis indica un miglioramento della redditività

del 14%. Positivo l'andamento del settore anche nel confronto fra il mese di luglio e il precedente giugno. In questo caso l'aumento è del 4,8%. Merito della combinazione tra prezzi dei suini in aumento e costi degli alimenti in diminuzione. In particolare il prezzo medio mensile dei suini da macel-

lo pesanti quotati alla Cun (Commissione unica nazionale) a luglio è stato pari 1,575 euro/Kg, in crescita del +3,7% rispetto a giugno. In aumento anche i corsi dei suini leggeri che a Modena hanno registrato un +2,7%; mentre scende la quotazione (-2,8%) dei suinetti d'allevamento.

IL MERCATO DEI PROSCIUTTI 2014: migliore la redditività dei non marchiati

Perdura, anzi si approfondisce, il gap di redditività tra i prosciutti tutelati e quelli generici che caratterizza da tempo la fase di stagionatura. A luglio l'Indice Crefis è peggiorato in maniera molto sensibile nel caso del Prosciutto di Parma, sia leggero che pesante: per il primo tipo la redditività rispetto

a giugno è scesa del 6,7%; per il secondo tipo è peggiorata addirittura del 7,5%. Al contrario l'Indice Crefis, nel caso dei prosciutti non tutelati, è migliorato dell'1,6% nella tipologia leggera e del 2,1% in quella pesante.

Ciò significa che a luglio stagionare prosciutti non tutelati leggeri

è stato di oltre il 18% più redditizio che stagionare prosciutti Dop. Meno ampio, ma comunque molto preoccupante, il differenziale nel caso dei prosciutti pesanti: 8,8% a favore delle produzioni non tipiche. Un'anomalia all'interno della filiera del prosciutto crudo italiano che continua a peggiorare e a preoccupare.

VUOI RICEVERE LA NEWSLETTER

ALLEVA News

de l'AAFVG?

ISCRIVITI!!

Invia la tua mail con i tuoi dati (nome, cognome, indirizzo, città) a segreteria@aafvg.it

Ti terremo aggiornato sulle attività dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia

ALLEVA News

la newsletter degli allevatori

5 SETTEMBRE 2014 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

SOMMARIO	BCC CREDITO COOPERATIVO	2
	Tabelle dei prezzi della soia Il stato economico della suinicoltura italiana Il mercato dei prosciutti 2014	3
	Parco degli Allevatori Prosciutti 2014	4
	L'Etichetta a LED	5
	Marchi sul Banco di Roburone	6
	21 MOSTRA INTERNAZIONALE CINECUOLA - SACILE 2014	7
	AGRICOLTURA FVG CAP 2014/15	8
	AAFVG ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA	

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA - VIA XXV OTTOBRE 8/9 - 33021 CORDONCROSSE (UD) - TEL. 0432 824111 - www.aafvg.it - EMAIL: segreteria@aafvg.it - CODICE DEL FASCICO DI NUMERI: 8-00013-000 - 15.000/17.000

FESTA DEGLI ALLEVATORI FRIULANI 2014

L'ORMAI RITUALE APPUNTAMENTO SI È CELEBRATO IL 24 AGOSTO IN MALGA MONTASIO

L'estate quest'anno si è fatta desiderare. A dire il vero, sono già diversi anni che non godiamo più di un'estate come si deve.

Ma alla fine dell'estate, coincidente con la fine della stagione di alpeggio, un tradizionale appuntamento ci aspetta. Che piova o grandini, ci sia il sole o nevichi,

in Malga Montasio si celebra la Festa dell'Allevatore, gestita dal Personale dell'Associazione Regionale.

Già dal mattino presto i primi organizzatori cominciano a disporre tavoli e panche, ad aprire i gazebo, a mettere in pristino le piastre di cottura. La frizzante aria mattutina corrobora l'attività fisica e sprona i volontari nell'intreccio ordina-

to di compiti e mansioni precise; non si può perdere tempo: a mezzogiorno i primi avventori arriveranno a reclamare la succulenta grigliata di carne e verdure! Il palcoscenico non è ancora completamente allestito che arriva il camion con i rifornimenti. Quattro suonate di clacson per liberare il transito, la manovra in retromarcia e poi tutti sotto a scaricare la polenta, le

salsicce, a travasare il vino. Sulle piastre, già scaldate per il collaudo generale, viene abbrustolita la polenta a fette e subito distribuita con un assaggio di formaggio di malga: mmmhhhh che colazione squisita.

Intanto il sacerdote inizia ad officiare la Santa Messa, seguita

fumino "da far resuscitare i morti". La gente si accalca al banco della cucina dove viene distribuita la "razione": salsiccia, pancetta e fettina di maiale, peperoni, melanzane e cipolla grigliate, polenta abbrustolita. Vino ed acqua sono già presenti sulle tavolate: il servizio è spartano, familiare

ma apprezzato perché intonato con l'ambiente che ci circonda.

A fine pranzo si distribuiscono vassoi con assaggi di formaggio e di dolci alla ricotta prodotti in loco, gli allevatori si scambiano vini e prelibatezze portate per l'occasione.

Un improvviso scroscio di pioggia accelera la conclusione del pranzo e costringe tutti i presenti

a rifugiarsi sotto i gazebo o nella grande stanza della casera dei pastori, si raccontano barzellette, si ride e ci si riscalda con l'ultimo bicchiere. Ma il Montasio è così da sempre, dopo la pioggia rispunta il sole, la gente comincia ad avviarsi per il ritorno, si salutano gli amici non senza scambiarsi la promessa di partecipare al "rito" del prossimo anno.



IL RISPARMIO ENERGETICO: UNA FONTE ALTERNATIVA DI REDDITO L'ILLUMINAZIONE A LED

I CRESCENTI COSTI DEL KW/ORA INDUCONO A RICONSIDERARE L'INVESTIMENTO



Se c'è una voce di costo che viene sistematicamente trascurata nelle analisi economiche, questa è senz'altro rappresentata dalla spesa per l'illuminazione dei locali. Dato che la parte del leone nei costi energetici la fanno le apparecchiature elettriche, rispetto ai singoli punti luce, che hanno consumi molto contenuti, tutti gli operatori sono molto attenti ai tempi di utilizzo e alle condizioni di efficienza di motori, riduttori, elettropompe eccetera, rispetto alle luci per l'illuminazione. Così non è raro trovare durante il giorno, sia d'inverno che d'estate, stalle con tutte le luci accese in assenza di operatori o comunque di attività che ne giustificano il funzionamento. Purtroppo lo scorporo in bolletta delle varie voci per la spe-

sa energetica non è generalmente praticato e pertanto si persevera nell'errata convinzione che "tanto i neon non consumano niente". Di recente ho visitato un centro sperimentale, dove ogni singola applicazione elettrica era monitorata da apposito contatore e così mi sono reso conto di persona dell'infondatezza di certe convinzioni ed ho potuto sincerarmi del fatto che una luce a "led" consuma un terzo di energia elettrica, rispetto ad una lampada al neon di pari potenza. Inoltre, mentre la lampada al neon distribuisce la luminosità per 360 gradi tutto intorno al tubo e pertanto abbisogna di una plafoniera nella parte superiore che, riflettendo la luce, ottimizza la resa, la lampada a "led" proietta la luce a 180 gra-

di, concentrando così l'irradiazione nella zona interessata, senza la necessità di intervenire con la pulizia e la manutenzione delle plafoniere. A tal riguardo è doveroso sottolineare che una corretta gestione delle plafoniere non viene quasi mai eseguita, con calo considerevole dell'efficienza luminosa, tanto che in parecchie stalle, dopo qualche anno dall'installazione dell'impianto di illuminazione, in pomeriggi invernali piovosi e tetri, si è costretti ad operare in condizioni di penombra anziché di piena luce, con riduzione dell'efficienza delle operazioni ed aumento delle situazioni di pericolo di incidenti. Da qualche tempo assistiamo ad una lenta ma progressiva diminuzione di costo, un tempo proibitivo, delle lampade a led, ed anche ad un continuo adeguamento di questa innovativa tecnologia alle esigenze della zootecnia.

Queste considerazioni unite al continuo aumento del costo dell'energia elettrica ed alla maggior durata economica dell'impianto possono far riconsiderare la prospettiva di adottare questo sistema di illuminazione soprattutto nelle stalle di vacche da latte e negli allevamenti avicoli.





NOVITÀ SUL FONDO DI ROTAZIONE

Con l'aggiornamento del Documento di programmazione del Fondo di rotazione perinterventi nel settore agricolo (L.R. 80/1982), avvenuto ad inizio agosto, sono stati riassegnati i fondi alle varie linee di finanziamento agevolato. Per quanto riguarda i finanziamenti concedibili a sostegno degli investimenti realizzati da imprese agricole di produzione primaria, sono stati stanziati 6 milioni di euro di cui 4 a tasso zero con durata massima quinquennale. Gli investimenti ammessi riguardano:

- l'acquisto di nuove macchine o attrezzature di campagna;
- la costruzione, l'acquisizione o il miglioramento di beni immobili;
- i miglioramenti fondiari con il vincolo per gli impianti di irrigazione di ridurre il precedente consumo di acqua di almeno il 25%.

Agli investimenti realizzati nel settore della trasformazione e commercializzazione sono stati destinati 3 milioni di euro, di cui la metà concedibili a tasso zero in cinque annualità.

È stato poi rifinanziato il capitolo dei prestiti per la ristrutturazione finanziaria delle imprese, il cosiddetto consolido debiti, per un importo complessivo di 2 milioni di euro. A questa misura potranno accedere sia le imprese di produzione che quelle ditrasformazione che non hanno già usufruito di tale finanziamento negli ultimi cinque anni (fa fede la data di erogazione del mutuo).

Anche per i finanziamenti relativi agli anticipi di magazzino è stata prevista la relativa copertura finanziaria.

Infine, è stata istituita una specifica tipologia di finanziamento, della durata di 15 anni, per la ristrutturazione finanziaria delle imprese agricole inserite nella graduatoria della Misura 121 del PSR 2007/2013 - bando 2008 – che hanno realizzato gli investimenti allora previsti ma che sono state escluse dal contributo per carenza di risorse.

Queste aziende potranno chiedere un finanziamento per consolidare la loro posizione debitoria utilizzando in tutto o in parte i fondi regionali messi a disposizione, che ammontano a 5 milioni di euro, a seconda dell'accordo che andranno a stipulare con le banche prese quale riferimento.

21° MOSTRA INTERREGIONALE CUNICOLA SACILE 2014



Ad agosto (ma sembrava di essere in autunno) si è tenuta la 21^a Mostra interregionale cunicola, durante la secolare "Sagra dei Osei" di Sacile. Un clima terri-

bile ha tenuto in apprensione gli organizzatori e gli espositori per il rischio di trovarsi con un'affluenza di pubblico molto sotto alla media, ma che però ha agevolato la custodia degli animali in esposizione (solitamente erano obbligati ad irrorare il tendone per mantenere la temperatura accettabile).

Paura fugata la domenica, quando alle prime luci dell'alba, si è prospettata una giornata splendida, fresca e soleggiata, con visitatori pronti ad ammirare tutte le razze esposte.

Già il venerdì, c'era fermento nell'area espositiva, perché erano in corso le operazioni di giudizio degli animali da parte degli esperti Anci, valutandoli uno ad uno secondo lo standard italiano.

Al termine della giornata, sono stati valutati 144 soggetti di 21 razze presentate da 15 allevatori. I campioni di razza sono stati 12, gli eccellenti extra 9, oltre al campione della mostra, la Fata Perlata di Vivian Luigi.

Grande interesse per i conigli esposti anche da parte delle autorità, che durante l'inaugurazione si sono soffermate volentieri ad ammirarli.

Terminata anche questa edizione della mostra di Sacile, non c'è tempo per rilassarsi perché si ricomincia subito con la mostra regionale di Tricesimo (14 settembre), per poi andare ad esporre alla mostra nazionale di Forlì (12 ottobre) ed infine partecipare alla mostra Alpe Adria di Klagenfurt (20 ottobre).



VISITA ALLA BAYERNSSCHAU STRAUBING

La sezione cunicola organizza per il mese di dicembre 2014, la visita alla mostra cunicola della Baviera. Gli interessati sono invitati a prenotarsi inviando una mail a w.manzon@aafvg.it o telefonando al num. 335 7736315.

Programma di massima: partenza in serata di venerdì 19 dicembre 2014, arrivo per l'apertura della mostra sabato mattina e visita della fiera. Pernottamento in albergo a Straubing (DE) la notte di sabato. Domenica mattina ritiro animali e partenza per il rientro.

CAMPIONE MOSTRA

Matricola	Sesso	Punti	Razza	Allevatore
PN11 4104	F	96	FATA PERLATA	VIVAN LUIGI

CAMPIONE DI RAZZA

Matricola	Sesso	Punti	Razza	Allevatore
UD02 4101	F	95	FULVA DI BORGOGNA	CATTAROSSO ROBERTO
PN14 4201	M	95	BIANCA DI NUOVA ZELANDA	DORETTO ALBERTO
PN25 3901	F	95	ARGENTATA GRANDE	PIZZINATO MAURIZIO
PN11 4226	F	96	LEPRE	VIVAN LUIGI
PN11 3D04	M	95,5	LEPRE	VIVAN LUIGI
PN20 4212	F	95	TURINGIA	VIVAN LUCA
PN20 3N07	M	95	TURINGIA	VIVAN LUCA
PN11 4204	M	96	FATA PERLATA	VIVAN LUIGI
PN26 4106	F	95	LINCE	MANZON WALTER
PN14 3N10	F	95,5	ARGENTATA PICCOLA	DORETTO ALBERTO
PN26 4201	F	95,5	ANGORA	MANZON WALTER
PN26 2701	M	95	ANGORA	MANZON WALTER

ECCELLENTI EXTRA

Matricola	Sesso	Punti	Razza	Allevatore
UD15 4210	F	EE	ARIETE	DE CECCO LUCIANO
UD15 4101	M	EE	ARIETE	DE CECCO LUCIANO
PN14 4204	M	EE	BIANCA DI NUOVA ZELANDA	DORETTO ALBERTO
UD21 4227	M	EE	LEPRE	DI LENNA GIANNI
PN11 4304	F	EE	LEPRE	VIVAN LUIGI
GO06 4404	M	EE	GIARRA BIANCA	PORTELLI MARIO
PN11 4214	F	EE	FATA PERLATA	VIVAN LUIGI
PN14 4206	F	EE	ARGENTATA PICCOLA	DORETTO ALBERTO
TS03 4301	F	EE	FOCATA	ZOCH MARIO

CORSI
2014/15

FORMAZIONE
PROFESSIONALE
POST DIPLOMA



durata: 800 ore (ottobre 2014 / maggio 2015)

stage/project work: 320 ore

riservato a: giovani e adulti occupati e disoccupati, con diploma di istruzione secondaria superiore o diploma di istruzione e formazione professionale (chi non è in possesso di diploma deve dimostrare di possedere specifiche competenze già acquisite in esperienze di istruzione, formazione e lavoro successive all'assolvimento dell'obbligo di istruzione)

certificato rilasciato: certificato di qualifica professionale post diploma (qualifica di 4° livello classificazione UG)
Riconoscimento Crediti Universitari (min 6 / max 10),
previa valutazione Commissione Didattica, da parte dell'Università di Udine (DISA - DIAL)

costo: **GRATUITO** - corsi finanziati da Fondo Sociale Europeo, Repubblica Italiana, Regione Autonoma FVG - Direzione centrale lavoro, formazione, istruzione, pari opportunità, politiche giovanili e ricerca

iscrizioni: entro 26/09/14

selezioni: a partire da 01/10/14

PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL VINO

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI CARNEI

IL PROGRAMMA OPERATIVO È COFINANZIATO DAL FONDO SOCIALE EUROPEO
I CORSI SONO FINANZIATI DA



www.agroalimentare.fvg.it

I percorsi di Formazione Professionale Post Diploma nell'area agroalimentare nascono dalla sinergia tra istituti secondari superiori, enti di formazione professionale, università, enti di ricerca e innovazione scientifica e tecnologica e imprese.

TECNICHE DI PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL VINO

SEDE

CIVIFORM, ISIS Paolino d'Aquileia Cividale del Friuli; Università di Udine.

Per diventare esperto nella valorizzazione dei prodotti vitivinicoli: provvedere alla commercializzazione con opportuni canali distributivi e processi logistici integrati, analizzare il mercato, pianificare strategie di marketing, attuare operazioni di posizionamento e promozione dei prodotti del settore.

SELEZIONE

FASE1: verifica dei requisiti formali;

FASE 2: test su conoscenze di base su aspetti merceologici generali, test pratico di informatica e test di lingua inglese; colloquio individuale; analisi esperienze formative e lavorative pregresse del CV.

REQUISITI PREFERENZIALI

Diploma a indirizzo tecnico-agrario, tecnico-commerciale e tecnico del turismo; conoscenza lingua inglese livello A2, informatica di base, proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime.

INFO E ISCRIZIONI

CIVIFORM di Cividale del Friuli, viale Gemona 5; tel. 0432.705811 - fax 0432.733220 - info@civiform.it; www.civiform.it
ISIS P. d'Aquileia di Cividale del Friuli, via dell'Istituto Tecnico Agrario, 42; tel. 0432.733373 - fax 0432.700527 - itasciv@libero.it; www.itascivivale.it

TECNICHE DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI CARNEI

SEDE

CEFAP Codroipo, IIS Il Tagliamento Spilimbergo; Università di Udine.

Per diventare esperto nella lavorazione e trasformazione di prodotti carni: preparare semilavorati e prodotti finiti come insaccati, salsicce, hamburger, spiedini e altre specialità gastronomiche, saper selezionare tagli carni, strumentazione e tecniche di conservazione e stabilire tempi, temperature e metodi di intervento più adatti.

SELEZIONE

Prova pratica, test di conoscenza generale e tecnica e colloquio.

REQUISITI PREFERENZIALI

Diploma a indirizzo tecnico-agrario, tecnico-commerciale e tecnico del turismo; conoscenza lingua inglese livello A2, informatica di base, principi di base di chimica organica e inorganica; principi di base di microbiologia; macellazione e tecnica di allevamento.

INFO E ISCRIZIONI

CEFAP di Codroipo, vicolo Resia, 3; tel. 0432.821111 - fax 0432.904278 - info@cefap.fvg.it; www.cefap.fvg.it
IIS Il Tagliamento di Spilimbergo, via degli Alpini, 1; tel. 0427.40392 - fax 0427.40898 - pnis00400g@pec.istruzione.it; www.isspilimbergo.it

PARTNER

CEFAP (capofila)
ISIS "P. D'Aquileia" - Cividale del Friuli
ISIS "Il Tagliamento" - Spilimbergo
ISIS "J. Linussio" - sez. IPA "S. Sabbatini" - Pozzuolo del Friuli
ISIS "Brignoli Einaudi Marconi" - Gradisca d'Isonzo
Università degli Studi di Udine
Università degli Studi di Trieste
AGEMONT CIT
CRA - Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agr.
CRITA - Centro per la Ricerca e l'Innovazione Tec. in Agr.

CIVIFORM Centro Formazione Professionale Cividale
Azienda speciale Ricerca & Formazione - CCAA UD
IAL FVG
Enaip FVG
Consorzio Friuli Formazione
Consorzio per la Tutela del formaggio Montasio
Trieste Coffee Cluster srl
Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia
Consorzio Tutela Vini Friuli Colli Orientali e Ram.
Parco Agroalimentare di San Daniele s.c.a.r.l.

Per info su selezioni e dettagli su contenuti
www.agroalimentare.fvg.it