

BOVINI News

la newsletter degli allevatori

n. 7 LUGLIO/AGOSTO 2013 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

S O M M A R I O



4^a tappa

4 Agosto 2013

www.fiat500girodefriuli.provalvasone.it



AGRIFRIULI S.r.l.
Via XXIX Ottobre, 9/B - 33033 Codroipo (UD)
P.I.E. C.F. 02326520307 - tel. 0432/824233

- Motori e sapori in FVG guidando le Fiat 500 alla scoperta di Sauris e del Montasio

P
A
G
2

- A Lugugnana incontro sul progetto AQUA

P
A
G
3

- Protocollo d'uso del seme bovino refrigerato

P
A
G
4

- Agosto in Malga Montasio

P
A
G
5

- Parole ed emozioni - Omaggio a Lucio Battisti

P
A
G
6

- AGRIFRIULI: prezzi vitelli scolestrati - luglio 2013

P
A
G
7

P
A
G
8



AAFVG

ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA



MOTORI E SAPORI IN FRIULI GUIDANDO LE FIAT 500 ALLA SCOPERTA DI SAURIS E DEL MONTASIO

I simboli della gastronomia tipica friulana prosciutto Igp e speck di Sauris e formaggio Montasio Dop incontrano l'utilitaria che è simbolo del made in Italy in tutto il mondo: sapori e motori insieme nella tappa 2013 di Fiat 500 alla conquista del Friuli, il tour del Friuli Venezia Giulia a bordo del mitico Cinquino che quest'anno si svilupperà tutto in provincia di Udine.

Il 3 agosto gli appassionati Cinquentisti che parteciperanno al giro da **Tolmezzo**, capoluogo della Carnia, si recheranno a **Sauris**, perla montana dove vive una comunità di antica lingua tedesca. Durante la giornata scopriranno i sapori del paese, a partire dal famoso prosciutto riconosciuto Igp, speck e gli altri salumi prodotti dalla Wolf a partire da antiche ricette locali.



4^a tappa
4 Agosto 2013
www.fiat500girodelfriuli.provalvasone.it

Giro del Friuli Venezia Giulia
con la storica utilitaria
Per informazioni e iscrizioni
342 7739045
fiat500allaconquistadelfriuli@gmail.com

Il 4 agosto sarà invece la volta del formaggio **Montasio Dop**, una delle delizie della cucina friulana che si degusta in vari modi. I partecipanti lo potranno assaggiare alla fine della tappa che, sempre partendo da **Tolmezzo e passando per Moggio Udinese, Chiusaforte e Tarvisio** sui luoghi simbolo della Prima guerra mondiale, si concluderà a **Sella Neveva nella Malga Montasio**, gestita dall'**Associazione allevatori del Friuli Venezia Giulia**.

Il progetto di Fiat 500 alla conquista del Friuli è pluriennale: partito nel 2010, ha visto ogni anno i partecipanti raggiungere a bordo delle proprie autovetture d'epoca luoghi

simbolo della gastronomia friulana e italiana come **San Daniele del Friuli, terra del prosciutto, e la zona delle Risorgive con le sue specialità ittiche**.

GLI ORGANIZZATORI Fiat 500 alla conquista del Friuli è promosso e organizzato dallo staff omonimo insieme alla Pro Valvasone e in collaborazione con Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Assessorato allo sport, Fondazione Crup, Provincia di Udine, Comuni di Tolmezzo, Chiusaforte, Tarvisio, Nuova Pro loco Tolmezzo. Sponsor e collaboratori preziosi sono Associazione allevatori del Friuli Venezia Giulia, Malga Montasio, Carnia Welcome, Carnia racing, Diamante Luigi, Wolf, Sina, Motostaffetta friulana, risto-pizza sound pub Limousine, Pordenone Turismo, Acqua Dolomia, Turismo Fvg, Panificio pasticceria Cocetta, Fabrizio Martinis quale testimonial e tutti i volontari che rendono possibile la manifestazione.



Tolmezzo • Cave del Predil • Tre confini • Tarvisio • Sella Neveva

fiat500girodelfriuli.provalvasone.it

A LUGUGNANA INCONTRO SUL PROGETTO AQUA

Il giorno 26 luglio 2013 presso l'Azienda Agricola Nuova Annia, a Lugugnana di Portogruaro (Ve), si è svolta una giornata dimostrativa dedicata ad attrezzature e tecniche per la distribuzione in campo degli effluenti zootecnici.

La giornata dimostrativa rientrava nell'ambito del progetto Achieving good water QUality status in intensive Animal production areas, acronimo "AQUA", finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma Life Plus, che si propone di dimostrare come ridurre l'impatto sulle acque dei nutrienti di origine agricola, azoto e fosforo, ottimizzando il loro impiego nelle aziende zootecniche e del quale ERSA è partner.

In particolare con l'Azione 2 - Cropping management to reduce nutrient losses to water bodies -, vengono individuate delle strategie volte ad incrementare l'efficienza agronomica dei nutrienti contenuti negli effluenti zootecnici, attraverso l'applicazione di tecniche di distribuzione innovative su colture caratterizzate da elevate asportazioni.

Alla giornata hanno partecipato allevatori del Veneto a alcuni giunti dal Friuli oltre a tecnici dell'AAFVG che collabora con ERSA per l'Azione 1 dello stesso progetto.

Dopo il saluto di benvenuto di Marco Ligabue del CRPA e di Sonia Venerus per l'ERSA, Giuseppe Bonazzi del CRPA si è brevemente soffermato su-

gli aspetti normativi dell'utilizzo agronomico del digestato e degli effluenti zootecnici ribadendo che, nell'ultimo anno, non vi sono state novità di rilievo relativamente a questa problematica.

Di seguito i partecipanti si sono spostati presso i terreni dell'azienda dove la ditta AGCO Italia ha organizzato una prova pratica di utilizzo di alcune macchine operatrici tra le quali il Terragator 2244 (macchina per lo spandimento degli effluenti) e il Challenger 865 C.

Il prossimo appuntamento relativo alla divulgazione del progetto AQUA, Azione1, avrà luogo in autunno presso l'azienda Bolzon di Bicinicco e sarà organizzato da ERSA e AAFVG.



VUOI RICEVERE
LA NEWSLETTER

BOVINI *News*

dell'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





PROTOCOLLO D'USO DEL SEME BOVINO REFRIGERATO

Il seme bovino refrigerato del **CENTRO TORI DI MORUZZO** è prodotto con gli **STESSI STANDARD SANITARI DEL SEME BOVINO CONGELATO CONVENZIONALE**, i tori donatori sono sottoposti ad una rigorosa quarantena prima dell'ingresso al Centro, sono continuamente monitorati dal Veterinario del Centro e sotto controllo del Veterinario Ufficiale. Il livello sanitario è identico a quello di tutti i Centri di Inseminazione Artificiale che operano all'interno della Comunità Europea. Nella preparazione del seme è inclusa l'aggiunta di una miscela di antibiotici al fine di limitare le proliferazioni batteriche.

Il mantenimento della catena del freddo (4°C) è la condizione necessaria all'ottenimento dei massimi risultati di fertilità con il seme fresco. Il seme deve essere trasportato e mantenuto sempre in condizioni di refrigerazione **EVITANDO IN QUALSIASI MODO GLI SBALZI TERMICI**. Se questa temperatura viene mantenuta costantemente si possono ottenere

eccellenti risultati di fertilità fino a 5 giorni dopo la produzione del seme. È bene comunque prenotare **SCORTE DI SEME CHE SI PENSA VENGANO ESAURITE IN 3 GIORNI**, in questo modo la fertilità del seme sarà al suo massimo.

Il seme sarà preparato dal Laboratorio del Centro in paillettes medie (0,5ml) identiche a quelle del seme congelato convenzionale, sarà quindi utilizzabile la **STESSA STRUMENTAZIONE** usata per l'inseminazione artificiale con il seme congelato. Si raccomanda di mantenere la massima pulizia nell'esecuzione dell'inseminazione, attraverso l'uso di pistolette pulite e di camicie sanitarie usa e getta.

Procedura per la preparazione del seme:

1. Identificare e preparare le bovine da inseminare.
2. Preparare la pistolette pulita e la camicia sanitaria.
3. Aprire il contenitore del seme cercando

di mantenerlo nel frigorifero a 4°C.

4. Prelevare la dose di seme e richiudere immediatamente contenitore e frigorifero.

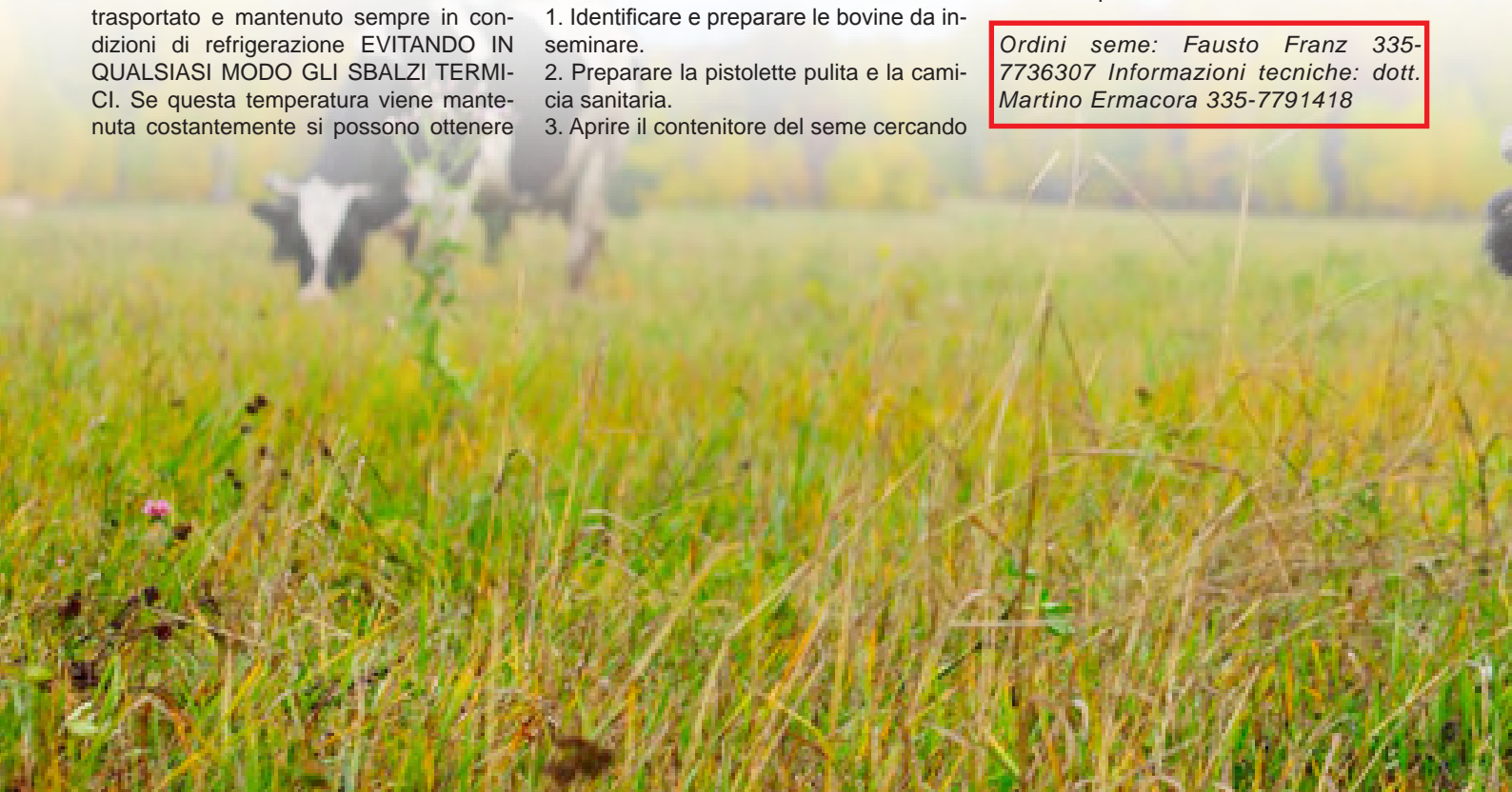
5. **NON METTERE LA PAILLETTE NELL'ACQUA CALDA, IL SEME SI RISCALDA "NATURALMENTE" NELL'UTERO DELLA BOVINA.**

6. Inserire la paillette nella pistola, tagliare la punta, inserire guaina e camicia sanitaria.

7. **ESEGUIRE L'INSEMINAZIONE ARTIFICIALE.**

La produzione di seme avverrà nei giorni di **LUNEDÌ E GIOVEDÌ DI OGNI SETTIMANA**. Il seme sarà disponibile, salvo imprevisti, a partire dalle ore 14.00. Le prenotazioni ed il ritiro del seme possono essere effettuati esclusivamente attraverso il Recapito Seme di AGRIFRIULI srl.

Ordini seme: Fausto Franz 335-7736307 Informazioni tecniche: dott. Martino Ermacora 335-7791418





CON IL SEME BOVINO REFRIGERATO

1. **Maggiore fertilità**

grazie ad un maggior numero di spermatozoi mobili "progressivi" rispetto al seme congelato (14 milioni vs 7 milioni) ed una motilità elevata degli spermatozoi le probabilità di una gravidanza sono maggiori (su calori fertili).

2. **Uso della fecondazione artificiale**

A differenza dell'uso del toro in monta naturale la normale prassi igienica impedisce la diffusione di patologie sessualmente trasmesse.

3. **Ideale per programmi di sincronizzazione**

Concordando con il veterinario la sincronizzazione dei calori per il lunedì o il giovedì pomeriggio.

4. **Stessa garanzia SANITARIA del seme congelato abitualmente utilizzato**

I tori donatori sono sottoposti ad una rigorosa quarantena prima dell'ingresso al Centro, sono continuamente monitorati dal Veterinario del Centro e sotto controllo del Veterinario Ufficiale. Il livello sanitario è identico a quello di tutti i Centri di Inseminazione Artificiale che operano all'interno della Comunità Europea.



AGOSTO IN MALGA MONTASIO

Per gli amanti della montagna, della natura e della gastronomia il mese di agosto presenta un calendario ricco di eventi e manifestazioni in Malga Montasio. In questo periodo la malga diventa teatro di numerose iniziative organizzate dalla Associazione Allevatori del FVG: da non perdere in primis Domenica 4 agosto la manifestazione **"FIAT 500 ALLA CONQUISTA DEL FRIULI"** dove le 500 nel pomeriggio faranno l'ascesa in malga Montasio con l'obiettivo di scoprire angoli inaspettati del Friuli e assaggiarne i piatti tipici. Altre iniziative a sorpresa sono previste per i turisti che assisteranno all'arrivo della colorata carovana delle mitiche 500.

Per la giornata di FERRAGOSTO, (giovedì 15 agosto), **PORCHETTA, BIR-**

RA E MUSICA a cura del complesso "SENSO UNICO". Porchetta messa a disposizione dagli allevatori suinicoli friulani e "cotta allo spiedo" fin dal giorno prima direttamente presso la foresteria della malga. Presso la cucina della malga gnocchi, minestrone, frico, salsiccia e gulasch con polenta.

Domenica 25 agosto la tradizionale **FESTA DEGLI ALLEVATORI** soci dell'AAFVG a consultivo della stagione di alpeggio 2013 con visita ai bovini alpeggiati e al caseificio della malga. La giornata prevede alla mattina un "camminata" per la malga, la Santa Messa, la grigliata ed i canti a cura del CORO DELL'ASSOCIAZIONE MUSICALE GABRIEL FAURÈ di Pordenone.

Inoltre per tutte le festività di agosto,

nel pomeriggio (verso le ore 15.00), davanti la foresteria della malga, dimostrazione di caseificazione a cura dei casari Richard e Daniele della malga Montasio dove si potrà assistere alla produzione del famoso formaggio montasio, degustare il prodotto fresco e le ricercate "strisulis".

Infine i cuochi Angelo e Antonella, per tutto il mese di agosto, hanno inserito nel classico menù giornaliero della malga per i palati più ricercati, dei piatti originali, diversi per ogni fine settimana, a base di "ingredienti" fortemente legati alla montagna (funghi, selvaggina, ecc....)

Presso lo spaccio della malga si potranno inoltre acquistare formaggi, ricotta fresca e affumicata, caciotte alle erbe, burro, salumi, miele, ecc....

25 agosto

FESTA DELL'ALLEVATORE IN MALGA MONTASIO

Santa messa alle ore 11 e tradizionale grigliata



parole ed emozioni
omaggio a lucio battisti



**festeggiamo assieme il 70°
anniversario della nascita
di lucio battisti**

coro da camera gabriel fauré
silvia migotto, pianoforte
emanuele lachin, direttore

**appuntamento organizzato nell'ambito della festa dell'allevatore
in collaborazione con l'associazione allevatori del friuli venezia giulia**

domenica
25 agosto 2013
malga montasio, chiusaforte ud

ore 10.00 ritrovo in malga per una
breve escursione nella valle

ore 14.30 concerto in malga

PREZZI VITELLI SCOLOSTRATI - LUGLIO 2013

Vitelli maschi a 60 Kg Prezzo medio (Euro/Kg)

Razza BRUNA 2,00 €/Kg

Razza FRISONA 2,40 €/Kg

Razza PEZZATA ROSSA 5,50 €/Kg

Incrocio PEZZATA ROSSA/BLU BELGA 7,00 €/Kg

i prezzi indicativi sopra esposti, si riferiscono a soggetti sanitariamente idonei alla vendita e di medie caratteristiche morfologiche.

I soggetti non conformi o non rispettanti i clichè di razza, vanno trattati separatamente.

La previsione di mercato dei prezzi per il mese di luglio sarà in aumento.

