

BOVINI News

la newsletter degli allevatori

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

S O M M A R I O



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

• BCC CREDITO COOPERATIVO

P
A
G
2

• Tracollo dei prezzi della soia

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

• AGROALIMENTARE.FVG Corsi 2014/15

P
A
G
7

• AGRIFRIULI: prezzi vitelli scoiostriati - agosto 2014

P
A
G
8



AAFVVG

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

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. Inve-

ce 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 favo-

revoli condizioni climatiche ad oggi, considerando alcuni reports di raccolti già iniziati nel sudeste americano.

Esperti americani prevedono un calo del 10% del prezzo della soia nei prossimi 3-4 mesi.



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



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 per interventi 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 di trasformazione 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.

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

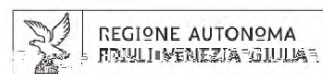
iscrizioni: entro 29/09/14

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 prerequisiti 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 carnei: 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 - CCIAA 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



PREZZI VITELLI SCOLOSTRATI - AGOSTO 2014

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

Razza BRUNA 2,00 €/Kg

Razza FRISONA 2,30 €/Kg

Razza PEZZATA ROSSA 5,40 €/Kg

Incrocio PEZZATA ROSSA/BLU BELGA 7,30 €/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.

Per eventuali informazioni o prenotazioni di carico, i riferimenti sono i seguenti:

CUFAR VILIJEM TEL. 335-7736302, zona carico Gorizia - Trieste

D'ORLANDO SIMONE TEL. 335-7736324 - zona carico Alto Friuli

BIDOLI DANIELE TEL. 335-7736316 - zona carico Pordenone

PILLINO ANTONELLO TEL. 335-7736317 - zona carico Udine

BENEDETTI MARCO TEL. 335-7736311 - zona carico Udine