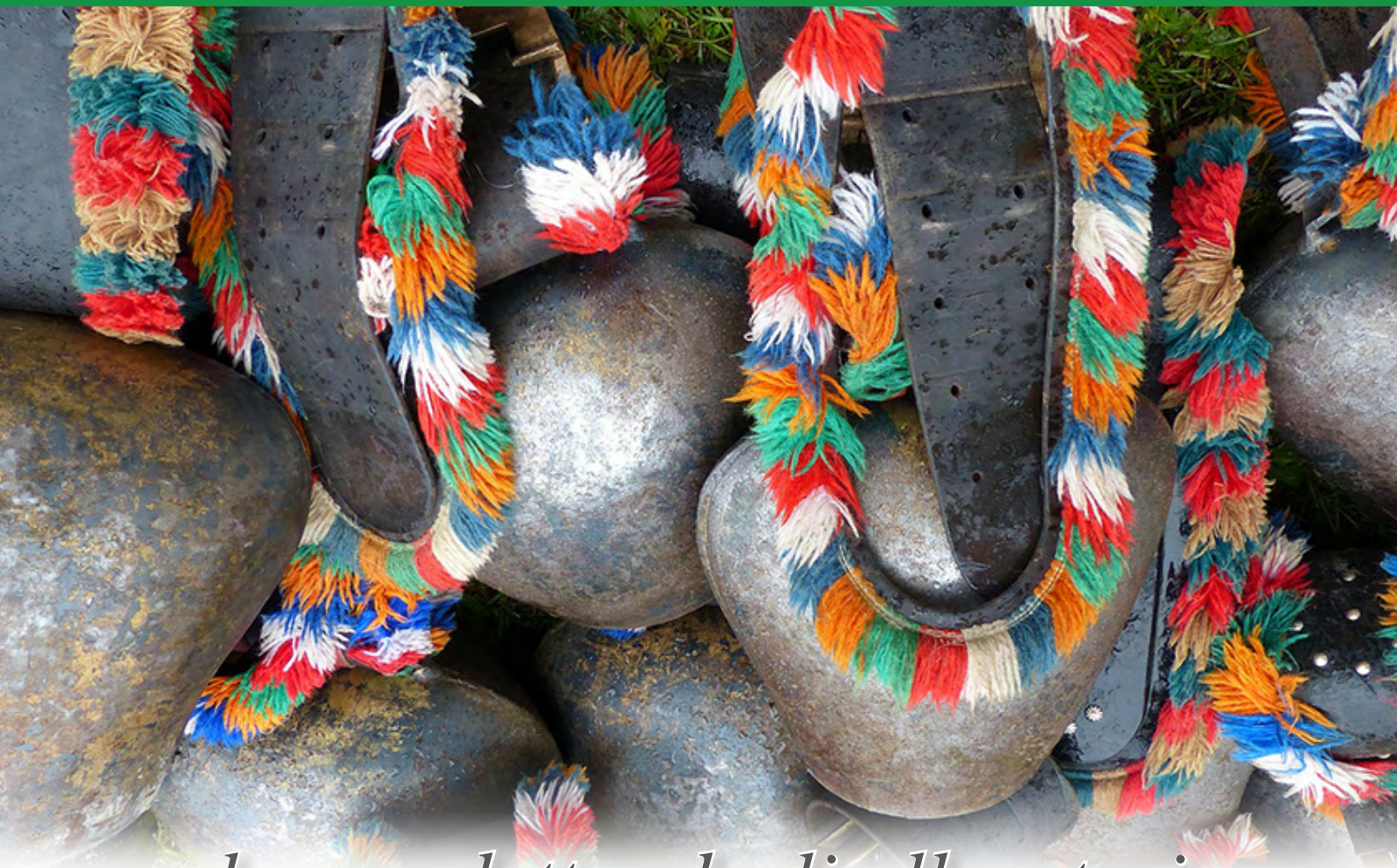


# BOVINI News



## la newsletter degli allevatori

n. 9 SETTEMBRE 2016 - Periodico dell'Associazione Allevatori del FVG

S o m m a r i o



- BCC CREDITO COOPERATIVO

PAG 2



- Giornata del Formaggio Montasio DOP e dei Prodotti della Montagna

PAG 3

- Giornata del Formaggio Montasio DOP e dei Prodotti della Montagna: le aziende partecipanti

PAG 4

- Il Festa della Transumanza
- Progetto Crita

PAG 5



AGRIFRIULI S.r.l.  
Via XXIX Ottobre, 9/B - 33033 Codroipo (UD)  
PI. E.C.F. 02326520307 - tel. 0432/924233

- AGRIFRIULI: prezzi vitelli scostrati - agosto 2016

PAG 6



# AAFVG

## ASSOCIAZIONE ALLEVATORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA





# LAURÆ INTEGRATOR *multiplus*

*Tanta energia in più  
per i tuoi studi*

Un integratore  
specifico e completo  
a sostegno degli  
studenti che frequentano  
l'Università degli  
Studi di Udine



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI UDINE**  
hic sunt futura



Premi per studenti meritevoli

Sostegno all'iscrizione universitaria

Accesso a servizi bancari agevolati

Finanziamenti Crediper per il percorso di studio

**LAURÆ  
INTEGRATOR  
*multiplus***

*Tanta energia in più  
per i tuoi studi*

Un integratore  
specifico e completo  
a sostegno degli studenti  
che frequentano  
l'Università degli  
Studi di Udine



LA NOSTRA BANCA  
È DIFFERENTE

[www.bccfvg.it/uniud](http://www.bccfvg.it/uniud)



[www.bccfvg.it/uniud](http://www.bccfvg.it/uniud)



LA NOSTRA BANCA  
È DIFFERENTE

# GIORNATA DEL FORMAGGIO MONTASIO DOP E DEI PRODOTTI DELLA MONTAGNA

## MALGA MONTASIO – DOMENICA 4 SETTEMBRE

L'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia e il Consorzio Malghe del Montasio, in collaborazione con Ersa e il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, ha programmato per domenica 4 settembre, presso la Malga Montasio in Comune di Chiusaforte, la manifestazione denominata "Giornata del formaggio Montasio DOP e dei prodotti della montagna".

L'evento si è posto l'obiettivo di promuovere una delle eccellenze dell'agroalimentare del Friuli Venezia Giulia il formaggio Montasio DOP e nello stesso tempo nel dare visibilità alle strutture (latterie, ca-

seifici aziendali, malghe, ecc...) di produzione e trasformazione che hanno aderito alla manifestazione. Si rammenta che malga Montasio è il luogo dove alcuni secoli fa è nato il formaggio Montasio.

Hanno aderito alla manifestazione 18 aziende con (prevalentemente) prodotti lattiero caseari e altre produzioni tipiche della montagna.

Il programma della giornata iniziato alle ore 10.00 fino alle ore 17.00, ha dato la possibilità di presentare presso alcuni stand distribuiti in tre vie (via del montasio DOP, via delle malghe e via dei prodotti della montagna) nei pascoli vicino all'a-

griturismo della Malga Montasio i propri prodotti in degustazione ed anche in vendita. Si è trattato per i turisti di una passeggiata nei pascoli di una malga tra i profumi non solo delle erbe e dei fiori ma anche dei prodotti lattiero caseari derivati.

Si ritiene che questa prima edizione dedicata al formaggio Montasio possa ripetersi in futuro quale momento di promozione e di stimolo nel valorizzare ulteriormente un prodotto fondamentale per la salvaguardia delle nostre produzioni tipiche e quindi della zootecnia stessa.



## 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](mailto:segreteria@aafvg.it)

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







## GIORNATA DEL FORMAGGIO MONTASIO DOP E DEI PRODOTTI DELLA MONTAGNA ECCO LE AZIENDE CHE HANNO PARTECIPATO:

1. COOP. ALLEVATORI VALCANALE – SOC. COOP. ARL – UGOVIZZA
2. LATTERIA DI OVARO – OVARO
3. LATTERIA SOCIALE DI CIVIDALE – CIVIDALE
4. LATTERIA DI VENZONE – CONSORZIO AGRARIO –VENZONE
5. MALGA BUDOI – FATTORIA CURTO – PIANEZZE
6. CAPRAMICA – PINZANO AL TAGLIAMENTO
7. APICOLTURA – DREOSTI CORRADO – MAIANO
8. CONSORZIO FIGO MORO DI CANEVA
9. CONSORZIO TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO – CODROIPO
10. COOPERATIVA MALGHESE – CARNIA VAL CANALE
11. MALGA MONTASIO - CHIUSAFORTE
12. MELOCCO ROBERTO – TRAVESIO
13. LATTERIA DI VISINALE – PASIANO DI PN
14. MALGA FOSSA DI SARONE – CANEVA
15. MALGA CERCENEDO – CANEVA
16. MALGA COSTA CERVERA – POLCENIGO
17. MALGA FOSSA DI BENA – POLCENIGO
18. MALGA PIAN MAZZEGA – AVIANO
19. APICOLTURA – PIZZUL MARCELLO – CANEVA



## II FESTA DELLA TRANSUMANZA DOMENICA 11 SETTEMBRE

L'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia che da molti anni ha la gestione della Malga Montasio, di proprietà dell'Associazione Friulana Tenutari Stazione Taurina ed Operatori Fecondazione Animale, in collaborazione con la Cooperativa Malghesi della Carnia Val Canale e del Rifugio Divisione Julia di Sella Nevea, ha organizzato per la giornata di Domenica 11 settembre, la 2<sup>a</sup> festa della TRANSUMANZA con le bovine della malga Montasio.

Il programma della giornata è stato il seguente: ore 10.00 partenza corteo vacche incoronate dalla Malga Montasio con arrivo verso le ore 11.30 a Sella Nevea



accompagnate dal melodioso suono della fisarmoniche. Ore 14.00 2<sup>a</sup> Rassegna Internazionale Fisarmonicisti presentata da Luigino Squalizza presso la sala polifunzionale a Sella Nevea.

Durante la manifestazione presso l'agriturismo della Malga Montasio e nelle vicinanze del Rifugio Divisione Julia a Sella Nevea, ha

funzionato un punto di ristoro con le prelibatezze gastronomiche che abitualmente vengono servite nelle sagre friulane.

La manifestazione festeggia il rientro delle bovine dagli alpeggi, si tratta (nella storia) di una festa di ringraziamenti da parte degli allevatori, dei malgari e dei pastori per aver riportato gli animali sani

e salvi dalle malghe nelle stalle a valle.

Stagione di monticazione quella del 2016 molto positiva anche per la Malga Montasio grazie soprattutto ad una estate benevola che ha visto la presenza in malga di tantissimo turismo di provenienza locale e dalla vicina Austria e Slovenia.

## PROGETTO CRITA

VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA LATTE DI SOLA PEZZATA ROSSA ITALIANA ALLEVATA IN FRIULI VENEZIA GIULIA – CASEIFICI

Nello scorso mese di giugno si è concluso il suddetto lavoro, iniziato nel luglio 2013, che ha visto, nell'ambito di diversi progetti riguardanti svariati settori di attività, concretizzarsi l'attività del Crita (Centro di Ricerca ed Innovazione Tecnologica in Agricoltura), società consortile che svolge la funzione di polo scientifico – tecnologico per lo svolgimento di attività di ricerca e sviluppo sperimentale.

Il progetto ha visto la collaborazione dell'Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia, dell'Associazione Nazionale PRI e dell'Università degli Studi di Padova, mentre le aziende coinvolte sono state due realtà regionali che caseificano latte di sola PRI, la latteria turnaria di Brazzacco – Moruzzo (Ud) ed l'az. gr. Giuseppe Zoff – Cormons (Go).

Presso il caseificio di Brazzacco, l'attività di ricerca ha riguardato la caratterizzazione di 49 lavorazioni eseguite tra il maggio 2014 ed il luglio 2015, per la produzione di latteria. Presso l'az. Zoff, dopo avere effettuato dei campionamenti preliminari (in occasione dei controlli funzionali nelle primavere 2014 e 2015) di tutte le bovine in lattazione presenti, sulla base dei dati ottenuti, sono state messe complessivamente a confronto n° 20 caseificazioni, provenienti da animali specifici, il cui latte è stato lavorato per la produzione di caciotte.

Gli OBIETTIVI del progetto erano i seguenti:

1. Monitorare le rese casearie e la qualità del formaggio (Brazzacco).
2. Studiare la relazione tra qualità

del latte e resa e tra resa e qualità del formaggio (Brazzacco).

3. Sviluppare metodi rapidi per l'analisi delle rese e della qualità del prodotto (Brazzacco e Zoff).
4. Verificare se bovine selezionate sulla base della predizione della resa ottenuta tramite microcaseificazione forniscono una resa maggiore in caseificio (Zoff).
5. Verificare se un latte con maggiore contenuto di CLA (acido linoleico coniugato) fornisce anche un formaggio con maggiore contenuto di CLA (Zoff).

Il progetto ha portato a dei risultati interessanti, cui sarà dato - in attesa di un imminente incontro tra i vari partner coinvolti e nelle sedi opportune, ampia divulgazione.



## PREZZI VITELLI SCOLOSTRATI - AGOSTO 2016

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

*Razza BRUNA 2,00 €/Kg*

*Razza FRISONA 2,40 €/Kg*

*Razza PEZZATA ROSSA 5,60 €/Kg*

*Incrocio PEZZATA ROSSA/BLU BELGA 7,10 €/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*