



OSCAR GREEN
GENERAZIONE
inCAMPO

GLI OSCAR GREEN DELL'AGRICOLTURA GIOVANE FVG



L'ADDIO DI TIMMERMANS

Una buona notizia per l'agricoltura

PESTE SUINA

Nuova stretta sulle misure di biosicurezza

PRELAZIONI

Cosa dice la norma sulla *denuntiatio*



Scan me

NUOVO JOHN DEERE SERIE 7R

L'EVOLUZIONE IN AGRICOLTURA



Una tecnologia innovativa dai minimi consumi



DLG PowerMix, società tedesca indipendente che mette in comparazione tutti i costruttori, ha premiato il 7R come il trattore con minor consumo di carburante della sua categoria, sia su strada che sui lavori pesanti.

- Fino a 400 cv di pura potenza
- COMMANDPRO™ di nuova generazione
- Abbonamento JDLINK™ gratuito
- Comfort di guida
- Precisione AUTOTRAC™ integrato
- Fino a 7 anni di garanzia



vuoi provarlo?
INVIACI LA TUA
RICHIESTA, È GRATIS!

SERGIO BASSAN

Trattori per passione dal 1957



JOHN DEERE

CONTATTO DIRETTO:

Enea Sossai
eneasossai@bassan.com
Cell. 329 1612504

FILIALE DI RIFERIMENTO:

Via Luigi Magrini, 2
33031 Basiliano (UD)
infobassan@bassan.com



www.bassan.com





REGISTRAZIONE DEL TRIBUNALE DI UDINE
N. 55 DEL 10.04.1951

ISCRITTO AL ROC
(Registro degli operatori di comunicazione)
AL NUMERO 16747

COLTIVATORE FRIULANO N. 9
22 settembre 2023

EDITORE
Federazione Regionale Coldiretti del Friuli
Venezia Giulia
Via Mompurgo, 34 . 33100 Udine
T. 0432.595811 . F. 0432.595807
friulivg@coldiretti.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Cesare Magalini

COMITATO DI REDAZIONE
Cesare Magalini, Antonio Bertolla, Ivo Boz-
zatto, Michele Dazzan, Silvana La Sala,
Marco Malison, Renato Nicli, Vanessa Or-
lando, Elisabetta Tavano, Barbara Toso

COORDINATORE DI REDAZIONE
Marco Ballico

IMPAGINAZIONE e GRAFICA
Elisabetta Tavano

STAMPA
Nuova Grafica

INSERZIONI
Federazione Regionale Coldiretti del Friuli
Venezia Giulia

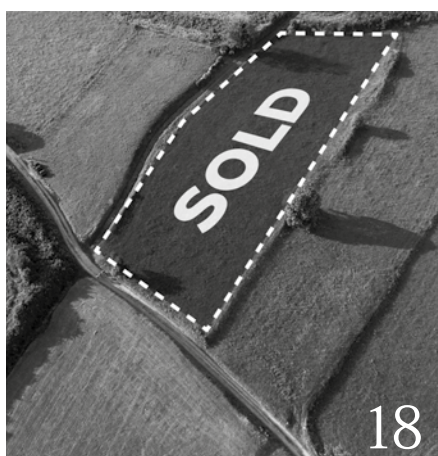
ABBONAMENTO
Costo abbonamento annuo 2,00 euro
Il Coltivatore Friulano viene inviato in
abbonamento ai soci delle Federazioni
provinciali Coldiretti di Udine, Pordenone,
Gorizia e Trieste



6



11



18



22



16

IN QUESTO NUMERO

- 4 L'addio di Timmermans, una buona notizia per l'agricoltura
- 6 Gli Oscar Green dell'agricoltura giovane Fvg
- 11 Friuli Doc 2023
- 16 Peste suina in tre allevamenti lombardi. Nuova stretta sulle misure di biosicurezza
- 18 Prelazioni: cosa dice la norma sulla *denuntiatio*
- 20 Riduzione delle rese DOC ed IGT nei vigneti grandinati
- 22 Linee guida regionali per i controlli del latte destinato al consumo umano
- 27 Patrik Princic nuovo delegato Giovani Impresa Gorizia
- 28 Campagna Amica Udine: l'intervista a Stefano Calligaris
- 29 Campagna Amica Udine: l'estate del granchio blu
- 31 Compro.Vendo



L'addio di Timmermans, una buona notizia per l'agricoltura

Le dimissioni di Frans Timmermans, principale ideatore e promotore del Green Deal europeo, sono un passaggio importante per l'agricoltura. Non a caso, nel commentare le dichiarazioni della presidente della Commissione Ue Ursula von der Leyen nel suo discorso sullo Stato dell'Unione in plenaria al Parlamento europeo a Strasburgo, il presidente nazionale della Coldiretti Ettore Prandini ha ringraziato per l'apprezzamento manifestato nei confronti del lavoro degli agricoltori, ma ha anche auspicato che il dopo Timmermans sia profondamente diverso per un settore che più di altri ha a cuore la tutela del territorio e dell'ambiente e che per questo ha bisogno di crescere, investire, innovare e produrre di più e non certo di ulteriori lacci.

Timmermans ha lasciato il suo ruolo per candidarsi alle elezioni olandesi. Al suo posto, ad interim, il vicepresidente Maroš Šefčovič, la cui linea, dalle prime battute (ha parlato di una fase impegnativa di attuazione della transizione ambientale e ha detto che questa deve avvenire in modo socialmente equo e che aiuti l'industria europea a essere il miglior concorrente sui mercati globali), sembra essere meno intransigente di quella del predecessore.

Coldiretti infatti, negli ultimi anni, ha dovuto contrastare con forza le misure messe in campo proprio dall'ex vicepresidente della Commissione Ue. E non certo perché Coldiretti non condividesse la scelta green, posto che le nostre imprese hanno più di chiunque a cuore la tutela del territorio e dell'ambiente.

Qual è dunque il punto? Evitare che, in nome di un ambientalismo a tutti i costi, si arrivi al risultato opposto a quello perseguito, vale a dire all'abbandono dei terreni aggravando così il dissesto idrogeologico che ha comportato danni in Italia e in tutti i paesi della Ue.

Non possiamo non ricordare quanto fatto da Timmermans: dalle proposte sulla pesantissima riduzione dell'uso di fitofarmaci all'equiparazione sul piano delle emissioni degli allevamenti all'industria. Coldiretti ha motivato ovviamente la sua posizione. Nel primo caso, se certamente l'obiettivo è di un'agricoltura sempre più verde, vanno offerte ai produttori delle valide alternative. Individuate nelle Tea (tecniche di evoluzione assistita) su cui Bruxelles ha aperto solo dopo un forte pressing. Nel secondo, il timore è che sul nodo emissioni si punti a favorire l'abbandono delle stalle in favore delle produzioni zootecniche realizzate in laboratorio.

Con le dimissioni del politico olandese, almeno questa è la speranza, la strada potrebbe essere meno in salita. I problemi ci sono e numerosi per l'incertezza politica ed economica mondiale. Bisogna adottare strategie che li ammorbidiscano, non creare nuovi e insensati ostacoli. Con discutibili direttive.

di Cristiano Melchior
Presidente Provinciale Coldiretti Udine





IMPRESA VERDE®
FRIULI VENEZIA GIULIA S.R.L.

Buoni motivi PER ADERIRE A... RID/SEPA



- Zero* perdite di tempo
- Zero* file di attesa
- Zero* scadenze da ricordare
- Zero* motivi per dire di no



Dalla lana trasformata in fertilizzante alle uve di monte: gli Oscar Green dell'agricoltura giovane Fvg



La farina e il succo a base 100% Olivello Spinoso, l'azienda agricola in cui trovano spazio scienza e arte, la coltivazione delle uve sul Monte Calvario, la startup che produce fertilizzante da lana di scarto, la filiera delle nocciole, i pomodori fuori suolo per non sprecare acqua. Sono i sei progetti che Coldiretti Giovani Impresa Fvg ha premiato nell'edizione 2023 di Oscar Green, la diciassettesima edizione del concorso promosso da Coldiretti Giovani Impresa nazionale e patrocinato dal ministero delle Politiche agricole che riconosce l'innovazione, valorizza i progetti dei giovani imprenditori e promuove l'agricoltura di qualità.

A ricevere il premio, nella Loggia del Lionello di Udine – presenti l'assessore regionale alle Ri-



sorse agroalimentari Stefano Zannier, il sindaco di Udine Alberto Felice De Toni, il presidente e il direttore regionale di Coldiretti Martin Figelj e Cesare Magalini, il delegato Giovani Impresa Coldiretti Fvg Mattia Pavan e i vertici delle Coldiretti del territorio –, Andrea Colonna Società Agricola Natura Amica, Marilina Ongaro Azienda Agricola Nettare e Ambrosia, Tamara Podver-



I vincitori regionali del premio Oscar Green 2023



sic Azienda Agricola Podversic Damijan, Chiara Spigarelli Azienda Spigarelli Chiara, Marco De Munari e Francesco D'Ambrosio Cooperativa Friulana Nocciole e Davide Danielis Azienda Agricola Danielis Andrea.

«Nella cornice di un concorso che ha conquistato notorietà nazionale, i nostri giovani sono riusciti a centrare l'obiettivo di fare emergere le buone pratiche in agricoltura – commenta il presidente Figelj –. Esempi che si ripetono annualmente di amore per il lavoro, inventiva e capacità imprenditoriali». «Oscar Green – aggiunge il delegato Coldiretti Giovani Impresa Fvg Pavan – si conferma vetrina di eccellenza per i giovani che valorizzano il territorio e la dimostrazione di come si possa promuovere l'agricoltura sana ed ecosostenibile nel rispetto delle regole e con uno sguardo rivolto al futuro».



I progetti premiati nelle 6 categorie



Categoria Campagna Amica

Gengis Khan
(Società Agricola Natura Amica - Latisana)



La Società Agricola Natura Amica coltiva 6 ettari di Olivello Spinoso (*Hippophae Ramnoides*) per un totale di 13.000 piante. Tutte le principali

lavorazioni vengono svolte manualmente. Questo frutto, conosciutissimo nelle regioni nordiche, lo è assai poco in Italia e per questo motivo la sua commercializzazione risulta oltremodo difficile. Premesso che sempre più spesso ditte che producono alimenti per cani, gatti, cavalli si "fregiano" del fatto che i loro prodotti contengono Olivello Spinoso, ma in una percentuale tra l'1 e il 2%, è nata l'idea di creare dei prodotti a base 100% di Olivello Spinoso da dedicare al mondo dei cavalli e da venderli, per quanto sarà possibile, ricorrendo anche all'e-commerce, in forma autonoma. Il progetto prevede la produzione di due prodotti, una farina e un succo entrambi a base 100% Olivello Spinoso, quindi comprensivi del piccolo durissimo semino che è la parte più ricca di elementi nutrizionali.

Categoria Coltiviamo solidarietà



L'albero racconta
(Azienda Agricola Nettare e Ambrosia di Ongaro Marilina - Cordenons)



L'azienda agricola Nettare e Ambrosia di Ongaro Marilina si trova nella campagna di Cordenons, nell'alta pianura friulana. Si tratta di un'attività di impresa agricola multifunzionale che basa la sua filosofia sulla valorizzazione dei prodotti della natura e sulla promozione di stili di vita più sani e consapevoli. L'attività agricola in senso stretto, ossia la coltivazione di piante officinali e trasformazioni in essiccati, è affiancata da percorsi educativi e informativi rivolti ai clienti e in generale alle persone interessate ad avvicinarsi a questi prodotti. La fattoria didattica diventa pertanto il percorso più idoneo a perseguire questo fine; vengono quindi sviluppati appositi itinerari didattici studiati in base all'età dei partecipanti. La formazione scientifico/artistica della titolare

ha permesso di creare delle situazioni formative in cui le due componenti, scienza e arte, interagiscono in perfetta armonia.

ni sulle bucce al fine di consentire l'estrazione completa degli aromi.



Categoria Custodi d'Italia

Custodiamo il Calvario
(Azienda Agricola Podversic Damijan - Gorizia)



L'azienda agricola Damijan Podversic rappresenta una delle più solide realtà vitivinicole del territorio regionale e nazionale. Fondata circa quarant'anni fa da Damijan e dalla moglie Elena, oggi trova nella figlia Tamara la continuità e la forza per continuare a seguire il percorso intrapreso con grande passione e sapiente conoscenza dal padre. Questa bella realtà si colloca nella regione del Collio goriziano, al confine con la Goriška Brda slovena, in una delle zone più vocate per la viticoltura e in particolare per la coltivazione delle uve a bacca bianca. I vigneti sono situati sui boscosi pendii rivolti a sud del Monte Calvario, alle porte di Gorizia, in un ambiente incontaminato che è perfetto per far crescere uve sane e ricche di gusto. La coltivazione molto spesso è resa difficile dalle aspre pendenze, dalla presenza di roccia, e dalla difficoltà di meccanizzare parte dei processi produttivi. È proprio per questa ragione che molte realtà simili nel corso degli anni hanno abbandonato queste colline e si sono spostate in pianura. Ma è grazie a realtà come questa che il territorio non è stato abbandonato, ma presidiato, con una gestione ambientale diversa, che privilegia i principi dell'agricoltura biologica. Le uve coltivate sono quelle tipicamente autoctone, quali Ribolla Gialla, Malvasia e Friulano. Le vinificazioni avvengono ripercorrendo tecniche molto antiche, risalente a circa 5mila anni fa e proprie della Georgia, in Caucaso. Questa tecnica prevede lunghe e pazienti macerazio-

Categoria Energie per il futuro e sostenibilità



Dalla lana nascono i fiori
(Azienda Spigarelli Chiara - Pagnacco)



La sostenibilità in agricoltura è un tema che sta diventando cruciale nelle politiche agricole. La fertilizzazione convenzionalmente basata su concimi minerali può essere sostituita o integrata da fertilizzanti organici sia per l'apporto di nutrienti che per l'effetto ammendante che hanno sul suolo. Incrementare il contenuto di sostanza organica permette di migliorare le proprietà fisiche del suolo e, in particolar modo, la porosità e la ritenzione idrica, aumentando la produttività delle colture in caso di scarsità di precipitazioni o irrigazioni. La lana di pecora ha un valore economico pressoché nullo e viene smaltita come un rifiuto generando un impatto ambientale. Contiene grandi quantità di elementi nutritivi, principalmente azoto (circa 10%), e ha ottime proprietà di ritenzione idrica coniugate a una elevata stabilità data dalla recalcitranza alla degradazione delle cheratine. Queste caratteristiche la rendono un'ottima materia prima per la produzione di fertilizzanti.





Categoria Fare Filiera

Al nòcciolo del nocciòlo (Cooperativa Friulana Nocciòle)



Il progetto prevede la realizzazione di una produzione di nocciòle per l'industria di trasformazione, in un territorio nel quale questa tipologia di prodotto non ha storicamente radici, ma che sta trovando rapido attecchimento grazie anche all'azione delle Cooperativa Friulana Nocciòle, recentemente costituitasi con il pieno supporto di Coldiretti. La Cooperativa fornisce assistenza agronomica ai soci con l'obiettivo di ottimizzare la coltivazione puntando alla qualità della produzione nel rispetto della sostenibilità ambientale. I soci vengono periodicamente formati in materia agronomica e di gestione aziendale. La Cooperativa ha inoltre la collaborazione con Ersra per il monitoraggio dei patogeni e l'assistenza in campo. Obiettivo commercializzazione del prodotto, che si sta recentemente concretizzando grazie ai rapporti stretti con un'importante industria italiana che valorizza il made in Italy e utilizza solo prodotti nazionali di altissima qualità. La Cooperativa è costituita da una ventina di soci principalmente del territorio della Bassa Pordeonense, ma con alcuni partecipanti dell'Udinese e del vicino Veneto.



Categoria Impresa digitale

Pomodori fuori suolo contro lo spreco d'acqua (Azienda Agricola Danielis Andrea - Santa Maria la Longa)



Anche in Friuli Venezia Giulia la crisi idrica non è più un evento eccezionale. La coltivazione fuori suolo può rappresentare una valida alternativa per aumentare l'efficienza d'uso dell'acqua. Per questo è nata l'idea di convertire parte delle serre destinate alla produzione floricola alla produzione di pomodoro in ambiente protetto con il controllo istantaneo del fabbisogno idrico, ambientale e della gestione dei nutrienti. Tutto il processo produttivo è sostenibile e ad altissimo livello di automazione. Monitorando le condizioni climatiche in serra, le condizioni fisiologiche delle piante e il consumo idrico istantaneo delle piante, è possibile mettere a punto un modello previsionale per la stima e correzione del consumo idrico basato sulle variabili ambientali e fisiologiche tra cui: la distanza del grappolo fiorale dalla testa, il diametro dello stelo, il numero di foglie, la lunghezza delle foglie, i numeri di palchi fiorali, i numeri di frutti per palco fiorale allegati.



SISSAR

La FEDERAZIONE REGIONALE COLDIRETTI FVG è soggetto erogatore SISSAR / Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale ed offre consulenza e assistenza specialistica altamente qualificata gratuita, presso le sedi Coldiretti o (su chiamata) nelle singole aziende, per lo sviluppo della multifunzionalità, nell'ottica della differenziazione e crescita dell'azienda agricola e negli obblighi derivanti dai criteri di gestione obbligatoria.

Il progetto prevede l'erogazione di diversi servizi:

- incontri tecnici collettivi in presenza sul tema della prevenzione e la gestione dei rischi;
- consulenza e assistenza specialistica, su aspetti inerenti:
 - normativa regionale su fattorie didattiche e sociali;
 - normativa regionale su agriturismo e altre forme di differenziazione;
 - aspetti inerenti alle prestazioni economiche e ambientali, valutazioni di innovazioni produttive e organizzative;
 - obblighi derivanti dai criteri di gestione obbligatoria e dalle norme BCAA

Chi può beneficiare dei servizi?

Le imprese agricole singole e associate con una unità tecnico-economica situata prevalentemente sul territorio regionale, iscritte nella sezione speciale del registro delle imprese di cui all'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 14 dicembre 1999, n. 558;

Le cooperative e loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, con unità tecnico-economica situata prevalentemente sul territorio regionale, iscritte nel registro regionale delle cooperative ai sensi dell'articolo 3 della legge regionale 3 dicembre 2007, n. 27.

Come beneficiare dei servizi?

Chiedi un appuntamento scrivendo a luca.demarchi@coldiretti.it

Friuli Doc 2023: Corte Morpurgo tinta di giallo per l'eccezionale presenza di Coldiretti

Degustazioni, convegni, laboratori e benessere all'insegna della biodiversità

Per le degustazioni e i laboratori di Coldiretti Fvg a Friuli Doc quest'anno si è spalancato il cancello della splendida Corte Morpurgo in via Savorgnana, dove, dal 7 al 10 settembre, si è realizzato un

ricco programma molto apprezzato dal pubblico che ha garantito il sold out di presenze ad ogni appuntamento nei quattro giorni da mattina a sera. «Si è trattato di incontri di approfondimento su valorizzazione del territorio, dei suoi prodotti e sostenibilità ambientale – spiega il presidente di Coldiretti Fvg Martin Figelj –. Ci siamo ormai da anni nella convinzione del valore della manifestazione promossa dal Comune».

Giorno per giorno ecco tutto il programma dove le eccellenze del gusto, e non solo, di Coldiretti Campagna Amica sono state le protagoniste

Giovedì 7

Alle 19 una partenza tutta in lingua friulana con il giornalista Enzo Cattaruzzi e Costantino Cattivello di Ersa Fvg che hanno raccontato di “Biodiversità contadina: alla scoperta delle eccellenze friulane” insieme ad alcuni produttori locali della rete Campagna Amica.





Venerdì 8

Doppio appuntamento alle 11 e alle 14.30 con l'approfondimento sull'olio extra vergine di oliva a cura dell'esperto assaggiatore Emanuele Battista che guidato la degustazione per riconoscere caratteristiche, pregi e difetti di una selezione di oli EVO regionali e non, dando anche spunti di abbinamenti originali con i diversi cibi.



Sabato 9

Aperta la giornata alle 9.30 con ‘I rituali del benessere di Campagna Amica’. Due esperte massoterapiste hanno spiegato proprietà e benefici dei prodotti dell’agricosmesi locale e allestito un vero e proprio corner del benessere con possibilità di massaggio sul posto.

Alle 15 spazio a più piccoli con il laboratorio ‘Giocando si impara il kmzero’ in collaborazione con Donne Impresa Fvg. Giochi e percorsi didattici alla scoperta della vita di campagna.

Alle 17.30 protagoniste le birre artigianali da birrifico agricolo friulano. Un assaggio tra spiegazioni di luppoli e processi di maltazione degli orzi coltivati in regione.

Alle 20.30 una delle novità più curiose: una coinvolgente degustazione guidata di bevande spiritose da liquori Made in Fvg. Con Werther Zuliani, esperto produttore di liquori, un viaggio tra gin, vermouth e amari di matrice friulana.





«Ogni degustazione guidata prevedeva il racconto, l'abbinamento e l'assaggio di prodotti agro-alimentari locali, per la maggior parte coltivati, trasformati, prodotti dalle aziende agricole appartenenti alla rete di Campagna Amica e reperibili nei nostri mercati», spiega Vanessa Orlando, coordinatrice regionale Campagna Amica Fvg, aggiungendo che ogni appuntamento ha visto presenti proprio alcuni dei produttori per traferire la passione del proprio lavoro e spiegare il valore della filiera corta e il plus della valorizzazione del kmzero.





Domenica 10

Alle 9.30 di nuovo l'appuntamento del risveglio con 'I rituali del benessere di Campagna Amica'. Alle 11.30 un secondo birrificio agricolo per la degustazione di birre.

Alle 15 spazio a 'Vini da vitigni autoctoni', storie di vitigni che sembravano scomparsi e assaggi di vini che portano con sé l'identità di un territorio. Alle 17 ancora vino con l'esperienza di pionieri viticoltori che hanno iniziato con successo a coltivare in regione vitigni resistenti, per dei vini che hanno stupito tutti per bontà e spessore.

Infine, chiusura di Friuli Doc 2023 con alle 20.30 la replica degli assaggi di drinks e cocktails.



Scusandoci per l'errore comparso nell'articolo dal titolo *Consorzio Agrario sulla linea della continuità. Confermati i presidenti Vendrame e Bortoluzzi*, pubblicato nel numero di giugno de Il Coltivatore Friulano a pagina 6 precisiamo la corretta informazione: il vicepresidente del Consorzio Agrario è Piergiovanni Pistoni.



Peste suina in tre allevamenti lombardi

Nuova stretta sulle misure di biosicurezza

di Marco Malison



La peste suina africana, prima confinata ai soli cinghiali selvatici, purtroppo è entrata in alcuni allevamenti della provincia di Pavia. Il caso più preoccupante è quello di un allevamento di un migliaio di esemplari che ha omesso di segnalare alle autorità sanitarie la moria di poco meno della metà di essi e trasferendo la restante parte a macelli del Veneto e dell'Emilia Romagna. Inutile dire che allevatore e veterinario aziendale sono stati segnalati all'autorità giudiziaria per un comportamento delittuoso che potenzialmente ha diffuso l'infezione in tutta la pianura padana. Le aziende sanitarie si sono immediatamente attivate, assieme al commissario straordinario, attivando procedure di ritiro/richiamo delle carni e creando i necessari cordoni sanitari ed evitare che i focolai si trasformino in epidemia.

Ad oggi fortunatamente il Friuli Venezia Giulia risulta ancora indenne ma, anche in forza delle ordinanze commissariali, sono state diramate nuove misure di biosicurezza che prevedono l'obbligo del visto del veterinario ufficiale sui documenti di accompagnamento degli animali (mod. 4 informatizzato) prima che questi escano dall'allevamento. Inoltre, è fatto obbligo di segnalare all'azienda sanitaria con almeno 48 ore di anticipo l'arrivo di maiali provenienti da Lombardia, Piemonte, Emi-

lia Romagna, Veneto, Liguria e di registrare nella BDN tutti i casi di suini morti in allevamento entro 7 giorni dall'evento. Nella nota della Regione Friuli Venezia Giulia si sottolinea l'importanza del rigoroso rispetto dei protocolli di prevenzione con particolare riferimento alle misure di pulizia e disinfezione degli automezzi di trasporto animali, di ritiro delle carcasse e dei mangimi, con l'utilizzo di disinfettanti efficaci nei confronti della PSA (indicati nel Manuale Operativo PSA), evitando l'accesso dei conducenti dei mezzi alle aree di allevamento e di altre persone non strettamente legate all'accudimento della mandria.

Quanto al problema dei selvatici, potenziale veicolo dell'infezione, il Commissario straordinario ha recentemente messo a punto un piano straordinario di cattura e abbattimento dei cinghiali su tutto il territorio nazionale. Solo nel primo anno dovrebbe interessare oltre 600.000 esemplari per arrivare a ridimensionare in modo significativo una popolazione che si stima aver raggiunto i 2,3 milioni (1 cinghiale ogni 25 abitanti!). Significativo il fatto che il piano sia stato presentato presso il Ministero della Difesa alla presenza del Ministro Crosetto a testimonianza del fatto che anche l'esercito sarà impiegato nelle operazioni in affiancamento a guardie venatorie e cacciatori.

CIRCUITO DI RACCOLTA ORGANIZZATO CONVENZIONATO



COLDIRETTI FVG ha sottoscritto una nuova convenzione particolarmente vantaggiosa con Elite Ambiente S.r.l. denominato AZIENDA PULITA®. Il socio potrà scegliere le seguenti modalità di servizio:

PORTA A PORTA – Per le aziende strutturate che desiderano un comodo servizio a domicilio per tutte le tipologie di rifiuto e per ogni quantitativo, con furgone o motrice/scarrabile con ragno.

CENTRO DI RACCOLTA MOBILE – Per le aziende che lo desiderano darà possibile portare i propri rifiuti in date prestabilite direttamente i centri di raccolta mobile che saranno presenti presso le filiali del Consorzio Agrario FVG. I non soci del Consorzio Agrario FVG potranno trasportare un massimo di 30Kg/30l di rifiuti al giorno (Max 4 conferimenti non nello stesso giorno) mentre i soci del Consorzio Agrario FVG avranno un limite massimo giornaliero di 500Kg.

CALENDARIO RACCOLTA PRESSO LE FILIALI DEL CONSORZIO AGRARIO FVG		
Luogo	Data	Ora
CIVIDALE	Lunedì 23 OTTOBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
FAGAGNA	Mercoledì 25 OTTOBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
GEMONA	Martedì 24 OTTOBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
LATISANA	Martedì 7 NOVEMBRE 2023	09:00-13:00
MEDEA	Giovedì 9 NOVEMBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
MONTEREALE VALC.	Venerdì 27 OTTOBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
PALMANOVA	Mercoledì 8 NOVEMBRE 2023	09:00-13:00
PORDENONE	Lunedì 20 NOVEMBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
SACILE	Martedì 21 NOVEMBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
SAN VITO AL TAGLIAM.	Lunedì 6 NOVEMBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
SPLIMBERGO	Venerdì 10 NOVEMBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
TALMASSONS	Martedì 7 NOVEMBRE 2023	14:00-16:00
VALVASONE	Giovedì 26 OTTOBRE 2023	08:30-12:30 / 14:00-16:00
VILLA VICENTINA	Mercoledì 8 NOVEMBRE 2023	14:00-16:00

LISTINO PREZZI 2023 CENTRI DI RACCOLTA MOBILE	
CONTENITORI VUOTI DI PRODOTTI FITOSANITARI LAVATI E NON	€ 0,75 /Kg
FILTRI OLIO/GASOLIO	€ 0,75 /Kg
OLI MINERALI ESAUSTI	GRATIS
ACCUMULATORI AL PIOMBO ESAUSTI	GRATIS
NON PERICOLOSI (TELI, PLASTICHE, SACCHI CONCIME ECC..)	€ 0,25 /Kg
RIFIUTI AGROCHIMICI CONTENENTI SOSTANZE PERICOLOSE	€ 2,50 /Kg
RIFIUTI VETERINARI A RISCHIO INFETTIVO	€ 3,00 /Kg
CONTENITORI VUOTI MEDICINALI IN VETRO	€ 0,70 /Kg
PREZZO CONFERIMENTO AL CENTRO: €10 OGNI A 100Kg, MAX 500Kg	
PER LE ALTRE TIPOLOGIE DI RIFIUTI E LISTINI COMPLETI: www.aziendapulita.it	

Prezzi IVA esclusa. Pagamento alla consegna previa pesatura digitale. La quota di adesione annuale non sarà rimborsata in caso di mancata prenotazione di almeno un servizio entro l'anno solare. Le aziende che conferiscono ai Centri di Raccolta entro 30Kg/30l potranno effettuare un massimo di 4 conferimenti annui NON nello stesso giorno.

PREPARAZIONE DEI RIFIUTI - I rifiuti devono essere differenziati per tipologia (es. confezioni vuote di agrofarmaci, plastiche agricole non pericolose, olio, filtri, batterie..) e conferiti in sacchi dai quali si possa verificare il contenuto. E' vietato miscelare tra di loro i rifiuti e nel caso si riscontrassero miscele di rifiuti questi non verranno ritirati. Su richiesta, possono essere forniti alle aziende agricole comodi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti. Sarà necessario comprimere i barattoli in plastica per ridurre l'ingombro.

PRATICHE AMMINISTRATIVE Verranno rilasciati i Formulari di Identificazione Rifiuto e/o i Documenti di Conferimento alle aziende agricole. Eventuale copia potrà essere scaricata dal portale www.riciclagricola.it che garantirà la tracciabilità dei rifiuti. Le fatture verranno messe a disposizione del committente tramite PEC o SDI comunicato. Sarà a cura del cliente scaricare il file e conservarlo.

AZIENDA PULITA® è un marchio registrato di ELITE AMBIENTE S.r.l.



ADERISCI AL SERVIZIO IN 4 PASSAGGI

1) versa la quota di adesione

€ **PAGAMENTO ONLINE** utilizzando QR CODE - oppure -

BONIFICO BANCARIO €39,00
IT 95 S 05387 02000 000047637557

nella causale del bonifico indica: nome azienda, P.IVA o Cod. Cliente

invia la ricevuta del bonifico a:

clienti@elitambiente.it

- oppure tramite - WhatsApp al 3450640060

2) compila e invia il modulo "contratto di servizio", lo trovi su: WWW.AZIENDAPULITA.IT (IL SERVIZIO)

invia il modulo compilato a clienti@eliteambiente.it

3) prenota il servizio

utilizzando il QR CODE

Oppure chiama il numero verde 800 051477

4) trasporta i tuoi rifiuti

nel luogo e data prenotati e paga in base a quanto conferito

SCANNERIZZA IL QR CODE PER PAGARE LA QUOTA DI ADESIONE ANNUALE O PRENOTARE IL SERVIZIO



www.aziendapulita.it

NUMERO VERDE 800 051477

www.riciclagricola.it



Prelazioni: cosa dice la norma sulla *denuntiatio*

di Marzia Rigo

Nel numero precedente abbiamo introdotto l'argomento della prelazione soffermandoci, seppur in via generale, sui requisiti, di natura soggettiva e oggettiva, cui l'ordinamento collega il diritto di essere preferiti ad altri in caso di trasferimento – è bene ribadirlo – a titolo oneroso di un fondo. In quella sede ci siamo anche ripromessi di prendere come punto di partenza il testo della norma, prima di addentrarci in analisi più dettagliate, consapevoli del fatto che ogni situazione va valutata caso per caso.

Riprendendo, allora, la trattazione da dove ci eravamo lasciati, sarà utile osservare che, dopo aver descritto come individuare l'avente diritto di prelazione, l'art. 8, comma 4, della legge 590/1965 pone in capo al proprietario del terreno un onere: notificare al coltivatore la proposta di alienazione, la c.d. **denuntiatio**. Leggiamo:

4. Il proprietario deve notificare con lettera raccomandata al coltivatore la proposta di alienazione trasmettendo il preliminare di compravendita in cui devono essere indicati il nome dell'acquirente, il prezzo di vendita e le altre norme pattuite compresa la clausola per l'eventualità della prelazione. Il coltivatore deve esercitare il suo diritto entro il termine di 30 giorni.

Ecco allora schiudersi la fase più squisitamente procedurale della prelazione, dove l'attore principale è ancora – si badi bene – il proprietario del fondo!

Capita spesso di vedere affittuari o confinanti affaccendarsi, alla stregua di veri mediatori, fra raccomandate e scritture private, corse alla firma di rinunce preventive e chi più ne ha più ne metta. È certamente comprensibile l'interesse del potenziale futuro acquirente di agevolare le operazioni, ma la probabilità di incorrere in grossolani scivoloni è alta, partendo proprio dalla legittimazione ad agire...

infatti, un solo errore di procedura è sufficiente a invalidare l'intero affare!

Preme, quindi, evidenziare come debba essere il proprietario a gestire personalmente, con l'ausilio di un professionista esperto in materia agraria, la compravendita. Il coltivatore, dal canto suo, dovrebbe collaborare in maniera interlocutoria, evidenziando in maniera trasparente la propria qualità, rispondendo (in primis a se stesso) alla domanda con cui abbiamo chiuso il capitolo precedente: ho diritto di prelazione?

Vediamo allora la scaletta da seguire.

In primo luogo, osserviamo che la norma presuppone l'esistenza di un atto: il preliminare di compravendita, che dovrà essere notificato con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno (o forme equivalenti), unitamente alla proposta di alienazione, al coltivatore.

Si deduce dal silenzio della norma che la fase delle trattative (individuazione del potenziale contraente, prezzo, condizioni di vendita) deve essersi già conclusa. Una volta fissate le condizioni nel preliminare, infatti, non è più possibile ricontrattare, ad esempio, rilanciando il prezzo.

Il proprietario, dunque, deve addivenire al preliminare di compravendita: ma con chi? Il preliminare è un contratto che assolve a più scopi e non va considerato solamente in funzione dell'esercizio della prelazione agraria, per questo dobbiamo curarci che sia ben fatto, consapevoli che, ai sensi dell'art. 1372 c.c. "il contratto ha forza di legge fra le parti".

Ben può essere stipulato fra il proprietario del fondo e il suo fittavolo per fissare fra essi le modalità con cui si arriverà al rogito definitivo, ovvero subordinando l'affare al verificarsi di una condizione, o a un termine, ecc... Tuttavia, quando si parla di prelazioni, è più comune che il preliminare venga stipulato con un terzo interessato, oppure con l'affittuario o il



confinante che non abbiano ancora maturato il diritto di prelazione (es: conduzione biennale), ma che comunque vogliono acquistare il fondo. Ebbene, questo contratto, per essere valido ai fini della prelazione, deve contenere obbligatoriamente:

- a. Il nome dell'acquirente. Mi consento una precisazione: anche i dati del promittente venditore devono essere corretti. Evitiamo che la fretta prenda il sopravvento e controlliamo gli intestati (se il fondo è in comproprietà, tutti i comproprietari devono sottoscrivere), le superfici (siamo sicuri che siano corrette? non ci dimentichiamo, per caso, quel micro frazionamento del 1983?), estraiamo visure aggiornate;
- b. Il prezzo di vendita. Il fondo posto in vendita va correttamente identificato anche nei mappali, dev'essere individuabile dal punto di vista catastale, di destinazione urbanistica e del prezzo;
- c. Le altre pattuizioni, ivi compresa la clausola sull'eventualità della prelazione: è necessario, cioè, subordinare l'efficacia del preliminare alla possibilità che l'avente diritto alla prelazione lo eserciti;

Il preliminare, datato e firmato, dev'essere accompagnato da quella che la legge chiama "proposta di alienazione", ma nota anche con il termine di "denuntiatio", cioè va dichiarato, reso noto all'avente diritto di prelazione tramite lettera raccomandata, a prova della ricezione.

La denuntiatio ha, pertanto, un duplice contenuto: informativo, poiché rende noto al fittavolo o al confinante della volontà, fissata nel preliminare, di vendere il fondo rustico, e di invito: ad esercitare, nelle forme e nei modi previsti dagli artt. 8, l. 590/65 e 7, l. 71/1981 il proprio diritto di prelazione alle stesse condizioni contenute nel preliminare, dimostrando di averne i requisiti.

Dal ricevimento della comunicazione anzidetta, il fittavolo, oppure a seconda del caso, il confinante avranno 30 giorni di tempo, a pena di decadenza, per dichiarare di voler esercitare il diritto di prelazione alle stesse condizioni del promissario acquirente.

Ma cosa succede e come comportarsi se l'attesa raccomandata non giunge? Lo vedremo nel prossimo numero.



Riduzione delle rese DOC ed IGT nei vigneti grandinati

di Marco Malison

A seguito delle grandinate che si sono abbattute sulla regione a partire dal 13 luglio e fino alla prima decade di agosto i Consorzi di tutela delle DOC “Prosecco” e “delle Venezie” hanno chiesto alle regioni di adottare – per la sola vendemmia 2023 - provvedimenti di riduzione dei massimali di produzione per prevenire comportamenti scorretti nel carico di cantina e nella rivendicazione delle produzioni. Conseguentemente la Giunta regionale ha adottato la delibera 1373/2023 che prevede la riduzione dei massimali di tutte le DOC le IGT ricadenti nei comuni particolarmente colpiti dalle grandinate

delle ultime settimane secondo la tabella sotto riportata.

- Provincia di Pordenone: Caneva, Brugnera, Fontanafredda, Zoppola, Valvasone-Arzene, San Vito al Tagliamento, Sacile, San Quirino, Porcia, Pordenone, Pasiano di Pordenone, Cordenons e Fiume Veneto;
- Provincia di Udine: Aiello del Friuli, Sedegliano, Mereto di Tomba, Mortegliano, Basiliano, Pozzuolo del Friuli, Porpetto, Pocenia, Talmassons e Codroipo.

Denominazione	Massimale da disciplinare q/hq	Resa ridotta q/ha
DOC Prosecco	180	150
DOC Prosecco atti al taglio	180	150
DOC Prosecco Pinot nero per Rosé	135	115
DOC delle Venezie Pinot grigio	160	135
DOC delle Venezie Bianco	180	150
DOC Friuli Venezia Giulia	120	100
	130	110
	140	120
DOC Friuli Grave	130	110
DOC Friuli Aquileia	100	85
	120	100
	130	110
DOC Friuli Annia	120	100
DOC Friuli Latisana	100	85
	110	95
	120	100
	130	110
IGT Venezia Giulia	190	160
IGT Trevenezie	190	160
	230	195
IGT Alto Livenza	120	100
	150	130
	190	160
	250	215



Successivamente la Direzione Regione risorse agroalimentari ha diffuso una nota specificando che:

- Le superfici delle aziende ricomprese nelle aree individuate dalla delibera, ma non oggetto di danni da eventi grandinigeni, non sono soggette alle restrizioni e quindi valgono le rese previste dai disciplinari di riferimento e dai provvedimenti di gestione delle produzioni approvati nel mese di luglio per la DOC “Prosecco” e per la DOC “delle Venezie”.
- In sede di controllo o verifica da parte degli organismi competenti per gli adempimenti amministrativi successivi, sarà onere dell’azienda giustificare la resa dichiarata con apposita documentazione che avvalori la modalità di stima della resa stessa, eventualmente supportata con quanto riscontrato dall’Organismo di certificazione competente o dai periti delle assicurazioni grandine.

A tale riguardo gli organismi di certificazione

(CEVIQ, ValorItalia, Triveneta Certificazioni) chiederanno una specifica autocertificazione ai produttori che ritengono di non aver subito danni. Il medesimo documento sarà utilizzato dal CAA per la compilazione della dichiarazione di raccolta.

Resta peraltro inteso che, anche nei comuni non citati della DGR 1373/2023, il produttore dovrà porre la massima attenzione nel dichiarare scrupolosamente l’effettiva resa, anche in esito ad eventuali danni subiti e riconosciuti o risarciti dalle compagnie assicurative, a fronte dei già menzionati eventi calamitosi. Diversamente si potrebbe configurare il reato della frode in commercio ed eventualmente quello di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari.

Con riferimento allo stoccaggio previsto per le DOC delle Venezie e DOC Prosecco l’amministrazione ha inoltre chiarito che, anche nel caso di riduzione delle rese, i limiti quantitativi restano invariati rispetto ai provvedimenti precedentemente adottati:

DOC delle Venezie Pinot grigio	DGR 1043/2023	In generale	<ul style="list-style-type: none"> • resa PG 160 q; • stoccaggio produzioni eccedenti i 130 q/ha (ovvero eccedenti i 78 q/hq per i vigneti al secondo ciclo vegetativo)
	DGR 1373/2023	Per i comuni delimitati causa grandinate	<ul style="list-style-type: none"> • resa PG 135 q/ha; • stoccaggio produzioni eccedenti i 130 q/ha (ovvero eccedenti i 78 q/ha per i vigneti al secondo ciclo vegetativo)
DOC Prosecco	DGR 1206/2023 modificata con DGR 1374/2023	In generale	<ul style="list-style-type: none"> • resa Glera e complementari in ambito aziendale 180 q/ha; stoccaggio produzioni eccedenti i 150 q/ha • resa atti al taglio* 180 q/ha • resa Pinot nero da vinificare in rosso 135 q/ha • i superi della Glera sono destinati a prodotto diverso da vino
	DGR 1373/2023	Per i comuni delimitati causa grandinate	<ul style="list-style-type: none"> • resa Glera, complementari in ambito aziendale e atti al taglio* la resa è di 150 q/ha • no stoccaggio produzioni • resa Pinot nero da vinificare in rosso 115 q/ha • superi non sono ammessi

Per i vigneti al secondo ciclo vegetativo la resa dovrà essere ridotta al 60%



Linee guida regionali per i controlli del latte destinato al consumo umano

di Barbara Toso

Con Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria, n. 20597 (B.U.R n°21 del 24/5/23), sono state adottate le nuove “Linee guida regionali per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell’ambito della produzione, trasformazione e immissione sul mercato del latte destinato al consumo umano”, con abrogazione delle precedenti (date 2016), non più adeguate per intercorse variazioni normative.

Focalizziamo l’attenzione sulle variazioni riguardanti la vendita diretta di latte crudo, cui il documento dedica uno spazio specifico. Come noto, le aziende con allevamento di capi da latte (di tutte le specie) regolarmente registrate in BDN, hanno la possibilità di cedere direttamente ai consumatori finale il latte ottenuto. La vendita può essere di tipo occasionale oppure rientrando in attività organizzata. Nel primo caso si tratta di cessione di piccole quantità su specifica richiesta, in forma, appunto “occasionale/una tantum”, senza che questa rappresenti mai la vendita prevalente. Nel secondo, invece, rientrano la vendita mediante distributori (in sede aziendale o al di fuori della stessa) o previo confezionamento (in questo caso

esclusivamente presso lo spaccio aziendale).

Si ribadisce che la vendita diretta di latte crudo è attività che va sempre notificata, con apposita SCIA, all’Azienda Sanitaria, sia essa effettuata con distributori o altre modalità (confezionamento) ad esclusione solamente della cessione occasionale, come sopra descritto. Ciò consente alle autorità di effettuare tutti i controlli necessari, sia preventivi che periodici.

Le linee guida riportano i requisiti igienico-sanitari da rispettare (parzialmente variati rispetto al documento del 2016) e con riferimento al latte delle diverse specie. I requisiti andranno valutati in apposito piano di campionamento in autocontrollo, ove ogni azienda stabilisce anche la cadenza dei controlli (al minimo trimestrale, mensile per l’aflatossina M1).

Sono poi elencati i criteri di campionamento e controllo ufficiale, sia della materia prima (da erogatori o da tank), che dei requisiti strutturali e gestionali (ad esempio: controllo del rispetto delle temperature).

Non da ultimo, sono riassunte le informazioni che obbligatoriamente devono essere date al consumatore, per esposizione su erogatore o in azienda (spaccio) o mediante etichettatura:





- DENOMINAZIONE DI VENDITA (LATTE CRUDO DI...)
- RAGIONE SOCIALE E SEDE DELL'ALLEVAMENTO
- DATA DI MUNGITURA
- DA CONSERVARE IN FRIGORIFERO A TEMPERATURA COMPRESA TRA 0 E 4°C



- **PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA BOLLITURA (IN CARATTERI ROSSI ALTI ALMENO 4 CM NEL CASO DI EROGATORI, 1 CM NEL CASO DI ETICHETTA DI LATTE CONFEZIONATO) - SI RACCOMANDA L'ESPOSIZIONE DI QUESTA FRASE ANCHE NEL CASO DI VENDITA OCCASIONALE**
- **DA CONSUMARE ENTRO TRE GIORNI DALLA DATA DI MUNGITURA**

È altresì vietato dare indicazioni che inducano in errore, incluse quelle che attribuiscono proprietà non possedute o atte a prevenire o curare malattie.

Si ricorda che può essere venduto solo il latte

“di giornata”, e pertanto il latte degli erogatori va sostituito almeno ogni 24 h.

Non essendo possibile riassumere in poche righe, restiamo a disposizione dei soci per informazione più dettagliate.



Ripartono i corsi funzionali al rilascio e al rinnovo del “patentino fitofarmaci”. Chi fosse interessato può rivolgersi al proprio Ufficio Zona Coldiretti di riferimento, indicando i propri dati (inclusa la data di scadenza del patentino, laddove presente).

Si ricorda che, per effetto della DGR 19 febbraio 2021, n. 248:

- La domanda di rinnovo dell'abilitazione può essere presentata anche nei 12 mesi successivi alla scadenza, qualora la frequenza dei corsi di aggiornamento sia avvenuta nel medesimo periodo. Vale a dire che il titolare di un patentino scaduto ha ancora 1 anno di tempo (dalla data di scadenza), per partecipare a corsi di rinnovo. Non è più obbligatorio, quindi, ripartire con l'iter di primo rilascio (frequenza corso “base” ed esame). Si precisa dopo la scadenza e prima del rinnovo il patentino non è valido, e quindi non possono essere né acquistati né impiegati fitofarmaci.
- La validità degli attestati di frequenza è fissata in 2 anni esclusivamente per i corsi funzionali alla prima acquisizione del patentino, mentre per i corsi di rinnovo non viene definito alcun limite

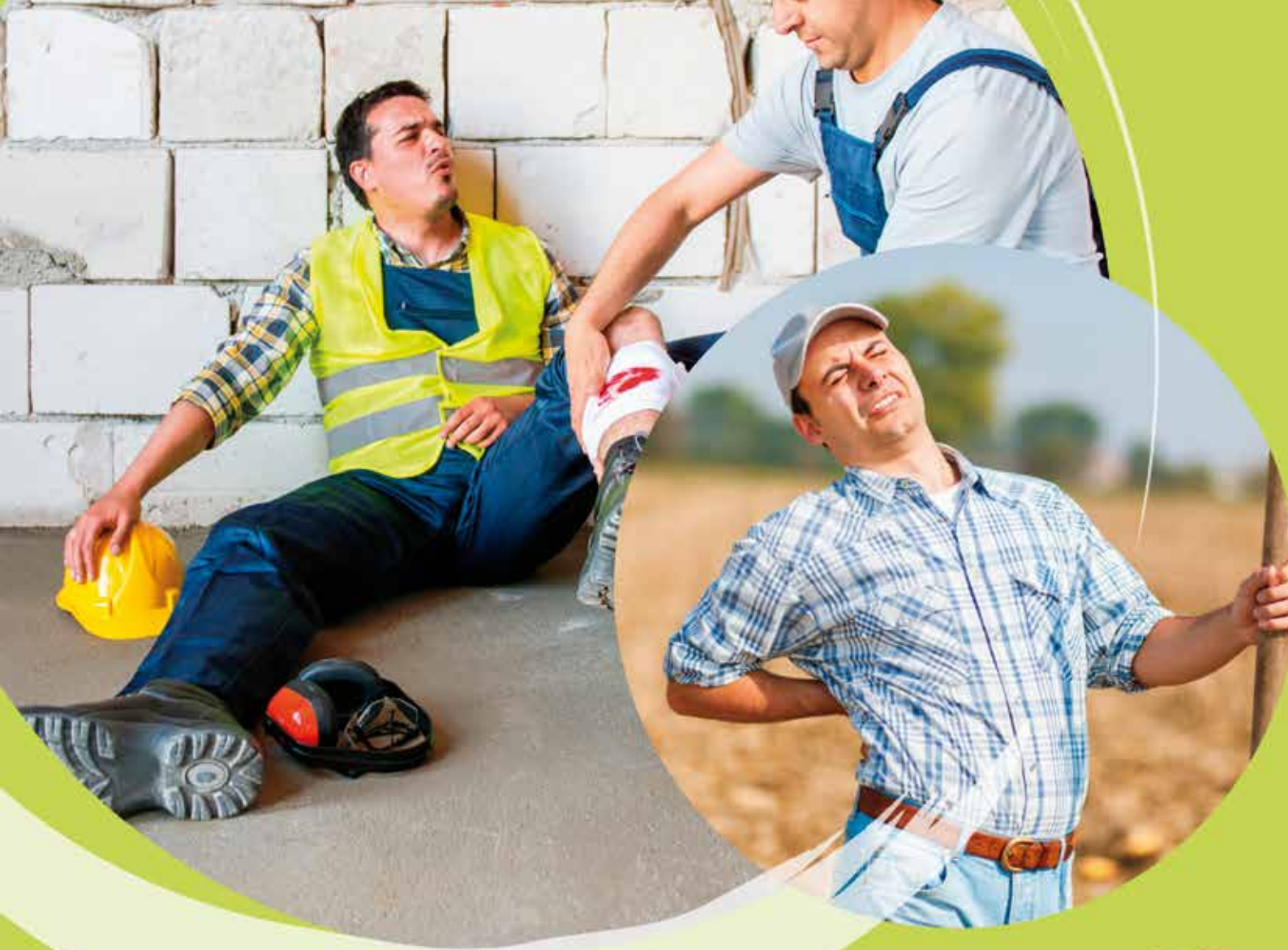
**Per ulteriori informazioni contattare il Servizio Sicurezza Alimentare:
Barbara Toso: 0432595964
Elena Lorigiola: 0432595963**

SERVIZIO SALUTE & SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO



- **Consulenza personalizzata**
- **Assistenza in seguito a verifica degli Organi di controllo**
- **Sopralluoghi aziendali**
- **Redazione**
 - DVR
 - Valutazione Rischi Specifici
 - DUVRI
 - POS
- **Corsi di formazione obbligatori:**
 - RSPP
 - Preposti
 - **Formazione Lavoratori:**
 - Generale e Specifica
 - Primo Soccorso
 - Antincendio
 - **Abilitazioni uso attrezzature:**
 - Patentino Trattori
 - PLE
 - Carrelli Elevatori
 - Pale-Terne
 - Luoghi confinati





AGGIUNGIAMO VALORE AL VALORE
epaca
COLDIRETTI 

INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI

I NOSTRI UFFICI
sono a
TUA DISPOSIZIONE

AFFIDATI A NOI
PER LA TUTELA GRATUITA
DEI TUOI DIRITTI



Scopri le nostre pagine 

Epaca Gorizia
Epaca Pordenone
Epaca Udine

Noi ci crediamo!

“ Per questo abbiamo
scelto la varietà resistente
a peronospora e oidio
SAUVIGNON RYTOS® ”

Nicola Lorenzon — I Feudi di Romans



L'innovazione in viticoltura



PER REALIZZARE VIGNETI AD ALTA SOSTENIBILITÀ
AMBIENTALE **VCR** METTE A DISPOSIZIONE
DEI VITICOLTORI **14 VARIETÀ RESISTENTI**.
PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONSULTA IL
NOSTRO SITO O CONTATTA LA RETE VENDITA VCR.

STUDIOFABBRIO.COM



Patrik Princic nuovo delegato Giovani Impresa Gorizia



Patrik Princic è il nuovo delegato Giovani Impresa Gorizia. È stato eletto all'unanimità da parte del comitato Giovani Impresa a seguito dell'impos-

sibilità del delegato uscente di portare a termine il percorso intrapreso. Patrik ha 25 anni, risiede a Cormons ed è persona fortemente appassionata dal mondo del vino e legata al territorio. Ultimati gli studi all'Istituto Superiore Paolino D'Aquileia di Cividale, indirizzo Viticoltura ed Enologia, ha scelto di frequentare il sesto anno all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige per specializzarsi in viticoltura. In seguito, è entrato attivamente nell'azienda di famiglia, apportando freschezza e le conoscenze acquisite con gli studi.

La realtà in cui opera è orien-

tata alla coltivazione della vite e alla produzione di vini bianchi freschi di altissimo livello nell'areale del Collio Goriziano. «Sono molto orgoglioso di poter rappresentare i giovani agricoltori di Coldiretti Gorizia e felice di intraprendere insieme a tutto il comitato un percorso di crescita e di rappresentanza all'interno della Coldiretti», le sue parole al termine della seduta elettorale. Il direttore provinciale Ivo Bozzatto e il neo eletto presidente della Coldiretti Fvg Martin Figelj hanno chiuso i lavori augurando buon lavoro a Patrik e a tutta la squadra del movimento giovanile.



COLDIRETTI
GIOVANI IMPRESA

PER INFO GIOVANI IMPRESA:
Elisabetta Tavano 0432 595811
elisabetta.tavano@coldiretti.it

Segui Giovani Impresa su
www.giovanimpresa.coldiretti.it
www.facebook.com/ColdirettiGiovanImpre

Sei un giovane in agricoltura? Hai una storia di innovazione, di diversificazione, di valorizzazione nel settore agroalimentare?

Raccontaci il tuo modo di fare agricoltura moderna.

C'è la possibilità di pubblicare la tua esperienza e di promuoverti sul sito

www.giovanimpresa.coldiretti.it

Invia il tuo racconto o chiedi informazioni a elisabetta.tavano@coldiretti.it tel. 0432 595811
(la pubblicazione avverrà previa selezione del materiale pervenuto).

AAA ESPERIENZE DI AGRICOLTURA DA 10 E LODE CERCASI



A parlarci oggi è Stefano Calligaris, titolare dell'Azienda Agricola "In Cortile", che ci racconta come si sia evoluta l'esperienza della sua azienda a partire dall'ingresso in Campagna Amica

Carta di identità aziendale

Nome Azienda:

Az. Agricola In Cortile di Calligaris S.

Sede:

Via G. Marconi 23/B, Sottoselva - Palmanova

Prodotto:

Carne di suino, di pollo, salumi

In Campagna Amica dal:

2018

Presenza ai mercati:

Martedì, Venerdì e Sabato:

Mercato Coperto - Via Tricesimo, 2 - Udine



Controllo qualità



«Confronto e rapporto continuo con il consumatore»

Da quanto tempo è al mercato?

Eravamo da tempo incuriositi ed interessati a Campagna Amica ma non ne facevamo parte per difficoltà logistiche. Poi con l'apertura nel 2018 del nuovo Mercato Coperto di Udine, abbiamo deciso di cogliere l'occasione per entrare a far parte di questa famiglia, credendo sempre più nella possibilità della vendita diretta al consumatore delle nostre produzioni. Avevamo iniziato già da diversi anni la trasformazione degli animali da noi allevati, ma le vendite erano indirizzate principalmente alla ristorazione e al nostro spaccio aziendale. La partecipazione al Mercato Coperto ci ha permesso di arrivare ad un consumatore un po' più lontano dalla nostra sede.

Qual è la filosofia della sua azienda?

La nostra famiglia si è dedicata alle produzioni di avicoli già dal primo dopoguerra. Vendevamo animali da cortile per l'allevamento familiare, tradizione quest'ultima che negli ultimi anni è andata praticamente scomparendo. Abbiamo deciso quindi di reinventarci proponendo un prodotto pronto da cuocere.

Per la nostra azienda abbiamo scelto un tipo

di allevamento assolutamente non intensivo, quando possibile con spazi all'aperto, con tempi lenti di accrescimento ed alimentazione con cereali in parte prodotti da noi. Agli avicoli, dal 2004 si sono aggiunti i suini, che prima venivano allevati solo per l'autoconsumo.

Vogliamo dunque proporre carni provenienti da un allevamento molto attento al benessere animale, un "vero" benessere, allevati con passione ed attenzione per tutti gli aspetti. Non ultimo quello della macellazione, fase importantissima e molto delicata, che svolgiamo in prima persona nelle nostre due strutture di macellazione, direttamente nella nostra azienda (anche qui km a zero).

Che cosa l'ha convinta a esserci?

Il progetto di Campagna Amica rispecchia moltissimo la nostra filosofia aziendale: le produzioni sono sempre locali, il vero km 0, sostenibili, stagionali e la modalità di vendita permette un rapporto diretto con il consumatore finale, l'unico che può dare un vero giudizio del nostro lavoro.

Quale il valore aggiunto di questa presenza per la vostra attività?

Il contatto diretto con il consumatore che, attraverso le proprie scelte, ci guida nella realizzazione dei prodotti da proporre.

Con la vendita diretta nei mercati di Campagna Amica possiamo inoltre limitare al massimo gli sprechi, infatti possiamo produrre più volte a settimana in base alle richieste.

A che target di consumatori vi rivolgete?

Il nostro consumatore tipo cerca il vero km 0, una tipologia di allevamento sostenibile ed è alla ricerca dei sapori di una volta, quelli autentici.



L'estate del granchio blu anche al Mercato coperto Campagna Amica di Udine

di Vanessa Orlando

Il crostaceo più chiacchierato degli ultimi tempi è presente pure nella Laguna di Marano, dove pesca Roberto Callegaro per proporlo in vendita sul suo banco del Mercato coperto di Udine.

Grazie alla preziosa collaborazione con il maestro di cucina Germano Pontoni, siamo stati tra i primi in città a dedicare un approfondimento per i consumatori e clienti del nostro mercato. Sabato 26 agosto si è svolto infatti lo show cooking con la preparazione a vista di alcuni piatti a base di granchio blu, dando importanti informazioni sulle caratteristiche di questo nuovo abitante dei nostri mari e ottimi consigli per una preparazione adeguata e di successo. Il granchio blu può essere infatti un ottimo ingrediente da inserire nella nostra cucina.

«Mi sono quasi stupita di tutto il clamore che ha fatto in estate il granchio blu, perché di fatto al Mercato coperto di Udine siamo abituati a vederlo in vendita ormai da diversi mesi, a dimostrazione della capacità di adattamento alle nuove condizioni climatiche degli imprenditori agroalimentari, in questo caso in particolare dei pescatori, facendo della filiera corta non solo tradizione, ma anche innovazione», racconta Vanessa Orlando, coordinatrice Campagna Amica Fvg.





TESSERAMENTO 2023



**INSIEME L'OSPITALITÀ
HA UN ALTRO GUSTO
ENTRA A FAR PARTE DI TERRANOSTRA**

1. MACCHINE, ATTREZZATURA AGRICOLA E DI VINIFICAZIONE

CERCO erpice rotante e trattore Deutz 30 cavalli. Tel 345.2699777

VENDO fresa seminuova per terreni duri e morbidi. Tel 345.2699777

VENDO frangizolle Macoratti da 2,2m; aratro Pietro Moro 16; atomizzatore per pioppi su sollevatore 7hl 25m altezza; atomizzatore viti; trivella profondità 1,5m per pioppi; frangizolle Gherardi pesante da 2,5m 10q peso; motocoltivatore Pasquali 18hp 2 aratri e fresa funzionante; botte Cum 20hl. Tel 347.5106970

VENDO torchio su ruote cestello 90X90; 2 botti inox da 5hl e 1 da 10hl. Tel 380.5336278

VENDO zona Bagnaria arsa 100 tubi zincati da 100mmx5m ottime condizioni. Tel 351.8340040

VENDO Fiat 300 con sollevatore nuovo; erpice Biagioli; botte Dal Degan 200l portata con spruzzi per diserbo o viti; pompa Dal Degan con cardano e barra diserbo 8m; terzo punto; torchio idraulico Bosello da 70cm; pigiadiraspatrice Coccaglio con 2 motori elettrici per espulsione mosto monofase; pigiadiraspatrice manuale; damigiane da 54l con cesto plastica/legno; 2 tini in plastica alimentare da 5hl. Tel 333.4005991

VENDO Fiat OM 750 cabinato buone condizioni; spandiconcime a imbuto da 3q; sarchiatrice mais 4 file contenitori inox da 2q; estirpatore Ora 2,5m con rullo; botte diserbo 6hl barra 10m a norma seminuova. Tel 335.6599329

VENDO sarchiatrice; estirpatore 9 ancore; damigiane da 54l e bottiglioni da 2l. Tel 349.2966551

VENDO carrello adibito vendita prodotti agricoli attrezzato per fiere con cucina. Tel 347.2622413

VENDO 1200 pali in cemento 2,7/2,8x7x7 4 trecce; botte in vetroresina da 10hl; varie attrezzature da cantina zona San Lorenzo di Arzene. Tel 333.6170919

VENDO motocoltivatore Lombardini con motore LD510 14hp diesel; motofalciatrice BCS 622 lama 140cm motore Acme 12hp a petrolio. Tel 349.4011281 ore serali

VENDO botte diserbo portata da 6hl da collaudare barre manuali 10m, pompa 2 membrane, miscelatore 5 vie. Tel 347.9691286

VENDO seminatrice frumento Agritalia; seminatrice mais/soia 4 file Omega; motopompa 150hp con pompa Oma. Tel 338.4866731

2. QUOTE, ANIMALI E PRODOTTI

VENDO per cessata attività alveari di api. Tel 0431.998633 ore pasti

VENDO manze manzette e vitelle Frisona iscritte alpeggiate. Tel 333.9216545

VENDO fieno bio in rotoballe. Tel 347.8942532

3. IMMOBILI E FABBRICATI

VENDO terreno agricolo di 1.11.10ha zona di Piancada (Palazzolo dello Stella). Tel 393.8080914

VENDO superficie vitata da 10ha prosecco doc Friuli. Tel 338.3076620

VENDO fabbricato da adibire ad attività agrituristica comune di Prato Carnico loc. Rio Bianco (Val Pesarina) a 7Km da Pesaris. Tel 328.5423838

AFFITTO 4ha di terreno a prosecco per successiva vendita diritti. Tel 348.3325497

CERCO terreno seminativo in affitto zona Azzano decimo, Praturlone, Bannia, Taiedo, Cesena e Villotta. Tel 338.3433397

4. VARIE

VENDO Ciao Piaggio seminuovo. Tel 0431.998633 ore pasti

VENDO cucina Snaidero bianca in buono stato 3,7m completa di elettrodomestici (no frigo), mensole, mobile da 0,90x2m, mobile da 0,45x2m (tutto profondità 0,6m); tavolo 1,5x0,8m; pannello luci a soffitto. Tel 0432.482515

INSERZIONI GRATUITE **solo per soci**

PER LE INSERZIONI SCRIVERE A ufficiostampa.fvg@coldiretti.it

oppure chiamare lo **0432.595956** - ORARIO. **dalle 9.00 alle 13.00**

Per mancanza di spazio non tutte le inserzioni potranno essere pubblicate



Prezzi bloccati
sul gasolio da riscaldamento

**FAI IL TUO ORDINE ORA
E NON PENSARCI PIÙ!**



forniture
per privati e aziende



consegne veloci
in tutta la regione



condizioni vantaggiose
e trasparenti

consorzioagrariofvg.it
carburanti@capfvg.it
0432 838828



CA CONSORZIO
AGRARIO FVG
servizi a tutto campo

seguici su  