

Il Coltivatore

n° 3



friulana

MARZO
2025

Parma, 20mila agricoltori in piazza per difendere la salute di tutti



COLDIRETTI PER L'EUROPA

A Milano ascolto e confronto con la base associativa

LA PAC CHE VORREI

Giovani Impresa per il futuro dell'agricoltura

SQNBA

Approvati i disciplinari

- Rotopressa a camera variabile
- Diametro balla: da 1 a 1,85 m
- Larghezza: 1,21 m
- Trasmissione: cingolo a camme
- Rotore RotoFlow HC Premium
- Lubrificazione automatica della catena
- 13 coltelli

**PRONTA
CONSEGNA**

record
**SCARICO
BALLA
IN 3 SEC.**

ROTOPRESSA V461 R

NUOVE ROTOPRESSE JOHN DEERE SERIE R & M
LA ROTOPRESSA DAL CUORE DURO, MA PIÙ TENERO CHE C'È!

La tua occasione al tasso fisso 2,99% *

Affidabilità

Costruita con componenti maggiorati per durare nel tempo

Velocità

Pressatura ad alta velocità, scarico da record

Tecnologia

Monitor o collegamento ISOBUS per il controllo completo di tutte le funzioni

Innovazione

Fermo e ripartenza macchina per scarico balla automatico

ROTOPRESSA V461 M

**PRONTA
CONSEGNA**

- Rotopressa a camera variabile
- Diametro balla: da 1 a 1,85 m
- Larghezza: 1,21 m
- Coclea convergente da 480 mm di diametro
- 13 coltelli

*MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE: dal 14 marzo al 23 Marzo 2025, la Clientela potrà valutare di richiedere un leasing finanziario, prodotto di Crédit Agricole Leasing Italia e intermediato da John Deere Financial, ad un tasso agevolato per l'acquisto una rotopressa John Deere fino al 70% del listino della macchina. Finanziamento leasing finanziario con durata 60 mesi con rate semestrali, trimestrali o mensili posticipate, tasso leasing fisso 2,99%, anticipo 15% e riscatto 1%. Nel caso in cui l'importo finanziato superi il limite del listino indicato, la parte eccedente potrà essere finanziata al tasso di riferimento di Crédit Agricole Leasing Italia in vigore al momento della richiesta. Esempio di finanziamento in leasing finanziario con anticipo 15%, riscatto 1% e assicurazione ALL-RISKS REALE MUTUA in convenzione (prodotto di Società Reale Mutua di Assicurazioni); per conoscere i dettagli si rimanda al Set Informativo disponibile sul sito www.ca-leasing.it o altra polizza equivalente reperita sul mercato; listino indicativo di una rotopressa John Deere V461M; imponibile fattura di € 65.000,00 + IVA; anticipo € 9.750,00 + IVA; riscatto € 650,00 + IVA; finanziamento in 60 mesi, 60 rate mensili posticipate da € 980,11 + IVA; premio annuo assicurazione ALL-RISKS € 21,42; costo canone mensile comprensivo di assicurazione € 1.001,53. Per tutti i termini e le condizioni del leasing, fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili sul sito www.ca-leasing.it e nelle Filiali delle banche del Gruppo bancario CA Italia e consegnati al momento della richiesta di leasing. Il leasing verrà erogato, salvo approvazione di Crédit Agricole Leasing Italia. John Deere Financial è un marchio concesso in licenza al Gruppo Bancario Crédit Agricole Italia. L'immagine è puramente indicativa.

SERGIO BASSAN
Trattori per passione dal 1957



CONTATTO DIRETTO:
Gabriele Valvason
gabrielevalvason@bassan.com
Cell. 335 5326433

FILIALE DI RIFERIMENTO:
Via Luigi Magrini, 2
33031 Basiliano (UD)
infobassan@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. 3
24 marzo 2025

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, Marco Malison, Re-
nato Nicli, Vanessa Orlando, Marzia Rigo,
Elisabetta Tavano, Barbara Toso

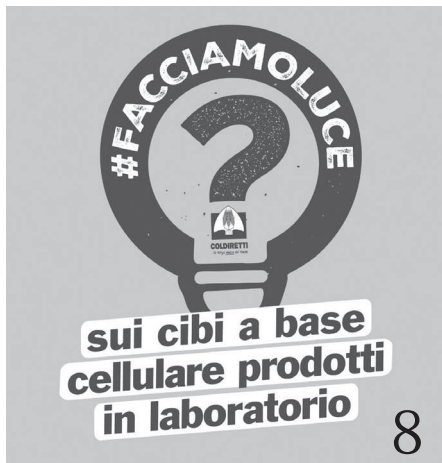
COORDINATORE DI REDAZIONE
Marco Ballico

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



IN QUESTO NUMERO

- 4 “L’Europa che vogliamo”, la mobilitazione a difesa del Made in Italy
- 6 A Milano ascolto e confronto con la base associativa
- 8 Più di 600 agricoltori dal Friuli Venezia Giulia a Parma
- 10 Coldiretti Giovani Impresa: la Pac che vorrei per il futuro dell’agricoltura
- 11 I giovani imprenditori di Coldiretti Fvg protagonisti a Bruxelles
- 15 La cuoca contadina Giorgia De Luca cucina il frico a “ I fatti vostri”
- 16 SQNBA
- 18 DOC Prosecco: si punta a 30.000 ettari
- 20 Acqua potabile e imprese alimentari: nuove indicazioni operative regionali
- 24 Pensionati Udine: la gita
- 25 Campagna Amica Udine: alla scoperta dei sigilli
- 26 A Ortogiardino Coldiretti con Campagna Amica
- 27 Pordenone: coltivare rispetto con le “donne del fare”
- 28 Doberdò del Lago, Coldiretti Gorizia incontra il Comune
- 31 Compro.Vendo



“L’Europa che vogliamo”, la mobilitazione a difesa del Made in Italy

Quella di Parma dello scorso 19 marzo è stata l’ennesima dimostrazione della forza delle proposte della Coldiretti. Sono scesi in piazza 20mila agricoltori per difendere la salute di tutti. E il Friuli Venezia Giulia, con i suoi 600 rappresentanti, ha dato un contributo importante. Una presenza, quella della grande mobilitazione “L’Europa che vogliamo”, a difesa del Made in Italy e contro l’aggressione di chi vuole attaccarlo con regolamenti ideologici o sostituendo i cibi naturali con i cibi cellulari fatti in laboratorio. L’obiettivo permanente della Coldiretti, del resto, rimane salvaguardare la sovranità alimentare europea e nazionale, assicurando il diritto di accesso al cibo a tutti i cittadini.

Le richieste alla Commissione Ue sono fissate in otto punti: risorse adeguate per il settore agricolo, sburocratizzazione e semplificazione, origine obbligatoria del Paese d’origine in etichetta, abolizione della regola dell’ultima trasformazione sostanziale del codice doganale, no a etichette allarmistiche o tasse sul vino, più controlli alle frontiere contro le importazioni sleali, regole e trasparenza sui cibi ultraformulati, considerare come farmaci i cibi fatti in laboratorio.

Richieste portate a Parma per un’Europa diversa, più coraggiosa, più vicina ai suoi popoli, che lavori per la pace. Non a caso, accanto alle nostre bandiere, abbiamo visto sfilare tante bandiere europee.

Che fosse una manifestazione non contro qualcuno, ma per accendere la luce sulle questioni chiave, perché dell’Europa, come è stato detto, abbiamo bisogno come il pane, lo dimostra il confronto aperto e costruttivo con i vertici dell’Efsa, l’Autorità europea per la sicurezza alimentare. Come hanno rimarcato il presidente e il segretario di Coldiretti Ettore Prandini e Vincenzo Gesmundo dopo l’incontro, l’iniziativa fin dal primo momento aveva l’obiettivo di rafforzare la ricerca medica e il ruolo di Efsa.

Efsa che ha assicurato che condurrà ogni analisi necessaria su ogni singolo prodotto notificato, includendo test pre-clinici e clinici sui cibi derivati da colture cellulari e da fermentazione di precisione. Positiva anche la volontà dell’Autorità di operare con totale trasparenza, garantendo l’accessibilità pubblica delle informazioni relative ai prodotti notificati, agli studi richiesti e al processo di valutazione scientifica. Questo aspetto è cruciale per garantire la fiducia dei cittadini e degli operatori del settore agroalimentare.

L’impegno continuerà a Bruxelles per ulteriori potenziamenti delle regole e della trasparenza.

di Matteo Zolin

Presidente Provinciale Coldiretti Pordenone





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



A Milano ascolto e confronto con la base associativa

Coldiretti per l'Europa. Questo lo slogan che ha accompagnato, insieme alle tradizionali bandiere gialle dell'associazione e da quelle blu dell'Ue, la due giorni di Milano che ha dato il via alla serie di incontri che la principale organizzazione agricola d'Italia e d'Europa sta organizzando in tutto il Paese.

Due giorni di ascolto e confronto per rinsaldare il legame tra Coldiretti e la sua base associativa in un contesto di grande incertezza economica e politica. Un patto che assume ancora più valore in un periodo segnato da crisi globali, instabilità politica e incertezza economica, in cui il ruolo dell'Europa diventa cruciale. Nel percorso di Coldiretti emergono tre parole chiave: mobilitazione permanente, coraggio e speranza. Tre valori che guideranno le prossime battaglie per chiedere più scienza, più salute e più attenzione a produttori e consumatori.

Durante l'incontro del 5 marzo, che ha visto la partecipazione di oltre 1.300 persone da Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto sono state messe in luce dal segretario generale Vincenzo





Gesmundo e dal presidente Ettore Prandini, le principali sfide che il settore agricolo sta affrontando, evidenziando la necessità di interventi concreti per tutelare il lavoro degli agricoltori e garantire la competitività delle produzioni italiane. Tra i temi più sentiti, al centro anche dell'incontro del 6 marzo che ha visto la partecipazione di oltre 1.500 persone da Piemonte, Emilia Romagna, Liguria, Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta la concorrenza sleale alle frontiere, con la richiesta di un maggiore controllo sulle importazioni e il potenziamento delle mobilitazioni come strumento di pressione politica. Centrale anche il ruolo del turismo rurale, con la necessità di valorizzare il rapporto tra agricoltori e viaggiatori, abbattendo gli ostacoli burocratici che frenano lo sviluppo del settore.

È stato più volte ribadito il valore della coesione europea, oggi più che mai essenziale per rafforzare il posizionamento dell'agroalimentare. All'Europa si chiede più coraggio, meno burocrazia e di essere più vicina alle richieste dei suoi popoli. Un cambio di passo deciso nell'affrontare le sfide di questo momento storico, superando, come detto, il peso eccessivo della burocrazia, che finisce spesso per prevalere sulla politica nel determinare il destino dei cittadini e quindi degli agricoltori italiani ed europei.

Anche la zootecnia è stata al centro del dibattito, con gli allevatori che si sono confrontati con la dirigenza nazionale denunciando l'impatto delle recenti emergenze sanitarie, dalla peste suina alla lingua blu, che hanno messo in difficoltà intere filiere. E si chiede un ripensamento del sistema assicurativo, che oggi assorbe ingenti risorse senza offrire adeguate garanzie agli agricoltori.

Infine, attenzione alla competitività dell'agricoltura di montagna e alle sfide della multifunzionalità, con la richiesta di strumenti efficaci per supportare le imprese locali. È stato ribadito inoltre l'impegno per un'agricoltura sostenibile, innovativa e capace di rispondere alle esigenze del mercato, proteggendo al contempo la qualità e la sicurezza alimentare per i consumatori.





Più di 600 agricoltori dal Friuli Venezia Giulia a Parma

«Siamo pronti a metterne in evidenza i limiti, le carenze, i ritardi dell'Europa, ma in nessun momento vogliamo che se ne metta in discussione l'esistenza. Saremo a Parma per un'Europa migliore, più equa, più forte, più generosa». Così il presidente della Coldiretti Fvg Martin Figelj ha presentato la manifestazione di Parma, che ha visto oltre 600 presenze dalla regione.

Una mobilitazione straordinaria, con oltre 20mila agricoltori in corteo pacifico, non di protesta, a difesa soprattutto delle nuove generazioni, guidato dal presidente nazionale Ettore Prandini e dal segretario generale Vincenzo Gesmundo, partito dal parco 1° maggio della cittadina per raggiungere la sede dell'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, l'ente incaricato di valutare l'immissione al consumo dei nuovi alimenti che ha sede proprio nella città ducale, simbolo della Food Valley nazionale dove vengono prodotte tante eccellenze della Dieta mediterranea messe oggi a rischio dagli alimenti che proprio Efsa è chiamata a valutare.

Sulle centinaia di cartelli esposti dai manifestan-



ti, si leggevano alcuni slogan come “Cibo dalle campagne non dai laboratori”, “Più ricerca medica”, “I cittadini europei non sono cavie”, ma anche “Coltiviamo un futuro di pace”, “Stop alle guerre militari e commerciali” e “L’Europa ci serve come il pane”. All’Europa si è chiesto un deciso cambio di passo su temi cruciali come quello della burocrazia che soffoca i nostri agricoltori. C’è bisogno di un’Europa che ascolti davvero i bisogni della gente e non le lobby o le multinazionali, di un’Europa attenta alla difesa dell’identità di ogni Stato.

La discesa in piazza della Coldiretti è anche una risposta a una preoccupazione diffusa tra i consumatori. Secondo un’indagine Noto Sondaggi 2024, sette italiani su dieci si dichiarano contrari al consumo di carne, latte e altri cibi fatti in laboratorio, l’8% in più rispetto al 2023.

A supportare la mobilitazione, anche la campagna digitale #facciamolucre, per informare i consumatori sui potenziali rischi di questi prodotti e promuovere un’alimentazione consapevole, radicata nella tradizione agricola italiana. Attraverso sticker simbolici a forma di lampadina e contenuti mirati, l’iniziativa invita a riflettere su ciò che arriva sulle nostre tavole e a dare voce ai dubbi sollevati dalla comunità scientifica.





Coldiretti Giovani Impresa: la Pac che vorrei per il futuro dell'agricoltura

di Elisabetta Tavano

Quali sono le priorità per la PAC del futuro? A questo quesito hanno cercato di dare una risposta i giovani che hanno partecipato all'incontro InfoPAC "La Pac che vorrei" che si è tenuto a Pordenone, organizzato da Giovani Impresa Friuli Venezia Giulia. «Un ricambio generazionale vero e concreto in agricoltura passa attraverso una Politica Agricola Comune (PAC) che garantisca risorse esclusivamente ai veri agricoltori. Come? Semplificando la burocrazia e investendo in innovazione – spiega Mattia Pavan, delegato regionale Giovani Impresa –. È fondamentale ridefinire a livello europeo il concetto di agricoltore attivo, perché oggi i fondi della PAC vengono spesso destinati a realtà che poco hanno a che fare con l'agricoltura reale. La PAC deve essere un'opportunità per i giovani, non un ostacolo».

Dopo l'apertura dei lavori, a cura del direttore regionale Cesare Magalini, i giovani hanno svolto un questionario, introdotto da Anna Delle Monache, dello staff della segreteria nazionale Giovani Impresa, seguendo la Q Methodology, volta ad indagare i loro pensieri sull'attuale Politica Comunitaria. Il responsabile regionale della PAC, Marco Malison, ha poi fornito ai ragazzi alcuni principi di base su cui lavorare. Nella seconda fase del pomeriggio, hanno sviluppato, attraverso dei lavori di gruppo coadiuvati dalla facilitatrice Tania Cariani, dei progetti con proposte concrete per una Pac più efficace e mirata.

«Una modalità coinvolgente di lavorare su un tema che ci sta particolarmente a cuore, come quella del ricambio generazionale – ha affermato Greta Minisini delegata provinciale Giovani Impresa Udine –. Un project work che ha favorito il dibattito sulla PAC. Un'ottima occasione per approfondirne struttura e obiettivi».



VEDIAMO IL BENE COMUNE DAL 1896



CASSA RURALE FVG
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

**DOVE GLI ALTRI
VEDONO SOLO NUMERI
NOI VEDIAMO
MOLTO DI PIÙ**



Per maggiori informazioni
vai su: cassaruralefvg.it





I giovani imprenditori di Coldiretti Fvg protagonisti a Bruxelles

di Elisabetta Tavano

Due giornate intense e proficue, ricche di incontri, momenti di approfondimento e divertimento per un numeroso gruppo di giovani imprenditori di Coldiretti Giovani Impresa Friuli Venezia Giulia insieme ai segretari regionali e provinciali.

«Conoscere e vedere concretamente le Istituzioni comunitarie, i loro meccanismi e le loro funzioni è importantissimo per capire appieno le dinamiche europee – spiega Mattia Pavan delegato regionale Giovani Impresa –. Le politiche europee si riflettono sui nostri territori, a partire dalla Pac, per cui un viaggio di questo tipo ha proprio il significato di instaurare un confronto e portare le nostre istanze con chi incide e lavora nella sede principe dove le decisioni vengono prese e, a cascata, arrivano ed impattano sulle nostre imprese».

IL PROGRAMMA DEL VIAGGIO:

Un programma fitto di impegni europei: mercoledì 5 marzo, all'interno degli uffici Coldiretti di Bruxelles, accolti da Luca Gaddoni, policy advisor Coldiretti Bruxelles, i giovani hanno avuto modo di prendere parte a un interessante seminario su Istituzioni UE e rappresentanza con Luca Gangheri – Delegato questioni agricole, Rappresentanza Permanente d'Italia presso l'UE, Pasquale Di Rubbo – Team Leader Unità A.1 (Prospettive Politiche) della DG AGRI, Commissione europea e Marion Picot – Segretario Generale, CEJA



(Consiglio dei Giovani Agricoltori Europei).

A seguire, nella giornata di giovedì 6 marzo, i giovani sono stati ospiti della “sala delle grandi decisioni” del Parlamento Europeo di Bruxelles, accompagnati dall'Europarlamentare On. Anna Maria Cisint (LEGA), con visita della tribuna dell'Emiciclo, incontro sul funzionamento del Parlamento Europeo e visita al Parlamentarium.





UDITO?

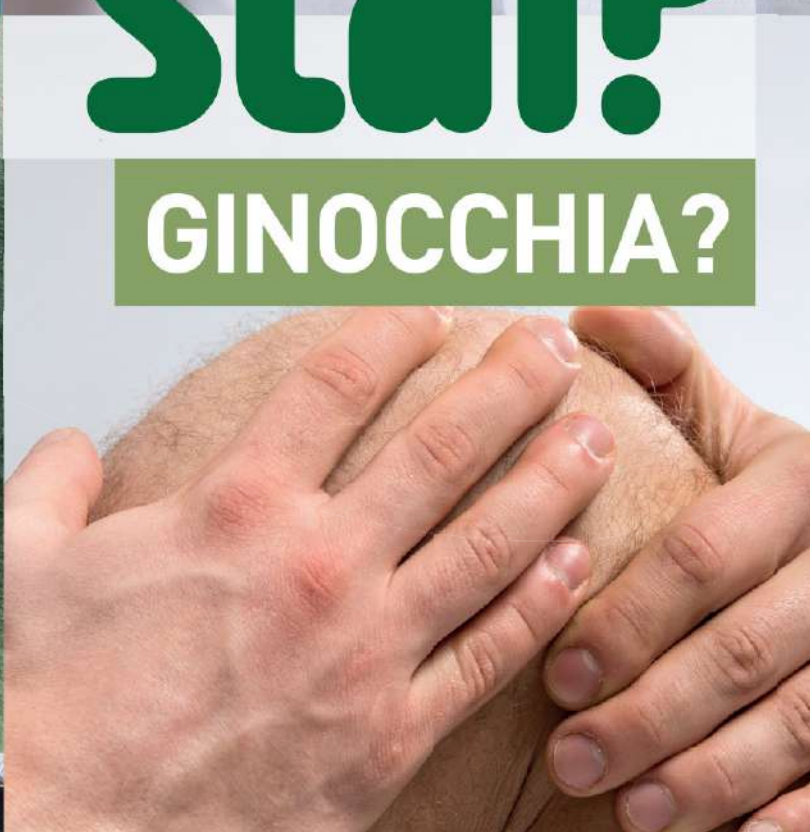
SPALLE?

come

stai?

SCHIENA?

GINOCCHIA?



SE LA CAUSA È IL LAVORO
LO SAI CHE HAI DIRITTO AD UN **INDENNIZZO?**
CHIEDI A NOI PER UNA VERIFICA GRATUITA.

Tutti i nostri servizi sono gratuiti ai sensi della legge 152/2001



www.epaca.it

SISTEMA SERVIZI COLDIRETTI FVG

SERVIZI AL *Cittadino*

ASSISTENZA ALLA PERSONA

- Pensioni lavoratori autonomi e dipendenti (pubblici e privati)
- Valutazioni posizioni assicurative dipendenti (pubblici e privati)
- Domande di disoccupazione
- Gestione infortuni sul lavoro, malattie professionali
- Invalidità civile, assegni sociali
- Consulenza medico-legale

SERVIZI ASSISTENZA FAMILIARE

- Maternità, bonus, assegni familiari
- Congedo parentale o straordinario

ALTRI SERVIZI

- Dichiarazioni di successione, vulture catastali, intavolazioni, riunioni di usufrutto

ASSISTENZA FISCALE

- Modello UNICO
- Modello 730
- Dichiarazioni ISE
- Modello RED/INVCIV
- Calcolo IMU

SERVIZI ALLE *Imprese*

ASSISTENZA FISCALE

- Contabilità ordinaria e semplificata
- Inizi attività e cessazioni Partite IVA
- Costituzione di società
- Iscrizioni e variazioni presso Camere di Commercio

TECNICO ECONOMICO

- Domande PAC (Premio unico e PSR)
- Fascicolo aziendale
- Permessi di circolazione
- Vitivinicolo: tenuta registri cantina, dichiarazioni raccolta uve, invio telematico accise
- UMA
- PUA

PERSONALE E PAGHE

- Consulenza aziendale per i datori di lavoro agricoli
- Gestione contabile paghe e relativi adempimenti
- Pratiche di assunzione e cessazione dei lavoratori del settore

SERVIZI AZIENDALI

- Sicurezza alimentare: HACCP, assistenza compilazione Quaderno di Campagna, corsi per Patentino fitofarmaci
- Sicurezza luoghi di lavoro: DVR, DUVRI, POS, corsi di formazione
 - Consulenza Agroenergie
 - Consulenza Agriturismo
 - Progetti di valorizzazione: Campagna Amica, Terranostra



I NOSTRI SERVIZI



Scan me

Contatti

Azzano Decimo
Tel. 0434.631874
Cividale del F.
Tel. 0432.732405
Codroipo
Tel. 0432.906447

Fagagna
Tel. 0432.957881
Gemona del F.
Tel. 0432.981282
Gorizia
Tel. 0481.581811

Latisana
Tel. 0431.59113
Maniago
Tel. 0427.730432
Palmanova
Tel. 0432.928075

Pontebba
Tel. 0428.90279
Pordenone
Tel. 0434.239311
Pordenone 1
Tel. 0434.542134
Sacile
Tel. 0434.72202

San Vito al T.
Tel. 0434.80211
Spilimbergo
Tel. 0427.2243
Tarcento
Tel. 0432.785058
Tolmezzo
Tel. 0433.2407

Trieste
Tel. 040.631494
Udine 1
Tel. 0432.595911
Udine 1
Tel. 0432.507507
Udine 2
Tel. 0432.534343

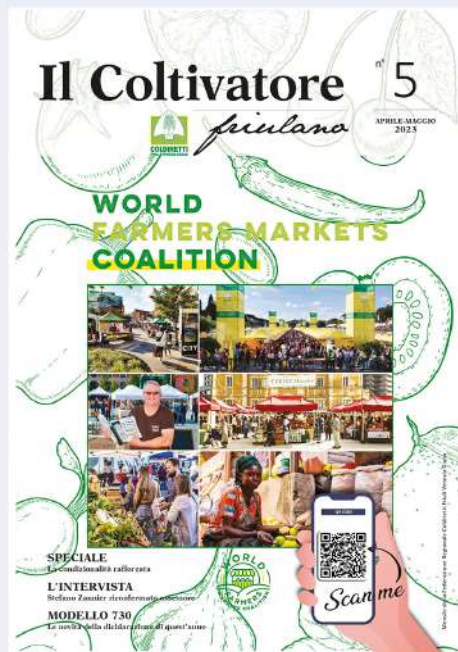




sei un socio
E VUOI
PROMUOVERE
LA TUA ATTIVITÀ
su **IL COLTIVATORE FRIULANO**



Contattaci
SCRIVI A elisabetta.tavano@coldiretti.it



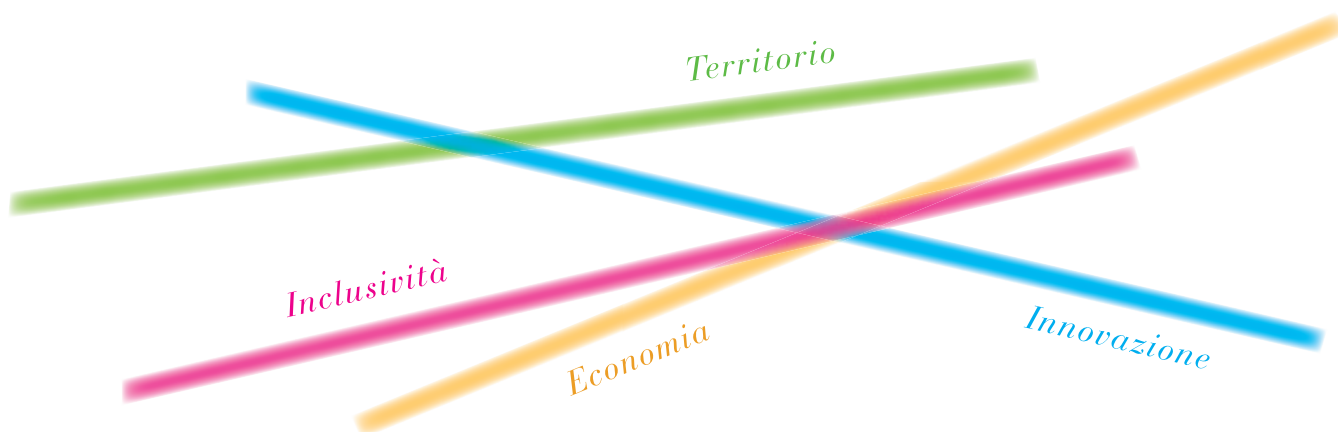


La cuoca contadina Giorgia De Luca cucina il frico a “I fatti vostri”

Il frico friulano ha trovato spazio a “I fatti vostri”, lo storico programma mattutino di Rai 2. Davanti alla conduttrice Anna Falchi, Giorgia De Luca, cuoca contadina di Coldiretti Fvg Campagna Amica, dell’agriturismo Daur de Lune di Faedis, ha presentato il piatto tradizionale secondo la sua ricetta, con ingredienti le patate (1,2 chilogrammi per 4 persone), il montasio fresco (3 mesi, 250 grammi), il montasio mezzano (5 mesi, 100 grammi), una piccola cipolla, sale, un pizzico di pepe e due cucchiari di olio di mais. «Il frico nasce come ricetta povera – ha raccontato Giorgia in tv –. Patate e cipolle sono da sempre gli ortaggi che si conservano meglio d’inverno. Oltre un secolo fa si utilizzavano “lis strisulis”, le striscioline, i ritagli delle forme del formaggio appena messo in forma e pressato. L'eccesso che fuoriusciva dallo stampo veniva tagliato, perché il formaggio doveva essere venduto o barattato con altre merci. Oggi si utilizzano ancora “lis strisulis”, ma si aggiunge il formaggio di qualità».



Nuove sfide, nuovi traguardi.



Banca360 FVG affianca e sostiene le Imprese del territorio nei loro progetti di sviluppo sostenibile.



La Sostenibilità di

Banca 360 Credito Cooperativo FVG



Ecoschema 1 livello 2: approvati i disciplinari del sistema di qualità nazionale per il benessere animale (SQNBA)

di Marco Malison



Com'è noto all'interno dei pagamenti diretti dalla PAC l'Ecoschema 1 prevede due tipi di interventi destinati agli allevatori di bovini (latte e carne) e suini (ingrasso) che adottano particolari standard per il benessere animale: il livello 1 interviene a favore della riduzione di antibiotici ad uso zootecnico, mentre il livello 2 presuppone il rispetto di una serie di condizioni nell'allevamento tra le quali l'impegno al pascolamento. Se per il 2024, in via del tutto eccezionale, il premio del livello 2 è stato erogato sulla base del semplice controllo della pratica del pascolamento (durata complessiva di almeno 60 giorni, con un carico di bestiame di almeno 0,2 UBA/ettaro/anno). A partire dal 2025 l'aiuto sarà subordinato al conseguimento della certificazione SQNBA - Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale.

Con decreto del 24 ottobre 2024 sono stati finalmente adottati i disciplinari tecnici SQNBA. Si attende a stretto giro l'accreditamento degli organismi di certificazione - tra i candidati c'è anche CEVIQ srl di Pradamano (UD) - nonché la pubblicazione dei piani di controllo e dei relativi tariffari. A seguire potranno essere presentate le richieste di adesione da parte degli allevatori interessati.

Non è possibile riassumere qui il contenuto dei disciplinari. Pertanto sulla pagina web del sito www.friuliveneziagiulia.coldiretti.it (raggiungibile anche scansando il QrCode), nella sezione SQNBA, abbiamo pubblicato la documentazione completa che può essere scaricata dagli interessati assieme a una tabella di sintesi per le varie tipologie di allevamento ad alcuni chiarimenti forniti dal ministero (FAQ).



È importante però sottolineare che per poter aderire al regime SQNBA l'allevamento deve possedere alcuni prerequisiti essenziali:

ESSERE ISCRITTO A CLASSYFARM

PRESENTARE UN CONSUMO DI ANTIBIOTICI (DDD) SOTTO LA SOGLIA NAZIONALE O COMUNQUE DIMOSTRARE UNA RIDUZIONE DI ALMENO IL 10% RISPETTO AL 2022

NON AVERE SEGNALAZIONI DA PARTE DEI SERVIZI VETERINARI A SEGUITO DI CONTROLLI UFFICIALI

AVER ESEGUITO CON ESITO POSITIVO LE PROCEDURE DI AUTOVALUTAZIONE DEL BENESSERE ANIMALE E BIOSICUREZZA TRAMITE IL VETERINARIO AZIENDALE O INCARICATO



Quest'ultimo punto è particolarmente delicato pertanto chi fosse interessato ai pagamenti dell'Ecoschema 1 livello 2 è opportuno che si attivi quanto prima con il professionista di fiducia. Soddisfatti detti requisiti (semaforo verde in Classyfarm) l'organismo di certificazione potrà verificare e certificare il rispetto del disciplinare di produzione SQNBA e della pratica minima di pascolamento. Unica deroga alla certificazione SQNBA è riservata agli allevamenti bovini di piccole dimensioni (meno di 20 UBA) per i quali l'impegno al pascolamento sarà verificato direttamente dalla Regione.

Fatti salvi tutti gli altri requisiti essenziali si evidenzia che, ai soli fini del SQNBA, la pratica minima del pascolamento è soddisfatta quando:



Per l'allevamento dei suini all'ingrasso all'aperto (capi oltre i 50 kg) è garantito uno spazio minimo di 250 mq/capo per un periodo continuativo non inferiore agli ultimi 4 mesi di vita



Per l'allevamento di bovini (carne e latte) si pratica l'allevamento integrale al pascolo oppure a stabulazione libera con ricorso al pascolo di almeno il 30% degli animali per almeno 60 gg l'anno e con uno spazio disponibile di almeno 500 mq/UBA;

- Per allevamento familiare di bovini (max 50 capi elevati a 90 in zona montana) si pratica l'allevamento a stabulazione fissa o libera nel quale tutti gli animali non in lattazione usufruiscono di almeno 60 gg l'anno del pascolo con uno spazio disponibile di almeno 500 mq/UBA.

Si ricorda infine la richiesta di pagamento dell'e-coschema 1 viene fatta all'interno della domanda unificata (scadenza 15 maggio salvo proroghe). I valori indicati in tabella rappresentano il premio massimo previsto dal piano nazionale strategico della PAC che potrebbero tuttavia subire decurtazioni anche significative (come già accaduto nel 2023) in funzione del numero di domande presentate a livello nazionale.

Specie	Orientamento produttivo	Premio €/UBA
Bovini	Latte e duplice attitudine	240,00
Bovini	Carne	240,00
Suini		300,00





**IMPRESA VERDE
FRIULI VENEZIA GIULIA s.r.l.**

**CORSI SICUREZZA
SUI LUOGHI
DI LAVORO**

SCAN
ME! >>>



VISITA IL NOSTRO SITO

friuliveneziagiulia.coldiretti.it/formazione/





DOC Prosecco: si punta a 30.000 ettari

di Marco Malison

Il Consorzio di tutela della DOC Prosecco ha annunciato l'intenzione di stabilizzare 6.000 ettari di Glera - dei circa 10.000 già a terra - portando il potenziale produttivo della denominazione dagli attuali 24.000 idonei a 30.000 ettari complessivi. L'operazione dovrebbe realizzarsi in due fasi: la prima nel 2025 per metà delle superficie; la seconda nel 2026 o più tardi in funzione dell'evoluzione dei mercati. Tenuto conto dell'attuale riparto delle superfici di Prosecco tra le regioni Veneto (81,5%) e Friuli Venezia Giulia (18,5%) la superficie spettante ai produttori della nostra regione nella prima fase sarebbe di circa 550 ettari.

Il Consorzio ha anche formulato una sua proposta sulle modalità di riparto aziendale in base alla quale la stabilizzazione:



È riservata alla sola Glera attingibile (piantata entro il 31/07/2018) o equiparata (piantata dopo il 31/07/2018, da autorizzazioni derivanti da estirpi aziendali di vigneti condotti da prima del 31/07/2018 fino al massimo di un ettaro e condotta in fascicolo aziendale al 15 maggio 2023)



È riservata alle sole superfici in regime di certificazione BIO o SQNPI



Prevede l'impegno dell'azienda a realizzare una certa superficie di siepi/boschette o, in alternativa, a versare un contributo al Consorzio per la realizzazione di siepi/boschette al di fuori dell'azienda;



Prevede l'assegnazione ad ogni azienda di una nuova superficie idonea alla DOC Prosecco in proporzione alla Glera attingibile ed equiparata condotta; tale proporzione decresce all'aumentare della superficie e comunque prevede un tetto massimo

Contestualmente sarebbe aperto anche un bando per l'assegnazione a soggetti che attualmente non conducono vigneti di Glera per la realizzazione di nuove superfici di Prosecco anche con autorizzazioni al nuovo impianto



Secondo Coldiretti la proposta del Consorzio di stabilizzare 6.000 ettari di Glera è sicuramente condivisibile non essendo più sostenibile, anno dopo anno, il ricorso sistematico ad operazioni di attingimento straordinario. Si condivide in linea di principio anche l'orientamento a regimi di sostenibilità ambientale (BIO e SQNPI). Resta aperto il confronto sulle modalità di riparto alle aziende. A tale proposito Coldiretti auspica che l'assegnazione coinvolga il maggior numero possibile di produttori con particolare riguardo alle piccole superfici. Quanto ai nuovi vigneti di Prosecco da realizzare con autorizzazioni al nuovo impianto Coldiretti ritiene che dovrebbero avere priorità i giovani così come individuati ai fini della PAC e del PSR.





Com'è noto tutti i vini prodotti dopo l'8 dicembre 2023 sono soggetti all'etichettatura nutrizionale e degli ingredienti che si aggiunge all'etichetta ambientale degli imballaggi già in vigore dall'inizio del 2023.

A scelta del produttore, tali informazioni possono essere dettagliate sull'etichetta fisica oppure riportate su pagine web collegate a un QRcode stampato sull'etichetta.

Con riferimento a quest'ultima modalità, Coldiretti in collaborazione con primari partner tecnologici (IPZS-Rurall-Antares Vision-Maxidata) ha sviluppato l'applicativo +INFO con l'obiettivo di supportare al meglio i produttori nei nuovi adempimenti.

Punti di forza del nostro strumento sono la messa a disposizione attraverso il canale digitale (QR-CODE STANDARD GS1 DIGITAL LINK) non solo delle informazioni obbligatorie ma anche la possibilità di utilizzare lo stesso strumento per fornire le informazioni obbligatorie in tema di smaltimento degli imballaggi e, in futuro, la possibilità di fornire ulteriori informazioni sul prodotto e sulla tracciabilità/sostenibilità assicurando in mani sicure i big data connessi.

Inquadrando il seguente QRcode potete avere un esempio di presentazione dei dati su +INFO.

Il servizio proposto prevede che i dati da riportare sull'etichetta elettronica (ingredienti, allergeni, valori nutrizionali, tipologia imballaggi) siano forniti dalla cantina all'Ufficio vitivinicolo di Impresa Verde.

Impresa verde restituirà alla cantina un QRcode in alta definizione da girare alla tipografia per la stampa delle etichette.

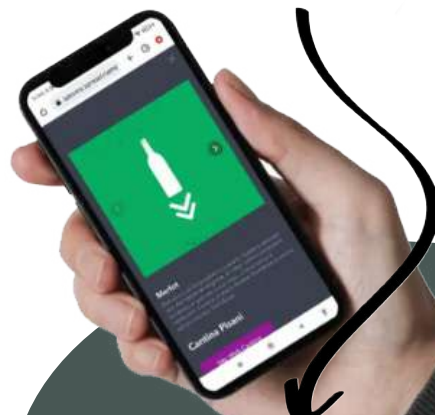
Di seguito si riportano le tariffe del servizio e un esempio di etichetta elettronica generata dal sistema +info.

n° QRcode richiesti	Acquisto del pacchetto 1° anno	Canone annuale per pacchetto (dall'anno successivo all'acquisto)
fino a 10	70,00 €	20,00 €
fino a 20	120,00 €	30,00 €
fino a 50	250,00 €	50,00 €
fino a 100	400,00 €	70,00 €
oltre 100	1.000,00 €	150,00 €



Punti di forza

INQUADRANDO IL QR CODE POTETE AVERE UN ESEMPIO DI PRESENTAZIONE DEI DATI SU +INFO



Italiano

DOC FRIULI PINOT GRIGIO

Lista degli ingredienti

Uve
 Mosto di uve concentrato
 Regolatori dell'acidità - Acido tartarico [L(+)]

Tabella dei valori nutrizionali

Valori medi per 100ml di prodotto

Elementi nutritivi o seargentici	Consumo di riferimento
Energia	266 kJ / 64 kcal
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	2,0 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,00 g

Smaltimento imballaggi

Bottiglia
 GL70 - Vetro incoloro

Tappo
 FOR51 - Sughero

Capsula
 C/AL100 - Alluminio/vari

Metodo di smaltimento
 Raccolta differenziata

Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separare le componenti e conferiscile in modo corretto.

Chi fosse interessato è invitato a scrivere a vitivinicolo.ud@coldiretti.it e sarà ricontattato per i dettagli operativi e la sottoscrizione dell'incarico



Acqua potabile e imprese alimentari: nuove indicazioni operative regionali

di Barbara Toso

La Direzione Centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità ha emanato una seconda Circolare contenente le indicazioni operative per l'applicazione nelle imprese alimentari del Decreto legislativo 23 febbraio 2023 n. 18 - "Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano"

La circolare, modificata in seguito ad un incontro tra Direzione e Associazioni di Categoria, sostituisce la precedente, divulgata lo scorso settembre e di cui abbiamo scritto nel numero di ottobre de *Il Coltivatore Friulano*.

Nelle premesse, la Direzione ribadisce che il decreto delinea la responsabilità della qualità delle acque destinate ad uso potabile, sia per quelle provenienti da approvvigionamento autonomo, sia per quelle fornite attraverso la rete di distribuzione del gestore idropotabile (dal punto di consegna al punto in cui sono utilizzate), in capo all'operatore del settore alimentare (OSA).

L'OSA ha l'obbligo di considerare la qualità dell'acqua come prerequisito essenziale per l'attività. Deve pertanto garantirne il mante-

nimento, applicando quei principi del sistema HACCP ritenuti necessari in ciascuna fase dell'attività esercitata, in relazione alla tipologia di approvvigionamento idrico, alla finalità di utilizzo dell'acqua ed alle caratteristiche tecniche degli impianti della rete aziendale.

A tal fine, deve predisporre una specifica procedura di autocontrollo e gestione del rischio acqua all'interno del piano aziendale, considerando gli aspetti influenti sul processo di produzione degli alimenti, quali, almeno, la modalità di approvvigionamento (rete acquedottistica/ rete autonoma e in questo caso specificando la natura, volumi utilizzati, impianti di potabilizzazione...), le caratteristiche della rete interna (materiali e stato delle tubazioni), eventuali sistemi di trattamento nonché, ovviamente, la tipologia di utilizzo dell'acqua (per la produzione/incorporazione in alimenti/bevande, piuttosto che per il lavaggio di contenitori ecc.) ed ogni altro aspetto che possa essere utile a stabilire il livello di rischio.

Si riportano di seguito i contenuti applicativi della circolare, per entrambi i casi di approvvigionamento.





IMPRESE ALIMENTARI CHE UTILIZZANO ACQUA DI ACQUEDOTTO

In questo caso le imprese utilizzano acqua già regolarmente sottoposta ai controlli interni da parte del Gestore acquedottistico, che garantisce idoneità e potabilità della stessa esclusivamente fino al punto di allacciamento/consegna (contatore).

Da quel punto in poi la responsabilità, e quindi la gestione, ricade sull'operatore del settore alimentare.

È noto che la qualità chimica e microbiologica dell'acqua cambia lungo il tragitto sino al punto di erogazione (causa impianto di distribuzione) e pertanto nella procedura di autocontrollo dovrà essere presente almeno un controllo analitico.

La procedura, come scritto in premessa, dovrà considerare tutti gli elementi (tubazioni, tipologia di impiego, eventuali trattamenti, esiti analitici precedenti...) e quindi definire modalità di monitoraggio, incluse le frequenze del controllo analitico, in base alla valutazione del rischio. Per chiarezza, appare evidente che per

effettuare una adeguata valutazione del rischio è necessario almeno un controllo analitico iniziale.

Il controllo analitico dovrà considerare almeno i parametri riportati in Tabella A, dovrà essere effettuato in tutte le imprese che svolgono preparazione, produzione o trasformazione di alimenti (compresa la somministrazione) nelle quali l'acqua è utilizzata come ingrediente (dalla ristorazione, al semplice caffè, fino alle lavorazioni più complesse siano esse artigianali o industriali), oppure per il solo lavaggio di alimenti o di impianti/attrezzature/utensili destinati a venire a contatto con le materie prime o gli alimenti finiti.

Sono escluse dal controllo analitico solamente le imprese che utilizzano l'acqua per scopi tecnologici (es: raffreddamento di contenitori ermeticamente sigillati, impianti antincendio..) o per il lavaggio di locali in cui NON sono svolte attività di lavorazione (es: rivendite o depositi di alimenti confezionati).

IMPRESE ALIMENTARI ESISTENTI CHE UTILIZZANO ACQUA DI APPROVVIGIONAMENTO AUTONOMO

Rientrano in questa tipologia le attività in cui l'approvvigionamento idrico avviene tramite fonte autonoma privata, quale pozzo, sorgente o derivazione da acqua superficiale.

In questo caso, la normativa definisce l'operatore del settore alimentare "gestore di acqua potabile" e pertanto assoggettato ai "controlli interni". La disponibilità di acqua "certamente" potabile è requisito imprescindibile e pertanto, come unico responsabile, l'OSA dovrà sempre prevedere nel piano di autocontrollo

anche un monitoraggio analitico con frequenze minime e tipologie di campionamento indicate nella Tabella B. Il monitoraggio analitico dovrà essere effettuato da tutte le imprese alimentari, senza alcuna esclusione.

Ove sia presente un impianto di potabilizzazione e/o disinfezione, deve essere disponibile la relativa documentazione che riporti le caratteristiche tecniche, le modalità di funzionamento, le modalità di manutenzione e la scheda di monitoraggio dell'impianto.

TABELLA A Analisi in autocontrollo a cura dell'operatore alimentare - verifica dell'idoneità dell'acqua al rubinetto - da approvvigionamento da acquedotto

IMPRESE ALIMENTARI	FREQUENZA	ANALISI MICROBIOLOGICA	ANALISI CHIMICA
Imprese 852* e 853	Almeno n. 1 controllo	Escherichia coli, Enterococchi intestinali	Colore, odore, pH, conduttività, torbidità, Nitrato, Nitrito, Antimonio, Cadmio, Cromo, Rame, Piombo, Nichel, Ferro, Manganese

*vedasi casi di esclusione




TABELLA B Analisi in autocontrollo a cura dell'operatore alimentare per la verifica dell'idoneità dell'acqua al rubinetto da approvvigionamento tramite fonte autonoma

IMPRESE ALIMENTARI	FREQUENZA	ANALISI MICORBIOLÓGICA	ANALISI CHIMICA
Imprese 852 e 853 **	1 controllo/anno	Escherichia coli, Enterococchi intestinali, Clostridium perfringens (solo in caso di acqua proveniente da sorgente o superficiale)	odore, colore, pH, conduttività, torbidità, Antimonio (Sb), Arsenico (As), Benzene, Benzo(a)pirene, Boro (B), Cadmio (Cd), Cromo (Cr), Rame (Cu), Cianuro, 1,2 Dicloroetano, Fluoruro, Piombo (Pb), Mercurio (Hg), Nichel (Ni), Nitrato, Nitrito, Antiparassitari (in particolare Atrazina e suoi metaboliti -DACT), Antiparassitari totali, Idrocarburi Policiclici Aromatici (benzo(b)fluorantene, benzo(k)fluorantene, benzo(ghi)perilene, indeno(1,2,3-cd)pirene), Tetracloroetilene, Tricloroetilene, Trialometani Totale, Alluminio (Al), Ammonio, Cloruro, Ferro (Fe), Manganese (Mn), Solfato, Sodio (Na).

*vedasi casi di esclusione

Controllo funzionale e taratura macchine irroratrici

Servizio a domicilio 



Controllo funzionale

€120



Controllo funzionale e taratura

€180

-10%

*Da 5 a più macchine nella stessa azienda

AGRI GSA di Gregoris Stefano
+39 3485358029

p.iva 01800910935

DALL'IDEA ALL'IMPRESA AGRICOLA



Coldiretti Giovani Impresa propone una versione del manuale **"Dall'idea all'impresa agricola"** focalizzata sulla **PAC 2023-2027**, in particolare sulle opportunità e gli interventi a sostegno del ricambio generazionale in agricoltura.

**VISITA IL SITO DI COLDIRETTI
GIOVANI IMPRESA
E SCARICA IL NUOVO MANUALE**



IL PARCO GIARDINO SIGURTA' E BORGHETTO SUL MINCIO

mercoledì 28 maggio 2025



**COLDIRETTI
PENSIONATI**



PROGRAMMA

Ritrovo dei Signori Partecipanti nei seguenti luoghi:

UDINE Parcheggio sud Stadio Udinese

PARTENZA

ore 07:00

Sistemazione in pullman e partenza in direzione di Valeggio sul Mincio.

Arrivo a destinazione **alle ore 10:00 /10:30** e ingresso al Parco Giardino Sigurtà.

Visita prevista con il trenino panoramico della durata di 35 minuti circa che percorre tutto il parco con spiegazioni registrate. Al termine tempo libero per godersi da soli il parco o per rilassarsi in un chiosco sorseggiando un aperitivo o un caffè.

Il Parco Giardino Sigurtà ha una superficie di 600.000 metri quadrati e si estende ai margini delle colline moreniche, nelle vicinanze del Lago di Garda, a soli otto chilometri da Peschiera. In quarant'anni di amoroze cure, Carlo Sigurtà, avvalendosi di un secolare diritto di attingere acqua dal Mincio, ha ottenuto il "prodigio" di rendere lussureggiante l'arida vegetazione collinare.

Al termine delle visite trasferimento in bus a Borghetto e **pranzo in ristorante.**

Dopo pranzo visita con la guida di **Borghetto**, uno dei "Borghi più belli d'Italia".

Questo piccolo villaggio, edificato in simbiosi con il fiume Mincio e caratterizzato da antiche fortificazioni risalenti al periodo medievale, deve il suo fascino all'armonico rapporto che storia e natura hanno conservato quasi intatto nei secoli e oggi rappresenta un "unicum" urbanistico da visitare almeno una volta. Il centro più antico della frazione mantiene ancora oggi intatto il caratteristico aspetto del "borgo medioevale", sottolineato dalla presenza del campanile, dalle ruote dei mulini ad acqua (utilizzati un tempo per la molitura del frumento e dei cereali) e dalle rocche del Ponte Visconteo, straordinaria diga fortificata costruita nel 1393 (e ultimata nel 1395) per volere di Gian Galeazzo Visconti, Duca di Milano, allo scopo di garantire l'impenetrabilità dei confini orientali del ducato.

Incontro al bus alle ore 17.00 ca e partenza per il viaggio di rientro nei luoghi di provenienza.

Arrivo entro le ore 20.00.



QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE

da 29 a 34 **130 euro**

da 35 a 44 **120 euro**

da 45 in poi **110 euro**



LA QUOTA COMPRENDE:

- Viaggio in autopullman G.T.
- Ingresso al Parco Sigurtà + giro in trenino
- Pranzo in ristorante incluso bevande
- Servizio guida per la visita di Borghetto
- Assicurazione sanitaria in viaggio Axa Assistance

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- ingressi non menzionati
- Tutto quanto non espressamente menzionato nella voce "La quota comprende".

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI : presso gli uffici di zona Coldiretti

MODALITA' DI PAGAMENTO

ACCONTO € 110 all'iscrizione

SALDO sul bus

Organizzazione tecnica: Libera Mente s.r.l. - Fagagna

Alla scoperta dei sigilli di Campagna Amica

IL PROGETTO BE FOOD SMART ARRIVA AL MERCATO COPERTO DI UDINE

Campagna Amica Udine in collaborazione con VIK SCHOOL di Roma ha aderito al progetto Be Food Smart il cui obiettivo è quello di coinvolgere le nuove generazioni attraverso un format didattico innovativo che celebra la biodiversità contadina e, in particolare, la salvaguardia dei numerosi sigilli di Campagna Amica. Campagna Amica Udine ha coinvolto nell'iniziativa la scuola primaria e secondaria dell'istituto comprensivo di Tavagnacco nei mesi di gennaio e febbraio 2025 durante i quali si sono svolte delle lezioni presso l'istituto con un esperto della VIK School. A seguito delle lezioni teoriche, le stesse classi sono state ospitate al mercato coperto di Campagna Amica Udine dove gli alunni hanno potuto scoprire il vero significato del km0, della biodiversità e della stagionalità.

Inoltre sono stati coinvolti in un'attività di gruppo sotto l'attenta guida del referente di Campagna Amica Udine Enrico Biasi che consisteva nell'invenzione di una ricetta con i prodotti disponibili sui banchi dei produttori.

Oltre a stimolare la loro creatività, questa iniziativa ha mirato alla sensibilizzazione della biodiversità, ad un'iterazione proattiva e diretta con i produttori, all'utilizzo della ruota della stagionalità scoprendo inoltre i sigilli di Campagna Amica in particolar modo quelli del Friuli-Venezia Giulia.

Il progetto Be Food Smart non è solo un insegnamento importante per le future generazioni ma un messaggio concreto di salvaguardia, di tutela del territorio e del km0.





A Ortogiardino Coldiretti con Campagna Amica

Coldiretti con Campagna Amica è stata protagonista a Ortogiardino. La 44a edizione si è caratterizzata per l'attività e le numerose presenze. Nell'area attrezzata per l'intero periodo sono stati organizzati eventi, tra cui presentazioni delle aziende e le degustazioni guidate. Da segnalare il punto raccolta firme a sostegno dell'iniziativa popolare per dire stop al cibo falso e sì all'origine in etichetta. Un'iniziativa che oin fiera ha riscosso particolare attenzione da parte del pubblico che ha sottoscritto la petizione.

Da segnalare, inoltre, la giornata dell'inaugurazione dove le autorità a conclusione della visita della fiera sono state ospiti della spazio Campagna Amica con la presenza di due Ministri: Francesco Lollobrigida e Luca Ciriani, che tra l'altro hanno consegnato un riconoscimento alla squadra della scuola di pasticceria dello Ial di Aviano vincitrice del concorso Sigep 2025. Ancora una volta lo spazio Coldiretti Campagna Amica si è dimostrato punto di incontro tra il mondo agricolo, cittadini-consumatori e non solo.

Queste le aziende agricole presenti in fiera: Pavan, Cordenons (salumi); apicoltura Ornella, Zoppola (miele); Borgo Decimo, Azzano X (birra); caseificio Dalle Celant, Polcenigo (latticini); Sorgi, Azzano X (salumi); Domini, Sauris (confetture e succhi di piccoli frutti); azienda agricola Carpenedo, Cavasso Nuovo (cipolla rossa di Cavasso); Spiripau, Pocenia (spirulina bio); De Munari, San Vito al Tagliamento (arachidi e trasformati di mela bio); Bertin, Travesio (salumi); malga Polpazza, Clauzetto (formaggi di capra e pecora).



Nelle foto i Ministri nello spazio Campagna Amica





Coltivare rispetto con le “donne del fare”



In occasione della Giornata Internazionale della Donna, le donne della Coldiretti di Pordenone hanno presentato un evento intitolato “Coltivare il rispetto con le donne del fare”. Protagoniste quattro imprenditrici agricole, pronte a condividere la loro passione per il buon cibo e le tecniche di produzione.

Sonia dell'azienda Pancotto di Caneva, Fabrizia dell'azienda Bertin di Travesio, Federica dell'azienda Piovesana di Cordenons, e Chiara della fattoria Gelindo dei Magredi, hanno guidato i partecipanti in un viaggio attraverso l'allevamento e le coltivazioni, svelando i segreti del loro lavoro quotidiano e l'impegno necessario per ottenere prodotti di alta qualità. Un laboratorio a cielo aperto per comprendere il legame tra agricoltura e cibo a chilometro zero, valorizzando il contributo delle donne nel settore.

Francesca Muner, responsabile delle donne di Coldiretti Pordenone, ha introdotto l'evento con una riflessione sull'importanza del rispetto per le donne e per il loro lavoro, soprattutto in un settore primario sempre più minacciato dalla concorrenza sleale.

La testimonianza concreta delle donne imprenditrici agricole è stato un momento significativo per apprezzare il loro saper fare, legato anche al valore di sostenere il lavoro locale e la qualità delle produzioni.

L'evento si è concluso con un aperitivo in rosa, realizzato esclusivamente con prodotti a chilometro zero del territorio, un modo per celebrare e gustare il frutto dell'impegno femminile nell'agricoltura. Un'occasione imperdibile per incontrare le donne del fare e scoprire la loro dedizione per un'alimentazione sana e sostenibile.



Nella foto sopra Muner con le imprenditrici e sotto il pubblico



L'Ufficio Zona Coldiretti Sacile
e Impresa Verde Fvg
da **lunedì 31 marzo**
sarà **operativo** nella **nuova sede**
SACILE - VIA CAMPO MARZIO NUMERO 25

Doberdò del Lago, Coldiretti Gorizia incontra il Comune sulla carenza di negozi alimentari



In seguito alla chiusura dell'ultimo negozio di alimentari a Doberdò del Lago, l'amministrazione comunale si è attivata per cercare il modo più adeguato a sopperire alla mancanza di punti vendita sul proprio territorio. L'amministrazione comunale ha quindi avviato un confronto con la Coldiretti Gorizia che si è subito dimostrata disponibile nel collaborare con lo stesso Comune.

Il vicesindaco Lamberto Soranzio, spiega di aver contattato la Coldiretti Gorizia per le molteplici esperienze sul campo e per l'organizzazione di iniziative simili, nell'ambito di Campagna Amica.

Durante l'incontro, aperto a tutte le aziende del Comune, oltre al direttore di Coldiretti Gorizia ed alla coordinatrice di Campagna Amica Gorizia, erano presenti il Presidente dell'Associazione Agrimercato Gorizia e Trieste, Blasizza, e la socia Devetak, in qualità di azienda e realtà di Campagna Amica del territorio carsico, e si sono definiti i primi dettagli affinché l'appuntamento settimanale possa iniziare il prima possibile in una zona centrale del territorio.

Il vicesindaco Lamberto Soranzio: "L'iniziativa è un primo passo per la realizzazione del progetto di mercato che l'amministrazione si era prefissata nel suo programma. Questo non si limiterà al mero aspetto commerciale, ma abbraccia un progetto di sana e corretta alimentazione e commercializzazione, con prodotti locali garantiti da Coldiretti e con prossime iniziative per la diffusione di uno stile di vita. L'iniziativa vuole coinvolgere tutta la comunità che così potrà beneficiare di produzioni a chilometro zero e favorire al contempo le attività locali. Il mercato è un servizio molto importante, pensato da questa amministrazione soprattutto per i residenti che non riescono a spostarsi facilmente e per chiunque intenda alimentarsi con prodotti freschi, di stagione, direttamente dal produttore e rappresenta un buon momento anche per la socialità".

Campagna Amica è formazione!

Nell'ambito delle attività di Campagna Amica si è organizzato un incontro formativo on line e in presenza, per le aziende del circuito che partecipano ai mercati CA di Gorizia e Trieste, in cui si è trattato il delicato argomento dell'etichettatura dei prodotti confezionati.

Questo incontro, che ha voluto essere un aggiornamento per le aziende, è stato un primo appuntamento che ha visto nei dettagli l'etichettatura in ambito generale, per poi approfondire la parte inerente i prodotti confezionati. A tale percorso, vista la complessità ed ampiezza degli argomenti, seguiranno nel lungo periodo, ulteriori appuntamenti, che affronteranno l'argomento nello specifico di alcuni prodotti.

«Campagna Amica – spiega il presidente dell'Associazione Agrimercato Gorizia e Trie-



ste Paolo Blasizza – è rete di vendita diretta tra agricoltori, è educazione alimentare, ma è anche formazione e aggiornamento per noi produttori agricoli. Ecco perché è importante far parte di questo circuito».



MERCATO COPERTO
CAMPAGNA AMICA GORIZIA
VIA IX AGOSTO, 4/B

LABORATORI PER BAMBINI AL MERCATO



CALENDARIO 2025

MARTEDÌ 18 FEBBRAIO
IL RITMO DELLE STAGIONI: L'Inverno
a cura di Libreria Faidutti di Gorizia, del progetto
Librilliamo e di Studio doppio filo

MARTEDÌ 4 MARZO
LABORATORIO DI CARNEVALE
a cura di Studio doppio filo e con truccabimbi di Manuela
Castello

MARTEDÌ 18 MARZO
LABORATORIO "FESTA DEL PAPÀ"
a cura di Sara Stergar insieme alla chef Natasha Noia

SABATO 10 MAGGIO
LABORATORIO "LA BIODIVERSITÀ"
a cura della Soc. Coop. Curiosi di Natura

MARTEDÌ 20 MAGGIO
IL RITMO DELLE STAGIONI: La Primavera
a cura di Libreria Faidutti di Gorizia, del progetto
Librilliamo e di Studio doppio filo

MARTEDÌ 10 GIUGNO
IL RITMO DELLE STAGIONI: L'Estate
a cura di Libreria Faidutti di Gorizia, del progetto
Librilliamo e di Studio doppio filo

MARTEDÌ 16 SETTEMBRE
IL RITMO DELLE STAGIONI: L'Autunno
a cura di Libreria Faidutti di Gorizia, del progetto
Librilliamo e di Studio doppio filo

SABATO 18 OTTOBRE
LABORATORIO "L'ALIMENTAZIONE"
a cura della Soc. Coop. Curiosi di Natura

SABATO 22 NOVEMBRE
LABORATORIO "GLI ALBERI"
a cura della Soc. Coop. Curiosi di Natura

MARTEDÌ 16 DICEMBRE
LABORATORIO DI NATALE
a cura di Sara Stergar insieme alla chef Natasha Noia





I MERCATI

DI CAMPAGNA AMICA

IN FRIULI VENEZIA GIULIA

UDINE

VIA TRICESIMO - **COPERTO**

CENTRO
PIAZZA XX SETTEMBRE

PASSONS - VIA DANTE
PIAZZALE EX LATTERIA

"VILLAGGIO DEL SOLE"
PIAZZALE CARNIA

"S. OSVALDO"
P.ZZALE DELLA CHIESA VIA
POZZUOLO

CIVIDALE DEL F.
AREA ANTISTANTE VECCHIA
STAZIONE FERROVIARIA

CODROIPO - EX FORO
BOARIO P.ZZA GIARDINI

PORDENONE

VIA ROMA 4- **COPERTO**

GORIZIA

VIA IX AGOSTO 4-B - **COPERTO**

GRADISCA D'ISONZO
VIA REGINA ELENA

GRADISCA D'ISONZO
PIAZZA UNITA' D'ITALIA

MONFALCONE
P.ZZA FALCONE E BORSELLINO

CORMONS
PIAZZA LIBERTA'

TRIESTE

P.ZZA VITTORIO VENETO

SABATI ALTERNI
P.ZZA CAMPO S. GIACOMO
- P.ZZA GOLDONI

	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
VIA TRICESIMO - COPERTO		15.00- 19.00			8.00 - 13.00	8.00 - 13.00
CENTRO PIAZZA XX SETTEMBRE	8.00 - 12.30			15.30 - 19.00		
PASSONS - VIA DANTE PIAZZALE EX LATTERIA		8.00 - 12.00				
"VILLAGGIO DEL SOLE" PIAZZALE CARNIA			8.00 - 12.00			
"S. OSVALDO" P.ZZALE DELLA CHIESA VIA POZZUOLO				8.00 - 12.30		
CIVIDALE DEL F. AREA ANTISTANTE VECCHIA STAZIONE FERROVIARIA						8.30 - 12.30
CODROIPO - EX FORO BOARIO P.ZZA GIARDINI						7.30 - 12.00
PORDENONE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
VIA ROMA 4- COPERTO						8.00 - 13.00
GORIZIA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
VIA IX AGOSTO 4-B - COPERTO		15.00 - 19.00		8.30 - 13.00		8.30 - 13.00
GRADISCA D'ISONZO VIA REGINA ELENA		8.00 - 13.00				
GRADISCA D'ISONZO PIAZZA UNITA' D'ITALIA					8.00 - 13.00	
MONFALCONE P.ZZA FALCONE E BORSELLINO			7.30 - 12.00			
CORMONS PIAZZA LIBERTA'					8.00 - 13.00	
TRIESTE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
P.ZZA VITTORIO VENETO		8.00 - 13.00				
SABATI ALTERNI P.ZZA CAMPO S. GIACOMO - P.ZZA GOLDONI						8.00 - 13.00

WWW.CAMPAGNAMICA.IT

1. MACCHINE, ATTREZZATURA AGRICOLA E DI VINIFICAZIONE

VENDO seminatrice Gaspardo modello 530 4 file mais. Cell. 3802585111

CERCO sgranatrice mais con manovella. Cell. 3452699777

VENDO impianto di irrigazione completo di pompa e accessori con canne zincate da 10; betoniera 4 carriole; motorino per acqua trifase; piccolo torchio; regalo piccole botti in cemento da 3 hl. Cell. 3891832084 o 3407805338

VENDO atomizzatore Friuli a recupero, pluriaccessoriato del 2022; attrezzatura da cantina, botti sempre pieno diraspatrice con pompa aspirazione; tutori diametro 6 in ferro h 120/130/140. Zona san Lorenzo di Arzene. Cell. 3336170919

VENDO cardano 80 CV, 1 m di lunghezza con protezione; rimorchio CUM omologato, doppia sponda, ribaltabile trilaterale. Cell. 3391123329

VENDO erpice rotante 2,5 m; aratrino n. 3 voltaorecchio; spandiconcime a fila e uno a spaglio; trattore 50 HP, 500 ore. Tel. 0434625259 ore pasti

VENDO n. 8 tappeti stalla, misura 100 x 161; lamiere usate, varie misure; catene per mucche stabulazione fissa; palette nastro asporta letame. Cell. 3486993446

VENDO pompa Caprari completa di accessori; cavalletto alluminio con gettone Carnevali; 10 tronchetti da 10 diametro; curve normali da 10. Cell. 3389244471

VENDO trattore 9115, 120 HP, completo di aratro ed erpice; seminatrice a 4 file per mais; carro spandiletame, 4,40 m. Tel. 0432959992

VENDO botte diserbo Unigreen 8 hl idraulica, elettrica con accessori; spandiconcime interfilare per mais Finotto, 6 file; cassone in alluminio 9 qli; rullo fisso, 2,5 m, diametro 85, 12 qli; accessori per irrigazione, tronchetti da 120 con e senza saracinesca, curve e tappi, chiusini per pozzetti; irrigatori River con aste. Cell. 3487340429

VENDO per fine assolcatore; 5 assolcatori idraulici; spandiconcime due ventole Fissotto; Taarup Cell. 3492966551

VENDO seminatrice 9 file per soia e altri semi; braccio sollevatore ed escavatore; 600 m tubo zincato, diam. 100. Cell. 3313920060

VENDO 6 gruppi posteriore seminatrice soia modello Gamma, ruote a V compresse; botte trattamenti da 6 hl in vetroresina. Cell. 3398507492

VENDO griglia a gas a tre fiamme; portapacchi / biciclette per auto; apparecchiatura per palestra uso famiglia; banco lavoro 80 x 240; seminatrice a due file Gaspardo; betoniera per malta; carrello appendice 3 qli con documenti Similcar; bicicletta uomo/donna. Tel. 0432862132 ore pasti

2. QUOTE, ANIMALI E PRODOTTI

VENDO fieno primo taglio del 2024, circa 4,0 qli. Cell. 3486993446

VENDO balloni di fieno di loietto e di prato; balloni di prato di fossato; zona Varmo. Cell. 3333707282

VENDO balloni foraggio primo sfalcio. Cell. 3450804871

3. IMMOBILI E FABBRICATI

VENDO 15000 metri di terreno agricolo, con impianto irriguo, Bertiole. Cell. 3891832084 o 3407805338

VENDO terreno agricolo 8500 mq nel comune di Montereale Valcellina, fronte statale 251, con acqua in pressione in cappezzagna. Cell. 3339809414

VENDO per cessata attività terreno agricolo 1 ettaro a Turriaco GO. Cell. 3299553319

VENDO o affitto proprietà denominata "laghetto Alcione" in Via dei Prati 42 Udine. Cell. 3392013708

4. VARIE

VENDO VENDO termocucina Berton CTF100. Cell. 3296181431

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

Market Verde

I MIGLIORI ROBOT RASAERBA SUL MERCATO? DIAMOCI UN TAGLIO!

- **UNA GAMMA PER TUTTE LE ESIGENZE E TECNOLOGIE**
filo, telecamera, RTK (satellite+telecamera) e intelligenza artificiale
- **PREVENTIVO GRATUITO**
- **PROGETTI PERSONALIZZATI**
- **ASSISTENZA, RIPARAZIONI E RIMESSAGGIO INVERNALE**

**IL MEGLIO
LO TROVI SOLO
AL MARKET VERDE**



Market Verde

Green Expert Family

SIAMO ANCHE
RIVENDITORI



I NOSTRI PUNTI VENDITA Market Verde

Basiliano: Via L.Magrini, 2
Gemona del Friuli: Via Osoppo, 251
Gorizia: Via Terza Armata, 102
Palmanova: Via Mazzini, 18
Pertegada: Via Lignano Sabbiadoro, 80
Ronchi dei Legionari: Via Staranzano, 23

San Daniele del Friuli: Via Valeriana, 101
San Giorgio di Nogaro: Zellina-Viale Venezia, 23/B
San Vito Tagliamento: Via Trento, 6
Tolmezzo: Via Paluzza, 33
Udine: Viale Palmanova, 260
Villa Vicentina: Via Adriano Olivetti, 54

giardinaggio@capfvg.it

**CONSORZIO
AGRARIO FVG**
servizi a tutto campo

seguici su