

CODROIPO. Beni usati, progetto dell'Amministrazione per rimetterli in circolo Entro l'anno un centro di riuso

Entro l'anno sarà aperto il cantiere per la realizzazione e l'allestimento di un centro di riuso nell'ecopiazzola comunale di Codroipo. Di recente, infatti, la Giunta guidata dal sindaco Fabio Marchetti ha approvato il progetto esecutivo e ora tutto è pronto per dare il via alla gara d'appalto che consentirà di individuare la ditta a cui spetterà il compito di trasformare parte della proprietà del centro raccolta del Comune - si trova nella zona artigianale Piccola di Moro 2 - in un'area destinata al riutilizzo dei beni. Dai mobili alle apparecchiature elettroniche ed elettriche, fino agli elettrodomestici, ma a anche a biciclette e a tutti quegli oggetti (ancora in buono stato) che altrimenti sarebbero destinati alla discarica. «Se almeno in parte riusciamo a riutilizzare beni usati, senza bisogno di smaltirli o buttarli via, siamo convinti che da queste azioni tutti ne possano guadagnare - illustra l'assessore ai Lavori pubblici **Giancarlo Bianchini** -; dare una seconda vita agli oggetti riveste sia una valenza sociale, in quanto potrebbero tornare utili a chi non può permettersi il loro acquisto, sia ambientale, proprio perché la quantità di



L'ecopiazzola della zona artigianale di Codroipo dove sarà ricavato il centro di riuso

immondizie andrebbe a diminuire». Stando al progetto, in via Savoia sarà realizzato un fabbricato (di circa 150 metri quadrati e con accesso indipendente) che ospiterà il centro di riuso, una tettoia per l'immagazzinamento dei beni conferiti e una recinzione che separerà l'area dove è attivo il centro di raccolta rifiuti comunale, già operativo da una decina di anni. «Si tratta di una grande struttura - illustra Bianchini -, solo per metà utilizzata perché inizialmente il progetto era stato concepito per essere a servizio di più comuni. Il centro sovracomunale però non è mai decollato e le Amministrazioni contermini hanno preferito avere a disposizione ciascuna una propria piazzola sul territorio comunale». La vastità dell'area si

presta, dunque, ad un utilizzo diverso legato alla necessità di spazi piuttosto ampi. «Resta da decidere come e a chi spetterà gestire il servizio, ma è un capitolo che prenderemo in considerazione in un secondo tempo», spiega l'assessore. Il costo complessivo dell'opera è di 400 mila euro. Sarà finanziato in parte - per 128 mila euro - con fondi comunali, mentre la cifra rimanente, 272 mila euro, è garantita da un contributo della Regione (previsto dalla legge regionale 20 del 2015). Il progetto esecutivo è stato redatto dall'ingegnere Enzo Fuccaro con studio a Udine. Una volta avviato il cantiere, stando al cronoprogramma, i lavori dovrebbero essere completati nel giro di 6/7 mesi.

Monika Pascolo

Mereto, si ricorda la venerata Bertoli

Anche quest'anno, in occasione dell'anniversario della morte della venerabile Concetta Bertoli, (nella foto) la comunità di Mereto di Tomba ricorda la concittadina con un fitto programma di celebrazioni. Per domenica 8 marzo, alle 20.30, è prevista la commemorazione del transito di Concetta, con la partecipazione del Coro parrocchiale di Mereto e la meditazione curata da frate Aurelio Blasotti, vicepostulatore della casua di beatificazione della «Crocifissa di Mereto» (dopo 15 anni di servizio, per motivi di salute, è costretto a passare il testimone al postulatore generale frate Carlo Calloni che avrà il compito di nominare il nuovo vicepostulatore). Mercoledì 11 marzo, in occasione del 64° anniversario della morte di Concetta, alle 9.30 e alle 17 saranno in chiesa due frati cappuccini per le confessioni. La Santa Messa sarà celebrata alle 11 dall'arcivescovo mons. Andrea Bruno Mazzocato; alle 18.30 è prevista la recita del Rosario meditato, mentre alle 19 ci sarà la Santa Messa e il sacramento dell'Unzione dei malati. Domenica 15 marzo, invece, è prevista la Giornata di spiritualità; si inizia alle 9 con la



recita delle Lodi e la meditazione guidata; seguirà l'esposizione del Santissimo Sacramento per l'adorazione silenziosa; alle 11 la Messa animata dal Coro parrocchiale presieduta da frate Aurelio che alla fine, come commiato, farà dono alla parrocchia di una icona della venerabile. La giornata si chiude alle 14.30 con il Rosario meditato e la visita alla tomba di Concetta.

CODROIPO. In scena la Risultive di Talmassons

■ Per la rassegna «Teatri furlan», sabato 7 marzo, alle 20.45, all'auditorium di Codroipo va in scena lo spettacolo «Nemici come prima» con la compagnia «La Risultive» di Talmassons (ingresso 6 euro, bambini gratis). L'iniziativa è promossa dalla compagnia «Agnul di Spere» di Codroipo.

Il Caseificio Alto But sperimenta la produzione di prodotti biologici

La scommessa del biologico in Carnia

Il Caseificio Alto But di Sutrio è capofila del **Progetto BIO CASEUS** che si pone l'obiettivo primario di verificare la sostenibilità della riconversione di un caseificio convenzionale in caseificio per la lavorazione e trasformazione del latte ottenuto secondo il metodo biologico. Nella fase iniziale di progetto sono state selezionate due aziende locali a conduzione biologica, l'Azienda Agricola Flora Davide e Mentil Peppina e la Società Agricola Adami Matteo e Luca, gestite da giovani appassionati e convinti dell'importanza e dell'impatto dell'agricoltura biologica. Contestualmente è stato condotto uno studio di fattibilità sulla potenziale conversione delle aziende dall'agricoltura convenzionale a quella biologica e un'analisi di mercato che ha coinvolto tre segmenti (famiglie, ristorazione commerciale e punti vendita al dettaglio di generi alimentari) in merito all'introduzione del biologico nella catena di consumo-distribuzione. Il Caseificio Alto But ha quindi noleggiato l'attrezzatura idonea per sperimentare la nuova linea produttiva. Ne sono derivati due prodotti, lo **yogurt bianco biologico** e il **formaggio spalmabile bio**. Dopo un mese di ricerca a livello produttivo è iniziata la fase di test con la clientela dello spaccio di Sutrio, per poi procedere con i gestori della ristorazione lo-



cale. Il riscontro è stato positivo fin da subito ed ha permesso anche di migliorare le caratteristiche organolettiche di entrambi i prodotti. I risultati del progetto saranno presentati il **giorno 20 marzo 2020, alle ore 10.30, a Sutrio**, nella sala di fronte alla Cjase dal Len, in viale Val Calda 1, in occasione del convegno finale «La scommessa del Caseificio Alto But sul biologico». Interverranno Cristina Micheloni, Presidente dell'AIAB, che illustrerà il valore del biologico in montagna, Sergio Simeoni dell'IRTEF, che detaglierà quanto emerso dall'analisi di mercato, Patrizia Nicoloso, che analizzerà il costo di produzione del latte bio o convenzionale in montagna e Claudio Peresson, Presidente del Caseificio Sociale Alto But. I partecipanti avranno la possibilità di degustare in anteprima i nuovi prodotti bio.

Il programma dell'evento e i risultati del progetto sono disponibili sul sito www.alto-butbio.it, realizzato dallo staff del Consorzio Innova FVG di Amaro che ne ha curato la progettazione e l'implementazione.

Il Progetto Bio Caseus è un'iniziativa finanziata nell'ambito del PSR - Piano di Sviluppo Rurale FVG 2014-2020. Misura 16.2.1 Creazione di poli o reti per lo sviluppo di progetti di innovazione aziendale e di filiera.

Per ulteriori informazioni:
info@caseificioaltobut.it
tel. 0433 778045



Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale - L'Europa investe nelle zone rurali

Bertiolo, casari in festa per il patrono San Lucio



Si ritrovano ogni anno in occasione del loro patrono, San Lucio, prima di tutto per pregare assieme, ricordando i «collegli» che non ci sono più, ma anche per fare memoria di quello che è un mestiere che ormai fatica a sopravvivere. Sono i casari friulani che dal 1943 - data del loro primo incontro ufficiale - non hanno più smesso di incontrarsi. Allora, era stato il parroco di Bertiolo, don Ermenegildo Celledoni, ad appoggiare l'idea di un gruppo di amici - il casaro di Bertiolo Egidio Zappa, quello di Villacaccia Geremia Fabris, quello di Virco Giovanni Benvenuto, l'impiegato comunale Elci Tolazzi e l'impresario Antonio Bulfon - per dar vita alla festa da quel momento interrotta solo negli anni della guerra. Quest'anno l'appuntamento è fissato per domenica 8 marzo: alle 10.30, nella chiesa parrocchiale San Martino vescovo di Bertiolo, sarà il parroco don Davide Gani a celebrare la Santa Messa. Per l'occasione, sarà esposto il quadro che raffigura San Lucio, dipinto da Gino Rivoldini, casaro di Bertiolo che ha operato fino alla pensione nella latteria di Romans di Varmo. «Dal 1958 l'immagine

è custodita nel Santuario di Screncis - racconta uno dei promotori della festa, Urbano Bertolini, casaro di Bertiolo che fin da ragazzo ha gestito la latteria di Roveredo di Varmo, mestiere che ha dovuto lasciare a malincuore qualche anno più tardi per problemi di salute -, ma ogni anno, è ormai consuetudine, la esponiamo durante la Messa del patrono per poi riportarla al suo posto». In passato, i casari della provincia di Udine (con il contributo di molti amici veneti) hanno anche donato l'altare - si può ammirare nella chiesa di Pieve di Rosa a Camino al Tagliamento -, realizzato dai maestri mosaicisti di Spilimbergo. Anche quest'anno all'appuntamento non mancheranno i «collegli» del Pordenonese con cui l'associazione di Udine ha sempre mantenuto ottimi rapporti di collaborazione. «Seppure il nostro sia un mestiere in via d'estinzione - dice Bertolini -, finché possiamo cercheremo di portare avanti la tradizione del ritrovo annuale, coinvolgendo anche i pochi giovani che si affacciano a questo settore» (nella foto: circa 280 casari alla festa di San Lucio nel 1958, a Screncis).

M.P.

La scommessa del biologico in Carnia

Il Caseificio Alto But di Sutrio è capofila del **Progetto BIO CASEUS** che si pone l'obiettivo primario di verificare la sostenibilità della riconversione di un caseificio convenzionale in caseificio per la lavorazione e trasformazione del latte ottenuto secondo il metodo biologico.

Nella fase iniziale di progetto sono state selezionate due aziende locali a conduzione biologica, l'Azienda Agricola Flora Davide e Mentil Peppina e la Società Agricola Adami Matteo e Luca, gestite da giovani appassionati e convinti dell'importanza e dell'impatto dell'agricoltura biologica. Contestualmente è stato condotto uno studio di fattibilità sulla potenziale conversione delle aziende dall'agricoltura convenzionale a quella biologica e un'analisi di mercato che ha coinvolto tre segmenti (famiglie, ristorazione commerciale e punti vendita al dettaglio di generi alimentari) in merito all'introduzione del biologico nella catena di consumo-distribuzione. Il Caseificio Alto But ha quindi noleggiato l'attrezzatura idonea per sperimentare la nuova linea produttiva. Ne sono derivati due prodotti, lo **yogurt bianco biologico** e il **formaggio spalmabile bio**. Dopo un mese di ricerca a livello produttivo è iniziata la fase di test con la clientela dello spaccio di Sutrio, per poi procedere con i gestori della ristorazione lo-



cale. Il riscontro è stato positivo fin da subito ed ha permesso anche di migliorare le caratteristiche organolettiche di entrambi i prodotti.

I risultati del progetto saranno presentati **il giorno 20 marzo 2020, alle ore 10.30, a Sutrio,**

nella sala di fronte alla Cjase dal Len, in viale Val Calda 1, in occasione del

convegno finale “La scommessa del

Caseificio Alto But sul

biologico”. Interverranno Cristina Micheloni, Presidente dell'AIAB, che illustrerà

il valore del biologico in montagna, Sergio Simeoni dell'IRTEF, che detaglierà quanto emerso dall'analisi di mercato, Patrizia Nicoloso, che analizzerà il costo di produzione del latte bio o convenzionale in montagna e Claudio Peresson, Presidente del Caseificio Sociale Alto But. I partecipanti avranno la possibilità di degustare in anteprima i nuovi prodotti bio.

Il programma dell'evento e i risultati del progetto sono disponibili sul sito www.alto-butbio.it, realizzato dallo staff del Consorzio Innova FVG di Amaro che ne ha curato la progettazione e l'implementazione.

Il Progetto Bio Caseus è un'iniziativa finanziata nell'ambito del PSR - Piano di Sviluppo Rurale FVG 2014-2020. Misura 16.2.1 Creazione di poli o reti per lo sviluppo di progetti di innovazione aziendale e di filiera.

**Per ulteriori informazioni:
info@caseificioaltobut.it
tel. 0433 778045**



**PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA**



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale. L'Europa
investe nelle zone rurali

