

ATTIVITA' DI Ersa NEL SETTORE MALGHIVO DEL FVG

(2001 – 2025)

***Le iniziative dedicate agli alpeggi regionali, tra
sperimentazione e tradizione.***

Indice

	Pag.
Introduzione	3
1) Assistenza tecnica lattiero – casearia.	9
2) Progetti dedicati allo sviluppo settore alpicolturale del FVG	11
3) Corsi di aggiornamento per malghesi	21
4) Pubblicazioni e materiale promozionale	22
5) Divulgazione	27
6) Sperimentazione potabilizzatori nelle malghe del FVG	38
7) Consulenze tecniche nelle malghe del FVG	39
Informazioni generali sulle malghe del FVG	40
Considerazioni finali e prospettive future	41



Introduzione

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - Ersà, da diversi anni, conduce iniziative volte alla valorizzazione degli alpeggi del Friuli Venezia Giulia attraverso l'integrazione di:

- azioni di **assistenza tecnica** per accompagnare le aziende in un percorso di valorizzazione della produzione;
- definizione di **strategia di sviluppo e linee di programmazione** e realizzazione di **progetti**, orientati ad accrescere e promuovere il settore;
- **sperimentazione** su specifiche modalità o approcci gestionali;
- realizzazione di iniziative di **divulgazione** dei risultati a favore del comparto malghivo;
- diffusione della **conoscenza dei prodotti** e del **valore dei servizi eco-sistemici** erogati da queste realtà al contempo produttive e di presidio, salvaguardia e tutela del territorio.

Il programma di **assistenza tecnica** che Ersà sta svolgendo dal 2001 è indirizzato prevalentemente alle attività di trasformazione lattiero-casearia. Organizzato in una serie di visite periodiche, generalmente quindicinali, da parte dei tecnici Ersà, vede ogni anno il coinvolgimento attivo mediamente del 50% delle malghe produttive. Durante gli incontri vengono fornite indicazioni e risposte a puntuali problematiche, suggerimenti e consulenze, relativamente alla qualità del latte destinato alla trasformazione, alla tecnologia delle produzioni e alla gestione degli animali e dei pascoli. L'elemento che caratterizza gli interventi è la combinazione tra tradizione e innovazione, ovvero l'ottenimento dei tipici prodotti d'alpeggio (formaggio, burro e ricotta) secondo procedimenti tramandati nel tempo, ma aggiornati rispetto all'evoluzione della domanda del consumatore e delle norme igienico sanitarie. Insieme ai gestori e ai proprietari vengono anche considerate le funzionalità delle strutture ed infrastrutture a servizio delle malghe per individuare eventuali soluzioni di miglioramento. Alcune consulenze tecniche sono specificatamente fornite per dare un supporto nell'adeguamento funzionale dei locali e delle attrezzature di caseificazione. Nel corso degli anni, Ersà, attraverso queste azioni, ha monitorato e raccolto dati scientifici, anche grazie alla collaborazione con le Università, i Servizi veterinari e altre Istituzioni e Organizzazioni preposte alla valorizzazione delle attività produttive di montagna. Le informazioni così ottenute e le successive elaborazioni permettono di avere un quadro aggiornato della situazione produttiva delle malghe e di poter sviluppare azioni concrete.

Nell'ambito della programmazione SISSAR (Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale, istituito con la Legge Regionale 5/2006), dalla stagione 2023, è stato attivato un *programma di assistenza tecnica indirizzato al settore lattiero-caseario, con particolare attenzione alle realtà montane e dell'alpeggio*. Dopo una prima fase di indagine conoscitiva, un tecnico incaricato fornisce una consulenza, *in loco*, su richiesta, al fine di suggerire eventuali interventi correttivi finalizzati al miglioramento del processo produttivo e, conseguentemente, alla qualità del prodotto finale.

La volontà di Ersà di condurre **idee progettuali** è da sempre legata all'esigenza di dare risposte precise a domande del comparto e/o a cogliere opportunità suggerite dal mutamento del contesto normativo, del gusto del consumatore o delle più attuali tendenze di fruizione turistica della montagna.

Le numerose iniziative sviluppate in tal senso da Ersà sono state realizzate sia con fondi regionali che con fondi di programmi europei. Di seguito sono descritti i più recenti progetti nei quali l'Agenzia ha partecipato come capofila o partner e quelli condotti da altri soggetti che si occupano di ricerca e

sperimentazione a favore della zootecnia montana di cui l'Agenzia ha utilizzato i risultati nei propri approfondimenti e nel mettere a punto ulteriori azioni.

Uno dei più rilevanti studi condotti in Regione è stato quello dedicato alle malghe della dorsale Cansiglio-Cavallo, coordinato dalla Direzione Centrale, Risorse Agricole, Forestali e Montagna della Regione Autonoma FVG, condotto dal SAASD della provincia di Pordenone e dal Dipartimento di Scienze Animali DIAN dell'Università di Udine, Facoltà di Veterinaria dell'Università di Ljubljana (Slo) e di cui ErsA ha contribuito in fase conclusiva. Il progetto dal titolo "*Modelli di sviluppo delle attività agro-zootecniche in ambiente montano per la conservazione del territorio e la valorizzazione dei prodotti locali*", finanziato con fondi Interreg IIIA Italia Slovenia nel periodo 2003-2006, ha contribuito a definire un metodo di indagine e elaborazione dei dati volto a mettere in risalto la combinazione ottimale tra pascolo, animale e prodotto e a definire ruoli e responsabilità di proprietari e gestori delle malghe. L'adozione dell'analisi *multicriteria*, con la quale sono stati pesati i contributi della gestione dei pascoli/animali/prodotti nelle realtà malghive analizzate, ha consentito di stabilire il loro scostamento dalla situazione di conduzione ottimale e definire gli interventi necessari a colmare tale distanza. I risultati sono stati presentati nel volume dal titolo "*Le Malghe della Dorsale Cansiglio-Cavallo. Un progetto per la valorizzazione dell'attività alpicolturale*". Gli strumenti analitici messi a punto in questa sperimentazione sono poi stati adottati in successivi importanti lavori condotti da ErsA in regione ovvero il testo "*Le malghe della dorsale Cansiglio-Cavallo, un progetto per la valorizzazione dell'attività alpicolturale e la relativa carta fisionomica della vegetazione pascolata*".

Ulteriori esperienze dell'Agenzia, a favore del comparto malghivo, sono state maturate con il progetto "*Alpinet Gheep – Alpinet network for sheep and goat promotion for a sustainable, territory development*", dedicato al miglioramento delle condizioni socio economiche dei sistemi aziendali pastorali alpini attraverso la valorizzazione dei prodotti ovi-caprini, al fine di aumentarne la competitività sul mercato e contribuire al mantenimento del paesaggio e dell'ambiente culturale in relazione alle realtà di allevamento. Il lavoro finanziato con il Programma Interreg IIIB Alpine Space 2000-2006 è stato condotto nel periodo 2005-2008 e ha visto coinvolti diversi partner dell'area alpina del Nord Est Italia e dell'Austria. Le conclusioni a cui si è giunti sono state pubblicate nel testo "*L'allevamento ovi-caprino nelle Alpi: un manuale di buone pratiche per lo sviluppo del settore ovi-caprino individuate dal progetto Alpinet Gheep*" che tratta di gestione ottimale degli animali e dei pascoli, delle produzioni e della valorizzazione del contesto naturale. Altri materiali elaborati con il progetto sono i seguenti:

- *Schafzassen im Alpenraum-Atlas of Alpine sheep breeds;*
- *Leitfaden Schafwolle im Alpenraum- Manual on Wool;*
- *Ricette con prodotti ovini e caprini – Dishes from sheep's and goat's meat and milk;*
- *Manuale di buone pratiche – Best Practices Manual for sheep and goat breeding;*
- *Pastori nelle Alpi – Shepherds in the Alps: tales and true stories;*
- *Programma gestionale per i pascoli –Pastures' management programme.*

Ulteriori approfondimenti sulla qualità dei pascoli e potenzialità di loro gestione sono derivati da indagini e sperimentazioni sviluppate con l'intervento "*Maso GIS, Sviluppo di modelli aziendali sostenibili e multifunzionali per la valorizzazione dei pascoli in aree marginali mediante GIS*". Con questo progetto interregionale si perseguiva l'obiettivo di mettere a punto dei metodi di studio del pascolo, della sua gestione e la valutazione della situazione della zootecnia nelle aree alpine ed appenniniche del nostro paese, attraverso l'applicazione dei sistemi informativi geografici (GIS). Nella realizzazione dell'iniziativa progettuale erano coinvolte diverse realtà di ricerca italiane: Università ed Enti. In Friuli Venezia Giulia, l'area di indagine interessata era localizzata nella Val Pontebbana ubicata nei comuni di Moggio Udinese e Pontebba, in provincia di Udine. L'esperienza

ha consentito la definizione di applicativi a loro volta impiegati per studi successivi per la caratterizzazione vegetazionale dei pascoli regionali.

Con il progetto Interreg IVA 2007-2013 *Transrural Network*, Ersas e i partner Regione del Veneto e Carinzia, hanno messo a punto un contesto di studio volto a valorizzare il mondo rurale come territorio attraente, a rafforzare la consapevolezza del settore agricolo nei confronti dell'area economica comune, a stimolare il settore agricolo nella valorizzazione delle potenzialità esistenti a livello transfrontaliero e ad assicurare e creare posti di lavoro nel settore primario locale. Parte dello studio è stata dedicata agli alpeggi del territorio di progetto in termini di approfondimento degli aspetti vegetazionali e dell'uso dei sistemi informativi e per il monitoraggio dei pascoli. Le pubblicazioni relative a questa iniziativa, sono le seguenti:

- *“Le malghe dell'area transfrontaliera tra Carinzia, Friuli Venezia Giulia e Veneto. Storia – Tradizione – Cultura”*;
- *“Le buone pratiche gestionali di una malga”*;
- *“La multifunzionalità della malga”*;
- *“Le colture erbacee tradizionali della Carinzia, del Friuli Venezia Giulia e del Veneto”*.

Inoltre è stato predisposto un vocabolario dei termini tecnici utilizzati nei settori della frutticoltura e della viticoltura.

Il progetto di collaborazione transfrontaliero denominato *“Divers – Biodiversità dei Sapori della montagna”*, che ha visto sempre la collaborazione di Ersas con la Regione Carinzia e la Regione del Veneto, nell'ambito del Programma Interreg IV Italia-Austria 2007-2013, ha ulteriormente approfondito le tecniche per migliorare l'efficienza del comparto malghivo. In particolare si è focalizzato sugli aspetti relativi alle trasformazioni lattiero casearie, alle strutture e ai pascoli, al fine di contribuire al mantenimento della biodiversità di queste aree di montagna. Si è trattato di un progetto che ha tenuto molto in considerazione la crescita professionale dei conduttori degli alpeggi, dedicando risorse e attenzione alle attività di tipo formativo e agli scambi di esperienze mediante l'organizzazione di visite in realtà confinanti. Inoltre, diverse iniziative di coinvolgimento di istituti agrari superiori in soggiorni didattici nelle malghe delle Regioni partner sono state occasione di portare all'attenzione dei giovani, futuri tecnici del settore primario, esperienze produttive e di cura del territorio nella sua diversità peculiari. I risultati sono poi stati elaborati e pubblicati con i seguenti titoli:

- *Le malghe dell'area transfrontaliera tra Carinzia, Friuli Venezia Giulia e Veneto. Storia – Tradizione – Cultura*;
- *Buone pratiche gestionali delle malghe tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Carinzia. Vero e proprio manuale pratico sulla gestione della malga*;
- *Il mondo delle malghe – Le molteplici funzioni dell'alpeggio. Testo in cui si analizza la multivalenza degli alpeggi, dalla salvaguardia, tutela e presidio dell'ambiente montano a quella economica e turistica che permette alle aziende situate nelle terre alte di avere una fonte aggiuntiva di reddito*;
- *Il monitoraggio degli alpeggi per lo sviluppo dell'alpicoltura in Friuli Venezia Giulia – Linee guida per la gestione delle malghe. Analisi della situazione del comparto malghivo del Friuli Venezia Giulia e proposte di sviluppo del settore*;
- *Scenari per l'alpicoltura friulana*;
- *Le malghe della Dorsale Cansiglio-Cavallo*.

Un rilevante intervento progettuale è il lavoro di indagini sull'intero comparto malghivo regionale svolto da Ersas a partire dal 2012 e 2013 e condotto con lo scopo di avere il quadro conoscitivo completo di questo contesto agro-silvo-pastorale. Questa attività ha infatti consentito all'Agenzia di rilevare e porre in evidenza le problematiche e criticità del settore e di poter individuare le opportune

iniziative dedicate alla valorizzazione della pratica della monticazione per le sue produzioni casearie e il ruolo multifunzionale in ambito montano. Allo scopo, nei due anni, sono stati raccolti ed elaborati i dati sulle condizioni strutturali e infrastrutturali delle malghe (viabilità, linee elettriche, disponibilità di acqua, dotazioni strutturali minime), sulle caratteristiche vegetazionali delle aree pascolate, sulle modalità di gestione degli animali e dei pascoli, sulle loro potenzialità ricettive in termini di ospitalità agrituristica, di erogazione di servizi eco-sistemici e di integrazione con l'offerta turistica e, infine, sulle tecniche adottate per la trasformazione casearia.

Grazie ai Sistemi Informativi Geografici (GIS) è stato possibile giungere a una valutazione organica della vegetazione, sfruttando anche il contributo dell'ecologia vegetale. Gli elementi raccolti sono stati organizzati in una specifica banca dati che consente l'aggiornamento continuo delle informazioni e resi disponibili anche attraverso due testi di consultazione, uno sulle tecniche di gestione dei pascoli, la trasformazione casearia e l'analisi delle dotazioni strutturali degli alpeggi regionali e l'altro dedicato alle potenzialità di sviluppo del comparto malghivo regionale dal titolo, rispettivamente, *"Il monitoraggio degli alpeggi per lo sviluppo dell'alpicoltura in FVG. Linee guida per la gestione delle malghe"* e *"Scenari per l'alpicoltura friulana"*.

L'analisi approfondita di tutto il comparto è servita inoltre alla stesura di un capitolato e delle linee guida per la gestione delle malghe regionali dal titolo *"Malghe del Friuli Venezia Giulia, Strumenti per la regolamentazione"* e una bozza di bando, in collaborazione con i vari portatori di interesse che sono stati coinvolti. I documenti sono stati inviati ai Servizi della Direzione centrale risorse agroalimentari, forestali e ittiche che si occupano a vario titolo della valorizzazione dell'area montana.

Altri focus delle iniziative sono stati quelli di favorire la promozione del territorio montano, anche attraverso le produzioni agroalimentari tipiche. Su queste specifiche tematiche, Ersà ha collaborato parallelamente e in maniera coordinata a due interventi nell'ambito del programma Interreg VA Italia-Austria 2014-2020, ovvero *"MADE – Malga and Alm Desire Experience"* e *"TOP-Value Il valore aggiunto del prodotto di montagna"*.

MADE, che aveva come partner anche il Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, Sella Nevea e di Passo Pramollo e il Comune di Hermagor-Presserger See, perseguiva come obiettivo quello di contribuire a migliorare la fruizione turistico-ricreativa degli alpeggi regionali, valorizzandoli attraverso l'individuazione di percorsi dedicati alle *mountain bike* che all'escursionismo e incentivando lo sviluppo di un sistema di integrazione delle attività produttive e ricettive delle malghe con i rifugi, gli agriturismi e i bed and breakfast presenti nell'area montana contermina. Le attività svolte hanno dedicato particolare attenzione alla formazione degli operatori, attraverso un'intensa attività didattica specifica, ma nel contempo anche ai potenziali fruitori, con numerose iniziative divulgative e disseminazione.

TOP-Value ha invece contribuito a divulgare la conoscenza dell'Indicazione Facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" (Reg. UE 1151/12 e 665/14), sia tra consumatori, ma anche tra i produttori stessi. L'iniziativa sperimentale, che ha visto l'impegno di una partnership molto articolata e costituita, oltre che da Ersà, dalla Camera dell'Agricoltura della Carinzia, l'eb& Umweltbüro GmbH della Carinzia, l'Università degli Studi di Udine, la Regione del Veneto – Sezione Competitività e l'Università degli studi di Padova, si è dedicata in particolare a mettere a punto degli strumenti per misurare i servizi eco-sistemici garantiti da queste filiere agro-alimentari e per comunicare in maniera chiara il valore aggiunto che caratterizza i prodotti di montagna.

I prodotti delle malghe, in tale ottica, rappresentano un importante strumento per incoraggiare un turismo consapevole e sostenibile, orientare il pubblico all'acquisto di prodotti di qualità realizzati *in loco* e di conseguenza contribuire ad aumentare le presenze dei fruitori dell'area montana anche in periodi tradizionalmente meno attrattivi. Particolare attenzione deve essere dedicata all'evoluzione

dei gusti e alle preferenze commerciali della clientela, la quale manifesta in maniera sempre più decisa e consapevole la necessità di fare acquisti caratterizzati da autenticità e tracciabilità. Sicuramente il paniere di offerta montano può rispondere a tali richieste, anche perché a livello immaginifico i prodotti di queste zone sono da sempre percepite come naturali, salubri e genuini. A partire dal 2022 è stato attivato, sempre nell'ambito del programma SISSAR, un progetto sperimentale per un "Sistema integrato di gestione delle aziende zootecniche da latte". In tal modo Ersà ha inteso consolidare gli importanti risultati raggiunti con le attività degli anni scorsi, raccogliendo i dati e gli elementi che siano funzionali allo sviluppo di un quadro di indagine globale delle aziende zootecniche per accompagnarle modo efficace verso i nuovi scenari che discendono dagli obiettivi della transizione ecologica. A seguito di un'analisi del settore agro-zootecnico regionale, effettuata utilizzando i dati più recenti e disponibili, sono state individuate e caratterizzate alcune aziende campione, in particolare quelle che producono e trasformano il latte (in proprio o comunque in "filiera corta"), nelle quali realizzare le azioni previste. In tale selezione si è tenuto conto della localizzazione, della specie/razza allevata, dei sistemi di allevamento (biologico, convenzionale, transumante, ecc.), della dimensione aziendale, delle caratteristiche strutturali, ecc., nonché uno studio della valutazione del contesto socio-economico nell'ambito del quale operano le aziende e delle opportunità di mercato. Tale iniziativa vede la collaborazione tra Ersà, il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali ed Animali (DI4A) dell'Università di Udine e il Dipartimento di Scienze e tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze. Le azioni con cui si articola il disegno sperimentale sono tre, una dedicata all'applicazione in ambito regionale dei "Virtual Fencing" e della "Precision Livestock Farming", al fine di testare l'applicabilità di modalità innovative di gestione della mandria e la valutazione dei previsti impatti positivi di ciò su qualità del foraggio, produttività delle superfici, efficienza del pascolamento e capacità di intervento nella gestione di eventuali criticità. I collari applicati agli animali integrano tecnologie GPS e sistemi atti a "guidare" i capi, attraverso impulsi sonori ed elettrici forniti, capaci di tracciare confini virtuali da remoto senza la necessità di ricorrere all'installazione di costose recinzioni fisiche, particolarmente impattanti sia dal punto di vista economico, gestionale che ambientale. Da precedenti esperienze a livello nazionale e internazionale, l'utilizzo di tecniche di telerilevamento (da satellite, drone, e/o camere digitali fisse) si è mostrato particolarmente efficace anche per la stima della produzione di biomassa da remoto. Oltre ai sistemi di gestione spaziale della mandria, si è sviluppata recentemente anche una serie di dispositivi tecnologici (*Precision Livestock Farming*) in grado di monitorare lo stato di salute dell'animale, la condizione corporea e i cicli riproduttivi attraverso sensori integrati in collari e/o in marche auricolari. Parallelamente, l'ateneo di Udine sta implementando attività relative alla seconda azione, ovvero lo studio dei sistemi di gestione delle aziende zootecniche che producono e trasformano il latte in un'ottica di filiera corta, e alla terza, dove invece saranno approfonditi gli aspetti riguardanti la trasformazione e la stagionatura dei prodotti lattiero caseari nelle aziende oggetto di sperimentazione. I risultati attesi consistono nella caratterizzazione degli attributi estrinseci ed intrinseci dei prodotti, in particolare in funzione della modalità di allevamento. Il progetto prevede la redazione di specifiche linee guida dedicate sia alla gestione zootecnica degli animali, sia all'attività di alpeggio e sia alle fasi di trasformazione della materia prima.

In un'ottica di valorizzazione di tutti gli importanti aspetti legati al comparto malghivo, Ersà partecipa, offrendo il proprio supporto tecnico, all'organizzazione e coordinamento di eventi pubblici, manifestazioni, concorsi e convegni a tema dedicati all'alpeggio, sia regionali che extra regionali ed esteri. In particolare, da alcuni anni, in collaborazione con la proloco di Enemonzo cura l'organizzazione del concorso per i prodotti lattiero caseari d'alpeggio nell'ambito della "Mostra mercato del formaggio di malga e della ricotta affumicata" a Enemonzo (Ud). In tale occasione

vengono riunite apposite commissioni di assaggiatori qualificati ed elaborati i punteggi che decidono la classifica dei vincitori. In seguito, Ersa redige una scheda tecnica con tutti i commenti e suggerimenti degli esperti valutatori, utili ai malghesi per il miglioramento delle produzioni.

In considerazione dell'importanza di contribuire all'aggiornamento e alla diffusione delle conoscenze connessi al comparto, periodicamente vengono proposti incontri informativi, visite didattiche, degustazioni e *show cooking* rivolti sia ai gestori degli alpeggi che al pubblico interessato alle tematiche dell'alpeggio.

L'attività di valorizzazione di queste produzioni si svolge anche a livello nazionale, infatti, Ersa coordina la partecipazione da parte dei malghesi del FVG alla "Rassegna dei Formaggi del Grappa", al cui interno si svolge anche il "Concorso dei formaggi della Montagna Italiana" e la premiazione per i migliori formaggi di montagna del Friuli Venezia Giulia. Sempre nel territorio veneto, Ersa supporta la presentazione dei formaggi regionali al Concorso Nazionale dei Formaggi di Fattoria, nell'ambito prestigiosa manifestazione "Caseus" presso Villa Contarini a Piazzola sul Brenta (Pd), che da quest'anno il coinvolgimento anche delle produzioni di alpeggio ed Ersa curerà tutti gli aspetti relativi.

Con delibera n. 199 d.d. 5 febbraio 2015 la Giunta Regionale ha incaricato Ersa di installare, a titolo sperimentale e dimostrativo, dei potabilizzatori nelle malghe del FVG in cui avviene la trasformazione del latte. Nel corso della stessa stagione, i tecnici hanno provveduto ad affidare e seguire i lavori di installazione di 24 impianti. Nelle stagioni successive (2016, 2017, 2018 e 2019), gli stessi addetti hanno seguito tutte le operazioni di verifica e manutenzione degli impianti. Oltre ai sopralluoghi con la ditta preposta, sono stati raccolti i valori delle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche delle acque in ingresso ed in uscita dai potabilizzatori. La raccolta dei dati ha inoltre permesso di effettuare valutazioni comparate sull'efficienza degli impianti stessi. La sperimentazione si è conclusa nella stagione 2019. Nel 2022 sono stati consegnati a titolo gratuito i potabilizzatori ai proprietari delle strutture coinvolte nella sperimentazione.

Di seguito sono elencate in maniera sintetica tutte le attività svolte nel periodo 2001-2021 e delle informazioni generali sulle malghe del Friuli Venezia Giulia relative ai pascoli, alle produzioni e ai servizi.

1) Assistenza tecnica lattiero – casearia.		
Anno	Sede	Attività svolte
2001	Malghe del FVG	37 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio.
2002		34 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 32 processi di lavorazione del formaggio di malga e 27 di ricotta affumicata.
2003		14 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 31 processi di lavorazione del formaggio di malga e 25 di ricotta affumicata e altre 4 tecnologie casearie (caciotte e paste fresche vaccine e caprine).
2004		10 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 31 processi di lavorazione del formaggio di malga e 31 di ricotta affumicata e altre 3 tecnologie casearie (caciotte e paste fresche vaccine e caprine, etc.).
2005		13 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 31 processi di lavorazione del formaggio di malga e 30 di ricotta affumicata e altre 4 tecnologie casearie (caciotte e paste fresche vaccine e caprine, etc.).
2006		Consegna strumenti di controllo della qualità del latte in collaborazione con la Comunità Montana della Carnia.
		13 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 18 processi di lavorazione del formaggio di malga e 17 di ricotta affumicata e altre 3 tecnologie casearie (caciotte e paste fresche vaccine e caprine, etc.).
2007		13 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 18 processi di lavorazione del formaggio di malga e 17 di ricotta affumicata e altre 6 tecnologie casearie (caciotta caprina e vaccina, formaggi a latte crudo e ricotta caprini e pecorini, pasta fresca vaccina, crescenza vaccina e yogurt etc.).
2009		17 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 19 processi di lavorazione del formaggio di malga e 18 di ricotta affumicata e altre 4 tecnologie casearie (caciotta caprina e vaccina, pasta fresca vaccina, yogurt etc.).
2010		15 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 25 processi di lavorazione del formaggio di malga e 23 di ricotta affumicata e 1 altra tecnologia casearia (caciotta caprina).
2011		20 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 40 processi di lavorazione del formaggio di malga e 37 di ricotta affumicata.
2012		19 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 41 processi di lavorazione del formaggio di malga e 38 di ricotta affumicata e 1 altra tecnologia casearia (ricotta caprina di capra).
2013		20 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 44 processi di lavorazione del formaggio di malga e 39 di ricotta affumicata.
2014		19 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 49 processi di lavorazione del formaggio di malga e 43 di ricotta affumicata.
2015		16 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 29 processi di lavorazione del formaggio di malga, 24 di ricotta affumicata e 5 altre tecnologie (caciotta caprina ecc.).
2016		16 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 33 processi di lavorazione del formaggio di malga, 31 di ricotta affumicata e 3 altre tecnologie (caciotta caprina ecc.).
2017		8 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 14 processi di lavorazione del formaggio di malga, 14 di ricotta affumicata e 3 altre tecnologie (caciotta caprina ecc.).
2018		9 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 20 processi di lavorazione del formaggio di malga, 15 di ricotta affumicata e 1 altre tecnologie (caciotta caprina di malga ecc.).
2019		Aziende agricole di fondo valle con malga e

	caseificio aziendale	
2020	Malghe del FVG	Considerati gli impegni profusi per la realizzazione e monitoraggio dei potabilizzatori, l'attività di assistenza casearia ha subito una sensibile contrazione. Sono state effettuate solo visite sporadiche ad alcune malghe per contribuire a risolvere criticità urgenti.
2023		11 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 21 processi di lavorazione del formaggio di malga, 18 di ricotta affumicata e 1 altre tecnologie (caciotta caprina di malga ecc.). (SISSAR Assistenza tecnica – Tecnici del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, con la super visione di Ersà).
2024		4 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio con la registrazione di 2 processi di lavorazione del formaggio di malga, 2 di ricotta affumicata e 1 altre tecnologie (caciotta caprina di malga ecc.) (SISSAR Assistenza tecnica – Tecnici del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, con la super visione di Ersà).
2025		2 realtà produttive seguite nella stagione di alpeggio sia per quanta riguarda le lavorazioni lattiero casearie che gli aspetti di gestione zootecnica. (SISSAR Assistenza tecnica – Tecnici del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, con la super visione di Ersà).

2) Progetti dedicati allo sviluppo settore malghivo del FVG	
Titolo del Progetto	MODELLI DI SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ AGRO-ZOOTECNICHE IN AMBIENTE MONTANO PER LA CONSERVAZIONE DEL TERRITORIO E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI
Tipologia	Interreg IIIA Italia Slovenia
Obiettivo	Miglioramento delle condizioni del settore agro-zootecnico nelle aree montane del territorio transfrontaliero tra Italia e Slovenia, rivolgendo specifica attenzione ai sistemi di produzione generalmente costituiti da due unità principali: l'azienda di fondo valle o di pianura, dove di norma gli animali vengono stabulati e alimentati con foraggi e concentrati, e l'azienda alpina, dove gli animali vengono allevati al pascolo da giugno a settembre.
Budget:	396.732,38 €
Partners:	<ul style="list-style-type: none"> • Direzione Centrale, Risorse Agricole, Forestali e Montagna della Regione Autonoma FVG; • SAASD della provincia di Pordenone; • Dipartimento di Scienze Animali DIAN dell'Università di Udine; • Facoltà di veterinaria dell'Università di Ljubljana (Slo); • Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – ErsA.
Periodo	2003-2006
Attività svolte da ErsA e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	Collaborazione in fase finale di progetto riguardo la messa a punto di sistemi di valutazione dei pascoli e di rappresentazione grafica su mappe fisionomiche dei rilievi oltre alla definizione del modello decisionale, basato sull'analisi multi criteria, a supporto della conduzione ottimale della malga individuando il contributo del proprietario e del gestore in tal senso.
Titolo del Progetto	ALPINET GHEEP – ALPINE NETWORK FOR SHEEP AND GOAT PROMOTION FOR A SUSTAINABLE TERRITORY DEVELOPMENT
Tipologia	Progetto comunitario INTERREG IIIB Spazio Alpino
Obiettivo	Miglioramento delle condizioni socio-economiche dei sistemi aziendali pastorali alpini, attraverso la valorizzazione dei prodotti ovi-caprini, al fine di aumentarne la competitività sul mercato e contribuire al mantenimento del paesaggio e dell'ambiente culturale in relazione ai sistemi di allevamento.
Budget	2.154.535,00 €, dei quali da fondi FESR: 1.114.172,00 € e da fondi nazionali (pubblici e privati): 1.040.363,00 €.
Partners	<ul style="list-style-type: none"> • Provincia Autonoma di Trento; • Associazione Allevatori Ovicapri Trentini; • Istituto Agrario S. Michele All'Adige; • Verband Der Südtirolen Kleintierzüchter (Vsk); • Provincia di Pordenone – Settore Agricoltura Aziende Sperimentali Dimostrative; • Associazione Provinciale Allevatori di Bestiame di Bergamo; • Associazione Provinciale Allevatori di Belluno; • Bayerische Landesanstalt Für Landwirtschaft • Bayerische Herdbuchgesellschaft Für Schafzucht; • Werdenfelser Land Schafwollprodukte Gbr; • Federal Research Institute of Agriculture in Alpine Regions, Department Of Small Ruminants; • Oesterreichisher Bundesverband Für Schafe Und Ziegen; • Università di Lubiana, Facoltà di Biochimia; • Sheep and Goats Breeders Association of Slovenia; • Gesellschaft Zur Erhaltung Alter Und Gefährdeter Haustierrassen In Deutschland; • Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – ErsA; • Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Animali (DIAN).

Periodo	2005-2007
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Raccolta dati su qualità allevamenti ovi-caprini alpini; ✓ ricognizione su patrimonio genetico delle razze ovine e loro monitoraggio; ✓ caratterizzazione e promozione dei prodotti lattiero caseari; ✓ inventario delle aree adatte al pascolo ✓ studio dell'impatto economico ed ecologico al fine di definire le buone pratiche di gestione; ✓ formazione degli operatori per l'e-commerce e per integrare turismo ed artigianato; ✓ organizzazione di mostre di razze; ✓ incontro con le autorità; ✓ costituzione di una federazione alpina tra associazioni di allevatori ovi-caprini; ✓ pubblicazione di un testo per la gestione ottimale degli animali, dei pascoli, le produzioni e la valorizzazione del contesto naturale.
Titolo del Progetto	MASO-GIS – SVILUPPO DI MODELLI AZIENDALI SOSTENIBILI E MULTIFUNZIONALI PER LA VALORIZZAZIONE DEI PASCOLI IN AREE MARGINALI MEDIANTE GIS
Tipologia	Progetto interregionale
Obiettivo	Studiare, attraverso l'applicazione dei sistemi informativi geografici (GIS), la situazione della zootecnica nelle aree alpine ed appenniniche del nostro paese, al fine di favorire l'aggregazione di risorse umane, strumentali ed economiche per operare in aree marginali con un approccio sperimentale innovativo e per offrire reali prospettive di sviluppo alla collina e montagna italiane.
Budget:	€ 20.000,00
Partners:	Università ed Enti di tutta Italia.
Periodo	2005-2008
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	In FVG l'area di indagine interessata era stata localizzata nella Val Pontebbana ubicata nei comuni di Moggio Udinese e Pontebba, in provincia di Udine. Le iniziative condotte sono state rivolte alla definizione di modelli aziendali sostenibili, sia dal punto di vista economico sia da quello ambientale, in grado di sfruttare in modo ottimale le risorse pascolive delle aree marginali, anche in un'ottica di multifunzionalità nella gestione delle risorse del territorio.
Titolo del Progetto	TRANSRURAL – TRANS RURAL NETWORK
Tipologia	Progetto di collaborazione transfrontaliero, nell'ambito del Programma Interreg IV Italia-Austria 2007-2013.
Obiettivo	Valorizzare il mondo rurale come area attraente, rafforzare la consapevolezza del settore agricolo nei confronti dell'area economica Comune, stimolare il settore agricolo a sfruttare le potenzialità esistenti nel territorio transfrontaliero, assicurare e creare posti di lavoro nell'area rurale.
Budget:	€ 1.015.546,00
Partners:	<ul style="list-style-type: none"> • Regione Carinzia, Dipartimento 10- Agricoltura e Foreste; • Agenzia regionale per lo sviluppo rurale Ersà; • Regione Veneto – Direzione Produzioni Agroalimentari.
Periodo	01/11/2008 – 30/06/2012

Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	Le principali attività sono state: ✓ Collaborazione alla predisposizione di brochure intitolate “Le malghe dell’area transfrontaliera tra Carinzia, Friuli Venezia Giulia e Veneto. Storia – Tradizione – Cultura”; “Le buone pratiche gestionali di una malga”; “La multifunzionalità della malga”, “Le colture erbacee tradizionali della Carinzia, del Friuli Venezia Giulia e del Veneto” e predisposizione di un vocabolario dei termini tecnici utilizzati nei settori della frutticoltura e della viticoltura; ✓ Organizzazione di seminari, visite tecniche e corsi per studenti, amministratori di enti pubblici; tecnici e gestori di aziende agricole (es. corsi di potatura della vite e del melo, corsi di trasformazione delle mele, corsi su vendemmia e vinificazione; visite guidate ad aziende agricole, workshop); ✓ Creazione di un database per la ricognizione di dati sulle malghe; ✓ Partecipazione a fiere e manifestazioni; ✓ Riproduzione di seme di mais e orzo di varietà tradizionali; Attraverso tutto ciò si è favorito l’accrescimento delle conoscenze tecniche specifiche da parte degli esperti del settore (tecnici, studenti e titolari di aziende agricole) seguendo il motto “imparare dai migliori, ed è stata promossa l’attività del settore malghivo durante le manifestazioni.
Titolo del Progetto	DIVERS – BIODIVERSITÀ DEI SAPORI DELLA MONTAGNA
Tipologia	Progetto di collaborazione transfrontaliero, nell’ambito del Programma Interreg IV Italia-Austria 2007-2013.
Obiettivo	Promuovere il presidio delle aree di montagna incentivando lo sviluppo di condizioni produttive favorevoli al mantenimento della biodiversità e al contempo di valorizzarla attraverso la caratterizzazione del paesaggio, delle produzioni locali e dei processi produttivi quali condizioni imprescindibili per rendere attraenti i luoghi e diversificare i prodotti dell’area montana.
Budget:	€ 882.300,00
Partners:	<ul style="list-style-type: none"> • Regione Carinzia, Dipartimento 10- Agricoltura e Foreste; • Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – Ersà; • Regione Veneto – Direzione Competitività Sistemi Agroalimentari.
Periodo	01/12/2011 – 30/11/2014
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Partecipazione a panel test su varietà autoctone di mele del Friuli, della Carinzia e del Veneto; ✓ interventi a seminari intitolati “La valorizzazione dei prodotti di montagna attraverso un marketing territoriale mirato”, “Qualità + varietà = doppia gioia degli ospiti”, “Dalla malga al consumatore: il marketing territoriale come strumento innovativo nella tradizione dell’alpeggio”; ✓ organizzazione di visite di studio per studenti presso malghe del Veneto e della Carinzia (2 visite) e presso il laboratorio di biotecnologie/microbiologia ed analisi sensoriale di Veneto Agricoltura di Thiene (VI); ✓ Partecipazione a visita di studio per tecnici sulla spumantizzazione presso la cantina di Veneto Agricoltura di Conegliano (TV); ✓ organizzazione di due cicli di appuntamenti informativi sull’alpeggio intitolati “Dal pascolo al formaggio – Innovazione nel rispetto delle tradizioni degli alpeggi del Friuli Venezia Giulia e “Dalla malga al consumatore – Comunicazione, immagine e marketing dei prodotti di alpeggio del Friuli Venezia Giulia”; ✓ organizzazione di seminario sul tema: “Dalla malga al consumatore: il marketing territoriale come strumento innovativo nella tradizione dell’alpeggio” in occasione della 39° Edizione della Mostra Mercato del Formaggio e della Ricotta di Malga; ✓ recupero e rinnovo del campo catalogo di varietà frutticole autoctone della Carnia di proprietà della Comunità Montana della Carnia situato nel Comune di Enemonzo (UD); ✓ partecipazione a seminario intitolato “Presentazione e marketing dei prodotti di malga”;

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ organizzazione di ciclo di appuntamenti informativi inerenti l'alpeggio intitolato "Nuovi orizzonti per la gestione e valorizzazione degli alpeggi in Friuli Venezia Giulia"; ✓ redazione e pubblicazione volume intitolato "Il monitoraggio degli alpeggi per lo sviluppo dell'alpicoltura in Friuli Venezia Giulia – Linee guida per la gestione delle malghe"; ✓ partecipazione a seminario intitolato "I sapori della montagna e i suoi prodotti nel mercato alimentare", organizzazione di seminario sul tema: "Un futuro di qualità per le malghe del Friuli Venezia Giulia" in occasione della 40° Edizione della Mostra Mercato del Formaggio e della Ricotta di Malga; ✓ realizzazione di campagna promozionale sulle produzioni di montagna attraverso la pubblicazione di tre articoli su riviste pubblicate in Friuli Venezia Giulia e Carinzia: GiroFVG e Kleine Zeitung (edizione Carinzia); ✓ realizzazione di un sito internet delle malghe del Friuli Venezia Giulia: http://www.malghefvj.it. <p>Si è in questo modo valorizzato il ruolo di presidio territoriale e di tutela ambientale svolto da parte delle realtà agricole montane.</p>
Titolo del Progetto:	TOP-Value Il valore aggiunto del Prodotto di montagna.
Tipologia	<p>Progetto di collaborazione transfrontaliero, nell'ambito del Programma Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asse prioritario 2 - Natura e cultura . • Bando di riferimento Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020. • Codice progetto: ITAT2009, CUP: H19D16002350007.
Obiettivo	<p>Favorire l'adesione all'indicazione facoltativa "Prodotto di Montagna" da parte dei produttori di questi territori.</p> <p>Questo strumento di identificazione di un regime di qualità è disciplinato dai Reg. UE 1151/12 e 665/14 e può essere utilizzato per i prodotti agroalimentari, di origine animale o vegetale, realizzati nelle zone di montagna (come da classifica PSR). L'approccio innovativo di "TOP VALUE" si basa sulla possibilità di affiancare a questa dicitura una serie di informazioni riguardanti i "servizi eco-sistemici" forniti da queste filiere, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ salvaguardia della biodiversità e del paesaggio; ✓ tutela del benessere animale; ✓ contenimento delle emissioni. <p>Le iniziative previste saranno indirizzate a rendere maggiormente riconoscibile questo marchio collettivo presso i consumatori e ad agevolarne la fruibilità agli imprenditori, affinché venga impiegato in maniera oculata e strategica, con ricadute positive per i diversi attori lungo le filiere produttive.</p>
Budget:	<p>Importo totale del Progetto: 1.032.647,59 €, di cui per Ersà pari a 165.600,00 € (140.250,00 € di Fondi Comunitari e 25.350,00 € di Fondi Nazionali).</p>
Partners:	<ul style="list-style-type: none"> • Camera dell'Agricoltura della Carinzia (Lead partner) (A); • eb&p Umweltbüro GmbH della Carinzia (A); • Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – Ersà (IT); • Università degli Studi di Udine (IT); • Regione del Veneto – Sezione Competitività (IT); • Università degli studi di Padova (IT).
Periodo	2014-2019
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	<p>L'iniziativa ha contribuito a raggiungere l'obiettivo di divulgare la conoscenza dell'Indicazione Facoltativa di qualità "Prodotto di montagna", sia tra consumatori che produttori. L'iniziativa ha contribuito all'adesione di diverse aziende a questo regime di qualità.</p> <p>Sono state fatte delle indagini per poter quantificare e verificare i servizi ecosistemici forniti dalle filiere d'alta quota, relativi alla biodiversità, benessere animale, contenimento delle emissioni. Queste indagini potranno essere la base per esplicitare il valore aggiunto di queste produzioni di qualità, nell'ottica della</p>

	<p>sostenibilità ambientale e sociale, soddisfacendo al contempo le aspettative dei consumatori, sempre più consapevoli.</p> <p>Si è così favorita la promozione del territorio montano attraverso i prodotti agroalimentari tipici, incoraggiando un turismo orientato ad acquistare prodotti di qualità realizzati <i>in loco</i> che contribuiscono ad aumentare il flusso, destagionalizzando le presenze nell'area.</p> <p>Attività svolte da Ersa in collaborazione o a supporto dei partner:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elaborazione di n.2 brochure inerenti i marchi di qualità e i risultati di progetto; - individuazione dei <i>target group</i> e delle azioni pilota creando elenchi di produttori di montagna; - organizzazione di n.3 riunioni con i rappresentanti dei caseifici che operano in area montana; - valutazione <i>ex ante</i> sull'impatto economico dell'utilizzo dell'IF Prodotto di montagna e ha contribuito alla redazione delle "Linee guida per l'applicazione dell'IF "Prodotto di Montagna" dedicate ai caseifici; - rilevazioni presso 20 aziende della regione per l'analisi della qualità nutrizionale dei foraggi nel contesto dello studio sui servizi eco-sistemici; - realizzazione di n.1 corso e-learning bilingue per i produttori volto alla conoscenza di diversi sistemi di qualità; - presentazione del progetto durante eventi di sensibilizzazione dei produttori e consumatori sulla qualità dei Prodotti di montagna, nell'ambito di numerose manifestazioni ("Gemona, formaggio... e dintorni 2018" a Gemona (Ud), "45° mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga 2019" a Enemonzo (Ud), "Sapori Pro Loco 2018" presso Villa Manin, "Il filo dei Sapori" a Tolmezzo (Ud) e alcuni eventi in Veneto; - partecipazione ad una visita tecnica presso 3 realtà produttive venete; - predisposizione 7 giornate informative; - presentazione del progetto attraverso un articolo sul Notiziario pubblicato da Ersa (N. 2/2019), un'intervista radiofonica all'interno della trasmissione Obiettivo Friuli (Rai FVG) e in occasione del "1st European Symposium on Livestock Farming in Mountain Areas" a Bolzano; - assistenza tecnica ai produttori interessati ad utilizzare l'IF Prodotto di montagna.
Titolo del Progetto	MADE Malga and Alm Desired Experience.
Tipologia	<p>Progetto di collaborazione transfrontaliero, nell'ambito del Programma Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020.</p> <p>TIPOLOGIA</p> <p>Asse prioritario 2 - Natura e cultura, Obiettivo tematico 6 – Preservare e tutelare l'ambiente e promuovere l'uso efficiente delle risorse.</p> <p>CODICE PROGETTO: ITAT2029-P, CUP: F42F16000900007.</p>
Obiettivo	<p>Sviluppo di un sistema integrato che coinvolga le malghe di FVG e Carinzia (A) e i percorsi escursionistico-ciclabili nella natura delle due Regioni.</p> <p>Lo scopo principale è stato quello di conservare e tutelare il patrimonio culturale e naturale, nonché le conoscenze dell'agricoltura tradizionale nella zona alpina, attraverso il rafforzamento dell'identità comune e l'ampliamento e destagionalizzazione della proposta turistica. Un'approfondita valutazione analitica delle condizioni socio-economiche delle aziende lattiero-casearie alpine ricadenti nell'area di progetto e l'analisi delle potenzialità delle loro produzioni tipiche legate a questi territori, hanno permesso di individuare in particolare questi aspetti su cui porre maggiore attenzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rafforzare gli elementi di tutela e di garanzia di qualità condivisa delle produzioni; - assicurare il giusto riconoscimento a queste attività e alle produzioni ad esse legate;

	<ul style="list-style-type: none"> - aumentare l'attrattività dei siti di progetto, verso un pubblico sempre più attento e critico; - rafforzare l'identità locale mediante nuovi impulsi al territorio transfrontaliero. <p>OUTPUT PREVISTI del PROGETTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 17 siti di interesse naturale e culturale valorizzati; • 6 nuovi prodotti per il potenziamento dell'attrattività del patrimonio naturale e culturale, quali itinerari tematici, attività educative ed eventi itineranti; • 800 ettari di habitat beneficiari di un sostegno finalizzato al raggiungimento di un migliore stato di conservazione.
Budget:	Importo totale del Progetto: 1.176.470,59 € di cui per Ersà pari a 117.500 ,00 € (99.875,00 € di Fondi Comunitari e 17.652,00 € di Fondi Nazionali).
Partners:	<ul style="list-style-type: none"> • Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano di Sella Nevea e di Passo Pramollo (LP) (IT); • Comune di Hermagor-Presserger See (PP1) (A); • Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – Ersà (PP2) (IT).
Periodo	2017-2020
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	<p>Le strategie comunicative, coordinate tra i partner di progetto e impiegate per il raggiungimento degli obiettivi definiti, sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"> o elaborazione e ottimizzazione di un piano di marketing; o divulgazione dei risultati di progetto ai maghesi regionali e ai vari enti preposti alla promozione turistica del territorio verso un pubblico di area vasta, nonché al grande pubblico. <p>Gli strumenti ideati e realizzati per il perseguimento delle strategie di progetto sono stati i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ elaborazione di un'identità grafica dell'iniziativa, attraverso l'ideazione del logo; ➤ scelta di uno slogan "<i>following the sound of nature</i>" per l'efficace promozione del progetto; ➤ pubblicazione di un almanacco, con riportate le informazioni relative al patrimonio culturale e naturale dell'area; ➤ realizzazione di materiale pubblicitario (borraccia, adesivi, coperta da picnic) da distribuire in omaggio; ➤ creazione di un sito web dedicato (www.madeinalps.eu); ➤ produzione di un video promozionale, per mostrare le bellezze e i tesori racchiusi in questi territori (www.youtube.com/watch?v=ZiSaqeAh5x4). <p>L'attenta concatenazione di luoghi di interesse presenti nell'area, prendendo in considerazione la posizione degli alpeggi e coinvolgendo ulteriori operatori turistici come agriturismi, rifugi, strutture extra-alberghiere e fornitori di servizi, ha permesso di definire percorsi funzionali e remunerativi.</p> <p>Per accompagnare il turista è stata predisposta e installata strategicamente un'apposita segnaletica relativa all'offerta turistica (mappatura dei sentieri e cartellonistica di presentazione dell'ambiente naturale etc.), accompagnata dal cofanetto «Ospitalità in alta quota», comprensivo della brochure dedicata alle malghe e ai rifugi e della cartografia dedicata agli itinerari transfrontalieri di collegamento MADE.</p> <p>I percorsi, suddivisi nelle due tipologie "escursionismo" e "mountain bike", che si snodano rispettivamente da Sappada al Monte Lussari e da Sauris di Sopra a Tarvisio, sono transfrontalieri e permettono di visitare alpeggi e località collocate nei due territori confinanti.</p> <p>Al fine di creare una sinergica interazione tra il fondovalle e gli alpeggi, sono stati ideati ed installati i cosiddetti "Magic points", che stimolano attivamente il turista che visita le malghe a diffondere le caratteristiche note del campanaccio ... "<i>following the sound of nature</i>". Inoltre, chiunque lo desiderasse, presso le malghe dislocate lungo i tragitti e tutti gli uffici turistici di Promoturismo FVG, potrà ritirare il "Giromalghe", la tessera che permette di collezionare punti visitando gli alpeggi coinvolti. Non appena completata la raccolta, ciascun instancabile camminatore o</p>

	bike riders potrà ricevere un premio, ovvero uno dei piccoli oggetti promozionali targati MADE, da ritirare sempre presso gli uffici turistici di Promoturismo FVG.
Titolo del Progetto	One Health - One Welfare
Tipologia	Progetto multidisciplinare.
Obiettivo	Sperimentare possibili modelli per riorganizzare i rapporti tra servizi pubblici, terzo settore, imprenditoria agricola, consumatori e rete di cittadinanza attiva in un'ottica di welfare comunitario.
Budget:	/
Partners:	<ul style="list-style-type: none"> • Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale; • Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia; • Dip. di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali dell'Università di Udine; • Cooperativa Malghesi della Carnia e Val Canale; • Ersà; • cofinanziato dalla Fondazione Friuli.
Periodo	2018 -
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	<p>Partecipazione e riunioni preliminari.</p> <p>Nella fase iniziale sono state coinvolte le malghe.</p> <p>E' stata svolta un'analisi del contesto territoriale e sulla base di queste evidenze sono state individuate tre priorità di intervento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. valorizzazione del prodotto: coinvolgendo il consumatore nella condivisione dei valori insiti nell'approccio <i>One Welfare</i> – sostenibilità economica; 2. multifunzionalità dell'impresa: offrendo servizi di welfare allargato attraverso esperienze di salute in ambiente, inclusione sociale, turismo esperienziale – sostenibilità sociale; 3. sostegno della rete: aiutando le aziende a collaborare tra loro e a dialogare con le istituzioni – sostenibilità istituzionale. <p>Nel corso del primo anno di sperimentazione, alcune aziende hanno avviato iniziative che hanno permesso di verificare l'efficacia della promozione del prodotto realizzato in ottica <i>One Welfare</i>, la realizzabilità di interventi di salute in alpeggio (turismo esperienziale per persone con disabilità, cammini di transumanza per persone con problematiche di salute mentale, soggiorni per digital detox) e la possibilità di affrontare con le diverse amministrazioni alcuni problemi gestionali.</p> <p>Al fine di consolidare e incrementare le sperimentazioni sono stati costituiti due gruppi di lavoro formati da esperti e da produttori al fine di creare dei percorsi fruibili da tutte le aziende per garantire la creazione e il mantenimento di una rete di collaborazione.</p> <p>L'approccio sperimentato nelle aree montane è stato proposto, con modalità e interlocutori diversi, anche negli altri territori di competenza dell'ASUFC – pedemontana, pianura e costa e sono stati creati dei sottogruppi multidisciplinari perseguire tre diverse azioni dedicate ai seguenti temi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) filiera lattiero-casearia; 2) co-progettazione in agricoltura sociale; 3) filiera della lana ed economia circolare.
	PROGETTO SPERIMENTALE PER UN SISTEMA INTEGRATO DI GESTIONE DELLE AZIENDE ZOOTECNICHE DA LATTE
Tipologia	Programma SISSAR (Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale, istituito con la Legge Regionale 5/2006).
Obiettivo	<p>Valorizzare le scelte operate a monte della filiera produttiva lattiero-casearia, in particolare quelle legate al territorio di produzione, alla componente foraggera della dieta degli animali, alla scelta delle specie/razze allevate, le pratiche di allevamento e le tecniche di caseificazione.</p> <p>Supportare le aziende regionali che producono latte e lo trasformano in una logica di "filiera corta", grazie ad un'attività di assistenza tecnica specifica e contestualizzata.</p>

	<p>Valutare lo stato di salute dell'animale, la condizione corporea e i cicli riproduttivi, grazie ai dispositivi tecnologici oggetto di sperimentazione (<i>Precision Livestock Farming</i>).</p> <p>Fornire strumenti innovativi per il monitoraggio, la determinazione della produzione foraggera nel corso della stagione di pascolamento e l'utilizzo razionale del pascolo (<i>Virtual Fencing</i>). In tal modo, sarà possibile avere una fotografia aggiornata della situazione dei pascoli montani e quindi poter impostare programmi di miglioramento o interventi specifici per la tutela del patrimonio agro-silvo-pastorale.</p> <p>In tal modo si vuole orientare le aziende verso approcci di gestione e manageriali compatibili con gli indirizzi comunitari, incentrati sulla sostenibilità ambientale, sulla circolarità nell'uso delle risorse aziendali e sul benessere animale, che permettano di affrontare gli nuovi scenari con strumenti efficienti.</p>
Budget:	120.000 €
Partners:	<ul style="list-style-type: none"> • Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali ed Animali (DI4A) dell'Università di Udine; • Dipartimento di Scienze e tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze.
Periodo	2022-2025
Attività svolte da Ersa e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	Ruolo di coordinamento.
Titolo del Progetto	PROGRAMMA DI ASSISTENZA TECNICA INDIRIZZATO AL SETTORE LATTIERO-CASEARIO, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE REALTÀ MONTANE E DELL'ALPEGGIO
Tipologia	Programma SISSAR (Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale, istituito con la Legge Regionale 5/2006).
Obiettivo	Sviluppare e avviare strategie e soluzioni per migliorare i processi produttivi in relazione alla trasformazione del latte in alpeggio e quindi, contestualmente, migliorarne la catena del valore. Anche se l'iniziativa insiste su di una specifica area, si è inteso sviluppare esempi di buone pratiche, replicabili anche in altre realtà produttive regionali e non solo, capitalizzando e rendendo i risultati duraturi nel tempo.
Budget:	45.000 €
Partners:	Consorzio Tutela Formaggio Montasio
Periodo	2023
Attività svolte da Ersa e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	<p>L'Agenzia ha delineato tramite precise linee guida le modalità di assistenza tecnica da mettere in atto, ha messo in contatto i gestori delle malghe con il tecnico incaricato e ha partecipato ad alcune visite nelle aziende. Al termine del progetto, i dati raccolti in azienda sono stati impiegati per la redazione di articoli scientifici da pubblicare in ambito nazionale e internazionale e per tutte le attività istituzionali di tipo divulgativo.</p> <p>A settembre, al concludersi della stagione di monticazione, le informazioni relative al comparto sono state presentate sotto forma di incontro collettivo pubblico, in occasione della 49^a Mostra Mercato del formaggio e della ricotta di malga che si tiene annualmente ad Enemonzo (Ud).</p>
Titolo del Progetto	PROGRAMMA DI ASSISTENZA TECNICA INDIRIZZATO AL SETTORE DELLA ZOOTECNIA BIOLOGICA
Tipologia	Programma SISSAR (Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale, istituito con la Legge Regionale 5/2006).
Obiettivo	Sviluppare e avviare strategie e soluzioni per migliorare i processi produttivi e aumentare la quota di auto-provvigionamento sia in aziende biologiche che in fase di conversione.
Budget:	20.000 €
Partners:	ANAPROBIO

Periodo	2023
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	L'Agenzia ha delineato tramite precise linee guida le modalità di assistenza tecnica da mettere in atto, ha messo in contatto gli allevatori con il tecnico incaricato e ha partecipato ad alcune visite nelle aziende. Al termine del progetto, i dati raccolti in azienda sono stati impiegati per la redazione di articoli scientifici da pubblicare in ambito nazionale e internazionale e per tutte le attività istituzionali di tipo divulgativo. Inoltre, sono state divulgate le informazioni relative al comparto sotto forma di incontro collettivo pubblico.
Titolo del Progetto	ATTIVITA' DI CONSULENZA E ASSISTENZA SPECIALISTICA ALTAMENTE QUALIFICATA PER IL SETTORE PRODUTTIVO DELLA ZOOTECNIA DA LATTE
Tipologia	Programma SISSAR (Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale, istituito con la Legge Regionale 5/2006).
Obiettivo	Sviluppare strategie e soluzioni per migliorare i processi produttivi in relazione alla trasformazione del latte, anche nelle realtà in alpeggio e quindi, contestualmente, migliorarne la catena del valore. Lo scopo è stato quello di fornire elementi tecnici idonei a supportare il settore per: a) migliorare l'efficienza, la sostenibilità economica e ambientale e la competitività dell'impresa agricola lungo tutto il processo produttivo, dagli aspetti zootecnici fino all'eventuale trasformazione lattiero casearia aziendale; b) diffondere le innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo, comprese le tecniche agronomiche, i piani di alimentazione e la gestione dell'allevamento, con particolare attenzione agli aspetti legati alla sostenibilità di produzione; c) stimolare e incentivare e lo sviluppo di filiere corte, l'agricoltura biologica.
Budget:	132.000 €
Partners:	Consorzio Tutela Formaggio Montasio
Periodo	2024
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	L'Agenzia ha delineato tramite precise linee guida le modalità di assistenza tecnica da mettere in atto e affiancato i tecnici in alcune visite nelle aziende. Al termine del progetto, i dati raccolti in azienda sono stati impiegati per la redazione di articoli scientifici da pubblicare in ambito nazionale e internazionale e per tutte le attività istituzionali di tipo divulgativo. A settembre, al concludersi della stagione di monticazione, le informazioni relative al comparto sono state presentate sotto forma di incontro collettivo pubblico, in occasione della 50 ^a Mostra Mercato del formaggio e della ricotta di malga che si tiene annualmente ad Enemonzo (Ud).
Titolo del Progetto	ATTIVITA' DI CONSULENZA E ASSISTENZA SPECIALISTICA ALTAMENTE QUALIFICATA PER IL SETTORE PRODUTTIVO DELLA ZOOTECNIA DA LATTE
Tipologia	Programma SISSAR (Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo e Rurale, istituito con la Legge Regionale 5/2006).
Obiettivo	Sviluppare strategie e soluzioni per migliorare i processi produttivi in relazione alla trasformazione del latte, anche nelle realtà in alpeggio e quindi, contestualmente, migliorarne la catena del valore. Lo scopo è stato quello di fornire elementi tecnici idonei a supportare il settore per: d) migliorare l'efficienza, la sostenibilità economica e ambientale e la competitività dell'impresa agricola lungo tutto il processo produttivo, dagli aspetti zootecnici fino all'eventuale trasformazione lattiero casearia aziendale; e) diffondere le innovazioni tecnologiche di prodotto e di processo, comprese le tecniche agronomiche, i piani di alimentazione e la gestione dell'allevamento, con particolare attenzione agli aspetti legati alla sostenibilità di produzione; f) stimolare e incentivare e lo sviluppo di filiere corte, l'agricoltura biologica.
Budget:	165.000 €
Partners:	Consorzio Tutela Formaggio Montasio
Periodo	2025

Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	<p>L'Agenzia ha delineato tramite precise linee guida le modalità di assistenza tecnica da mettere in atto e affiancato i tecnici in alcune visite nelle aziende. Al termine del progetto, i dati raccolti in azienda sono stati impiegati per la redazione di articoli scientifici da pubblicare in ambito nazionale e internazionale e per tutte le attività istituzionali di tipo divulgativo.</p> <p>A settembre, al concludersi della stagione di monticazione, le informazioni relative al comparto sono state presentate sotto forma di incontro collettivo pubblico, in occasione della 50^a Mostra Mercato del formaggio e della ricotta di malga che si tiene annualmente ad Enemonzo (Ud).</p>
Titolo del Progetto	DAIRY+ - APPROCCI CONDIVISI DI BIOECONOMIA CIRCOLARE PER LA VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA
Tipologia	Progetto Interreg ITA-SLO
Obiettivo	<p>Il progetto DAIRY+ sostiene lo sviluppo su scala transfrontaliera di una bioeconomia circolare in grado di recuperare e valorizzare i sottoprodotti della filiera lattiero-casearia, favorendo la crescita sostenibile e la riduzione di sprechi e rifiuti attraverso la diffusione di buone pratiche, lo sviluppo di capacità e la dimostrazione di processi replicabili dagli operatori dell'area di confine. Contribuisce, pertanto, a migliorare la performance ambientale e la resilienza e competitività del comparto.</p>
Budget:	917.037,58 €
Partners:	<ul style="list-style-type: none"> • Posoški razvojni center (LP). • Agrifood & Bioeconomy Fvg Foundation; • Univerza v Ljubljani - Biotehniška fakulteta; • Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali; • Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie; <p>Partner associati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Direzione centrale risorse agroalimentari, forestali e ittiche – Servizio valorizzazione qualità delle produzioni; • Gospodarska Zbornica Slovenije – Zbornica Kmetijskih in Živilskih Podjetij (Camera di Commercio Slovenia - Camera delle Imprese Agricole e Alimentari). <p>Networking stakeholder group: Ersa</p>
Periodo	2024-2026
Attività svolte da Ersà e risultati ottenuti nel periodo sperimentale	<p>Partecipa al Cross-border stakeholder group, che ha la funzione di permettere un confronto transfrontaliero tra Slovenia, FVG e Veneto, riunendo attori pubblici e privati, istituzionali, economici e del mondo della ricerca legati alla filiera lattiero-casearia.</p> <p>Il gruppo si riunisce insieme ai partner una volta ogni 6 mesi (indicativamente) per mettere a disposizione le proprie competenze a sostegno della qualità del progetto DAIRY+ e per discutere con i partner lo stato di avanzamento e le attività previste.</p>

3) Corsi di aggiornamento per malghesi		
Anno	Sede – Periodo – Durata	Titolo e argomenti
2006	Ce.FAP, Tolmezzo (Ud) e Caseificio “Alto But” di Sutrio (Ud) marzo-aprile (24 ore)	Gestione dell’azienda malghiva transfrontaliera. Organizzato dalla Comunità Montana della Carnia e dalla Coop. malghesi. Titolo presentazione: Le tecniche di caseificazione.
2007	Ce.FAP e Caseificio di Illegio di Tolmezzo (Ud) febbraio-aprile (17 ore)	Caseificazione: tecniche di miglioramento.
	Ce.SFAM Paluzza (Ud) ottobre-novembre (20 ore)	Corso ONAF I livello.
2013	Ce.FAP, Tolmezzo (Ud) aprile (16 ore)	Le malghe come strumento di gestione, promozione e marketing del territorio montano.
2014	Ce.SFAM Paluzza (Ud) febbraio (24 ore)	Dal pascolo al formaggio – Innovazione nel rispetto delle tradizioni degli alpeggi del Friuli Venezia Giulia. Finanziati nell’ambito del Progetto DIVERS.
	Ce.SFAM Paluzza (Ud) marzo (24 ore)	Dalla malga al consumatore – Comunicazione, immagine e marketing dei prodotti di alpeggio del FVG. Finanziati nell’ambito del Progetto DIVERS.
	IAL Gemona del Friuli (Ud) aprile (5 ore)	Incontro di approfondimento relativo all’etichettatura e tracciabilità dei prodotti di malga. Finanziati nell’ambito del Progetto DIVERS.
	Ce.SFAM Paluzza (Ud) ottobre (24 ore)	Nuovi orizzonti per la gestione e valorizzazione degli alpeggi in Friuli Venezia Giulia. Finanziati nell’ambito del Progetto DIVERS.
2016	Ce.SFAM Paluzza e IAL Caneva di Sacile (Pn) aprile (36 ore)	Le produzioni lattiero casearie in alpeggio. Come migliorarle. Nozioni di tecnologia e sicurezza alimentare.
	IAL Caneva di Sacile (Pn) aprile (5 ore)	Approfondimento sulle osservazioni raccolte durante i corsi.
2017	I.S.I.S. Solari Tolmezzo (Ud) aprile (10 ore)	Incontri informativi di alpicoltura.
2018	Ce.SFAM Paluzza (Ud) e ENAIP Gemona del F. (Ud) aprile (36 ore)	Prospettive moderne per un’alpicoltura efficiente.
2019	Ce.SFAM Paluzza (Ud) e ENAIP Gemona del F. (Ud) aprile (36 ore)	Approcci innovativi e strategie di promozione dei prodotti di malga

4) Pubblicazioni e materiale promozionale		
Anno	Sede e periodo	Attività
2001	Notiziario Ersa n. 5	Articolo: "Le malghe della montagna friulana patrimonio dell'economia regionale".
	Notiziario Ersa n. 6	Articolo: "Le malghe della montagna friulana: l'Alta Valle del But". Articolo: "Aspetti economici dell'attività d'alpeggio".
2002	Notiziario Ersa n. 1-2	Articolo: "Le malghe della montagna friulana: il massiccio dell'Arvenis". Articolo: "Caratteri distintivi del formaggio di malga".
	Notiziario Ersa n. 5	Articolo: "Le malghe della montagna friulana: dal Crostis all'Avanza".
	Notiziario Ersa n. 6	Articolo: "Le Malghe e i loro gioielli. Assistenza tecnica lattiero casearia nelle malghe della Carnia, Canal del ferro e Valcanale". Articolo: "Le malghe della montagna friulana: attorno al Col Gentile".
2003	Notiziario Ersa n. 4	Articolo: "Le malghe della dorsale Cansiglio – Cavallo".
2004	Giornale: Il Friuli agosto	Articolo: "Malghe 2004".
2005	RadioRai Regione Udine 27/03	Trasmissione radiofonica: Vita nei Campi. Intervista sul mondo delle malghe regionali.
	Notiziario Ersa 1	Articolo: "Malghe: tradizione, cultura, tecnologia". Articolo: "A Kirchbach: un formaggio senza confini".
	Notiziario Ersa 2	Articolo: "Malghe: tradizione, cultura, tecnologia: 2ª parte".
	Notiziario Ersa 3	Articolo: "Pascoli e prati di qualità per produzioni di qualità".
2006	Progetto Interreg IIIA Italia-Slovenia "Modelli di sviluppo delle attività agrozootecniche in ambiente montano per la conservazione del territorio e la valorizzazione dei prodotti locali" settembre	Le malghe della dorsale Cansiglio-Cavallo. Un progetto per la valorizzazione dell'attività alpicolturale con allegata la carta fisionomica della vegetazione pascolata.
2007	Sede Ersa settembre	Consulenza per il libro "Cara Carnia" di Walter Filipputti per il capitolo dedicato alle malghe.
	Notiziario Ersa 1	Articolo: Le malghe della dorsale Cansiglio-Cavallo: un progetto per la valorizzazione dell'attività alpicolturale.
	Video TeleCarnia novembre	Trasmissione sul corso ONAF I livello.
2008	Sito Ersa	Pubblicazione materiale nella pagina dedicata alle malghe sul sito istituzionale dell'Ersa.
2009	RadioRai Regione Udine 15/01	Trasmissione radiofonica: Vita nei Campi. Intervista: formaggi di malga sul confine italo-austriaco.
	Notiziario Ersa n. 1	Articolo: "Il formaggio di malga: un formaggio che unisce due nazioni".
	Notiziario Ersa n. 4	Articolo: "Stabulazione fissa, alpeggio e benessere della bovina da latte".
	Giornale: Il Friuli 17/07	Articolo: "La nuova stagione delle casere d'alta quota". (Autore Rossano Cattivello).
2010	Notiziario Ersa n. 1	Articolo: "Un formaggio senza confini. 10ª edizione della premiazione del formaggio di malga".

	Giornale: Messaggero V. 4/05	Articolo: "Terre alte. Quando la neve cede il posto ai pascoli".
	Rivista: Fuocolento Anno 9, numero 6	Articolo: "Transumanza in malga: storie e fragilità delle sue tradizioni".
	Progetto Interreg IV: Transrural network ottobre	Buone pratiche gestionali delle malghe tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Carinzia (Progetto Interreg IV: Transrural network).
2011	Sito Ersà	Aggiornamento pagina dedicata alle malghe sul sito istituzionale dell'Ersa.
	Rivista: Fuocolento ottobre	Articolo: "Malghe, i nuovi orizzonti delle nostre montagne".
	Progetto Interreg IV: Transrural network Maggio	Il mondo delle malghe Le molteplici funzioni dell'alpeggio (Progetto Interreg IV: Transrural network).
	Progetto Interreg IV: Transrural network	Le malghe dell'area transfrontaliera tra Carinzia, Friuli Venezia Giulia e Veneto Storia – Tradizione – Cultura (Progetto Interreg IV: Transrural network).
2012	Giornale: Il Friuli novembre	Intervista per il numero speciale "Green" sul settore dell'alpeggio.
	Notiziario Ersà n. 2	Articolo: "Una nuova alba in malga: il futuro della zootecnia di montagna passa attraverso i giovani".
2013	Sedi Ersà	Pubblicazione guida: "Malghe vai...formaggio che trovi".
	Malghe FVG	Rilievi relativi ai pascoli e alle strutture malghive per la definizione di strategie di sviluppo del settore e successiva predisposizione di un database con le informazioni raccolte.
2014	Sedi Ersà	Stesura e pubblicazione del volume "Il monitoraggio degli alpeggi per lo sviluppo dell'alpicoltura in FVG" Linee guida per la gestione delle malghe. Finanziato con il Progetto DIVERS.
		Stesura e pubblicazione di "100 giorni in malga" (consegnato ai malghesi all'inizio della stagione di alpeggio 2014 e successive).
		Predisposizione materiale tecnico e divulgativo per la pubblicazione del calendario 2015 "Malga che vai ... formaggio che trovi" (agenda – calendario da tavolo e da parete).
	GIRO Estate FVG	Articolo: "Biodiversità dei sapori della montagna".
	Notiziario Ersà n. 2	Articolo: "L'assistenza tecnica dell'Ersa negli alpeggi del FVG, 13 stagioni tra sperimentazione e tradizione".
	Sedi Ersà	Realizzazione del nuovo sito www.malghefvg.it con aggiornamenti costanti negli anni successivi. Finanziato il Progetto DIVERS.
2015	Notiziario Ersà n. 3	Articolo: "L'assistenza tecnica lattiero-casearia in malga, i nuovi orizzonti del 2014".
	Sedi Ersà	Pubblicazione del: "Manuale per la corretta gestione del potabilizzatore in malga".
		Produzione video divulgativo "Dove nascono i prodotti di malga del FVG" (Durata min. 6,50)
		Produzione video divulgativo "Come nascono i prodotti di malga del FVG" (Durata min. 6,17)
2016	Sedi Ersà	Stesura e pubblicazione del volume "Scenari per l'alpicoltura friulana". Nel testo sono descritti i metodi di indagine sul comparto, i risultati elaborati e le indicazioni sugli interventi ritenuti strategici per la valorizzazione del comparto malghivo.
	Assorifugi	Collaborazione per la pubblicazione di "Filiera d'alta quota 2016".

	Promoturismo FVG	Collaborazione per la pubblicazione di "Guida malghe e rifugi fvg 2016".
	Sedi Ersà	Produzione video divulgativo "Formadi di mont del FVG" (Durata min. 8,01).
	Sedi Ersà	Produzione video divulgativo "Spongje di mont del FVG" (Durata min. 5,39).
	Notiziario Ersà n. 2	Articolo: "Formaggio Montasio DOP-PDM-PR: una sperimentazione a supporto".
2017	Assorifugi	Collaborazione per la pubblicazione di "Filiere d'alta quota 2017".
	Promoturismo FVG	Collaborazione per la pubblicazione di "Guida malghe e rifugi 2017".
	Sedi Ersà	Predisposizione, realizzazione e pubblicazione "Calendario manifestazioni malghe 2017".
	Sedi Ersà	Raccolta materiale divulgativo delle malghe da formaggio, per la pubblicazione sui maggiori quotidiani regionali.
	Notiziario Ersà n. 2	Editoriale: La Regione, attraverso l'Ersà, ha condotto una serie di studi approfonditi sugli alpeggi del Friuli Venezia Giulia, analizzando le condizioni strutturali delle malghe e le loro potenzialità in termini di ospitalità e di integrazione con l'offerta turistica, assieme alle caratteristiche delle aree pascolate e alle modalità di gestione degli animali
	Notiziario Ersà n. 3	Articolo: "Le malghe in Friuli Venezia Giulia: azioni promozionali dell'Ersà a sostegno di una realtà vitale e di grande rilevanza agroalimentare e culturale".
	Radio Uno FVG Udine 29/11	Trasmissione radiofonica "Obiettivo Friuli". Intervista: Formandi, sapori e formaggi di montagna.
Sutrio, 2-3/12/2017	Manifestazione: "Formandi, sapori e formaggi di montagna". Organizzazione commissione di valutazione dei prodotti e intervento tecnico:	
2018	Assorifugi	Collaborazione per la pubblicazione di "Filiere d'alta quota 2018".
	Rivista: Agricolture, Forestry and Fisheries n. 5 (2)/2018	Articolo: "Experimental Program and Technical Assistance in Alpine Cheesemaker Huts of Friuli Venezia Giulia (Italy)".
	Promoturismo FVG	Collaborazione per la pubblicazione di "Guida malghe e rifugi 2018".
	Giornali "Messaggero Veneto" e "Il Piccolo"	Collaborazione per la pubblicazione del libro "Andar per malghe" di Nicolò Girardi.
	Sedi Ersà	Pubblicazione della brochure "Loghi, marchi, qualità...una guida per saperne di più", nell'ambito del progetto "TOP-Value, Il valore aggiunto del prodotto di montagna".
	Periodico Meridiani Montagne agosto	Intervista ed invio di materiale fotografico e informativo riguardante il progetto.
Sedi Ersà	Raccolta informazioni riguardanti gastronomia, natura, tradizioni e cultura locali, durante gli incontri e le visite presso gli alpeggi. Il materiale è stato pubblicato, a fini divulgativi nel sito www.madeinalp.com .	
2019	Corriere del Nord-Est marzo	Invio del materiale riguardante il progetto e le malghe al giornalista Parmegiani per la predisposizione di un articolo dedicato agli alpeggi regionali.
	Sedi Ersà	Collaborazione con Partner del Progetto "MADE" per la pubblicazione della brochure dedicata ai percorsi nelle malghe "Guida Malghe - ospitalità in Alta Quota", della cartina tematizzata "Ospitalità in Alta Quota - Guida degli itinerari transfrontalieri Made Trek /Made bike" e dell'almanacco dedicato alle malghe.
2020	Notiziario Ersà	Articolo: "MADE Malga and Alm Desired Experience".

	n. 2	Articolo: "Progetto Potabilizzatori Malghe FVG".
	Notiziario Ers n. 3	Articolo: "46 ^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga e 3° Concorso dei formaggi caprini di malga".
	Giornale: Sole 24ore ottobre	Articolo: "Sviluppo sostenibile: Ers FVG. L'alpicoltura, un valore per l'intera comunità".
	Rivista: Platinum novembre	Articolo: "Valori transfrontalieri per una crescita complementare. L'esperienza dell'Agenzia per lo sviluppo rurale Ers del Friuli Venezia Giulia nell'ambito del Programma di cooperazione Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020".
2021	RadioRai Regione Udine 15/01/2021	Trasmissione radiofonica: Vita nei Campi. Intervista: progetto MADE Malga and Alm Desired Experience.
	Sito ERSA	Pubblicazione di una procedura operativa per l'utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" da parte dei caseifici: Procedura operativa; Allegato 1 Istruzione operativa (assunzione di impegno); Allegato 2° Questionario informativo di prequalifica; Allegato 2B Istruzione operativa; Allegato 3° Checklist verifica; Allegato 3B Stima autosufficienza foraggera.
	Notiziario Ers n. 2	Articolo: "Procedura operativa per l'utilizzo dell'indicazione facoltativa di qualità "Prodotto di montagna" da parte dei caseifici".
	Notiziario Ers n. 3	Articolo: "Concorsi regionali e nazionali di formaggio e dei prodotti lattiero caseari".
	Edizioni CESAB ricerche	Articolo: "Un approccio consapevole al valore intrinseco ed estrinseco dei prodotti di montagna" in "La gestione agricola etica. Uno studio del corso in Ethical Agricultural Management".
	Radio Spazio 103 Udine 04/10	Trasmissione radiofonica: Cjargne. Intervista: il settore alpicolturale regionale.
2022	Notiziario Ers n. 1	Articolo: Studio di caratterizzazione del formaggio a pasta semidura "tipo latteria", a latte crudo e a breve stagionatura Notiziario 1/2022
	Book of Proceedings della 9a Conferenza mondiale sui sistemi agro-alimentari localizzati (9th World Conference on Localized Agri-Food Systems - SYAL).	Lavoro scientifico: Territorial governance and management assistance of the alpine huts of Friuli Venezia Giulia (Italy), between innovation and tradition.
	Edizioni CESAB ricerche	Articolo: Le malghe da latte del Friuli Venezia Giulia: iniziative regionali volte alla tutela dell'identità, ma in grado di fornire gli strumenti adeguati per affrontare in modo innovativo le sfide del futuro in "La gestione delle strategie per l'innovazione agricola. Uno studio del corso in Agricultural Innovation Management". Ed. CESAB ricerche (2022)
2024	Book of Proceedings della 15 ^a conferenza IFSA: Systemic change for sustainable futures.	Lavoro scientifico: "Experimental design for an integrated management system of dairy farming: preliminary results (LR 5/2006 – Programmazione del Sistema Integrato dei Servizi si Sviluppo Agricolo – SISSAR, Attività di ricerca e sviluppo)". Theme 4. rethinking and reconfiguring food production and consumption

		https://ifsa2024.crea.gov.it/wp-content/uploads/2024/07/Proceedings-IFSA-2024-Theme-4.pdf , pp. 170-176.
	75° Annual Meeting of the European Federation of Animal Science (EAAP)	Articolo: Confessore A., Aquilani C., De Guttry L., Staglianò N., Argenti G., Dibari C., Rainis S., Pugliese C., 2024. "Virtual Fencing for alpine grazing and resource conservation: opportunities and challenges", pp. 820. Articolo: Confessore A., Aquilani C., De Guttry L., Staglianò N., Argenti G., Dibari C., Simonetti E., Sirtori F., Pugliese C., 2024. Coupling remote sensing techniques and Virtual Fencing in Alpine dairy production system: enhancing livestock management and environmental conservation, pp. 552. Articolo: Aquilani C., A. Confessore, V. Cecchini, S. Bovolenta, S. Parrini, C. Pugliese, 2024. Exploring the retention of learning in dairy cows exposed to Virtual Fencing after 90 days of suspension, pp. 672.
	Atti dell'11th European Conference on Precision Livestock Farming (ECPLF)	Articolo: Confessore A., Aquilani C., Cecchini V., Rainis S., Bovolenta S. and Pugliese C., 2024. "Re-learning process in dairy cows pastured with virtual fencing system". pp. 1094-1099.
	Quaderni SoZooAlp n° 12 – 2024	Articolo: Confessore A., Aquilani C., Cecchini V., Bovolenta S., Rainis S., Bianco E., Simonetti E., De Guttry L., Pugliese C., 2024. Virtual fencing e remote sensing: migliorare l'efficienza nella gestione della mandria in alpeggio, pp. 111-118. Articolo: Zoratti A., Cecchini V., Rainis S., Bianco E., Simonetti E., Bovolenta S., Corazzin M., 2024. Aziende zootecniche che producono e trasformano il latte in filiera corta: valutazione della sostenibilità con un approccio multi-indicatore, pp. 157-166. Articolo: Cecchini V., Confessore A., Aquilani C., Pugliese C., Rainis S., Bianco E., Simonetti E., Peric T., Corazzin M., Bovolenta S., 2024. Utilizzo di recinti virtuali per la gestione delle bovine da latte al pascolo alpino: tempi di apprendimento e adattamento, pp. 103-110.
2025	Atti del VI convegno AISSA#under40 Le Scienze Agrarie per Coltivare il Domani: Sostenibilità e Innovazione in Agricoltura.	Articolo: Virtual Fencing and Remote Sensing: Enhancing Herd Management Efficiency in Alpine Grazing.
	Atti del convegno 26th ASPA25, Innovations in animal sciences: shaping the way for a sustainable future.	Articolo: Virtual Fencing vs. Traditional Grazing: impacts on Dairy cows' milk yield and behavior assessed with an Automatic Milking System.

5) Incontri, eventi e convegni		
Anno	Luogo – Data	Evento
2001	Paularo (Ud) 29/12	1° edizione della mostra-concorso transfrontaliera “Specialità formaggi di malga” (Commissione di valutazione).
	Tolmezzo (Ud) 15/11	Incontro tecnico “Trasformazione del latte in malga”.
2002	Tolmezzo (Ud) 19/11	Incontro tecnico “Formaggio di malga, sintesi delle lavorazioni Stagione 2002”.
	Kirchpach (Au) 28/12	3° premiazione internazionale del “Formaggio di malga” (Commissione di valutazione).
2003	Tolmezzo (Ud) 07/03	Incontro tecnico: “Assistenza tecnica in malga: sintesi 2002 e proposte 2003”.
	Caseificio di Sutrio (Ud) 13-15/05	Incontro tecnici sulla tecnologia di formaggi a pasta molle e pasta fresca.
	Coderno (Sedegliano –Ud) 26/03	Incontro tecnico rivolto ai responsabili dei caseifici e ai malghesi: “Il gusto di amaro nei formaggi: cause e rimedi”.
	Paularo (Ud) 28/12	4° premiazione internazionale del “Formaggio di malga”. Convegno: “Malghe 2003: Assistenza tecnica nelle malghe della Carnia, Canal del Ferro e Valcanale”.
2005	Kirchpach (Au) 02/01	5° premiazione internazionale del “Formaggio di malga” (Commissione di valutazione).
	Ce.SFAM, Paluzza (Ud) 05-06/08	Incontro divulgativo “tradizioni alimentari e sapori delle Valli del But e Chiarsò”.
	Treppo Carnico e Cercivento (Ud) 14/11	Incontro divulgativo rivolto alle scuole: “allo scoperta del formaggio”.
2006	Paularo (Ud) 07/01	6° premiazione internazionale del “Formaggio di malga” (Commissione di valutazione). Intervento: Malghe...Storia, Ambiente, Cultura, Tradizioni..
	Asiago (Vi) 25-26/08	Concorso Triveneto dei formaggi di montagna a latte crudo. Coordinamento partecipazione malghe regionali.
	Tolmezzo (Ud) 20/10	Lezione sui formaggi di malga agli studenti dell’I.S.I.S. Solari.
	Ce.SFAM, Paluzza (Ud) 24/10	Incontro divulgativo: Alpicoltura e zootecnia finalizzata alla produzione casearia in montagna.
2007	Ce.SFAM, Paluzza (Ud) 06/06	Lezione sulle produzioni in malga agli allievi del Centro sportivo Udine Basket.
	Ce.SFAM, Paluzza (Ud) 21/06	Lezione sulle produzioni in malga a studenti dell’Università di Bari.
	Kirchpach (Au) 06/01	7° premiazione internazionale del “Formaggio di malga”.
	Paularo (Ud) 30/12	8° premiazione internazionale del “Formaggio di malga”.
2008	Paularo (Ud) 29/01	Lezione sulle produzioni in malga agli allievi dell’Istituto Comprensivo di Paularo.
	Tolmezzo (Ud) 18/04	Lezione sulle produzioni in malga agli allievi del Collegio Salesiano Don Bosco di Tolmezzo e visita in malga Pani.
	Tolmezzo (Ud) 26/09	Workshop: assistenza tecnica alle malghe 2001-2008 conclusione del progetto Interreg IT-AU 2000-2006 “Via delle malghe”.
2009	Kirchpach (Au) 04/01	9° premiazione internazionale del “Formaggio di malga”.

	Udine 08/01	Lezione sulle produzioni in malga presso la Comunità Piergiorgio di Udine.
	Paularo (Ud) 21/01	Lezione sulle produzioni in malga agli allievi dell'Istituto Comprensivo di Paularo.
	Ce.SFAM, Paluzza (Ud) 11/06	Lezione sulle produzioni in malga a studenti dell'Università di Bari e visita guidata a malga Zermula di Paularo (Ud).
	Carinza (A) 02-03/07	Visita tecnica esperti del Friuli Venezia Giulia e del Veneto in Carinza, nell'ambito del progetto Trans Rural Network.
	Saint Vincent (Ao) 03-04-05/12	Coordinamento partecipazione malghesi regionali al 7° concorso "Grolla d'oro, formaggio d'autore".
	Paularo (Ud) 20/12	10° premiazione internazionale del "Formaggio di malga".
2010	Agriest (Ud) 22-25/01	Stand dedicato alle malghe.
	Tolmezzo (Ud) 11/05	Incontro tecnico: "Malghe - Tradizioni e innovazioni per la stagione 2010".
	CeSFAM, Paluzza (Ud) 07/08	Convegno: "Le attività dell'Ersa per la gestione del territorio montano".
	Friuli DOC, Udine 16-19/09	Stand dedicato alle malghe e dimostrazione casearia.
	Carinza (A) 06-07/10	Visita tecnica per conduttori di malga del Friuli e del Veneto, nell'ambito del progetto Trans Rural Network.
	Saint Vincent (Ao) 04/12	Coordinamento partecipazione malghesi regionali al 10° concorso "Grolla d'oro, formaggio d'autore".
2011	Kirchpach (Au) 02/01	11° premiazione internazionale del "Formaggio di malga".
	Agordo () 13/05	Convegno: "Alpeggio: esperienze transfrontaliere a confronto" (nell'ambito del progetto Trans Rural Network).
	Friuli DOC, Udine 16-18/09	Stand dedicato alle malghe e dimostrazione casearia.
	San Daniele del F. (Ud) 25-26/11	Stand con rappresentanza dei malghesi per la promozione delle produzioni di malga in occasione della manifestazione "Friulano and friends".
	Paularo (Ud) 18/12	12° premiazione internazionale del "Formaggio di malga".
2012	Agriest, Udine 27-30/01	Stand divulgativo dedicato alle malghe e presentazione del modello funzionale di casera realizzato in collaborazione con l'I.S.I.S Solari di Tolmezzo (Ud).
	Tolmezzo (Ud) 31/05	Convegno: Progetto malghe: una proposta per la valorizzazione delle attività produttive delle malghe del Friuli Venezia Giulia".
	Friuli DOC, Udine 13-16/09	Stand dedicato alle malghe e dimostrazione casearia.
	Telefriuli 21/09	Servizio televisivo per la divulgazione storico-culturale dei formaggi di malga.
	Asiago (Vi) 22-23/09	Partecipazione con una selezione di formaggi di malga della Carnia alla Rassegna di formaggi di alpeggio dell'arco alpino in occasione di "MADE in Malga".
	Milano 30/11-10/12	Stand promozionale delle malghe del FVG in occasione di "Artigiano in fiera".
	Tolmezzo (Ud) 7/12	Convegno: Progetto malghe: una proposta per la valorizzazione delle attività produttive delle malghe del Friuli Venezia Giulia".
2013	Treviso 3-4/08	3° Concorso triveneto dei formaggi di malga.
	Agriest, Udine	Divulgazione settore lattiero caseario e malghe del FVG.

	27/01	
	Fiera dell'agricoltura di montagna 2014, Longarone (Bl) 29/03	Presentazione: Azioni di valorizzazione degli alpeggi in Friuli Venezia Giulia.
	Istituto agrario Stiegerhofer Gödersdorf (A) 15/05	Visita tecnica dal titolo "Il valore dei prodotti di malga, Qualità + Varietà = Doppia gioia degli ospiti", nell'ambito del Progetto DIVERS.
	Enemonzo (Ud) 14-15/09	Convegno: "Dalla malga al consumatore: il marketing territoriale come strumento innovativo nella tradizione dell'alpeggio" (Progetto Divers) in occasione della 39° Mostra Mercato del formaggio di malga e della ricotta affumicata.
	Tolmezzo (Ud) 15/11	Convegno "Progetto malghe per valorizzare il territorio montano e le attività produttive delle malghe del FVG".
	Milano 04/12	Convegno: "L'importanza dei prodotti di qualità e del marketing territoriale. I prodotti dell'alpeggio: due realtà a confronto" nell'ambito della manifestazione "Artigiano in fiera".
2014	Malghe del FVG	Quattro incontri divulgativa sulle attività di monticazione e caseificazione in malga.
	Amaro (Ud) 07/02	Convegno "Malghe del FVG: Tracciare il futuro analizzando il presente – Innovazione nel rispetto delle tradizioni: risultati di 13 stagioni di assistenza tecnica casearia in malga".
	Spilimbergo (Pn) 15/03	Serata divulgativa sul formaggio salato "Asin"
	Longarone (Bl) 29/03	"AGRIMONT" Azioni di valorizzazione degli alpeggi in FVG con dimostrazione casearia. Finanziati nell'ambito del Progetto DIVERS.
	Istituto agrario Litzlhof Lendorf (A) 10/04	Seminario: "Presentazione e marketing dei prodotti di malga", nell'ambito del Progetto DIVERS..
	Tolmezzo (Ud) 21/05	Lezione casearia presso ISIS J. Linussio settore alberghiero.
	Villa Manin (Ud) 24/05	Dimostrazione casearia del formaggio di malga a "Sapori Proloco 2014".
	Malghe carinziane (Au) 10-11/07	Visita tecnica con studenti ITA nelle malghe della Carinzia (A). Finanziati nell'ambito del Progetto DIVERS.
	Malga Montasio (Ud) 25/07	Incontro divulgativo sulle malghe del FVG, con giornalisti e Direttore generale Ersà
	Enemonzo (Ud) 21/09	Convegno "Attività dell' Ersà a supporto degli alpeggi" – "Assistenza tecnica dell'Ersà nelle malghe del FVG tra tradizione e sperimentazione", finanziato nell'ambito del Progetto DIVERS, in occasione della 40° Mostramercato del formaggio di malga e della ricotta affumicata.
	Tolmezzo (Ud) 25-26/10	Lezioni casearie a "Filo dei sapori" e divulgazione del comparto degli alpeggi regionali.
	Tolmezzo (Ud) 26/10	Presentazione del nuovo sito www.malghefvg.it all'evento "Filo dei Sapori".
	Gemona del F. (Ud) 07/11	Convegno "Il latte di qualità per un nuovo modello di sviluppo a favore dei prodotti lattiero-caseari di qualità". Realizzato anche con fondi del Progetto DIVERS.
	Milano 03/12	Presentazione calendario Ersà 2014 a: "L'artigiano in fiera 2014"
2015	Udine 25/01	Presentazione calendario Ersà 2014 a: "Agriest 2015"

	Tolmezzo (Ud) 17/02	Riunione tecnica settore malghe presso Comunità Montana della Carnia.
	Treppo Carnico (Ud) 02/03	Servizio divulgativo televisivo sulle malghe e sulle Linee Guida a VTC (Video Tele Carnia).
	Tolmezzo (Ud) 07/04	C.M. Carnia, Incontro tecnico settore malghe con Comuni di Forni Avoltri, Paluzza, Arta Terme, Paularo (Ud).
	Tolmezzo (Ud) 09/05	Partecipazione al Convegno "C'è forma e forma – Il formaggio di Carnia: una tradizione e una risorsa".
	Udine 16-17/05	Divulgazione cultura dell'alpeggio a "Montagne in città" con Assorifugi.
	Villa Manin (Ud) 23/05	Dimostrazione casearia del formaggio di malga e degustazione guidata dei Formaggio di alpeggio a "Sapori Proloco 2015".
	Tolmezzo (Ud) 04/06	C.M. Carnia, Incontro tecnico PPL e potabilizzatori malghe con ASS 3 Veterinari e malghesi.
	Gemona del F. (Ud) 29/06	Convegno su prodotti di malga "Produttori coraggiosi" a cura di Open Leader.
	Rifugio Nordio (Ud) 05/07	Giornata divulgativa cultura dell'alpeggio con ASSORIFUGI "Note in rifugio".
	Rifugio Giaf (Ud) 19/07	Giornata divulgativa cultura dell'alpeggio con ASSORIFUGI "Note in rifugio".
	Rifugio Marinelli (Ud) 01/08	Giornata divulgativa cultura dell'alpeggio con ASSORIFUGI "Giracuochi".
	Rifugio Pelizzo (Ud) 29/08	Giornata divulgativa cultura dell'alpeggio con ASSORIFUGI "Giracuochi".
	Rifugio Fabbro (Ud) 05/09	Giornata divulgativa cultura dell'alpeggio con ASSORIFUGI "Giracuochi".
	Udine 11/09	Convegno "L'alpeggio e la caseificazione in malga: motivazioni, valore e tipicità del prodotto" e presentazione del Cibarario.
	Udine 15/09	Workshop "Programma europeo Spazio Alpino 2014-2020".
	Enemonzo (Ud) 20/09	Convegno sulle malghe "I potabilizzatori in malga" – "Integrazione tra pratiche tradizionali e moderne tecnologie: assistenza lattiero-casearia e sperimentazione nelle malghe del FVG durante la stagione 2015" in occasione della 41° Mostramercato del formaggio di malga e della ricotta affumicata.
	Gemona del F. (Ud) 18/10	Convegno "Progetto Pezzata Rossa – valorizzazione della filiera latte di sola PRI allevata in FVG".
	Tolmezzo (Ud) 24/10	Divulgazione tecnica e dimostrazioni casearie a "Filo dei sapori".
	Codroipo (Ud) 25/10	Convegno "La cultura si mangia le malghe del FVG".
	Udine 07/11	Convegno a GOOD "I formaggi e le ricotte di malga" metodi di produzione e caratteristiche gustative, con dimostrazione pratica.
	Tolmezzo (Ud) 07/11	ISIS J. Linussio: Convegno "Scuole e territorio 10 anni di collaborazione", divulgazione delle esperienze in alpeggio.
2016	Tolmezzo (Ud) 04.02	Lezione dimostrativa di caseificazione tradizionale con caldaietta sperimentale presso ISIS Solari.
	Tolmezzo (Ud) 16/02	Convegno "Produrre latte in montagna con metodo biologico: prospettive ed opportunità".
	Forni Avoltri (Ud) 09/03	Presentazione mondo delle malghe del FVG ai partecipanti dei "Campionati Studenteschi Sport Invernali 2016".

	Villa Santina (Ud) 15/03	Riunione tecnica per Progetto di Cooperazione Euroleader, settore alpeggi.
	Longarone (Bl) 20/04	Incontro tecnico ALSS 1 BL "Produrre sicuro in malga: caseificazione, vendita, somministrazione".
	Villa Manin (Ud) 22/05	Presentazione dei prodotti caseari della montagna del FVG a "Sapori Proloco 2016".
	Udine 03/06	Registrazione trasmissione Radio RAI 1 in lingua friulana "Settore alpeggi".
	Ragogna (Ud) 09/06	Incontro tecnico con giornalisti sulla storia delle Latterie Turnarie del FVG.
	Ovaro (Ud) 02/07	Convegno: "Festa del Pastore 2016" settore alpeggi.
	Malga Montasio (Ud) 02/07	Illustrazione dei prodotti lattiero caseari del FVG.
	Sauris (Ud) 10/07	Intervista di Telefriuli sul mondo delle malghe alla diretta TV "Il Campanile della Domenica".
	Udine 10/11	Videoconferenza a "Udinese Channel" sul settore malghivo regionale.
2017	Villa Manin (Ud) 21/05	Dimostrazione casearia del formaggio di malga e degustazione guidata dei Formaggio di alpeggio a "Sapori Proloco 2017".
	Tolmezzo (Ud) 04/06	Organizzazione evento "Tolmezzo città alpina 2017" con presentazione attività e progetti per le malghe del FVG.
	Udine 06/06	Presentazione delle attività divulgative sulle malghe del FVG per la stagione 2017, da parte di Ersa e MV, presso la "Casa della Contadinanza".
	Trieste 08/06	Diretta radiofonica su attività Ersa settore malghe alla trasmissione "Chiaro e tondo".
	Udine 08/06	Conferenza stampa per la presentazione del volume: "Scenari per l'alpicoltura friulana".
	Malga Pura (Ud) 15/07	Giornata in malga organizzata da MV in collaborazione con Ersa: illustrazioni pratiche delle tecnologie casearie d'alpeggio e aspetti gestionali dei pascoli.
	Malga Plan dai Spadovai (Ud) 05/08	Giornata in malga organizzata da MV in collaborazione con Ersa: illustrazioni pratiche delle tecnologie casearie d'alpeggio e aspetti gestionali dei pascoli.
	Socchieve (Ud) 30/07 – 27/08	Collaborazione all'organizzazione della 39 ^a Rassegna artigianale della Carnia e presentazione video malghe.
	Bra (CN) 15/09	Illustrazione dei prodotti lattiero caseari della montagna del FVG all'evento "CHEESE 2017".
	Enemonzo (Ud) 17/09	Convegno sulle malghe: presentazione dei "Progetto MADE e TOP VALUE" e riflessioni su problematiche tecniche che si sono evidenziate durante la stagione 2017", in occasione della 43 ^o Mostramercato del formaggio di malga e della ricotta affumicata.
	Tolmezzo (Ud) 28/10	Organizzazione evento "Filo dei Sapori 2017" con dimostrazioni casearie tradizionali e premiazione dei malghesi che si sono distinti nella stagione di alpeggio 2017.
Sutrio (Ud) 30/11-3/12	Organizzazione, partecipazione e commissione di valutazione del formaggio di malga all'evento "FORMANDI 2017".	
2018	Godia (Ud) 27/04 e 15-16/05	Locale "Agli amici", corsi di formazione per malghesi, rifugisti e gestori di agriturismi, con lo Chef Emanuele Scarello (nell'ambito del progetto MADE).
	Tolmezzo (Ud) 17 e 28/05	Incontri dedicati al tema dell'accoglienza turistica c/o l'Infopoint (nell'ambito del progetto MADE).
	Villa Manin (Ud) 20/05	Convegno "Le produzioni lattiero-casearie espressione del territorio della regione FVG, un percorso guidato di

		degustazione per conoscerle e valorizzarle". Iniziativa di divulgazione svolta dei progetti di cooperazione transfrontaliera MADE e TOP Value, realizzata in occasione della manifestazione "Sapori di Proloco"
	Tolmezzo (Ud) 26/05	Presentazione del progetto MADE alla manifestazione "Rifugi in città".
	Verzegnis (Ud) 16/06	Incontro pubblico "Riapertura Malga Mongrande e Casera Val per il recupero e la valorizzazione del paesaggio rurale".
	Bolzano 19-22/06	<p>"1st European Symposium on Livestock Farming in Mountain Areas" di Bolzano. Sono stati presentati, in lingua inglese, il progetto attraverso un poster scientifico e illustrati i dati dell'analisi della qualità delle produzioni di malga del Friuli Venezia Giulia (presentazione orale), fatta sempre nell'ambito del progetto dai rispettivi titoli: Titoli delle presentazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Remarkable value of the dairy products in the mountain of FVG (Italy): role of quality labels and technical assistance (Orale). - "MADE – Malga and Alm Desired Experience" – Interreg project ITA-AU 2014-2020 (Poster); - Technical Assistance in Alpine Cheesemaker Huts of FVG (IT) (Poster); - The production of Alpine Ricotta Cheese in FVG (Italy) (Poster); - Video promozionali e didattici dedicati alle produzioni delle malghe Friulane ("Where the dairy products of the alpine farms rise up"; "How the dairy products of the alpine farms rise up"; "Traditional alpine dairy products: Il formadi di mont (Alpine farm cheese)" and "Traditional alpine dairy products: La Spongje di mont (Alpine butter)" (Video).
	Pianezze di Valdobbiadene (TV) 04/07	Visita tecnica con i malghesi regionali presso Malga Mariech (23 persone), nell'ambito del progetto MADE.
	Montemaggiore, Savogna (Ud) 15/7	Presentazione prodotti delle Malghe Friulane nei rifugi interessati dall'iniziativa "Note e Parole in Rifugio", a cura di Assorifugi: Rifugio Pelizzo
	Ugovizza, Malborghetto-Val Bruna (Ud) 22/7	Presentazione prodotti delle Malghe Friulane nei rifugi interessati dall'iniziativa "Note e Parole in Rifugio", a cura di Assorifugi: Rifugio Gortani
	Collina, Forni Avoltri (Ud) 28/07	Presentazione prodotti delle Malghe Friulane nei rifugi interessati dall'iniziativa "Note e Parole in Rifugio", a cura di Assorifugi: Rifugio Staipo da Canopio
	Forni di Sopra (Ud) 29/07	Presentazione prodotti delle Malghe Friulane nei rifugi interessati dall'iniziativa "Note e Parole in Rifugio", a cura di Assorifugi: Rifugio Giau.
	Alpago, località Farra (BI) 11-12/08	In occasione dell'evento: "I prodotti agroalimentari di montagna, tipicità locali e qualità senza confini", nell'ambito del progetto TOP VALUE, è stata presentata una conferenza dal titolo "Il valore aggiunto dei prodotti di qualità e di montagna per lo sport e per l'ambiente", un Cooking show: "I prodotti di qualità e di montagna: proposte per "gustare" il Veneto e l'area di confine tra Italia e Austria" e una Mostra: "Prodotti di qualità, di montagna e dell'area di confine tra Italia e Austria". Durante questi due giorni, si è colta l'occasione per

		presentare anche il progetto MADE, esponendo il <i>Roll up</i> illustrativo e divulgando le informazioni al pubblico.
Verzegnis (Ud) 23/08		Ersa ha inoltre accompagnato il giornalista Alberto Marcomini, durante gli “educational tour”, nella visita alla malga Mongranda, nell’ambito del progetto MADE.
Ugovizza, Malborghetto- Valbruna (Ud) 27/08		Ersa ha partecipato agli eventi itineranti: in Malga Priù, con la Chef Antonia Klugmann nell’ambito del progetto MADE.
Sella Nevea, Chiusaforte (Ud) 02/09		Ersa ha partecipato agli eventi itineranti: in Malga Montasio, con lo Chef Emanuele Scarello, nell’ambito del progetto MADE.
Collina, Forni Avoltri (Ud) 02/09		Presentazione prodotti delle Malghe Friulane nei rifugi interessati dall’iniziativa “Note e Parole in Rifugio”, a cura di Assorifugi: Rifugio Tolazzi
Enemonzo (Ud) 15-16/09		Organizzazione, partecipazione e coordinamento della commissione di valutazione del formaggio di malga e ricotta affumicata e convegno all’evento “44 ^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga”. I temi del convegno sono stati i seguenti: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riflessioni sulle ricadute positive nelle produzioni di malga dovute alla corretta interazione tra razze alpeggiate, alimentazione e gestione dei pascoli (Prof. Giulio Cozzi, Università degli Studi di Padova – Dipartimento di medicina animale, produzioni e salute). ➤ Le commissioni ed i criteri di valutazione delle produzioni di malga alla 44^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga e dei formaggi caprini di malga (Ennio Pittino, Ersa). Durante tale manifestazione sono stati organizzati una degustazione guidata dei prodotti di malga e uno show cooking di presentazione dei prodotti di malga con la collaborazione del ristorante “Da Nando” di Mortegliano (Ud).
Selva dei Molini, Mühlwald (Bz) 25/09		Organizzato visita tecnica con i malghesi regionali presso Malga Neves (18 persone) nell’ambito del progetto MADE.
Tolmezzo (Ud) 13-15/10		In occasione della manifestazione “Filo dei Sapori”, si sono tenuti due incontri informativi dal titolo “Indicazione facoltativa di qualità “Prodotto di montagna”: quali vantaggi per i consumatori e i produttori?”, organizzati nell’ambito del progetto finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale e Interreg V-A Italia-Austria 2014-2020, denominato “TOP-Value: il valore aggiunto del Prodotto di montagna”. Sono state poi organizzate due degustazioni di piatti elaborati dagli studenti dell’Istituto di Istruzione Superiore Linussio di Tolmezzo (UD) e di prodotti agroalimentari provenienti da aziende montane.
Malborghetto Valbruna (Ud) 20-21/10		È stato organizzato l’evento pilota previsto per il progetto “MADE”, in occasione di Ein Prosit. Durante tale manifestazione di respiro internazionale, è stata allestita una mostra-assaggio dei prodotti di alpeggio. 12 malghe hanno esposto e illustrato al pubblico le loro produzioni. All’interno della tensostruttura, si sono svolti degli incontri aperti al pubblico, con chef stellati, giornalisti ed esperti di formaggi. Per illustrare le caratteristiche di tali

		produzioni. Nell'area espositiva, dedicata al progetto, la è stato presentato il progetto MADE, attraverso pubblicazioni, roll up etc..
	Gemona del F. (Ud) 10/11	Gemona formaggio e...dintorni 2018. Sabato 10 novembre 2018, è stato organizzato un convegno tecnico sulla valutazione del benessere animale, dove è stato esposto il roll up con le informazioni relative al progetto MADE.
	Moggio Udinese (Ud) 07/14	Partecipato al ciclo di convegno "Lezioni di cultura alpina" organizzato nell'ambito del Progetto Interreg It-A "Pass to Pass".
	Pontebba (Ud) 10/12	Partecipazione all'attività di scouting nell'area interna Canal del Ferro-Val Canale nell'ambito della Strategia nazionale aree interne (Snai). Si è illustrata la situazione attuale del comparto malghivo regionale.
	Vencò – Dolegna del Collio (Go) 29/10 e 17/12	Sono stati accompagnati i malghesi presso il ristorante "All'Argine" per degli incontri formativi tenuti dalla chef Antonia Klugmann (nell'ambito del progetto MADE).
2019	Malborghetto (Ud) 17/01	Riunione "Focus area sul preliminare di strategia" nell'ambito delle Strategie aree interne per il Canal del Ferro – Val Canale Strategia nazionale aree interne (Snai). Ulteriore occasione per presentare il comparto malghivo regionale.
	Sappada (Ud) 19/02 e 02/04	Sono stati accompagnati i malghesi, i rifugisti e i ristoratori presso il ristorante "Laite" per degli incontri formativi tenuti dalla chef Fabrizia Meroi (nell'ambito del progetto MADE).
	Malghe regionali e carinziane 05- 08/07	E' stato organizzato assieme ai partner del progetto "MADE" un educational tour in cui è stato accompagnato il giornalista Alberto Marcomini nelle visite alle malghe del progetto.
	Kobarid (Slo) 09/04	Sono stati accompagnati i malghesi, i rifugisti e i ristoratori presso il ristorante "Hiša Franko" per l'incontro formativo tenuto dalla chef Ana Roš (nell'ambito del progetto MADE).
	Godia (Ud) 26/04 e 02/05	Locale "Agli amici", corsi di formazione per malghesi, rifugisti e gestori di agriturismi, con lo Chef Emanuele Scarello (nell'ambito del progetto MADE).
	Radio Spazio 103 18/06	E' stata dedicata un'intera puntata del programma radiofonico "Spazio Benessere", condotto da Paola Valdinoci, al progetto "MADE".
	Paluzza e Treppo Ligosullo (Ud) 30-31/08 e 01/09	Presentazione progetto "MADE e TOP-Value" e intervento al workshop: Presentazione del progetto di recupero e valorizzazione delle ceppaie con analisi su possibile ripristino delle superfici a prato-pascolo.
	Enemonzo (Ud) 14 e 16/09	Organizzazione, partecipazione e coordinamento della commissione di valutazione del formaggio di malga e ricotta affumicata e convegno all'evento "45 ^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga". Titolo del convegno: Percorsi di valorizzazione del prodotto caseario di montagna.
	Malghe regionali e carinziane 26/06, 05 e 08/07	Collaborazione e promozione attraverso una pagina dedicata del Messaggero Veneto degli eventi itineranti denominati "Percorsi gastronomici ad alta quota" nelle malghe del progetto "MADE": - Watschiger (A) con lo chef Emanuele Scarello;

		<ul style="list-style-type: none"> - Egger (A) con la chef Ana Roš; - Glazzat con la chef Fabrizia Meroi.
2020	Malga Campo Croce, Borso del Grappa (Tv) 03/08	Presentazione delle malghe friulane vincitrici all'evento "Formaggi di Montagna 2020: 7° Concorso dei formaggi della Montagna Italiana e 1° sottosezione – Formaggi di montagna del Friuli Venezia Giulia, organizzati dall'A.Pro.La.V (Associazione Produttori Latte del Veneto).
	Malga Tuglia di Forni Avoltri (Ud) 11/08	Trasmissione di Telefriuli "F come futuro", condotta da Enzo Cataruzzi. Presentazione del comparto malghivo regionale.
	Enemonzo (Ud) 12 – 13/09	Organizzazione, partecipazione e coordinamento della commissione di valutazione del formaggio di malga, ricotta affumicata e formaggio caprino di malga. In occasione dell'evento "46ª Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga". Incontro con malghesi per commentare la stagione 2020.
2021	Tavola rotonda online 15/06/2021	"Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana D.O.P.: la promozione di un prodotto d'eccellenza per lo sviluppo del territorio", organizzato dal Consorzio Produttori Formai de Mut.
	Malga Campo Croce, Borso del Grappa (Tv) 01/08	Presentazione delle malghe friulane vincitrici all'evento "Formaggi di Montagna 2020: 8° Concorso dei formaggi della Montagna Italiana e 2° sottosezione – Formaggi di montagna del Friuli Venezia Giulia, organizzati dall'A.Pro.La.V (Associazione Produttori Latte del Veneto).
	Enemonzo (Ud) 18 – 19/09	Organizzazione, partecipazione e coordinamento della commissione di valutazione del formaggio di malga, ricotta affumicata e formaggio caprino di malga. In occasione dell'evento "47ª Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga". Incontro dedicato ai nuovi bandi per le misure a superficie per la campagna 2021 e agli spunti offerti dalla programmazione 21-27 relativamente alla montagna.
2022	Malga Campo Croce, Borso del Grappa (Tv) 09/08	Presentazione delle malghe friulane vincitrici all'evento "Formaggi di Montagna 2020: 9° Concorso dei formaggi della Montagna Italiana e 3° sottosezione – Formaggi di montagna del Friuli Venezia Giulia, organizzati dall'A.Pro.La.V (Associazione Produttori Latte del Veneto).
	Enemonzo (Ud) 16 – 18/09	Organizzazione, partecipazione e coordinamento della commissione di valutazione del formaggio di malga, ricotta affumicata e formaggio caprino di malga. In occasione dell'evento "48ª Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga". Incontro dedicato a buyers della grande distribuzione in cui sono stati presentati gli esiti della commissione di valutazione dei prodotti in concorso al fine di favorire l'incontro tra produttori e distributori.
	Università di Trás-os-Montes e Alto Douro Vila Real (Portogallo) 14 – 16/11	9ª Conferenza mondiale sui sistemi agro-alimentari localizzati (9ª World Conference on Localized Agri-Food Systems - SYAL). Titolo della presentazione: Territorial governance and management assistance of the alpine huts of Friuli Venezia Giulia (Italy), between innovation and tradition.
2023	Malga Campo Croce, Borso del Grappa (Tv) 06/08	Presentazione delle malghe friulane vincitrici all'evento "Formaggi di Montagna 2020: 10° Concorso dei formaggi della Montagna Italiana e 4ª sottosezione – Formaggi di

		montagna del Friuli Venezia Giulia, organizzati dall'A.Pro.La.V. (Associazione Produttori Latte del Veneto).
	Enemonzo (Ud) 16 – 17/09	Organizzazione, partecipazione, commissione di valutazione del formaggio di malga, ricotta affumicata e formaggio caprino di malga. In occasione dell'evento "49 ^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga". Incontro dedicato all'assistenza tecnica altamente specializzata per il settore lattiero-caseario, nell'ambito del progetto SISSAR.
	Villa Contarini a Piazzolla sul Brenta (Pd) 30/09 - 01/10	Coordinamento della partecipazione delle aziende regionali e partecipazione alla commissione di valutazione della 5 ^a edizione del Concorso Nazionale dei Formaggi di Fattoria nell'ambito della 19 ^a edizione di Caseus, organizzata dalla Ven.Lat. srl.
	Ovaro (Ud) 10/10/2023	Titolo dell'incontro tecnico-dimostrativo presso l'az. agr. Granzotti Morena: "Progetto sperimentale per un sistema integrato di gestione delle aziende zootecniche da latte", a cura del DI4A dell'Università di Udine, nell'ambito del progetto SISSAR ricerca e sviluppo.
	Pozzuolo del Friuli (Ud) 09/11	Incontro tecnico: "Servizi di consulenza e assistenza specialistica altamente qualificata nell'ambito della zootecnica bovina biologica in FVG", organizzata da ANAPROBIO nell'ambito del progetto SISSAR.
	Klein Sanct Paul (A) 12/12	Visita guidata di studio organizzata da ANAPROBIO nell'ambito del progetto SISSAR assistenza tecnica.
	Università degli Studi di Udine Udine 13/12	Presentazione della tesi di Laurea: "Gestione di bovine da latte al pascolo con recinti virtuali". Laureando: Francesco Mugavero Relatore: Prof. Stefano Bovolenta Correlatori: Dott.ssa Valentina Cecchini; Dott. Andrea Confessore; Dott.ssa Simona Rainis. Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali, Corso di Laurea Magistrale in Allevamento e Benessere Animale LM-86, Anno accademico 2022/2023.
2024	Sede AAFVG Codroipo (Ud) 25/01	Incontro tecnico: "Allevamento caprino e sostenibilità. Il valore della passione e l'importanza delle rilevazioni numeriche" (presentazione delle attività del Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo).
	Camera di commercio Pordenone Udine Udine 14/05	Titolo della presentazione: "Experimental Design for Integrated Dairy Farm Management" (Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo), in occasione di una visita da parte di una delegazione di agricoltori serbi.
	Trapani 30/06-04/07	Titolo della presentazione: "Experimental design for an integrated management system of dairy farming: preliminary results (LR 5/2006 – Programmazione del Sistema Integrato dei Servizi di Sviluppo Agricolo – SISSAR, Attività di ricerca e sviluppo)". Convegno IFSA.
	Firenze 1-5/09	Titoli delle presentazioni: "Virtual Fencing for alpine grazing and resource conservation: opportunities and challenges" (Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo). Poster a cura del DAGRI di UniFI; "Exploring the retention of learning in dairy cows exposed to Virtual Fencing after 90 days of suspension(Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo), a cura del DAGRI di UniFI;

		<p>“Coupling remote sensing techniques and Virtual Fencing in Alpine dairy production system: enhancing livestock management and environmental conservation”. a cura del DAGRI di UniFI.</p> <p>75° Annual Meeting of the European Association for Animal Production (EAAP).</p>
	Bologna 09-12/09	<p>Titolo della presentazione: “Re-learning process in dairy cows pastured with virtual fencing system” (Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo), a cura del DAGRI di UniFI.</p> <p>European Conference on Precision Livestock Farming (ECPLF).</p>
	Enemonzo (Ud) 07 e 15/09	<p>Organizzazione, partecipazione e coordinamento della commissione di valutazione del formaggio di malga, ricotta affumicata e formaggio caprino di malga. In occasione della “50^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga”.</p> <p>Incontri tecnici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assistenza tecnica per il settore della zootecnia da latte nell’ambito del progetto SISSAR 2024 - realtà malghive. A cura del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio (Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo). - Progetto sperimentale per un sistema integrato di gestione delle aziende zootecniche da latte. A cura del DAGRI dell’Università di Firenze e del DI4A dell’Università di Udine (Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo).
	Aosta 18-19/10	<p>XIV Convegno SoZooAlp.</p> <p>Titoli delle presentazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Virtual fencing e remote sensing</i>: migliorare l’efficienza nella gestione della mandria in alpeggio. A cura del DAGRI dell’Università di Firenze (Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo). - Utilizzo di recinti virtuali per la gestione delle bovine da latte al pascolo alpino: tempi di apprendimento e adattamento. A cura del DI4A dell’Università di Udine (Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo). <p>Aziende zootecniche che producono e trasformano il latte in filiera corta: valutazione della sostenibilità con un approccio multi-indicatore A cura del DI4A dell’Università di Udine (Progetto SISSAR Ricerca e Sviluppo).</p>
2025	Enemonzo (Ud) 21/09/2025	<p>Incontro tecnico nell’ambito della 51^a Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga: Il Progetto sperimentale per un sistema integrato di gestione delle aziende zootecniche da latte (SISSAR L.r. 5/2006, DGR n. 343): evidenze e risultati.</p>
	Portici (Na) 05-06 giugno 2025	<p>Convegno AISSA#under40: Le Scienze Agrarie per Coltivare il Domani: Sostenibilità e Innovazione in Agricoltura.</p> <p>Presentazione: Virtual Fencing and Remote Sensing: Enhancing Herd Management Efficiency in Alpine Grazing.</p>
	Torino, 17/20 giugno 2025.	<p>Convegno 26th ASPA25: Innovations in animal sciences: sh way for a sustainable future.</p> <p>Presentazione: Virtual Fencing vs. Traditional Grazing: in Dairy cows’ milk yield and behavior assessed with an Milking System.</p>

6) Sperimentazione potabilizzatori nelle malghe del FVG		
Anno	Sede	Attività
2015	Sede Ersa	Preparazione progetto per la sperimentazione di potabilizzatori nelle malghe da formaggio del FVG.
	Malghe regionali	Installazione di n° 24 impianti di potabilizzazione. Raccolta campionamenti in ingresso ed in uscita dagli impianti con relative analisi comparative.
2016	Malghe regionali	Manutenzione dei 24 impianti di potabilizzazione. Raccolta campionamenti in ingresso ed in uscita dagli impianti con relative analisi comparative.
	Ce.SFAM, Paluzza (Ud) 17.05	Incontro tecnico con proprietari e malghesi riguardo "Gestione dei potabilizzatori in malga".
2017	Malghe regionali	Manutenzione dei 24 impianti di potabilizzazione.
		Raccolta campionamenti in ingresso ed in uscita dagli impianti con relative analisi comparative.
2018	Malghe regionali	Manutenzione dei 23 impianti di potabilizzazione.
		Raccolta campionamenti in ingresso ed in uscita dagli impianti con relative analisi comparative.
2019	Malghe regionali	Manutenzione dei 23 impianti di potabilizzazione. Raccolta campionamenti in ingresso ed in uscita dagli impianti con relative analisi comparative.
	Sede Ersa	Elaborazione finale dei dati delle analisi delle acque in entrata e in uscita, relativi ai 5 anni di sperimentazione
2020	Sede Ersa	Convenzione di comodato d'uso per i proprietari delle strutture malghive interessate.
2022		Cessione a titolo gratuito degli impianti ai proprietari delle strutture coinvolte nella sperimentazione.

7) Consulenze tecniche nelle malghe del FVG		
Anno	Località	Attività
2002	Comparto malghivo Riumal-Crasulina Comune di Ravascletto (Ud)	Consulenza tecnica per il recupero e valorizzazione del complesso.
2011	Malga San Giacomo Comune di Prato carnico (Ud)	Consulenza per adeguamento funzionale dei locali e delle attrezzature di caseificazione della malga.
2012	Malga Mongranda Comune di Verzegnis (Ud)	Consulenza tecnica per lo studio di proposte di recupero funzionale della malga.
2014	Malga Ramaz Comune di Paularo (Ud)	Consulenza per adeguamento funzionale dei locali e delle attrezzature di caseificazione della malga.
2015	Malga Pieltinis Comune di	
2016	Malga Tuglia Comune di Forni Avoltri (Ud)	Consulenza tecnica per il recupero funzionale delle caldaie di caseificazione tipo "Tremonti" deteriorate e compromesse per la nuova stagione di alpeggio.
2017	Malga Mongranda Comune di Verzegnis (Ud)	Consulenza tecnica per il recupero funzionale della malga, comprese le attrezzature di caseificazione.
2018 2019	Malga Val Comune di Verzegnis (Ud)	Consulenza tecnica per il recupero funzionale della malga, comprese le attrezzature di caseificazione.
2020	Malga Plotta Comune di Paluzza (Ud)	Sopralluogo alla malga teso alla definizione del recupero funzionale delle strutture, finalizzato alla trasformazione casearia.
	Comprensorio malghivo di casera Pal Grande di Sopra, Pal Grande di Sotto e Pal Piccolo Comune di Paluzza (Ud)	Analisi di potenziale sviluppo del comprensorio malghivo su richiesta del Comune di Paluzza.
	Malga Corce Comune di Zuglio (Ud)	Sopralluogo alla malga teso alla definizione del recupero funzionale delle strutture, finalizzato alla trasformazione casearia.
2021	Malghe regionali	10 realtà produttive visitate per raccogliere richieste e suggerimenti al fine di impostare in maniera condivisa le future iniziative dedicate all'assistenza tecnica negli alpeggi.
2022	Malga San Giacomo	Consulenza tecnica per le attrezzature di caseificazione.

Alcuni dati in breve sulle malghe del Friuli Venezia Giulia

	Malghe e pascoli alpini attivi (Dati Ersa, 2013)		Superfici pascolive* (Ersa, 2013)		Malghe da formaggio (Dati Ersa, 2025)	
	n.	%	Ha	%	n.	%
Alpi Carniche	116	72,0	2.444 ha	64	37	76
Alpi Giulie	23	14,3	731 ha	19	6	12
Prealpi Venete	22	13,7	637 ha	17	6	12
Totale	161		3.813		49	

* I dati di superficie sono su base cartografica e non catastale.

CONSIDERAZIONI FINALI E PROSPETTIVE FUTURE

Le malghe regionali offrono tutta una serie di servizi eco-sistemici espliciti ed impliciti che sono un valore per l'intera comunità ed essenziali per mantenere un vivace tessuto socioeconomico nelle aree montane grazie al presidio ambientale, alla produzione di beni primari, alla tutela del benessere animale, alla salvaguardia della biodiversità vegetale e del paesaggio, al contenimento delle emissioni e, non ultima, alla custodia di culture e tradizioni locali tutti aspetti oltretutto incentivano in maniera preponderante la fruibilità della montagna a scopo turistico e ricreativo.

Il lavoro svolto dall'Agenzia in questi oltre 20 anni, come si può chiaramente evincere dal presente report, è stato ingente. I risultati ottenuti mostrano un netto miglioramento della qualità delle produzioni, infatti, i dati relativi ai descrittori organolettici dei prodotti, che ogni anno vengono raccolti ed elaborati in occasione del concorso del formaggio di malga e della ricotta affumicata ad Enemonzo (Ud), evidenziano inequivocabilmente una tendenza costante al miglioramento della qualità di queste produzioni tradizionali. Sicuramente anche i successi registrati in concorsi nazionali (degni di nota sono il primo posto come miglior formaggio della montagna friulana assegnato alla Malga San Giacomo, nell'ambito dell'evento "Formaggi di Montagna 2020: 7° Concorso dei formaggi della Montagna Italiana e 1° sottosezione - Formaggi di montagna del Friuli Venezia Giulia, organizzati dall'A.Pro.La.V. - Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto, e la medaglia di bronzo per la malga Gerona nella stessa manifestazione di quest'anno). Ciò è sicuramente dovuto all'impegno dei malgari, ai sistemi di controllo del servizio veterinario regionale e, non da ultimo, al servizio di assistenza tecnica lattiero-casearia garantito da parte di Ersà, che ha dedicato attenzione anche alle aziende durante tutto l'anno, per aiutarle nel prepararsi alla monticazione estiva.

La presenza turistica in malga sta aumentando notevolmente, come riportato dagli operatori del settore, e cresce sempre più l'interesse verso questi luoghi, infatti le statistiche del sito dell'Agenzia www.malghefvg.it, riportano che nel 2022 si hanno avuto 700.000 accessi. Sicuramente, in questo senso, ha giocato un ruolo importante l'attività di promozione e divulgazione messa in atto, che ha interessato vari canali di informazione, nonché pubblicazioni dedicate alle strutture casearie d'alta quota. Questa realtà ha potuto diventare visibile maggiormente anche fuori regione e all'estero. Il sito, sempre aggiornato è diventato, inoltre, un punto di riferimento anche per altri Enti che si occupano a vario titolo del settore dell'alpicoltura regionale. Inoltre, grazie al progetto MADE è stata creata un'ulteriore vetrina per gli alpeggi, ma anche per le altre realtà ricettive regionali collegate, all'indirizzo: www.madeinalps.eu.

I corsi e le giornate informative dedicate ad argomenti legati all'alpeggio hanno contribuito a aumentare la consapevolezza dei malgari nel riconoscere il loro ruolo imprescindibile di produttori di latticini di elevata qualità e sempre più ricercati dagli estimatori, grazie a caratteristiche inimitabili, ma anche di motori trainanti nell'economia della montagna del FVG. Gli incontri hanno voluto fornire sicuramente anche strumenti innovativi di gestione aziendale, che hanno spaziato dalle tecniche di trasformazione del latte, alla gestione dei pascoli, al benessere animale e al marketing stesso dell'azienda. Grande spazio è stato dedicato ad approfondire le opportunità offerte dalle varie certificazioni e marchi di qualità.

Ersà ha supportato le Aziende Sanitarie Locali, i produttori e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, nella definizione del progetto di sicurezza alimentare, denominato "Piccole Produzioni Locali" (PPL), nello specifico settore del comparto regionale malghivo. Inoltre, ha messo a punto con

il DI4A dell'Università di Udine, nell'ambito del Progetto TOP-Value, una procedura operativa per l'utilizzo dell'Indicazione Facoltativa di Qualità "Prodotto di montagna" da parte dei caseifici e mini-caseifici (comprese le casere). L'Agenzia è stata incaricata di ricevere e poi trasmettere al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali le domande di adesione a tale regime di qualità.

I numerosi ed articolati progetti a cui l'Agenzia ha partecipato e tutt'ora collabora come partner o coordinatore hanno sempre messo in luce la necessità di intervenire in maniera integrata su diversi aspetti inerenti la sostenibilità ambientale e remunerativa in ambito montano transfrontaliero. Il focus era, è e sicuramente lo sarà, per le attuali e future iniziative, incentrato sull'esigenza di definire gli indirizzi per valorizzare un approccio trasversale dell'agricoltura di montagna, dei suoi prodotti, sempre più ricercati e apprezzati, e del suo territorio con gli altri ambiti economici. In particolare, il turismo, che come si è detto poco sopra sta notevolmente privilegiando queste aree, deve assolutamente essere rispettoso dell'ambiente e in grado di valorizzare un territorio unico e inimitabile. La scelta di collaborare in idee sperimentali transfrontaliere permette di ampliare la visione del territorio ormai "senza confini", dove le peculiarità locali vengono ulteriormente messe in risalto proprio nel confronto con le altre realtà limitrofe. La conduzione di attività in maniera congiunta e coordinata con partner delle regioni contermini, che implica uno scambio virtuoso di esperienze, nonché la costruzione di reti *trans*-nazionali e regionali, offre la possibilità di integrare le competenze, in una combinazione ottimale, frutto di una identificazione comune degli intenti. Si crea in questo modo un "mosaico" basato "sull'intelligenza collettiva e intrinseca della *partnership*", fondata sull'ascolto di ciascuno, sulla valorizzazione dei singoli apporti, sulla capacità di individuare soluzioni innovative a volte trovando al proprio interno il coraggio di affrontare anche azzardi intellettuali.

Le 5 stagioni di sperimentazione dei potabilizzatori hanno dotato le strutture di impianti essenziali per la trasformazione casearia e anche di seguire i conduttori stessi nella gestione della risorsa idrica. Le analisi svolte prima e dopo hanno permesso di approfondire le conoscenze relative alla qualità dell'acqua che rifornisce le malghe e quindi di individuare anche i punti critici su cui intervenire a tutela della salute pubblica.

La ricognizione delle realtà alpicolturali e l'elaborazione dei dati non solo hanno delineato un quadro complessivo e particolareggiato del patrimonio agro-silvo-pastorale del FVG, ma sono serviti agli Enti pianificatori e programmatori per la messa a punto di interventi strategici di indirizzo, nonché ad alcuni proprietari per la riqualificazione delle strutture esistenti. Sicuramente, siccome tale attività è stata svolta nel 2013, sarà necessario aggiornare tale database con una nuova indagine, al fine di poter avere una rappresentazione attuale della situazione, ma anche per poter fare delle valutazioni su come si sia evoluto il comparto negli anni.

Analizzando l'attuale sistema malghivo regionale, degno di nota è il fatto che nelle ultime stagioni non si è notato un calo del numero di malghe registrate per la trasformazione casearia, mostrando quindi un positivo rallentamento del trend negativo che si stava delineando alcuni anni fa e che vedeva progressive ed inesorabili chiusure ed abbandoni delle strutture di alpeggio. In molti casi, grazie anche all'impegno e alla lungimiranza delle amministrazioni locali, molte casere sono state recuperate e rimesse in funzione dopo alcuni anni di inattività. Si può, inoltre, osservare un aumento della presenza femminile e di imprenditori giovani, a seguito del ricambio generazionale, che sicuramente potranno dare interessanti apporti e rilanci nella prospettiva gestionale.

Per concludere, si può affermare che l'assistenza in questo comparto da parte di Ersas sarà quindi sempre più incentrata sugli aspetti legati alla sostenibilità e multifunzionalità delle malghe, per accompagnare l'intero settore verso una migliore gestione delle risorse, al fine di ridurre l'impronta

ambientale per unità di prodotto e nella combinazione virtuosa con il fondovalle. Si tratta quindi di proseguire con lavoro fin qui svolto che ha posto delle solide basi per puntare a livello regionale con ottimismo a questi obiettivi.

In questo momento delicato, ma anche ricco di opportunità nuove, gli agricoltori necessitano di un tipo di consulenza multidisciplinare, in grado di diffondere la conoscenza e l'innovazione nello sviluppo del settore agricolo e delle aree marginali, con un approccio interattivo per collaborare e cooperare nella risoluzione delle sfide che si stanno delineando all'orizzonte.