

UdineEconomica

Mensile di attualità economica politica e culturale edito dalla Camera di Commercio di Udine - Gennaio 2002 - N. 1



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

Spedizione in Abbonamento Postale - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 Filiale di Udine

Taxe percue - Tassa riscossa 33100 Udine - Italy Pubblicità inferiore al 70%

Per la pubblicità rivolgersi a: EURONEWS Telefono 0432-512270 - 0432-292399 - 0432-202813



Riforme: la speranza è l'ultima a morire

Legge elettorale, finanziarie e viabilità i temi

di Ulisse

L'anno scorso a primavera un illustre esponente della maggioranza diceva che il tempo massimo per riformare la legge elettorale sarebbe scaduto da lì a dodici mesi. Ebbene, ci siamo a ridosso con un (quasi) nulla di fatto. Ma la speranza è l'ultima a morire: riuscirà questa Regione a riscattarsi dall'ipertrofia polemica che la paralizza, inchiodandola all'ordinaria amministrazione e precludendole l'ambizione di lasciare il segno, il dono di progettare in grande? Non è soltanto la legge elettorale a far ressa in quest'ultimo scorcio di legislatura; ci sono altri appuntamenti con impegni contratti e disattesi da lungo tempo. Un esempio? Eccolo, la ristrutturazione delle finanziarie regionali, per adeguarle a una politica industriale adatta agli scenari della globalizzazione e alle mutate esigenze dell'economia regionale. Cosa si intende fare al riguardo? La prossima vendita ai privati (banche, imprese, enti camerati e associazioni di categoria) della partecipazione statale in Mediocredito è al riguardo una preziosa occasione per ridisegnare l'architettura di un istituto la cui importanza - massima in passato - è andata scemando con la diminuzione dei tassi e la rivoluzione creditizia di fine Anni Ottanta, ma è tuttora grande.

Contemporaneamente, la "devoluzione" alla Regione della quota ministeriale nel Frie (pari a quasi 800 miliardi) sollecita un ragionamento complessivo anche su Friulia e Finest, e non solo sullo stesso Mediocredito cui quel fondo potrebbe essere imputato. La politica di oggi deve farsi carico dei cambiamenti che si profilano all'orizzonte con l'allargamento dell'Unione (segue a pagina 2)

Il riscatto della montagna Nelle feste fa il pieno



L'approfondimento nelle pagg. **20** e **21**

Dalla Carnia al Tarvisiano, tutto esaurito

È tempo di riscatto per la montagna friulana. Già la scorsa estate segnali di ripresa avevano fatto bene sperare, ma i dati - non ancora definitivi - sulle presenze nel periodo delle festività hanno superato le più rosee previsioni: dalla Carnia al Tarvisiano i responsabili delle aziende di promozione e turismo parlano di tutto esaurito e que-

sto nonostante la neve abbia brillato per la sua assenza.

Per fortuna che gli impianti di innevamento artificiale, presenti ormai in tutti i principali centri invernali della nostra provincia (il freddo non è infatti mancato), sono stati utilizzati a tutta forza e hanno sparato tutta l'acqua preventivamente raccolta nei laghetti artificiali costrui-

ti, come sullo Zoncolan, in quota. È stata quindi così data la possibilità ai turisti di sciare, condizione indispensabile per richiamarli in una zona di villeggiatura invernale.

Anche se molti, per la verità, oltre allo sci e agli sport invernali in generale, cominciano a scegliere la montagna friulana per altre sue peculiarità e segnatamente

per l'offerta enogastronomica e culturale. Ristoranti, agriturismo, osterie sempre più spesso offrono prodotti tipici e locali che i coltivatori, con sempre maggior impegno, producono con particolare attenzione alla qualità. Musei, chiese, mostre, incontri culturali, prodotti artigianali completano il quadro di un'offerta turistica che sta crescendo.

Industria allarmata: non c'è manodopera

I senza-lavoro sono poco più del 4 per cento

L'allarme, datato Anni Novanta, era passato inosservato. Avvertiva che lo sviluppo della nostra regione si sarebbe potuto impaludare non perché schiacciato dall'altrui esuberanza, ma perché corroso da una consunzione interna. Le proiezioni statistiche avvertivano, infatti, che la popolazione in età di lavoro si sarebbe assottigliata fino al 2010, con certezza, e con l'alea del dubbio fino al 2030.

Previsioni centrate, almeno a tutt'oggi. Elaborazioni dell'Assindustria hanno fissato infatti a 14 mila i lavoratori svaporati nella flessione demografica. In 5 anni sono calati da 821 mila a 807 mila. E il futuro è grigio: con i ventenni diminuiti di 15 mila unità, nei prossimi dieci anni la disponibilità di manodopera si assottiglierà di altre 25 mila unità. Un record: oggi la nostra regione è primatista italiana in decelerazione demografica e, se i calcoli fatti tre-quattro anni fa non erano sbagliati, dovrebbe esserlo nel mondo. Glissiamo sulle plurime ragioni di una simile implosione - sociali, culturali, anche morali e psicologiche (forse la paura di perdere un benessere faticosamente conquistato per essere ricacciati nell'incubo di una povertà sedimentata nell'inconscio collettivo?) - e consideriamo i suoi riflessi esclusivamente sul mercato del lavoro e sul suo rapporto con la produzione. Ebbene, il progressivo esaurimento di manodopera disponibile in un contesto di piena occupazione (i senza-lavoro sono poco più del 4%, soglia fisiologica identificata con il minimo storico di que- (segue a pagina 18)

Attualità:
Guida ai vini Doc
vendute 11.000 copie
Pag. 2

Attualità:
Omaggio della Cciaa
a Gianni Cosetti
Pag. 5

Un successo il Mercatino di Natale **3**
Firma digitale slitta di un anno **29**
Marcello D'Olivo in mostra a Udine **30**

Attualità

(segue da pagina 1)

Europea a regioni con le quali abbiamo una lunga consuetudine di collaborazione.

La nostra capacità di rapportarci a queste aree è, e soprattutto sarà, commisurata all'efficienza degli strumenti che saranno il volano di questa cooperazione. Una controversia in meno, un tacito patto bipartisan a rinunciare per quest'anno al battage preelettorale, una robusta mordacchia alle polemiche montate ad arte per ritagliarsi una visibilità altrimenti difficile da conquistare sono le condizioni minime perché maggioranza e opposizione recuperino il tempo perduto nella saga di Autovie e ritrovino il senso delle priorità. Non è possibile, per esempio, che le risorse riservate ai distretti industriali siano inferiori a quelle assegnate alla ricerca delle nostre radici celtiche.

Poi c'è il tema delle infrastrutture, che da solo richiederebbe il massimo della dedizione, della responsabilità, sacrificate invece all'interesse di giornata.

Sulla inderogabile necessità di realizzarle, o di ammodernarle, sono stati versati fiumi di inchiostro e fatti discorsi a non finire, cosicché tutti ci siamo convinti del rischio che assumiamo ritardandone l'esecuzione. Eppure, qualche settimana fa, in occasione del dibattito sul trasferimento alla Regione di 600 e rotti chilometri di strade Anas, l'attenzione si è concentrata sull'ente al quale conferirli, se regionale o interprovinciale; se Spa o qualcosa di diverso, e con quali organigrammi e via lambiccando.

Non si sono sentite granché, invece, voci su progetti, programmi, finanziamenti, tempi e impegni. Non risulta, per esempio, che la regionalizzazione di gran parte delle strade Anas sia stata collegata con l'impegno ad affrontare nodi irrisolti da decenni, come la statale Udine-Gorizia. Con il "project financing" in stallo, nessuno ha avvertito l'urgenza di una legge obbiettivo sui grandi lavori pubblici, a misura delle nostre necessità.

Con il precedente della babelica e arruffata disputa su Autovie, anch'essa slegata da un qualsiasi piano industriale, non ci si poteva realisticamente attendere altro.

A questo punto, sperimentati tutti i "topoi" retorici, non resta che augurarsi uno scatto di dignità, o meglio il riscatto di un sentire politico che per lasciare il segno, quantomeno per sperare di affermarsi alle elezioni del 2003, deve lasciarsi alle spalle il gran parlare e il poco fare di questi giorni.

Vendute 11.000 copie con Gazzettino, Messaggero Veneto e Piccolo

Brindisi delle Cciaa al successo della Guida ai vini Doc del Fvg



Il presidente Bertossi consegna un riconoscimento

Se i numeri hanno sempre un senso, lo hanno a maggior ragione per le iniziative editoriali. E quelli che si riferiscono alla prima Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia, realizzata



dalle Camere di commercio di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine e venduta dai quotidiani Il Gazzettino, Messaggero Veneto e Il Piccolo, parlano chiaro ed evidenziano un sicuro successo. "La nostra guida è stata venduta in 11.000 copie di cui un migliaio in provincia di Treviso", ha detto il presidente della Cciaa di Udine Enrico Bertossi, intervenuto a nome dei colleghi. Bertossi, che si è congratulato con tutti coloro i quali hanno lavorato, ha detto che l'edizione del prossimo anno, per la quale le quattro Camere di commercio sono già al lavoro, "sarà sicuramente più completa, visto il successo di questa".

L'occasione di brindare alla Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia è stata data dagli stessi presidenti delle quattro Camere di commercio - Emilio Sgarlata (Go), Augusto Antonucci (Pn), Antonio Paoletti (Ts) ed Enrico Bertossi (Ud) - che hanno organizzato l'11 gennaio al ristorante La di Moret una serata "per ringraziare tutti coloro che hanno contribuito al successo della Guida" e in particolare i componenti della commissione di assaggiatori e il personale delle Camere di commercio.

Nel corso della serata, sono stati proposti i vini che si sono aggiudicati le tre stelle, difficili da otte-



Un momento della serata per festeggiare le copie vendute



La presentazione della Guida con Pozzetto

nere vista la severità dei membri della commissione. Il benvenuto agli ospiti è stato dato con tre Pinot Bianchi: i Feudi di Romans, Russiz Superiore e Humar, tutti della provincia di Gorizia; l'anti-

pasto è stato accompagnato dallo Chardonnay del '99 della Boatina di Cormons e dal Tocai friulano del '98 di Feresin di Cormons.

Per il primo e il secondo 4 rossi: un Cabernet Sauvignon '99 dell'azienda Ronco delle Betulle di Manzano; Merlot '99 delle Vigne Fantin Noda'r di Premariacco; due Refosco dal Peduncolo Rosso: un '97 de Il Roncat di Nimis e un Ronchi di Cialla Prepotto dell'89.

Per il dessert l'unico 2 stelle (nessun vino da dessert ne ha prese tre): il Ramandolo '99 de I Comelli di Nimis. Riconoscimenti sono stati consegnati alle "tre stelle" e ai membri della commissione.

Le aziende informano Le aziende informano

Modulblok raggiunge l'obiettivo e diventa una Spa

La Modulblok di Pagnacco (Ud) cambia ragione sociale e diventa Spa. È una tappa significativa per un'azienda che opera nel settore della logistica di magazzino e che in Europa ha realizzato oltre 10.000 magazzini. Un successo quasi annunciato per una realtà economica che, fra gli obiettivi, si pone anche la quotazione in Borsa.

Con la trasformazione in Spa, l'azienda ha aumentato il proprio capitale sociale portandolo a 2.500.000 euro e festeggia con questo traguardo i suoi 25 anni di attività.

La Modulblok, che nell'ultimo decennio ha operato come Srl, è stata costituita, infatti, nel 1976 come ditta individuale di Giordano Bruno Petrei e in seguito conferita in Snc.

Povoletto (con i suoi vini) incontra la Svizzera

Il 10 dicembre, a Milano, in una sala della Camera di commercio elvetica, è stata presentata alla stampa italiana e svizzera la manifestazione "Povoletto incontra la Svizzera", il cui programma comprendeva diverse mostre d'arte e serate culturali.

Il Consolato generale di Svizzera, che partecipava alla manifestazione, aveva concesso gratuitamente lo spazio in cui si è svolto l'incontro. Hanno parlato il console generale, Marco Cameroni, il sindaco di Povoletto, Roberto Tracogna, e il dottor Walter Schönenberger, direttore artistico della manifestazione.

Al termine dell'incontro è seguito un aperitivo in cui sono stati presentati e degustati diversi vini, formaggi e salumi e sono stati distribuiti pieghevoli illustrativi di Povoletto

con le sue bellezze artistiche e naturali. In particolare hanno presentato i loro vini le aziende vitivinicole Mauro Alessio, Aquila del Torre, Marco Bacchetti, Luciano Borluzzi, Giorgio Clocchiatti, Villa Coren, La Faule, Giona Fattor, Marchese Mangilli, Giambate, Sara, Teresa Raiz; hanno offerto i formaggi e le latterie cooperative di Ravosa e Savorgnano del Torre.

L'esposizione alle polveri di legno: convegno alla Fantoni

"L'applicazione della normativa sull'esposizione alle polveri di legno", inserito nel ciclo "Progettare e costruire il benessere", è il titolo di un recente convegno che si è svolto alla Fantoni di Osoppo che da tempo organizza attività di formazione nell'ambito della diffusione della cultura aziendale.

Vi ha partecipato un

pubblico scelto, formato da imprenditori e addetti del settore. Ha aperto i lavori l'ingegner Francesco Gibertini dell'Associazione degli Industriali di Udine illustrando il frutto della collaborazione fra mondo produttivo ed enti sanitari locali (in particolare le aziende per i servizi sanitari 3, 4 e 5 della provincia di Udine).

L'avvocato Mariana Zalin ha approfondito il quadro normativo di riferimento, mentre gli interventi tecnici necessari al rispetto degli obblighi sono stati gli argomenti esposti dalla dottoressa Cristina Driussi dell'Ass. Il dottor Gianni Vicario del Centro di riferimento oncologico di Aviano e il dottor Paolo Pischietti del Dipartimento di prevenzione dell'Ass n. 3 hanno dato utili indicazioni per la sorveglianza sanitaria e la rilevazione dei dati epidemiologici. Ha chiuso l'intensa mattinata la dottoressa Daniela Plebani, direttrice di Assopannelli Federle-

gno Arredo, che ha sottolineato la portata dell'applicazione della norma e le sue ripercussioni in ambito produttivo ed economico per l'intero comparto.

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Enrico Bertossi

Direttore responsabile:
Mauro Nalato

Vicedirettore:
Bruno Peloi

Editore:
Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Progetto grafico:
Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
Graphic Linea sas

Stampa:
Tipografia Vita

Fotoservizi:
Foto Agency Anteprema

Archivio:
C.C.I.A.A. - Anteprema

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

La tiratura del mese di dicembre è stata di 52 mila copie

Attualità

Notevole il coinvolgimento di operatori, enti, istituzioni

Un successo rinnovato il Mercatino di Natale

Anche quest'anno piazza Venerio si è rivelata la piazza natalizia udinese per eccellenza, grazie al Mercatino organizzato dalla Camera di commercio in collaborazione con il Comune di Udine. Lo spirito che da sempre anima questo genere di manifestazioni, ovvero l'atmosfera familiare che accompagna la scelta dei regali per le imminenti festività, ha avuto modo di esprimersi al meglio in un contesto altamente scenografico: una nevicata di 2.500 luci blu a lambire le 24 casette, che non ha fatto rimpiangere la "vera" neve che, nonostante le previsioni, non è scesa.

La Camera di commercio è soddisfatta dei risultati ottenuti, anche considerato il notevole impegno finanziario e di "forze umane" che ha schierato. Quaranta le richieste di ammissione pervenute agli uffici camerale, di cui 25 quelle accolte. La merce esposta spaziava dalle idee per la decorazione delle case agli addobbi per l'albero di Natale o il prese-



pe, dalle proposte regalo più originali (molto gettonate le statuine in cera d'api) ai prodotti tipici dell'enogastronomia locale (la gubana, la grappa, i dolci confezionati artigianalmente).

Simpatica è risultata la "sfida" tra i prodotti dell'alta e raffinata pasticceria della Bassa friulana e quelli provenienti dalla Carnia, mentre il freddo è stato

combattuto a bollenti bicchieri di vin brulé. A ruba sono andate le monetine di Euro in cioccolata, segno che, in attesa dei soldi "veri", un ottimo palliativo sono risultati quelli da gustare al palato. Non potevano mancare i classici "stafez" (le babucce), con simpatiche incursioni nei prodotti della vicina Carinzia (ben 3 le casette provenienti da Olttralpe). Il Land austriaco, con il quale intercorrono profondi legami e rapporti, ha deciso di essere presente "fisicamente" in piazza donando uno splendido abete di 15 metri, omaggio della municipalità della Rosa del Wörthersee (come ama essere chiamata Klagenfurt).

Per far arrivare dall'Austria l'imponente albero c'è voluto un Tir; in piazza l'abete era retto da una base metallica di 80 quintali e illuminato da ben 200 luci.

"I cittadini udinesi pos-

sono essere orgogliosi di come la loro città è stata resa bella in occasione del Natale", ha dichiarato il presidente della Camera

**"25 espositori
14 cori
2.500 luci
12 giornate"**

di commercio, Enrico Bertossi, durante l'inaugurazione, cui hanno presenziato anche il sindaco di Udine Sergio Cecotti e alcune autorità locali e austriache.

Un ricco calendario di manifestazioni ha fatto da contorno alle dodici giornate del Mercatino: ben 14 cori hanno riproposto le melodie natalizie, spesso rivisitandole in chiave nuova. Le giornate dedicate ai più piccini sono state 7, con il

coinvolgimento di Babbo Natale Prestigiato, del Ludobus (in due appuntamenti, rispettivamente dedicati a Herry Potter e alla costruzione di giocattoli, sono stati contattati un centinaio di bambini), del Presepio di Voci itinerante e del Babbo Natale con l'organetto.

Il 24 dicembre Babbo Natale ha raccolto le lettere che i più piccoli hanno scritto con destinazione Lapponia e inserite nella cassetta predisposta all'ingresso della piazza in collaborazione con le Poste Italiane. Il Mercatino ha avuto anche altri eventi di rilievo, come la Mostra "Foto Doc" ospitata nella Sala contrattazioni della Camera di commercio e organizzata dall'Ufficio Turismo del Comune di Udine; inoltre, molte le persone che, passeggiando sotto i portici, si sono fermate ad ammirare l'albero di Ciclamici che l'Associazione Floricoltori del Friuli-Venezia Giulia ha allestito nell'atrio dell'Ente camerale. Molto apprezzata e sentita l'esibizione

della Fanfara della Julia, che sabato 22 dicembre, partendo da piazza Libertà, ha attraversato la città regalando poi al Mercatino un concerto applaudito dal numeroso pubblico accorso.

"È con molto piacere che la Fanfara si esibisce al Mercatino; nella cornice di una tradizione tipicamente mitteleuropea, la tradizione degli alpini è altrettanto molto sentita dai friulani", ha commentato il direttore della Banda, il maresciallo Cangialosi, durante il "rancio friulano" che la Camera di commercio ha offerto ai 40 soldati, a base di San Daniele, Montasio, salumi affumicati, frico e gubana, accompagnati dai vini dei Colli Orientali del Friuli e dal Ramandolo.

La Camera di commercio e il Comune di Udine, assieme a tutte le realtà coinvolte nell'organizzazione, danno l'appuntamento al Mercatino edizione 2002: già si pensa a come dare ancora più visibilità e lustro alla manifestazione.



La nuova varietà prodotta dall'Associazione Floricoltori del Friuli-Venezia Giulia

Anche i Ciclamico fra i doni di Natale



Coloratissimo, robusto e quasi sbazzino. Non teme le intemperie, sopporta agevolmente le basse temperature e fiorisce

moltissimo. È "Ciclamico", un ciclamino di qualità superiore prodotto da aziende del Friuli-Venezia Giulia specializzate nel settore. La pro-

duzione regionale, unica in Italia, quest'anno ha "messo sul mercato 22 mila piante, selezionate fra 1 milione 400 mila ciclamini. Per il prossimo anno, la previsione è di riuscire ad arrivare a 130 mila piante.

Dei 56 floricoltori aderenti all'Associazione, sono solo 18, per ora, le aziende in grado di produrre questo "super-ciclamino", ottenuto seguendo un rigoroso processo produttivo e controllato costantemente da personale specializzato. Ogni piantina viene venduta con un marchio di qualità (un piccolo "collarino" giallo) che

garantisce al consumatore le caratteristiche del prodotto.

Presentato prima di Natale in Camera di commercio dal presidente Enrico Bertossi, dal presidente dell'Associazione Floricoltori del Friuli-Venezia Giulia Adriano Squizzato e dal tecnico Maurizio Arbusti, Ciclamico è già stato oggetto dell'interesse dei floricoltori olandesi e ha fatto bella mostra di sé in occasione del Mercato di Natale di piazza Venerio organizzato dalla Cciaa e dal Comune di Udine.

"Dopo aver riunito le migliori aziende pro-

dottrici - ha spiegato il presidente Squizzato -, abbiamo predisposto un disciplinare di produzione che è stato depositato in Regione, individuato i tipi di serre più idonee alla coltivazione e stabilito le modalità di coltivazione. Il lavoro di quest'anno lo consideriamo quasi

una sorta di esperimento, ma dal prossimo la produzione entrerà a regime". Il progetto del prodotto "Ciclamico" è il primo di una serie programmata per realizzare altri fiori e piante selezionate e coltivate in modo da garantire la qualità del prodotto.



Attualità

Con una serata di beneficenza il 20 febbraio nel castello di Susans a cura della Cciao

Omaggio a Gianni Cosetti maestro della cucina di Carnia

di Bepi Pucciarelli



“Omaggio a Gianni Cosetti”. Con questo titolo, il prossimo 20 febbraio, a un anno esatto dalla scomparsa, verrà ricordato il maestro della Cucina di Carnia.

Verrà ricordato con una serata speciale (il cui ricavato sarà interamente devoluto in beneficenza) organizzata dalla Camera di commercio di Udine, che si svolgerà nel Castello di Susans a Maiano. Un incontro conviviale, attorno alle tavole imbandite; è sembrato il modo più spontaneo, più adeguato, più in sintonia con il carattere di Gianni. Che anche quando ha voluto - e lo ha voluto caparbiamente, quasi fosse un testamento spirituale - organizzare il concorso per i giovani cuochi di Carnia, nell'autunno di due anni fa, ha cercato di restare dietro le quinte; anche se ha accettato - per ono-

rare l'impegno dei giovani partecipanti - di effettuare le premiazioni, lasciandosi anche fotografare sorridente. Sul modo forse inconsueto di ricordare Cosetti è stato assolutamente d'accordo anche Luigi Veronelli, che ha promesso di partecipare alla serata di Susans. Con lui sono stati anche concordate a grandi linee le modalità della serata: ai fornelli ci saranno gli allievi di Cosetti, quei ragazzi - ora uomini fatti - che nelle cucine del Roma hanno appreso da Gianni i segreti delle erbe, dei prodotti genuini di Carnia, che lui conosceva e valorizzava molti anni prima che i "giacimenti gastronomici" diventassero una moda (e, dal 1999, venissero "censiti" dal Ministero delle politiche agricole). Con gli allievi di Cosetti, tra le pentole ci sarà una "allieva" speciale, la figlia Anna; a testimoniare, con la

sorella Gabriella, che sarà presente in sala, la partecipazione della famiglia a un evento dove sarà consentita la commozone, ma non la tristezza. Serata di beneficenza, si è detto. Si era pensato, all'inizio, ad istituire una borsa di studio per giovani cuochi, o a qualcosa di simile. Poi, l'11 settembre, c'è stata la tragedia di New York, dove la Camera di commercio di Udine ha avviato una campagna promozionale a favore dei prodotti friulani (e una iniziativa, denominata semplicemente "Friuli/NY", che doveva svolgersi lo scorso novembre, è stata rinviata al prossimo mese di marzo). Tra le vittime delle Twin Towers, sono rimasti coinvolti 73 dipendenti del ristorante "Windows on the world" (finestre sul mondo) che si trovava all'ultimo piano di una delle torri crollate. Per aiutare le famiglie delle vittime, è nato un fondo denominato "Windows of hope" (finestre di speranza), a favore del quale sono state attivate decine e decine di manifestazioni di solidarietà nel mondo della ristorazione. A questo fondo, anche per sottolineare che il titolo dell'iniziativa di promozione "Friuli/NY" non ha solo contenuti di "business", ma anche di solidarietà e di amicizia, andrà il ricavato della serata dedicata a Gianni Cosetti, per la quale la Camera di commercio ha chiesto e ottenuto la collaborazione di tutte le numerose associazioni - professionali e no - che operano nel campo dell'enogastronomia.

Il sogno nel cassetto dell'Orsetto di Carnia

di Enrico Bertossi

L'11 novembre del 2000, durante la serata finale del concorso tra giovani cuochi di Carnia (una manifestazione da lui ideata, per incoraggiare i giovani chef ad usare i prodotti tradizionali delle nostre montagne) Gianni Cosetti ci confidò, vincendo quella sua burbera riservatezza per la quale si era meritato il soprannome di "orsetto di Carnia", un sogno nel cassetto: vedere ristampato il suo libro "Vecchia e nuova cucina di Carnia", da tempo esaurito. La Camera di Commercio di Udine, chiese, poteva fare qualcosa? Insieme al vicepresidente della Camera di commercio, Claudio Ferri, gli rispondemmo subito di sì. La settimana successiva, la proposta di contribuire alla ristampa veniva approvata in Giunta; un mese dopo - in tempo per essere utilizzato come stregna natalizia - il volume era nelle vetrine delle librerie. All'editore, Gianni aveva anche chiesto di rinnovare la copertina del libro, ma non vi erano i tempi tecnici.

Così, si giunse ad un compromesso: un primo lotto della ristampa sarebbe stato confezionato con la copertina dell'edizione precedente; per un secondo lotto, ad inizio d'anno, sarebbe stata realizzata la nuova.

A Gianni è mancato il tempo di spiegare come la avrebbe voluta, quella copertina. Ha avuto il tempo (e la soddisfazione) di vedere la ristampa. Poi, tra Natale e Capodanno, il ricovero in ospedale; il 20 febbraio è andato a insegnare agli angeli i mille segreti della sua cucina.

La copertina, sentita la famiglia, la abbiamo scelta noi: perché vogliamo ricordarlo così, nel suo regno, davanti ai fornelli, con un'ombra di sorriso nello sguardo. Ci è sembrato il miglior modo per onorare quello che Luigi Veronelli ha definito "il cuoco più moderno che abbia avuto l'Italia". Non occorrono altre parole, solo un saluto: mandi, Gianni. Ci mancherai.



Cosetti alla premiazione dei giovani cuochi di Carnia

Il segreto del suo successo la semplicità unita alla fantasia e all'amore per la sua terra

Ad un anno dalla morte il ricordo è ancora vivo

La notizia si diffonde rapidamente la sera stessa. Gianni Cosetti è morto. È il 20 febbraio 2001. Il triste evento era nell'aria da tempo. Dopo

anni di lotta, l'"Orso della Carnia" s'è arreso. Oggi, trascorso un anno, parlare di Cosetti è come parlare di un grande della storia della cucina friulana.

Il suo lavoro e i suoi piatti sono entrati davvero nell'immaginario collettivo. E dunque, se si parla di cucina, il nome di Gianni Cosetti diventa quello del "maestro". Una leggenda nata da lontano, la sua. Forse nessuno come lui è riuscito a cucire insieme, e a tradurre in piatti dall'impronta inconfondibile, tradizione e creatività, l'amore per la cucina e quello per la sua terra; un amore che nel 1994 si è riversato in un libro ("Vecchia e nuova Cucina di Carnia"), che definire libro di ricette sarebbe ingeneroso, nei confronti dell'opera e dell'autore.

Nel libro si condensano l'esperienza, il sapere e la passione di quarantacinque anni spesi ai fornelli: da quando, poco più che un bambino, ha cominciato l'apprendistato con la

mamma, Gabriella Zarabara, all'albergo Val Pesarina di Pesariis. Poi, un paio d'anni a Sauris prima di approdare nel 1958 a Roma: il papà, Sardo Cosetti, aveva vinto la gara per la gestione della mensa del Quirinale. Dopo gli anni romani, rientra nell'amata Carnia, gestendo dal 1964 al 1968 la trattoria Cooperativa di Tolmezzo. Nel 1969, comincia l'avventura del "Roma", che consacrerà Gianni Cosetti cuoco di fama - non è esagerato - mondiale. Di lui, celebre anche per la sua ritrosia, hanno scritto tutti i più bei nomi del giornalismo enogastronomico. Ma se doveva ricordarne uno, Gianni non esitava un attimo a citare Isi Benini, che lo scoprì, lanciò, incoraggiò. Ancora adesso si ricordano le leggendarie cene servite nel salone del Roma,

albergo-ristorante posizionato a mo' di guardiamano di piazza XX Settembre, a Tolmezzo. Il Roma era il regno dei fratelli Cosetti: da una parte (nella sala di mescita) ci s'imbatteva subito in Liana, scomparsa cinque anni fa. Dall'altra (nel ristorante) c'erano lui, Gianni, e la sua sontuosa arte culinaria. Ma qual è stato il segreto di tanta fama? La risposta è una sola: la semplicità unita alla fantasia. Gianni Cosetti ha inventato poco. Ha saputo, invece, rielaborare antiche ricette della sua terra. Ricette fatte d'ingredienti poveri, ma rese moderne con l'acume che solo i grandi chef possiedono. Un aneddoto rende l'idea. Durante una cena ha tra l'altro cucinato un squisito "Spezzatino di Carnia". A fine serata, ricevuti unanimi complimenti,

ha spiegato che l'ingrediente principale del piatto non era carne, ma chiodi, i nostrani "cais". Risultato? Applausi scroscianti, pure da chi mai avrebbe affrontato in piena avvertenza e deliberato consenso una simile portata. Due anni prima della morte s'era tirato in disparte. Aveva 62 anni quando se ne andò. Ma prima ha voluto tramandare la sua arte, come un bravo padre fa con i figli. Ha accettato tante collaborazioni con ristoratori di tutto il Friuli. Lo ha fatto senza interessarsi di dettagli economici e commerciali. A lui interessava soltanto un aspetto della professione: esaltare il prodotto che passava per le sue mani, rendere felice il commensale e insegnare tutto questo a tanti giovani.

Bruno Peloi



Cosetti a Tarvisio il 4 dicembre 2000

PMI al microscopio

Il gruppo guidato da Giovanni Masarotti ha un fatturato di 19 miliardi

Sedie Montina, un'industria con un cuore artigiano

di Alessandra Ceschia

“Sono un artigiano industrializzato”. Giovanni Masarotti, alla guida di una realtà produttiva con una lunga tradizione alle spalle, è succeduto al padre Celso ai vertici aziendali con la mamma Bruna e la sorella Alessandra. Pur mantenendo le redini di un gruppo imprenditoriale che registra 19 miliardi di fatturato annuo, Giovanni Masarotti non dimentica tempi e standard produttivi profondamente ancorati alla tradizione artigiana, che contraddistinguono la “Montina International Srl”. L'attività della Montina si innesca in una forte collaborazione con Cabas e Spai, gli altri due poli aziendali che fanno capo allo stesso gruppo e si occupano della commercializzazione dei prodotti. Insieme impiegano una sessantina di dipendenti, gran parte dei quali fanno capo alla Montina.

Fondamentale la collaborazione con Marco Romanelli che si occupa della direzione artistica e seleziona i modelli. Qualità, design all'avanguardia e innovazione tecnologica presidono la lavorazione del prodotto sedia, il vero protagonista alla Montina.

“Un prodotto che resta legato sempre al legno”

Rivestita in cuoio, stoffa o materiali tecnologici, la sedia Montina resta indissolubilmente legata al legno ed evolve interamente all'interno del complesso. Si utilizzano i legni europei essiccati naturalmente, privilegiando l'acero, il faggio e il frassino, pur impiegando una varietà di essenze, fra le quali

il wengè risulta molto richiesto. “Acquistiamo il semilavorato dalle segherie del distretto e, tranne le operazioni di curvatura e di parte della levigatura, seguiamo l'interno processo produttivo, dalla verniciatura alla smacchinatura, montaggio, imbottitura tappezzeria, imbottitura e imballo” assicura Masarotti, descrivendo un iter che si compie su una decina di migliaia di metri quadrati di superficie, occupati dagli spazi produttivi delle tre aziende, dei quali 6 mila metri quadrati si riferiscono ad aree coperte. Controlli rigorosi e standard produttivi che mantengono un'impronta artigianale impongono rifiniture e sequenze di lavorazione manuali. Ciò assicura standard qualitativi piuttosto alti, ma diluisce i tempi di lavorazione; infatti, Montina produce un massimo di 3.000 sedie il mese. In



Prima sede aziendale della Montina a Visinale

catalogo una sessantina di articoli, “alcuni di essi sono dei pezzi storici, davvero intramontabili”, commenta Masarotti. Il 35% delle produzioni è destinata ai mercati italiani, il 15% riguarda la Comunità europea e, principalmente, Germania e Francia. Fra i mercati internazionali spiccano gli Usa, i Paesi asiatici, soprattutto Giappone, Corea, Singapore, Taiwan, e l'Australia. Fra i più nuovi mercati aperti dalla Montina vi sono anche alcuni Paesi del Mediterraneo, come Grecia, Turchia, Libano, Cipro e Israele.

Nella sua lunga e prestigiosa attività, la Montina non ha soltanto messo a sedere centinaia di migliaia di persone, ma ha

realizzato dei veri oggetti di culto, producendo seggiole che sono finite in una dozzina di musei in tutto il mondo e collezionando

“Pezzi della Montina anche nei musei”

una lunga serie di premi e riconoscimenti a livello internazionale, fra i quali vale la pena di ricordare l'ultimo in ordine di tempo con le due segnalazioni al “Compasso d'oro” di Milano, il più importante premio internazionale promosso nell'ambito del settore in Italia.

Profilo d'impresa

La “Montina International Srl” ha sede a San Giovanni al Natitone in via Comunale del Rovere 13/15.

Il complesso industriale con Cabas e Spai, due poli commerciali che fanno capo al gruppo, occupa 10 mila metri quadrati di superficie, di cui 6 mila al coperto.

Ai vertici dell'azienda vi sono Giovanni, Bruna e Alessandra Masarotti. Le tre aziende complessivamente occupano una sessantina di dipendenti, gran parte dei quali è impiegata alla Montina, e registrano un fatturato annuo che si aggira sui 19 miliardi.

Una sessantina gli articoli in catalogo destinati principalmente ai mercati nazionali che rappresentano il 35% delle vendite, il 15% riguarda i paesi dell'Ue, il resto va ricondotto ai mercati americani e asiatici.

Qualità e sistemi di produzione che mantengono un'impronta artigianale sono una costante della Montina che ha già intrapreso la strada della certificazione.

Con i primi mesi del 2002 i prodotti Montina, infatti, saranno garantiti dal certificato Uni9001-2000.



L'azienda è stata fondata da tre fratelli Montina nel 1919

Una tradizione che dura da 83 anni

La Montina è nata nel 1919 in un Paese che cercava di lasciarsi la guerra alle spalle e di guardare avanti. Fondata da tre fratelli, ha visto Giovanni Battista Montina alla guida dell'impresa, Piercelestè impegnato nella direzione commerciale ed Erminio nella produzione. È sorta come fabbrica di sedie, ma ben presto ha preso a fabbricare poltroncine, grucce portabiti, divanetti, attaccapanni e cerchi da trastullo, e, dopo il secondo conflitto mondiale, ha cominciato a realizzare anche tavoli, comodini e credenze. Il primo catalogo di sedute è stato stampato nel 1920: conteneva 24 pezzi, dallo sga-



Giovanni Masarotti

bello al divanetto, ai modelli “Vienna”.

Lo sviluppo è stato rapidissimo: già nel 1925 i

tre fratelli Montina erano alla ricerca di sbocchi sui mercati esteri, istituivano un deposito a Tunisi, stabilivano rapporti commerciali con Malta e partecipavano a fiere e saloni. I prodotti Montina hanno fatto irruzione sui mercati, arredando il Palace di Milano, il Grand Hotel di Roma, il Danieli di Venezia, solo per citare alcuni dei più prestigiosi clienti. Nel 1938 si è aperta la stagione dei brevetti internazionali, con il personale arrivato alle 70 unità. Il secondo conflitto mondiale ha segnato una battuta d'arresto nella produzione e, dopo la Liberazione, l'azienda è ripartita con 20 addetti. La Mon-

tina si è riaffacciata sulla scena internazionale dopo il 1948, quando Silvano Montina è entrato in azienda per occuparsi dell'aggiornamento tecnologico e organizzativo, e, dopo di lui, Alberto e Gino Montina. Si è arrivati a inviare in America 60 mila serretti per camera da letto ogni anno, poi è stato brevettato il tavolo da stiro, un servo muto per bambini con cavalluccio, e il numero di addetti è triplicato. Nel 1956 è stata avviata la collaborazione con i più affermati designers, come lo Studio TiPi di Palange e Toffoloni.

Da allora la Montina ha inanellato una serie di collaborazioni con il coinvol-

gimento dei più prestigiosi nomi tratti dal firmamento del design italiano, da Tito Agnoli a Gio Ponti, da Vico Magistretti a Giotto Stoppino, per poi continuare con Carlo De Carli, Silvio Coppola, Ilmari Tapiovaara e Cini Boeri. Innovazione, ricerca e cura del particolare hanno veicolato il nome Montina sui mercati e contribuito allo sviluppo di quello che ormai si candidava a diventare “il Triangolo della sedia”. Silvano Montina è stato fra i 16 fondatori del Salone del mobile di Milano, ha promosso l'istruzione del settore con la fondazione dell'Ipsia, la ricerca applicata attraverso il Catas e, nel contempo, ha spinto

l'acceleratore sull'exportazione. Gli Anni Ottanta hanno riservato non poche difficoltà per il settore mobiliario, ma la Montina è riuscita a superarle e a guardare avanti grazie alla collaborazione dei Masarotti, Celso e Giovanni, e di Renato Bolzico, che nel 1987 hanno rilevato l'azienda con lo stabilimento di San Giovanni al Natitone. Potenziamiento aziendale ed esaltazione delle caratteristiche di resistenza, tecnologia, manualità e design senza sbavature hanno determinato la rotta su cui la Montina ha proseguito la sua attività. Ha prodotto sedie su disegno di Ettore Sottsass ed Enzo Mari e aperto ai giovani progettisti nazionali e internazionali, costituendosi negli Anni Novanta come palestra per le più avanzate ricerche formali e tecnologiche.

PMI al microscopio

Con Missana interviene su affreschi, sculture lignee, dipinti su tavola e su tela, pietra

Lizzi, restauratore artigiano ma in bottega c'è anche il laser

di Francesca Pelesoni

“È un lavoro bellissimo, uno dei più difficili: c'è sempre una ricerca continua, qualcosa di emozionante da scoprire. Non si può mai dire di essere arrivati, se non altro per tutte le nuove tecniche e metodologie da apprendere. Se non sei aggiornato, sei perso”. Renzo Lizzi non ha dubbi: il lavoro che ha intrapreso molti anni fa, quello del restauratore, può dare soddisfazioni immense, ma la strada è lunga e difficile. Scoprire un occhio che emerge sotto l'intonaco, gli affreschi nel Duomo di Udine con la più antica veduta della città, affreschi del '500 a Sacco di Povoletto, un ciclo del Tanner a Tricesimo: sono emozioni uniche. La passione per questo lavoro è curiosamente legata alla famiglia di Carlo Faleschini, presidente dell'Uapi di Udine. Quando Renzo Lizzi frequentava le scuole medie, i Faleschini erano pittori-decoratori a Tarvisio e il parroco di Artegna gli suggerì di lavorare con loro durante le vacanze. Iniziando a fare decorazioni, Lizzi si appassionò all'arte.

In seguito si è iscritto all'Istituto d'arte e ha poi lavorato con un qualificato restauratore friulano che lo ha avviato a questa professione. La conoscenza di



Renzo Lizzi nel suo laboratorio

Paolo e Laura Mora dell'Istituto centrale di restauro a Roma ha permesso a Renzo Lizzi di fare importanti esperienze, per esempio visitare il restauro del Cimabue nel cantiere di Assisi e salire tre volte sulle impalcature della Cappella Sistina.

Quali caratteristiche deve avere oggi un buon restauratore? “Le basi di una scuola sono fondamentali - spiega Lizzi -. Bisogna conoscere la chimica, la fotografia, la storia dell'arte”. Pazienza, costanza, preparazione sono le doti per poter lavorare bene. E poi per un restauratore gli scambi sono importantis-

simi. “Una volta ero nel laboratorio di un amico a Pisa - ricorda Lizzi - e, solo guardando come operava, ho appreso idee che si sono rivelate eccezionali”. Insomma, un lavoro affascinante, ma supportato da una grande passione “perché altrimenti alla prima difficoltà ci si demoralizza”.

Fino a pochi anni prima del terremoto il restauratore era più che altro un buon decoratore, ma oggi sono cambiate molte cose. I restauratori friulani, in particolare, sono molto apprezzati nel resto d'Italia e questo è in parte merito del terremoto stesso.

Dopo il sisma sono venuti in Friuli molti restauratori anche dall'estero e hanno contribuito notevolmente, ciascuno con i propri suggerimenti, alla crescita di quelli locali. Negli anni successivi, Renzo Lizzi ha deciso di mettersi in proprio. Dopo le prime esperienze di lavoro come dipendente in una ditta specializzata, ha fondato con sei colleghi una società. “Eravamo due veneti, due friulani, una croata e una sudafricana. Poi siamo rimasti in due, io e il pittore Plinio Missana. Nel 1979 ho cominciato a lavorare da solo”.

All'inizio si occupava solo

di affreschi, in seguito si è dedicato anche alla scultura lignea e alla pietra. Nel capannone di una segheria ha realizzato il suo laboratorio, suddiviso nei quattro ambiti del restauro di affreschi, sculture lignee, dipinti su tavola e su tela, pietra.

Come per molti settori del comparto artigiano, anche per il restauro la difficoltà di reperire manodopera è un problema sentito, nonostante oggi ci siano molti restauratori sul mercato e la concorrenza sia forte.

Spesso sono piccole ditte individuali o con pochissimi dipendenti. La difficoltà di trovare personale è dovuta al fatto che chi esce dalla scuola tende a mettersi in proprio piuttosto che andare alle dipendenze. Anche nella preparazione si vedono le differenze. “Chi ha frequentato la scuola di restauro magari ha più difficoltà nella pratica, a differenza di chi cresce ‘a bottega’ cui mancano a volte alcune conoscenze specifiche - spiega Lizzi -. Io credo di essere riuscito a ottenere un risultato ottimo assumendo nel mio laboratorio restauratori di entrambe le provenienze che si compensano nelle capacità e nelle conoscenze”.

Importante è stata anche

la collaborazione con la Scuola di restauro di Passariano che ha consentito l'integrazione di studenti nello staff della ditta con risultati proficui per ambedue le parti. Solitamente quest'attività vede impegnate più donne che uomini. “Però mio figlio Alessandro è molto bravo - conclude Lizzi - e io spero che prosegua su questa strada”.

Profilo d'impresa

L'impresa artigiana di Renzo Lizzi nasce nel 1979 come ditta individuale. Il laboratorio di restauro d'opere d'arte ha sede in via Luigi Menis 27 ad Artegna (telefono 0432 987244). La ditta ha sei dipendenti e un fatturato che negli ultimi anni ha raggiunto circa i 500 milioni di lire. I campi di intervento riguardano il restauro di affreschi, sculture lignee, dipinti su tavola e su tela, pietra. I lavori sono commissionati per il 90% dallo Stato e dalla Soprintendenza, negli altri casi da Provincia, Comuni, parrocchie e privati. Tra gli interventi che l'équipe di Renzo Lizzi ha eseguito, spiccano quelli su opere di Tiepolo, Bassaldella, Giovanni da Udine, Pordenone, Amalteo, Tolmezzino.

Ripuliti anche affreschi di Giovanni da Udine nel Palazzo Grimani di Venezia

Ha “curato” il Tiepolo nella Purity

Il lavoro del restauratore è caratterizzato soprattutto da una pazienza certosina che permette di riportare un'opera d'arte alla sua bellezza originaria. Ma come interviene l'artigiano sui segni del tempo e dell'incuria? Per prima cosa si fanno delle analisi per evitare che con le puliture si alterino i colori. Dopo aver eseguito un'accurata documentazione fotografica, si passa alle puliture, ai consolidamenti e alle integrazioni. Nelle opere importanti, però, nel 90% dei casi si cerca di integrare il meno possibile. Si ricorre piuttosto al cosiddetto “abbassamento di tono” oppure si crea il colore mancante con la fusione di colori diversi. “Ciascun lavoro ha una sua storia - sottolinea Lizzi - e di sicuro la nostra at-

tività non è monotona. Anche nelle opere di uno stesso autore, per esempio, ogni volta cambia qualcosa”. Nel restauro delle tele si tende a integrare, sull'affresco invece è molto più difficile. In ogni caso, il restauratore fa sempre riferimento all'ispettore della Soprintendenza che dirige i lavori. “Gli affreschi del Tiepolo alla Purity, per esempio, erano stati fissati con il bianco d'uovo, un materiale organico che nel tempo diventa irreversibile - ricorda Lizzi -. Abbiamo avuto grossi problemi perché non si riusciva a pulire in modo tradizionale. Il Tiepolo dipingeva con grossi spessori di colore e c'era il rischio di farlo cadere”. La cautela è dunque d'obbligo e, nel dubbio, meglio rimandare. Trent'anni fa, nella messa in

luce degli affreschi, s'interveniva pochissimo e, piuttosto, si lasciava leggermente sporco. Con le nuove tecniche non ci sono più grossi problemi. Oggi può anche succedere, come è accaduto ai restauratori della Soprintendenza, che con una radiografia si scopra una magnifica croce d'oro nascosta nella testa di un Cristo ligneo del 1200.

Ma le nuove frontiere dell'applicazione tecnologica al restauro riservano altre sorprese. Due anni fa Renzo Lizzi e la sua équipe hanno ripulito gli affreschi di Giovanni da Udine nel Palazzo Grimani di Venezia e per la prima volta hanno utilizzato il laser. “Tutti gli stucchi sono stati riportati alla bellezza originaria con il laser che a quel tempo avevamo preso a noleg-

gio - spiega Lizzi -. I risultati sono stati incredibili e così abbiamo deciso di comprarlo”. In regione, il laboratorio di Renzo Lizzi è l'unico ad averlo, ma il suo utilizzo è, ancora per molti versi, in fase di studio. Il laser, infatti, è utilizzato per interventi su pietra, bronzi, ori incrostati. Tuttavia, soprattutto su affreschi e tele, è da sperimentare con cautela. “Su stucchi, pietra e reperti archeologici non ci sono problemi - assicura Renzo Lizzi -. Per esempio, per una pulitura su pietra, con il solvente si può rischiare di andare troppo in profondità e togliere anche la patina originale. Con il laser si riesce ad andare avanti per gradi e a fermarsi in tempo nello strato superiore con assoluta precisione”.



PMI al microscopio

Già Podere del Sole, l'azienda con Canticum ha ricevuto due "stelle" dalla Guida della Cciaa

Savorgnano, comincia a volare l'Aquila del Torre dei Ciani

di Flavia Rizzato



Alzato lo sguardo verso le colline di Savorgnano del Torre, in una splendida mattinata di sole, ecco presentarsi ai nostri occhi un magico gioco di colori e geometrie: l'azzurro del cielo terso si incontra con il verde dei boschi che si alternano, in macchie informi, al regolare e geometrico susseguirsi delle linee, rette e curve, dei vigneti, in un disegno che ricorda il velluto. Siamo nel territorio dei Colli Orientali del Friuli e stiamo per varcare i cancelli dell'Azienda vitivinicola Aquila del Torre che, già conosciuta con il nome di "Podere del Sole", vanta una lunga e singolare storia, legata tanto alla qualità del vino che qui si produce, quanto all'ospitalità

da sempre riservata ai suoi visitatori. Se negli anni tra le due guerre il leggendario "Sire" di Savorgnano qui radunava in epici convivi scrittori, giornalisti, pittori e scultori, oggi il signor Claudio Ciani, coadiuvato dal figlio Michele e dal signor Venturini, bene rinnova questa preziosa eredità. "Dall'inizio del 1997 abbiamo cominciato un intenso programma di riconversione di alcuni vecchi vigneti per il mantenimento dei biotipi varietali autoctoni già presenti e dato il via alla sistemazione di due anfiteatri naturali (il terzo sarà ultimato tra un anno) nel pieno rispetto del territorio e del suo caratteristico profilo a terrazze; alla fine del programma di mi-

glioramento aziendale la superficie vitata raggiungerà complessivamente i 25 ettari. Sono inoltre previsti un piano di ristrutturazione dei tre edifici presenti (la casa "rossa", il vecchio conventino e la piccola rimessa) e una razionale organizzazione delle strade di accesso ai vigneti e delle piste forestali, per offrire l'opportunità di soggiornare in questo meraviglioso ambiente, visitare la cantina e percorrere piacevoli itinerari enoturistici".

Orgoglio e consapevolezza di stare compiendo un buon lavoro traspaiono dalle parole del proprietario che tuttavia tiene a precisare: "Quando sono arrivato qui, da un mondo imprenditoriale totalmen-

te diverso, ho dovuto imparare molte cose, capire la terra e l'uva, non per soggiogarle, ma per assecondarne le peculiarità: abbiamo fatto qualche errore, ma fare il vignaiolo, un lavoro duro e affascinante, significa abbracciare un mestiere intriso di emozioni e sensazioni che richiede una grande passione per la terra e per la natura, e che sa ripagare di grandi soddisfazioni".

Lo spirito innovativo dell'imprenditore "ri-emerge" quando si tratta di produrre vini dotati di eleganza e complessità tali da godere del riconoscimento di appassionati e intenditori.

L'azienda Aquila del Torre fa parte di quella cordata di produttori friulani che, accomunati dal-

l'alta qualità che caratterizza i loro prodotti, hanno intrapreso forme di comunicazione, promozione e immagine nel progetto Super Whites, nato da un'idea di Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food.

Tra i Super Whites, Aquila del Torre vanta il Picolit Doc 1997 e il Verduzzo Friulano Doc della stessa annata; ma dai suoi vigneti - battezzati "Balarin", "Ronc di Miez", "Maurin", "Nojar", "Sorelli", "Pecol", "Biel Ciuc", "Vit dai Maz" e "Roncar Sbuclz" e adagiati su una collina baciata dal sole ed esposta alla frequente presenza di un dolce vento - provengono i grappoli migliori che, raccolti a mano, costituiscono la "materia prima" di quel prodotto, il vino, che proprio dall'emozione del primo assaggio deriva il nome: "Canticum". Con Canticum bianco ha ottenuto 2 stelle dalla Guida della Cciaa e una stella con Vocalis.

Il cantic delle uve presenti, Tocai friulano, Sauvignon blanc e Riesling renano, caratterizza il Canticum Bianco; Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e Refosco di Faedis sono le uve che compongono il Canticum Rosso. Accanto alle due varietà di uvaggi nominati Canticum, la produzione dell'azienda Aquila del Torre propone alcuni vini in purezza denominati "Vocalis": tra questi, il Tocai friulano, il Sauvignon blanc, il Merlot e il Refosco.

Tuttavia, tra i vini prodotti, primeggia il Picolit, vino conosciuto sulle mense regali di tutta Europa fin

Profilo d'impresa

Fondata agli inizi del Novecento, l'azienda Aquila del Torre è dal 1996 proprietà della famiglia Ciani. Accorpata in un unico fondo per una superficie complessiva di 82 ettari (tra vigneti, bosco ceduo ad alto fusto, fabbricati rurali), è situata a un'altitudine compresa tra i 175 ed i 300 metri. Il terreno, costituito da marne e arenarie a tessuto prevalentemente argilloso, attualmente fornisce una produzione di circa 50 quintali per ettaro per un numero di bottiglie totali che si aggira sulla cifra di 50.000 ma che, terminati i lavori di sistemazione degli anfiteatri, dovrebbe raggiungere una produzione totale di circa 100.000 bottiglie.

La vendemmia è manuale e l'affinamento del vino avviene in barrique e bottiglia. L'azienda è a Savorgnano del Torre (Povoletto) in via Attimis, 25. Telefono +39 0432 666428 Fax +39 0432 647942; e-mail: aquila.del.torre@tin.it

(0,5 kg circa per ceppo) per le note anomalie fiorali, dal vitigno del Picolit (auguriamoci presto Docg) si ottiene un vino che è una vera sinfonia di aromi, sapori e profumi che vanno dal bouquet di fiori di campo al sapore di mandorla, di pesco, castagno e miele.

La straordinaria finezza di questo vino, il sapore delicatissimo amabile, mai stucchevole, lo collocano tra i più ricercati vini da dessert.

Una lapide con i versi del poeta persiano ricorda l'atto di devozione

In omaggio a Khayyan il dono del Picolit alla terra

Raccomanda il grande Isi Benini, nel suo libro "Il verde Friuli" edito per i tipi di Vattori, che... "il viandante in pellegrinaggio d'amore enoico sui Colli Orientali del Friuli non dimentichi una tappa d'obbligo lassù, al Podere del Sole, che un tempo fu il regno del Picolit del Sire di Savorgnano del Torre e sostì, in meditazione, dinanzi alla lapide che scrittori e giornalisti di

fama, da Diego Valeri a Orio Vergani, a Chino Ermacora e altri ancora, collocarono nella marna eocenica della collina più alta quale omaggio al poeta del vino il persiano Omar Khayyan.

Vi fecero scavare - erano gli anni Quaranta - una fossa nella quale deposero un centinaio di bottiglie di sua maestà il Picolit, appunto, quale atto di devozione e di ammirazione al leggendario poeta. La lapide,

corrosa dal vento, dal sole e dalla pioggia, consente di leggerne ancora alcuni versi che inneggiano al vino e alla pace agreste e che possono essere oggi considerati il simbolo dell'agriturismo: Un libro di versi una giara di vino un tozzo di pane / un ramo ombroso e sotto il ramo la donna amata / che canta nella solitudine. / Oh, solitudine, bene veramente divino!".

Sarebbe interessante scoprire la vera por-

tata di un atto di devozione e ammirazione così singolare nei confronti di questo poeta persiano vissuto a cavallo tra il 1000 e il 1100 il cui nome corretto è Omar Khayyam.

Claudio Ciani preferisce conservare su questa storia un'aura di mistero... non sapremo mai se le bottiglie sotterrate sotto la stele sono davvero cento... e soprattutto non sapremo se sono vuote o ancora piene!



PMI al microscopio

Specializzata in sistemi di telecomunicazione aziendale, offre un'assistenza globale

ST, ecco come triplicare il fatturato in tre anni

di Francesca Pelessoni

Un'azienda in espansione, altamente specializzata, presente in tutto il Nordest. Da quattordici anni ST si occupa di sistemi di telecomunicazione aziendale e, a quanto sembra, è destinata a consolidare gli importanti traguardi raggiunti. "ST ha triplicato il fatturato fra il 1997 ed il 2000 - spiega il presidente Giancarlo Aviano -, incrementandolo del 60% rispetto al 1999.

Nell'ultimo anno il giro

d'affari ha raggiunto il valore di oltre 6 miliardi, a fronte dei 3,8 del 1999". Quali dunque i fattori fondamentali di una crescita che negli ultimi tre anni ha assunto ritmi esponenziali? "Offrire ai clienti le soluzioni più avanzate - risponde Aviano -, mantenere un rapporto qualità/costi/prestazioni equilibrato e avere la disponibilità di risorse specializzate, in grado di gestire in autonomia tutti i processi di telecomunica-

zione". Quello delle telecomunicazioni è oggi un settore nevralgico per l'attività delle imprese che necessitano di tecnologie sempre aggiornate e integrate per affrontare le sfide della new economy. ST è una delle rare realtà interregionali in grado di dare un'assistenza di tipo globale, garantendo aggiornamento e qualità del risultato nella realizzazione dei sistemi di telecomunicazioni, creazione di siti web, costruzione di

efficaci progetti di e-commerce.

"ST può fornire alle aziende del Nordest - prosegue Giancarlo Aviano - soluzioni integrate su misura che coprono tutte le esigenze di telecomunicazione delle aziende di ogni dimensione e livello: dall'installazione di centrali telefoniche alla fornitura di apparati di networking e internetworking, di reti cablate e ponti radio per applicazioni dati e fonia, di servizi Internet e di servizi di telefonia mobile e fissa". Tutti i componenti dei sistemi di telecomunicazione aziendale integrati installati da ST possono, infatti, dialogare fra loro in modo rapido ed efficace, con i vantaggi che derivano dall'utilizzo di tecnologie perfettamente compatibili, scelte tra le migliori soluzioni presenti sul mercato.

Grazie alla collaborazione con i più importanti partner del settore, ad esempio Matra Nortel per gli impianti telefonici, le soluzioni impiegate da ST offrono inoltre il migliore rapporto qualità/prezzo. E per il futuro? "Vorremmo



Il presidente Giancarlo Aviano

consolidare la nostra presenza nel Nordest - sottolinea Aviano - e diventare sempre di più un punto di riferimento stabile nelle telecomunicazioni per l'im-

presa. Oggi le aziende percepiscono la necessità di comprare non tanto un prodotto, ma delle soluzioni. E ST è in grado di offrirle".

Profilo d'impresa

La ST Srl dal mese di maggio si è trasferita nella nuova sede di viale Tricesimo 184/3 a Udine dove occupa una superficie di 800 mq (telefono 0432-43843, www.gruppost.it). Dal 1988 opera nel Triveneto nel settore delle telecomunicazioni aziendali e conta due sedi operative a Udine e Marghera (Ve), l'ufficio commerciale di Codognè (Tv)

e la nuova sede di Verona, inaugurata a marzo. Occupa 70 persone, più di un quarto sono tecnici. Da assistenza a oltre 3.000 aziende. ST è certificata Iso 9002 ed è in possesso dal 1999 dell'autorizzazione ministeriale di primo grado (d.m. 23/5/92, n.314), rilasciata solo alle aziende che rispettano elevati parametri di qualità e competenza tecnologica.



È adottato dai migliori alberghi del mondo per la gestione delle chiamate

Qui è nato il sistema MC6500

Quante volte è capitato di trovarsi in un albergo all'estero e dover fare una telefonata? Molti tra i migliori alberghi del mondo hanno adottato i sistemi MC6500 di Matra per la gestione delle chiamate e di tutti gli altri servizi tramite telefono. Ma pochi sanno che al cuore di questo nuovo sistema telefonico, specifico per il settore alberghiero, c'è la tecnologia di ST. L'azienda ha sviluppato, infatti, la scheda che, inserita nelle centrali telefoniche prodotte da Matra Nortel distribuite in tutto il mondo, rende questo prodotto unico per la compatibilità software e la complessità e varietà delle operazioni possibili. Il sistema MC6500 consente la totale supervisione delle attività dell'albergo, senza formazione ulteriore per il personale o costosi aggiornamenti dei sistemi informatici preesistenti.

L'operatore può effettuare le operazioni di check-in e check-out, abilitare i telefoni, trasferi-

re alla camera interessata gli addebiti delle chiamate effettuate da ogni tipo di terminazione, gestire le sveglie, unificare le operazioni che interessano gruppi o comitive. I sistemi ST sono personalizzabili rispetto alle specifiche esigenze del cliente e l'impianto fornito tiene conto di necessità e dimensioni dell'hotel, per ottimizzarne costi e prestazioni. Per gli alberghi più grandi, che richiedono sistemi ad alto grado di interattività, è stata studiata una particolare interfaccia fra server e centrale telefonica, una soluzione ad altissime prestazioni e molto sicura.

Un altro ambito in cui la ST si è fortemente imposta è quello delle tecnologie wireless. L'evoluzione dei sistemi di telecomunicazione aziendale muove oggi, in modo sempre più deciso, verso l'adozione di queste soluzioni: collegamenti senza fili che sostituiscono o integrano le tradizionali strutture di comunicazione mobile delle aziende. Questi

sistemi richiedono un'attenta pianificazione e permettono di gestire in modo completo, sicuro e conveniente dal punto di vista economico le telecomunicazioni in aree estese, eliminando vecchi metodi e senza vincoli di mobilità. La frontiera più "estrema" delle tecnologie wireless è, oggi, la telecomunicazione attraverso ponti laser via etere: un sistema che trasmette segnali a distanza con un fascio di onde ottiche, senza fare uso di supporti fisici. La ST ha acquisito una vasta esperienza nel mondo wireless che le permette di progettare, installare e gestire come partner unico i sistemi di telecomunicazione senza filo più innovativi, avvalendosi della collaborazione con realtà di prestigio come Matra Nortel e Lucent Technologies. Attualmente le punte di diamante dell'offerta ST nel settore sono il sistema integrato Dect Matracom (sistema wireless aziendale) e il sistema laser (wireless con ponti ottici).

Il primo è un prodotto flessibile e riconfigurabile che può offrire oltre 400 servizi telefonici diversi a un numero potenzialmente illimitato di utenze. La rete wireless si aggiunge in modo pienamente compatibile alle strutture già installate e la copertura radio della zona prescelta è totale. Inoltre, la sicurezza e la qualità delle trasmissioni sono garantite in qualunque condizione dall'elevato contenuto tecnologico dei componenti. Nel caso del secondo sistema (wireless con ponti laser Lucent Technologies), il ponte laser offre molti vantaggi. L'applicabilità è ampia, perché compatibile con la gran parte degli standard di telecomunicazione esistenti. È un sistema affidabile e sicuro, non comporta canoni ministeriali, non risente e non è causa di interferenze, è innocuo per l'uomo.

La struttura, infine, rimane proprietà dell'azienda, costituendo una valida alternativa ai ge-



storici di rete tradizionali per la trasmissione di dati. Gestire la complessità di apparecchiature e sistemi per le connessioni wireless radio e ottiche è un compito che solo un'azienda specializzata può affrontare. Basti pensare alla difficoltà di coordinare i referenti cui è necessario fare capo quali

fornitori, gestori di rete, tecnici specializzati, operatori telefonici. ST è dunque in grado di gestire al meglio gli aspetti tecnologici, commerciali e pratici connessi a sistemi così complessi, riuscendo a risolvere in completa autonomia le difficoltà di qualunque azienda del Nord-Est.

PMI al microscopio

Oltre alla casa madre, anche Ageura ed Euro Holz con oltre 240 dipendenti

Il Gruppo Spav prefabbricati realtà in costante crescita

di Marco Ballico

Oltre duemila edifici realizzati in Italia e all'estero in quarant'anni. Dai fabbricati industriali ai parcheggi pluripiani, fino ai centri commerciali, i palazzetti per manifestazioni sportive e gli stadi per il calcio. Migliorando via via le soluzioni costruttive e la qualità. Alle spalle della Spav Prefabbricati Spa di Martignacco una storia importante, priva di svolte particolari, ma "caratterizzata da una crescita progressiva, sempre dipendendo dagli alti e bassi dell'economia", dice Roberto Turello, il presidente. In prospettiva, un futuro altrettanto importante: "Da due anni il mercato è piuttosto euforico - prosegue Turello - e ciò ci ha spinto verso un ulteriore ampliamento della nostra operatività. Per almeno un altro biennio la situazione è favorevole non dovrebbe mutare".

L'emergenza determinata dai tragici attentati dell'11 settembre sembra già superata. "Per circa tre mesi - osserva il presidente - il mercato ha subito un inevitabile rallentamento, ma dall'inizio di dicembre assistiamo a un risveglio consistente".

"Difficoltà nella ricerca di personale qualificato"

La Spav Prefabbricati, nata nel 1960, da una decina d'anni non è più sola. Negli Anni Novanta, infatti, l'azienda è andata allargandosi a settori complementari alla sua attività. Sono entrati nel gruppo prima Ageura, ditta specializzata nella progettazione e costruzione di strutture in metallo, manti di

copertura, rivestimenti, con stabilimento produttivo a Martignacco. Poi Euro Holz, ditta specializzata nella progettazione e realizzazione di strutture in legno lamellare, con stabilimento produttivo a Villa Santina. "La scelta del pool di aziende - sottolinea Turello - ci consente, rispetto ai concorrenti, di presentarci al cliente a trecentosessanta gradi e di rispondere quindi a ogni sua richiesta. Spav, Ageura ed Euro Holz hanno un importante comune denominatore: produrre strutture per il mondo delle costruzioni".

Gli stabilimenti della Spav realizzano componenti prefabbricati in calcestruzzo di elevata tecnologia e alto grado di standardizzazione, sia per l'edilizia industriale e commerciale sia per quella civile. A Martignacco si produce un insieme di elementi strutturali e di fi-

niture in cemento armato ordinario e precompresso, capace di risolvere ogni problema, dal piccolo intervento al progetto più impegnativo, con soluzioni multipiano o solai a grandi luci ed elevati sovraccarichi.

Grazie all'accurata progettazione interna e al costante controllo dei materiali, del ciclo produttivo e degli elementi finiti, il prodotto immesso sul mercato presenta standard qualitativi documentati, con caratteristiche antisismiche e resistenze al fuoco verificate analiticamente e, se necessario, incrementate.

Nella vasta gamma di elementi realizzati per l'edilizia civile la Spav offre una serie di manufatti destinati a impieghi di viabilità autostradale e ferroviaria: impalcati per viadotti, prodotti speciali quali barriere spartitraffico del tipo "New Jersey" a profilo sia standard sia su richiesta, elementi per realizzazioni portuali e lastre a profilo ricurvo per gallerie autostradali. La costruzione delle autostrade con elementi prefabbricati in calcestruzzo è infine la sintesi delle esperienze costruttive dell'edilizia civile e di quella industriale.

L'organizzazione interna, strutturata settorialmente, mette a disposizione l'esperienza dei propri tecnici, tramite un'assistenza tecnica, continua e accurata, a professionisti, clienti e operatori del settore. La "filosofia" aziendale considera la forma-



zione professionale un aspetto fondamentale. "Puntiamo a formare il personale per giungere a soddisfare al meglio la nostra clientela - spiega Turello - ma a volte sono proprio le persone il problema principale".

"Ci troviamo spesso in

difficoltà nel trovare personale con un elevato grado di preparazione professionale. Inoltre, la carenza di manodopera è stata in parte risolta attraverso le cooperative e l'interinale (l'Ageura, soprattutto, ha bisogno di manodopera specializzata)".

Profilo d'impresa

La Spav Prefabbricati Spa, azienda produttrice di componenti prefabbricati per l'edilizia industriale, commerciale e civile, è a Martignacco, in via Spilimbergo 231. Nata nel 1960, la Spav Prefabbricati, negli Anni Novanta ha deciso di allargarsi a settori complementari alla sua attività, costituendo prima Ageura, che opera nell'ambito di manti di copertura, rivestimenti, seramenti e carpenteria metallica, poi Euro Holz, con stabilimento a Villa Santina, specializzata nella progettazione e realizzazione di strutture in legno

lamellare. Tra i recenti successi del gruppo, la realizzazione dello stadio Giglio di Reggio Emilia, del palazzetto dello sport di Trieste, della Nuova Fiera di Rimini e del centro commerciale "Torri d'Europa" a Trieste, ancora in fase di costruzione.

Dal 1999 le società del gruppo Spav stanno operando in sistema di qualità Uni En Iso 9001. Il fatturato del gruppo, nel 2001, è stato di 60 miliardi di lire (oltre 30 milioni e mezzo di euro). Attualmente sono impiegati presso la Spav Prefabbricati 140 dipendenti e 240 complessivamente nel gruppo.



Tre aziende in rete assicurano soluzioni all'avanguardia

Ha brevettato la "scandola", soluzione per il tetto

Un mercato euforico richiede soluzioni vincenti. Il gruppo di Martignacco ha prodotto recentemente un paio di importanti novità: 1) un'originale copertura (chiamata "mix") misto tra calcestruzzo, legno e alluminio; 2) Ageura ha brevettato la "scandola", una soluzione per il tetto, vicina al lancio su tutto il mercato italiano.

"Nel primo caso - spiega il presidente Roberto Turello -, a ulteriore conferma della complementarità delle tre aziende, anche Ageura fornisce il suo contributo con la copertura di protezione antiacqua realizzata in al-

luminio. Il mix è sul mercato da circa un anno, lo stesso è già stato realizzato in un complesso commerciale in Gradisca, che è risultato particolarmente apprezzato. Il costo? Superiore del 5% rispetto al capannone normale, ma ovviamente finitura e qualità sono nettamente superiori".

"Nel secondo caso - prosegue Turello -, la ricerca costante ha fatto sì che Ageura sviluppasse prodotti esclusivi tra i quali, per esempio, la scandola per copertura. Con essa possiamo dare una risposta a qualsiasi richiesta del professionista in termini di materiale". Gli ele-

menti accostati, infatti, possono essere realizzati in vari lamierati, quali rame, acciaio inox, zinco-titanio, alluminio preverniciato, a formare una superficie squamata particolarmente suggestiva, impregnata dai giochi d'ombra conseguenti alle aggraffature laterali e ai bordi inferiori arrotondati.

La storia dell'edilizia è costellata di soluzioni per il tetto, più o meno valide, più o meno belle. La scandola "Delux" si diversifica da tutte per le sue caratteristiche peculiari.

Design, leggerezza, assoluta impermeabilità all'acqua e al vento, nonché un ottimo comportamen-

to alle dilatazioni termiche contribuiscono a fare di "Delux" un elemento modulare unico nel suo genere.

La forma scatolare e il particolare sistema di fissaggio sono le risultanze di approfonditi studi sul comportamento dell'acqua in presenza di vento o di neve ristagnante in copertura e rendono questa scandola assolutamente sicura, perché saldamente ancorata al piano di posa. Con "Mix" e scandola "Delux" il gruppo Spav intende replicare i recenti successi. Sperando che il mercato possa confermare le confortanti previsioni di oggi.



PMI al microscopio

Oltre 205 dipendenti e un fatturato che supera i 109 miliardi

Arteni, una crescita continua perché investe sui giovani

di Elisabetta Pozzetto

Gianni Arteni mi raggiunge alla cassa centrale del centro commerciale di Tavagnacco. È un sabato mattina e i saldi sono già cominciati. Per arrivare al bancone occorre farsi spazio tra la folla che tiene in mano giacche, maglioni, camicie. Lui arriva tranquillo. Con un sguardo sereno e vigile, il passo elegante ed elastico, controlla alcuni dei suoi collaboratori che alle 11.30 di un sabato mattina contribuiscono alla "favola" del boom Arteni: 109 miliardi di

"La crescita media è del 20 per cento l'anno"

giro d'affari per un gruppo che non accenna a fermarsi. Il fatturato è in aumento medio del 20% annuo. Gli articoli venduti nei settori moda giovane, classica, conformata, sport, attrezzature, intimo, arredo casa tessile, toccano quota 600 mila. Mi precede e mi fa scendere nel "cuore" pen-

sante del gruppo, nel "ventre" di magazzini e uffici, un piano silenzioso e ordinato che sta sotto solo di pochi metri al caotico brulicare della folla dello shopping. Alle pareti dell'ufficio, quasi un open space, quadri di amici, manifesti d'epoca della Facis, una vecchia pubblicità degli Anni 60 dei "tessuti, confezioni, mercerie e profumeria Arteni". Poi un lungo tavolo di cristallo pieno di appunti, fogli, post-it. Parla del Friuli, della sua infanzia, del destino della cultura della lingua e cultura della sua terra. Di questo ama parlare Gianni Arteni, imprenditore che assieme ai suoi fratelli e alla sua famiglia ha creato un gioiello, una realtà commerciale piena di satelliti tutti diversi e tutti di successo.

Comincia il suo racconto con un nome: Leonardo Arteni. È il 1827 quando alla ruota del nosocomio udinese di Santa Maria della Misericordia viene esposto un neonato orfano che riceverà quel nome. È l'inizio della famiglia che dopo varie vicissitudini, la miseria, la guerra, gli stenti, nel 1851 si stabilisce a Fe-

letto Umberto. Papà, mamma, due fratelli maschi, Gianni e Sergio, le due sorelle Nella e Renza.

"Avevo dieci anni - ricorda - quando iniziai a lavorare a Tricesimo come commesso, studiavo la notte. Poi continuai a Udine. Nel frattempo mia sorella Nella seguiva i corsi di cucito. Era la mia compagna di giochi, dal carattere dolcissimo. Fu con lei, grazie alla spinta di mia madre, che aprimmo il primo negozio di mercerie. Mio padre era restio, aveva un'altra mentalità, l'indebitamento, il rischio non erano per lui". Dieci anni più tardi, il 15 luglio del 1961, la famiglia Arteni apre il primo negozio di tessuti a Feletto che è anche il primo del genere in ambito comunale. Una stanza modesta in affitto lungo via Manlio Feruglio. "Si cominciava a parlare di capi spalla, ma era ancora fantascienza. Non pareva vero di poter vestire tutti con 120 tagli. Il negozio andava bene e così già nel '67 mettevamo mano al primo ampliamento e al trasferimento in piazza Libertà. Erano



La giovane Nella Arteni

gli anni del boom e il confezionato faceva breccia".

Gli Arteni mettono sei puntini sulla "i" del loro cognome. Sono petali di rosa stilizzati, sei per ogni lettera del cognome, e richiamano il simbolo dell'atomo di Bruxelles. E il fiore continua a crescere. Nel 1983 fa capolino sulla ancora "brulla" statale Udine-Tricesimo "Arteni 2 Casa e sport". È fuori mano, quasi isolato rispetto alle abitudini decennali della spesa fatta in centro. Eppure la gente ci va perché è comodo e conveniente. Così nasce l'idea del Centro commerciale europeo. Da allora a oggi, i semi del fiore Arteni si sono disseminati ovunque. Sono 12 in tutta la provincia di Udine. Gli ultimi progetti realizzati nel 2001 sono l'Outlet Hangar - sempre sulla Pontebbana, la declinazione delle outlet factory americane, dove si vendono capi firmati a basso prezzo - e la boutique monofirma "I Blues" nella centralissima via Mercatovechio a Udine, di fronte a uno degli altri gioielli Arteni, "Profili", e a pochi metri dall'innovativo centro com-

merciale su quattro piani "B/Store". Chiu-de, invece, per lasciare posto alla ristrutturazione della storica Casa Cavazzini, il negozio antesignano della moda giovane a Udine, "Cavour". "Un modello - afferma Arteni - copiatissimo in tutta la città".

Una tale macchia d'olio, l'espansione del gruppo friulano, che viene spontaneo chiedersi se oramai Arteni non sia il miglior concorrente di Arteni. "È chiaro che abbiamo pensato al problema del cannibalismo - spiega il titolare -, per questo abbiamo ideato punti vendita uno diverso dall'altro. Per dimostrare quanto siamo innamorati del Friuli, continuiamo a scommettere qui e non esportiamo il modello. Ma ogni punto vendita,

"Gianni ha cominciato a lavorare a soli 10 anni"

anche a pochi metri l'uno dall'altro, vive di vita propria, ha strategie, management, offerta, promozione e stile tutti suoi".

Abili nel fiutare mode e tendenze, ad anticipare momenti, i componenti della famiglia Arteni hanno letteralmente fatto a fette l'intero target dei consumatori, studiando per ogni fascia d'acquisto il suo negozio. Tantissimi i clienti dall'Austria - si sente che ci sono affezionati e vicini, dice Arteni -, ma anche dalla Slovenia, dalla Croa-

zia. Meno dalla Germania che segue altre vie, quelle del Veneto. La politica di acquisto? "Quasi tutta la nostra merce è italiana, del resto è ovvio, è il settore in cui siamo più bravi. Solo per alcuni capi speciali, come la lana inglese, i loden austriaci, importiamo". Fedeli alla tradizione della cortesia e dell'attenzione al cliente che già Nella e Gianni avevano inaugurato tanti anni fa, oggi i dipendenti lavorano braccio a braccio con i membri della famiglia Arteni.

"Le mie figlie Cristina e Tiziana - spiega Gianni Arteni - seguono lo sport e la moda giovane, mio fratello Sergio lo sport e mia cognata Luciana la donna classica, Matteo, loro figlio, il negozio di Codroipo, Alessandra, la figlia di mia sorella Nella, segue il marketing aziendale e Marzia, la figlia dell'altra sorella, è responsabile dell'Outlet Hangar. Contiamo proprio sui nostri figli - conclude Arteni -, sulla freschezza e sulla determinazione delle loro idee, sull'entusiasmo e sulla volontà per dire ancora che l'iniziativa Arteni continua".

Profilo d'impresa

Il Gruppo Arteni ha 12 punti vendita a Udine e provincia nei settori moda giovane, classica, conformata, sport, attrezzature sportive, intimo, arredo casa tessile, con oltre 600 mila articoli. Il giro d'affari nel 2001 ha superato i 109 miliardi, mentre i dipendenti sono 250 di cui una ventina amministrativi, gli altri addetti alle vendite.



La zona della fontana, il cuore di Progetto Moda, sulla statale Udine-Tricesimo

Non esiste conflitto ma complementarità fra il centro di Udine e la periferia Nord

L'area ex Bertoli, occasione di sviluppo

"Non esiste conflitto, ma complementarità tra i due aspetti commerciali che caratterizzano il centro di Udine e la sua periferia a Nord. È inutile questo braccio di ferro tra le istituzioni della città e i membri di Mercatenuovo, questa associazione che ho diretto fino a poco tempo fa e che è nata per armonizzare l'offerta della Pontebbana, per difendere le nostre strutture dalla microcriminalità e per sostenere l'approvazione del Prusst". Così Gianni Arteni inter-

viene in merito alla guerra sotterranea che da tempo infuoca il centro della città e i grandi e trafficati centri commerciali della Tresemmane, la strada a Nord di Udine.

"Ci si perde in polemiche inutili, senza capire che un sistema potrebbe aiutare l'altro. I commercianti della città poi si devono misurare con altre sfide rispetto a quelli della periferia. Guardiamo anche la questione del Prusst, una enorme possibilità di sviluppo urbano, di razionalizzazione dei servizi, di recupero ambienta-

le di un'area dismessa, di sistemazione della viabilità e del traffico. Ci sono 380 miliardi a disposizione e tutto rischia di saltare perché nessuno si mette d'accordo".

"Facciamo allora una tavola rotonda e mettiamoci a ragionare tra Provincia, Regione, Ascom, Comune di Udine, proprietà dell'area Bertoli e imprenditori della Pontebbana. Gli interessi sono comuni: gli imprenditori cercano nuovi affari, gli enti istituzionali hanno necessità di realizzare opere viarie e infrastrutturali e

agli utenti farà piacere vedere una zona di archeologia industriale risanata e il traffico sulle loro strade dimezzato". Ci sono ancora molte possibilità per completare l'offerta e coprire la zona Bertoli con innovative soluzioni commerciali, a parere dell'ex presidente di Mercatenuovo. "Basta ragionare insieme, senza continuare in battaglie di retroguardia. Il mercato non si ferma, quella zona sarà comunque coperta, la sfida è fare in modo che non avvenga in modo disordinato, senza testa".



Sergio Arteni, Alba Parietti, Luciana Toso, Adriana Mindotti

Attualità

Da poco festeggiati i vent'anni di vita

Socopel, un'azienda che ha cambiato pelle

di **Abbondio Bevilacqua**

Si compendia in un proverbio cinese la "filosofia" di vita della Socopel, la società cooperativa specializzata nella lavorazione delle pelli ovine, che a metà dicembre 2001 ha festeggiato i vent'anni di attività: "Se darai un pesce a un uomo, lo sfamerai per un giorno; ma se gl'insegnerai a pescare, lo

sfamerai per tutta la vita". Proprio così: quando, agli inizi degli Anni Ottanta, alcuni "pionieri" raccolsero i cocci di un'azienda finita in fallimento e, sulle sue ceneri, posero le basi per far nascere una cooperativa di produzione e lavoro, rinunciarono a ricercare un'occupazione come lavoratori dipendenti e si im-

pegnarono in prima persona.

Il contesto che vide la nascita della cooperativa era quello di San Giorgio di Nogaro degli Anni 70, dove c'era una nutrita presenza di aziende (essenzialmente dei gruppi Marzotto e Cogolo) che operavano nel settore della pelle.

In una di queste lavoravano alcuni tecnici locali, tra cui Gisberto Mian, Gianfranco Milocco e Giovanni Franchini. Le aziende vivevano alterne vicende, legate alle mutevoli strategie delle rispettive "case madri" e alla maggiore o minore rilevanza che esse rivestivano all'interno dei rispettivi gruppi d'appartenenza. Ci furono dismissioni, messe in liquidazione, sub-

entrati ai dipendenti, ma la situazione permaneva precaria, il clima incerto, le prospettive oscure.

Quando un'azienda del gruppo Marzotto fallì, un drappello di dipendenti decise di fare il gran salto e diede vita a una cooperativa: così il 13 aprile 1981 nacque la Socopel società cooperativa pelli, con 25 soci. Furono presi in affitto i locali di un'impresa nel frattempo cessata e raccolti, tra i fondatori, i primi 40 milioni, che costituirono il capitale di partenza per fronteggiare le prime necessità. La produzione era incentrata sulle pelli per calzature.

Le difficoltà non mancavano, ma l'abnegazione, lo spirito di gruppo e la necessità di dare lavoro e reddito a tante famiglie (allora si era lungi dalla piena occupazione) ebbero la meglio. Nel frattempo, alcuni



provvedimenti legislativi (la legge regionale 66/81 e la legge Marcora sull'abbattimento degli interessi per le cooperative sorte da aziende in crisi) e il supporto di alcune Finanziarie pubbliche (Fincooper, Friulia-Lis e, in seguito, la Finreco) consentirono alla Socopel di rafforzarsi sul piano finanziario e di dotarsi di un'adeguata capitalizzazione (300 milioni di allora), grazie alla quale fu possibile costruire il primo stabilimento di proprietà (inaugurato nel maggio 1985 su un'area di 10 mila mq) e rilevare gli impianti da una curatela fallimentare. Da quel momento ci fu una crescita vorticoso del fatturato, grazie al positivo riscontro della tomaia per calzature ottenuta da pelli americane, un prodotto di nicchia molto apprezzato in Europa e in particolare in Germania. Successivi am-

pliamenti si ebbero con una prima acquisizione di ulteriori 5 mila metri di terreno (ampliamento dei magazzini), con una successiva di 7 mila e con la realizzazione, nel 1989, di un nuovo capannone di 600 metri quadrati, in modo da unificare l'intera filiera produttiva.

Il secondo decennio proseguì all'insegna della diversificazione di prodotto e di mercato, sulla spinta delle nuove esigenze competitive e di finitura delle pelli. Oltre ad aver rafforzato la leadership nella nicchia delle pelli ovine per calzature, oggi la Socopel vanta una presenza significativa nei segmenti dell'abbigliamento, dell'arredamento e dei prodotti a pelo lungo. Grazie a questa strategia aziendale, si è ricavata un suo spazio ben definito e ha aperto la strada verso ulteriori, ambiziosi traguardi.



Nelle due foto alcuni momenti della manifestazione

Qui Congafi

INDUSTRIA

Michele Bortolussi spiega gli obiettivi del Consorzio per il 2002

Più servizi e accesso al Fondo centrale di garanzia

Sarà il primo Consorzio di garanzia fidi certificato della Regione, il Congafi Industria di Udine, la cui procedura per l'accredimento, avviata da tempo, si concluderà entro quest'anno. Un traguardo importante, ma non l'unico, che la struttura consortile ha raggiunto quest'anno, durante il quale l'atti-

vità, oltre al disbrigo delle pratiche di routine, si è concentrata moltissimo sull'incremento dei servizi agli associati, il cui numero ha raggiunto, al 30 settembre 2001, la cifra di 698 iscritti, con un incremento di 76 unità.

Aumentano gli iscritti e crescono le richieste per interventi di rilevante "peso", soprattutto per

quanto riguarda il medio termine.

"Negli ultimi mesi - spiega il presidente del Consorzio, Michele Bortolussi -, c'è stato il 'sorpasso' fra le richieste di intervento a medio termine rispetto a quelle a breve e questo è decisamente un buon indicatore, perché conferma che un profondo cambiamento è in atto fra gli im-

prenditori locali, i quali investono di più e cominciano a orientarsi anche verso la ricapitalizzazione dell'impresa".

E proprio per poter intervenire a sostegno dei processi di crescita aziendali, che necessitano di investimenti più consistenti, rispetto agli interventi tradizionali, il Congafi Industria sta verificando la

possibilità di iscriversi al Fondo centrale di garanzia, che permetterebbe al Consorzio di ampliare l'attività. "Stiamo aspettando una risposta per quanto riguarda la riduzione della tassa di iscrizione al Fondo - spiega Bortolussi -, perché la cifra attuale, alquanto elevata, vanifica la convenienza della nostra partecipazione".



Michele Bortolussi

Un plafond rotativo di 40 miliardi messo a disposizione dalla Crup

Nuove opportunità dalla sinergia fra Consorzi

Un plafond rotativo di 40 miliardi, 20 per Udine e altrettanti per Pordenone, è stato messo a disposizione dalla Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone per sostenere la convenzione sottoscritta con i Congafi Industria delle due province e studiata per incentivare le imprese all'aumento del capitale sociale, alla ristrutturazione delle passività, al varo di programmi di sviluppo e ricerca. "Si tratta di una modalità nuova di intervento - spiega il presidente del Consorzio di garanzia fidi di

Udine, Michele Bortolussi -, rivolta soprattutto alle

aziende che dispongono di un rating AA o BA.



È il Congafi stesso a proporlo al socio e sempre il Congafi studia il bilancio dell'impresa richiedente, esprime la valutazione sul credito e predispone tutta la pratica che viene poi trasmessa alla banca già completa. In questo modo si riducono ulteriormente i tempi a tutto vantaggio dell'imprenditore".

La proposta formulata dal Consorzio si inserisce in una serie di iniziative finalizzate ad agevolare sempre di più le imprese, e fa parte della nuova filosofia che il Congafi ha deciso di seguire, da un

paio d'anni a questa parte, per incrementare la gamma dei servizi offerti.

"Il ruolo dei Consorzi - puntualizza Bortolussi - è sempre più orientato a mettere a disposizione degli associati strumenti che alleggeriscano l'imprenditore dai compiti burocratici e pacchetti mirati studiati per rispondere con efficacia e tempestività a richieste diverse".

La collaborazione con il Congafi di Pordenone non si limita a questa operazione, ma sta sviluppando altresì una serie di sinergie su altri versanti.

Sono stati avviati contatti pure con Friulia e Friulia Lis, per individuare altri settori dove l'utilizzo dei fondi di rotazione risulti conveniente. Fra le diverse ipotesi allo studio, inoltre, c'è anche il progetto di attivare una sorta di controgaranzia di valenza regionale che consenta una migliore utilizzazione delle risorse consortili.

"È un'idea sulla quale stiamo lavorando da tempo - conclude Bortolussi - e che sottoporremo alla Regione non appena sarà definita nei dettagli".

Importante accordo con i Congafi Industria e Artigianato, la Bcc di Manzano e la Banca Cividale

Linea di credito speciale per le segherie

Difficoltà di reperire materia prima a prezzi convenienti (nei Paesi dell'Est, tradizionali fornitori, c'è un mercato selvaggio e senza regole), costi di trasporto e di acquisto dell'energia elettrica in costante crescita e un pesante sistema di tassazione sul comparto. Sono questi i problemi principali con i quali si trovano a fare i conti le segherie del Friuli-Venezia Giulia, un centinaio di imprese che operano soprattutto nel comparto della sedia in provincia di Udine e in quello del mobile in provincia di

Pordenone. Per venire incontro alle esigenze di un comparto che in regione riveste una considerevole importanza dal punto di vista dell'economia e dell'occupazione, i Consorzi di garanzia fidi per l'Industria e l'Artigianato hanno attivato una linea di credito ad hoc con la Banca Cividale e la Bcc di Manzano. L'offerta è stata formalizzata di recente a Udine, in Camera di commercio, durante un incontro al quale hanno partecipato, oltre al presidente della Cciaa Enrico Bertossi (che dopo una riunione con una delegazio-

ne di imprenditori del comparto si era attivato per verificare i possibili interventi a livello regionale e statale), una rappresentanza degli imprenditori del settore guidata da Corrado Lestuzzi, i rappresentanti dei due Consorzi di garanzia fidi e il presidente di Promosedia, Fabrizio Mansutti. Particolarmente interessante e vantaggiosa la proposta presentata dai Congafi, strutture che hanno cercato di rispondere tempestivamente alle richieste degli imprenditori, contattando in tempi rapidi gli istituti bancari che

hanno dato immediata disponibilità ad aprire le linee di credito. La forma individuata dalle convenzioni, strutturate per interventi a medio termine, è il mutuo chirografario, della durata massima di 36 mesi, con ri-entri mensili. Il tasso convenzionato, concordato fino al 31.12.2001 è del 4,95% e fa riferimento all'Euribor (360) a tre mesi, maggiorato di 0,90 punti per la convenzione con la Bcc di Manzano e all'Euribor 6 mesi (360) maggiorato sempre di 0,90 punti per la Banca Cividale. Un tasso estremamente interes-

sante che dal gennaio 2002 scenderà ulteriormente, raggiungendo il 4,5%, se l'Euribor manterrà le quotazioni attuali. I Congafi

hanno inoltre confermato la consueta disponibilità per un esame approfondito delle specifiche esigenze di ciascuna impresa.



Facile da "navigare", rapido nel caricare i servizi on-line, intuitivo e completo. Sono le caratteristiche del sito del Congafi Industria della provincia di Udine (www.congafind.it), completamente rinnovato rispetto alla versione precedente. Molto più ricco di informazioni e notizie, organizzato secondo una logica che consente di trovare immediatamente l'a-

È tutto nuovo il sito del Consorzio

rea di interesse e dotato delle più avanzate tecnologie per la ricerca veloce "perché l'imprenditore, oggi, ha sempre meno tempo a disposizione - spiega il presidente del Consorzio, Michele Bortolussi - e necessità di dati essenziali, sintetici, ma chiari, che gli consentano di trovare una risposta im-

mediata alle sue necessità".

Frutto di un complesso lavoro di ricerca e di sistematizzazione delle informazioni, il nuovo sito offre al visitatore tutte le "schede prodotte" riferite agli istituti di credito con i quali sono state sottoscritte convenzioni, e permette anche, attraverso un meccanismo

di comparazione, di ottenere una visione d'insieme delle condizioni praticate dalle singole banche.

"L'aggiornamento mensile, effettuato sulla base dei tassi in vigore - prosegue Bortolussi - risulta quanto mai utile per tenere sotto controllo la situazione. Non solo. La modulistica può es-

sere scaricata e compilata direttamente a video, senza la necessità di stamparla e compilarla a mano".

Un ulteriore strumento, attualmente in fase di definizione, sarà attivo fra breve. Si tratta di un programma speciale, riferito ai plafond dei vari prodotti, prevalentemente parametrati allo

"scoring" del Mediocredito centrale. Grazie a un apposito link, l'imprenditore con un clic potrà far comparire sullo schermo un foglio excel, predisposto con formule fisse. Inserendo all'interno del foglio di calcolo alcuni dati relativi al bilancio dell'azienda, l'imprenditore potrà calcolare autonomamente il proprio rating collocandosi nella relativa fascia di livello.

Euro Info Centre News

Pagina a cura
dell'E.I.C. IT 388
del Friuli-Venezia Giulia
Tel. 0432-248805-248826
Fax 0432-503919
e-mail: eicit388@ud.camcom.it

SELL OR BUY

Proposte di collaborazione pervenute all'Euro Info Centre di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso il BRE (Bureau de Rapprochement des Entreprises), rete ufficiale creata dalla Commissione Europea per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

ABBIGLIAMENTO

ACCORDI DI PRODUZIONE IN POLONIA

Azienda specializzata nelle lavorazioni in subfornitura nel settore tessile ricerca partners interessati ad accordi di produzione.
(Rif. 2002.01.01, BRE 200200016)

COLLABORAZIONI IN EGITTO

Azienda specializzata nella produzione di abiti da donna ricerca modelli di diversi tipi e stili di abiti da donna per taglie dalla 38 alla 48.
(Rif. 2002.01.02, BRE 200200008)

BIANCHERIA INTIMA A CIPRO

Azienda è interessata all'importazione di tessuti e manufatti di biancheria intima.
(Rif. 2002.01.03)

AGROALIMENTARE

CIOCCOLATO DELLA NUOVA CALEDONIA

Produttore di cioccolato di alta qualità, con burro di ca-

cao, cioccolatini e praline ricerca importatori e distributori.
(Rif. 2002.01.04, BRE 200200003)

CIBI IN SCATOLA

Produttore di cibi in scatola (in particolare carne di manzo) della Nuova Caledonia ricerca importatori e distributori interessati.
(Rif. 2002.01.05, BRE 200200012)

EDILIZIA

PRODOTTI PER L'EDILIZIA DALLA POLONIA

Azienda operante nella produzione e distribuzione di prodotti per l'edilizia ricerca partners interessati a ideare prodotti innovativi nel settore oppure ad accordi di reciproca distribuzione.
(Rif. 2002.01.06, BRE 200200007)

LEGNO/ARREDO

CASE PREFABBRICATE IN LITUANIA

Produttore di case prefabri-

cate in legno ricerca clienti.
(Rif. 2002.01.07)

GRECIA DISTRIBUZIONE MOBILI IN LEGNO PER LA CASA

Azienda produttrice e distributrice di mobili in legno per la casa desidera entrare in contatto con nuovi fornitori.
(Rif. 2002.01.08)

SLOVENIA SERRAMENTI IN LEGNO E ALLUMINIO

Produttore di serramenti per interni ed esterni in legno e alluminio ricerca rappresentanti.
(Rif. 2002.01.09)

POLONIA PRODUZIONE ARREDI DA GIARDINO IN LEGNO

Azienda operante nella produzione di tavoli e arredi in legno da giardino e case in legno ricerca partners commerciali e accordi di subfornitura.
(Rif. 2002.01.10)

METALLI/MECCANICA

TUBI INOX IN GRECIA

Azienda ricerca produttori di tubi inox per mobili.
(Rif. 2002.01.11)

VARIE

GRECIA RECIPIENTI A PRESSIONE

Azienda ricerca produttori di recipienti a pressione.
(Rif. 2002.01.12)

RICERCHE DI COLLABORAZIONI DA CIPRO

Azienda è interessata a importare batterie per autoveicoli a Cipro.
(Rif. 2002.01.13)

Ditta è interessata a importare deodoranti a Cipro.
(Rif. 2002.01.14)

Azienda è interessata a importare celle frigorifere e frigoriferi.
(Rif. 2002.01.15)

Ditta desidera importare tubi e accessori in pvc.
(Rif. 2002.01.16)

Azienda è interessata all'acquisto di articoli e prodotti per tipografia in genere - Lastre per stampa in offset, fotolitografia eccetera.
(Rif. 2002.01.17)

RICHIESTE MERCI DALLA GRECIA

Azienda operante nella produzione e distribuzione di articoli sanitari è interessata all'acquisto di meccanismi per idromassaggio, fogli acrilici per rivestimento vasche da bagno, filati di vetro.
(Rif. 2002.01.18)

Ditta ricerca pompe di benzina nuove o usate per importarle in Grecia.
(Rif. 2002.01.19)

Azienda operante nell'importazione e distribuzione di gioielli ricerca nuovi fornitori operanti nell'oreficeria.
(Rif. 2002.01.20)

STRUTTURE TURISTICHE IN SLOVENIA

Imprenditore sloveno ricerca partners interessati alla gestione di un centro turistico (ristorante, pensione, night



E.I.C. IT 388 Friuli-V.G.

club) - possibile società mista o acquisto dell'impianto.
(Rif. 2002.01.21)

Azienda slovena è interessata a trovare investitori interessati alla costruzione di appartamenti di lusso e un centro con diversi servizi a Tisno (Murter Island).
(Rif. 2002.01.22)

REPUBBLICA CECA LEGNAME

Azienda ceca specializzata nella lavorazione del legno offre una vasta gamma di legname per l'edilizia e legno tagliato di diverse essenze e ricerca clienti interessati.
(Rif. 2002.01.23, BRE 200102618)

(La Camera di commercio di Udine non si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste).

FLASH NORMATIVE

Una panoramica delle notizie legislative secondo noi più rilevanti pubblicate sulle Gazzette Ufficiali UE serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni ed informazioni) nel mese di dicembre 2001.

- Invito a presentare proposte 76/01 - Attuazione di un programma di formazione per operatori dell'industria europea di programmi audiovisivi (Media - Formazione 2001-2005).
(Guce C 339 del 1/12/2001)

- Invito a presentare proposte per il sostegno di organizzazioni internazionali non governative per la gioventù.
(Guce C 352 del 12/12/2001)

- Decisione del Consiglio del 29 ottobre 2001 relativa alla firma, a nome della Comunità, e all'applicazione provvisoria dell'accordo interinale sugli scambi e sulle questioni commerciali tra la Comunità europea, da una parte, e la Repubblica di Croazia, dall'altra. Atto finale.
(Guce L 330 del 14/12/2001)

- Decisione del Consiglio, del 6 dicembre 2001, relativa alla protezione dell'euro dalla falsificazione.
(Guce L 329 del 14/12/2001)

- Invito a presentare proposte per azioni indirette di Rst nel quadro del programma specifico di ricerca e sviluppo tecnologico e di dimostrazione nel settore "promozione dell'innovazione e incoraggiamento della partecipazione delle Pmi" (1998-2002).
(Guce C 358 del 15/12/2001)

- Regolamento (CE) n. 2422/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre

2001, concernente un programma comunitario di etichettatura relativa a un uso efficiente dell'energia per le apparecchiature per ufficio.
(Guce L 332 del 15 dicembre 2001)

- Sostegno dell'Unione europea a favore della cultura - Programma quadro Cultura 2000- Bando di gara per l'organizzazione e l'assegnazione di un premio annuale dell'Unione europea nel campo della conservazione e del rafforzamento dell'eredità culturale.
(Guce C 362 del 18 dicembre 2001)

- Invito a presentare proposte per il programma Tacis di partenariato per lo sviluppo istituzionale.

Sostegno alla società civile e alle iniziative locali - pubblicato dalla Comunità Europea.
(Guce C 362 del 18 dicembre 2001)

- Decisione della Banca Centrale Europea del 6 dicembre 2001 relativa all'emissione delle banconote in euro
(Guce L 337 del 20 dicembre 2001)

- Decisione del Consiglio, del 17 dicembre 2001, che istituisce un programma d'azione in materia di scambi, assistenza e formazione per la protezione dell'euro contro la contraffazione monetaria (programma Pericle).
(Guce L 339 del 21 dicembre 2001)

- Le caratteristiche estetiche delle monete euro.
(Guce C 373 del 28 dicembre 2002)

EUROAPPALTI

Selezione di gare d'appalto aperte a tutte le piccole e medie imprese dell'Unione Europea pubblicate nell'apposito spazio della Gazzetta Ufficiale UE serie S.

FRANCIA

PARIGI MOBILI PER LA RISTORAZIONE

Fornitura di attrezzature per catering. Mobili.
Termine per il ricevimento delle offerte: 22.2.2002.
Lingua o lingue: francese.

PARIGI ARREDO SCOLASTICO

Fornitura di arredo scolastico.
Termine per il ricevimento delle offerte: 22.2.2002.
Lingua o lingue: francese.

GERMANIA

TUBINGA MOBILI PER UFFICI

Fornitura di mobili per uffici. Armadi. Scrivanie.
Termine per il ricevimento delle offerte: 27.02.2002.
Lingua o lingue: tedesco.

DUESSELDORF MOBILI

Fornitura di mobili.
Termine per il ricevimento delle offerte: 1.3.2002.
Lingua o lingue: tedesco.

GOTHA MOBILI E ATTREZZATURE

Fornitura di tavoli e sedie scolastici.
Lavagne.
Armadi e scaffali.
Termine per il ricevimento delle offerte: 8.3.2002.
Lingua o lingue: tedesco.



REGNO UNITO

BIRMINGHAM PRODOTTI DI CONSUMO INFORMATICI

Forniture per computer. Beni di consumo.
Termine per il ricevimento delle offerte: 28.02.2002.
Lingua o lingue: inglese.

AUSTRIA

VIENNA PERSONAL COMPUTER

E SCHERMI

Fornitura di personal computer e schermi di visualizzazione.
Termine per il ricevimento delle offerte: 1.3.2002.
Lingua o lingue: tedesco.

VIENNA LAMPADE E ACCESSORI PER L'ILLUMINAZIONE

Fornitura di lampade e accessori per l'illuminazione. Illuminazione per esterni.
Termine per il ricevimento delle offerte: 4.3.2002.
Lingua o lingue: tedesco.

Attualità

Offerto da Assindustria come auspicio per un 2002 di rilancio e di riforme

Concerto al Giovanni da Udine per salutare in musica la lira



Addio lira, benvenuto euro! È stato con il concerto benaugurato - offerto martedì pomeriggio 1° gennaio al Teatro Giovanni da Udine ai propri associati e agli ospiti invitati - che l'Assindustria friulana ha voluto brindare al battesi-

mo della nuova moneta che aprirà una stagione nuova, piena di prospettive ma pure di incognite, per l'economia italiana.

Un'economia che, nel 2001, anche in Friuli, ha registrato un andamento congiunturale impronta-

to a un deciso rallentamento anche se, grazie alla capacità organizzativa e imprenditoriale, l'industria friulana è riuscita a fronteggiare la situazione impegnandosi nell'innovazione e nel cambiamento.

Le sfide che il nuovo

anno comporta trovano, quindi, una struttura industriale preparata che deve però contare su condizioni di sistema che le consentano di rafforzarsi puntando, da un lato, alla crescita dimensionale; dall'altro, a utilizzare le opportunità di collabora-

zione offerte dall'allargamento dell'Unione Europea verso l'Est.

A sottolineare il necessario impegno perché si affermino logiche di sistema nella realizzazione delle necessarie riforme, il Concerto di Capodanno, promosso, per la quinta volta consecutiva, dall'Assindustria, costituisce un momento tradizionale di aggregazione tra le imprese associate e il mondo esterno. Attraverso la musica, l'Associazione ha infatti inteso proseguire sulla strada di un sempre più stretto rapporto tra indu-

“Crescita dimensionale e apertura ad Est gli obiettivi”

stria e cultura, da una lato; industria e territorio, dall'altro, al fine di creare quel senso di condivisione che costituisce il fattore fondamentale per promuovere competitività e sviluppo.

Il Concerto ha ottenuto un ampio e convinto successo sottolineato dai ca-

lorosi applausi del pubblico formato da imprenditori associati e dalle autorità invitate. Trascinati dalle suggestive musiche dell'Orchestra Sinfonica del Friuli-Venezia Giulia, diretta da Ezio Rjatti, e rapiti dalla voce del soprano Anna Smiech e dal violino solista di Lucio Degani, gli ospiti dell'Assindustria friulana hanno avuto modo di ascoltare l'impeccabile esecuzione di brani di Pablo de Sarasate (Carmen Fantasie per violino e orchestra op. 25); di Eduard Strauss (Carmen Quadrille op. 104); di Johann Strauss junior (Banditen Galopp op. 378; Il pipistrello e Adele); di Franz von Suppè (Cavalleria Leggera: ouverture); di Jules Benedict (Il carnevale di Venezia per soprano e orchestra); di Otto Nicolai (Le allegre comari di Windsor: ouverture); di Jacques Offenbach (I racconti di Hoffman; Olimpia); di Joseph Strauss (Feuerfest polka op. 269) e di Johann Strauss junior (“Sul bel Danubio blu”) che ha chiuso, come da tradizione, in un coinvolgente battito di mani, il Concerto di Capodanno.



Segue dalla prima pagina

Industria allarmata: non c'è manodopera

sta regione) porta alla ribalta l'immigrazione come scelta necessaria per tonificare un mercato che segnala una cronica, e oggi endemica, divergenza tra i bisogni del mondo produttivo e la disponibilità di manodopera. A fronte di 43 mila extra-

comunitari presenti in regione (rappresentano il 3,7% della popolazione, una delle percentuali più elevate in Italia), 12 mila dei quali nella sola provincia di Udine, si avverte il bisogno di una robusta, ulteriore iniezione di energie fresche in una

società invecchiata anzi tempo.

È noto però che le richieste del mondo industriale sono inversamente proporzionali alle autorizzazioni strappate a Roma dalla Regione, in un rapporto di undici a uno (circa undicimila richieste nel

2001 contro 949 autorizzazioni, di cui soltanto 284 destinate alla provincia di Udine). Questa asimmetria si ripeterà anche quest'anno, lasciando impregiudicato il problema di fondo, soltanto parzialmente risolvibile con politiche di for-

mazione intese ad accrescere l'efficienza del personale, con uno sforzo ulteriore di innovazione per accrescere il knowhow del prodotto e diminuirvi l'incidenza del lavoro, con una iniziativa straordinaria verso i nostri corregionali emigrati in Argen-

tina e oggi desiderosi di tornare e, infine, con una vigorosa ripresa dell'iniziativa regionale per sciogliere le residue vischiosità che rendono inefficace il trattato italo-sloveno per i lavoratori transfrontalieri. È in gioco il nostro futuro.

Speciale vacanze in montagna

Boom di presenze dal 27 dicembre al 4 gennaio

In Carnia vince la "non solo neve"

servizi a cura di Alberto Rochira

La Carnia guarda con fiducia allo sviluppo delle sue potenzialità turistiche. A giudicare dall'andamento di questo primo scorcio di stagione invernale, c'è di che rallegrarsi. Nonostante la mancanza di neve (che è stata superata con l'innevamento artificiale) e la grossa crisi idrica attraversata, il comprensorio ha ottenuto ottimi risultati in termini di presenze, con un autentico "boom" nel periodo che va dal 27 dicembre 2001 al 4 gennaio 2002.

La scommessa è stata vinta puntando sempre più sull'offerta del "prodotto integrato". Ossia, in buona sostanza, sulla formula "non solo neve", come spiega il direttore dell'Azienda di promozione turistica della Carnia, Bruno Giorgessi. "L'inizio stagione è andato benissimo - dichiara - perché ha funzionato alla grande l'abbinamento della classica vacanza invernale con altri elementi che stanno in testa alla graduatoria dei desiderata espressi dai villeggianti, cioè la gastronomia, la cultura, i prodotti tipici, l'artigianato e lo shopping".

In altri termini, la Carnia è ricercata perché riesce a offrire moltissime opportunità di svago e intrattenimento, assieme alle attrattive del suo patrimonio ambientale, storico e artistico. "Tolmezzo, per esempio - continua Giorgessi - è stata meta di numerosi turisti nel periodo natalizio, grazie alla capacità di garantire una vasta gamma di prodotti di qualità nelle botteghe e nei negozi inseriti nel gradevole contesto del suo centro storico".

"Cresce l'interesse per i prodotti agricoli tipici"

C'è sempre più interesse, infatti, in chi decide di trascorrere una vacanza, per la genuinità e l'originalità degli articoli tipici che è possibile acquistare in loco. E la Carnia, che vanta una consistente bagaglia di produzioni tradizionali, rappresenta un luogo d'elezione per chi è

alla ricerca di questa "tipicità".

Da anni la kermesse "Carnia in tavola" si muove nella direzione giusta per intercettare questa esigenza in ambito gastronomico, un campo in cui si può davvero affermare che "ha fatto scuola". Lo conferma l'esito più che lusinghiero dell'iniziativa nel periodo delle prime ferie invernali. "C'è stato un bel movimento nei percorsi gastronomici offerti dai tredici ristoranti aderenti alla manifestazione", dice Giorgessi, soddisfatto del successo di un progetto che è stato sviluppato insieme dall'Apt e dall'Ascom. "Carnia in tavola" si attesta come uno degli appuntamenti più gettonati, in forza della proposta di vari e succulenti menù stagionali. "Il menù d'autunno-inverno, che vede il trionfo dei piatti tipici a base di maiale - spiega il direttore dell'Apt -, ha registrato una partecipazione di gran lunga superiore alle aspettative".

La formula "Non solo neve" ha portato notevoli benefici ad albergatori ed esercenti che, a detta di Giorgessi, hanno avuto



buoni risultati un po' dovunque. "Molto bene è andata a Forni di Sopra, Ravascletto, Arta Terme e Sauris - spiega -, ma anche Forni Avoltri ha avuto il suo momento d'oro con i Campionati italiani di biathlon tra Natale e Capodanno". Anche lo sport, infatti, specie se valorizzato con manifestazioni di richiamo, è un importantissimo volano per l'intero comparto turistico della zona.

"La presenza sul territorio di un evento che ha visto la partecipazione di campioni provenienti da tutta l'Italia - continua Giorgessi - e lo straordinario trionfo di un atleta di razza come René Cattarinussi si sono rivelati veramente significativi sul piano della promozione di tutta l'area della montagna carnica". Ma se le gare di biathlon promosse dall'Associazione sportiva

"Monte Coglians" di Forni Avoltri hanno riscosso molti favori, il "re" degli sport invernali resta ovviamente lo sci.

"Pieno di sciatori sullo Zoncolan e sul Varmost"

E anche su questo versante la Carnia si è difesa bene. "Si sono visti parecchi sciatori sia sullo Zoncolan a Ravascletto - conferma Giorgessi - sia sul Varmost a Forni di Sopra. Un discreto successo lo ha avuto anche lo sci nordico a Forni Avoltri". Quanto alle piste, tutte gestite da Promotur, "i clienti - prosegue il direttore dell'Apt - hanno dichiarato che erano state

ottimamente preparate".

Tra i fiori all'occhiello della montagna friulana, infine, c'è anche la buona affluenza al "Gira Carnia", cioè il collegamento via pullman sulle due tratte Forni di Sopra-Sauris e Tolmezzo-Arta Terme-Ravascletto. "Nel periodo delle vacanze natalizie le navette hanno funzionato regolarmente - fa sapere Giorgessi - e sono state utilizzate da un considerevole numero di turisti". Tanto che entro breve partirà anche la tratta Forni Avoltri-Paularo. "Nonostante il tutto esaurito si sia verificato tra Natale e Capodanno e nella prima settimana del 2002 - conclude il direttore dell'Apt -, va detto che, a gennaio inoltrato, c'è ancora molta gente in vacanza qui in Carnia, e questo è di buon auspicio per tutta la stagione".

Anche da Sauris viene la conferma che i tremila posti letto della Carnia (300 nel paese del famoso prosciutto) sono andati a ruba nel periodo delle ultime vacanze natalizie. A riferirlo è Paola Schneider, responsabile degli albergatori di Sauris-Zahre e vicepresidente dell'Ascom carnica. "Abbiamo avuto numerose presenze da tutt'Italia - racconta -, con una netta prevalenza di villeggianti provenienti da Lombardia, Nordest, Emilia-Romagna e Lazio".

Grazie a due assi nella manica: tradizione e cultura

Anche Sauris ha fatto il pieno

Già da anni a questa parte, la lungimirante comunità di Sauris ha compreso che per fare concorrenza a regioni vicine molto più attrezzate dal punto di vista degli impianti sciistici (e più favorite dall'abbondanza di precipitazioni nevose), come l'Alto Adige e il Cadore, occorre puntare sull'offerta ai turisti di "pacchetti alterna-

tivi". Così, il piccolo e affascinante centro carnico ha scelto di sviluppare al meglio la propria ineguagliabile "tipicità".

"Per esempio dando la possibilità a chi si ferma qui di visitare i dintorni con escursioni organizzate", spiega Paola Schneider, annunciando che l'iniziativa ha avuto molto successo anche nelle scorse settimane. I turisti sono accompagnati da guide fino ai rifugi e alle malghe verso Nord, oppure verso il Monte Bivera e Casera Razzo. Così, i panorami mozzafiato che appagano il desiderio di "full immersion" nella grandiosità della natura hanno richiamato numerosi partecipanti da fuori regione, aumentando le quotazioni e la fama di Sauris un po' in tutta la penisola.

Anche la peculiarità linguistico-culturale di quest'isola alloglotta incastonata nelle montagne carniche è diventata una straordinaria occasione di valorizzazione turistica. "Durante le festività, le vie del paese sono state animate dai tradizionali zam-

pognari - dice la vicepresidente Ascom -. Questa e molte altre attrazioni hanno contribuito a creare una bella atmosfera natalizia".

Sempre in tema di tradizioni, nonostante la fiaccolata del 31 dicembre sia stata annullata a causa del pericolo d'incendi dovuto al clima siccitoso, non è mancato il Babbo Natale che ha portato i doni ai bambini in tutti gli alberghi.

Ma l'evento clou ha avuto luogo nella notte tra il 5 e 6 gennaio, quando tutta Sauris ha celebrato l'antico e suggestivo rito del "Bacio della Belin". "La Belin, donna vecchissima, è una figura mitologica legata alle tradizioni epifaniche di questa comunità", spiega Paola Schneider. E aggiunge: "Secondo la leggenda, ogni adolescente deve baciarle il sedere per essere traghettato nell'età adulta". Un pegno da pagare, insomma, che suscita l'ilarità generale e che diventa simpatica occasione di divertimento e aggregazione. "Questa usanza plurisecolare - continua Schneider - è stata

valorizzata anche dal punto di vista del richiamo turistico che può esercitare. E il rito, infatti, ha riscosso una grande partecipazione di pubblico. Tutti i nostri ospiti sono accorsi al bacio della Belin, circondata da befane che sorreggevano lampade e offrivano una pergamena a mo' d'attestato a chi superava la prova".

Cultura locale e artigianato hanno fatto centro anche a Sutrio, dove le temperature rigide di quest'inverno non sono state in grado di fermare il flusso di visitatori alla mostra dei presepi che trasforma l'intero paese, i suoi borghi e le frazioni, in uno stupefacente "continuum" di fantasiose rappresentazioni della Natività. L'esposizione ha registrato un altissimo gradimento, tanto che la sua apertura sarà prolungata fino al 30 gennaio per permettere ai ritardatari di godersi lo spettacolo e ai ragazzi delle scuole di vistarla accompagnati dagli insegnanti.

Una prova di efficienza è stata offerta anche dalla Rete museale della Car-

nia, che ha funzionato a meraviglia in tutto il periodo delle festività natalizie. "La nota di merito va agli operatori della cooperativa cui è affidata la gestione dei percorsi museali - precisa la vicepresidente Ascom -, hanno saputo creare ottime occasioni di svago e arricchimento personale per i tanti turisti affamati di cultura, e con una particolare attenzione per le famiglie e per i più giovani".

Tra gli assi nella manica del turismo carnico, infine, va citato il sistema dell'albergo "diffuso". Interi borghi, che altrimenti sarebbero disabitati, sono stati trasformati in suggestivi "luoghi d'accoglienza" per chi vuole assaporare il piacere di una vacanza intesa come fusione totale con l'ambiente tipico. "A Sauris questa formula è attiva da almeno sei anni - fa sapere Schneider -; a Sutrio è in fase di avvio e a Maranzanis, in comune di Coglians, la ricettività è completa, ma devono essere ultimate le infrastrutture. Si tratta - conclude - di un'ottima opportunità per riqualificare il territorio e catturare il turista medio-alto in cerca di soluzioni alternative al classico albergo".



Speciale vacanze in montagna

Pure se Krcivoj lamenta la mancanza di iniziative collaterali

Il tutto esaurito è stato registrato anche negli alberghi del Tarvisiano

I dati ufficiali non sono ancora disponibili, ma la prima tranche delle vacanze invernali ha fatto faville anche nel Tarvisiano. Sia gli albergatori sia quanti affittano case e appartamenti si sono trovati a gestire una vera e propria "invasione" di turisti. Lo conferma il vicepresidente della locale azienda di promozione turistica, Werner Krcivoj, che precisa: "Specie nel periodo tra il 27 dicembre e il 3 gennaio si è registrato il tutto esaurito".

A farla da padrona, dunque, è stata la settimana a cavallo tra l'anno vecchio e l'inizio del 2002: segno che la montagna friulana è una meta sempre molto gettonata per le tradizionali feste di fine anno. Quanto alla provenienza dei villeggianti, a tenere banco sono stati gli italiani. "Direi che i nostri connazionali hanno coperto il 95% delle presenze", fa sapere Krcivoj, specificando che la maggioranza dei turisti nostrani veniva dalle regioni centrali e meridionali. E anche questo è un indice positivo: la popola-



rità del Tarvisiano ha già da tempo varcato i confini del suo bacino "naturale", cioè il Nord dell'Italia.

Persino i vicini carinziani e d'altre regioni dell'Austria non hanno disdegnato Tarvisio, anche se solo per brevi gite o puntatine giornaliere dedicate allo shopping. "Ci sono state numerose presenze in giornata da oltre confine - precisa Krcivoj -, ma in questo caso sono stati abbastanza rari i pernottamenti".

Venendo a uno dei momenti più attesi nell'ambito dei festeggiamenti invernali, cioè la "magica" notte di San Silvestro, sono stati numerosissimi i turisti della regione e di fuori che hanno scelto di trascorrerla proprio nel Tarvisiano. "Negli ultimi tre giorni del 2001 - prosegue il vicepresidente -, c'è stato il pienone in alberghi, pensioni e case in affitto. Chi ha cercato di trovare una sistemazione il 30 o il 31

dicembre è rimasto sicuramente deluso. Non c'era un posto libero neppure nei paesini più piccoli".

La sera dell'ultimo dell'anno, a fare la parte del leone sono state le molte feste private organizzate all'interno degli alberghi. Tutte affollatissime. E un buon successo di pubblico si è registrato anche nei due tendoni riscaldati allestiti sempre da privati a Camproso e a Cave del Predil. Krcivoj sottolinea

la soddisfazione degli albergatori e degli esercenti, ma non nasconde un certo rammarico: "Sono totalmente mancate - afferma - le iniziative collaterali a cura degli enti istituzionalmente preposti".

Da anni, ormai, è noto che la ricetta vincente per la montagna friulana è rappresentata dall'offerta - accanto agli elementi essenziali per la buona "riuscita" di una vacanza invernale (cioè la neve, le bellezze naturali e un'accoglienza di qualità) - anche di una serie di servizi "aggiuntivi" e d'eventi di contorno. E proprio questa importante "cornice", rileva Krcivoj, quest'anno è stata quasi del tutto assente. Hanno scarseggiato i concerti, le manifestazioni gastronomiche e gli happening di piazza. Il perché è presto detto. "Come azienda di promozione turistica - spiega il vicepresidente -, ci siamo trovati senza vertice, e dunque senza potere decisionale. Il presidente si è dimesso il 20 novembre - continua Krcivoj -, ma la Regione ne ha preso atto soltanto il 20

del mese successivo. Quanto a me - conclude -, ne ho avuto comunicazione in ritardo, il 3 gennaio, quando le festività erano ormai in fase di chiusura". Peccato, sospira Krcivoj, "si è persa un'occasione per valorizzare la nostra offerta turistica".

La neve, sebbene artificiale, per fortuna c'era, e tutte le piste sono rimaste aperte e hanno funzionato a pieno ritmo. Un altro obiettivo centrato per la Valcanale che, diversamente dalla vicina Carnia, ha sofferto poco e nulla l'emergenza idrica registratasi in questi ultimi tempi. Sulle montagne orientali ha nevicato ben due volte nei mesi passati, e dunque c'erano abbondanti riserve in quota per i fiumi a valle. E le piste vengono innestate prendendo acqua direttamente dal fiume. "Insomma, il sistema turistico del Tarvisiano è andato a gonfie vele - conclude Krcivoj -, ma per rendere il successo duraturo occorre attrezzarsi ampliando e migliorando l'offerta nel campo della cultura e dell'animazione".

La novità del 2002 gli Shuttle-Bus e ancora nuovi impianti

A Pramollo 300 km di piste

La Skiarena Kärnten-Passo Pramollo è considerata uno dei comprensori sciistici più belli dell'Austria. Adesso è anche uno di quelli più facilmente raggiungibili: la struttura più moderna degli impianti di risalita è, infatti, il nuovissimo Millennium-Express, la più lunga funivia delle Alpi. Dotato di moderne cabine panoramiche, il Millennium-Express può trasportare in soli diciassette minuti gli sciatori dalla stazione a valle di Tröpolach in Gailtal al com-

prendorio sciistico a monte che si trova a 1.309 metri di altezza. La Skiarena Kärnten-Passo Pramollo - dotata di ventinove funivie che trasportano fino a 39.000 appassionati di sci e di snowboard l'ora, di una nuova seggiovia a sei posti e di più di 100 km di piste con tutti i gradi di difficoltà, di cui la maggior parte con impianti di innevamento - è il comprensorio sciistico più grande della Carinzia.

Per la stagione 2001/2002 sono molti le novità e i ser-

vizi offerti ai turisti. Un servizio di autobus modernissimi a piano ribassato (Shuttle-Bus) porta gli sciatori provenienti da tutta la regione alla stazione principale di Tröpolach. La navetta, gratuita in tutta la regione del Nassfeld, può essere utilizzata anche da coloro che vogliono raggiungere i centri di sci di fondo. La rete delle piste da fondo nella regione è lunga 300 km e alcuni percorsi si trovano anche al Passo Pramollo con neve garantita da 1.500 metri di

altitudine. Inoltre, costruendo il Millennium-Express, è stata rinnovata la discesa libera "Carnia", una delle piste illuminate più lunghe del mondo (7,6 km con un dislivello pari a 1.212 metri). Di sera gli amanti dello slittino possono raggiungere la pista illuminata sempre a bordo del Millennium-Express. Oltre allo sci di fondo e allo sci alpino, si possono praticare altre attività sportive, come il pattinaggio sul lago Pressegger See, escursioni invernali o gite in slitte trainate da cavalli. Per gli sciatori più piccoli il divertimento è assicurato con il simpatico pinguino Bobo, mascotte della scuola di sci e di snowboard Sölle, e con il nuovo campo scuola-miniclub che offre programmi speciali per bambini da 4 a 14 anni.

Quest'anno, tra i servizi a disposizione di sciatori, appassionati dello snowboard, escursionisti e fondisti, spicca la "bonus card", una novità per la Skiarena-Pramollo. Piccolo miracolo tecnologico, riunisce in un'unica card le funzioni di skipass, chiave della camera d'albergo e borselli-



no elettronico, permettendo inoltre speciali condizioni di soggiorno. Tra i vantaggi offerti, la bonus card è in grado di "sentire" quando il suo possessore si avvicina alla ruota girevole degli impianti di risalita, evitando ricerche affannose del biglietto da introdurre nell'apposito dispositivo; funge da portafoglio elettronico per le prestazioni della scuola di sci, per il noleggio dell'attrezzatura, per alcuni ristoranti e baite alpine; garantisce agli ospiti che alloggiavano in una delle 150 strutture alberghiere associate formule particolarmente convenienti in determinati periodi dell'anno. Per esempio, dal 6 gennaio al 17 marzo sono in programma le settimane "Hit" con quote a partire da 290 euro, comprensive di sette pernottamenti, deposito sci, skipass per sei

giorni, discese notturne con sci o slittino.

Un altro sport che, oltre allo sci, appassiona i giovani è sicuramente lo snowboard. I surfisti della neve hanno accesso a tutti gli impianti e alle piste della Skiarena-Pramollo e possono usufruire di numerosi "fun-park" con percorsi speciali. La pista doppia Twinpipe è lunga 80 metri ed è solo una parte del nuovo parco di Gartnerkofel, dotato di seggiovia a quattro posti, dove esperti e principianti possono misurarsi con ostacoli, salti e curve a gomito. Per ulteriori informazioni sui prezzi e sulle manifestazioni collaterali del comprensorio Skiarena-Pramollo: telefono 0043 4282/3131, e-mail office@carnica.com, Internet www.carnica.com o www.tiscover.com/naturarena.



Attualità

Le linee strategiche illustrate dal presidente Pietro Del Fabbro

Acquedotti, il Cafc Spa orientato alla multiutility

È la multiutility l'obiettivo al quale punta il Cafc Spa, la società, con sede a Udine, che gestisce la rete di acquedotti del Friuli centrale. Le linee guida della strategia delineata dal Consiglio di amministrazione del Cafc Spa sono state illustrate durante l'assemblea annuale convocata nella sede udinese dal presidente Pietro Del Fabbro, da pochi mesi alla guida della società, nata dalla trasformazione del Consorzio acquedotto, al quale aderiscono 72 Comuni del Friuli oltre alla Provincia di Udine.

"Ottimizzazione della rete distributiva, portandola a una dimensione almeno provinciale, riorganizzazione dei servizi erogati, ricerca di alleanze con real-

tà analoghe per ottenere economie di scala e investimenti mirati - ha affermato il presidente Del Fabbro - sono i passaggi obbligati per completare quel salto di qualità iniziatosi con la trasformazione in Spa del Consorzio".

Un processo difficile, che presuppone la massima collaborazione da parte dei soci, ma indispensabile per rendere competitiva una struttura che ha tutti i numeri per stare sul mercato e non teme confronti con gli altri competitor. "Il cambiamento di forma giuridica - ha spiegato Del Fabbro - comporta una profonda modifica di quelli che sono i meccanismi di gestione e i rapporti con i soci. È un percorso appena cominciato, che dobbiamo fare insieme, ragionando in



Il presidente Del Fabbro alla conferenza stampa

un'ottica imprenditoriale che ci consenta di ottenere vantaggi per l'utenza, rafforzando contemporaneamente la società".

"Non aiuta certo - ha aggiunto - il quadro legislativo tutto in divenire con il quale ci troviamo a fare i conti: la Regione, infatti,

non ha ancora emanato il regolamento attuativo della Legge Galli, mentre il Governo ha appena approvato l'articolo 26 della legge finanziaria che prevede l'obbligo di privatizzazione (pena l'esclusione dalle gare extraterritoriali), per gli enti locali, di tutte le so-

cietà che hanno affidamenti diretti, entro 5 anni, oltre alla separazione fra proprietà delle reti e gestione".

Nonostante questo, i vantaggi che la nuova normativa porterà alla società sono notevoli, secondo Del Fabbro, a partire dalla possibilità di incrementare l'attività di vendita di nuovi servizi quali elettricità e gas.

Accolta positivamente dall'assemblea, che ha dato mandato al presidente di proseguire nell'approfondimento e nella verifica delle diverse opportunità, la relazione di Del Fabbro ha preso anche in considerazione i disegni di legge attualmente allo studio della Giunta regionale, relativamente alla suddivisione del territorio in ambiti

di tutela. Sia il presidente sia la maggior parte dei sindaci presenti hanno individuato nel disegno di legge giuntale, che propone la costituzione di quattro ambiti di tutela, quello più idoneo a ridefinire razionalmente la gestione del ciclo integrato dell'acqua, perché evita doppioni e sovrapposizioni di competenze. Condivisione sulle linee guida illustrate da Del Fabbro è stata espressa anche dal presidente della Provincia, Marzio Strassoldo, il quale ha ribadito l'impegno dell'ente a fianco del Cafc per valorizzare lo stato delle reti e soprattutto la definizione di un piano di programmazione indispensabile per estendere l'attività della società anche su altri versanti.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE IN REPUBBLICA SLOVACCA

12.2/15.2 AQUA-THERM NITRA

Fiera internazionale di riscaldamento, aria condizionata e di tecnica sanitaria.

26.2/3.3 MOBILI E ABITAZIONE NITRA

Fiera internazionale di mobili e arredamento per la casa.

26.2/3.3 LUCE DELLA CASA NITRA

Fiera internazionale dell'illuminazione interna ed esterna.

20.3/24.3 INTERSPORT BRATISLAVA

Fiera internazionale di abbigliamento sportivo.

20.3/24.3 INTERTRANSPORT BRATISLAVA

Fiera internazionale di trasporto.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

RICHIESTA

JHS

Cerca produttori di contenitori di vetroresina per utilizzarli nella propria produzione.

EKOM

Cerca produttori e fornitori di sensori di umidità.

INGSTAV

Cerca produttori di piastrelle e pavimenti in ceramica per i bagni.

SOPK

Cerca partner per un'attività produttiva comune di segheria e di produzione di sedie (a disposizione spazi produttivi, tecnologie e macchinari).

OFFERTA

TESLA

Offre per conto lavorazione produzione di impianti elettrici, componenti tecnici per telecomunicazioni.

BENTHOR-DREZY

Produce lavelli per cucine, propone lavelli ai produttori di cucine italiani.

EL SPECTRUM

Produttore di sistemi di automazione, macchine per l'industria alimentare di acciaio inossidabile offre forniture, montaggio di macchine, servizio nel settore automazione.

REGADA

Offre per conto lavorazione montaggio e lavorazione in settore meccanica.

IGNIS

Produttore di candele, cerca distributori, agenti, rappresentanti per commercializzare e anche produttori italiani di candele per una collaborazione.

DREVEK

Produttore di legname da ardere offre il legname e qualsiasi tipo di collaborazione per la lavorazione di legname da ardere.

CRT

Produttore di schede elettroniche. Offre montaggio SMD, montaggio manuale e produzione di schede elettroniche.

FRACHO

Offre legname di abete, legname da muratore, case di legno prefabbricate.

SOPK

Offre semilavorati di legno per l'industria del mobile.

MOTOSAM

Produce valvole per le biciclette, moto, autocarri,

autoveicoli, trattori, aerei e offre le capacità libere per collaborazione produttiva.

I.TRAN

Produce maglie e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

TEXTIL HORSOVSKY

TYN

Produce abbigliamento da donna e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

MARUNIAKOVA

Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

FIERE IN REPUBBLICA CECA

12.2/14.2 KABO Brno

Fiera internazionale di calzature e di pelletteria.

12.2/14.2 STYL Brno

Fiera internazionale di moda.

22.2/24.2 OPTA Brno

Fiera internazionale di ottica oculistica e oftalmologia.

5.3/8.3 SALIMA BRNO

Fiera agro-alimentare internazionale (full)

7.3/10.3 PRAGOLIGNA/TOOLTEC PRAHA

Fiera internazionale di macchinari, macchine, attrezzi, utensili e materiali per l'industria della lavorazione del legname, metalmeccanica, siderurgica.

20.3/24.3 DOMO BRNO

Fiera internazionale di articoli casalinghi.

20.3/24.3 X-ART BRNO

Fiera internazionale di cancelleria, giocattoli, articoli da regalo.

26.3/28.3 PRAGOTHERM - FRIGOTHERM - PRA-

GOREGULA PRAHA

Fiera internazionale di riscaldamento, energia, ecologia, isolamento, climatizzazione, automazione, tecnica della regolazione e di misurazione.

La Seven Partners sarà presente alla fiera:

KABO STYL BRNO 12-

14/2/2002

SALIMA BRNO 5-8/3/2002

IBF BRNO 23-27/4/2002

MSV BRNO 16-20/9/2002

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHHE

OFFERTA

TRANS EKO

Società offre servizio nel settore ecologia - smaltimento di residui industriali

GORDON

Produce mobili - offre capacità libere per conto lavoro nel settore mobili e lavorazione di legname.

NOVOTNY 97

Offre collaborazione produttiva nel settore: siderurgica, riparazione di macchine e macchinari per lavorazione, lavori fabbro-meccanici.

KLIMA

Produce climatizzatori ambientali per industrie, costruzione di acciaio e ventilatori - offre le capacità libere per produrre su richiesta del cliente.

WICO

Offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente nel settore metalmeccanico, produzione di costruzione di acciaio, lavorazione di lamiera.

AVANA EXPORT

Offre collaborazione produttiva su richiesta del

cliente nel settore maglieria.

NUCLEA

Produce impianti per ecologia e energetica (caldaie per bruciare biomassa, smaltimento di residui, pompe termiche) e offre collaborazione produttiva su richiesta o propri prodotti.

MORA-TOP

Produce tecnologie per riscaldamento - caldaie a gas, caldaie a corrente diretta e offre propri prodotti.

MOPOS

Produce macchinari e impianti per l'industria alimentare e costruzioni di acciaio su richiesta del cliente e offre collaborazione produttiva.

MODUS

Produttore illuminazione per interni ed esterni, offre propri prodotti e collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

TEDOM

Produce e vende impianti di riscaldamento "cogenera-

zione" e cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente anche nel settore smaltimento di rifiuti.

SEV LITOVEL

Offre collaborazione produttiva nel settore elettrotecnica e elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEKVOY

Produce prismi toni, quadrati, legname, finestre e porte, offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente o propri prodotti.

KOVEX

Offre capacità libere nelle lavorazioni meccanica e produzione di pezzi forgiati.

ATEKO

Produce impianti per l'industria alimentare, meccanica, chimica e raffreddamento, energetica e offre propri servizi e prodotti anche su richiesta del cliente.

Giornate di consulenza alla Cciaa sulle Repubbliche Ceca e Slovacca

Regolarmente, ogni secondo martedì del mese, è a disposizione alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori interessati tutta l'assistenza necessaria e tutte le informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca

e Slovacca e per entrare nei mercati dei due Paesi. La prossima giornata si terrà invece lunedì 11 febbraio 2002. Per fissare gli appuntamenti, rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049 53 42 187, fax 049 95 89 287, e-mail : dlabajova@sevenpartners.com , signorina Martina Dlabajová.

Donne imprenditrici

È anche presidente del Gruppo Donne Imprenditrici dell'Uapi

Edgarda Fiorini guida le Ghiaie Beton di Osoppo

di Raffaella Mestroni



Edgarda Fiorini

mi ha sempre accompagnata nelle mie attività. Preferisco annunciare i risultati a cose fatte".

Decisa e razionale, "pianifico tutto rigorosamente", Edgarda Fiorini è da un anno presidente del Gruppo Donne Artigiane e componente del comitato nazionale Donne Impresa della Confartigianato. "Credo molto nell'associazionismo - spiega - perché moltiplica le potenzialità di ognuna di noi e aiuta a delineare con maggior chiarezza i problemi da affrontare e i percorsi da seguire per risolverli. Ritrovarmi in un gruppo di donne, per me, abituata a lavorare sempre in mezzo agli uomini, è stata una scoperta positiva e divertente. Siamo concrete, pragmatiche e determinate, quello che ci vuole per ottenere risultati".

Caratteristiche che certo non difettano nemmeno a lei, diventata imprenditrice dopo 16 anni passati tra studi di architettura (ha frequentato l'istituto per geometri) e sezioni commerciali di grandi ditte attive nel settore dell'edilizia, esperienze che le hanno consentito di acquisire una conoscenza profonda del comparto, rivelatasi utilissima quando si è presentata l'occasione di avviare un'impresa proprio in questo campo.

La Ghiaie Beton Srl è nata nel '96 e all'inizio era costituita da due operai e da Edgarda Fiorini che svolgeva un ruolo praticamente di fac totum, visto che seguiva la parte commerciale, amministrativa

e organizzativa dell'azienda, lavorando anche sedici ore il giorno. Alla fine di quello stesso anno, i dipendenti erano già nove, saliti successivamente a quindici.

Nessun problema per il fatto di essere donna? "Nessuno - assicura -; anzi, devo dire che forse sono stata agevolata in molte occasioni. Conoscevo la maggior parte delle persone che contattavo, perché facevano parte dell'entourage lavorativo da cui provenivo e questo ha eliminato molti ostacoli senza dubbio. I clienti si fidavano di me, anche perché sono una persona molto schietta. Ho sempre mantenuto la parola data e credo che questo conti molto".

Contrariamente a quanto accade spesso, di problemi Edgarda Fiorini non ne ha avuti nemmeno con le banche. "Ho trovato la massima disponibilità da parte del direttore di un istituto di credito che aveva appena aperto una filiale a San Daniele del Friuli - ricorda -, il quale, visto il business plan che avevo preparato, mi ha concesso il credito di cui avevo bisogno".

Sposata con Edi, con il quale condivide la passione per lo sport e i viaggi, Edgarda Fiorini nel marito ha sempre trovato un appoggio incondizionato. "D'altra parte sua madre ha sempre lavorato - sottolinea - e quindi ha trovato naturale che anch'io seguissi la mia strada".

Non ha figli per scelta, "anche se ci abbiamo pensato molto seriamente un

paio d'anni fa - ammette -, ma poi la considerazione che per allevarlo avrei dovuto portarlo con me in ufficio, in mezzo alla polvere dei camion che vanno e vengono in continuazione, ci ha fatto propendere per il no. Sono convinta che un figlio meriti tutta l'attenzione possibile dalla madre, quindi farlo nascere per poi affidarlo ai nonni o a una 'tata' non mi è mai sembrata una cosa giusta".

In azienda, Edgarda ha cercato, fin dall'inizio, di

canica e due betoniere.

"Era un passo indispensabile - spiega -, perché, quando abbiamo iniziato, ci siamo avvalsi di macchine usate per poterci indebitare il meno possibile. Adesso che la ditta è consolidata, è venuto il momento di investire".

La Beton Ghiaie estrae, lavora e raffina la ghiaia che vende a imprese edili, ai produttori di calcestruzzo, alle imprese che si occupano di asfaltatura e ai prefabbricatori. Inoltre effettua trasporto di

breve tempo in una sfilza impressionante di documenti da presentare, che il più delle volte servono solo per intasare le scrivanie". Il mio sogno è di poter lavorare con meno difficoltà in questo campo, anche se so che probabilmente il sogno rimarrà tale".

Ci vuol altro, in ogni caso, per scoraggiare questa giovane donna la quale, oltre ad amare profondamente il suo lavoro, riesce anche a ricavare il tempo per seguire l'atti-

È un concentrato di energia, Edgarda Fiorini. Occhi penetranti e mani sempre in movimento, esprime con una gestualità calorosa e comunicativa l'entusiasmo per la vita e per il lavoro. Sorriso spontaneo e accattivante, se ne sta seduta dietro una piccola scrivania, nell'ufficio della Ghiaie Beton di Osoppo, l'azienda di cui è amministratore unico, e guarda, ammiccando sorniona,

"Le categorie importanti perché ci aiutano a crescere"

al futuro. "Non mi sento affatto 'arrivata' - afferma decisa -, anche se sono molto orgogliosa dell'impresa che seguo assieme a tre soci, e ho molti progetti in mente, ma non li voglio anticipare per una sorta di scaramanzia che



L'impegno sociale: confronto con le candidate Lenoci, Revelant e Di Bernardo

creare un clima da "grande famiglia", coinvolgendo i dipendenti nelle scelte e facendo il possibile per venire incontro alle loro esigenze.

"Non è sempre facile - ammette -, ma io cerco di ricordarmi che sono stata dipendente anch'io e che poter lavorare in un ambiente collaborativo e sereno permette a tutti di dare il meglio di sé".

I risultati le hanno dato ragione, visto che, in più di qualche caso, dipendenti che se ne erano andati sono tornati a chiedere di lavorare di nuovo alla Beton Ghiaie. "È difficile trovare personale anche per noi - sostiene - e le aziende si 'rubano' gli autisti. È una brutta abitudine, ma tant'è. Per questo mi impegno moltissimo per avere buoni rapporti con chi lavora per noi e devo dire che i miei sforzi sono riconosciuti e apprezzati".

L'azienda in questi anni è cresciuta parecchio, attualmente fattura 10 miliardi e ha investito moltissimo, acquistando nuovi autocarri, una pala mec-

calcestruzzo per conto terzi.

"Le difficoltà maggiori, nel mio lavoro - prosegue Edgarda - sono dovute alla burocrazia che ha un peso veramente insostenibile. Il particolare settore nel quale ci muoviamo richiede

"Ci vogliono più donne in politica per aiutare le donne"

autorizzazioni continue, aggiornamento costante della documentazione presentata, monitoraggio accurato della legislazione che evolve sempre e questo richiede un tempo infinito, senza contare che molte delle leggi emanate, magari con i migliori propositi, si trasformano poi in veri e propri lacci. Un esempio clamoroso, secondo me, è rappresentato dalla 626, la legge sulla sicurezza, nata per tutelare doverosamente i lavoratori e trasformata in

vità associazionistica e a coltivare, assieme al marito, i suoi hobby. "Si può fare tutto, basta volere" è il suo motto e lo dice convinta quando spiega che per partecipare alle riunioni nazionali di Donne Impresa ha riorganizzato le sue settimane lavorative. "Non intendo rinunciare - chiarisce - perché gli incontri a Roma con le altre imprenditrici rappresentano un momento importante, anche di formazione. Ho conosciuto donne fenomenali, che mi stanno insegnando molto e ho capito che, se vogliamo ottenere leggi e provvedimenti che siano fatti su misura per le nostre attività, dobbiamo essere presenti là dove si decide".

Si schernisce quando le si chiede se non ha mai pensato di impegnarsi anche in politica, ma lo sguardo vispo la tradisce. "Certo, anche in politica sarebbe importante che ci fossero più donne, ma non si può fare tutto. Per ora è un'ipotesi che non ho preso in considerazione".



Università

Intervista al magnifico rettore dell'ateneo friulano

Honsell, occorre maggiore collaborazione con le imprese

Dopo la legge 509/99 sull'autonomia universitaria, per l'ateneo del Friuli si apre una stagione in cui l'università ritiene di importanza fondamentale mantenere uno stretto rapporto di collaborazione con il mondo della produzione, delle imprese e dei servizi, in armonia con quanto previsto anche dal proprio Statuto. Ne è convinto il rettore Furio Honsell che guarda con interesse alle dichiarazioni del mondo della politica e dell'economia circa la necessità di fondare lo sviluppo del Friuli-Venezia Giulia sulla ricerca e l'innovazione. In questo processo, l'università potrà essere un attore fondamentale instaurando con il sistema economico quel circolo virtuoso indispensabile per garantire alla regione una posizione di primo piano in Europa.

In che modo le imprese devono puntare su innovazione tecnologica e ricerca?

“È importante non confondere questo impegno con l'inevitabile aggiornamento e rinnovamento delle at-



Furio Honsell

trezzature, conservando modelli di produzione vecchi. Innovare non equivale a rinnovare il parco macchine, ad avvicinare o sostituire le attrezzature. Si tratta invece di mettersi nell'ordine di idee secondo il quale il cambiamento e la trasformazione diventino il nuovo modello da seguire”.

In che modo questo cambiamento può avvenire?

“È un problema di idee. È necessario pensare come riorganizzare i processi e i

prodotti, come rivedere i meccanismi di comunicazione. Raccogliere, quindi, esigenze nuove, ma anche suggerire nuovi bisogni, oltre al modo in cui soddisfarli”.

Come concretizzare questo processo?

“Sostanzialmente sono due le linee da seguire. La prima mette in contatto la ricerca e l'economia: è necessario costruire laboratori misti università/impresa, strumento indispensabile per tradurre concretamente le idee. I laboratori mettono in contatto chi fa ricerca di mestiere, ed è disposto a individuare le novità e a perseguire strade che a priori non sono percepibili, con il mondo dell'industria. In questo senso l'ateneo friulano ha in cantiere l'avvio di numerosi progetti con il Centro di ricerche Fiat. La seconda strada coniuga la ricerca al sistema finanziario per favorire la nuova imprenditorialità che si traduce sia nello sviluppo di settori nuovi sia nell'utilizzo delle tecnologie per realizzare più efficacemente obiettivi già noti, sia, infine,

nel tradurre le idee nate nel mondo della ricerca”.

“Ricerca economia e finanza per nuovi imprenditori”

Come favorire questa nuova imprenditorialità?

“La forza più grande nasce dai giovani laureati e il futuro è dato dalla tecnologia. La forza della nostra regione può nascere dalla capacità di essere al centro di una rete di input diversi, dall'interdisciplinarietà, dalla capacità di trasferire conoscenze tra settori diversi”.

Molti giovani, però, hanno idee che non riescono a realizzare per mancanza di mezzi finanziari.

“Certo. È per questo che i tre attori del processo di innovazione devono essere la ricerca, l'economia e il sistema finanziario. Non è detto che debbano sempre

lavorare insieme, ma ritengo che la ricerca debba essere presente in ogni azione, altrimenti si torna alla old-economy. Non è una questione di saperi, che diventano obsolescenti in pochi anni, ma di conoscenze”.

Quale ruolo potrà svolgere la Camera di commercio?

“La Camera di commercio è un interlocutore privilegiato, che permette il coordinamento della complessità del sistema economico della ricca provin-

cia di Udine. Attualmente con il presidente Enrico Bertossi è stato instaurato un ottimo rapporto di collaborazione e si sta avviando la possibilità di avviare un tavolo permanente di consultazione. Con l'università è stata instaurata una stretta consultazione per realizzare nuove iniziative, la prima delle quali è stato il Master in mediazione linguistica per lo sport e i grandi eventi. Sono in programma altre iniziative legate al turismo”.



Svolgono un'importante funzione di servizio per le imprese

Laboratori di ricerca: su 70, 49 sono dell'Ateneo

Ricerca da primato all'Ateneo friulano. Sono ben 49, su 70 presenti in regione, i laboratori di ricerca dell'Università degli studi di Udine iscritti all'Albo nazionale del Ministero Istruzione Università Ricerca (Miur), istituito dalla legge nazionale 46/82, che prende in considerazione sia le strutture pubbliche sia quelle private. L'aggiornamento dell'Albo è cominciato nel mese di maggio del 2000, quando il Miur ha chiesto alle singole Università di descrivere le attività di ricerca sviluppate dai propri laboratori. Un'azione, per l'Università del Friuli, portata a termine dalla Ripartizione ricerca dell'ateneo, diretta da Manuela Croatto.

“L'obiettivo dell'ateneo udinese - sottolinea il professor Moreno Falaschi, delegato del Rettore alla Ricerca scientifica e tecnologica - è sempre stato quello di investire fortemente nei laboratori di ricerca che svolgono un duplice scopo: da una parte sono



un punto di riferimento per gli studenti per il percorso di tesi e di post-laurea, nonché per l'attività di ricerca dei docenti. Dall'altra offrono la possibilità all'Università di essere

un servizio per il territorio”. Imprese ed enti pubblici, infatti, possono instaurare con i laboratori una convenzione per usufruire di servizi di consulenza.

E chi approfitta di questa opportunità è anche avvantaggiato. In base al decreto legislativo 297/99, infatti, gli enti pubblici e privati che si rivolgono ai laboratori accreditati all'Albo nazionale possono richiedere al Miur agevolazioni per i servizi erogati. In particolare, le imprese possono fruire del 50% nella forma del credito di imposta o del contributo nella spesa fino a un massimo di 400 milioni l'anno. “Un'opportunità - evidenzia Falaschi - che il sistema economico friulano deve imparare a sfruttare ancora di più nei prossimi anni”. Durante l'anno accademico 2000-2001 sono stati un centinaio le imprese e gli enti pubblici che hanno chiesto di stipulare una convenzione con uno dei laboratori dell'Ateneo friulano. Tutti i laboratori, inoltre, stanno completando le procedure sulla sicurezza previste dalla 626/94 e necessarie per ottenere la certificazione di qualità secondo le norme Iso-Uni.

Nuove possibilità per chi vuole “brevettare”

Spazio agli aspiranti inventori all'Università di Udine. Con l'applicazione dell'articolo 98 del Regolamento di amministrazione, contabilità e finanza, in attuazione dell'articolo 7 della legge 383/01, d'ora in avanti i dipendenti dell'ateneo friulano saranno riconosciuti quali titolari esclusivi dei diritti derivanti dall'invenzione brevettabile di cui sono autori.

Gli “inventori” avranno così due opportunità: presentare domanda di brevetto a proprio nome, accollandosi tutti gli oneri, oppure richiedere all'amministrazione di depositare la domanda di brevetto a nome dell'università. Nel primo caso, la quota dei canoni o proventi derivanti dall'uso dell'invenzione di spettanza dell'università è del 40%.

Nel secondo caso l'università favorisce lo sviluppo di idee innovative attraverso il concreto sostegno della loro brevettazione mediante il pagamento delle spese di deposito e di

mantenimento. L'università, titolare del brevetto, ne sosterrà anche tutti i costi, riconoscendo comunque il dipendente come autore, a cui spetta il 50% dei proventi derivanti dall'uso dell'invenzione. La proposta è stata approvata dal Consiglio di amministrazione dell'ateneo in attesa dell'approvazione di uno specifico “Regolamento interno brevetti” predisposto dalla Ripartizione Ricerca dell'università di Udine. È un cambiamento importante, che eviterà di perdere brevetti. Gli alti costi di brevettazione, infatti, potrebbero disincentivare il deposito da parte dei ricercatori con conseguente perdita di patrimonio prezioso per l'ateneo e la società intera.

Fino a oggi i brevetti realizzati dai ricercatori dell'ateneo friulano sono circa 20, tutti depositati in poco più di due anni e molti dei quali già venduti. Una quota che pone l'ateneo friulano sullo stesso piano di università ed enti più consistenti.

CCIAA NEWS

Sono stati approvati i bandi di attuazione della LR 23 del 2001

Imprenditorialità femminile: aiuti regionali per le donne

Sono stati approvati i bandi di attuazione della legge regionale 23 del 2001 fortemente voluta dai Comitati per la promozione dell'imprenditorialità femminile della Regione Friuli-Venezia Giulia per permettere l'utilizzo, da parte delle imprese "al femminile", dei fondi a suo tempo stanziati, ma non utilizzati, dalla legge nazionale 215/92. La Camera di commercio di Udine ha svolto un'importante azione di coordinamento dell'attività dei Comitati regionali, permettendo la predisposizione di bandi omogenei che permetteranno alle imprese delle 4 province di utilizzare i fondi messi a loro disposizione sulla base dei medesimi criteri.

Per le imprese che hanno sede legale e/o unità locale in provincia di Udine, le domande di contributo

dovranno essere inviate, a partire dal 4 febbraio 2002, alla Camera di commercio di Udine, mentre per le imprese che hanno sede nelle altre province la domanda dovrà essere presentata alle rispettive Camere di commercio di Gorizia, Trieste o Pordenone.

Beneficiari del contributo sono le piccole imprese, a prevalente partecipazione femminile, dei settori industria, commercio, artigianato, turismo, agriturismo e servizi che, dal 4 febbraio 2002, sosterranno spese per l'avvio di nuove attività o ammodernamento, potenziamento e ampliamento delle attività esistenti. Per la provincia di Udine, la Regione Friuli-Venezia Giulia ha stanziato 188.506,77 euro (365 milioni di lire) che andranno a finanziare spese per attrezzature, arredi, impianti,

macchinari, automezzi, beni strumentali nonché software, brevetti e licenze d'uso.

Il contributo a fondo perduto è pari al 50% delle spese sostenute e ritenute ammissibili che non possono essere inferiori a 5.164,57 euro (10 milioni di lire) né superiori a 10.329,14 euro (20 milioni di lire) anche se l'investimento complessivo fosse di importo superiore.

Il contributo sarà assegnato, fino a concorrenza delle somme disponibili, secondo l'ordine di graduatoria stabilito tenendo conto esclusivamente dell'ordine cronologico di arrivo delle domande. Per le imprese della provin-



cia di Udine, la domanda di contributo deve essere inviata, a partire dal 4 febbraio 2002 e fino al 4 aprile 2002, esclusivamente tramite raccomandata

AR, alla Camera di commercio di Udine - Punto Nuova Impresa -, via Morpurgo 4, utilizzando la modulistica disponibile negli uffici e sul sito www.ud.camcom.it.

Per informazioni e modulistica, rivolgersi al Punto Nuova Impresa 0432 - 273542 - 273540 - 273508; e-mail: n u o v a i m p r e s a @ u d . c a m c o m . i t.

Fare impresa al femminile

Si rivolge esclusivamente a donne che hanno maturato l'interesse ad avviare una propria attività imprenditoriale in qualsiasi settore economico.

Destinatari: donne diplomate disoccupate; durata 400 ore; periodo febbraio-giugno 2002.

Al fine di facilitare l'accesso delle donne al mercato del lavoro e alle attività formative è prevista l'erogazione di un voucher per ovviare alle difficoltà connesse con la cura dei figli e dei familiari anziani.

I corsi sono gratuiti. Informazioni e iscrizioni all'Azienda speciale Ricerca

Azienda speciale Ricerca & Formazione della Camera di commercio

Ecco i nuovi corsi di formazione

& Formazione, via Morpurgo 4, 2° piano, tel. 0432 273531-527, fax 0432 273512, ricercaeformazione@ud.camcom.it.

Tecniche di marketing dei prodotti finanziari della new economy

Ha come obiettivo la formazione di un esperto che opera prevalentemente nell'ambito degli istituti di credito e nelle reti di distribuzione dei servizi nell'ambito della nuova economia della rete.

Destinatari: giovani diplomati e disoccupati; durata 400 ore; periodo gennaio-giugno 2002.

Tecniche di consulenza nelle tecnologie dell'Ict

Intende formare un consulente dell'Ict in grado di guidare l'azienda verso le soluzioni informatiche più efficaci e funzionali, attraverso l'acquisizione di competenze nei campi del Web marketing, nell'e-bu-

siness e delle soluzioni dell'Ict. Destinatari giovani diplomati in cerca di prima occupazione; durata 400 ore; periodo gennaio-giugno 2002.

Tecniche di contabilità di cantiere

Si rivolge a giovani geometri e periti edili che vogliono elevare la loro professionalità attraverso l'uso operativo del Prezzario informativo delle opere edili, la conoscenza delle pro-

blematiche sulla sicurezza di cantiere e delle normative di base sulla progettazione.

Destinatari: giovani diplomati in cerca di prima occupazione; durata 400 ore; periodo gennaio-giugno 2002.

Tecniche di redazione web

Il corso vuole formare una figura specializzata nella comunicazione multimediale, attraverso la parola scritta.

Scrivere per il web implica l'attenzione a una serie di regole indotte dalle modalità di fruizione del mezzo, e questa sarà la principale competenza tecnica che dovrà possedere la figura in oggetto.

Destinatari: donne diplomate disoccupate; durata 400 ore; periodo febbraio-giugno 2002.

Servizi all'infanzia

Si rivolge esclusivamente a donne che hanno maturato l'interesse ad avviare una propria attività nel settore dell'infanzia.

Destinatari: donne diplomate disoccupate e occupate; durata 400 ore; periodo febbraio-giugno 2002.

La Biblioteca di Statistica Arrivi recenti

Istat, Sistan, *Commercio estero e attività internazionali delle imprese 2000 Rapporto ICE 2000-2001*, Roma, 2001

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Ufficio di Piano, *Confronto bilanci di previsione. Conti consuntivi dei comuni della Regione Friuli-Venezia Giulia: esercizi 1998-99*, Trieste, 2001

Ufficio Italiano dei Cambi, *Bollettino Statistico: stati-*

stiche analitiche valutarie, (ultimo numero 101/2001), Roma

Istat, Sistan, *RAPPORTO ANNUALE. La situazione del Paese nel 2000*, Roma, 2001

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Direzione regionale Affari Comunitari, *Obiettivo 2 Documento unico di Programmazione 2000-2006*, Trieste, 2000

Chimico merceologico, Centro di ricerca applicata e documentazione CRAD altri, *Pubblicazione dati MUD relativi alla gestione dei rifiuti urbani. Periodo di riferimento: anni 1005-1996-1997-1998*, Rapporto Tecnico n. 23, Udine, 2000

Istat, *Unità amministrative. Variazioni territoriali e di nome dal 1861 al 2000: popolazione legale per comune ai censimenti dal 1861 al 1991 ai confini dell'epoca*, Roma, 2001

Istat, Sistan, *I cittadini e l'ambiente nelle grandi*

città. Indagine Multiscopo sulle famiglie: aspetti della vita quotidiana, anno 1998, Informazioni n. 8, Roma, 2001

Istat, Sistan, *L'instabilità coniugale in Italia: evoluzione e aspetti strutturali. Anni 1980-99*, Informazioni n. 7, Roma, 2001

Istat, Sistan, *La giustizia civile in Italia: funzionalità e processo di riforma*, Informazioni n. 3, Roma, 2001

Istat, Sistan, *Decessi: caratteristiche demografiche e sociali. Anno 1997*, Annuario n. 6, Roma, 2000

Istat, Sistan, *Statistiche giudiziarie penali. Anno 1999*, Annuari n. 8, Roma, 2001

Istat, Sistan, *La situazione economica e finanziaria delle famiglie in Italia e in Europa. Panel europeo sulle famiglie: anni 1994-96*, Informazioni n. 11, Roma, 2001

Istat, Sistan, *Statistiche degli incidenti stradali. Anno 2000*, Informazioni n. 38, Roma, 2001

Istat, Sistan, *I consumi delle famiglie: anno 1999*, Annuari n. 6, Roma, 2001

Istat, Sistan, *I consumi delle famiglie: anno 1998*, Annuari n. 5, Roma, 2001

Istat, Sistan, *Il valore della lira dal 1861 al 2000*, Informazioni n. 16, Roma, 2001

Istat, Sistan, *I servizi pubblici e di pubblica utilità: utilizzo e soddisfazione. Indagine Multiscopo sulle famiglie "Aspetti della vita quotidiana" anno 1999*, Informazioni n. 4, Roma, 2001

Istat, Sistan, *Elenco dei comuni al 31 maggio 2001*, Metodi e Norme n. 11, Roma, 2001

CCIAA NEWS

La Finanziaria ha fissato anche il nuovo termine: il 9 dicembre 2002

La firma digitale prorogata di un altro anno dal Governo

La legge 340/2000 prevedeva, decorso un anno dal 9 dicembre del 2000, l'obbligo dell'invio telematico o su supporto informatico con firma digitale delle domande e delle denunce da parte delle società e degli altri soggetti collettivi iscritti al Registro Imprese. Ora, la Finanziaria 2002 ha prorogato di un altro anno la firma digitale e l'obbligo dell'invio telematico. Il nuovo termine è il 9 dicembre 2002. Nonostante ciò, è essenziale che la corretta prassi dell'invio per via telematica o tramite Fedra continui a essere regolarmente osservata sin da ora. Il presupposto comunque indispensabile per l'inoltro telematico è il possesso della firma digitale, equi-



valente informatico della firma autografa. Per firmare con modalità digitale il documento informatico è necessario possedere una smart card

(dispositivo di firma) che viene rilasciata da Enti certificatori attraverso uffici di registrazione.

Per ottenere la smart card è necessario fissare

un appuntamento attraverso il sito www.card.infocamere.it (cliccando su Ente certificatore per la prenotazione e su Software per l'acquisizione dei programmi di gestione della firma digitale); contattare l'Ufficio di Registrazione della Cciao di Udine (telefono 0432 273212), firmadigitale@ud.camcom.it). Sarà consegnata direttamente e personalmente al legale rappresentante (il primo rilascio è gratis), munito di carta d'identità (o passaporto) in corso di validità e codice fiscale oppure al proprio commercialista munito di apposito mandato.

Per quanto riguarda l'inoltro delle pratiche al Registro delle Imprese, è consigliabile utilizzare due

modalità: presentazione di domande e denunce su supporto informatico con produzione degli atti in forma cartacea e distinta di presentazione. Programma Fedra + atti in forma cartacea. Presentazione agli sportelli camerali del Registro Imprese; trasmissione per via telematica di domande, denunce e atti sottoscritti con la firma digitale. Programma Fedra + firma digitale. Invio telematico con il programma Telemaco.

I professionisti intermediari e le imprese che intendono inviare domande, denunce e atti all'Ufficio Registro delle imprese direttamente, possono ritirare gratuitamente presso l'Ufficio Firma digitale sia la smart card sia il let-

tore unitamente alla copia di convenzione Telemaco TelePay.

Il software Fedra, necessario per la preparazione delle pratiche su floppy, è disponibile sul sito www.infocamere.it ed è scaricabile gratuitamente. L'Ufficio Registro delle imprese ha predisposto un vademecum contenente le istruzioni per la preparazione delle pratiche Fedra che è consultabile e scaricabile dal sito www.ud.camcom.it. Il software per l'invio delle pratiche è disponibile sul sito web.telemaco.infocamere.it alla voce "invio telematico al registro delle imprese". Per ulteriori informazioni l'Ufficio di Registrazione, telefono 0432 273212, firmadigitale@ud.camcom.it, è sempre a disposizione.

A partire dal 2002 quella blu sarà sostituita con una nuova

Benzina di zona franca ecco la tessera bianca

A partire dal 2002 la tessera attualmente utilizzata per i rifornimenti di benzina di zona franca (tessera blu) sarà sostituita da quella attualmente in uso per la benzina regionale (tessera bianca).

Allo scopo di consentire che le operazioni di ricarica del contingente assegnato annualmente possano essere effettuate, anche a scadenze periodiche, presso gli impianti di erogazione di carburante presenti nei 25 co-

muni della fascia confinaria, durante il mese di novembre sono state consegnate alle persone giuridiche aventi sede nei 25 comuni le tessere bianche.

Le tessere potranno essere utilizzate a partire dal 1° marzo 2002. Coloro che ancora non hanno ritirato le tessere bianche sono invitati a presentarsi agli sportelli della Camera di commercio in via Morpurgo 12 - piano terra. Nel caso in cui la comunicazione non fosse arri-

vata, o fossero nel frattempo intervenute variazioni, è opportuno prendere contatto con gli sportelli della Camera di commercio (0432 273537 - 256).

Nel caso in cui il contingente della tessera blu non fosse stato ancora esaurito, si precisa che i litri residui possono essere consumati entro il 31 gennaio, anche se sarà in questo caso necessario trasferirli informaticamente dalla tessera blu a quella bianca.

Il trasferimento sarà effettuato agli sportelli della Cciao di via Morpurgo 12 - piano terra. Ecco i comuni interessati: Attimis, Chiopris Viscone, Chiussaforte, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lusevera, Malborghetto, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Savogna, Stregna, Taipana, Tarvisio, Torreano di Cividale.



Brevi dalla Camera di commercio Brevi dalla Camera di commercio

Incentivi a favore del commercio elettronico

Il Ministero dell'Industria, Commercio e Artigianato ha rinviato al 31 marzo 2002 i termini di scadenza per la presentazione di istanze riguardanti incentivi a favore del commercio elettronico (Legge 388/2000). L'iniziativa è rivolta alle aziende intenzionate a sviluppare nell'arco di un biennio attività di commercio elettronico; è previsto per le stesse un contributo sotto forma di credito d'imposta fino al 60% dei costi di realizzazione del progetto. Le imprese devono essere rappresentate da un unico soggetto promotore per lo svi-

luppo di un progetto comune di investimento rilevante rispetto a profili di natura tematica, territoriale o di filiera produttiva commerciale. Sistema Friuli Srl e Insiel hanno predisposto un importante piano di investimento sull'e-business nell'ambito del portale Madeinfriuli per rispondere a tutti i requisiti imposti dal bando ministeriale. In veste di soggetto promotore dell'iniziativa, si rendono disponibili ad analizzare progetti specifici, fornire consulenza gratuita per la redazione delle pratiche di contributo e raccogliere il maggior numero di adesioni per il raggiungimento di un più alto punteggio nella formazione della graduatoria dei

progetti ammissibili. Informazioni: Insiel Spa, Centro di competenze e-commerce, via San Francesco 43, 34133 Trieste, telefono 040 3737166, e-mail info@madeinfriuli.com.

Contributi alle aziende friulane per fiere all'estero

La Camera di commercio ha deciso di riproporre per l'anno 2002 il bando per l'erogazione di contributi tesi a favorire la presenza collettiva di imprese friulane nell'ambito di manifestazioni fieristiche specializzate, che si svolgono all'estero, con lo scopo di promuovere contestualmente lo sviluppo delle esporta-

zioni dei prodotti delle imprese. Saranno prese in considerazione solo le istanze avanzate tramite associazioni di categoria, consorzi o comunque presentate da gruppi spontanei di almeno tre aziende riunite per la partecipazione all'evento fieristico. Le domande dovranno essere presentate nel termine di 30 giorni antecedenti alla data d'inizio della manifestazione. Informazioni: Ufficio Promozione, telefono 0432 273224, fax 0432 512408.

Workshop con imprenditori croati

La Camera di commercio di Udine organizza una giornata di incontri indivi-

duali con gli operatori di Osijek (Croazia) che avrà luogo il 29 gennaio nella sede camerale. Gli incontri avranno come scopo l'avviamento di possibili rapporti di collaborazione tecnico-commerciale. Le aziende croate selezionate appartengono ai seguenti settori di attività: produzione di macchinari agricoli, carpenteria metallica, produzione di sementi, mangimi e terriccio per i fiori, commercio di cucine e mobili d'arredo, lavorazione del legno, produzione di sedie, macchine per la lavorazione del legno. Le aziende interessate possono contattare l'Ufficio Promozione, telefono 0432 273528, fax 0432 512408, promozione@ud.camcom.it.

Natisone Gal

La società Natisone Gal ha pubblicato il bando 2.4.1 per la presentazione di progetti da parte di aziende agricole associate, con scadenza al 31 gennaio 2002. Beneficiari: imprese produttive associate del settore agricolo non legate tra loro da partecipazioni azionarie rientranti nell'area di competenza della Comunità montana "Valli del Natisone".

Risorse pubbliche messe a bando: Euro 103.291,37. Informazioni e modulistica: Natisone Gal, via Arengo della Slavia, 1, San Pietro al Natisone, telefono 0432 717003, fax 0432 717742.

Attualità

Aperta fino al 28 aprile la mostra sul grande architetto friulano

Marcello D'Olivo a Udine con "Architettura e arte"

di Francesca Pelesoni

Lo Zipser di Grado, il Villaggio del Fanciullo a Opicina, la famosa "pianta a spirale" di Lignano Pineta, la cattedrale di Santo Domingo, il Monumento al Milite Ignoto di Bagdad. Queste e molte altre opere testimoniano, in Italia e nel mondo, l'intensa attività di uno dei più interessanti protagonisti dell'architettura italiana del dopoguerra, il friulano Marcello D'Olivo. A dieci anni dalla sua scomparsa, avvenuta a Udine il 24 ago-

sto del 1991, i Civici Musei hanno organizzato un'importante esposizione dal titolo "Marcello D'Olivo (1921-1991). Architettura e Arte" che ripercorre le tappe più significative della sua produzione sia in campo architettonico sia pittorico.

Come ha sottolineato Giuseppe Bergamini, direttore dei Civici Musei udinesi, nel corso della presentazione della mostra, "D'Olivo sapeva fare l'architetto come pochi, ma sapeva anche disegnare e

dipingere come pochi". Inaugurata il 18 gennaio 2002, la mostra rimarrà aperta fino al 28 aprile in due sedi espositive a Udine: la chiesa di San Francesco e la Galleria d'Arte Moderna. Nella prima, che ospiterà la rassegna antologica della produzione architettonica, sono state raccolte decine di opere, plastici e disegni dal 1947 al 1991, che testimoniano l'infaticabile dedizione di D'Olivo alla sperimentazione, alla ricerca, alla progettazione.

"Una figura complessa, nella cui produzione si fondono tre componenti: quella utopica, quella teorica e quella strutturale". Così l'architetto Paolo Nicoloso, curatore con Ferruccio Luppi del primo volume del catalogo pubblicato dall'editrice Mazzotta di Milano, definisce la figura doliviana, sottolineandone la singolare, solitaria ricerca di rifondazione dell'architettura cercando una conciliazione tra uomo, natura e artificio.

La Galleria d'Arte Moderna ospita, invece, la produzione forse meno conosciuta, ma non per questo meno importante, dell'architetto udinese: le opere pittoriche. Circa un'ottantina i quadri esposti, provenienti per la maggior parte da collezioni private, che documentano il percorso artistico di Marcello D'Olivo dal 1941 al 1990. "Cavalli, tori, fiori, paesaggi, il mondo della Maremma e dei butteri popolano le tele doliviane - spiega Isabella Reale, conservatore della Gamud e curatrice del secondo volume del catalogo -. Motivi ricorrenti che discendono dalle lezioni accademiche di Giuseppe Ceset-

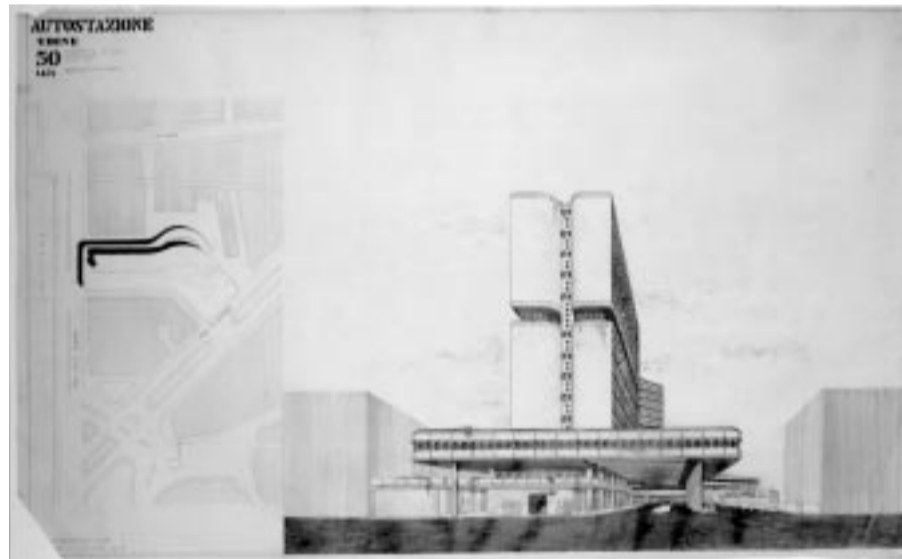


L'architetto Marcello D'Olivo

ti, docente di D'Olivo a Venezia, che ne influenzò notevolmente l'attività pittorica". Nella sezione ospitata nelle sale della Galleria d'Arte Moderna di Udine, oltre alle tele doliviane, sono esposte anche una serie di ritratti realizzati da amici artisti dell'architetto friulano e fotografie d'archivio che documentano aspetti privati della sua vita.

La mostra, promossa dal Comune di Udine con il sostegno della Regione Friuli-Venezia Giulia, è supportata da apparati audiovisivi e da un servizio di visite guidate. Molto ampi ed esaurienti i due cataloghi che si avvalgono

di numerose collaborazioni. A quello sull'architettura, curato come già detto da Ferruccio Luppi e Paolo Nicoloso, hanno contribuito Paola Di Biagi, Annalisa Avon, Maristella Casciato, Ferruccio Luppi, Sergio Poretti, Giovanni Vragnaz, Francesco Ciafaloni, Massimo Asquini, Paolo Nicoloso, Diana Barillari e Francesco Borella. Quello dedicato alla pittura, curato da Isabella Reale, si avvale dei contributi di Licio Damiani, Gabriella Bucco, Gillo Dorfles, Elio Bartolini, Enrico Crispolti, Massimiliano Fuksas, Marco Pozzetto, Francesco Tentori, Isabella Reale e Andrea Bruciati.



È stato Leonardo Sinisgalli, nel '52 a Milano, a scoprirlo

La vita, gli studi e le opere

Marcello D'Olivo nasce a Udine il 27 febbraio 1921 da Giuseppina Del Toso e Antonio, pittore decoratore. Conseguita la licenza elementare nel 1932, abbandona la scuola ed è assunto come garzone e vetrinista in una cooperativa alimentare. Ripresi gli studi, consegue da privatista la licenza media nel 1939, a 18 anni, e nel 1942 il diploma al Liceo artistico di Venezia. S'iscrive alla Facoltà di Architettura di Venezia nel 1942 e nel febbraio 1947 si laurea. Comincia nel 1950 i lavori per la realizzazione del Villaggio del Fanciullo a Opicina, che lo pone all'attenzione della critica nazionale. Bruno Zevi coglie nell'opera un superamento dell'architettura razionalista e giudica la mensa del villaggio uno dei risultati più maturi della tendenza organica in Italia.

Nel 1952 D'Olivo incontra a Milano Leonardo Sinisgalli che vede in lui l'architetto nuovo del pano-

rama italiano. Nello stesso anno D'Olivo riceve l'incarico per il piano di lotizzazione di Lignano Pineta. Nel 1957 vince il concorso per il restauro della cupola di Omar a Gerusalemme e comincia i rapporti professionali con il Medio Oriente. Nei due anni successivi progetta la città universitaria di Ryad e realizza l'ospedale Mouasher ad Amman. Nel 1960 avvia la progettazione dello Zipser a Grado, un'interessante interpretazione dell'Unité di Le Corbusier, la cui opera, insieme con quella di Wright, resta un riferimento costante nel lavoro di D'Olivo. Tra il 1962 e il 1963 progetta la Cité des Arts, complesso museale a Dakar, commissionato dal poeta e presidente del Senegal Léopold Senghor e mai realizzato. Nel 1965 D'Olivo dà avvio alla progettazione della capitale del Gabon, Libreville, e tra il 1965 e il 1975 è attivo in molti Paesi dell'Africa: Congo, Camerun, Sierra Leone, Togo, Zaire, Algeria e Libia.

Nel 1972 pubblica "Discorso per un'altra architettura", testo cardine del suo pensiero, che sarà aggiornato nel 1978 (con prefazione di Argan). In questo scritto, e nel successivo "Ecotown-Ecoway", D'Olivo teorizza la costruzione di una "nuova città", formata da elementi a grande scala e in grado di comporre il dissidio tra architettura e natura. Nel 1979 riceve da Saddam Hussein l'incarico di realizzare il Monumento al Milite Ignoto a Bagdad, concluso nel 1982, con il quale vince nel 1983 il premio Convention Européenne de la Construction Métallique. Dopo una mostra personale a Los Angeles rientra a Udine, e tra il 1986 e il 1991 realizza un complesso scolastico a Gorizia, l'ultima opera architettonica. Nello stesso anno si dedica a due grandi dipinti, "Naturzerstörung" (conservato a Udine nella sede Crup) e "Chernobyl", rimasto incompiuto. Muore a Udine il 24 agosto 1991.



Pagjine furlane

L'Onu al à proclamât il 2002 "An internazionâl de montagne"

Un an pes monts di dut il mont

par cure di Luche Nazzi

La proposte e je nasude su lis monts dal Kirgizistan, te republiche asiatiche ex sovietiche, e l'Onu le à fate buine, slargjantle sun dut il mont. Al è l'An internazionâl des montagnis che, vie pal 2002, al cirarà di dismover atenzion e sensibilidât su la protezion dai ecosistems montagnûi e di promovî il svilup sustignibil di dutis lis regions di montagne.

Ogni continent dal marimont al à lis sôs montagnis. Su lis monts, ch'â ocupin 1/4 de superficie tereste, a vivin 1/10 dai oms e des feminis. Des monts e spissule l'aghe ch'è distude la sêt di mieze umanità; ancjemò in di di vuê lis regions montanis a tegnin cont un patrimoni grandonon di cualitâts animâls e vegetâls e di culturis umanis. Ancje il Friûl, in picul, al vif ch'è stesste realtât. Il 42,6% dal teritori de Patrie al è fat di monts e di pichis e su lis Alps Cjargnelis e Juliis s'incuintrin lis 3 grandis fameis culturâls d'Europe (latins, scâlfs e todescs) e si toçjin "monts" naturâi disferents (mitteleuropean, mediteranei e fintremai asiatic).

Ducj i Paîs di mont a son daûr a inmaneâ iniziatives speciâls par celebrâ l'An internazionâl. A son previodudis manifestazions internazionâls, statâls e regionâls. «Il 2002 nus ufris la possibilitât di inviâ progjets su la sustignibilitât - al à scrit sul periodic "Ciprainfo" Andrea Götze, diretôr de "Comission internazionâl pe protezion des Alps" -. In Europe, par meti

in vore la "Convezion des Alps"; ator pal mont, par infuârte la solidaridât. A vuelin cjatadis formis di colaborazion fra Est e Ovest, Nord e Sud; a coventin iniziatives par miorâ lis condizions di vite tes regions di montagne, inmaneant rêts di colaborazion». Sore il dut, e vûl puartade la pâs in chês regions montanis là che pâs no'nd è - a an marcât cetancj di lôr -, massime pensant a la crise dal Afganistan. I calendaris des iniziatives a son bielzà su la rêta, in specialitât sui lûcs internet: www.fao.org (ch'al è chel de "Fao", ch'è a vût dal "Onu" l'incarghe di programâ i apontaments mondiâi); www.montagna.org (a nivel talian) e www.cipra.org. La "Cipra", ch'è a prontât chest ultin lûc, e je la Comission internazionâl pe protezion des Alps e intint di bati massimementri su lis problematichis marcadis de "Convezion des Alps", il compatât di derit public internazionâl pe tutele e pal svilup sustignibil des Alps.

Il document, fat bon tal 1991, al oblee i Paîs che lu an firmât a inmaneâ «une politiche globâl pe conservazion e pe protezion des Alps, tignint cont dai interès di ducj i Paîs alpini e des regions alpinis». In zornade, a an aderît Austrie, Svizzerie, France, Gjermanie, Italie, Slovenie, Liechtenstein e Comunitât economiche europeane. Midiant de Convezion, i Paîs firmataris a intindin di incressi «la cooperazion transconfinarie te aree alpine, sul plan geografic e tema-

tic». Par ogni setôr di colaborazion, il document internazionâl (publicât te traduzion furlane sul mensîl "la Patrie dal Friûl" dal mês di Decembar) al sclaris dai obietifs, palesâts tal articul 2: popolazion e culture: «rispietâ, conservâ e pocâ

emissions incuinantis e i lôr efets negatîfs te region alpine e lis transmissions di sostancis incuinantis ch'â rivin di fûr»; difese dal teren: «fâ calâ il disfasiment continuât de cualitât e de cuantidât dal teren, in mût specific doprant tecnicis di

covente, l'ambient naturâl e il paisaç, di mût di garantî il bon funzionament dal ecosistem... la rigenerazion e la riproduzion tal timp dai bens naturâi, cence dismenteâsi de diversidât e de bielece de nature e adimplen dal paisaç»; agri-

devant insiemit cu lis esigençis ecologjichis e sociâls, limitant lis ativitâts ch'â puedin vuastâ l'ambient e stabilint, in particulâr, zonis di rispiet»; transpuarts: «ridusi i efets negatîfs e i risks ch'â saltin fûr par colpe dal trafic interalpin e transal-



La region alpine seont la "Convezion des Alps"

l'identidât culturâl e sociâl des popolazions locâls, par sigurânt lis risorsis primis par vivi, in particulâr ju insediamenti e un svilup economic compatibil cul ambient, cence dismenteâsi di favorî la comprension tra ducj e lis relazions di colaborazion fra i popui alpini e extra-alpini»; planificazion teritoriâl: «garantî che dut il teritori al sedi doprât in mût contignût e resonât e in prevision di un svilup san e armoniôs, tignint cont in mût speciâl dai risks naturâi»; difese de cualitât dal aiar: «ridusi saldo lis

produzion agricule e forestâl ch'â rispietin il teren, sfrutant cun gracie superficialis e terens, controlant lis mangjaduris da l'aghe e l'impermeabilizazion dai terens»; economie de aghe: «comedâ la cualitât naturâl des aghis e dai sistems idrics... fasint oparis idrics compatibilis cu la nature e sfrutant l'enegie idriche in mût di tignî parimenti cont dai interès de popolazion locâl e dal interes de conservazion dal ambient»; protezion de nature e difese dal paisaç: «protezi, tutelâ e comedâ, s'al

culture in montagne: «garantî, tal interès coletif, la conservazion e la gjestion dal paisaç rurâl tradizional, cence dismenteâsi di un'agriculture misurade sui lûcs e in armonie cul ambient»; boscs di mont: «sigurâ la conservazion, rinfuarcî e tornâ a meti adun lis funzions dai boscs, in particulâr ch'è protette, miorant la resistence dai ecosistems di bosc e doprant une silviculture adadate pe nature»; turisim e ativitâts pal timp libar: «fâ in mût che lis ativitâts turisticis e dal timp libar a vadin in-

pin... doprant di plui i transpuarts su lis sinis, in particulâr chei merceologjics»; energjie: «buri fûr sistems di produzion e di distribuzion e di utilizazion de energjie in mût ch'â sedin rispietâs la nature e il paisaç e par pocâ misuris pal sparagn energjetic»; economie des scovadis: «sigurâ la ricolte, il riciclâ e il tratament des scovadis cun sistems adadats a lis esigençis topografichis, geologjichis e climaticis di aree alpine, smirant in particulâr la riduzion de produzion di scovadis».

Ai 27 di Zenâr, la XLVIII Zornade mondiâl

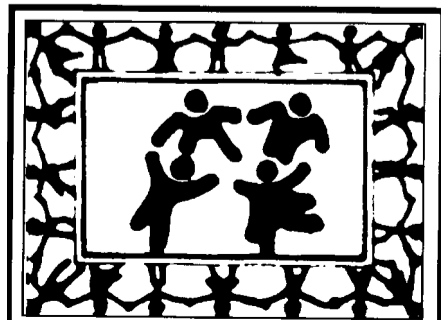
Pai malâts di lebre

Domenie ai 27 di Zenâr, par dut il mont si celebre la "Zornade a pro dai malâts di lebre". L'apontament di riflession e di solidaridât, in Friûl al marce l'inizi de "Campagne anuâl" di "I nostri amici lebbrosi", l'associazion che di passe 30 agns e opere in dut il mont par combati la lebre dislidrisant lis sôs causis, ven a stâi la fam, l'analfabetism, la scjarsetât d'igjene, la mançance di servizis essenziâi tant che lûs, fognis, un cuviert par sore dal cjâf...

La lebre, difat, al è un mâl tant teribil ma ancje tant curabil e, sore il dut, prevignibil. L'associazion

fondade dal dotôr Daniele Sipione, slargjant simpri di plui la rêta de solidaridât partide di Udine e dal Friûl, orepresint e tengon dongje benefators di dute Italie e ancje di fûr.

Ogni an a vegnin destinâts centenârs e cen-



Il simbol dal projet "Catena d'amore"

tenârs di milions par progjets positifis in 30 Paîs dal mont par. Il belanz de clape dal dotôr Sipione al svante passe 31 miliarts di ufertis transformatis in ospedâi, dispensaris, bancjis dal ris, scuclis di ogni grât, acuedots, poçs, cjasis e borcs intûrs par lebrôs. Tal 2002, l'impegn di "I nostri amici lebbrosi" al sarà chel di fâ sù une globalizazion disferente di ch'è dai grancj

dal mont, tant a di une "Globalizazion de sperance". «Se ognidun, cul so stîl e tal so ambient di vite, al slungjarà une man par ufri solidaridât e sperance a di chel ch'â sta daprûf di lui, la fuarce di resistence e di trasformazion si multiplicarà», al à dit Daniele Sipione, intant de samblee anuâl de clape, tal mês di Novembar. «O vin viodût il prin trapiant di cûr, il prin om su la lune e il mûr di Berlin sdrumât... Parcè no podino permetisi d'insumiâsi di int e di fats ch'â voltin la direzion suicide di un svilup mat, puartant l'umanità suntune strade di sperance globâl?».

Un lunari speciâl

«**D**uta ruba propi nostrana»: al è dabon cussî il "Lunâr di Orsaria, Pagjâr, Levrons e Cjasâi pel 2002" che, ancje chest an, lu à prontât cun grant amôr il poet Miut Bundo Disot (Zuan Maria Basso).

Tirant dongje lis fotografii di une volte des primis comunions, dai nuviçs, dai scuclars e dai mestrîs e po ancje chês dai conscrits, Basso al propon une ricostruzion simpatiche e familiâr de storie dal so comun e dai savoltaments sociâi e culturâi ch'â son capitâts fra i agns dal Trente fintremai ai agns dal Setante.

«Cjalant chistis fo-

tografiis - al scrîf l'autôr te jentrade in rime, dulâ ch'al dopre la varietât furlane locâl - /el è un snissil dei tre paîs, / e jè la la nestra cjâra int/ ch'è oramai lada, ch'è presint, / cun dutis li' traviersis / che tûcjin fin che si à vîs». Miut Bundo Disot, clas 1933, di simpri incà al ten cont lis memoriis e lis tradizions di Orsaria.

In plui di curâ l'edizion des poesiis dai poets popolârs dal so paîs, ancje lui al à pandût i siei sentimenti in puisiis tiradis dongje tes ricolts: "Sul ôr dal Nadison" (1972), "Bulgadis" (1977), "Mans ruspiosis" (1983), "Int nestra" (1987), "Spinis e rôsis" (1990).

Gastronomia

L'incontro con Guido Lanzellotti, "patron" dell'Osteria Altran, a Ruda, in località Cortona

Cucina dai gusti decisi mai banale né alla moda

di Bruno Peloi

Nascosta, ma a due passi da grandi centri turistici come Aquileia e Grado. E relativamente facile da raggiungere. È l'Osteria Altran, in comune di Ruda, prima meta del 2002 nel nostro viaggio alla ricerca della ristorazione di livello. Ecco l'indicazione per arrivarci senza chiedere informazioni a chicchessia. Presa l'autostrada per Trieste, si esce al casello per Gorizia e si punta su Villesse; al primo bivio si tiene la destra con direzione Cervignano. Dopo un paio di chilometri, si svolta a sinistra verso Ruda. Raggiunto il paese, lo si attraversa tutto finché si trovano le indicazioni sia per la località Cortona sia per l'osteria, ubicata a circa 2 chilometri e mezzo dal comune capoluogo.

Per il gestore, Guido Lanzellotti, "chi entra nel locale deve sentirsi a casa, non al ristorante, talché non deve avere l'impressione d'essere cliente, ma



Guido Lanzellotti (seduto a sinistra) con i suoi collaboratori

ospite e quindi amico".

E questa "filosofia" si riscontra pure nelle proposte di cucina. "Abbiamo scelto - dice ancora Lanzellotti - di rimanere nella tradizione gastronomica friulana, ma con una visuale personalizzata. Vogliamo riscoprire i vecchi gusti, quelli di casa appunto, magari riconducibili a tanti anni fa. Non c'interessa essere alla moda. Da noi i gusti devono essere gusti. Quindi, si tratta d'una cucina decisa (che non vuol

dire pesante) e nemmeno scolastica. I nostri piatti non sono mai banali, ma frutto d'una ricerca e d'una evoluzione costanti e perciò sempre punto di partenza, mai d'arrivo. Per essere coerenti con tutto ciò, la scelta della materia prima è importantissima. E non sempre è facile reperirla, sia per la qualità che pretendiamo sia per la quantità che ci è necessaria". Tourbillon di proposte, dunque, all'Osteria Altran: in oltre due anni ha cambiato con-

tinuamente la preparazione dei piatti. Nel 2001, sono stati confezionati oltre una quarantina di menù diversi. Gli ingredienti costanti sono i prodotti del forno della casa (panifica due volte il giorno): pane, grissini, kipfel (retaggio asburgico), piccola pasticceria, 5-6 qualità di dolci. Per il resto, si va per "titoli": carni bianche e rosse, di maiale (lo stinco, cotto in modi diversi naturalmente, è uno dei pezzi forti del locale), o di animali da cortile; oppure il pesce, sempre freschissimo, pescato tra Marano, Grado e Trieste; o, ancora, le uova e le verdure di giornata.

"Intelligente": così è stata descritta in una guida nazionale la cantina dell'Osteria Altran. "Per il rispetto che devo all'ospite-amico - dice ancora Lanzellotti -, scelgo personalmente, dopo averli assaggiati, tutti i vini che si trovano sulla carta. Ci sono sì i prodotti regionali, ma la scelta è ampia pure per i nazionali e gli

internazionali. E soprattutto c'è un grande rispetto per il rapporto qualità-prezzo. Non suggeriamo mai vino sfuso. Quello della nostra azienda agricola trova ottimi sbocchi per altre vie".

Eterogenea la clientela che frequenta l'Osteria Altran. Il passaparola dei clienti soddisfatti rende inutile anche la più piccola operazione di marketing. Qui arrivano le famiglie concesso di mangiare bene senza svenarsi, così come il cliente austriaco che non bada a spese: pranza e se ne torna soddisfatto oltre confine.

La cucina è affidata alla competenza di uno chef giovane ma già collaudato: Alessio Devidè, vincitore, tra l'altro, di un recente festival della cucina italiana all'Elba e finalista al Marchesi award. Con lui collaborano il cuoco Denis Nardin e alcuni aiutanti.

Per quanto detto in precedenza, fondamentale il lavoro in sala: vi operano Antonio Bernardi (per anni

maitre all'Astoria Italia di Udine) e Denis Ballaminut. Ma la vera anima nel rapporto con gli ospiti è lo stesso Guido Lanzellotti. "Tutti noi ci muoviamo - dice ancora - con precisione e cordialità, ma con discrezione. In fondo, questa è una professione da vivere serenamente e con distacco. Preferiamo smitizzare le tentazioni verso un perfezionismo fuori luogo".

Diversificati i prezzi: si va dalle 55.000 del menù degustazione (due antipasti, due primi, un secondo, dessert e piccola pasticceria), alle 85.000 per il menù degustazione carne e pesce; ancora 55.000 per le proposte dei piatti di stagione. Bevande a parte.

Come detto, l'Osteria Altran si trova a Ruda, località Cortona 19. Osserva turno di chiusura lunedì e martedì. Per essere sicuri di trovare posto, meglio sempre prenotare: telefono 0431 - 969402, fax 0431 - 967597; e-mail: osteria.altran@libero.it.

È come entrare nella casa del vecchio amico di campagna

Poche case, la prima costruita nel 1889, immerse nella campagna friulana. È Cortona, località in comune di Ruda. Qui la "ricchezza" è costituita dalla terra e dai suoi prodotti. Servono braccia e carattere per ottenere risultati. Lo capisce la famiglia Altran che nel 1964, in questo borgo rurale con caratteristiche austro-ungariche, dà vita a un'azienda agricola. Terreni alluvionali con vene argillose e ghiaiose favoriscono la coltivazione della vite. E dunque la cantina diventa volano per il con-

seguito agriturismo. Nel 1996 la famiglia Altran passa la mano. Le subentra una società, che però non cambia il nome: la Altran Srl. Ne è presidente il monfalconese Guido Lanzellotti; suo braccio destro è il consigliere Luciano Pinat.

L'agriturismo dopo pochi mesi si trasforma in ristorante, pur se la ragione sociale parla di ancora di osteria. "Non intendevano più proporre soltanto i nostri prodotti: ci pareva riduttivo - confida Lanzellotti -; allora abbiamo fatto questa scelta. Ci piaceva e ci

piace ritagliarci nuovi spazi in cucina. Ci ha mosso una convinzione: alle nostre latitudini, mangiare non significa più sfamare. È piuttosto un'espressione del buon vivere, nel rispetto anche (ma non soltanto) delle tradizioni".

L'osteria Altran è locale accogliente, caldo, caldo com'erano un tempo le dimore della gente friulana di rango. L'impressione è quella d'entrare nella casa del vecchio amico di campagna: fra pareti dai colori tenui, fanno bella mostra di sé pregiati mobili antichi, "spartani" ma funzionali; sedie impagliate; delicata linneria giallo-panna con composizioni di rose al centro d'ogni tavolo; e ancora i "segnì" del passato: tante vecchie radio, macinini da caffè, calcolatrici del tempo che fu, la macchina per cucire della bisnonna, il trombone, l'armonica, una "mitica" affettatrice Berkel, i calessi, le bris'cje (anche con pattini da neve)...

Il ristorante dispone

di tre accoglienti sale (una per non fumatori): vi possono trovare posto una novantina di persone.

L'ambiente è circondato dall'azienda agricola, per gestire la quale, nel 1997-98, è stata costituita al Altran Sas (Lanzellotti e Pinat ne sono sempre i referenti).

Si tratta di 30 ettari di terreno, dei quali 25 a vigneto. Al centro c'è un laghetto naturale, di risorgiva, "sfruttato" soltanto a fini paesaggistici (vietate caccia e pesca) "La missione aziendale - ricorda ancora Lanzellotti - è quella di seguire la terra, e il vino in particolare.

La produzione è di circa 70-80 mila bottiglie l'anno: tra i bianchi, Tocai, Pinot bianco e grigio; tra i rossi, Merlot, Refosco, Cabernet franc.

È un'attività in pieno sviluppo: tutti gli impianti viticoli sono in rifacimento e la cantina è appena stata rimessa a nuovo".

Per il futuro è prevista la costruzione di alcune camere...



La ricetta

Ecco la ricetta suggerita ai lettori di Udine Economica dall'Osteria Altran. Si tratta di Ravioli all'uovo di quaglia affogati al caprino.

Ingredienti: 50 gr di pasta all'uovo cruda, 30 gr di formaggio morbido al tartufo, 20 gr di ricotta fresca,

2 uova di quaglia, 50 gr di formaggio di capra molto fresco, 100 gr di buon brodo, 10 gr di tartufo nero, 10 gr di terrina di foie gras, 20 gr di burro.

Preparazione. Stendere a velo la pasta all'uovo e ricavare quattro dischi, inumidirli e sistemare una cucchiata di ricotta e formaggio al tartufo mescolati assieme e corretti di gusto; formare un nido e adagiarvi l'uovo di quaglia. Coprire con un altro disco di pasta e sigillare; ripetere l'operazione. Preparare intanto una zuppa molto fluida facendo sciogliere il formaggio di capra

con il brodo, correggere di gusto, tenere al caldo. Sciogliere la terrina di foie gras assieme al burro e un goccio di brodo.

Tagliare a julienne molto fine il tartufo nero e friggerlo un secondo in olio bollente, tenere al caldo. Cuocere i ravioli in vaporiera per 3 minuti, bagnandoli con un mestolo di acqua bollente salata; versare in una fondina calda la zuppa di caprino montata con il frullino a immersione, fino a che non risulti bene schiumosa, immergervi due ravioli in modo che solo la parte gialla dell'uovo rimanga fuori dalla zuppa. Schiumare anche il foie gras, aggiungerlo alla zuppa senza coprire i ravioli. Guarnire con la julienne di tartufo.

Da abbinare con un vino bianco con buon aroma, come il Sauvignon Friuli 2000, della tenuta Beltrame di Bagnaria Arsa (Doc Aquileia).



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta al Vecchio Stallo di Udine

Il "nostrano" orzo e fagioli ma anche piatti di altre regioni

di Bruno Peloi

"Par là ta l'ostarie Allo Stallo nol covènte sei màs, ancie se ve une rascie di mat al giove e al iude a ciatàsi culi come in paradìs". Tradotto liberamente: Per frequentare l'osteria Allo Stallo non necessariamente uno dev'essere matto; però un pizzico di follia è necessaria per ritrovarsi in questo locale, così come per accedere al paradiso. È il motto riportato sul biglietto di visita di uno dei più conosciuti locali udinesi, Al Vecchio Stallo, appunto, situato in via Viola 7. Siamo nel cuore della città, a qualche metro dal Museo delle arti e tradizioni popolari e a pochi passi della vitalissima via Poscolle.

Già il nome spiega la genesi dell'ambiente: qui un tempo sostavano carrettieri e cavalli. Li ospitavano un'ala del secentesco palazzo Magrini, allora come oggi proprietà dei conti di Maniago. C'erano la locanda per quegli uomini forti, le stalle per gli animali e il sottoparco per i carri. Di tutto ciò, c'è ancora traccia. Pur con le inevitabili trasformazioni, l'edificio è rimasto quello d'un tempo, la locanda s'è rammodernata, ma ai muri ci sono i segni di quel pionieristico passato: i basti, le briglie,

attrezzi da maniscalco, ferri di cavallo, feràì (lampade da carro), ma anche oggetti dell'epopea alpina come sci, ramponi, borracce e gaviotte, o la vecchia radio e fotografie del tempo che fu...

Dal 1985, il locale è gestito dai fratelli Enzo, Mario e Maurizio Mancini, affacciatisi al mondo della ristorazione con l'intento di "cambiare nella continuità, mantenendo vitale il meglio della cucina e del calore dei locali tipici friulani, accoppiando a queste caratteristiche quel tanto di eleganza e modernità richiesti dal gusto moderno". Oggi si può parlare di obiettivo centrato, con un valore aggiunto: oltre ai piatti della tradizione friulana, Al Vecchio Stallo propone anche ricette di altre regioni: la caponata siciliana, la trasteverina coda alla vaccinara, la meridionale pasta all'arrabbiata o le napoletane zucchine alla Scapace, tanto per citare.

I piatti forti sono però nostrani. In questa stagione fredda, per esempio, tra i primi qui si trovano gli gnocchetti fatti in casa, di patate e di zucca, oppure i cjalzons alle erbe aromatiche. Tra i secondi, i friulanissimi brovada con musetto e frico, ma anche baccalà alla vicentina con polenta, trip-

pe alla parmigiana, rognone trifolato, stinco di maiale o bollito misto con salse.

Ma c'è un piatto che va per la maggiore: il gustoso Orzo e fagioli. Ecco la ricetta. Si soffriggono carote, sedano e cipolla. A parte, si fa bollire l'orzo. Dopo averli tenuti una notte in ammollo, si fanno bollire anche i fagioli secchi. Quindi, si passa al setaccio la metà di questi fagioli. Infine, si unisce il tutto, si aggiusta con sale e pepe, si riscalda e si serve. È un primo nostrano che prepara lo stomaco a "imprese" più ardue, specie se abbinato al vino giusto: un Merlot Riserva di Gigi Valle può essere la soluzione ideale. Per i golosi, non mancano i dolci. Su tutti, il dessert della casa, la Coppa Stallo: deliziosa crema di tiramisù con cacao e savoiardo.

Al Vecchio Stallo può ospitare fino a un centinaio di commensali, sistemati in due sale. Nella la carta dei vini ci sono i prodotti di alcuni importanti vigneron friulani. Presenti pure etichette toscane, lombarde, venete e francesi (Champagne). Il grosso del lavoro la cantina (curata da Enzo) lo fa però con il vino sfuso: in particolare, Merlot, Cabernet franc e Tocai, dell'azienda agricola Luisa di Mariano del Friuli.



Al Vecchio Stallo qualche anno fa. Secondo da destra, Enzo Mancini; al centro, Vigi "blesteme"

Ai fornelli c'è Mario, cuoco dal 1975. Con lui collaborano Daniela, Verica e Luigi. In sala, coi fratelli Maurizio ed Enzo, ci sono il simpatico Bepi e le sorelle Lucia e Rosa. Al banco di miscelata, Paola. Eterogenea la clientela. Un habitué è il sindaco Sergio Cecotti. Non mancano i professionisti, che si alternano a operai, gente comune o intere famiglie. Ma qui arrivano pure emigranti che ritornano in Patria e tifosi di vari sport di passaggio per Udine (lo testimoniano le tante sciarpe e magliette lasciate per ricordo).

Il locale è sede di Borgo Poscolle (vincitore di un palio cittadino) e anche del Comitato friulano per la difesa delle osterie. L'osteria qui è ancora ambiente cordiale, la cui storia l'han fatta clienti emblematici della friulanità passata, come gli scomparsi Vigi "blesteme" e Aldo Ceschia, e altri che la perpetuano, come Gianni Zilli, detto il "supervisore", data la sua costante frequentazione mattutina, pomeridiana e serale.

Grande la vivacità dei tre fratelli Mancini: Enzo, il burbero "marescial", cui la caserma d'artiglieria da

montagna pare essersi incollata addosso; Mario il "filosofo", con forte passione per il sapere e l'arte; Maurizio il "dotto", militesente con titolo di studio (liceo scientifico). Tre caratteri spesso in collisione. Ne nascono colorite "baruffe", che sfociano sempre in gustose scenette o in improvvisati cori.

Al Vecchio Stallo un pasto, bevande comprese, costa dalle 25 alle 40 mila lire. Il locale (chiude il mercoledì) è frequentatissimo. Per essere sicuri di trovare posto, meglio telefonare: 0432 - 21296.

L'angolo dell'editoria friulana

Una civiltà che sta scomparendo

di Silvano Bertossi

Si sa che i cambi epocali portano a un mutamento radicale di abitudini, di punti di riferimento e di parametri codificati nel tempo. Un cambio epocale, quando avviene, modifica strutture e sistemi proponendo, via via

nel tempo, nuovi codici. Sono queste alcune osservazioni che vengono, di primo acchito, alla mente avendo tra le mani una pubblicazione dal titolo "Una civiltà che sta scomparendo alle soglie del terzo millennio", edita da "la bassa", associazione

culturale per lo studio della friulanità del Latisanese e Portogruarese. È un libro di grande formato, fatto a più mani, perché opera di più autori.

Mario Giovanni Battista Altan parla dei lineamenti storico-amministrativo-politici delle comunità rurali del Friuli e del Veneto orientale partendo dall'epoca protoromana e romana, passando poi ad analizzare le comunità rurali che hanno risentito delle influenze celtiche e romane, per arrivare ad analizzare gli aspetti della vita amministrativa, religiosa, militare, sanitaria delle comunità contadine.

Giuliano Bini affronta il problema dell'immigrazione contadina veneta nella Bassa friulana con considerazioni, testimonianze e rilevamenti empirici a campione nei comuni di Muzana del Turignano, Palaz-

zolo dello Stella, Pocenja, Precenicco, Ronchis e Teor. I veneti nella Bassa friulana - annota Bini - c'erano già ben prima che il Friuli fosse Friuli, ben prima che la gente di qui fosse innervata da sangue, caratteri e cultura di Latini, Celti, Germani e Slavi. Nello studio si parla dell'immigrazione veneta moderna, quella che si manifestò, con particolare evidenza, verso la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento e che arrivò con "i profughi del Piave", gli anni della bonifica. Attraverso i cognomi dei residenti in questi territori si può risalire ai loro paesi di provenienza situati nelle province di Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Vicenza e Verona.

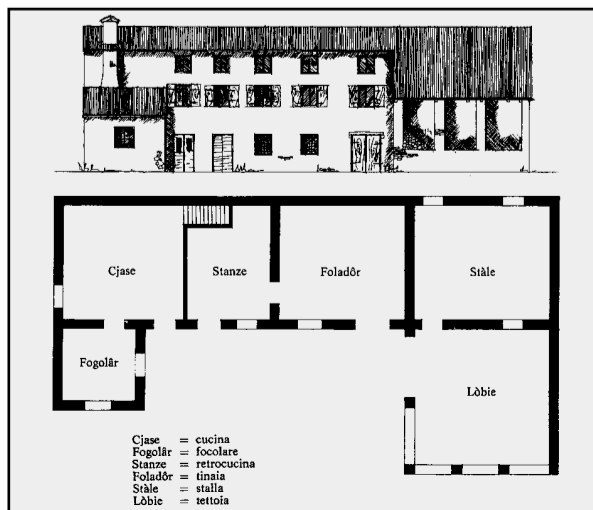
Gianfranco Ellero parla di un secolo di bonifiche che contribuirono nettamente al cambio del paesaggio della Bassa a sinistra del

Tagliamento. Cita i consorzi di bonifica sostenendo che la "bonifica integrale" di questa zona fu avviata e in gran parte realizzata fra le due guerre. Lo studio è arricchito dall'interessante materiale fotografico che offre al lettore uno spaccato e una giustificazione geostorica sull'argomento. Si tratta di una cinquantina di immagini che illustrano vivamente questa bonifica. Un capitolino in friulano è dedicato a "Li rogassions", processioni che si tenevano nei giorni immediatamente precedenti all'Ascensione.

Roberto Tirelli sofferma le sue attenzioni sull'agricoltura e sulla storia rurale della pianura friulana di qua e di là dal Tagliamento, una storia fatta di mansi, servi rustici e di massari, di mi-serie e duro lavoro e di tradizioni legate all'agricoltura. "Il Friuli contadino - scrive Tirelli - è definitivamente scomparso poiché con l'agricoltura tradizionale è scomparsa gran parte della identità friulana".

Benvenuto Castellarin scrive sui vecchi racconti. Il titolo della sua ricerca è già significativo "Cuan' chi il nonu al conteve e il nevòt al scoleve". Franco Gover, attraverso gli ex voto, descrive scene di vita contadina della gente della Bassa. Enrico Fanton parla dell'architettura spontanea, caratterizzata dalle costruzioni e dalle case contadine edificate proprio al servizio del lavoro dei campi. Case rurali di forma semplice con le loro caratteristiche costruttive.

Delle tradizioni popolari della civiltà della Bassa, tradizioni che si rinnovavano a San Michele al Tagliamento, scrive Franco Romanin, concludendo che questo ricco patrimonio popolare è salvato, per ora (e non per molto più ancora), solo attraverso il racconto, tramandato in forma orale. Tutte le forme tradizionali, che una volta si ripetevano con regolare scadenza temporale, sono diventate ora solo oggetto di studi, di ricerche e di ricordi.



Industria

Si sono rafforzate le tendenze al rallentamento profilatesi nell'ultimo trimestre 2000

Allarme degli industriali Economia in frenata nel 2001

“L'economia nella provincia di Udine, nell'anno 2001, ha registrato un deciso rallentamento, ma nelle imprese non è mai venuta meno la fiducia visto che le aziende continuano a investire e continueranno a farlo”. Lo ha affermato il presidente dell'Associazione Industriali della provincia di Udine Adalberto Valduga, nel corso della tradizionale conferenza stampa di fine anno. Valduga ha evidenziato come le tendenze al rallentamento, che si erano già profilate nell'ultimo trimestre 2000, si siano rafforzate nel 2001, toccando in particolare alcuni settori, come i comparti del legno e della carta, e risparmiandone altri come, per esempio, l'industria meccanica che ha complessivamente “tenuto”. In un periodo di domanda debole come quello attuale, contrassegnato da una stagnazione dei livelli occu-

pazionali, l'impresa friulana, tuttavia, è convinta che la ripresa sia dietro l'angolo, a cavallo tra il primo e il secondo semestre del 2002.

“Necessaria in regione una nuova stagione di riforme”

Valduga si è poi soffermato sulla necessità che nel 2002 parta una nuova fase di progettualità in Regione. “E tempo - ha rimarcato il presidente - che pubblico e privato mettano da parte litigiosità e incomprensioni e avvino una nuova stagione di riforme”.

“In Regione c'è bisogno di idee e di progetti. Prioritario è il discorso sulle infrastrutture, ma altrettanto importanti sono anche gli interventi per il

riposizionamento e il coordinamento delle finanziarie regionali. A tale riguardo noi industriali auspichiamo la privatizzazione di Mediocredito: è questa l'ultima occasione per mantenere ancora in Regione una parte importante della finanza locale”.

Il presidente dell'Assindustria ha poi evidenziato come la delocalizzazione cui stanno dando vita le aziende friulane sia positiva. Qui, nella maggior parte dei casi, si è scelto di delocalizzare solo alcune parti della produzione, mantenendo in Friuli quelle più qualificate e soprattutto la mente operativa dell'impresa. Ma il Friuli può essere esso stesso luogo di delocalizzazione: “Dobbiamo attivarci, assieme alla Regione, per portare nel Friuli-Venezia Giulia aziende leader internazionali in settori innovativi che potrebbero ampliare la nostra tradi-



zionale tipologia produttiva”.

Valduga, che ha avuto parole di apprezzamento per il sindaco di Udine Cecotti (“ha idee ed è pragmatico”), ha infine riformulato l'invito alla Regione di smobilizzare quelle risorse che non sono più

produttive o essenziali. “Per esempio - ha detto - non è più necessario che la Regione mantenga una partecipazione in Autovie Venete”.

Alla conferenza stampa, oltre a Valduga e al direttore dell'associazione, Ezio Lugnani, sono inter-

venuti anche i vice-presidenti Gabriele Drigo, Adriano Luci e Giuliano Vidoni, il capogruppo delle imprese di autotrasporto merci conto terzi, Michele Bortolussi, e il delegato dell'Assindustria all'ambiente Giuseppe Morandini.

Il presidente dell'Api convinto nel riscatto dell'economia nel 2002

Paniccia fiducioso nella ripresa della piccola impresa



Massimo Paniccia

hanno dimostrato buone capacità di tenuta. Anche per il settore del legno e dell'arredamento, che ha incontrato le maggiori difficoltà, ci sono incoraggianti prospettive di ripresa. Una conferma, del resto, proviene dal fronte dell'occupazione, dove, se cedimenti si sono verificati, essi hanno riguardato le industrie di maggiori dimensioni, mentre quelle minori hanno addirittura espresso segni di crescita.

La crescita della piccola impresa costituisce, anzi, a giudizio di Paniccia, uno dei fattori strategici su cui si gioca lo sviluppo e il futuro dell'economia italiana e locale. In Italia su circa tre milioni e mezzo d'impresie soltanto tremila superano i 200 addetti. In una regione come il Friuli-Venezia Giulia con oltre 100.000 piccole realtà aziendali sarebbero utili almeno 2.000-3.000 imprese di medie dimensioni secondo le classificazioni europee per stabilire un giusto equilibrio. Ciò deve essere interpretato sia sotto il profilo economico sia sotto quello sociale o, più strettamente, culturale. La dimensione media è quella che si attaglia meglio alle sfide dei mercati internazionali, conciliando la flessibilità dell'impresa più piccola con la massa cri-

tica economico-finanziaria e organizzativa necessaria a politiche aziendali di competizione sui mercati internazionali; ciò vale anche per l'aspetto più strettamente finanziario e patrimoniale, considerato anche che il sistema del credito europeo si regola più sull'assetto “qualità” dei bilanci che sulle conoscenze e sui rapporti personali, sui quali non poco si caratterizza il nostro rapporto banca-impresa.

Sul terreno sociale, la media impresa rappresenta quell'anello mancante tra piccola e grande dimensione che più agevolmente può contribuire all'assorbimento delle forze lavoro in uscita dalle imprese di più grandi dimensioni costantemente protese alla ricerca dell'efficienza assoluta, con inevitabili contraccolpi per il sistema sociale che sta loro attorno. Forse, ancora più importante per il Presidente dell'Api di Udine è la dimensione culturale dell'auspicabile fenomeno, dove per crescita si deve prioritariamente intendere l'affinamento, anche attraverso la formazione, della cultura d'impresa e delle capacità manageriali, che portino gli imprenditori a guardare allo sviluppo più in termini di programmazio-

ne e strategia che in termini di quotidianità.

Se questi sono gli sforzi e gli impegni che si possono chiedere ai piccoli imprenditori, va precisato - conclude Paniccia - che devono essere, contestualmente, poste le condizioni esterne perché si verifichi questo salto di qualità. La ten-

denza al “nanismo” delle imprese si può vincere solo se, a livello nazionale, Governo e Parlamento daranno un energico colpo di timone alla nave “Italia”. I problemi da risolvere sono gli stessi di qualche anno fa; mai, però, adeguatamente affrontati e, cioè: il carico fiscale, la mancanza di regole

semplici e chiare, una burocrazia pervasiva e poco efficiente, la carenza di infrastrutture, il costo del lavoro e, sia pure in misura meno accentuata rispetto al passato, l'accesso al credito. In una parola, il ritardo nella modernizzazione rispetto agli altri grandi competitori internazionali.

Che rientrino i nostri connazionali in Argentina

Cna, gli auspici per il 2002 del presidente Puntin

“Il mio auspicio è che, con il 2002, possano rientrare in Italia i nostri connazionali residenti in Argentina, nazione cui noi, in questi giorni, guardiamo con viva preoccupazione per la gravissima crisi economica che sta attraversando. Sono convinto che, questi nostri emigrati, grazie anche alla loro professionalità, potrebbero trovare facilmente lavoro qui in Friuli pure nel settore dell'artigianato che offre diverse opportunità di occupazione”.

Parole del presidente provinciale e anche regionale della Confederazione Nazionale dell'Artigianato, Denis Puntin, che, per l'an-

no nuovo, confida di veder realizzato anche un altro suo desiderio, quello relativo cioè alla rapida approvazione da parte del Consiglio regionale del tanto atteso testo unico per l'artigianato.

“Speriamo - evidenzia a tale riguardo Puntin - che la Regione tenga nella giusta considerazione le diverse proposte di modifica suggerite dalle associazioni di categoria e volte soprattutto a introdurre una normativa snella, semplice ma efficace”. Il presidente provinciale della Cna invita poi la Regione a essere, nel 2002, un po' meno centralista: “La devoluzione, intesa come snellimento e ra-

zionalizzazione delle funzioni, ottimizzazione delle risorse, riduzione dei vincoli burocratici, è un principio - assicura Puntin - richiesto a viva voce pure dal comparto dell'artigianato che vorrebbe contare di più anche sul versante della programmazione, venire cioè a essere maggiormente coinvolto al momento delle scelte sul proprio futuro”. L'ultimo pensiero del presidente Cna è per le Camere di commercio: “L'auspicio è che diventino sempre più la casa di tutti. Concordiamo pertanto con ogni proposta che intenda valorizzare il loro ruolo e la loro funzione a servizio del mondo produttivo”.

Commercio

Ecco vantaggi e svantaggi per la categoria

La Finanziaria 2002 vista dai commercianti

di Mario Ferro *



Claudio Ferri

La legge finanziaria del Governo Berlusconi per l'anno 2002 prevede novità fiscali di particolare interesse per le aziende commerciali. In primis, di notevole importanza, è l'abolizione dell'imposta di pubblicità sulle insegne di esercizio delle attività commercia-

guamento è previsto anche agli effetti dell'Iva, versando la relativa imposta entro il termine di presentazione del modello Unico. La nuova disposizione vale, al momento, solo per gli anni 2001 e 2002.

Un'altra disposizione fiscale molto importante, riproposta dalla legge finanziaria, è quella che prevede la possibilità per gli imprenditori individuali di optare, entro il 30 aprile 2002, per l'esclusione dal patrimonio dell'impresa degli immobili strumentali per destinazione utilizzati alla data del 30 novembre 2001.

La medesima possibilità di estromissione, come si ricorderà, era già prevista alcuni anni fa e tendeva a ridurre il carico tributario dovuto dai contribuenti nelle ipotesi di cessione o autoconsumo

prof, dell'Irap e dell'Iva stabilita nella misura del 10% della differenza tra il valore normale, determinato su base catastale, e quello fiscalmente riconosciuto aumentato del 30% dell'Iva che si sarebbe dovuta applicare nel caso di cessione soggetta all'Iva stessa. Il pagamento dell'imposta sostitutiva può essere effettuato in tre rate.

Analogamente viene riproposta anche la norma che consente alle società l'assegnazione agevolata ai soci dei beni immobili diversi da quelli strumentali per destinazione, dei beni mobili iscritti in pubblici registri non strumentali per l'esercizio dell'attività e delle quote di partecipazione in società.

Le assegnazioni sono soggette all'imposta sostitutiva così come stabilita dall'articolo 29 della

bre 2001 o comunque risultanti nel bilancio per il quale il termine di approvazione scade successivamente alla data di entrata in vigore della legge finanziaria 2002 e, in ogni caso, risultanti anche nel bilancio dell'esercizio chiuso entro il 31 dicembre 2000.

Si ricorda che sui maggiori valori riconosciuti è dovuta un'imposta sostitutiva delle imposte sui redditi e dell'Irap stabilita nella misura del 19% se riguardano beni ammortizzabili e del 15% se riguardano beni non ammortizzabili.

Rispetto alla vecchia norma, la legge finanziaria 2002 ha introdotto due novità: la prima stabilisce che il maggior valore è fiscalmente riconosciuto ai fini delle imposte sul reddito e dell'Irap a partire dal secondo esercizio successivo a quello in cui la rivalutazione è eseguita, anziché con effetto immediato; la seconda stabilisce che ai fini dell'Irap l'imposta sostitutiva concorre alla formazione del canestro A.

Con l'articolo 8 viene pure confermata la soppressione anticipata al 1 gennaio 2002 dell'Invim che doveva cessare i suoi effetti al 1 gennaio 2003. Come si ricorderà, l'abolizione dell'imposta era già avvenuta con effetto dal 1 gennaio 1993 in concomitanza dell'introduzione dell'Ici, ma vigeva un regime transitorio di dieci anni per gli immobili acquistati entro il 31 dicembre 1992 e ceduti o comunque trasferiti entro il successivo decennio.

La norma prevede, inoltre, l'abolizione della dichiarazione decennale



Invim per gli immobili posseduti da società a condizione che il valore finale al 31 ottobre 1991 non abbia subito incrementi di valore e non sia dovuta imposta. Rilevante anche la norma che prevede la possibilità di affrancare le riserve in sospensione d'imposta esistenti nel bilancio al 31 dicembre 2001, anche se imputate al capitale sociale, mediante il pagamento di un'imposta sostitutiva del 19% da effettuarsi in tre rate annuali e la possibilità di affrancare il valore delle partecipazioni qualificate e non qualificate pos-

sedute alla data del 1 gennaio 2002.

Il valore da attribuire alle partecipazioni alla data del 1 gennaio 2002 è soggetto a perizia giurata di stima.

Su tali valori, inoltre, è dovuta un'imposta sostitutiva stabilita nella misura del 4% per le partecipazioni qualificate e del 2% per le partecipazioni non qualificate che dovrà essere versata entro il 30 settembre 2002 o in tre rate annuali di pari importo.

* responsabile del Servizio Contabilità e Fiscale dell'Ascom



li e di produzione di beni o servizi che contraddistinguono la sede dove si svolge l'attività cui si riferiscono, di superficie complessiva fino a cinque metri quadrati. Con questa disposizione viene stabilito, inoltre, che i Comuni possono prevedere, con apposito regolamento, l'esenzione dal pagamento dell'imposta anche le insegne di superficie superiore ai cinque metri quadrati.

Accogliendo poi le richieste avanzate da più parti, è consentita la possibilità, ai contribuenti soggetti agli studi di settore, di adeguare i propri ricavi non congrui in sede di dichiarazione dei redditi senza l'applicazione di sanzioni e interessi, anche se il relativo studio è stato approvato anteriormente al 2001. L'ade-

degli immobili stessi. L'agevolazione si era resa necessaria a seguito della modifica apportata all'articolo 77 del Tuir che stabiliva la facoltà e non più l'obbligo di includere nel patrimonio dell'impresa anche i beni immobili strumentali per de-

"Ecco i valori delle nuove imposte"

stinazione così come definiti dall'articolo 40, 2° comma, del Tuir.

Come per il passato, l'esclusione dal patrimonio dell'impresa degli immobili strumentali è soggetta al pagamento di un'imposta sostitutiva dell'Ir-

legge 449/97 e devono essere effettuate entro il 30 settembre 2002. I beni possono essere assegnati ai soci che risultano tali alla data del 30 settembre 2001.

Molto interessante è pure la riproposizione della norma contenuta nella legge 342/2000 che prescrive la possibilità per le imprese di procedere alla rivalutazione dei beni strumentali materiali e immateriali, nonché le partecipazioni costituenti immobilizzazioni, risultanti dal bilancio o dal libro dei beni ammortizzabili e ciò al fine di renderli più aderenti alla realtà e adeguare quindi i valori di bilancio a quelli dei partner europei.

I beni rivalutabili sono ora quelli risultanti nel bilancio relativo all'esercizio chiuso al 31 dicem-



Agricoltura

Rigonat: "Anche se i dati Istat sono viziati, occorre guidare il processo in atto"

Agricoltura, calano le aziende ma cresce la produzione

“L'agricoltura regionale sta vivendo la seconda grande rivoluzione della sua storia, quella forse definitiva, che porterà a una ulteriore riduzione delle aziende agricole, a una loro crescita dimensionale e a una contestuale ristrutturazione e rigenerazione verso la qualità. Una rivoluzione che, se sarà adeguatamente sostenuta, potrà spingere le aziende verso produzioni tipiche e di qualità, di minori quantità, avendo come principale obiettivo la salubrità dei prodotti ottenibile soltanto da un ambiente incontaminato, che le aziende s'impegnano a tutelare". Lo evidenzia il vicepresidente regionale di Coldiretti e presidente provinciale Roberto Rigonat commentando i dati Istat e Tagliacarne sull'agricoltura, diffusi recentemente dalle Camere di commercio.

In Friuli-Venezia Giulia

- secondo l'Istat - le aziende attive nel 2000 erano 35.124. In Italia erano 2,6 milioni. Su questi dati, però, è polemica fra Istat e associazioni agricole: Istat considerava nel '90 "azienda" anche i semplici proprietari di terreni, gli orti familiari e i boschi, mentre nel recente censimento no. È evidente che i conti, alla fine, non tornano. Comunque sia, se consideriamo buono il dato Istat, va evidenziato che in 10 anni in Fvg il numero delle aziende s'è ridotto del 39,3%. Le aziende con allevamenti (11.673 nel 2000) si sono ridotte del 63,2% rispetto al 1990. Confrontato con il dato del Nordest, la riduzione è più alta in Fvg. Nel Nordest il calo in 10 anni è stato del 20,2% mentre per le aziende con allevamenti è stato del 20,8%. "Il dato - spiega il direttore regionale di Coldiretti, Oliviero della Picca - va letto con doppia attenzione per il Fvg. La no-

stra regione ha una proprietà fondiaria estremamente frammentata (la superficie media coltivabile di un'azienda era di circa 4,4 ettari nel '91) per cui il dato della forte riduzione, oltre a essere necessariamente depurato, ha anche un aspetto positivo perché sta a dimostrare che finalmente si va a ricomporre una proprietà fondiaria eccessivamente frammentata e quindi a creare aziende che hanno la dimensione per stare sul mercato. Un processo già in atto, ma che va sostenuto".

L'evoluzione dell'agricoltura regionale è confermata dagli studi dell'Istituto Tagliacarne le cui stime sul reddito prodotto nelle regioni indicano per il Friuli-Venezia Giulia un +0,8% del valore aggiunto dell'agricoltura tra il 1991 e il 2000. Come a dire: meno aziende, più produzione. Una tendenza, quella della crescita

delle dimensioni, confermata dalle domande di investimenti presentate alla Regione. Significative le 500 domande presentate negli ultimi 3 anni dai giovani della Coldiretti e le domande presentate dai viticoltori per la ristrutturazione e la riconversione dei vigneti che superano le disponibilità. Ma se il cavallo dell'agricoltura beve (entro la fine dell'anno saranno presentate al Piano di sviluppo rurale domande per investimenti aziendali e per la commercializzazione e trasformazione per oltre 270 miliardi di lire), la nostra Regione non ha messo a disposizione le risorse necessarie.

Servirebbe ancora un centinaio di miliardi: le risorse disponibili andranno a finanziare solo il 16% degli investimenti previsti per il sostegno alla competitività delle imprese agricole e il 37% per gli impianti di trasformazione e

commercializzazione. "Si spera - auspica Rigonat - che la Regione possa reperire nel corso del 2002 ulteriori finanziamenti anche per far fronte al pesante arretrato delle misure A del Piano di sviluppo rurale. Il settore agricolo, diversamente da altri - aggiunge Rigonat -, non si trova a vivere crisi di mercato: i prodotti agroalimentari della nostra regione trovano, infatti, buona collocazione. Le aziende hanno la necessità di strutturarsi e di rigenerarsi. Se vogliamo potenziare il si-



stema agroalimentare, che significa anche controllare e salvaguardare l'ambiente e il territorio e fare turismo di qualità - conclude Rigonat -, non si devono lasciare sole le aziende in questo momento di evoluzione".

Roberto Rigonat soddisfatto annuncia l'avvio delle assemblee di rinnovo cariche

L'azienda Bolzon rinasce con una nuova mandria

La famiglia Bolzon di Bicinicco ha festeggiato il 2002 con la ripresa della produzione dopo l'arrivo di una nuova mandria di una quarantina fra vacche, manze e vitelle di razza pezzata rossa. Lo annuncia, con grande soddisfazione, il presidente della Coldiretti di Udine Roberto Rigonat che ricorda il lavoro fatto dalla federazione a difesa della sfortunata famiglia alla guida di un'azienda considerata da tutti un modello ma che, purtroppo, ha vissuto la triste esperienza di una vacca colpita da Bse. "Non c'era modo migliore per festeg-

giare il 2002", ha aggiunto Rigonat, che non dimentica però di ricordare alla Regione che, nonostante l'impegno e la collaborazione, a causa degli intoppi di Bruxelles, "l'azienda non ha ancora ricevuto i contributi di sua competenza. Mi auguro che il 2002, a distanza di tanti mesi, sblocchi anche questa situazione in modo da venire incontro anche alle altre aziende colpite dalla Bse".

Rigonat, nell'annunciare l'avvio delle assemblee di sezione che coinvolgeranno 19.800 soci chiamati a eleggere i 137 presidenti di sezione, coglie l'oc-

casione anche per un breve bilancio degli ultimi quattro anni di mandato. "Una stagione importante per la Coldiretti di Udine - spiega Rigonat - perché ha concretizzato gran parte del percorso verso l'autonomia, la riorganizzazione e il potenziamento della Federazione. Sono state costituite Impresa Verde, la società che eroga servizi alle imprese agricole, il Caf del Triveneto e nel 2002, Regione permettendo, decolleranno i Caa, i Centri di assistenza alle imprese. È stato avviato il progetto di contabilità industriale ed è stato deciso di avviare Im-

presa Verde alla Certificazione di qualità, il tutto allo scopo di garantire una sempre maggiore professionalità ed efficienza dell'organizzazione.

È stato potenziato così il livello dei servizi di Coldiretti, è stata rafforzata la coesione fra federazioni provinciali, sono stati migliorati i rapporti con la politica soprattutto nel livello regionale, l'impresa agricola è stata posta al centro del nuovo statuto e dell'azione di Coldiretti. Si è consolidata la politica di Coldiretti per la rigenerazione dell'agricoltura sia con Campagna Amica sia con

importanti provvedimenti come la Legge di orientamento o l'etichettatura obbligatoria delle carni, un'idea nata in casa Coldiretti con il progetto "carni sicure". Rimangono sul tappeto molte importanti questioni ancora non risolte sulle quali la Federazione continuerà a lavorare con determinazione.

"In questo contesto - evidenzia Rigonat, che si ricandida alla guida della Federazione di Udine -, Coldiretti rinnova i propri organi dirigenziali, dalla base ai vertici. Un lavoro complesso e impegnativo che coinvolge tutte le sezioni.

Saranno i nuovi eletti a rappresentare i soci all'assemblea dei delegati, composta complessivamente da oltre 200 membri, visto che partecipano di diritto altre figure all'interno di Coldiretti come i presidenti dei movimenti (le donne, i giovani, gli anziani), la giunta uscente, il presidente e il vicepresidente.

Sarà l'assemblea, che si terrà a fine febbraio, infine, a eleggere il presidente provinciale e il Consiglio direttivo composto da 42 persone fra membri eletti e di diritto. A questo organismo il compito di eleggere il presidente.

Non è colpa del gelo se i prezzi aumentano

Coldiretti, ecco quanto costano i prodotti alla produzione

Per i cavolfiori 0,46 euro, 0,32 euro per i finocchi, 0,74 euro per la lattuga, 1,32 euro per il sedano, 0,19 euro per i carciofi e 0,48 euro per gli spinaci: sono soltanto alcuni esempi dei prezzi pagati alle aziende agricole emersi dalle elaborazioni effettuate dalla Coldiretti sui dati rilevati dall'Ismea nelle settimane dal 24 dicembre al 13 gennaio in diverse aree del Paese. Un quadro

generale - sottolinea Coldiretti - che conferma che la crescita dei prezzi alla produzione, verificata per un calo dei raccolti, è limitata solo ad alcune produzioni in campo e si traduce in generale in aumenti di pochi centesimi di euro, tali da non giustificare aumenti eccessivi dei prezzi al consumo.

D'altra parte - prosegue la Coldiretti -, non sono neanche motivate lievita-

zioni generalizzate dei prezzi degli ortofrutticoli, perché prodotti come mele, pere, kiwi, aglio e zucche che sono stati già raccolti e non si trovano più nei campi. Per questo - conclude la Coldiretti - occorre difendersi dalle eventuali speculazioni confrontando sempre i prezzi tra i rivenditori situati in diversi luoghi della città e verificare la correttezza delle conversioni lire/euro.

I PREZZI ALL'ORIGINE - Settimana dal 24/12/2001 al 13/01/2002

PRODOTTO	VARIETÀ	PIAZZA	EURO
Aglio	sfuso	Piacenza	0.14
Carote	generale	Fiumicino	0.23
Cavolfiori	generale	Rovigo	0.41
Cipolle	gialla	Verona	0.19
Lattuga	romana	Siracusa	0.74
Pomodori	tondo liscio	Puglia	0.72
Sedano	bianco	Cuneo	1.32
Spinaci	generale	Rovigo	0.48
Carciofi	spinoso sardo	Oristano	0.19
Finocchi	generale	Cesena	0.32
Patate	varietà diverse	Cosenza	0.26

Fonte: Elaborazione Coldiretti su dati ISMEA

Artigianato

Nelle cifre lo sviluppo del comparto - Aumentano le aziende artigiane in forma societaria

Faleschini soddisfatto 2001 di crescita per l'Uapi



Carlo Faleschini

“**N**onostante il drammatico crollo delle Torri di New York, l'attacco al Pentagono, la guerra in Afganistan e i pesanti contraccolpi che tutto questo ha comportato all'economia mondiale, il 2001 è stato un anno sostanzialmente positivo per l'artigianato friulano in generale e per l'Uapi in particolare”. Lo afferma il presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato, Carlo Faleschini, che sintetizza in una serie di dati la crescita - e la trasformazione - dell'artigianato. “Sono state aggiunte - le capacità, la creatività e l'imprenditorialità della piccola impresa e dell'artigianato, unitamente ai servizi che l'Uapi offre grazie a un perso-

nale altamente qualificato - a determinare la crescita del comparto nonostante le difficoltà”.

Più iscritti all'Uapi - Comincia dall'Uapi Faleschini, evidenziando che nel corso del 2001 è stato del 2,7% l'incremento del numero di iscritti all'Unione. “Occorre però - ha aggiunto - crescere ulteriormente perché sono troppe le aziende artigiane e le piccole imprese che non sono iscritte ad alcuna associazione di categoria”.

Più società - Più in generale, resta sostanzialmente invariato il numero delle aziende artigiane attive in provincia di Udine (circa 15.000), ma è in atto una lenta trasformazione. È, infatti, cambiata sensibilmente la composizione del tessuto imprenditoriale artigiano: crescono le forme societarie (+1,4%) e diminuiscono le ditte individuali (-0,6%). Sono, inoltre, comparse le prime Srl pluripersonali artigiane (36).

Il cavallo beve - Dati positivi anche sulla capacità di spesa del comparto. Fra gli esempi citati da Faleschini, i 500 milioni di lire stanziati dalla Regione a favore dell'e-commerce. In soli 5 mesi le domande - a fronte di nuovi progetti di commercio elettronico - sono state pari a

circa il 160% dello stanziamento, confermando l'efficacia dell'intervento e la positiva risposta del comparto.

Consorzi al via - Nel corso del 2001 sono decolate importanti iniziative, come il Caem, il consorzio artigiano triveneto energia & multiutility per la fornitura di gas ed elettricità con sconti dall'8% al 10%. Grazie alla legge per l'apertura dei mercati, varata dal Governo Amato, le imprese aderenti all'Unione hanno potuto accedere al mercato liberalizzato dell'energia. In un primo momento il beneficio riguarda le aziende con un consumo di almeno 100 mila kwh annui, ma Confartigianato si sta battendo per abbassare questo limite a quota 30 mila ed estendere il risparmio a buona parte del comparto.

Esplode Internet - Nel corso dell'anno sono anche state distribuite ben 16.473 Guide al web marketing per l'imprenditore artigiano, realizzate grazie al contributo di Camera di commercio di Udine, Crup, Soluzione Azienda, Icart. Lo sviluppo è notevole, ma molto resta ancora da fare.

Il portale artigiano - A proposito di Internet, sono state 6.783 le password di accesso al portale

“Artigianinet” finora inviate ad altrettante aziende Uapi. Artigianinet.it è il primo portale interamente dedicato al mondo artigiano. Offre preziosi servizi on-line per le aziende che, grazie a una password individuale e riservata, possono accedervi 24 ore su 24.

Il comparto dell'artistico - Sempre nel 2001, è nato il comparto orizzontale dell'artistico che raggruppa 300 aziende artigiane operanti in provincia di Udine con circa 700 addetti. Lo scopo è quello di mettere a frutto le enormi sinergie con il mercato turistico, colmare temporaneamente il vuoto lasciato dalla soppressione dell'Esa, promuovere le tipicità locali, sviluppare la formazione, il recupero della tradizione e la ricerca creativa.

Muore l'Esa - Ma il 2001 è anche l'anno in cui la Regione ha decretato la morte dell'Esa. Lente per lo sviluppo dell'artigianato è stato attivo per 36 anni (non compiuti). Il 30 settembre 2001 l'Ente, che ha sostenuto e accompagnato lo sviluppo dell'artigianato in Fvg, ha, infatti, cessato di esistere. L'Uapi e la Confartigianato Fvg hanno coperto il vuoto in corrispondenza di alcune iniziative (per esempio: Friuli

Doc) che gli anni scorsi erano state curate dall'Esa.

Con l'Uapi nelle fiere - Chiuso l'Esa, grazie all'Uapi 121 aziende con 216 addetti hanno partecipato a 9 fiere. Il risultato più incoraggiante è dato dalla valutazione fatta dagli imprenditori, la maggior parte dei quali sta programmando di ripetere l'esperienza a più ampio raggio.

La sedia soffre - Il 2001 ha registrato segnali di crisi nel Manzanese, ma questi sono concentrati soprattutto nelle lavorazioni di elementi in legno e nelle aziende “mono-fase” della filiera (92%). Tra le aziende artigiane in crisi nel distretto della sedia, solo l'8% realizza il prodotto finito. La concorrenza sul mercato globale e in particolare con l'Est europeo incide soprattutto sulle produzioni “labour intensive”.

Previsioni - Nonostante le difficoltà, gli imprenditori artigiani non sono pessimisti sul futuro. Le previsioni complessive sul primo quadrimestre del 2002 sono perlopiù rivolte alla stabilità (52%). Coloro che prevedono un aumento della produzione e del fatturato (19%) sono più numerosi di coloro che prevedono una diminuzione (14%), mentre il 15% si dichiara incerto. Il riferi-

mento a un mercato perlopiù locale e probabilmente l'andamento della crisi internazionale ispirano una cauta fiducia nell'imprenditoria locale di piccola dimensione.

Corsi per la sicurezza - Sono 26 le aziende che hanno partecipato al primo corso “Rsp” in materia di sicurezza organizzato dall'Uapi. Il corso era per la formazione di Responsabili aziendali del Servizio prevenzione e protezione, finanziato dalla Regione. Nel 2002 si prevede che il numero di imprese che fruiranno di questo tipo di formazione supererà le 100 unità.

Certificazione di qualità - Sono 25 le aziende artigiane che hanno ottenuto la certificazione di qualità nel 2001 grazie alla collaborazione con la società Orga Nord Est.

Progetti Europei - Sono 5 le associazioni europee di Pmi partner dell'Uapi in un progetto europeo di ricerca finalizzato a trasferire tecnologia per la gestione delle conoscenze nel campo dei servizi manageriali. Il progetto è finanziato dalla Commissione Europea. Oltre a un'altra associazione di categoria italiana, sono partner dell'Uapi due organizzazioni tedesche e una spagnola.

La convention a Udine con il direttore generale di Confartigianato, Giacomini

È nato in Friuli il progetto di benchmarking per le imprese artigiane del Nord dell'Italia

È nata a Udine, in casa dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato, l'idea di applicare il benchmarking anche a una associazione di categoria come l'Uapi la quale, attraverso Confartigianato Servizi, eroga prestazioni a oltre 6.000 clienti nella sola provincia di Udine. Il progetto benchmarking delle associazioni artigiane - così si chiama - è stato ideato in collaborazione con l'Università Ca' Foscari di Venezia ed è stato illustrato a una dozzina di associazioni artigiane del Nord dell'Italia recentemente a Udine. Fra le associazioni presenti, quelle di Brescia, Trento, Verona, Vicenza, Trieste, Pordenone, Venezia. Presente anche il segretario nazionale di Confartigianato, Giacomini.

“Il benchmarking - ha

spiegato nell'occasione il presidente di Confartigianato Udine Servizi, Roberto Mestroni - è uno dei principali strumenti per il miglioramento aziendale perché consente alle organizzazioni di capire i processi interni e di identificare le potenzialità di miglioramento”. Il progetto - dopo gli interventi dell'amministratore delegato di Confartigianato Servizi, Bruno Pivetta, che ha ricordato lo sforzo della società sulla strada del miglioramento dell'efficienza che ha spinto a introdurre già tre anni fa, con l'aiuto del professor Carlo Bagnoli, un sistema di controllo di gestione, e del professor Luciano Olivetto, docente della Ca' Foscari - è stato illustrato dai ricercatori Barbara Piccinato e Marco Vedovato.

“Il benchmarking - hanno

spiegato - si basa sul confronto fra organizzazioni che svolgono attività simili e consente la comparazione con coloro che dimostrano di essere eccellenti, puntando a conseguire una miglior comprensione della propria azienda. Misura scientificamente l'efficienza e l'efficacia dei servizi in essere, identifica per ciascuna associazione le possibilità di miglioramento, acquisisce un quadro rappresentativo sul panorama dei servizi alle imprese, individua i migliori e pone le basi per il trasferimento del knowhow, rendendolo compatibile”.

Il progetto è stato accolto con entusiasmo e grande interesse dai rappresentanti delle associazioni degli artigiani presenti e in particolare dal segretario nazionale di Confartigianato, Giacomini, che ha

evidenziato l'importanza dell'iniziativa e la necessità di introdurre questi progetti nel più grande numero possibile di associazioni artigiane aderenti a Con-

artigianato, “in modo tale da migliorare sul territorio nazionale i servizi resi ai clienti soci”.

Fra i dirigenti presenti, il segretario regionale di

Confartigianato del Fvg, Maurizio Lucchetta, il coordinatore di Confartigianato Udine Servizi, Sandro Caporale, numerosi dirigenti e funzionari.



Al centro il presidente di Confartigianato Servizi Mestroni e l'amministratore delegato Pivetta