

L'economia può essere d'aiuto alla politica

## L'esempio dell'accordino del Trentino

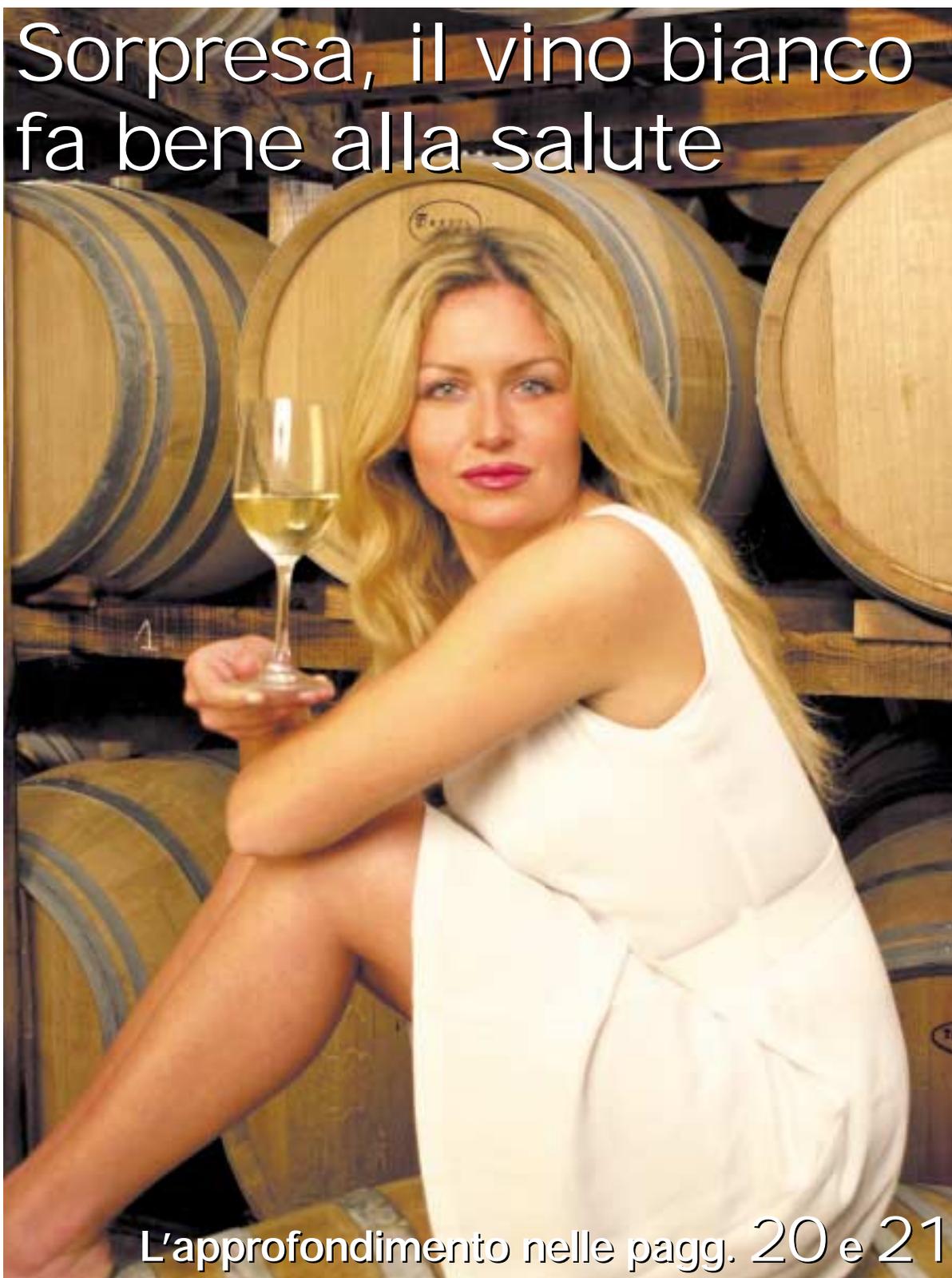
di Ulisse

Affermando che la specialità del Friuli-Venezia Giulia è un valore "anche" per il Veneto, il "governatore" Galan riconosce implicitamente da che parte sta - nelle due regioni - la maggiore convenienza a collaborare. Nella sua. Questo ragionamento, per la verità un po' capzioso, rende chiaro che la cooperazione bilaterale non induce di per sé reciprocità di vantaggi e soprattutto non fuga il sospetto che a esserne premiata sia la regione più forte. Questa è una buona ragione per disancorare l'impegno cooperativo dai binari politico-istituzionali, dove il bilanciamento dei rapporti di forza potrebbe incrinarlo, trasferendolo invece sul terreno dell'economia e degli interessi concreti. In quest'ottica, l'ipotesi di una macroregione come premessa di collaborazione è destituita di... ogni interesse.

L'esperienza del Trentino-Alto Adige dimostra che l'"euroregione" formata con il Tirolo austriaco, e in subordine con la Baviera, è stata la conseguenza e non la condizione dell'alleanza cooperativa sancita negli Anni Sessanta dal cosiddetto "Accordino". Il contenitore geopolitico è successivo allo stabilirsi di relazioni economiche. Lo stesso "Accordino" ha figliato a sua volta, per gemmazione, altre intese. Si è intessuta in questo modo una trama fitta e robusta di agganci economici e di connessioni culturali, estesa di volta in volta alle Università e alla ricerca, all'agricoltura e all'industria.

Dopo, soltanto dopo la formazione di un mercato unico ante litteram in quelle regioni, la politica ha provato a orientarlo su una scala di reciprocità. E soltanto in seguito, su fondamenta così consolidate, la politica ha predisposto la griglia istituzionale dell'euroregione, via via rafforzata (segue a pagina 2)

## Sorpresa, il vino bianco fa bene alla salute



L'approfondimento nelle pagg. 20 e 21

## Lo conferma uno studio dell'Università

Che il vino, anche se bevuto con moderazione e durante i pasti, facesse bene, per molti anni non lo si poteva nemmeno immaginare, figuriamoci dire e scrivere. In un recente passato l'alcol troppi problemi aveva creato anche nella nostra società. Ma, con il benessere, è cambiato pure il modo di bere. E anche nella nostra società, che con il vino ha sempre avuto una grande dimesti-

chezza, si è cominciato a bere meno e a bere meglio. E anche a fare delle ricerche sul vino. E si è scoperto che il vino, se bevuto - lo ripetiamo - con moderazione, fa bene alla salute. Soprattutto il rosso, si diceva. Ma ora è venuto fuori che anche il bianco fa "buon sangue". Lo ha scoperto l'Università degli studi di Pisa, Dipartimento di neuroscienze - Sezione di farmacologia, diretto dal professor Giovanni Umber-

to Orsini, analizzando tre "bianchi" friulani: Verduzzo friulano Isonzo 1999, Pasito di Tocai friulano Collio 1999, Tocai friulano Collio 1999, messi a disposizione dalla società cormonese Collio Srl (presidente Adriano Corsi, vicepresidente l'enoologo cividalese Giovanni Crovato). L'équipe coordinata dal professor Luca Giovannini ha dunque fatto una valutazione delle proprietà antiossidanti e immuno-

modulatorie di Acido caffeico, Tirosole, Resveratolo e Catechina, tutti composti contenuti nel vino. Lo studio ha prodotto esiti a dir poco interessanti, perché le analisi hanno messo in evidenza "una significativa attività antinfiammatoria e antiossidante in alcuni composti polifenolici" trovati nei campioni dei tre vini bianchi esaminati. Per saperne di più il servizio di Bruno Peloi è nel paginone.

New York vetrina mondiale per il Friuli

## Al via il mese della cucina friulana

Cominciata in sordina, con i primi contatti quasi informali tra i ristoratori newyorkesi e la Camera di commercio di Udine, la collaborazione fra il Friuli e New York in ambito agroalimentare è cresciuta rapidamente fino a trasformarsi in una sorta di vero e proprio partenariato.

"Abbiamo investito energie e risorse proprio per attivare un canale preferenziale che ci consentisse di essere presenti, sia a livello promozionale sia a livello commerciale - spiega il presidente della Cciaa di Udine, Enrico Bertossi - su una vetrina, come quella della Grande Mela, dove tutto ciò che riesce ad arrivarci prima o poi diventa, come si suol dire, trendy".

L'ultima iniziativa, in ordine di tempo, è il "Mese della cucina friulana", manifestazione che sta coinvolgendo ventitré esercizi (ristoranti, enoteche, negozi di specialità e wine shops), selezionati fra i più prestigiosi, conosciuti e frequentati della città. "Nell'arco di un mese - chiarisce Bertossi - in ognuno di questi ritrovi si susseguiranno tantissimi piccoli eventi. Oltre alle cene a tema, infatti, realizzate sulla base di un menù friulano, sono state programmate degustazioni, assaggi, presentazioni di singoli prodotti, sofisticati wine drinks e stuzzicanti brunches".

La regia della manifestazione è stata concertata in sinergia tra Bepi Pucciarelli, consulente della Camera di commercio, e una delle maggiori società di comunicazione newyorkesi nel settore della ristorazione e dell'agroalimentare, la Fern Berman Communications. Determinante l'apporto del giornalista Fred Plotkin. Prevista inizialmente per il mese di novembre dello scorso anno, in seguito ai tragici fatti accaduti in settembre è stato rinviata in marzo.

### Attualità:

Sportello unico: accordo con 5 Comuni  
Pag. 2

### Attualità:

Ricordato Gianni Cosetti a un anno dalla scomparsa  
Pag. 4

Nuova scuola alberghiera	15
Bed&Breakfast in Friuli	18
Assegnazione gasolio agricolo	29

# Attualità

(segue da pagina 1)

forzandola con la "rappresentanza" unitaria a Bruxelles e con la convocazione in seduta congiunta delle assemblee dei rispettivi organi legislativi alternativamente nei rispettivi capoluoghi.

Questo percorso può fare da traccia all'"entente cordiale" tra Fvg e Veneto? Sì: l'economia è un motore più neutrale della politica. Se a questa fosse demandato in via esclusiva il compito di pilotare un cammino di collaborazione la nostra regione scontenterebbe subito, per dirne una, lo squilibrio nella rappresentanza, perfino l'asimmetria tra un presidente costretto alla mediazione politica, il nostro, e un Galan che per mandato popolare è egli stesso fonte decisionale. Meglio dunque lasciar perdere ogni riferimento istituzionale per partire dai dati reali e su questi realizzare le possibili sinergie. La stessa entità dei problemi infrastrutturali è di tale portata da sconsigliare divagazioni dilatorie sul terreno politico-istituzionale. La rimozione della strozzatura di Mestre è la prima e più importante condizione perché quest'area possa contare di più in Italia e in quell'Europa centro-orientale verso i cui mercati la nostra impresa è calamitata. Uno studio commissionato dalla Fondazione Agnelli ad Antonio Calafati, docente all'Università di Ancona, e alla Friedrich Schiller di Jena, ha di recente ribadito come il Nord-Est sia, dopo la Germania, l'area che trarrà i maggiori benefici dall'ampliamento a Est dell'Unione Europea. Saranno tanto più rilevanti, questi benefici, quanto più esso riuscirà, con una progettualità infrastrutturale di grande respiro, a fare "massa critica". Le infrastrutture sono appunto l'indispensabile collante di ogni "massa critica" e questa è la condizione minima per movimentare i capitali necessari. Oltre al passante di Mestre, ecco allora spuntare la terza corsia sulla A4, la pedemontana fino a Gemona, l'alta capacità sulla ferrovia Venezia-Trieste. E poi la portualità, che reclama sinergie e coordinamento. Stesso discorso per le agenzie a capitale misto. Dalla collaborazione tra le Università uscirebbe rafforzata la ricerca, in particolare quella applicata all'industria, che troverebbe nuovi motivi per mettersi anch'essa in rete. Altro campo potrebbe essere la sanità. E via elencando. E la politica? Come l'intendenza napoleonica che seguiva e mai precedeva l'armata, la politica avrà il compito non facile di promuovere, sollecitare, creare consenso. E soltanto a giochi fatti potrà eventualmente riportare le somme sul terreno istituzionale.

Alla presenza del presidente Bertossi e dall'Authority Fusco

## Sportello unico, accordo con cinque Comuni friulani

È stato firmato in Camera di commercio, alla presenza del presidente dell'ente Enrico Bertossi e dell'Authority Romano Fusco, l'accordo fra i Comuni di San Giovanni al Natisone, Corno di Rosazzo, Aiello, San Vito al Torre e Chiopris Viscone, che ha sancito l'attivazione di un nuovo Sportello unico nell'area del distretto. Sottoscritto dai sindaci Franco Costantini, Ornella Zucco, Renato Nuovo, Fabrizio De Marco e Carlo Schiff, il documento è una sorta di programma di lavoro che definisce gli apporti delle singole amministrazioni, coordinate da quella di San Giovanni al Natisone, Comune capofila, per l'avvio dell'attività dello Sportello.

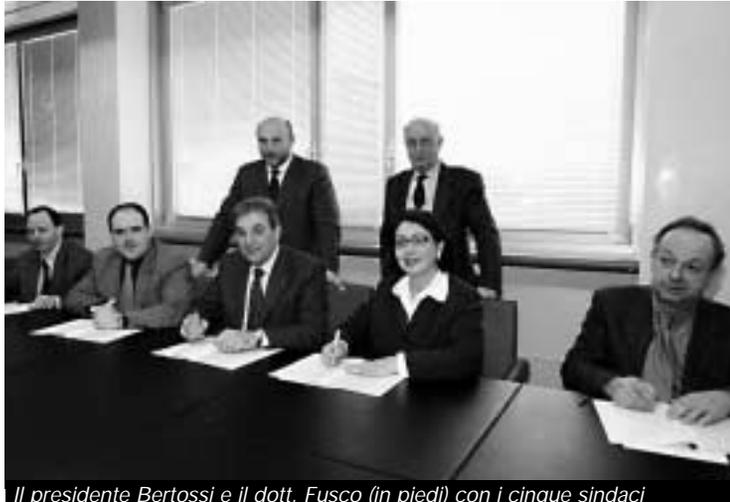
Molto atteso dagli imprenditori, perché semplificherà le procedure, ar-

monizzando metodologie di lavoro, iter delle pratiche e interpretazione delle leggi, lo Sportello unico di San Giovanni al Natisone può contare sull'assistenza della Camera di commercio per quanto riguarda la formazione continua del personale, il supporto nella presentazione di domande per contributi a progetto e sulla consulenza del dottor Romano Fusco che, grazie al prezioso patrimonio di esperienza acquisito nella sua lunga carriera di Prefetto, rappresenta un punto di riferimento per tutto ciò che riguarda i rapporti dello Sportello con gli enti terzi, dalle Aziende sanitarie ai Vigili del fuoco.

"L'obiettivo che ci eravamo posti all'inizio - ha ricordato il sindaco di San Giovanni Franco Costantini - era quello di realizzare uno Sportello unico

per tutti gli 11 Comuni del distretto, ma poi una serie di considerazioni di convenienza territoriali e hanno portato a scelte diverse. Per quanto ci riguarda, siamo compiaciuti della rapidità con la quale abbiamo trovato un accordo e orgogliosi di poter già partire. Il responsabile dello Sportello, infatti, è già stato individuato, così come sono stati individuati i referenti per ogni singolo Comune. Insomma, siamo operativi".

Soddisfatto del ruolo della



Il presidente Bertossi e il dott. Fusco (in piedi) con i cinque sindaci

Camera di commercio anche il presidente Enrico Bertossi, che ha ricordato come l'ente camerale udinese sia stato il primo, in regione, ad attivarsi su questo versante, ottenendo anche un importante riconoscimen-

to, oltre che un contributo di 250 milioni di lire da parte del Ministero della Funzione pubblica, al progetto elaborato ad hoc e destinato proprio alla formazione del personale dei Comuni.

Per imparare a utilizzare il programma Fedra

## Al via i corsi per la firma digitale

Corsi gratuiti per imparare a utilizzare il programma Fedra, indispensabile per poter inviare - telematicamente o su supporto informatico con firma digitale - tutti gli atti che una qualsiasi società, di capitali o di persone, si trova spessissimo a registrare. L'iniziativa è della Camera di commercio di Udine, che ha fatto dell'informatizzazione uno dei suoi cavalli di battaglia.

"L'entrata in vigore della legge (la n. 340 del 2000) che rende obbligatorio l'invio telematico degli atti - spiega il segretario generale dell'Ente, Silvio Santi -, prevista per il 9 dicembre 2000, è slittata di un anno e questo ci consente di utilizzare i mesi che abbiamo davanti per contribuire alla formazione del personale degli studi dei commercialisti e dei notai, che sono i professionisti a

più stretto contatto con il Registro delle Imprese".

I seminari si svolgeranno su prenotazione, avranno luogo nell'aula di informatica della Cciaa e impegneranno i dipendenti degli studi privati per un solo pomeriggio.

"L'inoltro telematico di bilanci, di modifiche socie-

«Santi: abbiamo ancora un anno di tempo»

tarie e di qualsiasi altro tipo di variazione - prosegue il dottor Santi - prevede l'utilizzo della firma digitale, un'innovazione introdotta di recente e che la Cciaa di Udine ha adottato fin dal periodo sperimentale, proprio per abituare

gradualmente gli utenti e consentire loro di attrezzarsi anche dal punto di vista delle macchine necessarie. Non tutti gli studi, infatti, sono ancora dotati di terminali, collegamento internet, scanner indispensabili per attivare la postazione informatica da cui trasmettere i documenti". La preoccupazione dell'Ente, che il dottor Santi non nasconde, è che le aziende o gli studi dei professionisti, travolti dalle incombenze quotidiane, rimandino il problema "con il risultato - fa notare - di ritrovarsi poi, alla fine dell'anno, alle prese con tempi ridotti, disagi legati al ritardo accumulato e disservizi che si sarebbero potuti tranquillamente evitare".

La Camera di commercio è pronta, anche perché, visto che la legge sarebbe dovuta entrare in vigore entro la fine del-

l'anno che si è appena concluso, aveva provveduto a organizzare gli uffici e aveva già avviato una forte campagna di sensibilizzazione nei confronti dell'utenza. "Per la verità - ammette Santi -, le imprese e gli studi professionali avevano cominciato a rispondere, tant'è che al 31 dicembre 2001 le firme digitali rilasciate erano 3.050 e anche le richieste di chiarimenti sul programma Fedra cominciavano ad arrivare. Ma, non appena si è saputo della proroga, tutto si è fermato e questo è un segnale che ci preoccupa."

"Contiamo molto quindi sulla partecipazione ai corsi - precisa Santi - ai quali possono partecipare, ovviamente, anche singole imprese, perché l'ottica con la quale sono stati organizzati è quella di diffondere al massimo la cultura del lavoro su Internet".

"Per quanto riguarda la firma digitale, infine - conclude il segretario generale -, vale la pena sottolineare che non serve solo per gli adempimenti relativi al Registro delle Imprese, ma anche per dare valore legale a tutti i messaggi trasmessi via Internet, garantendo l'integrità del contenuto e l'identità di chi invia il messaggio".

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 febbraio è stata di 52 mila copie

## Fiere all'estero: contributi della Cciaa alle aziende

La Camera di commercio di Udine ha deciso di riproporre per il 2002 il bando per l'erogazione di contributi per favorire la presenza collettiva di imprese friulane nell'ambito di ma-

nifestazioni fieristiche specializzate che si svolgono all'estero, con lo scopo di promuovere contestualmente lo sviluppo delle esportazioni 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, tel. 0432.273224, fax 0432.512408.

# Attualità

Una ventina le aziende al workshop organizzato a Udine

## Va sviluppato il ponte tra Friuli e Canada

“**E**siste un nuovo Canada che molti ancora non conoscono, dinamico e innovativo, capace di ampliare le sue relazioni con gran parte dell'America latina, un Canada interessato a interessare rapporti privilegiati proprio con le regioni di provenienza di molti dei suoi abitanti, come il Friuli-Venezia Giulia, appunto. Un Canada, insomma, in grado di offrire molte opportunità”. Ha esordito così Sergio Marchi, originario di Spilimbergo, già ministro canadese e ora ambasciatore del Canada al Wto di Ginevra, aprendo i lavori dello speciale workshop dedicato agli imprenditori friulani che ha avuto luogo in Camera di commercio a Udine. “Anche noi canadesi intendiamo scoprire un nuovo Friuli-Venezia Giulia e una nuova Italia, lontana dagli stereotipi più diffusi. Così come il Canada non si esaurisce nelle grandi città già note ai più, il Friuli-Venezia Giulia negli ultimi decenni ha

compiuto un salto di qualità notevole in molti settori e il cui potenziale è cresciuto di molto. Lo stesso è accaduto da noi: il potenziale di certe province occidentali, tra cui appunto quella del Manitoba, è attualmente elevatissimo e permette di aprire nuove strade nelle relazioni commerciali tra i nostri Paesi”.

L'ambasciatore Marchi, che era accompagnato da Gordon Vidal, già sottosegretario agli Affari esteri del Canada, guidava una delegazione composta da numerosi imprenditori, produttori e buyer - interessati ad avviare rapporti di collaborazione con realtà friulane attive in agricoltura, nell'allevamento e nei settori del tessile, dell'abbigliamento, dell'agroalimentare, dell'edilizia, della chimica farmaceutica, della multimedialità e della pubblicità, nel turismo e nei servizi di consulenza - i quali si sono incontrati con una ventina di aziende friulane per verificare le ipotesi

di concreta collaborazione economica.

Tutti concordi i rappresentanti delle istituzioni locali presenti all'incontro nel valutare come formidabile potenzialità i forti legami esistenti tra il Friuli e il Canada, a partire dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, che ha auspicato un'evoluzione in questo senso soprattutto con la provincia del Manitoba. “Si tratta di una realtà - ha detto Bertossi - che sta conoscendo uno sviluppo economico che per tanti versi ricorda quello friulano e la delegazione è in visita nella nostra regione proprio per apprendere il nostro know-how in relazione a certi tipi di lavorazioni”. Anche il sindaco di Udine, Sergio Cecotti, ha voluto ricordare i legami culturali tra la Piccola patria e il Canada, esprimendo la sua riconoscenza all'ambasciatore Marchi, “uno dei tanti friulani della diaspora”, per il ruolo di mediazione svolto in tanti anni. Gordon Vidal



Il sindaco di Udine Cecotti, il presidente Bertossi e l'ambasciatore canadese Marchi

ha fatto il punto sui rapporti italo-canadesi sotto il profilo finanziario: “L'Italia dedica al nostro Paese solo l'1% dei suoi investimenti globali, ma nelle nostre province occidentali la situazione è per tanti aspetti ideale: le spese sono esigue per quanto riguarda appalti e trasporti, la struttura fiscale è stata da poco ordinata, il deficit è

inflazione è il più basso degli ultimi 40 anni. Nel complesso - ha affermato - il costo di un investimento in Canada è almeno del 15% inferiore rispetto a quello di un'analoga operazione negli Stati Uniti”. L'ambasciatore Sergio Marchi ha concluso sottolineando alcuni aspetti da lui ritenuti particolarmente importanti: “Il ponte tra Friuli e Canada esiste già

ed è molto solido, specie sotto il profilo sociale e culturale: non serve rifondarlo, basta percorrerlo ponendosi nuovi obiettivi. In questo rapporto - ha proseguito - vanno sviluppate proprio le relazioni economiche: gli investitori italiani, quando guardano al di là dell'Atlantico, devono abituarsi a prendere in considerazione anche il Canada, non solo gli Usa”.

Il Paese sta seguendo un programma di incontri mirati con le regioni limitrofe

## Crescono gli spazi anche con la Voivodina

**S**ono sempre più numerosi gli spazi di collaborazione che si stanno aprendo, per le imprese friulane, in Voivodina, la provincia serba famosa per la sua agricoltura, tanto da essere conosciuta come il Granaio d'Europa. Nonostante sia alle prese con la ricostruzione dell'economia e dell'intero assetto statale, soprattutto dal punto di vista legislativo, il Paese sta perseguendo un programma di incontri mirati con le regioni limitrofe per stimolare gli imprenditori a intervenire nel processo di



Mauro Pinosa ha accolto la delegazione straniera

ricostruzione. E proprio questo era l'obiettivo della delegazione, proveniente

dalle città di Vrabas e di Kula, in Voivodina, ospitata dalla Camera di com-

mercio di Udine. Guidato dai sindaci dei due Comuni (Rafail Ruskovski e Slavko Rac) e accompagnato da Bruno Chinellato, in rappresentanza della Caritas diocesana di Udine, il gruppo è stato ricevuto da Mauro Pinosa, componente della Giunta camerale, che ha illustrato le caratteristiche economico-produttive della provincia di Udine e le peculiarità dei diversi settori. I sindaci e i loro collaboratori, nell'occasione, hanno potuto incontrare rappresentanti del mondo bancario e imprenditoriale

friulano, oltre al direttore della Finest, Roberto Morelli, che ha spiegato nei dettagli tutte le opportunità offerte dalla Finanziaria regionale, grazie alle leggi appositamente varate dal Governo italiano per l'area balcanica.

Rifacimento delle reti idriche e degli impianti di distribuzione del gas, ammodernamento del sistema produttivo agricolo, ripristino di una parte della rete stradale, costituzione di joint-venture per avviare su basi più moderne l'attività industriale:

sono solo alcuni dei settori dove l'intervento dei friulani sarebbe auspicato. Consapevoli delle difficoltà legate soprattutto all'assenza di un sistema bancario che consenta di operare con sufficienti margini di sicurezza, i sindaci di Vrabas e di Kula hanno chiesto la collaborazione anche su questo versante, per individuare formule di intervento che, coinvolgendo istituti di credito esteri o finanziarie come appunto Finest, contribuiscano a creare le condizioni per operare al meglio.

In 45 giorni evase 2.923 pratiche, rilasciate 5.586 visure, distribuite 1.573 firme digitali

## Registro Imprese sotto pressione

**E**davvero notevole la mole di lavoro che il Registro Imprese della Camera di commercio di Udine svolge per le ditte iscritte e i numeri, come sempre, ne sono la rappresentazione migliore. Nel solo periodo 1 gennaio-15 febbraio 2002, le pratiche cartacee relative a iscrizioni, cancellazioni e modifiche sono state 2 mila 923, i certificati e le visure rilasciati 5 mila

586, le firme digitali distribuite 1.573. A queste vanno ad aggiungersi 2 mila 450 archiviazioni ottiche e 1.686 pratiche Fedra, senza contare la miriade di altre attività quali gli elenchi merceologici, le copie di bilanci e atti, vidimazioni dei libri sociali e così via.

Un lavoro che negli ultimi anni, con l'introduzione dell'informatica, ha visto ridurre, e non di poco,

i tempi di risposta degli uffici, che non a caso risultano fra quelli più “premiati” dall'utenza, come risulta dalle periodiche rilevazioni di customer satisfaction effettuate.

Nonostante questo, quando vengono varati provvedimenti nuovi, come per esempio l'obbligo dell'invio telematico delle pratiche, o quando subentrano fattori estemporanei, come la conversione dei

capitali in euro per le società di capitali, si verificano dei picchi che difficilmente si riescono a gestire senza disservizi, anche perché... l'utenza non collabora, nel senso che, anziché predisporre per tempo gli adempimenti richiesti, aspetta gli ultimi giorni. L'ultimo esempio, concreto, si riferisce al mese di dicembre dello scorso anno, quando gli sportelli del Registro Im-

prese si sono trovati a fronteggiare proprio la conversione in euro delle società.

L'ente, per l'occasione, ha assunto ben 4 persone con contratti a tempo determinato e ha aperto due sportelli ad hoc, ma qualche coda si è verificata ugualmente. Curioso, in ogni caso, il dato su quanti, fra le migliaia di società coinvolte, hanno effettuato la conversione: 3 mila

415 società su 4 mila 756. E le altre? Lo faranno evidentemente all'ultimo momento, quando cioè, di fronte alla necessità di richiedere un certificato o un atto al Registro, dovranno dimostrare di aver convertito il capitale. “È un atteggiamento tipicamente italiano - commenta Mariano Di Vicenz, conservatore del Registro delle Imprese - e quindi non ci stupisce più di tanto”.

# Attualità

Cena di beneficenza e ristampa del suo libro quale omaggio della Cciaa

## Gianni Cosetti un anno dopo un ricordo ancora vivo

Una cena di beneficenza, la ristampa di un celebre volume di gastronomia e un concorso per giovani promesse dell'alta cucina in regione: sono queste le iniziative messe in cantiere dalla Camera di commercio di Udine - in collaborazione con l'Ascom, l'Apt carnica e il Consorzio "Friuli via dei sapori" - per celebrare, a un anno dalla sua scomparsa (avvenuta il 20 febbraio 2001), una delle figure più insigni della gastronomia friulana, il grande Gianni Cosetti, indimenticato "patron" dell'albergo "Roma" di Tolmezzo e leggendario autore del volume "Vecchia e nuova cucina di Carnia", pubblicato nel 1996 da Arti Grafiche Friulane.

"Questo memorial - ha spiegato in più occasioni il presidente dell'Ente camerale udinese, Enrico Bertossi - è un atto dovuto

di riconoscenza a un personaggio che ha dato moltissimo a questa terra in termini d'immagine, di valori tramandati e di sviluppo economico e di cultura".

La Camera di commercio, già promotrice della prima ristampa del volume scritto dal "maestro carnico", ha curato in quest'occasione una seconda pubblicazione che riporta

«Bertossi: ha inventato il turismo gastronomico in Carnia»

in copertina un'immagine scattata a Cosetti mentre era all'opera tra i fornelli della sua amata cucina del Roma.

"Abbiamo voluto ricordarlo così - ha aggiunto



Cena memorial Cosetti

Bertossi -, certi di fare cosa grata alla famiglia e alle tantissime persone che hanno avuto modo di conoscerlo e apprezzarlo".

Punto di riferimento della gastronomia regionale, Cosetti riuscì a trasformare il "Roma" in un vero e proprio mito e in una meta immanicabile per tutti gli amanti dell'alta cucina, tra cui numerosissimi "vip", come Isi Benini (che lo lanciò nel panorama nazionale), Gianni Brera, Luciano Missoni, Ugo Tognazzi e Luigi Veronelli. E la cena in suo onore non poteva che essere un successo.

Oltre 200 le persone che sono intervenute mercoledì 20 febbraio al castello di Susans di Majano per

gustare i piatti creati da Cosetti e riproposti da un gruppo di suoi allievi, capeggiati da Daniele Cortiula: la figlia Anna Cosetti, Romel Puntel, Mauro Scarabelli e Antonella Craighero, sorella di Massimiliano, allievo prediletto di Gianni, che è mancato poche settimane fa (Ristorante Cristofoli, Treppe Carnico).

Nello staff di cucina anche alcuni amici del Consorzio "Friuli via dei sapori" (Claudio Basso Bondini, Paolo Colosetti, Teresa Covaceuszach, Anna Maria Mauro), nonché i vincitori dell'edizione 2000 del concorso "Giovani cuochi di Carnia" (Francesco Monai e Stefano Basello).

La regia della serata è stata curata da Vinicio Dovier (unico chef friulano con due stelle Michelin), Walter Filiputti presidente di "Friuli via dei sapori" e Bepi Pucciarel-

li per la Camera di commercio. Il ricavato è stato devoluto al "Windows of Hope Relief Fund", organizzazione nata a New York dopo l'11 settembre per sostenere le famiglie di 73 vittime della tragedia delle Twin Towers, operanti nel settore della ristorazione.

"Nel nome di Cosetti, che è stato un ambasciatore della gastronomia friulana nel mondo - ha precisato Bertossi - vogliamo dare un segno di solidarietà alle famiglie colpite.

Ed è anche un'occasione per promuovere il Friuli che sempre più sta diventando un'interessante meta del turismo enogastronomico italiano e internazionale".

Fra i presenti alla cena di gala, Giannola Nonino, il direttore del Messaggero Veneto Sergio Baraldi, giornalisti, imprenditori.



I cuochi al lavoro



Un particolare della sala al Castello di Susans

Da Pozzo: "Cosetti lavorò molto nella formazione di giovani cuochi"

## E la Carnia ricorda lo chef con un concorso

"La Carnia deve molto a Gianni Cosetti. È stato un grande professionista, che per primo ha interpretato in chiave moderna la cucina tradizionale di questa terra, facendola conoscere e apprezzare in Italia e all'estero". Così Giovanni Da Pozzo, commissario dell'Aiat carnica, spiega il motivo che ha spinto l'azienda a organizzare, in stretta collaborazione con l'Ascom e con la Camera di commercio di Udine, una nuova edizione del concorso per giovani cuochi che proprio lo chef e "patron" dello storico albergo Roma di Tolmezzo aveva lanciato due anni or sono.

"L'iniziativa - prosegue Da Pozzo - aveva avuto molto successo, ma l'anno successivo non potemmo ri-

peterla essendo venuta a mancare proprio l'anima del progetto. La scomparsa di Cosetti ha lasciato un enorme vuoto. Ora, però - aggiunge -, abbiamo messo i ferri in acqua non solo per ricordarlo con gratitudine, ma anche per dare una vera continuità alla sua preziosa lezione".

«Sarà aperto a tutti i giovani fra i 18 e i 30 anni»

Il concorso in memoria di Cosetti, infatti, sarà aperto a tutti i giovani cuochi "emergenti", d'età compresa tra i 18 e i 30 anni. "Si

punta in questo modo a valorizzare le nuove generazioni di chef in loco - fa sapere Paola Schneider, responsabile del turismo per l'Ascom carnica -, sulla scorta di un'idea in cui lo stesso Gianni credeva fermamente, cioè la trasmissione della conoscenza". Pur restando collegato all'ormai tradizionale manifestazione "Carnia in tavola" (percorso enogastronomico cui prendono parte numerosi ristoranti carnicci e anche alcuni carinziani), il concorso "Cosetti" avrà questa volta respiro regionale, tanto che i promotori ne stanno definendo le modalità assieme all'Associazione dei Cuochi del Friuli-Venezia Giulia. In linea di massima, si svolgerà secondo la formula già collaudata: i

giovani cuochi presentano il loro "piatto forte" a rotazione nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa, poi una giuria assegna i punteggi, e alla fine si tiene la cerimonia di premiazione dei primi tre classificati. "Questa è la modalità della scorsa edizione - precisa Schneider -, ma potrebbero esserci delle variazioni che stiamo attualmente valutando".

Di sicuro, comunque, il concorso coinvolgerà tutte le quattro province della regione, "perché l'eredità lasciata da Cosetti all'alta gastronomia di questa terra - sottolinea Da Pozzo - va ben oltre i confini della Carnia e del Friuli". Anche se tra i suoi ospiti annoverava nomi di fama nazionale, come Ugo Tognazzi, Luciano Missoni, Gianni Brera



Il commissario dell'Aiat Da Pozzo con Paola Schneider

e Luigi Veronelli, Cosetti aveva tenuto i piedi saldamente ancorati alla sua terra ed era molto attaccato alle radici. "Un personaggio tipico della montagna - lo ricorda Da Pozzo -, all'apparenza molto duro, quasi burbero, ma assolu-

tamente schietto e dotato di profonda sensibilità e talento". E la montagna, così amata, lo ricambia ora con altrettanta schiettezza, all'insegna della semplicità e soprattutto della concretezza.

Alberto Rochira

# Attualità

Consegnati al Windows of Hope Relief Fund i fondi raccolti al gala per Cosetti

## La cucina friulana conquista New York



Ferri consegna i fondi raccolti in Friuli per le vittime delle Twin Towers



Bagatto, Pucciarelli e Ferri consegnano a Tony May una Berkel

È partita sotto i migliori auspici la manifestazione "Il mese della cucina friulana" che la Camera di commercio di Udine ha organizzato a New York, in collaborazione con la Fern Berman Communications, una delle maggiori società di comunicazione newyorkesi nel settore della ristorazione e dell'agroalimentare.

Alla cena inaugurale, infatti, che ha avuto luogo al ristorante San Domenico di New York, era presente il gotha della stampa newyorkese, quotidiana e di settore (dal New York Times alle riviste specializzate), oltre a una nutrita rappresentanza di ristoratori e di rappresentanti del mondo istituzionale, dall'Ice alla Camera di commercio

italo-americana. La cena, che si è trasformata in un vero e proprio happening, è stata l'occasione per la consegna - al presidente di "Windows of Hope Relief Fund", l'organizzazione nata a New York dopo l'11 settembre per sostenere le famiglie di 73 vittime della tragedia delle Twin Towers, operanti nel settore della ristorazione - degli oltre 10 mila euro ricavati dalla manifestazione dedicata a Gianni Cosetti svoltasi recentemente in Friuli.

«I nostri prodotti in 23 locali della Grande Mela»

Un buffet di formaggi friulani, da far invidia ai migliori negozi di delicatessen francesi, ha letteralmente catturato gli ospiti, che hanno particolarmente gradito la ri-



Plotkin presenta i nostri vini

cotta, senza per questo disdegnare il latteria, proposto in diverse stagionature.

Dopo un antipasto di questo genere, i palati erano pronti e la miriade

«Donata a Tony May una Berkel per il nuovo "Gemelli"»

di assaggi che si sono susseguiti durante la serata hanno ricevuto il giusto tributo.

A fare gli onori di casa, il vicepresidente della Camera di commercio Claudio Ferri, che ha presentato ai partecipanti le Magnum di Tocai ottenute

dalla vendemmia delle uve raccolte l'11 settembre e messe in vendita a scopo benefico. Sempre Claudio Ferri ha anche consegnato a Tony May un omaggio speciale: una Berkel manuale, modello 21, degli Anni 40, perfettamente restaurata.

La mitica affettatrice, apprezzatissima negli Stati Uniti, sarà il primo oggetto con il quale Tony May arrederà il ristorante "Gemelli" non appena ricostruito.

"Qualsiasi cosa venga realizzata al posto delle Twin Towers - ha detto Tony May - potete stare certi che conterrà un nuovo ristorante Gemelli, più bello di quello distrutto". "Il mese della cucina friulana", iniziatosi con la cena al San Domenico, proseguirà ora con

una serie di manifestazioni che coinvolgeranno ben ventitré esercizi selezionati fra i più prestigiosi, conosciuti e frequentati della città.

«Degustazioni e work shop fino al 5 aprile»

Oltre alle cene a tema realizzate sulla base di un menù friulano, nei ristoranti, nelle enoteche, nei negozi di specialità e nei wine shop, fino al 5 aprile si susseguiranno degustazioni, assaggi, presentazioni di singoli prodotti, sofisticati wine drinks e stuzzicanti "brunches".

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

La L&T alle Oru (gruppo Imer)

La Imer International Spa di Poggibonsi (Siena), società madre del gruppo industriale Imer Group, continua a crescere, e conquista nuove quote di mercato attraverso l'acquisizione del ramo d'azienda di un'importante impresa del settore: la L&T Spa di San Giorgio di Nogaro, produttrice di autobetoniere e pompe per calcestruzzo. L'acquisizione è avvenuta attraverso le Oru di Udine, società del Gruppo che, con quest'operazione, copre completamente i fabbisogni della domanda per la produzione, il trasporto e la distribuzione del calce-

struzzo. Con l'acquisizione, il gruppo assume una dimensione complessiva di fatturato, di superficie produttiva e numero d'addetti che lo porta nelle primissime posizioni del mercato nazionale e internazionale: 88.000 mq di superficie coperta; 600 addetti; 148 milioni di \_ di giro d'affari.

Telefonia mobile scontata con la Cna di Udine  
Telefonia mobile sempre meno cara per gli artigiani e le piccole e medie imprese associate alla Cna. In base all'accordo di partnership, "I migliori per i migliori", in atto tra la Cna nazionale e Omnitel Voda-

fone, anche le imprese della Cna friulana fruiscono, infatti, sia di piani tariffari e di servizi privilegiati sia di un particolare sistema di sconti: sistema che, aggregando tutto il traffico sviluppato dalle imprese Cna, porta anche la più piccola azienda a ottenere uno sconto incondizionato di notevole rilievo. Dall'ultimo trimestre del 2001, tutte le imprese iscritte alla Cna possono fruire di uno sconto del 33% sulle tariffe Omnitel Vodafone.

La Ralc Italia è certificata  
Ancora un successo per la Ralc Italia Srl. L'azienda di San Giorgio di Nogaro ha ottenuto da Tüv Ita-

lia la certificazione del proprio Sistema Qualità secondo la norma ISO 9001:2000, della serie denominata "Vision 2000". Si tratta di un traguardo prestigioso se si considera che, in Italia, solo tre aziende del settore meccanico delle automazioni hanno ottenuto questo tipo di riconoscimento da un Ente di certificazione e che la Ralc è stata la prima in assoluto in regione. Il forte impulso dato all'attività dal titolare Andrea Lazzarini, che ha portato questa dinamica azienda del comune della Bassa a perseguire e raggiungere anche questo importante obiettivo, è altresì testimoniato dalla partecipazione a un avveni-

mento fieristico di notevole notorietà e significato quale Hannover Ikk 2001, Salone internazionale della refrigerazione, condizionamento d'aria, ventilazione.

Nuovo nome per Livio Zorzettig: La Tunella

Punta al rinnovamento per migliorare la qualità e, per distinguersi, cambia nome. Così ha deciso l'azienda agricola Livio Zorzettig, oggi La Tunella - nome d'antico toponimo -, ubicata a Ippis (Ud), nel cuore dei Colli Orientali del Friuli. Un nuovo nome, dunque, segno tangibile della trasformazione intrapresa dall'azienda, che indica un'importante svolta per

una realtà che dal 1986, anno di fondazione, ha progressivamente assunto un ruolo di tutto rispetto nel campo della produzione di vini. La Tunella, sotto la guida di Gabriella e dei figli Massimo e Marco, ha progressivamente aumentato la superficie vitata, passando dai 23 ettari del 1986 agli attuali 79. Anche la struttura aziendale è stata ampliata dai 1.000 metri quadrati del 1986 agli attuali 2.900. È da poco cominciata, inoltre, la costruzione di un nuovo edificio su due piani che fungerà da struttura centrale dell'azienda e le permetterà una maggior efficienza. L'investimento previsto è di oltre 3 milioni di euro.

# Attualità

Continua l'impegno dell'ente nella promozione dell'agroalimentare

## Con uno stand istituzionale la Cciaa alla Fiera di Caorle

L'impegno della Camera di commercio di Udine nella promozione del comparto agroalimentare non è sfuggito agli organizzatori della Fiera dell'Alto Adriatico di Caorle, che hanno voluto avere ospite l'ente camerale friulano alla 32ma edizione della "Settimana Acquisti dell'Albergatore", svoltasi dal 16 al 20 febbraio scorso. Un invito al quale, dopo aver sondato l'interesse delle aziende dell'enogastronomia friulana, la Camera di commercio ha dato risposta positiva. La fiera si è svolta nel moderno "Palaexpomar", che ha ospitato per l'occasione oltre 120 aziende espositrici per una rassegna nata per presentare agli operatori del Nord-Est (anche se non sono mancate incursioni di "curiosi") il meglio della gastronomia per le strutture ricettive del Veneto orientale e del Friuli. Se fino al recente passato la fiera di Caorle e quella di Jesolo si tene-



vano a distanza ravvicinata (sia spaziale sia temporale) con una formula simile, dall'anno scorso operano in stretta sinergia: si sono infatti specializzate rispettivamente nella ristorazione e nella attrezzatura alberghiera. Per la

prossima edizione si ipotizza lo "scambio di ruoli". L'Ente camerale ha predisposto la partecipazione a questa manifestazione con uno stand istituzionale, in cui non solo divulgare la cultura e le tradizioni friulane per mezzo delle

numerose pubblicazioni realizzate per la promozione del territorio della provincia, ma anche far toccare (e... assaggiare) i nostri rinomati prodotti, ospitando degustazioni delle prelibatezze nostrane.

Nella postazione si po-

tevano ricevere informazioni sul turismo in Friuli grazie alla Guida Vacanze presentata lo scorso luglio ad Arta Terme e prodotta in collaborazione con il Touring Club Italiano, ma anche sui vini, consultando la Guida delle quattro Camere di Commercio regionali che proprio nel Veneto orientale ha ottenuto un forte gradimento.

Ma la bocca... vuole la sua parte, considerato il contesto: infatti, nello stand sono stati offerti assaggi dei nostri prodotti tipici, alcuni già noti nel panorama alberghiero veneto, altri che si sono fatti conoscere e che conquisteranno "status" oltre i nostri confini. I nostri migliori bianchi, in prima fila il Tocai friulano, hanno accompagnato con un brindisi e crostini degli insaccati affumicati di Sauris, già ben noti ai palati dell'hinterland veneziano. Piacevole scoperta, il formaggio della Latteria di Fagagna, con la sua incon-

fondibile caratteristica di essere prodotto con latte crudo né refrigerato né termizzato, utilizzando la caldaia in rame e i metodi tradizionali. I prodotti dell'oca non hanno più bisogno di presentazioni, mentre il frico - cavallo di battaglia della nostra cucina - ha incuriosito il pubblico in tutte le sue varianti. Di certo non poteva mancare la trota, degna Regina di San Daniele, con la ricca linea di prodotti che se ne ricava.

L'operazione ha riscosso notevoli consensi. "Mi auguro che da questa prima volta dei prodotti friulani a Caorle possa svilupparsi un'ancora più proficua collaborazione tra il Friuli e questa fiera, che anche quest'anno ha raggiunto un numero altissimo di visitatori", ha affermato il presidente della Fiera Raffaele Furlanis, noto albergatore in quel di Carole, e che ha caldeggiato fin dai primi contatti la presenza della Camera al Salone.

Tocai, San Daniele, Montasio, frico, trota e oca a Milano Moda

## L'enogastronomia di qualità sfilata sulla passerella

La Camera di commercio di Udine non ha voluto mancare alla prestigiosa vetrina internazionale delle sfilate di moda milanesi, in programma dal 24 febbraio al 5 marzo. Vip, personaggi più o meno noti del mondo dello spettacolo e del jet-set, giornalisti nazionali e internazionali, modelle e

operatori del mondo della moda hanno potuto, grazie al MadeinFriuli, prendersi la consueta piacevole pausa nelle frenetiche giornate di sfilate immergendosi in un angolo di Friuli. Tanti i visi noti e gli "habitué", che nel corso degli anni si sono affezionati ai nostri prodotti e che non hanno mancato di ri-

tagliarsi qualche minuto per visitare lo stand: da Valentino di Striscia a Sandra Mondaini. Innovativa la formula proposta per questa sesta partecipazione dell'Ente camerale: uno spazio di dimensioni ridotte rispetto alle precedenti occasioni, che ha permesso ai prodotti dell'enogastronomia friulana

una presentazione più mirata. Dal delicato prosciutto di San Daniele al saporito formaggio Montasio, dalla trota friulana, nota ai gourmet per la sua leggerezza, ai prodotti a base d'oca dal gusto deciso, fino al tradizionale frico, a tutti è stata dedicata a rotazione una giornata per una consona degustazione, ac-

compagnata da un ottimo calice di tocai friulano.

Appreziate le numerose pubblicazioni che hanno destato l'interesse dei visitatori: dalla Guida ai Vini Doc del Friuli-Venezia Giulia realizzata grazie alla collaborazione delle Camere di commercio di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine alla Guida Vacanze "Friuli-

Udine e la sua Provincia".

I cin-cin hanno dunque fatto "pendant" con la quarantina di sfilate organizzate in fiera (oltre 100 gli appuntamenti in tutta Milano per le settimane della moda), per una tradizione consolidata che ha conquistato oramai di diritto l'Olimpico della "Haute couture".

## I cjalsons del Carnia nuovo piatto del Buon ricordo

Coi primi di marzo, l'Unione ristoranti del Buon ricordo ha un socio in più. New entry è l'Hotel Carnia di Livio Treppo. Adesso, sono 117 gli ambienti in tutt'Italia a potersi fregiare di quest'ambito riconoscimento (cinque in regione). Lo scopo dell'associazione - nata nel 1964 per iniziativa di Orio Vergani - è quello di proporre ai commensali la qualità nel mangiare e bere all'italiana, nel rispetto naturalmente di un rigoroso modello d'ospitalità.

Piatto del Buon ricordo al Ristorante Hotel Carnia sono i Cjalsons. Chi li ordinerà durante un pasto riceverà in omaggio un piat-

to di ceramica decorata a mano dagli artigiani di Vietri sul Mare. Questi piatti con gli anni sono diventati veri e propri oggetti da collezione e in alcuni casi addirittura di cult.

Da questo mese, inoltre, è attivo anche un sito entrando nel quale i navigatori internet possono saperne di più. Gli basta collegarsi con: [www.buonricordo.com](http://www.buonricordo.com).

Lo chef del "Carnia", Paolo Colosetti, ha creato una portata dalla duplice valenza, proprio perché due sono i tipi di cjalsons proposti nello stesso piatto del Buon ricordo. Uno tradizionale, da sempre servito dalla famiglia Treppo (predominanti gli aromi

delle erbe); un altro caratteristico della Val d'Incarojo (più "dolce", con delicate sfumature di cacao e carruba), diffuso specialmente nel piccolo borgo di Rivalpo (Rualp).

Il piatto è stato presentato in anteprima alle autorità (presente, tra gli altri, il presidente della Cciaa udinese, Enrico Bertossi) e alla stampa in una serata in cui è emersa tutta la valentia delle brigate di sala e di cucina del ristorante Carnia, ben coordinate e dirette con discrezione dallo stesso patron Livio Treppo.

Questo il menù servito agli ospiti. Dopo l'aperitivo (Il Grigio di Collavini) con i deliziosi Stuzzi-

chini di benvenuto, è stato l'ormai celeberrimo Toc in braide con foie gras ("inventato" da Gianni Cosetti, di cui Paolo Colosetti è stato un allievo) ad aprire "le danze". Poi, sempre con abbinamento Chardonnay di W. Filippetti, Risotto alla beccaccia e porri, seguito dai Cjalsons del Buon ricordo. Gradevole anche il secondo: Stinco disossato di vitello in umido, Cappuccio al guanciale, Topinambur e Insalate miste. Equilibrato e all'altezza della portata il Cabernet di Marco Felluga. Per dessert, Biscotti con un delicato zabaglione al Moscato d'Asti, servito con lo stesso spumante.

Un successo annunciato, insomma, viatico ideale per la nuova avventura enogastronomia del ristorante veneziano.

Bruno Peloi

## La Cciaa presente anche ad Alimenta



Apprezzato lo stand di Coldiretti, Uapi, Ascom e Cciaa

# PMI al microscopio

L'impresa edile di Fauglis è specializzata anche nelle sistemazioni idrauliche

## F.Ili Gaiardo, lavori stradali a gestione familiare

di Marco Ballico

Le sistemazioni idrauliche sul Cormor e sul But, quella sul torrente Barbacina a San Floriano, anche con un rivestimento in pietra, i lavori per lo sgrondo delle acque a Ontagnano, frazione di Gonars, la lottizzazione della nuova zona industriale, sempre a Gonars. Sono gli ultimi lavori che hanno visto impegnata la F.Ili Gaiardo Srl di Fauglis, specializzata nel settore pubblico in lavorazioni e movimentazioni stradali, fognature, sistemazioni idrauliche, lottizzazioni e opere di ingegneria naturalistica, la prima ditta edile in Friuli-Venezia Giulia a essere certificata conforme ai requisiti della normativa

Uni En Iso 9001-2000: un riconoscimento prestigioso, che ha premiato l'anno scorso la strategia vincente di questa azienda friulana, da sempre alla ricerca della massima efficienza produttiva attraverso l'aggiornamento continuo dei propri dipendenti.

Puntare sulla qualità è stata una scelta che ha consentito di superare senza troppi danni i periodi negativi e di raccogliere risultati in un trend favorevole come quello di oggi. "Siamo in ripresa - confermano i titolari -: usciamo finalmente da una lunga fase di rallentamento post-Tangente-poli, quando c'era, per tutti, la gran paura di firmare

qualsiasi cosa. Certo, il nostro non è un settore facile: ci sono mesi in cui sei pieno di lavoro e altri periodi in cui, per l'assenza di gare, resti a guardare. Vantaggi e svantaggi del pubblico".

L'impresa di Fauglis di Gonars viene fondata nel 1962 da Elio Gaiardo e si specializza in lavorazioni di movimento terra. Qualche anno dopo, con l'ingresso in società del fratello Giuseppe, viene costituita la F.Ili Gaiardo Snc di Gaiardo Elio e Giuseppe e il raggio di attività si allarga ai lavori di terra e alle opere pubbliche in genere. Trent'anni di crescita, poi, storia recente, con la scomparsa, tra il 1990 e il 1992, dei



due soci titolari, alla guida della ditta subentra la signora Anna Buna, moglie di Elio, che, assieme alla figlia Isabella, al genero Bruno Brunetti e all'altro figlio, Gianni Gaiardo, continua l'attività, concentrandola soprattutto nella Bassa friulana e nel Goriziano. La gestione resta a carattere familiare, il campo quello dei lavori pubblici.

Il pubblico, appunto: il marchio dell'azienda. "In passato si faceva anche qualcosa nel privato - spiega Bruno Brunetti, socio direttore dei lavori -, ma c'erano sempre da affrontare le difficoltà dell'incasso e delle continue pretese di sconti da parte della clientela, così abbiamo deciso di spaziare solo nel pubblico". La gestione familiare non è in contraddizione con aspetti come professionalità e

modernità. Per una precisa politica aziendale, la F.Ili Gaiardo di oggi è un'impresa all'avanguardia, che dispone delle migliori attrezzature e delle più aggiornate tecnologie. A disposizione, per il movimento terra, ci sono sei escavatori, quattro camion, due autobetoniere, una pala cingolata e una ruspa. "Anche se, impegnati come siamo negli appalti pubblici - afferma Brunetti -, non abbiamo rapporti diretti come se dovessimo trattare con un interlocutore privato, quando seguiamo le indicazioni della direzione dei lavori, lo facciamo tenendo sempre presente l'obiettivo finale di fornire un prodotto di alto livello. La certificazione di qualità ottenuta recentemente ci ha dato un'altra conferma che siamo sulla strada giusta".

Profilo d'impresa

**La F.Ili Gaiardo Srl, con sede a Fauglis di Gonars in via Nazario Sauro 17, è una ditta specializzata nel settore pubblico in lavorazioni e movimentazioni stradali, fognature, sistemazione idraulica, lottizzazioni e opere di ingegneria naturalistica. Certificata nel 2001 secondo la normativa Uni En Iso 9001-2000 (prima nel settore edile friulano), l'azienda concentra la sua attività soprattutto nella Bassa friulana e nel Goriziano. A fondarla, nel 1962, è stato Elio Gaiardo. Qualche anno dopo, con l'ingresso in società del fratello Giuseppe, è avvenuta la costituzione della F.Ili Gaiardo Snc, con il conseguente allargamento dell'attività. Recentemente, con la scomparsa tra il 1990 e il 1992 dei due soci titolari, alla guida della ditta è subentrata la signora Anna Buna, moglie di Elio, affiancata dalla figlia Isabella, dal genero Bruno Brunetti e dall'altro figlio Gianni. L'anno scorso la ditta ha raggiunto un fatturato di circa 3 miliardi. Attualmente sono assunte presso la F.Ili Gaiardo Srl dodici persone.**



Insegna alla piccola impresa a lavorare in modo più organizzato

## La certificazione non è solo un pezzo di carta

Prima ditta edile in regione a essere certificata secondo la normativa Uni En Iso 9001-2000. Un primato che conta, inorgoglisce, aiuta a lavorare meglio. La F.Ili Gaiardo l'ha conseguito nel 2001, "partecipando a un corso teorico alla Cassa edile di Udine - racconta il socio Bruno Brunetti - e ottenendo così una prima certificazione di gruppo. Poi, per la parte pratica, ad aiutarci è stata la Management Consulting di Udine. Il consulente, la dottoressa Bazzocchi, è venuto spesso in ditta e nell'arco di un anno e mezzo è stato possibile elaborare un manuale adatto alle nostre esigenze".

"All'inizio - continua

Brunetti -, visto che per lavorare nel pubblico saremmo dovuti essere comunque certificati nel 2003, ci siamo quasi sentiti obbligati a compiere questo passo, ma è stata una sensazione che è durata poco perché, muovendoci in questa direzione, ci siamo resi conto che sarebbe stata un'operazione estremamente utile, e non per il fatto che ce l'avevano imposta". "Utile - prosegue Brunetti - perché ci consente di mettere ordine all'interno dell'azienda e di suddividere i vari compiti. La resa non è immediata, ma guardandoci indietro è evidente la crescita in fatto di organizzazione: oggi, siamo in grado di sapere in anticipo quello che an-

dremo a fare la settimana successiva".

Alcuni esempi: "Grazie alla certificazione - precisa Brunetti - prepariamo le schede di cantiere, che ci permettono di conoscere i costi aggiornati, quando prima erano invece abbastanza approssimativi".

Abbiamo poi un programma di lavorazione che sostituisce il precedente vivere alla giornata. Ogni sostituzione è così possibile, anche quella di un dipendente: si prende il manuale, lo si legge al nuovo arrivato e questi può entrare nel meccanismo dell'azienda senza inutili perdite di tempo.

Siamo un'azienda familiare e sostituiti, per ora, non ne sono servi-

ti, ma per eventuali necessità future siamo preparati".

Quali le difficoltà per arrivare alla certificazione? "Non parlerei di difficoltà - replica Bru-

netti -, quanto piuttosto di un percorso lungo e laborioso. L'importante è lavorare con metodo, ripetere senza fretta le stesse operazioni con cura, senza

dare nulla per scontato. Ci abbiamo messo un po' di tempo, ma all'arrivo della ditta certificatrice tutto era a posto e il traguardo è stato raggiunto".



# PMI al microscopio

In un palazzo del '400 di Malborghetto restaura mobili e oggetti d'arte

## Marina Gioitti, lasciata la medicina s'innamora dell'artigianato

di Francesca Pelessoni

Si può dire che Marina Gioitti abbia sempre avuto innato in sé l'amore per l'arte, le cose belle, la storia, le tradizioni. Ma, come spesso capita nella vita, aveva intrapreso un corso di studi che l'avrebbe portata a svolgere una professione molto diversa. Evidentemente non era destino, se oggi, lasciato alle spalle un passato in medicina, Marina Gioitti si dedica con abilità alla realizzazione di raffinati oggetti di artigianato tipico e arredamento.

Iscritta dal 1990 all'Uapi come artigiana, ha cominciato la sua attività condividendo con il marito Silvano Nicolauich la passione per l'antiquariato. Nel 1978 aprono insieme a Tarvisio un negozio di antiquariato e oggettistica. "Avevamo idee un po' particolari - spiega Marina Gioitti -. Da una parte volevamo presentare alla

clientela oggetti antichi o ristrutturati, dall'altra pro-durne di nuovi che avessero un aggancio con il passato e la storia locale". L'attività artigianale, che si è sviluppata collateralmente a quella del negozio, ha portato inizialmente Marina Gioitti ad aprire a Tarvisio due piccoli laboratori per realizzare i complementi d'arredo. Poi, nel 1993, ha acquistato a Malborghetto un antico palazzo del 1400 e da quattro anni si dedica al restauro di quest'edificio da cui ha ricavato a piano terra un nuovo laboratorio.

Marina Gioitti ha sempre avuto, fin da piccola, una propensione fortissima per le attività manuali. "La passione c'è sempre stata - sottolinea -. Non ricordo di essere mai rimasta senza una cosa da fare". Ha cominciato producendo oggetti minuti, mazzetti, spille e coroncine per ma-



Marina Gioitti

trimoni realizzati con spezie, canutiglia d'oro, perle. Sono composizioni tipiche dell'area austro-ungarica che traggono ispirazione dalla tradizione: ogni spezia ha un significato particolare e accostate insieme portano fortuna. "Si può considerare come una sorta di sacrificio - spiega Marina -. Un tempo queste spezie che venivano dall'Oriente erano utilizzate per conservare i cibi. Costavano tantissimo ed erano preziosissime. Utilizzarle per farne degli oggetti inutili era considerato quasi un sacrificio alla divinità". Adesso queste

composizioni sono eseguite dalla sorella di Marina che lavora con lei nel laboratorio.

Oggi Marina Gioitti si dedica a lavori più complessi, arredi completi su sua progettazione. Produce mobili in abete massiccio e li decora artigianalmente con colori realizzati seguendo antichissime ricette locali. Offre insomma al cliente una sorta di "lavoro chiavi in mano" che spiega così: "In uno spazio vuoto puoi immaginare e realizzare mobili, suppellettili, oggetti di contorno, finiture dei muri. A un certo punto, quello

che era solo un insieme di stanze diventa una casa". Un lavoro molto complesso che comincia con la progettazione basata sui gusti del cliente. "Bisogna comprendere la persona che ti sta davanti - spiega Marina -, cosa vuole, dove vive, quali sono le sue esigenze. Poi, devi progettare qualcosa che corrisponda a tutto questo e tradurlo in realtà". Il tocco finale è dato dalla sapienza con cui si abbinano all'arredamento i complementi che offre il mercato, come soprammobili, lampade, applique, lampadari, candelabri, porcellane dipinte che si possono acquistare nel negozio di Tarvisio, integrazione e completamento dell'attività del laboratorio.

Oltre alle composizioni con spezie, nel negozio si possono trovare bambole di tutti i generi, frutto di un'accurata ricerca sulla tipica bambola locale, fatta di corda animata e pezzettini di legno. La clientela del negozio è varia: turisti in villeggiatura o, nel caso degli arredamenti, persone che hanno acquistato una casa in zona. Molto interessante e impegnativo è stato il lavoro realizzato da Marina per l'albergo del fratello: tutte le camere dell'hotel Edelhof a Tarvisio sono state decorate da lei. I tempi di consegna dei pezzi d'arredamento non sono lunghissimi: trenta giorni per un mobile di media grandezza, mentre gli oggetti più piccoli sono realizzati

di continuo. I prezzi variano da un minimo di 5-7 euro per i mazzetti di spezie, 10 euro per le bambole, 50 euro per applique e lampade, fino a 1.500 euro per gli armadi.

Marina Gioitti con il suo lavoro ha dimostrato come una grande passione possa diventare una scelta di vita. E come si possa conciliare un lavoro così particolare con l'essere donna e mamma. "Sono sempre riuscita a farlo - dichiara decisa -. Ho portato i miei figli sul posto di lavoro per averli vicino oppure ho creato il posto di lavoro dove avevo i figli. Tutto quello che faccio, voglio farlo al meglio. Ho insegnato loro che avere una cultura, un retroterra cui attingere è un patrimonio importante. Imparare a pensare a capire le cose è fondamentale, qualunque attività si voglia intraprendere".

### Profilo d'impresa

Il negozio "Arte e dimora" di Silvano Nicolauich ha sede in via Roma 24, 33028 Tarvisio, telefono 0428 - 2977. Si vendono antichità, porcellane, oggetti d'arte, artigianato locale.

Il laboratorio artigiano di Marina Gioitti si trova in via Superiore 4 a Malborghetto, telefono 0428 - 60177.

L'attività del negozio ha preso avvio nel 1978, quella del laboratorio di Malborghetto nel 1999.

Una allergia l'ha spinta a ricercare colori a base di siero di latte

## E fra i progetti anche un ristorante

Il laboratorio aperto da Marina Gioitti a Malborghetto si trova al piano terreno di un palazzo del 1400. Al piano superiore, in fase di restauro, Marina Gioitti sta realizzando un ristorante molto particolare, una sala mostre e una sala didattica. Da tempo, infatti, tiene corsi per scuole e privati in collaborazione con l'Azienda di soggiorno di Tarvisio, una parte del suo lavoro che ama molto. "Quest'anno ho tenuto corsi di pittura con i bambini di Ugovizza - spiega Marina -. Il progetto si chiama "Girabosco", ha coinvolto 38 bambini dai 5 ai 10 anni e ha avuto un grandissimo successo".

Marina insegna come ot-

tenere i colori che utilizza per decorare i suoi mobili. Una vera e propria "chicca". Una forma di allergia ai componenti chimici l'ha costretta a trovare una soluzione alternativa. Si è dedicata a lunghe ricerche su antichi ricettari del 1800, ha interrogato vecchi pittori sulle ricette usate dai loro nonni, ha sperimentato tantissimo finché è riuscita a ottenere una ricetta base di ottima riuscita. Utilizza pigmenti e ossidi di minerali (quelli vegetali non durano), sciolti in un composto fatto con il latticello (il siero del latte) e fissati con la caseina. Questa proteina naturale, una volta persa la parte acquosa, diventa quasi una plastica e man-

tiene inalterati il colore e il disegno nel tempo.

Adesso Marina Gioitti sta lavorando agli arredi tradizionali per il ristorante che sarà aperto dai due figli maggiori Alessio e Alan. In futuro dovrebbero essere ricavate anche stanze per alloggiare. Marina ha progettato una stanza adibita a ristorante vero e proprio, con sedie tavoli e boiserie (rivestimento di legno per pareti) tradizionali. Non mancherà inoltre la ricostruzione della "Stube", una grande stanza sempre presente nella casa tipica della Valcanale dove si soggiornava nelle sere d'inverno. Elementi tradizionali: la stufa, il rivestimento in legno, una lunga

panca e tavoli che possono essere velocemente messi da parte per svuotare la stanza per il ballo o per una riunione. Dopo aver studiato e ridisegnato a modo suo questo tipo di mobili "a scomparsa", Marina intende reinserirli nelle stanze del palazzo, in modo che possano essere velocemente trasformate in spazi "alternativi".

"Per il futuro vorrei che questa casa di Malborghetto fun-

zionasse bene nella sua globalità - spiega Marina -. Penso a una sorta di "progetto integrato", un punto di riferimento per mostre, convegni, cene in questo ristorante particolarissimo. Gli anni scorsi ho partecipato a tantissi-

me fiere, ma quest'anno mi fermo: voglio dedicarlo al mio laboratorio". Il tanto auspicato rilancio della montagna può venire anche dalla tenacia e dal coraggio di idee nuove come quelle che porta avanti Marina Gioitti.



Il laboratorio di Malborghetto

# PMI al microscopio

Storia di Maria Teresa De Antoni di Comeglians con negozio a Udine

## Dietro la vetrina dello Sbilf c'è l'amore per la Carnia

di Elisabetta Pozzetto



La titolare Maria Teresa De Antoni

Azzurro cielo, verde muschio e marrone corteccia, bianco neve e rosso mattone. Dentro ogni colore delle calorose lane cotte di Maria Teresa De Antoni c'è un angolo di Carnia, qualcosa dei boschi di Comeglians, delle case, di quella natura rude e intatta. E anche lei, questa imprenditrice per caso, ha la schiettezza e il calore insieme della sua terra e delle sue lane.

«Purtroppo la Regione non ha un piano serio per la montagna»

Mentre invita a tastare quelle pezze che ammon-ticchia in soffitta, il suo magazzino, in quella bella casa primi Novecento con i bo-

vindi che accolgono un piccolo "show room" con le sue ultime creazioni, Maria Teresa De Antoni racconta la sua storia fatta di intuizioni, creatività, tenacia, voglia di imparare e rischiare "per lasciare dietro qualcosa - dice -, e qui, senza dover partire e accettare proposte di delocalizzazione in Cina, in Russia, in Canada. Vorrei restare in Carnia, nel mio paese, ma non sempre sento di farcela".

Intanto, per commercializzare il suo marchio, De Antoni ha aperto da un anno in centro a Udine, in via Deganutti, un negozio, "Sbilf", che propone tutti gli articoli della sua linea moda e casa. In tutto venti modelli, per uomo, donna e bambino.

Giacche classiche o alla coreana, gilè, gilettoni, cappottini e mantelle, splendide coperte, ma anche sciarpe, copriscapola, piane, piccoli arazzi. Tutti fatti a mano e realizzati

con quella lana cotta "che rappresenta un settore tutto da fare scoprire ed esportare - spiega De Antoni -, anzitutto per il suo elevato standard di qualità e poi per il suo estremo comfort e la sua praticità".

Del tutto naturale, idrorepellente, traspirante, si lava in casa. Pregi che ne fanno l'ideale materiale per confezionare capi per bambino.

"L'originalità è però la nostra marcia in più - spiega De Antoni -. Quando guardavo gli abiti tirolesi li trovavo belli, ma non mi convinceva quell'aria che avevano da divisa di collegio. Sono in fondo tutti uguali. Ecco, la nostra produzione è diversa. La mattina mi sveglio e penso a un colore, che non è mai quello di moda - spiega De Antoni -, mi sbizzarrisco, lavoro a un taglio, spesso rivisitando con brio la tradizione. E poi ci sono i particolari, tutti realizzati a mano. Insomma, ogni capo non rischia mai di essere uguale all'altro".

Nata ufficialmente nel '96, la "De Antoni-Carnia", che oggi si presenta sul

mercato con un accattivante marchio grafico e una suggestiva brochure, ha avuto una lunga "incubazione".

"Ho sempre lavorato a maglia, ma ero una ragioniera e una mamma prima di tutto - racconta -. I miei lavori però si facevano notare, così nell'85 decisi di mettermi in attività. Per partire scelsi una località a prima vista strana per un negozio di filati di lana".

«Il primo negozio lo aprii a Lignano»

"Scelsi Lignano. Mi dissi, non vado al mare senza fare niente. E fu un grande successo. Vendevo chili e chili di filati. Poi un po' le amiche e un po' i clienti cominciarono a notare i miei gilè e a chiedermi dei capi su misura".

La caldaia era in soffitta, la macchina per cucire era di casa e così, in una cantina di Comeglians, co-

mincia l'avventura De Antoni. Nel '99 il trasloco dalla cantina al vero e proprio "laboratorio" in cui oggi lavorano quattro dipendenti.

"La mia amica sarta con la quale facciamo i modelli e due giovani ragazze di Zovello a cui ho insegnato a tenere l'ago in mano - dice De Antoni -, qui si fa tutto ancora in modo artigianale".

Non tocca ancora quota 2000 capi l'anno la produzione, che comunque è in espansione. "Sono molte le proposte di case di moda e soprattutto dei mercati esteri, ma per ora siamo in fase di espansione. Metto in conto ancora quattro o cinque anni di investimenti per arrivare a consolidare i risultati", spiega.

Ma quanto è difficile iniziare a "mettere in pratica" un sogno e una passione come quello di Maria Teresa De Antoni.

"C'è chi ha creduto subito in me. Feci la mia esposizione - racconta - grazie all'Esa a Firenze e li esperti del settore videro che i miei lavori avevano la potenzialità per andare sul mercato. Poi un aiuto finanziario è arrivato da Carnia Leader".

"Ma certo non si può dire che la Regione abbia un piano serio e mirato per favorire lo sviluppo di realtà artigianali interessanti della montagna friulana. L'esempio del Tirolo dovrebbe insegnare qualcosa. L'Austria ha investito milioni di milioni in promozione del prodotto tirolese e i risultati poi si sono visti".

Per la commercializzazione, De Antoni ha puntato su un negozio monomarca, quello di Udine. "È l'unica soluzione, ho tentato di vendere i miei capi



accanto ad altre linee, ma sono troppo diversi e particolari e richiedono un loro angolo, la possibilità di spiegarne diffusamente le caratteristiche".

Ora De Antoni ha progetti ambiziosi, pensa a Venezia e a una poderosa campagna marketing per lanciare il marchio a livello nazionale. "Ma da sola - ammette De Antoni - non so se ce la farò". Ecco un felice esempio di "tradizione artigianale innovata" di cui la montagna friulana ha tanto bisogno e in cui la Regione dovrebbe credere di più.

Profilo d'impresa

"Sbilf" ha sede in via Deganutti 7, Udine. È di Renata di Bella. L'azienda ha sede invece in via Roma 41, Comeglians. Rivendita capi abbigliamento donna, uomo, bambino marchio "De Antoni-Carnia". Prodotti artigianali in lana cotta. Accessori per l'arredo casa. Dipendenti: 4 in azienda e due in negozio. Produzione: circa 2.000 capi l'anno. Catalogo: 20 modelli. Sito internet: [www.deantoni-carnia.com](http://www.deantoni-carnia.com).



Nel laboratorio di Comeglians le ricerche per la migliore qualità

## Nasce dalla passione per la lana un capo De Antoni

La lavorazione della lana, nell'azienda De Antoni, è affidata completamente all'esperienza della famiglia. Per prima cosa si scelgono i filati, nel rispetto della naturalità e delle caratteristiche intrinseche della lana. È questa una fase importante, perché decide della morbidezza e della resistenza dei capi. Poi viene il momento creativo. Quello che richiede di unire con maestria diversi filati per creare nuovi tessuti dalle inimitabili sfumature

di colore. È qui che sta "il segreto" delle lane cotte di De Antoni. Una giusta miscela di filati, affinata nel tempo, giorno dopo giorno, prova dopo prova, nel laboratorio di Comeglians.

È un'arte discreta, ma preziosa, guidata dal gusto sicuro di Maria Teresa De Antoni. Viene poi il momento della tessitura, affidata a mani esperte e a quella che la titolare chiama "la sua insostituibile macchina per maglieria", controllata costantemente

per ottenere un risultato ottimale, senza imperfezioni. Le pezze di lana sono poi pronte per la cottura, la fase più delicata della lavorazione. Qui tutto conta: l'acqua, la temperatura, il tempo. E, ancora, soprattutto, la grande sensibilità di chi decide i parametri da seguire. Alla De Antoni si procede secondo i metodi più tradizionali, adeguati però alle esigenze dei materiali moderni. Le stoffe di lana, asciugate al sole della montagna e stirate a mano con cura,

acquistano così eccellenti caratteristiche sia di impermeabilità sia di isolamento termico.

Una volta pronte le stoffe, è il momento del taglio: classico come richiede la tradizione, ma attento all'evoluzione del gusto. Seguono la cucitura e le rifiniture. Ogni dettaglio è curato con perizia dalle asole all'attaccatura dei bottoni, dalle passamanerie in veluto alle fodere ricercate, ai curati ricami che arricchiscono i modelli da donna e bambino.



# PMI al microscopio

Il primo pezzo di terra lo acquistò Dorino, nel 1964

## Livon, azienda familiare con tenute anche in Toscana

di Flavia Rizzatto

**F**ine, elegante, floreale, morbido ed equilibrato: sono solo alcuni degli aggettivi cui ricorre il sommelier per descrivere qualità e caratteristiche di un ottimo vino. Il rito della degustazione rappresenta inconfutabilmente un atto d'intelligenza al quale vanno dedicate la stessa attitudine, la preparazione, la memoria e la capacità del critico impegnato nell'expertise di un'opera d'arte. Ai cultori del piacere dei sensi non stupirà quindi lo stretto legame che accomuna il gusto decorativo, elegantemente stilizzato del grande scenografo, costumista e pittore russo Erté, alla qualità e al prestigio dei vini prodotti dalla famiglia Livon. Dalla famosissima serie dedicata ai numeri creata da questo mago del gusto, maestro dell'Art Déco, Valneo Livon ha, infatti, prescelto il cinque quale segno distintivo della propria azienda agricola; opportunamente rovesciata, la sinuosa figura femminile dalla lunga coda di pavone si trasforma in una C, a significare "Collio", zona del Friuli tradizionalmente vocata alla viticoltura.

È appunto qui che, nel 1964, Dorino Livon acquistò un primo appezzamento di terreno dal quale prende vita una storia che ha come protagonisti l'amore per la terra e per i suoi frutti, la tradizione familiare, la passione e il rispetto per il proprio lavoro.

Anno dopo anno, a quel primo appezzamento se ne aggiungono altri: con grande attenzione vi s'impianzano le qualità di viti più adatte, con cura meticolosa si segue il vigneto, con criterio e antica saggezza si sfruttano le potenzialità



La famiglia Livon

del territorio. Il progetto di costruire una propria cantina di vinificazione risponde a un'esigenza irrinunciabile: dedicarsi in prima persona alla trasformazione delle uve provenienti dai propri vigneti.

L'ingresso in azienda dei figli di Dorino, Valneo e Tonino, nei primi Anni Ottanta, segna un'ulteriore svolta che si concretizza

«In 5 tenute oltre 200 ettari a vigneti»

nella decisione di variare una produzione che, pur mantenendo un alto livello qualitativo, potesse svilupparsi in due distinte linee in grado di soddisfare una clientela sempre più vasta e preparata. Nascono così i vini cru, a produzione limitata, ottenuti da vigneti particolarmente vo-

cati con lavorazioni sia di tipo agricolo sia enologico molto selezionate, e i vini classici, anche quantitativamente destinati a un mercato medio-alto.

La riduzione della quantità d'uva prodotta per pianta - compensata dall'infittimento dei vigneti esistenti e dall'impianto di nuovi vigneti a elevato numero di ceppi per ettaro - suggerisce ai Livon la creazione di due distinte cantine. Così, quella di Masarotte è destinata alla vinificazione di tutta la produzione della linea cru e alla maturazione in barriques dei vini bianchi, mentre in quella di Vencò avviene la maturazione, tanto in barriques quanto in botti, dei vini rossi.

Tra gli anni 1992 e 1997 l'azienda agricola Livon acquistò tre nuove tenute: Villa Chiopris, situata all'estremità orientale della zona delle Grave del Friuli, Tenuta Ronc Alto, costituita da nove ettari ad-

giati sulla sommità della collina di Ruttars, nell'area del Collio Friulano, e l'Azienda Agricola Borgo Salcetano, nel cuore del Chianti Classico, in Toscana. Recentemente, il numero delle tenute aziendali è salito a cinque, grazie all'acquisto della Fattoria Colanto, formata da 20 ettari di terreno e da un casale settecentesco in comune di Bevagna, in zona Docg Montefalco. Queste cinque realtà - che con i loro rispettivi marchi assommano a 200 ettari vitati di terreno - rappresentano il completamento ideale della originaria gamma di prodotti a marchio Livon.

Nello specifico, alla Linea classica dei vini Livon Doc Collio appartengono i bianchi Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Tocai Friulano, Pinot Bianco, Traminer aromatico, Muller Thurgau, Vigna Carnose e i rossi Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso e Grovigliolo. La linea Cru dei vini Livon Doc Collio e Colli Orientali annovera tra i bianchi il Tocai friulano Ronc di Zorz, il Sauvignon Valbuins, lo Chardonnay

Tre Clas e il Pinot Grigio Braide Grande; tra i rossi, il Refosco dal peduncolo rosso Riul e il Cabernet franc Arborizza.

Di questa stessa linea sono anche due bianchi tradizionali: il Verduzzo friulano Casali Godia e il Piccolit Cumins. Nella linea Gran Cru s'inseriscono infine i vini bianchi Braide Mate (Chardonnay) e Braide Alte assieme ai rossi Tiare Blu, Tiare Mate (Merlot) e Picotis (Schioppettino). Provergono dalla tenuta Villa Chiopris i vini Doc Friuli Grave: Tocai friulano, Sauvignon, Chardonnay e Pinot grigio tra i bianchi; Merlot e Cabernet Sauvignon tra i rossi. Dalla Tenuta Ronc Alto, nella zona Doc Collio, arriva esclusivamente la Ribolla Gialla, mentre l'azienda agricola Borgo Salcetano produce, in zona Docg, Chianti classico, i vini Chianti classico Borgo Salcetano, Chianti classico Riserva Lucarello e il Rossole (Sangiovese-Merlot). Dalla Fattoria umbra Colanto, i primi risultati si avranno tra breve, essendo stata da poco effettuata la prima vendemmia.

### Profilo d'impresa

**L**Azienda Agricola Livon: si trova a Dolegnano 33048 (Udine) in via Montarezza, 33, telefono 0432 - 757173 / 756231. È inoltre presente su Internet, sito [www.livon.it](http://www.livon.it) e risponde al seguente indirizzo elettronico: [info@livon.it](mailto:info@livon.it).

Attualmente di proprietà di Valneo e Tonino Livon, si avvale di enotecnici ed enologi esterni, mentre la supervisione della produzione è affidata a Rinaldo Stocco. La vendemmia è manuale e l'affinamento dei vini avviene in barriques e bottiglia. L'azienda madre di Dolegnano è sede legale delle tenute satellite e attende anche alla commercializzazione dei vini attualmente prodotti presso l'Azienda agricola Villa Chiopris di San Giovanni al Natisone (Udine), la Tenuta Ronc Alto di Dolegnano in località Lucarello-Radda in Chianti (Siena) telefono 0577-733541 e, in futuro, la Fattoria Colanto in comune di Bevagna (Perugia).



Molti i riconoscimenti e i premi ottenuti dai vini

## Due stelle allo Chardonnay dalla Guida delle Cciao



**L**a grande attenzione riservata ai vigneti, la valorizzazione dei vitigni locali e un sapiente uso del legno, tanto nell'accorto dosaggio in termini di permanenza del vino nelle barriques quanto nella sperimentazione di roveri alternativi al francese o di accorgimenti come la raschiatura e la successiva ritostatura delle stesche dopo il terzo anno di utilizzo, trovano la loro ragione d'essere nel puntuale e ragguardevole giudizio espresso dalle più importanti guide

del settore pubblicate in Italia. Per cinque anni successivi, altrettanti vini a marchio Livon hanno ottenuto tre bicchieri dalla guida "Vinid'Italia 2002": nel 1997 il Verduzzo friulano Casali Godia annata 1994, nel 1998 il Sauvignon Valbuins del 1996 e negli anni 1999, 2000 e 2001 il Braide Alte rispettivamente delle annate 1996, 1997 e 1998.

Tre stelle ha conquistato il Braide Alte del 1999 sulla guida "I vini di Vero-nelli" edizione 2002 e ancora, per lo stesso vino, la

guida "Duemilavini 2002" edita dalla Associazione italiana sommeliers ha riservato cinque grappoli.

Protagonista indiscusso, il Braide Alte del 1999 è stato giudicato vino eccellente dalla "Guida alle cantine e ai vini d'Italia" edita per i tipi di Mondatori e abbinata al settimanale Panorama, mentre ha ottenuto un punteggio di 14,5, corrispondente a un buonissimo sulla guida dell'Espresso "I vini d'Italia 2002", che invece ha riservato un 15,5 (molto

buono-eccellente) allo Chardonnay Braide Mate dello stesso anno; quest'ultimo vino ha ottenuto due stelle anche dalla "Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia" edita per il 2002 dalle Camere di commercio di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine. Riviste estere specializzate nel settore (Wine Spectator, Falstaff, The wine advocate, Tastings) hanno dato grande risalto alla produzione della azienda toscana Borgo Salcetano di Radda in Chianti (Siena).

# Donne imprenditrici

Con il fratello Gianni produce recipienti a pressione per le navi passeggeri

## Barbara, socia al 50% delle Officine Zanon

di Raffaella Mestroni



Barbara Zanon

Il grande salto lo ha fatto pochi anni fa, nel 1999, quando, assieme al fratello Gianni, è passata da dipendente a socia, al 50%, dell'azienda di famiglia. «Anche se è stato un passaggio naturale, il compimento di un percorso che ho sempre sentito dentro, visto che in azienda ci venivo fin da quando frequentavo le scuole, il peso della responsabilità l'ho sentito. Certo, già da qualche anno avevo affiancato, alla cura della parte amministrativa, anche i rapporti commerciali, ma il passaggio definitivo, in ogni caso, è pur sempre una sorta di investitura ufficiale per chi si occupa di un'azienda, un'assunzione di responsabilità che ti fa sentire diversa».

Ride Barbara Zanon, scattante figurina dai penetranti occhi nocciola, quando parla del suo lavoro. Ride e si schermisce, perché non vuole recitare il ruolo di protagonista di una storia aziendale che ha sempre visto due attori sulla scena: prima il padre Angelo e lo zio Mario Zanon e ora lei insieme al fratello Gianni. «Siamo soci al 50% di nome e di fatto - ribadisce continuamente -, perché l'azienda non andrebbe avanti se mancasse una delle due figure».

Trentatré anni, sposata con Denis Del Frate e mamma di Jessica, un "terremoto" di quattro anni e mezzo, Barbara Zanon in azienda ci è cresciuta e,

guarda caso, ora che ha una figlia, non disdegna di portarla con sé. «Un po' per necessità - spiega -, perché capita a volte che quando la piccola esce dall'asilo a casa non ci sia nessuno, un po' perché mi fa piacere averla accanto e un po' perché in effetti credo che vedere dove i genitori lavorano, stare con loro in azienda, sia comunque positivo».

«Non so se mia figlia un giorno seguirà la mia strada - afferma -, ma so che la possibilità di farsi un'esperienza sul campo rappresenta senza dubbio un arricchimento per la personalità».



«Soprattutto per chi ha già un'idea di che cosa vorrà fare da grande - ribadisce sicura -, il consiglio che mi sento di dare è proprio questo: affiancare, allo studio, quante più esperienze lavorative possibili».

Le certezze a Barbara non sono mai mancate, fin da quando ha scelto, di sua spontanea volontà, un corso di studi già propedeutico a quello che sarebbe stato il suo compito in azienda. Lei ha sempre avuto ben chiaro il suo obiettivo: imparare in fretta e bene tutto quello che c'era da sapere per proseguire l'attività avviata dal padre e dallo zio. E così è stato. Un percorso lineare, ma non per questo privo di difficoltà. «Non sono mancati i momenti di "crisi" e so che altri ne verranno - ammette -, ma parecchie sono state pure le soddisfazioni. Ciò che mi gratifica maggiormente è senza

«La formazione è determinante nel percorso di un futuro imprenditore»

dubbio la buona fama di cui godiamo presso i nostri clienti. Sapere che siamo considerati affidabili è per noi la cosa più importante, il riconoscimento che ci ripaga completamente delle fatiche e dell'impegno quotidiano».

È una giornata intensa quella di Barbara Zanon in azienda, una giornata dove lo spazio per il tempo da dedicare a sé stessa non è molto. «Ecco, per seguire il lavoro come si deve - conferma - ho sottratto tempo a me. Non alla famiglia, non troppo almeno, perché cerco, nei limiti del possibile, di non lavorare mai il sabato e la domenica. Certo non riesco quasi mai, come invece mi piacerebbe, a praticare qualche sport, ma

per adesso non mi pesa troppo».

L'Officina Zanon, che ha avviato l'attività nel 1964, costruisce serbatoi speciali, recipienti a pressione di diversi tipi per le navi passeggeri. Circa la metà della produzione va alla Fincantieri, mentre il resto è distribuito su tutto il territorio nazionale. «È un lavoro prettamente maschile - spiega Barbara -, effettuato da carpentieri e saldatori specializzati, alcuni dei quali in possesso di uno apposito patentino che garantisce la qualità della produzione».

«Dal punto di vista dei collaboratori - prosegue -, devo dire che siamo stati davvero fortunati. Qui lavorano persone giovani, tutte provenienti da San Giorgio e dintorni, affiatate e soprattutto motivate. Nel nostro settore non è certamente facile reperire manodopera, anche perché, nonostante si tratti di un lavoro ben retribuito, è innegabilmente faticoso. Chi arriva da noi, si forma in azienda, perché le nostre lavorazioni sono decisamente particolari, ogni ordine ha la sua caratteristica, le sue esigenze e il prodotto molte volte va quasi inventato, sulla base delle indicazioni del cliente, mantenendo sempre elevata la qualità».

Ed è proprio la qualità, assieme al rigoroso rispetto dei tempi di consegna, la caratteristica per cui l'azienda è famosa. «È tutto frutto degli insegnamenti di mio padre e di mio zio - conferma Barbara - che su questi versanti erano (e sono) intransigenti. Devo dire che sia io sia mio fratello non abbiamo fatto fatica a seguire i loro consigli, da questo punto di vista, perché riteniamo che si tratti di due caratteristiche fondamentali per stabilire la

«Conflitti generazionali in azienda non ce ne sono stati»

serietà di un'azienda».

Conflitti generazionali non ce ne sono stati, per quanto riguarda la conduzione dell'azienda, salvo qualche anno fa, quando da una produzione più generica, su proposta di Gianni, che segue la parte produttiva, i due fratelli hanno deciso di specializzarsi nella

produzione dei serbatoi lasciandoli perdere le scale e i portelli.

«Lo zio e il babbo non erano d'accordo, proprio per niente, ma Gianni si è impuntato e io l'ho sostenuto con convinzione, perché tutti gli elementi di cui disponevamo stavano a indicare che il futuro era nella produzione di nicchia. I fatti ci hanno dato ragione e il lavoro non manca. Un certo qual disorientamento, nel nostro settore, si è verificato subito dopo gli attentati di New York. Il comparto delle navi da crociera, in particolare, è entrato in fibrillazione,

prio. Dai finanziamenti per sostenere le fasi di avvio alla consulenza su diversi aspetti della vita aziendale, per non parlare poi dell'attività di formazione».

La formazione è proprio un "chiodo fisso" per Barbara, che non si stanca di metterne in rilievo l'importanza. «Io cerco di partecipare a tutti gli incontri organizzati dall'Unione - sottolinea - proprio perché sono convinta che spunti interessanti, anche se l'argomento in sé e per sé non mi riguarda direttamente, ce ne sono sempre. Dal confronto e dallo



Mario e Gianni Zanon

ma si è trattato di una fase, appunto, che pare già rientrata. Anzi, i segnali, le indicazioni che ci arrivano, sono di netta ripresa».

Testarda e pignola, Barbara riconosce che queste due caratteristiche, che potrebbero essere considerate difetti, in realtà l'hanno aiutata a superare i momenti difficili, a non arrendersi di fronte agli ostacoli e a convincersi che ce l'avrebbe fatta anche quando la situazione appariva più critica del previsto. «D'altra parte - riconosce -, il lavoro in proprio ha tanti lati positivi, ma anche qualche neo, come per esempio la necessità di decidere da soli in determinati casi, assumendosi tutte le responsabilità che una scelta comporta».

Un sostegno notevole alle attività imprenditoriali in generale, ma in particolare alla parte femminile, negli ultimi anni è venuto anche dalle associazioni di categoria. «L'Unione Artigiani e Piccole Imprese per esempio - fa notare Barbara, che tra l'altro fa parte del Gruppo donne - ha messo a disposizione moltissimi strumenti per aiutare chi vuole cimentarsi con un'attività in pro-

scambio di esperienze, poi, molto spesso nascono proprio nuove idee».

Alle donne che pensano di mettersi in proprio, Barbara consiglia di informarsi subito, prima ancora di avviare l'attività, su tutto ciò che c'è a loro disposizione: dai servizi offerti dalle associazioni di categoria agli aiuti comunitari, dai finanziamenti regionali alle agevolazioni riservate alle imprese "rosa". «Troppo spesso - conclude - il fallimento di un progetto è dovuto alla scarsa conoscenza del mercato, a una programmazione poco accurata o a una non esatta valutazione dei rischi. Anche l'idea migliore deve essere testata prima di concretizzarla, sottoponendo il proprio progetto a chi ha più esperienza ed è quindi in grado di individuare gli eventuali punti di debolezza».

### ERRATA CORRIGE

Nello scorso numero Loretta Nascivera è diventata Nassivera. Anche se è un errore veniale ce ne scusiamo con i lettori e con l'interessata.

# Attualità

Lo Ial del Friuli-Venezia Giulia e il Cfp di Cividale hanno siglato l'accordo

## Scuola alberghiera, a settembre apre il nuovo istituto di Lignano

di Simonetta Di Zanutto

Creatività e fantasia unite e a tecnica e organizzazione. Sono gli "ingredienti" che servono a un buon cuoco e a un qualificato pasticciere. Professionalità che non si possono improvvisare, ma si acquisiscono con una preparazione adeguata, fornita da un'apposita scuola. Da anni, però, in provincia di Udine sono scomparse tutte le scuole professionali alberghiere, da quella dell'Irfop di Lignano alla prestigiosa sede di Piano d'Arta. Un vuoto colmato soltanto dalla presenza della scuola statale "Bonaldo Stringher" che, accanto alla sezione commerciale, prevede dal 1985 un settore alberghiero frequentato da un numero di studenti in costante crescita.

Ora la situazione è a una svolta. Nel mese di settembre, infatti, aprirà i battenti una nuova scuola alberghiera a Lignano, frutto di un accordo siglato tra lo Ial Friuli-Venezia Giulia e il Cfp di Cividale.

Alla scuola di Lignano si potranno frequentare 3 corsi di qualifica: Personale di cucina, Personale di sala e Personale di cucina pasticceria. I corsi durano due

anni per complessive 2.400 ore, al termine dei quali i giovani ottengono la qualifica di primo livello. Ma nell'ambiente turistico-alberghiero è essenziale essere aggiornati continuamente: cambiano le abitudini alimentari, oltre alle mode e agli standard qualitativi. Per questo la scuola di Lignano, dopo una prima formazione, consentirà di accedere alla specializzazione. I giovani avranno a disposizione 4 ambiti di specializzazione: Pasticceria, Sala-bar e banqueting, Ristorazione internazionale e Cucina tipica regionale. Tutti i corsi post-qualifica durano 900 ore.

«Ferri (Ascom) soddisfatto: un vuoto colmato»

Plausi per la nascita del nuovo Centro sono arrivati sia dalla Camera di commercio sia dall'Ascom. «Questa scuola va a colmare un importante vuoto - dichiara



ra Claudio Ferri, vicepresidente della Camera di commercio e presidente dell'Ascom friulana - e ha i numeri per diventare un punto di riferimento per i giovani del territorio. Un'ottima occasione anche per il Friuli di acquisire professionalità da spendere in diversi ambiti della regione". L'esigenza di avere una scuola di questo tipo in una località balneare del calibro di Lignano è stata sottolineata anche da Cesare Mansi, presidente del Gruppo Ristoratori dell'Ascom di Udine e presidente della Fipe regionale. «Questa scuola andrà a soddisfare i bisogni di formazione di tanti giovani - ha detto Mansi - e la necessità di aggiornamento costante dei profes-

sionisti che già operano nei centri di turismo locali". L'esperienza ventennale dello Ial nella preparazione di nuove leve nel settore turistico-alberghiero e quella del Cfp nella formazione di panettieri e pasticciere consentirà di preparare e qualificare i giovani al lavoro, attraverso programmi innovativi e grazie a un'équipe di professionisti di alto livello. «Abbiamo recepito la fortissima richiesta da parte degli alberghi e dei ristoranti della provincia di Udine - spiega Nives Piva, coordinatrice del Centro Ial di Aviano - e, ritenendo gli edifici delle colonie dell'Oda di Lignano strutture adeguate a ospitare i ragazzi, abbiamo dato avvio al pro-

getto". I contatti internazionali, inoltre, saranno facilitati dall'esperienza dello Ial che fin dal 1985 forma giovani che operano nel settore del turismo e in quello alberghiero. Negli anni sono così stati allacciati stretti contatti con le più prestigiose catene alberghiere d'Europa: dallo Sheraton all'Hilton, dall'Accor al Savoy. «Essendo gli unici due enti a fare formazione professionale in questo settore - dichiara Giuseppe Toso, vicedirettore del Cfp di Cividale -, abbiamo deciso di unire le forze e instaurare sinergie nei progetti di cui condividiamo le idee. Per quanto riguarda il progetto di Lignano, c'è una comunanza di progettazione e di gestione. Oltre al settore alberghiero, poi, il Cfp seguirà anche l'ambito della nautica, per il quale la professionalità è molto richiesta in un territorio come quello di Lignano». Rispetto al "corso alimentare", avviato da 4 anni a Cividale e che conta oggi circa 80 iscritti, quello di Lignano non riguarderà soltanto la cucina tradizionale della regione, ma avrà un'impronta internazionale.

«I locali sono stati messi a disposizione dall'Ente friulano assistenza (Efa) - spiega ancora Toso -, di cui il Cfp è diretta emanazione, e il nuovo centro turistico-alberghiero sarà immerso nel verde di Lignano Pineta e sarà dotato di laboratori di cucina con piattaforme per la produzione di sottovuoto, fast food, pizzeria, laboratori di pasticceria, una vasta e accogliente sala-bar per l'esercitazione dei maitre e aule per la didattica". Le preiscrizioni per il nuovo anno scolastico sono già aperte. Gli studenti che non hanno raggiunto i 15 anni di età possono assolvere l'obbligo scolastico, grazie all'accordo dell'istituto "Zanon" di Udine con i due centri di formazione, iscrivendosi all'istituto medesimo. Lo Ial, il Cfp e lo Zanon, infatti, hanno istituito un corso di orientamento che permetterà al giovane di assolvere l'obbligo scolastico con una formazione di base solida e, nello stesso tempo, di avviarsi alla professione nel settore turistico-alberghiero. Chi, invece, ha compiuto 15 anni, può iscriversi nelle sedi Ial e Cfp, direttamente ai corsi di qualifica.

Stringher, piace il settore ristorazione

## Sono circa mille gli studenti iscritti

merciale, e sono addirittura 8 le classi prime della sezione alberghiera. Bastano questi numeri per capire quanto richiesta e apprezzata sia la formazione del settore alberghiero.

Il settore alberghiero dello Stringher nasce nel 1985 e, secondo il vecchio ordinamento, prevedeva la qualifica alla fine del terzo anno di corso e il diploma dopo 5 anni. «La struttura del corso è cambiata nel 1992 - spiega il

direttore amministrativo Vanda Simone -. Da quel momento i ragazzi hanno la possibilità di frequentare un biennio di base che è comune a tutti e, a partire dal terzo anno, scegliere le specializzazioni come personale di sala, di cucina o per il ricevimento, alle quali, negli ultimi anni, si è aggiunto il settore turistico". I giovani hanno a disposizione tre laboratori di sala, tre di cucina e uno per il ricevimento.

Fiore all'occhiello della scuola, gli scambi culturali con la Repubblica Ceca, la Mongolia, la Spagna. E gli sbocchi professionali? Immediati, a sentire le continue richieste da parte del settore di personale qualificato. A seconda delle diverse inclinazioni, i giovani possono scegliere fra le grandi catene alberghiere, ristoranti, bar, gastronomie, catene di grande distribuzione alimentare, mense aziendali. Chi preferisce

un ambiente di lavoro più dinamico può decidere di imbarcarsi come cuoco o cameriere su navi da crociera. Chi ha il "pallino" dell'imprenditoria può aprire un'attività di ristorazione.

Tutti i futuri sbocchi occupazionali sono comunque incentivati dai numerosi stage che, a partire dal secondo anno di corso, gli studenti possono frequentare nei più importanti alberghi del mondo. L'unico neo di questa

"gettonatissima" scuola è il problema della sede. «Da sempre gli studenti sono collocati in tre sedi staccate - spiega Simone -, ma ora speriamo che il problema venga definitivamente risolto. Grazie all'interessamento della Provincia, infatti, fra tre anni dovrebbe essere pronta la sede unica in via Monsignor Nogara, subito dopo l'istituto Marononi. Ci trasferiremo prima con le aule e poi con i laboratori, la cucina e la palestra".

## Breve storia della formazione alberghiera

La storia della formazione professionale nel settore alberghiero e della ristorazione in provincia di Udine nasce negli Anni 50 con la scuola alberghiera di Piano d'Arta, gestita dall'Ept, l'Ente provinciale per il turismo. Se lo ricorda bene Bepi Salon, titolare del ristorante omonimo di Piano d'Arta, che in quell'istituto ha insegnato

per 8 anni. «La scuola era stata creata per i figli degli albergatori - racconta Salon -, ma poi è stata aperta a tutti quelli che erano interessati ad acquisire una professionalità nel settore. C'erano circa 60 ragazzi e ragazze e tutti osservavano una grande disciplina". Tre le possibili specializzazioni: personale per il ricevimento, personale da cucina

e personale di sala. Gli stessi settori continuano a essere presenti anche quando la scuola dell'Ept diventa statale e viene gestita dall'Enalc, l'Ente nazionale alberghiero.

In seguito è passata sotto la gestione dell'Irfop. L'Istituto regionale per la formazione professionale ha seguito per anni anche l'istituto alberghiero di Li-

gnano, la stessa prestigiosa località balneare dove a settembre sorgerà la nuova scuola alberghiera nata dalla collaborazione fra lo Ial e il Cfp di Cividale. In questi anni, i ragazzi interessati ad avere una formazione nel settore della ristorazione hanno potuto contare sul settore alberghiero dell'istituto statale "Bonaldo Stringher".



# Qui Congafi

## ARTIGIANATO

Il presidente Marino Piemonte soddisfatto dei dati del bilancio

# Il 2001 conferma il progresso del Consorzio garanzia fidi



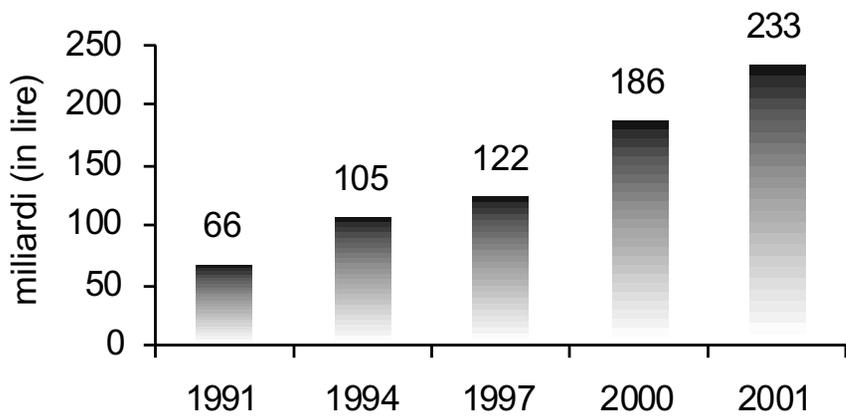
Marino Piemonte

Il presidente del Consorzio garanzia fidi fra le imprese artigiane della provincia di Udine, Marino Piemonte, ha anticipato al Consiglio di amministrazione i primi dati del bilancio 2001 in chiusura. "Anche l'anno 2001 conferma il notevole incremento dell'attività del Congafi Artigianato di Udine. Infatti, al 31 dicembre 2001, la Cooperativa

ha superato i 230 miliardi di lire di affidamenti/finanziamenti garantiti in essere. Il traguardo raggiunto dalla Cooperativa di garanzia degli artigiani friulani è davvero notevole, considerando la continua crescita negli ultimi anni (+25% rispetto al 2000, +90% rispetto al 1997).

Anche per quanto riguarda le garanzie concesse nel corso del-

## FIDI GARANTITI IN ESSERE



## Nuovi massimali di fidi garantibili per socio (in euro)

(breve termine - max 18 mesi)

c/c	25.000
PRESTITI RIENTRO	100.000
SBF, FATTURE ANTICIPI	300.000

MAX 300.000

(medio-lungo termine da 19 a 120 mesi)

L.R. 5/94 art.142	
AGEVOLATO ART.CASSA macchinari e scorte	
ORDINARIO CONGAFI	
ORDINARIO ARTIG.CASSA	
F.R.I.E. e L.R. 28/92	
FIDEIUSSIONI (Iva eccetera)	
LEASING	

MAX 300.000

MAX 210.000

l'anno, il 2001 è stato estremamente positivo.

Il valore complessivo è stato di 175 miliardi di lire, di cui 129 miliardi a breve termine e 46 miliardi a medio lungo termine.

Il dato è tutt'altro che trascurabile, visto che l'incremento, ri-

spetto all'anno 2000, è pari al 20%.

Si tratta di risultati veramente lusinghieri, resi possibili grazie all'efficiente servizio fornito alle imprese artigiane, che dimostrano il loro gradimento con l'adesione alla struttura e l'utilizzo della garanzia e del servizio di con-

sulenza finanziaria. Al fine di soddisfare sempre di più le esigenze dei soci, in occasione dell'aggiornamento dell'euro, il Congafi ha aumentato il massimale di garanzia da 500 a 580 milioni di lire (300.000 euro) e determinato la quota di adesione in 100 euro".

La cooperativa sta intensificando sempre di più il servizio di consulenza finanziaria alle imprese artigiane, un servizio indispensabile per indirizzare i soci verso i prestiti più corretti e meno costosi e per consigliarli nella gestione complessiva del passivo aziendale.

L'esperienza accumu-

## Cresce il servizio di consulenza finanziaria

lata anche in quest'esercizio ci conferma che troppe nostre imprese sono sbilanciate sull'utilizzo di finanziamenti a breve termine.

Si riscontra frequen-

temente un uso anomalo del fido in c/c che, oltre a essere la linea più costosa, viene adoperato per tutte le finalità, fin troppo spesso anche per l'acquisto di

attrezzature e per investimenti. Una continua alta esposizione a breve crea sbilanci finanziari.

Per evitare questo problema occorre scegliere

il giusto finanziamento quando si deve effettuare un investimento.

Se questo non è stato fatto per tempo, il consolidamento a medio termine di esposizioni bancarie a breve termine consente alle imprese di organizzare meglio il flusso finanziario e, altresì, di ridurre l'utilizzo dei fidi in c/c e di cautelarsi di fronte a

eventuali emergenze. La cooperativa è a disposizione per fornire la necessaria consulenza finanziaria attraverso l'utilizzo di software per la redazione di business plan e delle richieste di garanzia.

Il servizio è ancora oggi gratuito ed esteso a tutte le imprese artigiane della provincia.

## La Cciaa a caccia dei vecchi premiati

La Camera di commercio di Udine è "a caccia" di documentazione riguardante i premi rilasciati alle aziende durante i suoi cento anni di vita. Gli archivi dell'Ente costituito nel 1806, purtroppo, sono incompleti a causa di diversi fattori: dalle successive migrazioni alle quali ha dovuto sottostare (nel 1917 si trasferì prima a Bologna e poi a Firenze) per sfuggire all'occupazione nemica, fino alla distruzione completa della secolare e preziosa biblioteca, che conteneva moltissimi documenti.

L'unico modo quindi, per recuperare, almeno in parte, documenti relativi a premi concessi a imprese e lavoratori, è quella di setacciare il territorio, chiedendo alle aziende di far pervenire agli uffici dell'Ente, copia delle attestazioni ricevute per meriti particolari o le eccellenze rilasciate ai singoli lavoratori, anche se molto vecchie e magari incomplete. Il materiale verrà utilizzato per una pubblicazione, in fase di stesura, che si ripropone di ripercorrere le tappe salienti della vita dell'Ente, che nel corso dei decenni ha cambiato più volte il nome (Camera di Commercio degli Stati Veneti, Camere di Commercio, arti e manifatture, Camera di Commercio della Provincia del Friuli, solo per citarne alcuni), ma anche l'evoluzione del tessuto imprenditoriale del Friuli nel corso di un secolo. Il prossimo anno, infatti, ricorrono i 50 anni della Festa del Lavoro e del Progresso economico, l'appuntamento più importante della Camera di Commercio con il mondo produttivo locale. Per quell'occasione sono in programma una serie di eventi celebrativi e la realizzazione di una pubblicazione apposita. Chiunque fosse in possesso di documenti, testimonianze, dossier che in qualche modo potrebbero risultare utili, è pregato quindi di informarne gli uffici, telefonando al numero 0432-273582 o inviando una mail all'indirizzo di posta elettronica promozione@udcamcom.it

## Ecco le condizioni applicate

tassi sono di assoluto interesse in quanto condizioni applicate alla migliore clientela: c/c: 6,50%

- Sbf R.B.: 4,90%.

Per i prestiti a 18 mesi il tasso è del 5,00%. Per i mutui non agevolati il tasso

minimo è del 4,60%, il massimo del 6,40%.

Legge regionale 5/94 art. 142: 2,00%

### IL CON.GA.FI. ARTIGIANATO UDINE HA TRASFERITO GLI UFFICI in via Savorgnana, 27 a Udine

Orario:	Lunedì	8.00 - 18.00
	Martedì	8.00 - 18.00
	Mercoledì	8.00 - 18.00
	Giovedì	8.00 - 18.00
	Venerdì	8.00 - 18.00

Telefono 0432/511820

E-mail: [info@congafi.it](mailto:info@congafi.it)

Fax 0432/511139

Sito Web: [www.congafi.it](http://www.congafi.it)

# 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

#### PRODUZIONE ABBIGLIAMENTO A CUBA

Azienda ricerca partners stranieri interessati alla produzione di tessuto denim. Si richiede l'apporto di capitali e tecnologia.

(Rif. 2002.03.01,  
BRE 200102725)

### AGROALIMENTARE

#### LAMPONI FRESCHI DALLA SLOVENIA

Azienda slovena è interessata all'esportazione di lamponi freschi, semi di girasole, farine e altri prodotti.

(Rif. 2002.03.02)

#### BIRRA DALLA LITUANIA

Produttore di birre dal 1922 è interessato a distribuirle anche sul mercato italiano.

(Rif. 2002.03.03)

#### CIPRO - BIBITE

Azienda commerciale è interessata a importare a Cipro bevande analcoliche, succhi di frutta e alimentari per cocktail.

(Rif. 2002.03.04)

#### FUNGHI DAL KOSOVO

Azienda operante nella raccolta e lavorazione dei funghi

(Boletus e Chibarius) ricerca importatori e distributori. I funghi possono essere consegnati secchi, congelati o conservati.

(Rif. 2002.03.05,  
BRE 200103257)

### LEGNO/ARREDO

#### COOPERAZIONE SETTORE LEGNO IN UCRAINA

Produttore di vari tipi di legname e prodotti del legno (parchetti, tavolame eccetera) è interessato a una collaborazione a lungo termine.

(Rif. 2002.03.06,  
BRE 200102317)

#### LEGNAME DI ABETE DALLA POLONIA

Produttore di legno grezzo di abete prevalentemente utilizzato nell'industria delle costruzioni è interessato ad accordi di collaborazione con imprese del settore per cominciare una nuova produzione di articoli in legno.

(Rif. 2002.03.07,  
BRE 200102018)

#### RICHIESTA MOBILI PER LA CASA

Azienda di Cipro è interessata a importare mobili per la casa in genere.

(Rif. 2002.03.08)

#### RICERCA COLLABORAZIONI DALLA SLOVENIA

Ditta operante nella progettazione, realizzazione e vendita di arredamento per uffici, biblioteche scuole e asili per l'infanzia ricerca partners interessati alla distribuzione di questi prodotti e sarebbe interessata anche alla produzione in subfornitura.

(Rif. 2002.03.09)

#### PRODUZIONE MOBILI PER L'INFANZIA

Produttore francese di mobili per l'infanzia: il 60% della produzione è dedicata all'esportazione. Si ricercano investitori interessati a rilevare l'attività.

(Rif. 2002.03.10,  
BRE 200102406)

### TESSILE/ABBIGLIAMENTO

#### RICHIESTA FORNITURE DA CIPRO

Azienda commerciale è interessata a importare a Cipro abbigliamento casual in genere.

(Rif. 2002.03.11)

### VARIE

#### ARTICOLI DI ARTIGIANATO DALLA SLOVENIA

Azienda è interessata alla

vendita di articoli artigianali quali sculture, quadri, articoli da regalo, cristalli, vetri di Murano, argilla e pietra. La ditta è anche interessata a entrare in contatto con nuovi fornitori del settore.

(Rif. 2002.03.12)

#### RICHIESTA MERCI DA CIPRO

Ditta desidera importare biancheria intima e cosmetici in genere a Cipro.

(Rif. 2002.03.13)

#### CAPANNONE DISPONIBILE IN SERBIA

Si rende disponibile per le aziende interessate un capannone industriale vuoto 220 metri quadrati con allacciamenti elettrici e acqua già disponibili, in Serbia a circa 80 km da Belgrado, località Pozarevac.

(Rif. 2002.03.14)

#### COLLABORAZIONE FINANZIARIA IN BOSNIA

Società operante nel commercio al dettaglio con 33 punti vendita (articoli per la casa, tessile e abbigliamento, alimentare e vernici) ricerca un investitore privato.

(Rif. 2002.03.15,  
BRE 200200009)

#### RICHIESTA PRODOTTI FARMACEUTICI A CIPRO

Ditta è interessata a importare a Cipro prodotti farmaceutici in genere.

(Rif. 2202.03.16)

#### SERRAMENTI DALLA POLONIA

Produttore polacco di porte e finestre in legno e pvc ricerca nuovi contatti commerciali.

(Rif. 2002.03.17,  
BRE 200103198)

#### RICHIESTA ATTREZZATURE SICUREZZA

Azienda è interessata a importare a Cipro porte di sicurezza per banche e relative attrezzature.

(Rif. 2002.03.18)

#### OPPORTUNITÀ DI INVESTIMENTO IN CROAZIA

Nella zona industriale di Zminj si rende disponibile un'area di 60.000 metri quadrati per costruzione e attività industriali.

Disponibili ulteriori informazioni.

(Rif. 2002.03.19)



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

#### RICHIESTA MERCI DA CIPRO

Ditta è interessata a importare a Cipro contatori dell'acqua.

(Rif. 2002.03.20)

#### RICHIESTA RAPPRESENTANZA - AUSTRIA

Produttore di valigeria e articoli da viaggio in poliestere rapporto prezzo-qualità molto interessante ricerca rappresentanti o ditte interessate.

(Rif. 2002.03.21)

#### RICHIESTA MERCI DA CIPRO

Azienda è interessata a importare a Cipro bottiglie in vetro per olio d'oliva.

(Rif. 2002.03.22)

(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).

## 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.

### GERMANIA

delle offerte: 14.04.2002  
Lingua o lingue: francese

#### REGENSBURG LAVORI DI FALEGNAMERIA

Lavori di installazione di opere di falegnameria. Installazione di telai di porte e finestre ed elementi connessi.

Termine per il ricevimento delle offerte: 11.04.2002

Lingua o lingue: tedesco

#### BERLINO APPARECCHIATURE INFORMATICHE

Fornitura di apparecchiature informatiche.

Termine per il ricevimento delle offerte: 19.4.2002

Lingua o lingue: tedesco.

### FRANCIA

#### PARIGI FORNITURE PER UFFICIO

Forniture per ufficio. Cancelleria.

Attrezzature per archiviazione.

Termine per il ricevimento delle offerte: 12.04.2002

Lingua o lingue: francese

#### BRUAY-LA-BUISSIÈRE FORNITURE VARIE

Forniture per ufficio: forniture per l'insegnamento.

Termine per il ricevimento

#### ISSY-LES- MOULINEAUX APPARECCHIATURE E MOBILI

Fornitura di mobili. Arredo scolastico. Apparecchiature audiovisive.

Termine per il ricevimento delle offerte: 15.04.2002 (17:00)

Lingua o lingue: francese

#### BORDEAUX MOBILI

Fornitura di mobili. Sedie e tavolini.

Termine per il ricevimento delle offerte: 15.04.2001

Lingua o lingue: francese

#### MONTPELLIER CARTA E BUSTE STAMPATE

Fornitura di buste. Biglietti da visita. Carta da lettere.

Termine per il ricevimento delle offerte: 15.04.2002

#### CAEN

#### ARREDO SCOLASTICO

Fornitura di arredo scolastico.

Termine per il ricevimento delle offerte: 16.04.2002 (16:00)

Lingua o lingue: francese

## INFORMATION

#### STANZIATI 17.5 MILIARDI PER IL VI PROGRAMMA QUADRO DI RICERCA & SVILUPPO (2002-2006)

Cominciamo da questo numero di Udine Economica un interessante viaggio attraverso il nuovo programma per la ricerca e sviluppo tecnologico rivolto alle piccole e medie imprese.

A fine dicembre 2001, il Consiglio europeo dei Ministri della ricerca è giunto a un accordo sul contenuto del VI Programma quadro di ricerca e sviluppo tecnologico, al quale è stata assegnata una **dotazione di bilancio di 17,5 miliardi** per l'intero esercizio finanziario 2002 - 2006, superiore di oltre il 16% a quella dell'edizione precedente.

L'architettura del Programma risponde all'esigenza di **semplificare e snellire le modalità di attuazione**, considerate uno dei punti deboli della passata edizione.

Le risorse sono state concentrate su **sette aree tematiche**. Nell'ambito delle aree tematiche è stato selezionato un **numero limitato di argomenti**, direttamente connessi alle problematiche economiche, industriali e sociali di rilevanza per gli Stati membri.

Allo scopo di garantire la concentrazione delle attività

nelle aree tematiche prioritarie, l'intervento comunitario si realizzerà mediante **quattro strumenti di intervento**, avviati ancora con il classico meccanismo degli Inviti a presentare proposte aperti in permanenza.

**Genomica, Società dell'informazione e Nanotecnologie** sono i principali campi d'intervento della ricerca comunitaria.

Nell'ambito della **prima area tematica**, l'obiettivo perseguito è il recupero dello svantaggio rispetto alle imprese statunitensi che, con il 70% delle imprese operanti a livello mondiale, investono una cifra superiore ai 2 miliardi di dollari l'anno nelle applicazioni mediche innovative derivanti dalla scoperta della mappa del genoma umano.

In quest'ottica, sono **privilegiati i progetti** che mirano allo sviluppo di nuovi metodi diagnostici e di cura per le malattie dei sistemi nervoso e cardiovascolare e per quelle legate all'invecchiamento.

Saranno giudicati prioritari anche i progetti per la lotta contro il cancro, l'Aids, la malaria e la tubercolosi.

Nell'area dedicata alle Società per l'informazione, le risorse saranno concentrate sullo sviluppo delle applicazioni che consentono **l'integrazione delle tecnologie**, la creazione di ambienti di lavoro intelligenti e interattivi e la diffusione dei sistemi

mobili di comunicazione digitale. Un'attenzione particolare è riservata alle questioni relative al commercio elettronico, alla sicurezza delle transazioni, alla protezione della privacy e della trasmissione dei dati.

Saranno incentivate le azioni volte a diffondere le nuove tecnologie elettroniche e della comunicazione, in particolare nei campi della sanità, della salvaguardia dell'ambiente, della valorizzazione del patrimonio storico e culturale, del turismo e dei trasporti. A livello di infrastrutture, la CE sosterrà la ricerca pre-competitiva sui nuovi sistemi audiovisivi, di comunicazione satellitare e a fibre ottiche, nonché sulla prossima generazione della rete Internet.

Nel comparto delle **Nanotecnologie**, l'Unione Europea è chiamata a difendere una posizione di leadership cognitiva, prima ancora che commerciale. Il settore è considerato a elevato valore strategico, poiché le tecniche di produzione del futuro si baseranno sulla manipolazione delle materie prime in funzione della destinazione finale.

Alle restanti aree tematiche del Programma è **riservato circa un terzo della dotazione finanziaria complessiva**.

Nel settore dell'**industria aeronautica**, la posizione competitiva dei produttori comunitari sarà difesa at-

traverso sostegni alla progettazione di aeromobili sicuri, dai bassi consumi energetici e rispettosi dell'ambiente. Le attività di **ricerca aerospaziale** saranno concentrate su due progetti di dimensione europea.

In campo **agro-alimentare**, l'UE intende reagire alle crisi che hanno segnato gli ultimi anni investendo in metodi di **analisi dei cibi, tracciabilità e determinazione dei rischi per la salute** associati all'utilizzo di componenti chimiche e fisiche nella catena biologica. Le iniziative per la promozione dello **sviluppo sostenibile** riguarderanno tre ambiti precisi: i **sistemi energetici razionali** e alternativi, comprese le tecnologie per i motori a idrogeno; i **mezzi di trasporto di nuova generazione**, con attenzione specifica alle modalità più rispettose dell'ambiente; il **cambiamento climatico**, studiato allo scopo di accrescere la comprensione dei meccanismi di interazione tra attività umane ed equilibrio degli ecosistemi. L'area tematica della **good governance** è quella dal carattere più marcatamente sociale. I progetti sostenuti dovranno contribuire soprattutto alla comprensione dei meccanismi di funzionamento delle Istituzioni comunitarie e del dialogo tra queste ultime e i cittadini europei.

# Attualità

Una gloriosa tradizione anglosassone si è radicata con successo nella nostra realtà

## Il Bed&Breakfast sbarca in Friuli comodità, qualità e ambiente

di Alberto Rochira

Balconi fioriti, stanze confortevoli, tendine ricamate alle finestre, un'atmosfera simpatica e familiare per una vacanza o un breve soggiorno all'insegna del completo relax e (perché no?) del risparmio. Quest'immagine attraente non è più appannaggio esclusivo delle guide "on line" per i classici "bed&breakfast" del mondo anglosassone, detentore d'una gloriosa tradizione in questa formula d'accoglienza, ma è ormai diventata patrimonio condiviso anche da un certo numero di famiglie della regione, grazie a un'inedita iniziativa che sta prendendo sempre più corpo e valore. La novità del "B&B made in Friuli" è stata recepita e sviluppata da un intraprendente sodalizio, "Vacanze in case friulane", costituitosi due anni fa, con sede in via Cividale 290 a Udine. A tradurre in realtà un sogno accarezzato per anni da parecchi conregionali è stata Mary Ann McCoy, statunitense d'origine (viene dalla Florida), ma naturalizzata italiana, dato che in questo Paese risiede da oltre vent'anni.



Mary Ann McCoy

Di professione insegnante, sposata con un friulano, Mary Ann ha da sempre avuto il "pallino" di concretizzare in loco un'intuizione rivelatasi vincente in altre nazioni. "Ho pensato - racconta - che, se la formula del "B&B" era stata di successo altrove, anche il Friuli poteva giocare le sue carte per farla decollare". Così, quando la legge per regolamentare il "bed & breakfast" è stata varata a livello nazionale e regionale, Mary Ann ha colto la palla al balzo per fondare un'associazione che raggruppasse quanti volessero beneficiare delle opportunità previste dalla

nuova normativa. "Molte famiglie hanno una consolidata tradizione di ospitalità - spiega McCoy - : una cosa naturale, specie quando in casa si dispone di una stanza in più. Io stessa - aggiunge - ero abituata a ospitare spesso amici e parenti di passaggio qui in Friuli. Perché, ho pensato a un certo punto, non si può trasformare tutto ciò in una piccola attività a gestione familiare?". Gettato il sasso nello stagno, sono stati in molti ad aderire all'iniziativa, tanto che oggi "Vacanze in case friulane" conta una ventina di associati in provincia di Udine. "Normale - commenta Mary Ann -, visto che in Friuli sono ormai tantissime le famiglie composte da una o due persone e residenti in un'abitazione costruita per nuclei ben più ampi".

Attualmente, per dare inizio a un'attività di "bed&breakfast" in casa propria, bisogna accertarsi di rispondere a determinati requisiti previsti dalla legge; successivamente s'inoltra domanda alla civica amministrazione per essere iscritti all'albo comunale. Dopo una visita di

controllo da parte dell'autorità competente, qualora la richiesta sia accettata, la famiglia riceve una lettera in cui viene comunicata l'idoneità a essere inclusi nell'albo.

"Questo significa - spiega la presidente - che la casa entra ufficialmente nell'elenco affisso negli uffici del proprio Comune e in tutte le aziende di promozione turistica della regione. La pubblicità - continua - viene fatta in molti casi anche attraverso Internet, specie nei Comuni

«Alla guida del movimento una donna americana: Mary Ann McCoy»

che dispongono di un proprio sito in rete". E la cosa funziona, dal momento che oggi gli aderenti a "Vacanze in case friulane" ricevono prenotazioni persino dal Canada e dagli Stati Uniti. "Presto - fa sapere Mary

Ann - avremo anche un catalogo on line, dove si potranno fare le prenotazioni via e-mail. Per il momento si può telefonare alla sede (0432 - 281863), oppure direttamente alle case associate". Naturalmente l'adesione è aperta anche a case di altre regioni - precisa la presidente - e per la verità qualcuno dal Veneto si è già fatto avanti". L'associazione, inoltre, è già collegata con altri sodalizi analoghi presenti sul territorio, come l'associazione "B&B" della Carnia, e intende instaurare nuovi rapporti di collaborazione anche con enti e istituzioni: oltre alle aziende di promozione turistica e ai Comuni, gli organismi rappresentativi delle diverse categorie economiche, come albergatori, esercenti, artigiani, produttori del comparto agroalimentare, ristoratori.

Ma chi sono i potenziali ospiti delle "Case friulane"? "La città di Udine e la sua provincia - spiega Mary Ann - non sono ancora pienamente inserite nei grandi flussi turistici che attraversano l'Italia. Tuttavia, sono in aumento

le persone che passano in regione per motivi di lavoro, amicizia o parentela. Molti, una volta che si trovano qui, scoprono una terra ricca di stimoli e attrattive sul piano artistico, ambientale e delle tradizioni enogastronomiche. Uno degli obiettivi del nostro sodalizio - aggiunge - è intercettare questo flusso minore con un servizio adatto a chi abbia voglia di approfondire la conoscenza di questa regione, magari trascorrendovi anche solo un fine settimana ogni tanto".

Per chi si sceglie di dedicarsi a questa attività, i vantaggi non sono pochi. "Non solo in termini economici - commenta McCoy -, dato che il "B&B" può essere una buona opportunità per arrotondare i bilanci familiari, ma anche dal punto di vista culturale e personale. Faccio un esempio: mia figlia s'è appassionata di teatro da quando ha avuto modo di conoscere attrici e attori famosi ospiti a casa nostra grazie a una convenzione stipulata dall'associazione con gli enti che organizzano spettacoli".

Il segreto è un'atmosfera amichevole e poche stanze con bagno

## "Vacanze in case friulane": ecco come funziona

"Vacanze in case friulane" è un servizio di "B&B" che le famiglie possono fornire quando dispongono, all'interno della propria abitazione, di una o più stanze libere (fino a un massimo di tre), per un numero massimo di sei posti letto. Alcune case possono disporre di stanze con bagno indipendente o "en suite", ma non è indispensabile. Basta che un bagno, o il bagno di casa, sia a completa disposizione dei clienti. La stanza degli ospiti deve essere arredata in modo decoroso e accogliente. La cura per il particolare e l'offerta di maggiore comfort rendono ovviamente la si-

stemazione più appetibile e dunque ricercata.

La prima colazione. La casa è tenuta a fornire ai clienti il servizio di prima colazione, che è incluso nel prezzo. Per legge gli operatori del "B&B" non possono cucinare cibi, ma soltanto scaldarli. Questo, però, non impedisce di offrire agli ospiti un pasto ricco e nutriente.

Un clima familiare. Tra le caratteristiche peculiari delle "Case friulane" c'è sicuramente un'atmosfera amichevole e informale. Di solito, chi sceglie questo tipo di soggiorno lo fa proprio per il gusto di vivere la vacanza all'insegna della semplicità. Uno dei vantaggi

per il cliente del "B&B" è inoltre quello di poter vedere il luogo di permanenza "attraverso gli occhi" della famiglia ospitante. Il contatto con gli abitanti della casa permette di immergersi nella vita locale, cogliendo particolari che in genere sfuggono al turista del villaggio turistico o del grande albergo.

Finestra sul territorio. Le "Case friulane" mantengono un vitale collegamento con il territorio. Sia perché fanno parte di un network di associazioni dedicate al "B&B", sia perché offrono all'ospite una sorta di "finestra" aperta su quanto accade in provincia e in regione. Nell'abitazione ove

soggiornano, i clienti hanno a portata di mano una serie di dépliant relativi alle principali manifestazioni culturali e ricreative, nonché materiale di consultazione sulla rete dei trasporti e sul sistema della ristorazione (enoteche, agriturismi, trattorie tipiche e ristoranti etnici) e degli alberghi. È anche cura dei gestori del "B&B" fornire, di volta in volta, informazioni e suggerimenti sui luoghi d'interesse storico e artistico e sugli itinerari turistici, specie "alternativi" (passeggiate, escursioni, visite guidate ai musei, percorsi enogastronomici).

Sicurezza e qualità. I "B&B" friulani hanno l'ob-



Casa Renata

bligo, entro le prime 24 ore di permanenza dell'ospite, di segnalare la presenza alla Questura. I contatti con le Forze dell'ordine sono ottimi e garantiscono

la sicurezza. Ai gestori si richiede per legge di tenere un registro aggiornato degli ospiti, e di rilasciare una ricevuta semplice.

## Elenco dei "B&B" associati a "Vacanze in case friulane"

"B&B" Maria Teresa, via Ermes di Colloredo, 11/6, Udine, tel. 0432/45138  
Casa Mercedes, via Mazzini, 9, Udine, tel. 0432/504893, e-mail: danydemezzo@libero.it  
Famiglia McCoy Morale, via Cividale, 290, Udine, 0432/281863, e-mail:

mary-jenny@libero.it  
Casa Renata, via Tissanino 8, Udine, 0432/600232  
Dimora Montegnacco, via Cussignacco 48/3, Udine, 0432/204698, e-mail: vittorio.trombetta@tin.it  
Famiglia Salvatore, via Urli 2, Udine, 0432/602660  
"B&B" Friùl, via San

Rocco 368, Udine, 0432/232355  
"B&B" Nella terra dei nove castelli, Borgo Faris 28, Attimis (Ud) tel. 0432/728108  
Famiglia Lestani, via XXV Aprile 24, Cuccana di Bicinicco (Ud), 0432/990102  
"B&B" Majano, Farla di Majano 268 (Ud),

0432/958119  
Casa Patrizia, via IV settembre, Povoletto (Ud), 0432/679263  
"B&B" Miriam, via dei Vigneti 47, Savorgnano del Torre-Povoletto (Ud), 0432/666679  
"B&B" Micossi, via Nimis 20, Sedilis di Tarcento (Ud),

0432/784576, e-mail: gigio.billy@libero.it  
"B&B" Montecarlo, Montemaggiore 22, Taipana (Ud), 0432/788013  
Casa Alma, Prosenicco 27, Taipana (Ud), 0432/788015  
"B&B" AM, via Gemona, 78, Udine 0432509284.

"B&B" "Suay", via Livio Stabile, 67, Scodovacca di Cervignano (Ud) 0431/33034.  
"B&B" "Ai Pioppi", Borgo Pojana, 17, Attimis (Ud) 0432/789758.  
"B&B" "Arka", via Udine, 105, Maiano (Ud) 0432/948177

# Speciale vino e salute

Se bevuto moderatamente e durante i pasti

## Sorpresa, anche il vino bianco fa bene alla salute

a cura di Bruno Peloi

Tutto cominciò qualche annetto fa con la grande sbornia del patriarca Noè. Il quale s'incavolò coi figli che ridevano di lui. Da allora il vino entrò nella storia. E da allora si discute se bere faccia bene o male. E non è questione da poco, perché sull'uso di prodotti alcolici si sono scontrate filosofie e religioni. Ma queste sono cose più grandi di noi. Quel che qui ci interessa è invece il punto di vista della scienza o - per dirla meglio - quello della medicina.

I ricordi di gioventù, giocoforza nebulosi, ci dicono del medico di famiglia assolutamente contrario a inserire il vino nella dieta quotidiana. Poi qualcuno cominciò a studiarci sopra seriamente. Pure i produttori si diedero da fare per migliorare sia le vigne sia le cantine, e quindi il prodotto. E si arrivò a stabilire che il vino in generale, e il

"rosso" in particolare, facesse addirittura bene, purché assunto in dosi corrette.

Il "bianco", invece, restava in una specie di limbo. Ma anche in questo caso il mondo scientifico s'è dato da fare. In particolare l'Università

sizione dalla società comonese Collio Srl (presidente Adriano Corsi, vicepresidente l'enologo e produttore cividalese Giovanni Crosato).

Lo stesso Crosato è da sempre convinto delle qualità benefiche dei vini bianchi, specie se consumati durante i pasti. "Per questo - afferma - prediligo le vendemmie tardive, a costo di mettere a rischio la produzione. Soltanto così si determina un arricchimento naturale, uno scambio efficace tra sostanze contenute negli acini e liquido ottenuto. Sono deciso a verificare anche in modo scientifico questo mio convincimento: presto mi rivolgerò pure all'ateneo udinese per avere ancor più approfonditi riscontri

Intanto, lo studio dell'università pisana ha prodotto esiti a dir poco interessanti, specie quando il professor Luca Giovannini arri-

va alla conclusione che "nei tre vini bianchi analizzati... sono contenuti Tirosolo, Acido Caffeico, Resveratolo e Catechina, sostanze che hanno messo in evidenza un effetto antinfiammatorio e antiossidante. In particolare l'Acido Caffeico e il Tirosolo hanno dimostrato un effetto antinfiammatorio essendo in grado di interferire con il rilascio di citochine nelle cellule linfomonocitarie evidenziando, in alcuni casi, un effetto sinergico a concentrazioni relativamente basse; inoltre le stesse sostanze esplicano una attività antiossidante diminuendo lo stress ossidativo provocato dal generatore di radicali liberi Abap (...) nelle cellule endoteliali umane. È interessante notare che gli effetti osservati si ottengono a concentrazioni paragonabili a quelle presenti nel plasma dopo una moderata assunzione di vino".

Complicato, ma non tanto. Con buona pace di Sem, Cam e Jafet.



Lucia e Giovanni Crosato



## E intanto Il Trofeo Cantine aperte diventa internazionale

Seconda edizione, con interessanti novità, per il Trofeo di golf Cantine aperte, lanciato con successo lo scorso anno dalla delegazione del Friuli-Venezia Giulia del Movimento Turismo del vino. Dal Friuli, infatti, il trofeo si è allargato alla Mitteleuropa e si svolgerà, per alcune gare, anche in Austria e Slovenia, le due nazioni confinanti con cui la

regione costituisce una grande area di vacanza, sport, cultura. Da sempre particolarmente attenta a organizzare iniziative volte alla valorizzazione del suo territorio, la delegazione friulana del Mtv ha quindi deciso di estendere il trofeo oltre confine, anche in considerazione del fatto che l'anno scorso erano stati parecchi i giocatori stranieri (soprattutto austria-

ci) che avevano partecipato alle gare. Non solo. In occasione di tutte le gare che si svolgeranno sui green friulani, saranno organizzate visite con degustazioni guidate nelle cantine della zona in cui si trovano: le visite - aperte non solo a giocatori e accompagnatori, ma a tutti gli enoturisti - saranno un'occasione per conoscere da vicino prestigiose aziende, sentirne la

storia dalla voce dei proprietari, assaggiarne i vini. Rivolgendosi al Movimento Turismo del vino del Friuli-Venezia Giulia, è possibile prenotarle in anticipo (telefono e fax 0432 534040, e-mail: [info@mtvfriulivg.it](mailto:info@mtvfriulivg.it), Internet: [www.mtvfriulivg.it](http://www.mtvfriulivg.it)).

Il Trofeo Cantine aperte prenderà il via il 23 marzo a Grado e si articolerà in 9 prove di sele-

zione. La seconda gara si svolgerà sabato 6 aprile al Golf Club San Floriano, le altre domenica 14 aprile al Golf Club Udine, sabato 27 aprile al Golf Club Salzburg, sabato 4 maggio al Golf Club Gut Freiberg, sabato 11 maggio al Golf Club Tarvisio, sabato 18 maggio al Golf & Country Club Bled. La finale si terrà al Golf Club Grado sabato 21 settem-

bre, alla presenza di ospiti, giornalisti, sportivi italiani e stranieri.

Le gare si disputeranno con formula 18 buche stableford hcp, 3 categorie limitate. In premio ai vincitori, una selezione dei migliori vini delle cantine aderenti al Movimento, preziosi decanter della Caraiba Spiegelau e altri prestigiosi premi della Screwpull.

# Speciale vino e salute

La notizia è confermata dalle Università di Pisa e di Udine

## Ceriello: "Le sostanze antiossidanti combattono pure cancro e diabete"

Lo studio dell'università di Pisa sulle proprietà benefiche dei vini bianchi nostrani è una buona base per approfondire l'argomento. Con un quesito semplice. Il vino in generale - e il bianco in particolare - fa davvero bene? E cosa significa fare bene? Una risposta "tecnica" la chiediamo al dottor Antonio Ceriello, ricercatore di fama mondiale della facoltà di medicina e chirurgia dell'ateneo udinese.

"Molti studi hanno da tempo dimostrato le qualità antiossidanti di alcune sostanze contenute nel vino - afferma il dottor Ceriello -. Queste sostanze combattono i radicali liberi che il nostro organismo produce, già durante la respirazione. Accumulandosi, questi radicali liberi (una specie di spazzatura, tanto per rendere l'idea) determinano l'invecchiamento dei tessuti, a volte con notevoli complicanze".

"Le patologie più conosciute sono l'arteriosclerosi, il diabete, il cancro, la demenza senile. Ecco dunque spiegato il valore degli antiossidanti. I quali talvolta ritardano, tal'altra



addirittura bloccano fenomeni degenerativi. Di esempi se ne possono fare molti. Il più classico è quello noto come paradosso francese. La popolazione transalpina, infatti, pur facendo ricorso a un tipo d'alimentazione piuttosto grassa, evidenzia una percentuale di malattie cardiovascolari più bassa rispetto ad altre popolazioni che si alimentano in modo similare (la finnica, per esempio), proprio perché adusa a bere vino (nel caso specifico rosso)

in una certa quantità".

**- In quest'ottica, ci sono differenze tra vini bianchi e rossi?**

"In genere i rossi sono più ricchi di sostanze antiossidanti. Ma le qualità benefiche non vanno misurate soltanto sul tipo di vino, bensì anche sul singolo prodotto e sulle metodologie di produzione. Nei bianchi, sono dunque fondamentali il tempo di fermentazione del mosto assieme alle bucce (più lungo è meglio), l'uso del-

l'enzima glicosilico (che conserva le sostanze antiossidanti) e il tipo di filtrazione (con la gelatina, per esempio, queste sostanze non si perdono)".

**- In quali dosi va bevuto il vino perché faccia bene?**

"La risposta è complessa. Dipende da tanti fattori: età, sesso, struttura corporea e così via. L'importante è non esagerare. Perché, se gli antiossidanti producono gli effetti descritti, l'alcol può provo-

care guai seri, specie a livello epatico".

**- Recenti pubblicazioni asseriscono che sempre più spesso il vino entra anche nella cosmesi...**

"Non me ne stupisco. Il principio è sempre lo stesso: le sostanze antiossidanti contrastano l'invecchiamento delle cellule. Perciò, possono benissimo risultare anche un'efficace antirughe".

**- Questo servizio è stato ideato grazie a uno studio dell'università di Pisa sulle proprietà benefiche dei vini bianchi. Perché è stato fatto in Toscana, regione più rinomata per i rossi? Non si poteva fare qualcosa di simile anche da noi?**

"Lateneo udinese ha già fatto ricerche specifiche, ma soltanto sul vino rosso. Io stesso ne ho relazionato in importanti convegni di rilevanza mondiale. Attualmente, siamo impegnati, assieme a colleghi austriaci, in un progetto-obiettivo per stabilire quanto il vino-alimento sia importante nel garantire la salute dell'uomo. Sui vini bianchi, invece, non si è fatto alcunché. L'Università di Udine è una grande

risorsa in questo campo. Nella ricerca sui radicali liberi, siamo considerati leader mondiali, anche dai colleghi statunitensi coi quali siamo in costante collegamento. Abbiamo tecnologia e professionalità per primeggiare nello studio delle cellule. Per questo è un peccato che non ci si interpelli di più. Con l'Ersa, per esempio, c'è stato un primo abboccamento. Poi non se n'è fatto alcunché. E c'è poca sensibilità anche da parte dei produttori. I quali dovrebbero avere tutto l'interesse a sapere sino in fondo qual è il vero valore del prodotto che hanno tra le mani. Uno studio serio consentirebbe loro d'investire con cognizione di causa, in tutti i mercati del mondo. Le risposte che otterrebbero sarebbero scientifiche, e quindi riconosciute universalmente. E andrebbero a valorizzare ancor più le pur valide operazioni di marketing".

**- Si può dire che l'allegria è un valore aggiunto del vino?**  
"Nelle dosi di cui si è detto certamente sì! Un buon bicchiere è un piacevole approccio alla salute, alle volte più efficace di una pasticca".

## Ricerca del "William Harvey Research Institute"

### È vero, il vino (con moderazione) fa buon sangue

Stabilito che il "bianco" fa bene, va ascoltata anche la tradizione popolare nazionale quando dice che "Vino rosso fa buon sangue". Se ne trova conferma nei risultati della ricerca scientifica mondiale. Lo afferma la Coldiretti nel segnalare lo studio dei ricercatori del "William Harvey Research Institute" sugli effetti benefici del vino rosso sul sistema cardio-circolatorio, pubblicato nell'ultimo numero della rivista scientifica internazionale "Nature".

Secondo gli studiosi - rileva la Coldiretti - il vino rosso inibisce fortemente la sintesi

dell'Endotelina-1, un peptide che agisce sui vasi sanguigni e che riveste un ruolo fondamentale nello sviluppo dell'arteriosclerosi coronarica. I risultati della ricerca - spiega la Coldiretti - evidenziano che le componenti specifiche del vino rosso potrebbero essere d'aiuto nella prevenzione delle malattie del cuore. Si tratta - continua la Coldiretti - solo dell'ultima importante rivelazione sulle proprietà benefiche del vino.

Recenti studi, infatti, dimostrano che nel vino rosso sono contenute importanti sostanze (polifenoli e re-

sveratolo) che esercitano un'azione antitumorale e di riduzione del colesterolo nel sangue. In generale, quindi, si può affermare che il consumo costante e non eccessivo di vino rosso contribuisce ad avere sull'organismo benefici effetti salutari. Una motivazione - rileva la Coldiretti - che sembra abbia spinto gli italiani, negli ultimi anni, a preferire l'acquisto di vino rosso che è salito a quasi 53% sul totale dei vini acquistati, nonostante la produzione sia solo pari al 48%, per un volume complessivo di circa 10,5 milioni di ettoltri.



## ON LINE LA GUIDA AI VINI DOC DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

La Guida ai vini doc del Friuli Venezia Giulia è disponibile ora anche sui siti [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) e [www.madeinfrilui.com](http://www.madeinfrilui.com) per diffondere e valorizzare, anche attraverso Internet, la produzione vinicola della nostra regione.

La versione on-line consente attraverso chiavi di ricerca di selezionare le aziende, i vini e le zone di produzione. La Guida è comunque disponibile in formato cartaceo all'Ufficio Editoria, 3° piano, al costo di 6,71 euro.



# Attualità

È friulano il gelato più buono del mondo per il 2001

## La "Coppa d'oro" ovvero l'Oscar alla Bottega del Gelato di Manzano

di Alessandra Ceschia

È di Manzano il gelato più buono del mondo per il 2001. A vincere il recente Concorso internazionale "Coppa d'Oro", organizzato nell'ambito della Mostra internazionale del gelato di Longarone, è stata "La bottega del gelato", una gelateria artigianale di Manzano. Patrizia e Giuseppe Padovan, titolari dell'attività, rincorrevano da anni l'oscar del gelato mondiale che, in passato, ha privilegiato gelatai veneti o tedeschi. I due fratelli trevigiani hanno avviato il loro ne-



Patrizia Padovan

gozio in piazza Chiodi a Manzano nel 1990. In occasione della trentadue-

sima edizione del prestigioso concorso hanno gareggiato con altri 200 "artisti del gelato" provenienti da tutto il mondo, cimentandosi nella preparazione di un gusto semplice, il "limone a base acqua" e hanno conquistato la vittoria grazie alla qualità degli ingredienti. "Non è la prima volta che partecipiamo al concorso e non sarà l'ultima" assicura Patrizia indicando i numerosi attestati che tappezzano le pareti della gelateria e un angolo tutto dedicato alle coppe ricevute per il 13° piazzamento

nel 1997, il 21° nel 1999 e il 1° premio nel 2001. L'intera attività dei fratelli Padovan si svolge in un laboratorio di 25 metri quadrati di superficie più altri 15 dell'annesso negozio. Vi si producono dai 20 ai 22 tipi di gelato, 12 sono fissi, gli altri, a rotazione, inseguono le richieste, i gusti, le tendenze di stagione.

La media di vendita giornaliera si aggira sui 60 chilogrammi di gelato: a dividersi è una clientela che oscilla fra i 100 visitatori quotidiani in bassa stagione, ai 300 du-

rante i mesi estivi, fino a toccare i 450 clienti il giorno durante la Festa della sedia. Un pubblico vario per età, provenienza e preferenze che si distribuisce lungo tutto l'arco dell'anno. A determinare il successo dei fratelli Padovan una manciata di segreti del mestiere che Patrizia rivela con orgoglio: "qualità, freschezza e cremosità del prodotto, disponibilità e cortesia con i clienti, infine cura del personale e dei locali".

Solo per fare qualche numero, basta dire che i fratelli Padovan lavorano

ogni anno 5.500 litri di latte, 750 litri di panna, 1.500 chilogrammi di zucchero, 100 chilogrammi di pasta alla nocciola, 70 di nutella, 55 di gianduia, mentre da quell'oasi di dolcezza prendono il largo ogni anno 13 mila coni, 25 mila coppette e 2.000 vasetti di gelato. Oltre al gelato in coppette, coni da passeggio e coppe speciali, "La bottega del gelato" produce frappè alla frutta e alle creme, panini con gelato, granite, pasticceria fredda, torte semifredde e torte gelato, anche su ordinazione.

## Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

### FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

07.04/11.04 Techagro Brno  
Fiera internazionale dell'industria agricola e forestale.  
09.04/12.04 Pragomedica Praha  
Fiera internazionale di prodotti medicinali.  
09.04/12.04 Praha  
Fiera internazionale di elettronica ed elettrotecnica.  
17.04/19.04 Pragoalarm Praha  
Fiera internazionale di sistemi e servizi di sicurezza, antincendio.  
23.04/27.04 Ibf Brno  
Fiera internazionale di edilizia.  
15.05/17.05 Protech Praha  
Fiera internazionale di tecnologie del trattamento termico e rifiniture superficiali.  
16.05/19.05 Aerei e aeronautica Praha  
Fiera internazionale di aeronautica.  
21.05/23.05 Wines and Destillates 2002 Praha  
Fiera internazionale di vino e distillati.  
04.06/06.06 Comnet Praha  
Fiera internazionale con workshop di tecnologie per comunicazioni.  
07.06/13.06 Autotec  
Fiera internazionale di veicoli multiuso, attrezzature di servizio.

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

**RICHIESTA**  
Komawel  
Conceria sta cercando commercianti di pelle bovina.  
Paf  
Produce articoli di plastica: giocattoli, componenti per giardino, casa, forme d'iniezione, pezzi di plastica tecnici eccetera e sta cercando commercianti per la vendita dei suoi prodotti.  
Tailor  
Grossista con abbigliamento uomo, donna - cerca produttori per acquisto.  
Lanex  
Produce fasce di poliestere di manipolazione e sollevamen-

to carichi - cerca commercianti per la vendita dei suoi prodotti.

Cargo Nova

Servizio logistica - cerca nuovi clienti per offrire i propri servizi.

To.Ma.Therm

Cerca fornitore italiano di macchine e tecnologie per in-  
durimento del vetro.

Knock-Out

Produttore di bowling russo - cerca commercianti per la vendita di propri prodotti.

OFFERTA

To.Ma.Therm

Produce gli articoli di vetro piatto e offre propri prodotti.

Pinako

Produce pavimenti in legno, porte, finestre, scale, cucine e sedie su richiesta del cliente.

Bc Morava

Realizza particolari costruzioni in acciaio e offre le proprie capacità per produrre su richiesta del cliente.

Metra Blansko

Offre per conto lavorazione produzione di pezzi meccanici.

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 del legname.

Klima

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

Nuclea

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

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.

Tedom

Produce e vende impianti per riscaldamento "cogeneration" e cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente anche nel settore smaltimento rifiuti.

Sev Litovel

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

Sekvoy

Produce prisme tonde, quadrate, legname, finestre e porte, offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente o propri prodotti.

S.A.D.A.C.

Produce dischi dei freni, pullegge per le autovetture e offre le capacità libere per produrre su richiesta del cliente.

Dass

Società di logistica - offre le capacità libere per il trasporto merce tra Italia e Repubblica Ceca.

Severoceska Armaturka

Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

### FIERE IN REPUBBLICA SLOVACCA

09.04/13.04 Racioenergia Bratislava  
Fiera internazionale dell'energia intelligente.  
09.04/13.04 Climatherm Bratislava  
Fiera internazionale della climatizzazione.

### 09.04/13.04 Racioenergia Bratislava

Fiera internazionale dell'energia

### 09.04/13.04 Coneco Bratislava

Fiera internazionale dell'edilizia.

### 18.04/21.04 Enviro Nitra

Fiera internazionale di tecnica e tecnologia nel settore dell'ecologia.

### 23.04/26.04 Cofax Bratislava

Fiera internazionale di hardware, software.

### 28.05/31.05 Fiera internazionale di meccanica

Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per la saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

### 12.06/14.06 Mchv Incheba Bratislava

Fiera internazionale di chimica.

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

**RICHIESTA**

Decodem

Produttore di mobili, cucine, tavole - cerca fornitori di Pvc materiali, cartongesso, ferramenta.

Zpa Transformatory

Produttore di mobili, scaffalature e pallet di ferro - cerca commercianti per la vendita dei propri prodotti.

Elektrosvit

Produttore d'illuminazione interna ed esterna cerca commercianti per la vendita dei propri prodotti.

Unicorn Tornala

Produce piegatrici idrauliche ed elettromagnetiche per lamiere, tubi - cerca business partner.

Slovenka

Produce abbigliamento uomo, donna - cerca commercianti per la vendita dei propri prodotti.

Ivago

Produttore di celle, frigoriferi specializzati per trasporto degli alimentari, frigo-box, furgonatura isoterma eccetera e cerca partners per collaborazione produttiva.

T-Gum

Produce prodotti tecnici in gomma (camere d'aria per tutti i tipi d'autoveicoli), valvole (in combinazione di gomma e acciaio) e cerca grossisti o commercianti per la vendita dei propri prodotti.

Termogas

Produttore di caldaie sta cercando partner italiano per la collaborazione produttiva e vendita di caldaie fisse ed elettriche.

Ekom

Cerca produttori e fornitori di sensori di umidità.

Sopk

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

OFFERTA

Spasa

Produttore di pelame per le scarpe offre le proprie capacità per collaborazione produttiva.

3D

Offre le proprie capacità per la produzione di impianti elettrici, meccanici su richiesta del cliente. Cuce e completa i pezzi per le autovetture.

Vitech

Offre collaborazione per la produzione di impianti elettrici e montaggio su richiesta del cliente.

Lencos

Produce mobili di legno per

### Mercato Ceco e Slovacco

## Informazioni, consulenza e assistenza per gli imprenditori

È attivo un servizio di consulenza assistenza ed informazione per collaborare con realtà produttive della Repubblica Ceca e Slovacca. Il servizio è a disposizione di tutti gli imprenditori interessati, ogni secondo martedì del

mese, presso la Camera di Commercio. Il prossimo incontro si terrà il 9 aprile.

Informazioni e appuntamenti: Seven Partners, sigra Martina Dlabajova, tel. 049 5342187, fax. 049 9589287, e-mail dlabajova@sevenpartners.com

# Università

Finanziato dal Murst, il progetto partirà a fine giugno

## Nuove prospettive per la ricerca grazie al Centro di eccellenza



Il magnifico rettore Honsell

**F**ervono i preparativi per allestire il neonato Centro di eccellenza per lo studio della plasticità muscolare della Facoltà di Medicina dell'ateneo friulano, il cui costo complessivo sarà di un miliardo 700 milioni: un mi-

liardo 360 milioni sono stati messi a disposizione dal Murst, mentre il restante finanziamento arriverà dall'Università di Udine. L'attività del centro partirà a fine giugno e i fondi "serviranno all'acquisto, alla gestione e alla manu-

tenzione di macchinari all'avanguardia - fa sapere il professor Pietro Enrico di Prampero, che fa parte del consiglio scientifico del Medes ed è il direttore del nuovo Centro di eccellenza di Udine, nonché del Dipartimento di Scienze e tecnologie biomediche e coordinatore del corso di laurea in Scienze mo-

torie a Gemona - oltre che a coprire i costi derivati dal materiale di consumo e dal maggior impegno richiesto alla segreteria amministrativa del dipartimento".

L'Università di Udine, grazie a progetti effettua-

ti con la collaborazione di agenzie spaziali nazionali e internazionali, studia già dall'inizio degli Anni 90 la modificazione dell'attività muscolare riscontrata sia durante la vecchiaia sia in condizione di volo spaziale. Con il nuovo centro, però, le risposte dell'organismo all'inattività saranno studiate anche a livello delle cellule molecolari e delle proteine muscolari, quindi in maniera molto più approfondita. All'attività parteciperanno, oltre a tutto il personale del Dipartimento di Scienze e tecnologie biomediche della Facoltà di Medicina, anche il professor Francesco Saverio Impiombato Ambesi e il professor Francesco Curcio, rispettivamente ordinario e associato al Dipartimento di patologia e medicina sperimentale e clinica.

Per ora il centro sarà ospitato nei locali del Dipartimento di Scienze e

tecnologie biomediche, in piazzale Kolbe a Udine, dove l'aspetto logistico delle strutture resterà sostanzialmente invariato, in quanto i laboratori del Dipartimento sono operativi già da due anni. Ma in futuro l'ubicazione potrebbe essere modificata. "Se i risultati scientifici saranno soddisfacenti - continua di Prampero - potrebbe essere costruita una struttura ad hoc per ospitare il centro". Uno dei primi progetti a partire grazie al nuovo Centro sarà quello di simulazione dei processi di inattività forzata. L'Università di Udine, grazie al nuovissimo Centro di eccellenza, potrà collaborare con il Medes, il braccio operativo del Centro nazionale di studi spaziali francese. Saranno dei veri e propri "forzati del riposo" i 36 volontari che, a gruppi di 12, parteciperanno al progetto che stu-

dierà gli effetti dell'inattività obbligata, la condizione a cui sono costrette numerose persone anziane che, a causa di gravi patologie, devono trascorrere a letto periodi anche molto lunghi, con gravi conseguenze a livello muscolare. Il reclutamento dei volontari terminerà a fine agosto, quando a Tolosa partirà la prima fase del progetto che prevede i controlli dello stato di salute delle persone che si sottoporranno all'esperimento. "È un progetto all'avanguardia - conclude di Prampero - Un esperimento simile era già stato effettuato a Mosca alcuni anni fa, ma i risultati non erano stati soddisfacenti, a causa della scarsa cura con cui i soggetti erano stati selezionati. Quella volta, inoltre, la prevalenza era stata data agli effetti dell'inattività sul sistema vascolare e non muscolare".

Quando le nuove tecnologie coinvolgono anche la didattica

## La new-economy si studia in videoconferenza

**N**on bastano i libri di testo per studiare la new-economy: per capire le strategie alla base delle aziende che hanno intrapreso la strada di internet e della multimedia è necessario utilizzare le nuove tecnologie della comunicazione, la cui "rivoluzione" non coinvolge soltanto il mondo degli affari e delle imprese, ma anche la didattica e la formazione universitaria. Partono da questo presupposto i 6 incontri con imprenditori della new-economy organizzati dalla professoressa Cristiana Compagno, titolare del corso di Strategie di impresa della Facoltà di Economia dell'Università di Udine. "Studiare la new-economy attraverso gli strumenti di cui si avvale la stessa new-

economy - spiega la professoressa Compagno, già da tempo sensibile all'importanza di stabilire un contatto diretto tra imprenditori e studenti - consente ai giovani di accedere in maniera adeguata al mercato del lavoro, in assenza di una letteratura scientifica e manageriale che affronti in maniera soddisfacente lo scenario evolutivo di queste nuove aziende".

Gli imprenditori, alcuni dei quali collegati in videoconferenza (dalla "Ergoline's Lab" di Trieste alla "Megaitalia" e alla "iNet spa" di Milano), hanno esposto agli studenti le caratteristiche della propria business idea, in termini di prodotti e mercati e le linee di sviluppo strategico della new-economy: dall'analisi

strategico-organizzativa a quella settoriale, fino a quella inerente ai principali indicatori economici e finanziari. "È un esempio di innovazione tecnologica - sottolinea il professor Flavio Pressacco, preside della Facoltà di Economia, presente agli incontri in videoconferenza - che dimostra come l'Università di Udine sia all'avanguardia sia nelle proposte didattiche sia nei rapporti con le realtà economiche a livello territoriale, nazionale e internazionale". Ma gli incontri non si sono ridotti a mere lezioni teoriche. Al termine del modulo didattico, infatti, gli studenti, organizzati in dieci gruppi e coordinati da tre tutor, hanno preparato alcuni "case studies", applicando gli strumenti di analisi strategica

che hanno appreso dagli esperti. Gli elaborati prodotti da studenti stranieri, ospitati dall'ateneo friulano attraverso il progetto Socrates, sono stati presentati anche in lingua inglese. "L'iniziativa è stata accolta con entusiasmo dagli studenti - spiega Compagno - che si sono dimostrati motivati e interessati, in quanto le aziende studiate rappresentano la nuova via dell'imprenditorialità giovanile. Basti pensare che gli imprenditori possiedono un'età media molto bassa e quindi co-



Tra le autorità gli on. Illy, Fontanini e Saro

stituiscono esempi vicini agli studenti". Grazie a una password, gli iscritti al corso di strategie d'impresa hanno avuto anche la possibilità di rimanere in contatto con

i vertici delle società per esporre problemi, sottoporre questionari, richiedere informazioni e consigli per elaborare il proprio progetto.

## Dal 6 al 17 marzo la XI edizione delle Giornate scientifiche

**E**videnziare l'impatto costante dell'informatica sugli altri rami del sapere, dalla matematica alla fisica, fino alla letteratura e alle arti, è stato l'obiettivo della XI edizione delle Giornate scientifiche, dal titolo "Pitagora e la Sfinge nell'era digitale". Il ricco programma dell'iniziativa, che ha coinvolto l'Univer-

sità degli studi di Udine e una decina di scuole della provincia di Udine dal 6 al 17 marzo, è stato presentato dal professor Furio Honsell, prorettore vicario, e dalla professoressa Marisa Michelini, direttrice del Centro interdipartimentale di ricerca didattica.

"È sbagliato - ha spiegato Honsell - avere un ti-

more reverenziale nei confronti dell'informatica che non è un settore fine a se stesso, ma uno strumento da applicare a diversi campi del sapere e che coinvolge anche numerose e inaspettate attività della vita quotidiana".

Attraverso un percorso composto da una serie di conferenze a tema, mostre didattiche, attività teatra-

li e laboratori, l'iniziativa, rivolta agli insegnanti e agli alunni delle scuole elementari, medie e superiori, ha voluto far comprendere quanto e come l'informatica abbia trasformato i modi di interpretare la realtà, rivolgendone l'attenzione anche ad ambiti non tecnologici, come arte, musica, linguistica, biologia, pedagogia.

Le Giornate scientifiche sono state organizzate dall'Università degli studi di Udine (Centro interdipartimentale di ricerca didattica, Centro orientamento e tutorato, Dipartimento di Fisica, Dipartimento di Matematica e Informatica, Facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali) e dal Liceo Scientifico "Copernico" di Udine,

con la collaborazione dell'Irc "Deganutti", dell'Istituto d'arte "Sello", del Liceo classico "Stellini" di Udine, dell'Isti "Solari" di Tolmezzo e con il contributo dell'Isti "Malignani", del Liceo scientifico "Marinelli", del Conservatorio "Tomadini", delle Sezioni di Udine di Aif e Mathe-sis e del Mce del Friuli-Venezia Giulia.

I formulari tipo della Cciaa sono estremamente chiari

# Contratti, quando il mediatore può esigere la provvigione

Una recente vicenda trattata in sede di conciliazione immobiliare offre lo spunto per alcune brevi considerazioni in materia di proposte e preliminari di contratto nei modelli dei mediatori. Il tema, ricco e complesso, non può sicuramente essere esaurito in questa sede. Nostro obiettivo è di porre l'attenzione sul problema, di offrire una valutazione ed eventualmente di sollecitare comportamenti uniformi da parte dei professionisti interessati. Base di partenza per affrontare l'argomento è un dato di fatto incontrovertibile, affermato da consolidata giurisprudenza. L'affare intermediato, al realizzarsi del quale il mediatore ha diritto di esigere la provvigione, è si-

curamente integrato dalla stipulazione di un valido contratto preliminare di vendita che dia titolo a un'eventuale azione esecutiva nei termini previsti dall'articolo 2932 del codice civile.

Tanto premesso, i formulari tipo predisposti dalla Camera di commercio di Udine, con la collaborazione delle associazioni rappresentative di mediatori e di consumatori, sono estremamente chiari sul punto. In particolare, il modulo avente per oggetto: "Proposta di acquisto immobiliare - Preliminare di vendita" prevede, al punto 8, che "l'avvenuta conoscenza della accettazione della presente proposta da parte del venditore, comunicata al sottoscritto (proponente)

*direttamente oppure a mezzo di raccomandata A.R., telegramma o telefax... determinerà la conclusione di un contratto preliminare di vendita azionabile ai sensi dell'articolo 2932 del cod. civ., con diritto da parte della agenzia mediatrice alla provvigione...".*

Da ciò scaturiscono due considerazioni. La prima. Posto che un contratto preliminare, nei termini e nei modi sopra espressi, deve già ritenersi concluso, l'eventuale successivo incontro dei clienti presso lo studio del mediatore servirà a riformulare un vincolo obbligatorio già validamente insorto.

Potrà allora parlarsi di rinnovazione del contratto, ove risulti opportuno dargli una nuova e più com-

pleta veste formale, ma non di (nuovo) contratto preliminare.

La seconda considerazione è piuttosto un'esortazione indirizzata ai professionisti che si avvalgono dei formulari camerale. Proprio per il fatto che in tale contesto il modello di trattative per la conclusione di un preliminare di vendita è estremamente semplificato e determina subito un vincolo obbligatorio, non appena il proponente abbia conoscenza della accettazione del destinatario della proposta si pone in capo al mediatore un particolare obbligo di chiarezza e di trasparenza, per spiegare al cliente, sia pure in termini semplici e non necessariamente tecnici, quali siano gli effetti che deri-

vano dalla proposta accettata.

Non possono escludersi, infatti, da parte del consumatore, proprio in quanto soggetto non professionista, dei fraintendimenti o degli equivoci in ordine alla portata vincolante della sottoscrizione della proposta. Sarà pertanto cura del mediatore chiarire che, con tale atto, non si dà vita a un "incarico esplorativo" o a una "prenotazione di massima", ma si manifesta la seria intenzione di sollecitare l'accettazione del venditore.

Tale chiarimento appare tanto più necessario ove si ponga mente alla circostanza che, a livello di prassi, non sono esclusi modelli alternativi di conduzione delle trattative, che prevedono cioè una diversa se-

quenza di operazioni. Nel caso di proposta di acquisto accettata, infatti, taluno potrebbe in buona fede ritenere di trovarsi ancora in una fase propedeutica e preparatoria dell'accordo, nell'ambito cioè di un cosiddetto "preliminare aperto" o "debole", non suscettibile in quanto tale di esecuzione in forma specifica, con conseguente possibilità di scegliere ancora se addivenire o meno al preliminare formale vero e proprio. Altro aspetto molto importante attiene alle modalità con cui è possibile portare a conoscenza del venditore l'accettazione del proponente. Il punto costituirà oggetto di prossimi approfondimenti.

**Sul prossimo numero un nuovo articolo**

Per richiederlo, rivolgersi all'Ufficio pubblicazioni o all'Ufficio statistica e prezzi

## Il Prezzario delle opere edili alla seconda edizione

Il Prezzario delle opere edili della provincia di Udine è giunto alla seconda edizione. È diffuso in forma cartacea (300 pagine circa, oltre 7.500 prezzi), con allegato CD-rom (1.200 copie) e in solo formato CD-rom (formato Acrobat) altre 800 copie. Per richiederlo rivolgersi all'Ufficio pubblicazioni o all'Ufficio statistica e prezzi (telefono 0432 - 273227/543 e telefono 0432 - 273219 - telefax 0432 - 509469 - e-mail mail@ud.camcom.it). I costi sono: cartaceo più CD-rom euro 25,82 (lire 50.000) con possibilità di abbonamento anche al successivo numero 3 al costo di euro 50 (lire 96.813); solo CD-rom euro 15,49 (lire 30.000) con possibilità di abbonamen-

to anche al successivo numero 3 al costo di euro 26 (lire 50.343). Cosa contiene? Comprende quattro sezioni: manodopera, noli, materiali a piè d'opera, lavori e opere compiute. Per la manodopera si sono distinti i settori: edile e installatori. Per i noli si sono individuate 16 tipologie. Per i materiali sono esposti i prezzi "a piè d'opera" dei materiali da costruzione, materiali di finitura, materiali per impianti, materiali per opere di urbanizzazione (pavimentazioni esterne, stradali eccetera), materiali per ripristini e interventi nell'ambiente, opere forestali, agronomiche, idrauliche.

Per le opere compiute sono esposti i prezzi relativi alle nuove costruzioni

normali residenziali e produttive, alle ristrutturazioni, alle ricostruzioni nel vivo del tessuto urbano, alle urbanizzazioni, alle opere stradali, alle opere nell'ambiente e nel paesaggio, alla sicurezza di cantiere (ai sensi del dlgs 494/96 e successive modifiche).

Come si utilizza? I prezzi rappresentano quotazioni medie di mercato per forniture e lavori di media importanza eseguiti nel territorio della provincia di Udine. Deve essere tenuto presente il loro carattere essenzialmente informativo di orientamento in quanto sui prezzi possono influire altri elementi, quali l'ubicazione, l'entità, il tipo delle costruzioni, la dimensione, il tempo pre-

vedibile di esecuzione, l'incidenza di personale qualificato, il tipo di attrezzature e mezzi occorrenti e quindi la tipologia della struttura d'impresa. La Commissione tecnica è formata da Associazione Industriali, Collegio dei Geometri, Unione Artigiani e Piccole Imprese, Ordine degli Ingegneri, Collegio dei Periti Industriali, Ordine degli Architetti, Amministrazione Provinciale di Udine - Servizio Tecnico, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia - Direzione provinciale dei Servizi Tecnici, Ufficio del Genio Civile, Associazione Cooperative, Ufficio del Territorio, Associazione Piccole e Medie Industrie, Confederazione Naziona-

le Artigianato. Gruppi di lavoro: Materiali da costruzione edili, Impermeabilizzazioni, Impianti di riscaldamento, Impianti elettrici, Opere da falegnameria, Opere da verniciatore, Ascensori e affini, Prefabbricazione, Opere da fabbro, lattoniere e vetraio, Opere da pavimentista, Opere di geotecnica, Opere a verde, Sicurezza di cantiere.



Approvate le attività promozionali per il 2002

## Il programma della Cciaa di Udine per la Cechia e la Slovacchia

La Camera di commercio di Udine ha elaborato un programma promozionale con lo scopo di favorire l'avvio di rapporti economici con operatori della Repubblica Ceca e della Repubblica Slovacca. Ecco le iniziative previste.

**Repubblica Ceca:** missione economica multisettoriale. Prevede una serie di Workshop in Repubblica Ceca con operatori delle re-

gioni di Zlin, Brno e Plzen. Gli incontri con le controparti ceche saranno fissati sulla base delle indicazioni espresse dalle aziende friulane previa verifica dei company profile. Data di svolgimento: dal 22 al 25 maggio 2002. Le segnalazioni di interesse dovranno pervenire entro il 30 marzo 2002. Partecipazione coordinata alla Fiera internazionale della meccanica "Msv" di Brno. La più gran-

de e importante fiera del settore industriale nell'Europa centro-orientale che rappresenta un'ottima piattaforma per penetrare nei nuovi mercati sviluppati dinamicamente in questa vasta area economica che abbraccia anche Polonia, Slovacchia, Austria e Ungheria. Comparti economici d'interesse: tecnologie estrattive, metallurgiche, ceramiche e vetrarie; componenti e materiali mecca-

nici; comandi e sistemi idraulici, climatizzazione; lavorazioni chimiche, plastica e gomma; macchine utensili; elettronica e automazione; tecnologie di depurazione. Data di svolgimento: dal 16 al 20 Settembre 2002. Le segnalazioni d'interesse dovranno pervenire entro il 30 marzo 2002. Partecipazione coordinata alla Fiera internazionale Aquatherm Praha 2002. La rassegna più significativa del setto-

re nella Repubblica Ceca, con 407 espositori, 22 Paesi rappresentati e 45.903 visitatori nell'ultima edizione. Settori d'interesse: sorgenti di calore e smaltimento gas di calore; conduttori, rubinetteria e connettori; riscaldamento, raffreddamento, climatizzazione, isolanti, tecnica sanitaria e servizi connessi (progettazione, consulenze per un utilizzo economico di energia, regolazione e misurazione negli edifici). Data di svolgimento: 26-30 novembre 2002. Le segnalazioni d'interesse dovranno pervenire entro il 30 aprile 2002.

**Repubblica Slovacca:** Missione economica mul-

tisettoriale. Prevede una serie di Workshop in Repubblica Slovacca con operatori delle regioni di Zilina, Bratislava, Trencin Trnava e Nitra. Gli incontri con le controparti slovacche saranno fissati sulla base delle indicazioni espresse dalle aziende friulane previa verifica dei company profile. Data di svolgimento: dal 24 al 28 giugno 2002. Le segnalazioni di interesse dovranno pervenire entro il 30 marzo 2002. Per ulteriori informazioni: Ufficio Promozione della Cciaa di Udine, telefono 0432 - 273230-273295, fax 0432 - 512408; e-mail: promozione@ud.camcom.it.

## Importanti modifiche alle modalità di accesso all'agevolazione fiscale

# Gasolio agricolo, via alle assegnazioni per il 2002

Dopo una lunga gestazione e con il "consuetudinario tempismo", è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 31 dicembre 2001 il Dm 454 del 14 dicembre 2001 che sostituisce il precedente Dm 375, apportando alcune importanti modifiche alle modalità di accesso all'agevolazione fiscale sui carburanti da utilizzare per lavori agricoli. Per il secondo anno consecutivo, dunque, in uno dei due periodi più impegnativi per la gestione delle assegnazioni di carburante agricolo - all'inizio dell'anno infatti si concentrano le richieste di aziende con coltivazioni sottoserra, allevamenti, latomie e imprese agromeccaniche -, il ministero dell'Economia e delle Finanze, in parziale accordo con le Regioni, adotta un nuovo regolamento, il quale se da

un lato ricalca l'impostazione del precedente decreto dall'altro ne modifica alcuni aspetti; tra le variazioni più significative spicca la reintroduzione della denaturazione dei carburanti da utilizzare in agricoltura. Il termine per la presentazione della richiesta del carburante agevolato è stato fissato al 30 giugno. Nella dichiarazione dei lavori agricoli che si prevede di effettuare nel corso dell'anno, è sufficiente segnalare quelli che si intendono affidare a imprese agromeccaniche, riservandosi di indicare in fase di rendicontazione annuale le generalità del titolare dell'impresa incaricata, la ragione sociale e la relativa sede legale.

Le imprese agromeccaniche possono richiedere un'assegnazione nei limiti dei quantitativi di prodot-

ti assegnati nell'anno precedente senza citare preventivamente le aziende agricole per le quali prevedono di lavorare; possono altresì richiedere nel corso dell'anno ulteriori assegnazioni previo rendiconto dei consumi di carburante già assegnato. Per la conduzione da parte della stessa azienda di terreni ubicati in più province appartenenti alla stessa regione, i soggetti interessati presentano un'unica richiesta all'ufficio provinciale ricadente nel territorio della Cciaa presso la quale risultano iscritti come sede principale o come unità locale. Entro la fine dell'anno solare il titolare/legale rappresentante dell'azienda agricola annota sul libretto di controllo i consumi complessivi di prodotti petroliferi, apponendo la dichiarazione che i

lavori culturali eseguiti sono conformi a quelli previsti per le colture oggetto della richiesta. Le imprese agromeccaniche indicano entro 5 giorni dal termine dei lavori, in schede distinte per cliente e per provincia, le lavorazioni complessive eseguite per ciascuna coltura e i relativi quantitativi di prodotti consumati in ciascuna azienda agricola.

Per il gasolio da utilizzare per coltivazioni sottoserra (orticole e floricole), la finanziaria prevede, fino al 31 dicembre 2002, l'esenzione da accisa, mentre per quello da impiegare nell'azienda agricola l'accisa è ridotta al 22% di quella normale. Si ricorda inoltre che per gli allevamenti l'agevolazione è prevista solo per il numero dei capi allevabili, secondo l'articolo 29 del Tuir e non per i capi che forniscono reddito d'im-

presa, come riportato nel quadro RD del modello unico. Si rammenta altresì che le assegnazioni di carburante agricolo spettano per i lavori preventivamente dichiarati ed effettivamente eseguiti; ogni variazione dei dati dichiarati nella richiesta (cessioni di terreni, scadenza di affitti, affidamento a terzi di lavorazioni preventivate in proprio, ripartizioni culturali diverse eccetera) deve essere comunicata entro 30 giorni dal verificarsi della variazione.

Nell'attesa dell'imminente pubblicazione del decreto del Mipaf che ridefinisce i parametri medi di consumo per gli oli minerali agevolati da impiegare in agricoltura, fatto che dovrebbe avvenire entro la fine di febbraio (quando un terzo delle richieste sono già state presentate ed

evase!), la Direzione regionale dell'Agricoltura, in accordo con le Cciaa e con le Organizzazioni professionali agricole del Fvg, ha approntato le tabelle relative ai consumi medi di prodotti petroliferi da utilizzare per il calcolo del quantitativo di carburante da assegnare per ciascuna ditta richiedente.

Si esortano gli agricoltori e le imprese agromeccaniche, beneficiari dell'agevolazione fiscale sui carburanti agricoli, a controllare l'esattezza dei dati dichiarati e a comunicare tempestivamente all'ufficio provinciale ogni variazione degli stessi, che potranno essere oggetto di controlli, oltre che da parte dell'Ufficio Agricoltura della Cciaa, anche da parte della Guardia di Finanza e dall'Ufficio Tecnico dell'Intendenza di Finanza.

## Lo sconto sul gasolio esteso a tutti i friulani

È stato esteso anche al gasolio il beneficio di cui godono già i proprietari di autovetture a benzina che, dal primo aprile 1997, usufruiscono dello sconto previsto dalla Legge regionale n. 47/97. Uno sconto che interessa tutta la regione, con cinque fasce di sconti diversi, dal confine con la Repubblica Slovena a tutta la provincia di Pordenone. Anche per il gasolio, l'introduzione dello sconto mira a impedire che i consumatori regionali si rechino nel territorio sloveno dove il gasolio costa 0,654 euro (1.266 lire) mentre in Italia costa 0,846 euro (1.638 lire), mirando a evitare una fuga dei consumi verso la Slovenia, che com-

porta un minor introito per lo Stato anche rispetto ad acquisti di prodotti diversi, quali tabacchi e alcolici. I beneficiari.

Le persone fisiche residenti nel territorio regionale intestatarie, cointestatarie o titolari di diritto di usufrutto su mezzi funzionanti a gasolio potranno godere di questa agevolazione, che sarà quindi assegnata per i soli consumi privati, giacché le norme comunitarie sulla concorrenza impediscono le agevolazioni per le attività d'impresa e professionali. Per mezzi si intendono gli autoveicoli, i motoveicoli soggetti a iscrizioni nei Pubblici registri automobilistici della regione e le unità di dipor-

to indicate all'art.1 comma 4 della legge 11 febbraio 1971 n. 50 e successive modifiche. Le imbarcazioni beneficeranno dello sconto di prima fascia. Non spetta alle imprese, ai professionisti, ai lavoratori autonomi prescindere dal tipo di attività e dalla forma giuridica dell'impresa; non spetta alle macchine con targa straniera, agli iscritti all'Aire (Associazione italiana residenti all'estero). Come fare? Ritirare l'apposito modello di domanda in Comune; compilare la domanda; versare 15 euro esclusivamente a mezzo bollettino postale sul c.c.p. 18194332 intestato alla Camera di commercio di Udine (causale: proventi tessera della

domanda) e allegare la ricevuta alla domanda; presentare la domanda in Comune nella sede destinata a questo servizio dal 18 al 30 marzo.

Occorre esibire un documento valido comprovante la residenza; carta di circolazione del veicolo o documento equipollente (foglio di via provvisorio); per le sole imbarcazioni va esibita la licenza di navigazione, mentre per i natanti la modulistica specifica prevede la presenza di una dichiarazione sostitutiva con la quale l'interessato dichiara di essere intestatario del mezzo.

Occorre dimostrare l'attestazione della copertura del veicolo. La domanda deve essere presentata per-

sonalmente o da un incaricato che deve però esibire la delega in carta semplice con allegata fotocopia del documento d'identità del richiedente; viene rilasciata una ricevuta che deve essere conservata per il ritiro dell'identificativo (tessera con microprocessore).

La tessera con microprocessore potrà essere ritirata in Comune alla data che sarà comunicata successivamente a mezzo stampa, radio e televisione. Per chi è residente in Comune di Udine, l'amministrazione mette a disposizione dei cittadini i moduli di domanda per i residenti. Moduli possono essere ritirati alla portineria del Comune di via Beato

Odorico da Pordenone 1.

Il Comune ricorda inoltre che le domande saranno ritirate da lunedì prossimo fino a sabato 30 marzo nel salone dell'Ufficio Anagrafe con ingresso da via Stringher 14 (dal lunedì al venerdì orario normale di apertura al pubblico con 2 sportelli a disposizione; nei pomeriggi di martedì, mercoledì, venerdì dalle 13 alle 19; sabato mattina dalle 8.30 alle 13 con tutti gli sportelli aperti per il ritiro dei moduli).

Da lunedì prossimo e fino a sabato 23 potranno essere consegnate le domande di chi possiede un automezzo con targa pari, da lunedì 25 a sabato 30 per chi possiede un automezzo con targa dispari.

A far data dal 1° marzo vengono ricaricate le tessere

## Benzina e gasolio agevolati nei 25 Comuni confinari

A far data dal 1° marzo vengono ricaricate le tessere della benzina e del gasolio per autotrazione in regime agevolato per i cittadini e le imprese dei 25 Comuni della zona confinaria italo-slovena. Sia per la benzina sia per il gasolio, l'aggiornamento della tessera avviene automaticamente al distributore al momento del primo rifornimento. I possessori delle tessere bianche per la ben-

zina agevolata hanno tempo fino al 30 marzo per effettuare la ricarica automatica della tessera presso i Pos dei distributori di carburante.

**Benzina agevolata:** le persone fisiche da quest'anno utilizzano unicamente la tessera bianca sia per la benzina agevolata sia per quella a prezzo ridotto. Le ditte e gli enti che hanno fatto richiesta per la benzina agevolata entro il 16 novem-

bre 2001 riceveranno l'invito a presentarsi all'Ufficio carburanti agevolati della Cciaa per ritirare le nuove tessere. Dovranno essere muniti di carta di circolazione del veicolo, quietanza o certificato di assicurazione e documento d'identità. Informiamo inoltre che, esclusivamente per quanto riguarda la benzina in regime agevolato, sono stati riaperti i termini per la presentazione di nuove

domande, che dovranno pervenire entro il 30 marzo 2002.

**Gasolio agevolato:** le persone fisiche, le ditte e gli enti che hanno presentato domanda per il gasolio agevolato entro il 16 novembre 2001 riceveranno l'invito per ritirare le nuove tessere, muniti sempre della carta di circolazione del veicolo, quietanza o certificato di assicurazione e documento d'identità; dovranno versare inoltre 5 euro per ogni tessera. Informazioni all'Ufficio carburanti agevolati, via Morpurgo, 12, piano terra, tel. 0432 273537, fax. 0432 273555, e-mail benzinaagevolata@ud.camcom.it.

Martedì 26 marzo alle 9

## Affari in Croazia Tavola rotonda della Cciaa

Nell'intento di favorire e intensificare l'interscambio commerciale con le imprese della vicina Croazia, la Camera di commercio di Udine organizza una tavola rotonda il 26 marzo al Castello di Udine, Salone del Parlamento, a partire dalle 9. Saranno presenti alcuni ministri croati dei settori dell'industria, dell'agricoltura, dell'artigianato e del turismo, nonché l'ambasciatore della Croazia a Roma.

Le aziende interessate parteciperanno nella mattinata alla tavola rotonda, mentre nel pomeriggio potranno avere degli incontri individuali con un avvocato e un rappresentante della Camera dell'economia della Croazia per discutere e affrontare specifiche problematiche. Per informazioni: Ufficio Promozione, via Morpurgo 4, quinto piano, telefono 0432 273295/528 Fax 0432 512408, e-mail promozione@ud.camcom.it.

# Attualità

Zanirato: "Una valida alternativa alla crisi della grande industria"

## Crescono in Carnia le imprese artigiane

di Gino Grillo



Sergio Zanirato

"L'artigianato può rappresentare una risposta alla crisi della grande impresa, ora in difficoltà anche nella zona montana". Questa la sintesi dell'analisi fatta da Sergio Zanirato, presidente dell'Uapi dell'Alto Friuli, mentre si tirano le somme del comparto di fine anno. Sono 1144 le aziende artigiane

presenti nella fascia montana della regione Friuli-Venezia Giulia, con un incremento, rispetto a quelle operanti un anno prima, di 14 unità, che percentualmente triplica il dato regionale, portandolo a un incremento dell'1,24%, contro quello regionale che è stato dello 0,42 in termini percentuali. "Bisogna però prestare attenzione a questa tendenza" - ammonisce Zanirato -. Si tratta per lo più di nuove aziende che operano non nei settori tradizionali o in quelli di nuova tecnologia, ma in quella del terziario, legato per lo più all'edilizia." Segno che la defiscalizzazione del 36%, permessa dalla Finanziaria per il ripristino delle abitazioni, ha fatto volare il comparto, ma quando questo trend cesserà si rischia una flessione. L'analisi del presidente mette in risalto un altro aspetto della situa-

zione: la crescita del numero delle aziende si concentra nei grossi centri del fondovalle o in quelli vicini alla grande viabilità, mentre scema nei paesi più distanti, di alta montagna. Meglio scommettere sui giovani, che possono ora avvalersi di un esperimento riuscitissimo che ha visto, grazie a un'intesa con le scuole di Tolmezzo, con il Solari in

«Lo sviluppo non tocca però i paesi d'alta montagna»

prima fila, riprendere i contatti fra scuola e aziende, con stage di studenti nei laboratori degli artigiani e con le aziende che entrano a scuola.

Un esperimento citato come esempio anche dal Sole 24 Ore e che comincia a dare i suoi risultati. Una nuova mentalità si sta aprendo nei giovani, che sempre più decidono per una scelta di vita, qualitativa, nel proprio territorio. Zanirato mette in risalto l'intraprendenza dell'artigiano carnico. Carnia che ha dato il via a delle azioni che ora sono riproposte a livello regionale e nazionale, quali la messa in rete del comparto dell'artigianato artistico. Un settore importante che vede l'intreccio trasversale di più settori, anche in un'ottica di promozione globale di un territorio.

"La nuova legge sul turismo prevede una promozione integrata del comparto, in cui la nostra associazione entrerà a pieno titolo nella Società d'area per dare gli indirizzi generali, facendosi altresì

portavoce presso gli associati affinché vi aderiscano." La montagna friulana in questo settore ha molto da offrire, sia ai giovani che intendono fermarsi in loco sia al turismo. Basti pensare al settore dell'agroalimentare, flora ed erbe officinali, e a quello naturalistico dove, in un'ottica di integrazione economica, i giovani possono intraprendere lo sfruttamento delle grandi risorse del territorio.

I giovani rappresentano, per l'artigianato, una scommessa vincente. Si nota già un cambiamento di mentalità del carnico, non più lamentoso, ma con voglia di fare, nella sua terra. Non più esportazione di cervelli, "basti vedere quante individualità la Carnia esprime, dai vertici della Regione a quelli della Chiesa locale", sino alla new entry di Roberto Vicentini, neopresidente del Gruppo giovani

Imprenditori artigiani. Ora serve dare un programma e un fine a queste individualità, per renderle vincenti in casa. Per fermare l'emorragia di gente dalla montagna, secondo Zanirato, bisogna puntare, oltre che sull'ambiente, sulle nuove tecnologie. Un risposta la dà il centro di innovazione tecnologica dell'Agemont, divenuto una fucina di nuove possibilità per i cervelli della Carnia, specie nel settore dell'artigianato che - con la sua maggiore flessibilità e maggiore disposizione a dare subito quelle risposte che il mercato, sempre più globale, pretende in tempo reale - riesce attualmente ad assorbire la manodopera in esubero, non in maniera passiva, ma con l'obiettivo ben preciso di dare una nuova opportunità alla qualità di vita e alla possibilità di vivere in montagna.

Soddisfatto il commissario dell'Aiat Giovanni Da Pozzo

## Successo della Carnia al Bit di Milano

"Sbilf, folletti, luoghi magici, leggende, antiche tradizioni, vecchi mangiari...": il fantastico mondo della Carnia è sbarcato alla Bit (la Borsa del Turismo di Milano, principale appuntamento italiano del settore e fra i più autorevoli in assoluto a livello europeo) e ha fatto centro.

Migliaia sono stati infatti i visitatori che, nei quattro giorni della rassegna, hanno visitato lo stand "Carnia, antiche tradizioni" allestito nel fre-

quentatissimo settore Bit New Way / Città del Vino dall'Aiat della Carnia, per presentare le nuove proposte per la prossima stagione, i pacchetti messi a punto per le feste che animeranno il calendario estivo, le iniziative in atto fra Carnia e Carinzia relativamente alla Via Iulia Augusta e alla Via delle Malghe carniche.

In particolare decine di giornalisti della stampa specializzata turistica, naturalistica ed enogastronomica hanno partecipato alla conferenza stampa

di giovedì 21 febbraio, nel corso della quale il Commissario dell'Aiat Giovanni Da Pozzo ha illustrato il nuovo materiale promozionale, le iniziative in programma per la primavera e l'estate e il prodotto integrato/Carnia, presente in forze con oltre una ventina di aziende nello stand.

I giornalisti hanno trovato ad attenderli gli Sbilf, i dispettosi folletti che abitano nei boschi della Carnia, che dalla prossima estate i turisti avranno modo di incontrare nei boschi nel periodo di luna

crescente, le cui date sono state evidenziate su un bel Lunario degli Sbilf che hanno ricevuto in omaggio e che è stato realizzato - come negli scorsi anni - all'insegna della fantasia. Questa volta gli Sbilf non hanno portato con loro (come era accaduto in occasione di altre precedenti conferenze stampa o manifestazioni) rami di abete, loro habitat naturale, ma hanno fatto da padrini agli abeti ecologici della Carnia, realizzati da un artigiano di Sutrio senza abbattere alcun albero, ma sempli-

cemente utilizzando il legno di scarto della lavorazione dei mobili. Accanto agli alberi ecologici, facevano bella mostra di sé gli originali pezzi realizzati da artigiani carnici, che giornalisti e pubblico hanno mostrato di apprezzare tanto quanto i formaggi, i prosciutti, i piccoli dolci, le prelibatezze alimentari che hanno avuto modo di gustare. Fra le personalità in visita allo stand, c'è stato anche l'assessore regionale all'industria e turismo Sergio Dressi.



Giovanni Da Pozzo



Da destra: Livio Pesle, Alberto Zilli, Girolamo Dorigo

Alberto Zilli aveva "un sogno nel cassetto". Trasformare il piatto forte della sua trattoria in un "prodotto". Chi sia passato almeno una volta "Alle Alpi" di

Cussignacco sa che non assaggiare la celebre "fagiolata" vuol dire perdere una specialità difficile da ritrovare. Niente a che fare con un plagio dalla "fejoada" spagnola, dal

In collaborazione con la "Compagnia italiana d'alimentazione"

## La fagiolata di Zilli è finita in vaso

"chili" o dai fagioli del "cow boy", perché quella di Zilli è una ricetta tutta personale.

Ebbene, quella gustosa fagiolata, piatto unico, saporito, piacevole da mangiare in compagnia, perfetto come contorno o come piatto unico, oggi è un piacere che si può riprodurre sulle tavole di tutti.

Grazie infatti a un team di gastronomi ed esperti di conservazione, coordinati da Bepi Pucciarelli, dopo lunghe e reiterate "sedute di assaggio", oggi la fagiolata è stata "messa

in vaso". A permettere la realizzazione di questo "sogno nel cassetto", che per il momento non ha ancora ambizioni commerciali su vasta scala, l'incontro con Livio Pesle, titolare della dinamica "Compagnia italiana d'alimentazione" che ha sede a Palmanova. Pesle appartiene a una famiglia che ha condiviso con il mare la sua esistenza: il bisnonno era armatore, il padre era a capo di una famosa compagnia di navigazione di Trieste, il fratello produce vernice per

le navi. Nell'86 Livio Pesle a bordo del Moana Pacific si stava dirigendo a Pago Pago con un carico di barattoli da riempire con il tonno delle isole Samoa. Dal tonno nelle scatole al pesce spada nei vasetti, la passione culinaria e l'amore per conservare i cibi si sono trasformati in una scelta professionale. Pesle ha così fondato la Compagnia italiana d'Alimentazione che mette in vaso piatti tipici, zuppe tradizionali e ricette in estinzione. In collaborazione con l'azienda "Jolanda de

Colò", la Compagnia prepara prodotti di alta gastronomia che durano in vaso tre anni.

Qualche settimana fa, Zilli, Pucciarelli, Pesle, il geologo prestatario all'eno-gastronomia Glauco Minniussi, il pubblicitario Jimmy Pavon e il fotografo Gianluca Businello che hanno curato l'accattivante etichetta, hanno tenuto a battesimo con una calorosa e golosa festa "la fagiolata in vaso", accompagnata dagli splendidi vini di Girolamo Dorigo.

# Pagjine furlane

Ai 9 di Març al è scjadût il timp par sielzi l'insegnament de marilenghe pai fruts

## Furlan a scueele, une scueele pai furlans

par cure di Luche Nazzi



**diseit di Sì al  
furlan a scueele  
dite di Sì al  
friulano a scuola**



Il corso di laurea in Scienze della Formazione Primaria è stato istituito dalla Provincia di Udine nel 1996. Il corso è articolato in tre anni di studio e prevede l'acquisizione di competenze professionali e culturali. Il corso è aperto a tutti i cittadini che abbiano conseguito il diploma di maturità o un titolo equivalente.

PROVINCIA DI UDINE  
PROVINCIE DI UDINE

Dôs campagnis par prudelâ la sielte des fameis furlanis a pro de marilenghe tes scuelis: chê de Provincie di Udin, cul dissen di Altan, e chê di "la Patrie dal Friûl", cul dissen di Sandri Di Suald

La prime volte dal furlan insegnât uficiâlmentri tes scuelis statâls e sarà tal an scuelastic 2002-2003, ma za di chest an si à viodût trop che cheste cuistion e scjalde i cûrs e ch'è dismôf tensions e passions, tant tes fameis che

tal personâl de scueele. Dentri dai 9 di Març i gjenitôrs a vevin di decidi se avelêsi o no dal insegnament dal furlan, permitût in forme facultative de leç statâl 482/99, ch'è stabilis lis normativis pe promoziun des minorancis lenghisticis e

duncje l'aplicazion positive de Costituzione (articul 6) ançe tal camp scuelastic. Te nestre region, la sielte e podeve colâ ançe sul sloven o sul todesco, intai comuns di marilenghe slovene o todesce de provincie di Gurize (Cuei) e di chê di

Udin (Valadis dal Nadison e de Tor, Val di Resie, Val Cjanâl, vilis di Tamau e di Sauris).

La promoziun di une tâl oportunitât le à cjapade a pet l'Ufici scuelastic regional ch'al à inviât une campagne massive di sen-

sibilizazion dai operadôrs scuelastics (dirigjents e insegnants) e des fameis, par no che si cjatassin inderedadis in face di une sielte educative gnove e decisive. L'azion puarta de indevant dal diretôr Bruno Forte e dai siei colaboradôrs, in primis l'inspetôr Odorico Serena, delegât par chest cont, e je stade complicate dai grâfs ritarts dal Ministeri de Pubbliche istruzion che, dopo 3 agns ch'è je stade fate buine la leç 482, anjemò nol à prontâts i decretis par meti in vore lis disposiziun dal articul 4, ch'al stabilis «l'ûs de lenghe de minorance pal dauevziment des ativitâts educativis» tes scuelutis e «l'ûs de lenghe di minorance tant che strument di insegnament» tes scuelis elementârs e secondariis dal I grât. Nocate chescj berdeis, l'Ufici scuelastic al à mandât une letare a dutis lis fameis de region par motivâ il valôr e l'impuartance di avelêsi dal derit di doprâ a scueele lis lenghis furlane, slovene e todesce. «Chesta sielte, ufierde de leç - al à scrit il diretôr gjenerâl Bruno Forte, tune letare par furlan -, e pues rindi plui sigure, tra chei che a fevelin par furlan, la cus-

sience de lôr identitât culturâl e lenghistiche, se al è vèr che e je la lenghe une des fondis costitutivis dal Friûl. Paraltri, chesta facultât e pues jessi esercitade in mût zovevûl ançe di chei che no fevelin par furlan, sei par slargjâ la lôr esperienze lenghistiche, sei par svicinâsi cun sodisfaziun a di un lengaç neolatin di tradizion milenarie».

Par ducj, al à zontât il responsabil regional de publice istruzion, «doprâ il furlan inte scueele al pues jessi una base concrete par judâ a slargjâ il lôr orizzont lenghistic e vierzi la strade par una sensibilitât plurilenghistiche. Tant che cerclis concentrics, scomençant de lenghe regional e passant par ch'è uficiâl, i scuelârs a rivaran a lis lenghis comunitariis, par jessi bogns di comunicâ intun mont globalizât».

La rispueste a di chescj invîts, prudelade di altris iniziativis di ents locâi e di personalitâts de politiche e de culture, stant ai prins dâts tirâts dongje e somee une vore alte, cun percentuâls di rispuestis positivis ch'a toçin cuote 80% tal Friûl udinês, 70% in chel pordenonês e 60% in chel gurizan.

## Tal '50 si à tacât cun "Scueele libare furlane"

### Une spiete durade 50 agns

Al Friûl i covente sore il dut un "Intendent regional pe Scueele furlane": a son agns e agnoms che Lucio Peressi, dean de Comission scueele de "Societât filologjiche furlane", al propon e al torne a proponi cheste soluzion, ch'è je ch'è, par un esempli, ch'è a fat florizâ la scueele ladine dal Sud Tirolo. Pai insegnants, al sugjeris podopo Peressi, si varès di pensâ a une "indennitât di bilenghisim" par ricognossi l'urgjenze di formâ une clas insegnante furlane, preparade e motivade. Se il Stât anjemò nol à capît cheste necessitât, la Regjon e podarès començâ a dâ je il so biel esempli.

Il dibatiment su l'introduzion dal furlan tes scuelis de Patrie al è vieronon. Che anzit, par solit, i contrârs a an dibatût intant che i favorevui a lavoravin, proponint esperiencis positivis e preseadis. Al è il cās par esempli de "Scueele libare furlane" di Domeni Zannier (il predi poet ch'al è ançe stât candidât al Premi Nobel

pe leteradure), che anjemò dal 1952 e à tacât a proponi cors popolârs di lenghe furlane, tignint d'ur fin a la fin dai agns dal Sessante, in forme volontarie. Vie pai agns dal Setante, la clape plui ative, in cheste direzion, e je stade la "Clape culturâl Acuilée", ch'è à inmaneât cors di lenghe in colaboraziun cul "Sindacato autonomo lavoratori della scuola", cun associazions privadis dai paîs furlans, cun institûts scuelastics e cu lis "Universitâts pe tierce etât" di Udin, di Glemon, di Sant Denêl e di Cividât. La "Societât filologjiche", tal 1985, e à inviât cun Lelo Cjanton i siei "Cors praticis di furlan" che, in zornade di vuê, a son sparnicâts in desinis di paîs des 3 provinciis furlanis. Prin d'in ch'è volte, ma par talian, a jerin organizâts i "Cors d'inzornament di culture regional" par mestris e professôrs, ricognossûts dai Proveditorâts.

L'aprovazion de leç regional 15/96, cu la fondaziun dal "Osservatori reg-

ional de lenghe e de culture furlanis", e à permitût di fâ lis convenziun ch'a son coventadis par imbastî dai cors uficiâi di formazion par mestris, curâts de Universitât dal Friûl. Tal Ateneu furlan, paraltri, a son agns ch'a esistin insegnaments ch'a rivuardin la lenghe furlane e il so inscuclament, in specialitât tal cors di lauree in Lenghis de Facultât di Lenghis e di leteraduris forestis ("Lenghe e leteradure furlane", "Lenghe e leteradure ladine", "Didatiche des lenghis modernis", cun "Didatiche de lenghe furlane", "Formazion dai insegnants di furlan" e "Progjets di educazion plurilengâl"), e tal cors di lauree in Sciencis de formazion primarie de Facultât di Sciencis de formazion ("Lenghe e leteradure furlane"; "Laboratori di lenghe e des tradiziun furlanis"). Ançe te Universitât di Triest, po, al esist un cors di "Lenghe e leteradure furlane" curât dal innomenât academic Rienzo Pellegrini



In gris lis Comunis furlanis là che, daûr di un scandai di Lucio Peressi dai prins agns dal '90, si à doprât «in cualchi mût» la lenghe furlane intes ativitâts didaticis

# Gastronomia

La Merinde, novità dell'Hotel Willy di Ottone Goi a Gemona

## Aperitivo in taverna-enoteca poi a tavola a scoprire squisitezze

di Bruno Peloi



Alla ricerca della buona ristorazione, in quest'inizio di primavera arriviamo all'Hotel Willy, a Gemona, dove non mancano opportunità di microturismo. Si può optare per la bella passeggiata nelle vie cittadine o prediligere i sentieri per salutarci camminate e corroborenti pedalate in mountain bike. Per non dire dei lanci col parapendio dal Glemina. A due passi, c'è Artegna, altra perla rivitalizzata dalla ricostruzione. Oppure Bordano, con le celeberrime farfalle a decorare le case. E ancora il lago di Gavazzo. Chi ama la pesca sportiva, nei paraggi (Cornino, Forgaria, Flagogna...) trova quanto di meglio possa sperare. Però, alla fine di questi itinerari, la pausa-ristorante diventa obbligo. Eccoci allora da Willy, albergo-ristorante dove ben si

sposano qualità e grandi numeri. Due i saloni. Il primo, con spazio per orchestra e sala da ballo, ospita fino a 250 persone; il secondo, altre 200. In sala da pranzo, posto per 60 commensali. Però c'è anche una novità: La Merinde, taverna-enoteca ideata per mettere a proprio agio fino a 70 amanti del buon vino, dell'affettato e del formaggio friulani e, su ordinazione, di altri piatti espresso.

"La nostra cucina - dice il titolare, Ottone Goi, che gestisce l'ambiente con la moglie Giuseppina e le figlie Luisella, Isabel e Agnese - è di tipo internazionale. Ma allo stesso tempo creativa e attenta alla rivisitazione d'antiche ricette locali. E dunque vi si possono trovare tutte le specialità regionali, nelle quali sono privilegiati i prodotti del territorio. Il

menù cambia ogni tre mesi, con l'alternarsi delle stagioni".

Il ristorante è altresì famoso per alcuni piatti ricercati. In primavera, per esempio - oltre ai classici asparagi, frittate con le erbe, carni d'agnello e di capretto, trote -, si possono trovare il lidric di mont e le spugnole (funghi) appena spuntate. D'estate c'è sì richiesta di piatti freddi; ma c'è pure la clientela "bramosa" di selvaggina (specie gli emigranti), di tutte le qualità di pesce (i più ghiotti ne sono gli austriaci) e di porcini freschi (finanche 15 quintali a stagione). D'autunno, le sagre del territorio circostante danno spunti ai cuochi. Ecco quindi la zucca (lo scorso anno, consumati non meno di tre quintali) farsi regina, con damigelle d'onore le castagne e le carni di maiale. D'inverno, gran

richiesta di salumi (preparati da macellai della zona, ma stagionati nelle capienti cantine del locale), trippe, baccalà, selvaggina e lidric cul poc a fatta in casa: cotta non meno di 45', pasta "dura", alla friulana, da tagliarsi col filo...

Discorso a parte merita la taverna, gestita da Giorgio Lessanutti (marito di Luisella). Vi si trovano tutti gli insaccati della tradizione friulana, anche gli affumicati e le "chicche" come la pancetta con filletto. Il 70 per cento dei formaggi proviene dalla latteria di Venzone, ma non mancano altri prodotti di nicchia, come gli stagionati nelle vinacce o quelli usati esclusivamente per essere trasformati in frico. La Merinde è ambiente caldo, arredato in legno, stile rustico, con richiami a tradizioni sia nostrane sia austriache. Non a caso, i transalpini sono tra i frequentatori più assidui. Alle pareti, tutto il meglio della produzione enoica regionale. E poi le grappe, gli oli, i cesti gastronomici per asporto con le squisitezze della Antichi Saporì e le ceramiche buiesi di Pezzetta. La scelta dei vini, anche quelli del ristorante, compete a Luisella (ha frequentato corsi di sommelier). Ampia la disponibilità, con presenza pure di bottiglie piemontesi. Non mancano le etichette della casa e gli sfusi.

Supervisore di ogni attività è Ottone Goi: coor-

dina il lavoro di 38 dipendenti. Sua moglie Giuseppina è addetta alla cassa e alla preparazione dei menù per le cerimonie. La figlia Luisella è responsabile di sala, Isabel cura la pasticceria. Agnese, universitaria, dà una grossa mano ai tavoli. La cucina è affidata alle esperte mani dello chef Tullio Mardero, col quale collaborano quattro cuochi.

L'albergo dispone di 56 confortevoli camere, con 130 posti letto.

Il ristorante osserva turno di chiusura il lunedì;

la taverna il martedì. Eterogenea la clientela: c'è il single o la coppia, ci sono famiglie e gruppi di lavoro, imprenditori delle limitrofe zone industriali e gruppi di turisti che arrivano coi pullman.

Contenuti i prezzi. Da Willy, per un pasto si spendono mediamente 20-25 euro più bevande.

Per informazioni e prenotazioni, albergo: telefono 0432 - 981733, ristorante 0432 - 981671; fax 0432 - 980108, e-mail [willy@gemona.com](mailto:willy@gemona.com); sito [www.hotelwilly.com](http://www.hotelwilly.com).

### La ricetta

Tullio Mardero, chef dell'Hotel Willy, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta primaverile, elaborata ma di esecuzione non difficile, comunque di sicuro gradimento. Si tratta di Lombatine d'agnello ai pistacchi in salsa di zucchine e patate con carciofo ripieno di ricotta. Pulire accuratamente la parte superiore delle lombatine eliminando il grasso in eccesso; rosolare in olio d'oliva con aglio e timo per tre minuti. Dopo averle salate e pepate, metterle in un piatto e farle riposare. Quindi, amalgamare della mollica di pane raffermo con burro, pistacchi tostatati, prezzemolo e un pizzico di scorza di limone tritata finemente fino a ottenere un composto di buona consistenza. Per la salsa, frullare alcune zucchine precedentemente trifolate, con

patate lesse, aggiungendo brodo vegetale per ottenere la giusta densità. Tenere in caldo. Cuocere a vapore per 15 minuti il carciofo, tagliarlo a metà e farcirlo con la ricotta fresca insaporita con formaggio vecchio, sale e pepe. Quindi avvolgerlo con la pancetta affumicata stesa, scaldare il forno a 180°. Ricoprire la carne delle lombatine con il composto a base di mollica, lasciando scoperto l'osso e infornare per dieci minuti insieme al carciofo. Su un piatto versare la salsa di patate e zucchine calda su cui adagiare la lombatina d'agnello e il carciofo di lato appena sfornati. Abbinamento ideale: vino Merlot, esuberante ma di buona struttura e persistenza, con profumi di mora selvatica e di frutti di bosco, come quello de La Viarte dei vignaioli Ceschin di Prepotto.

## Tre stelle nate dalla ribellione all'Orcolat

Emigrare per lavorare. Per mantenere la famiglia. Per costruire. Storia friulana come altre, quella di Guglielmo Goi. Storia di sacrifici e d'intraprendenza, per mettere da parte il gruzzoletto necessario ad aprire un'osteria. L'agognata licenza trova sbocco dapprima nella Gemona alta e subito dopo nella parte bassa, in via Bariglariga 164. È il 1955. A quel tempo sperduto nei campi, il locale - una vecchia casa contadina - non dispone della corrente elettrica e l'acqua arriva grazie a una pompa a mano. Ma l'importante è lavorare. Con Guglielmo a farsi apprezzare "nelle Germanie", dietro al bancone resta la sua consorte, Argenta Forgiarini. Sono anni

duri, perché la clientela non è abbiente. Spesso il consumatore (di vino soprattutto) fa annotare sul libretto (una specie di conto corrente ante litteram) il costo delle sue consumazioni. E talvolta, raggiunte quote importanti di debito (tremila lire, o giù di lì), sparisce dalla circolazione, quasi la sete si fosse spenta di botto.

La coppia ha due figli. E uno, Ottone, subentra ai genitori. Nel 1973, sposatosi con Giuseppina Ceschia, si butta a capofitto nell'attività, ampliandone gli orizzonti e aprendo una pizzeria. Ma dietro l'angolo c'è il terremoto del 6 maggio 1976. Le spalate dell'Orcolat causano lutti, dolore e danni. Però toccano anche l'orgoglio di Ottone e Giuseppina.

E la voglia di rivincita sul destino scatta immediata. Soltanto cinque giorni dopo il disastro, la cucina è in azione, perché - con lo sgombero delle macerie - comincia la ricostruzione. In breve, i Goi riescono a servire fino a cinquecento pasti il giorno. Certo, un primo, un contorno e una bistecca, con operai seduti anche sui letti di famiglia per poter mangiare coi piatti sulle ginocchia.

Tanta solerzia è apprezzata e i conduttori dell'ambiente si meritano ben tre medaglie d'oro: due della Camera di commercio udinese (per la rapidità della ripresa e, successivamente, per l'apertura dell'albergo) e una dalla Fipe nazionale.

Nel 1982, nasce appun-

to l'Hotel Willy (così era chiamato all'estero il capostipite Guglielmo). È un tre stelle, dotato di tutti i comfort ricettivi, centro fitness compreso. Seguono due ampliamenti, nel 1995 e nel 1999. Da poco è stata aperta anche una bella taverna, La Merinde.

Enorme il parco, verde e fiorito, nel quale, per la gioia di bambini, fanno bella mostra di sé una vaporiera, una elettromotrice e un aereo G91Y. Chi vuole, può ci-

mentarsi nel tiro con l'arco. C'è poi la curiosità del gabbiano con l'orso bruno, chiamato Lucio. Il signor Ottone, salvatolo da un circo costretto a soppri-

merlo, lo voleva liberare nei boschi. Ma la Protezione animali ha detto no, essendo il plantigrado nato in cattività: la natura l'avrebbe respinto.



# Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta a Tolmezzo, nel locale di Gigi Valle

## Rinasce per la terza volta l'Antica Osteria Valle

di Bruno Peloi



Gigi Valle con lo chef Marco Scarabelli

Il 1909 è un anno di grande importanza per Tolmezzo, perché finalmente vi arriva la ferrovia. E, come succede a ogni latitudine, la strada ferrata porta con sé anche sviluppo. Nel nostro caso, sviluppo significa l'apertura della Trattoria Alla Stazione. C'è il bancone di miscita vino, ma ci sono anche il servizio di cucina, l'alloggio, e pure le stalle per i cavalli dei carrettie-

ri (cjaradors) e il grande cortile a far da parcheggio alle numerose carrozze allora "alla moda" per il trasporto passeggeri. Gran movimento, insomma, talché la locanda diviene subito punto d'incontro per gli emigranti, in particolare quelli di Illegio. Qui per loro la sosta si fa d'obbligo, sia quando partono, accompagnati al treno dalle mogli - donne forti, nelle cui gerle trovavano posto

zioni militari terminate, il locale è praticamente da rifare. Una situazione simile si ripete alla fine del secondo conflitto mondiale, dopo il passaggio dei cosacchi. Il carattere dei carnici è però più forte delle avversità. Maria Paronitti Valle ne è un emblema. Impara l'arte culinaria dal nonno, chef ante litteram, maestro nel cuocere i cibi al fuoco del fogolar per-

ché lo spolert non c'è ancora. E così si ritaglia una fama di cuoca di livello. Piatti semplici, della tradizione montanara. Grande uso di verdure, tutte dell'orto di casa, coltivate a ogni stagione. Trionfano i minestrone e, tra le carni, la spalla di manzo, acidulata con aceto di vino.

L'Osteria Valle rimane aperta fino al 6 maggio 1976. Il terremoto porta la terza distruzione, rendendo necessaria una quasi totale demolizione dell'edificio.

Adesso, dopo anni d'oblio, Gigi Valle, titolare delle omonime Aziende vitivinicole di Buttrio, figlio di Giacomo e Maria, ha deciso adesso di rifare l'intero fabbricato, così com'era un tempo. Dapprima i piani superiori, poi il piano terra. Ed ecco rinata - grazie anche ai consigli dell'amico Claudio Zampar - l'Antica Osteria Valle. Inaugurata qualche giorno fa - alla presenza di autorità, tra le quali il presidente della Giunta regionale, Renzo Tondo, e di tanti amici -, si propone come punto di riferimento enogastronomico per l'intera Carnia. La gestione è affidata a Mauro Scarabel-

li, cuoco rinomato, allievo del grande Gianni Cosetti.

"Quest'opera di restauro la considero un monumento a mia madre - dice con orgoglio Gigi Valle -. Assieme al nome, abbiamo recuperato anche lo stile del tempo che fu: architettura semplice, linda, pulita, proprio come sono le origini delle genti di montagna. Nella fornitissima enoteca, ospiteremo non soltanto i prodotti delle nostre vigne, ma anche quelli di tante altre aziende friulane, capaci di condividere fortune e fatiche dei produttori di vino. A tutti loro sono dedicati i pannelli dipinti alle pareti, con scene di vita contadina e della coltivazione della vite in particolare. Intendiamo altresì proporre dei corsi d'assaggio. I tolmezzini hanno il palato fine e certo gradiranno sapere cosa, e come, si produce di buono sulle colline friulane".

Ma a quale clientela si rivolge l'Antica Osteria Valle? "Dopo la chiusura del Roma e il trasferimento del Cimenti a Villa Santina - dice Mauro Scarabelli, chef cresciuto alle scuole di Bepi Salon, Gianni Cosetti, Gualtiero

Marchesi e Livio Treppo -, puntiamo a una ristorazione medio-alta. Le proposte saranno quelle della cucina carnica, ma innovativa e con varianti nazionali. I piatti tipici saranno i cjalsons e le paste fresche fatte in casa, come i blecs o i bans (simili ai vermicelli, con formaggio salato e salsiccia). Altre specialità: le zuppe (come quelle di capriolo, orzo o asparagi), i brasati (di cinghiale e selvaggina in genere) e le carni di maiale, insaccati inclusi. Nell'enoteca - conclude Mauro Scarabelli - si consumeranno invece pasti veloci, magari piatti unici, confezionati apposta per chi deve mangiare e non ha troppo tempo a disposizione".

L'Antica Osteria Valle si trova in via G. Marchi 13/15, a due passi dal centro di Tolmezzo. Può ospitare una sessantina di commensali in sala da pranzo; altri 30 nell'enoteca. Bilanciato il rapporto qualità prezzo: per un pasto si spendono mediamente dai 20 ai 30 euro a persona, più le bevande. Chiude per turno di riposo il martedì. Per prenotazioni e informazioni, il numero telefonico è 0433 - 41685.

## L'angolo dell'editoria friulana

### Civiltà delle fornaci in Friuli

di Silvano Bertossi

"Nella fabbrica di laterizi dei signori Vanelli, Bearzi e Chiabai in Bagnaria Arsa, tra pochi giorni saranno adottati macchinari della fabbrica di Costanza per la fabbricazione di mattoni e altri del genere. Questo è il primo impianto che si fa quaggiù alle basse, certamente vi sarà un materiale alquanto più buono e consistente di quello lavorato a mano, dato anche la buona qualità di terre che possiede la fabbrica". Così si descrivono i nuovi impianti in occasione dell'Esposizione Regionale di Udine del 29 agosto 1903. Alcuni anni prima, esattamente nel 1890, le fornaci esistenti in Friuli erano state censite suddividendole in tre categorie: con i forni semplici a funzionamento intermittente, con i forni accoppiati a funzionamento semicontinuo e con forni ad azione con-

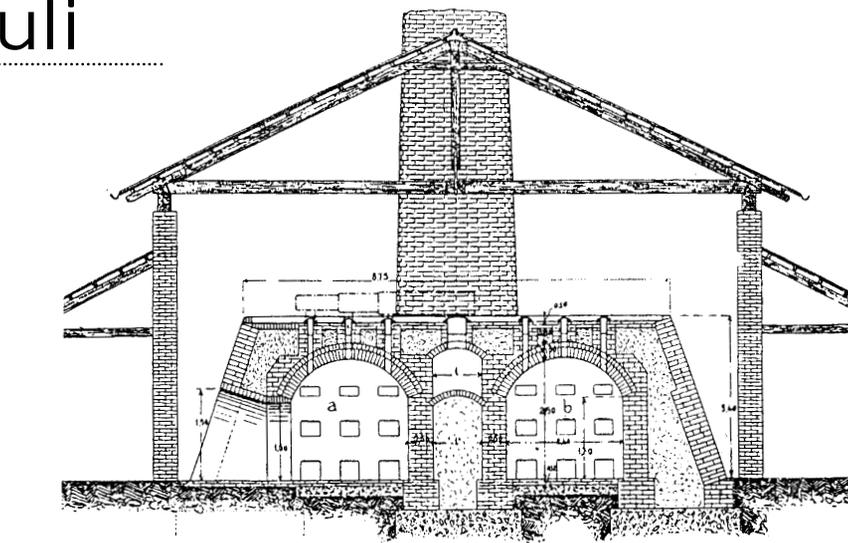
tinua con zona del fuoco fissa o mobile. I tipi di fornaci erano dunque abbastanza diversi e solo molti anni dopo la necessità di rifornire la sempre maggior richiesta di materiali da costruzione portò all'uso della lavorazione e fuoco continuo.

"Luoghi, architetture e imprenditori. Fornaci e fuoco continuo" in Friuli. 1866 - 1920" è il titolo di un libro, scritto da Valentina Piccinno per le edizioni il Campo di Udine, in cui si parla proprio del sorgere di questo tipo di fornaci nel periodo di industrializzazione che è seguito all'annessione del Friuli all'Italia.

Quegli anni furono ricchi di nuove tecnologie e di cambiamenti politici e il Friuli non rimase in disparte anche perché ricco di risorse naturali adatte alla produzione di laterizi.

Le fornaci hanno un'architettura particolare che

segna e distingue il territorio. Nella presentazione del libro, Ornella Selvafolta sostiene che "Pochi edifici industriali ci parlano così chiaramente della stretta dipendenza che si instaura fra architettura e produzione di quanto non lo facciano le fornaci da laterizio. Inconfondibili nel paesaggio per il distendersi delle linee orizzontali, per le forti inclinazioni delle tettoie, per l'alzarsi delle ciminiere e il rosseggiare dei muri in mattoni, esse stabiliscono le coordinate di una costante tipologica e formale che nasce dalla perfetta coincidenza tra soluzione costruttiva e procedimento di fabbricazione". La ricerca per la realizzazione di questa pubblicazione è durata alcuni anni e delinea, anche se in maniera necessariamente incompleta, il quadro storico, un censimento degli opifici e dei nomi delle im-



prese, grandi e piccole, che hanno operato in Friuli e, soprattutto, descrive tutti i progetti ritrovati di fornaci "a fuoco continuo".

Nel volume si parla di tutto il ciclo di lavoro necessario per la fabbricazione di mattoni con alcuni cenni anche a quella di piastrelle e di tubi di terracotta. C'è l'elenco di tutte le fornaci che esistevano nei paesi del Friuli negli anni

dal 1866 al 1920. Erano molto numerose e per ognuna Valentina Piccinno descrive il luogo, ne ricorda i proprietari e, soprattutto, la produzione con una esauriente iconografia in cui compaiono mappe, foto di edifici, o di quello che ne resta, cataloghi, insegne e, in particolare, i marchi di fabbrica e dei pezzi che venivano fabbricati. Perché le fornaci friulane non pro-

ducevano solo semplici mattoni. Quella di Pasiano di Pordenone, per esempio, aveva un catalogo in cui comparivano mattoni bugnati di varie dimensioni, coppi insollevabili (si chiamavano così), quadri a mosaico da pavimento, vasi e statue, fasce decorative e foglie da aiuole da giardino. Tutto è accuratamente documentato nel libro della Piccinno.

# Industria

Cultura: Giuliano Cazzola a Palazzo Torriani ha presentato il suo libro

## Oltre 30 anni di Cgil raccontati da un protagonista

«**L**ama? Il più amato. Trentin? Un affascinante affabulatore. Del Turco? Un grande amico. Carniti? Un ayatollah buono. Benvenuto? Un animatore. Cofferati? La luce-guida. Paradossalmente il leader più politico che la Cgil abbia mai avuto».

I giudizi sono di Giuliano Cazzola, uno dei massimi esperti in Italia in materia di problemi sociali e previdenziali, che è stato ospite a Palazzo Torriani dell'Assindustria friulana per presentare il suo ultimo libro "C'eravamo tanto amati" (Sperling & Kupfer Editori), una rilettura della sua quasi trentennale esperienza personale all'interno della Cgil tra battaglie, polemiche e speranze deluse.

L'ex segretario generale della Fiom non ha nascosto l'effetto sorpresa della sua ultima fatica editoriale: "Chi mi conosce si meraviglierà: non è un libro

contro il sindacato, bensì una rivisitazione nostalgica della mia giovinezza, delle mie scelte di vita; una analisi serena dopo i momenti di asprezza seguiti al mio distacco dalla Cgil".

Libro a parte (di cui l'attore Fantini, della Compagnia del Centro Servizi e Spettacoli di Udine, ha dato lettura di alcuni passi), l'incontro ha costituito anche l'occasione per affrontare argomenti di stringente attualità. Il presidente dell'Assindustria friulana Adalberto Valduga, ricordando il ruolo importante esercitato, negli anni passati, dal sindacato per accompagnare lo sviluppo del sistema industriale friulano, si è soffermato sui cambiamenti di scenario del mercato del lavoro: "Le cose che valevano un tempo, ora non valgono più. Occorre avere il coraggio di rivedere posizioni, pensare in modo diverso da prima. C'è biso-

gno di sedersi davanti a un tavolo e riscrivere i rapporti".

Dal canto suo, Cazzola si è detto preoccupato per la complicata situazione venutasi a creare in Italia. "Ci sono tanti nodi irrisolti - come la struttura antiquata del sistema delle contrattazioni e l'abbandono da parte del sindacato di una cultura rivendicativa del lavoro - a fronte di una incapacità a risolverli. Né aiuta il fatto che l'unità sindacale sia in crisi, o meglio sia stata messa in crisi volutamente, dopo la ricucitura di metà 2001".

"L'abolizione dell'articolo 18 dello Statuto dei Lavoratori - ha aggiunto Cazzola - non è un falso problema, specie per ciò che attiene al lavoro a termine. Sono critico con la pausa voluta dal Governo, pausa che di fatto è uno stralcio mascherato. Il problema è che il mercato del lavoro in Italia rimane



Cazzola, Valduga e Mizzau

spezzato in due: la flessibilità in entrata resta condizionata dalla mancanza di flessibilità in uscita".

Molte le domande rivolte dal pubblico presente a Palazzo Torriani all'ex sindacalista. Il

delegato alla Cultura dell'Assindustria Tarcisio Mizzau, promotore dell'incontro inserito nell'ambito dell'iniziativa "Industria e Cultura", ha invitato Cazzola a rispondere alla domanda con cui lui

stesso chiude l'introduzione del libro: "Quella di oggi è ancora la mia Cgil?". "No - ha risposto - sono passati gli anni, sono cambiati io ed è cambiata anche la Cgil!".

Lo chiede Massimo Paniccia vicepresidente vicario di Confapi e delegato alla politica sindacale

## Sindacati, deponete le armi nell'interesse del Paese



Massimo Paniccia

Dal presidente dell'Api e vicepresidente vicario della Confapi, Massimo Paniccia, riceviamo questa nota e volentieri la pubblichiamo.

Bisogna tornare all'autunno caldo degli anni '68-'69 e ai grandi conflitti sindacali degli Anni 70 per ritrovare un clima così esasperato come quello che si registra in queste settimane. Da una premessa da tutti condivisa - bisogna aumentare il livello di occupazione regolare nel nostro Paese, facendo emergere quei 3.500.000 di la-

voratori al nero e senza alcuna tutela sindacale -, la scorsa settimana il Cnel ha approvato all'unanimità un documento che è costruito su questa premessa; appena si è scesi a esaminare i provvedimenti necessari a raggiungere quegli obiettivi, a parole condivisi, il mondo del lavoro è esploso in 100 pezzi. La partita si è subito trasformata in un campo di battaglia in cui gli obiettivi non sono più quelli mirati a far crescere l'occupazione regolare, ma sono piuttosto quelli di sconfiggere i nemici, di volta in volta, il Governo, gli imprenditori e gli altri sindacati. Questa situazione ha invero molti padri. Il Governo ha aperto le danze puntando il dito sull'articolo 18 dello Statuto dei lavoratori, il totem dei totem, quello su cui i sindacati hanno costruito il loro potere negli ultimi 30 anni.

La Cgil, emarginata dal suo ruolo egemone costruito con i Governi di centro-sinistra, quando ha tagliato fuori dalle scelte di politica del lavoro la Cisl e la Uil, soffre il nuovo metodo del dialogo sociale che l'ha già vista soccombere

sul contratto a termine e sul Ccnl metalmeccanico, dalla cui firma è stata esclusa. In un quadro politico governato dal centro-destra, la Cgil si è spostata all'estrema sinistra, scegliendo la comoda via della chiusura a qualunque dialogo con il Governo e cercando a strattoni di portare anche Cisl e Uil dalla parte di un conflitto totale con il Governo, contro cui scagliare lo sciopero generale. La Cisl si trova a

«La Cgil si è spostata all'estrema sinistra»

fare scelte assai difficili, rendere definitivo lo strappo con la Cgil, allettata dalla possibilità di subentrare nel rapporto privilegiato con il Governo che era stato della Cgil, senza peraltro pagare il prezzo della modifica dell'articolo 18. Anche la Uil cerca di non perdere il ruolo di cerniera tra Cgil e Cisl, da un lato non seguendo la Cgil sullo sciopero generale e

dall'altro assumendo toni molto duri sulla materia dei diritti sindacali.

Il mondo delle imprese si è trovato, suo malgrado, ad affrontare una trattativa, che peraltro non è ancora partita, su questioni vitali per lo sviluppo dell'economia del nostro Paese: crescita del costo del lavoro e dell'inflazione, flessibilità in entrata e in uscita, riforma dello Stato sociale, su cui ormai sono stati accesi enormi riflettori che caricano di conflitto ogni momento di confronto.

Ogni occasione creata dal Governo, dalla Confindustria, dai congressi dei sindacati e dalle manifestazioni di partito è servita solo a esasperare i contrasti, a puntualizzare fino all'inverosimile le prese di posizione, a impedire ai protagonisti qualunque revisione delle proprie posizioni, pena la crocifissione sui mass-media. Anche i tempi posti dal Governo - 60 giorni: a partire da quando? - sono obiettivamente inadeguati ad affrontare temi di grande rilievo anche tecnico, tenuto altresì conto che i sindacati, almeno quelli che

si siederanno al tavolo, cercheranno di portare in discussione tutta la delega del mercato del lavoro e tutte quelle sulla riforma della previdenza e degli ammortizzatori sociali. Così alla fine, alzando continuamente il prezzo, metteranno il Governo e i datori di lavoro di fronte a costi insostenibili rispetto alle contropartite che consistono - ricordiamocelo bene - in una lieve limitazione ai diritti di un'assoluta minoranza di lavoratori.

Il paradosso di questa situazione è che la Cisl e la Uil, per tagliare definitivamente fuori la Cgil dal tavolo negoziale, dovrebbero mantenere in agenda la riforma dell'articolo 18 dello Statuto. Eliminare dalla trattativa e dalle sue conclusioni l'articolo 18 permetterebbe alla Cgil di rientrare al tavolo, restando a quella Confederazione il tradizionale ruolo egemone. Va a finire che il Governo, che ha preso il coraggio a due mani con la delega sul mercato del lavoro, sarà chiamato a concludere l'opera con un provvedimento di legge costruito, se non sul

consenso dei sindacati, sulla responsabilità di chi alla fine è tenuto a decidere su questioni vitali per il Paese.

Vorremmo infine che le conclusioni di tale vertenza fossero coerenti con le premesse: tasso di occupazione verso il 70%, emersione del lavoro nero, aumento della dimensione media delle aziende per meglio competere sul mercato mondiale, più spazio ai giovani nel mondo del lavoro, nuovo ruolo del sindacato del terzo millennio verso la partecipazione alle scelte di politica economica e industriale. Confapi farà come al solito la sua parte, ricercando l'intesa con i sindacati - anche l'accordo interconfederale su conciliazione e arbitrato raggiunto con Cgil-Cisl-Uil - e comunque sostenendo l'azione di riforma del mercato del lavoro che il Governo intraprenderà in sede parlamentare, ben consapevole che le riforme vanno fatte innanzi tutto nell'interesse del Paese che deve tenere il passo dell'Europa e di questo il Governo porta la responsabilità piena e ne risponderà ai cittadini.

# Commercio

Realizzata dall'Ascom in collaborazione con Cciaa, Arpt, Fondazione Crup e Udine Fiera

## Convivium, presentata la seconda edizione

di Caterina Segat



Come ha ricordato il presidente provinciale dei ristoratori, Cesare Mansi, "l'obiettivo di Convivium è anche quello di valorizzare il lungo elenco di locali, ristoranti e trattorie situati sul territorio della provincia udinese, dove il comune denominatore è soddisfare il palato dei buongustai, da quelli meno esigenti a quelli più raffinati". "Non dimentichiamo - continua

Mansi - che l'enogastronomia professionale è l'asse portante del turismo italiano e internazionale, e il nostro compito è al contempo esaltante ma impegnativo. Unendo le forze, cercando di far capire, attraverso l'immagine collettiva, il nostro lavoro individuale, intendiamo farci riconoscere il ruolo fondamentale che ricopriamo all'interno dell'economia, della cultura, delle attrattive del nostro Paese".

Giunta, come già detto, al suo secondo anno di vita, la guida è destinata a una diffusione su scala nazionale e internazionale, sarà distribuita infatti in tutti gli alberghi di Lignano e Grado e in quelli dell'area montana. Non mancherà, inoltre, nelle Aiat e nelle Pro loco.

Non per caso è stata presentata alla stampa durante la recente rassegna fieristica "Alimenta" e, sempre non per caso, questa seconda edizione avrà una tiratura di oltre 10.000 copie. Stiamo parlando di Convivium "Itinerari gastronomici del Friuli", la guida enogastronomica realizzata dall'Ascom di Udine in collaborazione con la Camera di commercio udinese, l'Arpt, la Fondazione Crup e Udine Fiera.

Convivium rappresenta uno strumento supplementare che consente di rispondere a specifiche esigenze turistiche e di completare il già ricco panorama editoriale dedicato al nostro territorio. Di formato pratico e gradevole, il volumetto coniuga e valorizza la tradizione ga-

stronomica con l'evoluzione del mercato turistico, che registra incrementi sempre più significativi e che dimostra di apprezzare la nostra cucina e di voler conoscere i nostri prodotti.

Itinerari turistici con cenni storici e paesaggistici e 90 ristoranti con le loro sfiziose ricette, questi gli ingredienti della Guida. Una grande iniziativa, fortemente voluta dall'Ascom, che parte da un'idea, o meglio da un'abitudine, di antica civiltà: il convivio. Perché convivio significa vivere insieme, condividere momenti di vita quotidiana riappropriandosi il valore di essere una comunità pronta a incontrarsi nei momenti di spensieratezza, di arte culinaria e nelle manifestazioni culturali.

C O N V I V I U M 2 0 0 2

F R I U L I



Due giorni di aggiornamento per gli addetti dei Centri di assistenza tecnica

## Workshop a Paluzza per i Cat provinciali



Due giorni di full immersion in quel di Paluzza. Sembra un spot per un weekend all'insegna del relax e del completo benessere. In realtà, agli addetti dei Centri di assistenza tecnica del Friuli-Venezia Giulia era stato riservato un pro-

gramma ben diverso. Scopo dell'incontro, infatti, erano l'aggiornamento professionale e il coordinamento delle attività dei quattro Cat provinciali.

Ricordiamo che i Centri di assistenza tecnica sono nati grazie alla Legge regionale 8/99 e operano

ni formative e consulenziali proposte dai Cat diventino uno strumento di lavoro in grado di offrire stimoli e approfondimenti di sviluppo e prospettive di business per le aziende che vi si rivolgono. Il mercato sempre più competitivo, il cliente sempre

più esigente rappresentativo, infatti, una sfida impegnativa e nel contempo stimolante.

L'imprenditore deve saper cogliere, costantemente, i segnali anche deboli che provengono da un mercato in grande trasformazione per potere sviluppare le opportunità, correggere la rotta, elaborare progetti, definire programmi.

Tornando in quel di Paluzza, è stato un bilancio positivo il workshop carnico, che ha potuto annoverare tra i partecipanti anche il direttore dottor Terzo Viani Unterweger della Direzione regionale del commercio. L'apertura dei lavori è

stata dedicata alla disamina della normativa e del ruolo dei Cat, mentre tematiche che riguardano la formazione e la consulenza hanno fatto da perno all'incontro.

I "corsisti", ovvero tutto il personale altamente qua-

lificato e specializzato che opera già da più di un anno nei Cat, hanno potuto confrontarsi ma anche individuare una linea di condotta comune, a suggello della grande collaborazione che già intercorre tra i quattro Centri.



# Agricoltura

L'impresa agricola ha bisogno di una cooperazione efficace

## Coldiretti, Rigonat ancora presidente



Roberto Rigonat



Vinta la sfida della riorganizzazione e del rilancio del sistema Coldiretti (da un anno sono attive Impresa Verde e il Caf Coldiretti Triveneto), posta con successo l'impresa agricola al centro dell'attività sindacale, lanciati i progetti di Campagna Amica e di rigenerazione dell'agricoltura che pongono al centro la salubrità dei prodotti agricoli, la rintracciabilità, la tipicità e la qualità, principi condivisi ormai dalla società, Coldiretti della provincia di Udine

ora punta il dito sulla riorganizzazione della filiera e in particolar modo sulla riorganizzazione del mondo cooperativo: "È ormai prossima - ha detto il presidente Roberto Rigonat, che all'assemblea del 9 marzo è stato riconfermato alla guida del più importante sindacato agricolo con i suoi 19.380 soci - l'aggregazione di Latterie Friulane e della cooperativa Medio-Tagliamento. Purtroppo - ha però aggiunto - giunge con 10 anni di ritardo e quel che è peggio è che è l'uni-

ca alleanza in vista. Negli altri settori (cereali e soia, zootecnia, lattiero-caseario, ortofrutta) non ci sono ancora segnali altrettanto positivi".

In quest'ottica, Rigonat ha parlato della necessità di alleanze tra essiccatoi e Consorzio agrario, fra caseifici cooperativi soprattutto nelle aree marginali e montane e ha parlato dell'opportunità di avviare "un confronto serio con il sistema agroindustriale", ma - ha sostenuto - "prima ancora risulta vitale l'aggregazione di prodotto attraverso le strutture cooperative".

I lavori assembleari, che sono stati preceduti dalle assemblee di sezione che hanno coinvolto oltre 19.000 soci che hanno eletto i 137 presidenti di sezione, sono stati coordinati dal direttore Mauro Donda che ha parlato della rivoluzione di Coldiretti di questi ultimi 5 anni, di "un progetto che parte da lontano", e hanno visto la presenza di un folto pubblico. Sono intervenuti

Loreta Nascivera per le donne Coldiretti, Stefano Michelutti per i giovani di Coldiretti, Adriano Gigante per il settore vitivinicolo e per la zona del Cividale, Bruno Di Giorgio per il settore suinicolo e per la zona di Udine Est, Dante Dentesano, presidente del Consorzio Ledra Tagliamento e della zona di Palmanova, Pierina Alessio, presidente di Aprolaca, Alessandro Comelli, presidente di Terranostra, Milo Gremia, per l'ortofrutta, Gianpietro Tomat, presidente della Carnia, Graziano Zanello, presidente Ara, Daniele Marangone, vicepresidente provinciale e presidente di Udine Ovest.

Apprezzati i saluti dell'Arcivescovo di Udine monsignor Pietro Brolo, che ha detto di apprezzare la battaglia di Coldiretti contro gli Ogm e per la difesa dell'ambiente e ha sottolineato l'importanza e il valore dell'associazionismo ("l'unica maniera per crescere tutti assieme e per difen-

dere i diritti di molti"), e dell'assessore regionale all'agricoltura Danilo Narduzzi che ha plaudito al lavoro di Coldiretti sulla rintracciabilità e salubrità dei prodotti. Le conclusioni sono state affidate al presidente regionale della Coldiretti Claudio Filipuzzi che ha sollecitato i coltivatori a non temere le nuove varietà e le nuove colture, a ricercare alleanze con il Veneto e con il Trentino-Alto Adige, ma ha anche invitato la Regione a procedere spedita sulla strada delle riforme, ricercando il dialogo con le associazioni di categoria. "Occorre evitare - ha concluso - che il Fvg da un'area di confine diventi solo un'area di transito. Per questo occorre dotare di strutture e servizi la nostra regione, ma occorre farlo velocemente, evitando di perdere ancora tempo in polemiche".

Un invito prontamente accolto dal presidente della Giunta regionale Renzo Tondo che, congratulatosi con il lavoro svolto dall'as-

sessore Danilo Narduzzi e dalla Coldiretti, ha elencato le emergenze della Regione in questo ultimo scorcio di legislatura: "Dobbiamo riuscire a far funzionare la macchina, anche a costo di qualche spallata; dobbiamo tenere sotto controllo il debito pubblico regionale senza ridurre i servizi sanitari, occorre utilizzare ancora di più gli strumenti e le risorse comunitarie". Tondo ha infine difeso la legge elettorale in discussione in Regione, definendola presidenzialista, ma nello stesso tempo rispettosa delle particolarità e delle minoranze presenti in Friuli-Venezia Giulia.

Fra i presenti, i consiglieri regionali Ennio Vanin, Danilo Narduzzi, Adino Cislino, il direttore regionale di Coldiretti Oliviero Della Picca, il presidente dell'Uapi Carlo Faleschini. Al termine, le elezioni per l'elezione del presidente e del consiglio direttivo. I risultati sono stati accolti con un lungo applauso.

Con la sovrintendenza della Cciaa con il marchio Madeinfruli

## Agricoltori, artigiani e commercianti alleati sui prodotti agroalimentari

L'obiettivo è di legare sempre di più i prodotti agroalimentari al territorio friulano. Per raggiungerlo, per la prima volta, Coldiretti, artigiani e commercianti hanno stretto un'alleanza che li vedrà protagonisti in provincia di Udine con la sovrintendenza della Camera di commercio che, con il Laboratorio chimico merceologico, verificherà provenienza e qualità dei prodotti. L'iniziativa è stata presentata il 4 marzo alla Fiera di Udine ad Alimen-

ta nel corso del convegno "Dalla terra alla tavola: Sapori artigiani e Campagna Amica", organizzato dall'Unione Artigiani e Piccole Imprese, in collaborazione con Coldiretti, Cciaa e Ascom di Udine. È stato il presidente dell'Uapi di Udine, Carlo Faleschini, ad aprire i lavori ricordando come la valorizzazione dei prodotti tipici sia un fattore indispensabile per soddisfare le richieste di consumatori sempre più attenti ed esigenti. Dopo i saluti di Gabriella Zontone, com-

missario straordinario della Fiera, ha preso la parola Luca Nardone dell'Uapi che ha ricordato i requisiti principali del marchio "Sapori Artigiani": adesione volontaria, integrazione con marchi e normative esistenti (Madeinfruli), pubblicità dei contenuti del marchio e controlli gestiti da un organismo indipendente.

Dalla terra al negozio, il consumatore vedrà garantiti qualità e sicurezza dei prodotti, in un processo di autocontrollo che si avvarrà della consulenza del La-

boratorio merceologico della Cciaa il cui coinvolgimento - ha spiegato il direttore del laboratorio Pietro Anichini -, anche nella fase di verifica ispettiva, è fondamentale per rendere credibile il marchio tra produttori e consumatori. Rita Nassimbeni di Coldiretti ha illustrato il progetto "Campagna Amica", sottolineando l'importanza del patto con il consumatore e della rigenerazione dell'agricoltura, evidenziando che sempre di più il legame al territorio dei prodot-



Milo, Faleschini, Zontone e Anichini

ti agroalimentari diventa fattore premiante.

Non a caso, Camilla Michelotti di Confartigianato Turismo ha evidenziato come la promozione gastronomica possa integrarsi in un programma più ampio di itinerari turistici che comprendano, anche vi-

site a laboratori artigiani e percorsi legati alle produzioni locali di pregio. Al convegno sono intervenuti, inoltre, Walter Piacentini in rappresentanza dell'Ascom, Geremia Milo della Coldiretti, Franco Rosa docente dell'università di Udine.

Coldiretti: in Italia 1,5 milioni di quintali sono fuori legge

## Latte, il problema è il nero non le quote

Il vero problema del latte in Italia e in Friuli-Venezia Giulia è rappresentato dal nero, dall'irregolare, dalle produzioni fuori legge, non certo dalla quote che sono l'unico strumento ideato in Europa per assicurare agli allevatori un prezzo accettabile. Lo afferma la Coldiretti che ritorna così sulla questione del latte. "È stato calcolato che in Ita-

lia si producano 1,5 milioni di quintali di latte in nero e si calcola che in Fvg la percentuale del latte fuorilegge sia del 3% circa. Quantità che va a inquinare il mercato del latte perché inserisce nella filiera prodotti che deprimono il prezzo, determinano spesso la produzione di formaggi che sono venduti a loro volta clandestinamente. Ma quel che

è peggio è che si tratta di latte che sfugge a tutti i controlli: non solo fiscali ma anche igienico-sanitari. Un intervento delle autorità in questo ambito è quindi irrinunciabile.

Circa la corretta gestione delle quote latte in Fvg, Coldiretti cita i dati della Corte dei conti la cui inchiesta, che si aggiunge a quelle della Guardia di Finanza, dei veterinari, delle

Usl, ha messo in evidenza che non sono state commesse in Fvg irregolarità. L'organismo ha infatti contestato lo 0,003 per mille dei contratti. Fra quelli contestati, quasi tutti si riferiscono a posizioni di piccolissimi allevatori attivi in zone montane. Dati che - insiste Coldiretti - fanno cadere tutte le accuse e tutte le critiche che in questi anni in molti hanno

fatto, spesso senza conoscere, al sistema delle quote latte in Fvg. Ma i problemi aperti sul fronte del latte non sono finiti. Coldiretti ricorda anche quello relativo al latte fresco e si chiede: "Come può essere definito fresco un latte di 8 giorni che ha subito un doppio trattamento? Come può essere venduto come italiano un prodotto che nel bollino in piccolo ha il contrassegno D? Come può la legge considerare allo stesso tempo fresco una latte di 4 giorni e uno di 8?"

"Cosa sia il latte fresco per l'Italia - aggiunge il direttore regionale della Coldiretti del Fvg, Oliviero Della Picca - lo stabilisce una legge: la 169 dell'89 (mai riconsiderata dalla Cee) che prevede, fra l'altro, che, per essere definito fresco, il latte debba subire un unico processo termico di pastorizzazione, processo che deve avvenire entro 48 ore dalla mungitura. La stessa legge prevede inoltre una durata del prodotto di 4 giorni più uno dalla data di confezionamento".

# Artigianato

L'iniziativa negli anni ha già creato oltre 200 imprese con 500 addetti

## La Banca di Udine e l'Uapi rilanciano "Fare Impresa"

**O**ccorre dare nuovo slancio, offrendo qualche cosa di più, a una iniziativa che ha dimostrato nei fatti (oltre 200 nuove imprese artigiane con oltre 500 addetti) di essere vincente". Questa la motivazione che ha spinto i presidenti della Banca di Udine, Italo Tavošchi, e dell'Uapi di Udine, Carlo Faleschini, a sottoscrivere un nuovo accordo di collaborazione per la promozione del progetto "Fare Impresa" e "Donna Impresa".

Un accordo che ricalca quello sottoscritto nel 1996 fra l'Uapi, il Congafi Artigianato e la Federazione delle Banche di Credito Cooperativo, migliorato nei contenuti e nelle proposte ai giovani imprenditori e legato territorialmente ai comuni nei

quali opera la Banca di Udine.

"Con queste proposte scommettiamo sul futuro dell'artigianato e della piccola impresa e soprattutto sulle capacità di concretizzare delle idee imprenditoriali", ha detto Tavošchi, mentre Faleschini ha posto in risalto come "questa iniziativa sia volta a sviluppare la crescita dell'artigianato senza utilizzare fondi pubblici, ma soltanto risorse messe a disposizione dalla Banca di Udine e dall'Uapi, in un rapporto di grande collaborazione".

I contenuti dell'accordo sono stati analizzati dal direttore affari della Banca di Udine, Giordano Zoppolato, da Luciano Garbino, direttore dell'agenzia 1 della Banca di Udine, e dal direttore dell'Uapi, Bruno Pivetta. In breve,

chi aderisce ai progetti "Fare Impresa" o "Donna Impresa", associandosi automaticamente all'Uapi, otterrà - oltre ai benefici previsti dal precedente accordo - dalla Banca di Udine l'esenzione totale delle spese di tenuta del conto corrente fino al 31 dicembre 2002 e dall'Uapi particolari condizioni di ingresso sulla tessera associativa.

L'accordo prevede inoltre da parte dell'Uapi l'assistenza gratuita nel disbrigo di tutte le pratiche di avvio della nuova attività, l'assistenza, sempre gratuita, nei settori finanziario, fiscale, contabile, delle norme igienico-sanitarie in tutte le fasi di avvio dell'attività.

Da parte delle Bcc l'apertura di una linea di credito con un fido massimo di settantasettemi-



Mestroni, Tavošchi, Faleschini e Zoppolato

la euro, garantito per una buona parte dal Congafi Artigianato. La Banca di Udine ha, infine, annunciato di aver istituito un

canale preferenziale per le imprese artigiane, in modo da dare risposte professionali ed efficaci nel minor tempo possibile.

Alla firma della convenzione era presente anche il presidente di Confartigianato Servizi, Roberto Mestroni.

Oltre 200 le imprese edili che hanno aderito

## Sicurezza, boom di iscritti ai corsi dell'Uapi

**S**ono stati accolti con un altissimo indice di gradimento i corsi sulla sicurezza per le imprese edili organizzati dall'Uapi. Vi hanno infatti aderito oltre 200 imprese, al punto che l'Uapi è stata costretta a prevedere tre sedi diverse: un corso di svolgerà a Udine, l'altro a Tolmezzo un altro ancora a Cervi-

gnano. La sicurezza, anche in virtù delle azioni portate avanti dall'Unione Artigiani negli anni, è un problema molto sentito dalle aziende associate. Tutte le imprese, infatti, anche quelle a carattere familiare e quelle con meno di 10 addetti, per ogni cantiere nel quale operano, sia esso pubblico o privato, sono

tenute alla redazione di un documento chiamato Piano Operativo di Sicurezza (Pos). Il Pos, che rappresenta una delle novità più significative della nuova legge quadro sugli appalti e sulle modifiche alla "Direttiva Cantieri", deve essere redatto da tutte le imprese, anche quelle a carattere familiare o con meno di 10 ad-

detti, per ogni cantiere in cui sono eseguite lavorazioni. I corsi sono nati per dare risposta all'esigenza degli imprenditori di redigere correttamente il Pos. La mancata o errata redazione del Pos comporta, a carico del datore di lavoro dell'impresa esecutrice, una sanzione da tre a sei mesi di arresto o l'am-

menda da tre a otto milioni di lire. Il corso di formazione ha una durata complessiva di 6 ore ed è tenuto da personale qualificato e funzionari degli enti preposti ai controlli. Fra le materie insegnate, la sicurezza nei cantieri edili (il D. Lgs. 494/96); le ispezioni; il Piano Operativo di Sicurezza (Pos).

Le lezioni si tengono il martedì dalle 18 alle 20. La prima lezione si è svolta il 26 febbraio a Udine. Altre lezioni si terranno, come accennato, a Tolmezzo e a Cervignano. Per chiarimenti e informazioni il responsabile dell'ufficio Ambiente e Sicurezza dell'Uapi di Udine è Davide Mauro (0432 - 516735).

Organizzato da Uapi, Cna, Antlo, Enaip, Ceconi, Cciao

## Odontotecnici: a Udine il primo corso post-diploma in Italia



**È** stato organizzato a Udine, da una pluralità di soggetti, il primo corso d'Italia post-diploma di scuola media superiore riservato agli odontotecnici. Vi parteciperanno 16 allievi che frequenteranno 400 ore di corso per specializzarsi in "tecniche della modellazione di protesi odontotecniche". Il corso è stato presentato recentemente nella sede dell'Enaip di Pasian di Prato dai rappresentanti delle associazioni che l'hanno organizzato: Roberto Mestroni, presidente nazionale di Fenaodi Confartigianato, il preside dell'istituto Ceconi Manrico Traversa, Giorgio Morè di Fenaodi di Udine, Andrea Zuliani dello Sno-Cna, Alberto Linda e Sergio Fain dell'istituto Ceconi, Massimo Marino direttore del Csf

del Friuli, Daniele Milocco e Domenico Locuoco referenti Enaip e Ceconi per il progetto, Sandro Gregoris e Andrea Rossi dell'Antlo-Fvg.

Il corso, che è stato approvato dalla Regione e beneficia dei finanziamenti dell'Ue, nasce - come è stato spiegato - da una ricerca condotta dal Ceconi sui fabbisogni formativi nella quale si è evidenziata la richiesta di figure professionali che, per rimanere al passo con la nuova tecnologia odontotecnica, dovranno avere una istruzione teorico-pratica superiore. Alla ricerca del Ceconi si sono legate le esigenze espresse dalle associazioni di categoria (Fenaodi Confartigianato, Sno-Cna e Antlo-Fvg) che hanno evidenziato come, oltre a una diffusa richiesta di aggiorna-

mento professionale, esista l'oggettivo bisogno di immettere nel processo di produzione figure professionali capaci di assolvere nuovi compiti di alto profilo.

Gli obiettivi del corso sono di offrire agli allievi conoscenze sugli strumenti informatici professionali, sull'organizzazione e gestione del laboratorio, sulla qualità, sicurezza e igiene sul lavoro, sulla tecnologia dei materiali e degli strumenti del laboratorio e sulle tecniche di modellazione delle protesi. Il corso, che è cominciato in febbraio e che si concluderà in giugno, prevede anche degli stage per 120 ore da svolgersi nei laboratori odontotecnici. Soddisfazione è stata espressa per l'alto livello del corso e degli insegnanti.