



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

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

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

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



## Sarà a Udine il 3 maggio

Alla cerimonia della Cciaa

È una visita annunciata, quella di Carlo Azeglio Ciampi a Udine, venerdì 3 maggio. Fu lo stesso presidente a prometterla due anni fa a Trieste dove, cogliendo la complessità della storia regionale, l'intreccio di interessi diversi e l'articolazione di identità distinte, assicurò che avrebbe onorato le molte sensibilità di questa terra specchio - così disse - già nella duplicità del nome. A Udine presenzierà tra l'altro alla consegna dei premi per la fedeltà al lavoro, alla Camera di commercio.

Il presidente Ciampi è solito trarre spunto dalle occasioni formali e un po' rituali delle visite quinquennali per affrontare alla sua maniera, con pacato acume e sollecitudine all'interesse generale, i temi più incandescenti della vita nazionale.

Non c'è suo intervento, più o meno recente, che non ne sia testimonianza. Supporre che in tale circostanza parlerà di economia, e del lavoro che la alimenta, è una speranza che soltanto per doverosa cautela non definiamo certezza.

L'intenzione di celebrare la festa del lavoro alla Camera di commercio di Udine sottintende pure un evidente riconoscimento all'esempio dato dai friulani per passare in una manciata di anni da condizioni di povertà al benessere diffuso; e dunque alla loro missione nella nuova Europa.

Aperto alle relazioni internazionali per storia e collocazione, il Friuli ambisce con i suoi uomini migliori (tanti) a confermarci punto di incontro e promotore di cooperazione e di sviluppo.

Con questo convincimento, che è facile intendere reciproco, Udine e il Friuli danno il benvenuto a Carlo Azeglio Ciampi.

# Benvenuto in Friuli Presidente Ciampi



L'approfondimento nelle pagg. 2, 3, 4 e 5

## Quale futuro per la Regione?

Mentre lo Stato privatizza, il Fvg tentenna

di Ulisse

La società Autostrade, un gigante nel genere, è stata privatizzata per iniziativa dello Stato; sul pigmeo Autovie, invece, la Regione non molla la presa. Il confronto ribalta - ahinoi - i luoghi comuni sull'inefficienza del centro e sul dinamismo della periferia. Il laborioso ingresso di nuovi soci in Autovie, infatti, non scalfirà sostanzialmente il potere della Regione. Riesce difficile capire perché quest'ultima se la voglia tenere stretta, la concessionaria autostradale. Finora i poderosi promessi investimenti (nell'ordine dei 700 milioni di euro) si sono sfarinati urtando contro difficoltà burocratico-legislative di vario genere. E, quando finalmente si faranno, la Spa dovrà indebitarsi. A quel punto non sarebbe più produttivo, per la Regione, aver monetizzato e reinvestito parte della sua quota o averla conferita intera in Friulia? Non c'è del resto ragione economica per mantenere il controllo assoluto di questa società; la convenienza - si fa per dire - è soltanto politica. Non è un caso se aumenta la schiera di quanti ritengono giunto il momento di una riconsiderazione globale del problema. Dopo tutto, le vicissitudini della A28, che hanno concorso a fare straripare i costi del trasporto in un punto nevralgico del Nord-Est, dimostrano che esiste un problema di inefficienza della mano pubblica, neppure compensata dal carattere "sociale" degli investimenti finora effettuati.

Se è vero che la Regione ha il dovere di creare le condizioni per uno sviluppo infrastrutturale coerente con il quadro delle sue previsioni di crescita, è altrettanto vero che per questo deve assumere la regia di un progetto a lungo respiro, volgendo a questo impegno competenze e risorse, piuttosto che sbrinarsi

(segue a pagina 2)

## La festa del lavoro al Giovanni da Udine

Sarà il presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi l'ospite d'eccezione alla Premiazione del Lavoro e del Progresso Economico, la tradizionale manifestazione che la Camera di commercio di Udine dedica al mondo produttivo.

Giunto quest'anno alla quarantanovesima edizione, l'appuntamento, che si svolgerà venerdì 3 maggio al Teatro nuovo Giovanni

da Udine, è un'occasione di festa per tutti coloro che contribuiscono alla crescita e allo sviluppo del Friuli, ma anche un momento importante per mettere a fuoco l'andamento dell'economia provinciale. Anche quest'anno la cerimonia, che sarà presentata da Paola Canale, oltre alla consegna dei diplomi, prevede una serie di riconoscimenti speciali e l'assegnazione di alcune targhe d'oro alle personalità il cui

impegno ha contribuito a diffondere e consolidare l'immagine del Friuli. Gli imprenditori selezionati per questa edizione 2002 sono Gianni e Sergio Arteni dell'omonima azienda di Tavagnacco, l'ingegner Renzo Toffolutti della Faber Spa di Cividale del Friuli e Mario Colla della Chiurlo Srl che festeggia i 100 anni di attività.

Un riconoscimento speciale andrà poi alla Coepe-

rativa la Ragnatela di Majano, una realtà in prima linea nel sostegno alle fasce più deboli dei lavoratori.

Riconoscimenti speciali anche a Giulio Sferella, apprezzatissimo sarto udinese che a 75 anni gestisce ancora un prestigioso atelier; e a Mario Laurino di Cividale del Friuli, fondatore, insieme ad altri artigiani del Consorzio Pietra Piasentina.

All'interno i nomi di tutti i premiati.

**Attualità:**  
I dati di Unioncamere e del Tagliacarne sul Friuli

Pag. 6

**Attualità:**  
L'enogastronomia biglietto da visita del turismo

Pagg. 20-21

Open Leader, nuovo bando **18**

Arriva ItinerAnnia a S. Giorgio di Nogaro **19**

Sportello unico, avanti tutta **19**

# Attualità

(segue da pagina 1)

in logoranti e sterili giochi di equilibrio. Non solo dovrà completare la A28, la terza corsia, la pedemontana, la A56, colmando insopportabili ritardi; ma dovrà progettare, con il Corridoio 5 (o quanto resta di questo miraggio che va e viene come il mostro di Lochness), il futuro prossimo venturo.

Quest'ultimo argomento è un'altra cartina di tornasole della scarsa incidenza progettuale della Regione. Se così non fosse non avremmo dovuto leggere la babele di proposte - alcune scriteriate, altre da strapaesano - figliate dal giorno in cui, a metà degli Anni Novanta, il vertice europeo di Essen tracciò e mai cambiò la mappa delle infrastrutture continentali. Solo che, mentre noi le tiravamo da una parte e dall'altra come la coperta di Procuste, i Paesi del Centro Europa più saggiamente le hanno realizzate; o quasi. Se l'Ue cambia oggi le priorità e se l'attivismo franco-tedesco calamita a nord del dispiuvio alpino flussi di traffico crescente, e perciò di ricchezza, non ci possiamo lamentare del rischio di vederci prosciugata una giugulare della nostra economia. Eppure, si ripete che questa regione occuperà una spazio strategico nel prossimo assetto europeo, tant'è che si invoca questo "privilegio" geopolitico per chiedere a Roma maggiori attenzione e premure; ma poco si fa, poi, per costruire unità di intenti e di energie attorno a un disegno univoco. Quale capacità di interlocuzione possiamo avere, per esempio, con la Slovenia, se facciamo a trovare un linguaggio unico perfino al nostro interno?; e se non riusciamo a fare sintesi delle forze centripete che attraversano questa regione?

Visto l'argomento, giova re-interrogarsi sulla grande opportunità indotta dall'allargamento dell'Unione e sul ruolo che questa regione vi potrà svolgere. Oggi si sottolinea giustamente, anche a rischio di enfatizzarla, l'importanza dell'ultimo Obiettivo 2, nonostante sia limitato in Friuli alla fascia di territorio che sta fra Cervignano, San Giorgio e Torviscosa; ma poco ci si sofferma sul fatto che il sacco europeo non è un pozzo di San Patrizio e che tra qualche anno Bruxelles sarà chiamata - nei riguardi dei prossimi soci - a un impegno addirittura maggiore di quello assunto dalla Germania verso l'ex Ddr. È arrivato il momento in cui la Regione deve prendere l'iniziativa di indirizzare progetti e speranze, propositi e sogni, impegni e aspettative, e dire finalmente parole chiare e condivisibili sul futuro di questa terra.

Può cominciare con Mediocredito.

Speciale premiazione del lavoro e del progresso economico

## Tutti i nomi delle aziende premiate dalla Cciaa

**Aziende affermatesi per intraprendenza commerciale, realizzazioni innovative, qualità della produzione e dei servizi, capacità e serietà imprenditoriale.**

### SETTORE INDUSTRIA

#### C.M.A. Srl

Pavia di Udine - Costruzioni meccaniche, macchine elettriche ed elettroniche, automazione per l'industria

#### JOLANDA DE COLO' Srl

Palmanova - Produzione e commercializzazione di specialità alimentari, tradizionali e non, a base di carne e pesce

#### REM Srl

Martignacco - Servizi di promozione pubblicitaria e marketing

#### SANDRIGO INGROSS Snc di Sandrigo Massimiliano e Sandrigo Giorgio

Aquileia - Produzione di pane, prodotti derivati dalla panificazione e loro confezionamento

### SETTORE COMMERCIO

#### Boutique "NICOLETTO" di Fior Nives

Udine

#### LA BOUTIQUE DELLA FRUTTA di Casarsa Noris & C. Snc

Udine - Commercio di frutta e verdura

#### SBAIZ Srl

Lignano Sabbiadoro - Commercio al minuto di abbigliamento e complementi d'arredo

#### STROILI ORO Spa

Tolmezzo - Commercio di oggetti preziosi

### SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO

#### HOTEL CIMENTI Snc di Cimenti Paolo & Maurizio

Villa Santina

#### MACORATTI GIAMPAOLO & C. Snc

Tarvisio - Gelateria - bar

#### AMBASSADOR PALACE HOTEL

Udine

#### HOTEL LA' DI MORET Sas di Franco Marini

Udine

#### "DA ARTICO" di Cimenti Federico

Udine - Osteria, trattoria

### SETTORE ARTIGIANATO

#### CASEIFICIO DI BIDINO Snc di Renzo Di Bidino & C.

Coseano

#### CAVE BUTTO' Srl

Ronchis - Escavazione e lavorazione sabbia e ghiaia



#### D. NONINO IMPIANTI di Nonino p.i. Daniele

Pradamano - Installazioni e riparazioni elettriche ed elettroniche, impianti radiotelevisivi ed antenne

#### NEW SYSTEMS Srl

Ronchis - Produzione e commercio all'ingrosso di macchine, apparecchiature, prodotti per la salute e la bellezza del corpo

### SETTORE AGRICOLTURA

#### Az. Agr. LORENZONETTO GUIDO, MARA e CANZIAN ONELLA

Latisana - Colture viticole, coltivazioni miste di cereali e altri seminativi

#### "IL CAMPO INCANTATO"

Azienda Agricola Ruffini Francesca Tavagnacco

#### MANSUTTI FULVIO e MANSUTTI GIOVANNI

Pavia di Udine - Coltivazione di ortaggi

#### VALPANERA Sas di Dal Vecchio Giampietro e C.

Villa Vicentina - Azienda vitivinicola

*Aziende particolarmente attive nel campo delle esportazioni e che hanno contribuito a valorizzare nel mondo il prodotto made in Friuli.*

#### MALINA Spa

San Giovanni al Natisone - Produzione e commercializzazione di sedie ed affini in legno

#### OSCAR Spa Industria Dolciaria

Dignano

#### QUALITY FOOD GROUP Spa

Martignacco - Produzione e commercializzazione di prodotti alimentari, dolciari e salati

#### SIRE ANALYTICAL SYSTEMS Srl

Udine - Produzione apparecchiature elettroniche per laboratori di analisi chimico - cliniche

*Aziende affermatesi per dinamismo nel settore delle attività tradizionali, artistiche o sotto forma di cooperativa.*

### COOPERATIVE

#### LATTERIA SOCIALE DI PROMOZIONE ECONOMICA DI PIANO D'ARTA Soc. Coop.

Arta Terme - Produzione paste alimentari

#### LATTERIA SOCIALE TURNARIA DI MOLINIS Soc. Coop.

Tarcento

### ATTIVITÀ ARTISTICHE

#### DE MARTIN PIETRO

Codroipo - Laboratorio metalli preziosi

### SETTORE ATTIVITÀ TRADIZIONALI

#### GREATTI LORENZO Falegnameria artigiana

Udine

#### LODOLO LISA

Udine - Commercio al dettaglio di generi alimentari

#### GRAZIUTTI GUGLIELMO di GRAZIUTTI FERNANDA

Lusevera - Panificio, commercio al minuto di generi alimentari e distributore di carburanti e lubrificanti

### FIGURE ESEMPLARI DI FRIULANI ALL'ESTERO

arch. FRANCO SINICCO di Lusevera - emigrato in Australia

#### PIETRO DE CILLIA

di Treppo Carnico - emigrato in Lussemburgo

#### HUMBERTO ROMANELLO

di Camporomano - emigrato in Argentina

# Attualità

Speciale premiazione del lavoro e del progresso economico

## Le targhe d'oro, i diplomi d'onore e i riconoscimenti speciali

### TARGHE D'ORO



Gianni Arteni - Arteni Confezioni Spa



Sergio Arteni - Arteni Confezioni Spa



Ing. Renzo Toffolutti - Faber Industrie Spa



Mario Colla - Chiurlo Srl

### DIPLOMI D'ONORE



Cav. Romano Ferrin



Margherita Granati



Oscar Nicolaucich

### IMPREDITRICE DELL'ANNO



Paola Schneider

### OSTERIA DELL'ANNO



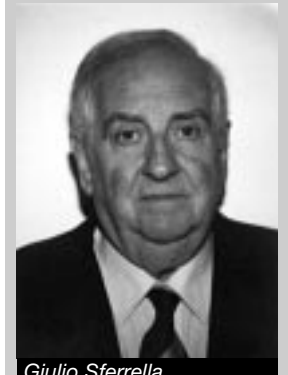
Maurizio Mancini

### RISTORATORE DELL'ANNO

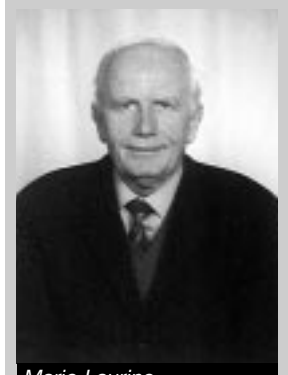


Guerrino Tonizzo

### RICONOSCIMENTI SPECIALI



Giulio Sferrella



Mario Laurino

Guerre, incendi, occupazioni hanno distrutto parte degli archivi

## Premiati della Cciaa dal 1806: si cercano nomi e dati

**C**amera di Commercio degli Stati Veneti, Camera di Commercio, arti e manifatture, Camera di Commercio della Provincia del Friuli. Sono solo alcune delle denominazioni che, nel corso di quasi due secoli, hanno contraddistinto l'attuale Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Udine. Un ente dalla lunga attività (è nato nel 1806), ma la cui storia "itinerante" non ha consentito di mantenere completo l'archivio. Le numerose migrazioni alle quali ha dovuto sottostare (nel 1917 si trasferì prima a Bologna e poi a Firenze) per sfuggire all'occupazione nemica, in-

fatti, fino alla distruzione completa della secolare e preziosa biblioteca, che conteneva moltissimi documenti, hanno fatto sì che al puzzle della storia camerale mancassero dei tasselli.

**«Chi avesse informazioni telefoni allo 0432 273528»**

Fra queste "tessere" mancanti, parecchie riguardano le cerimonie di premiazione che l'Ente ha sempre organizzato per premiare le imprese e i lavoratori. L'u-

nico modo, quindi, per recuperare, almeno in parte, documenti relativi a premi o riconoscimenti concessi, è quello 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. La Camera di commercio lo sta facendo proprio in questi giorni per poter realizzare una pubblicazione che si ripropone di ripercorrere le tappe salienti della vita dell'Ente, ma anche l'evoluzione del tessuto imprenditoriale del Friuli.

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 è in programma una serie di eventi celebrativi che saranno affiancati dalla presentazione del volume in fase di realizzazione. 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 0432-273528 o inviando una mail all'indirizzo di posta elettronica promozione@udcamcom.it

**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 marzo è stata di 52 mila copie

# Attualità

Speciale premiazione del lavoro e del progresso economico

## Tutti i nomi dei lavoratori premiati dalla Cciaa

### DIRIGENTI

**IVANA FONTANINI**  
dirigente presso la Stark S.p.A. di Trivignano Udinese  
40 anni di attività

**MIRCO DAFFARRA**  
34 anni di attività presso la Fantoni S.p.A. di Osoppo

### IMPIEGATI

**LEANDRO MARCUZZI**  
impiegato presso la Caffaro S.p.A. di Torviscosa  
37 anni di attività

**ENZO SANDRI**  
37 anni di attività  
presso la Chiurlo s.r.l. di Campoformido

**IRIS IDA MORSUT**  
impiegata presso la Breggion Automobili S.p.A.  
di Cervignano del Friuli  
37 anni di attività

**GIANCARLO DE BIASIO**  
35 anni di attività  
presso la Eurolat S.p.A. di Torviscosa

**GIOVANNA GATTESCO**  
34 anni di attività  
presso la Bcc della Bassa Friulana

**NERINA BAZZOLI**  
34 anni di attività  
presso la Caffaro S.p.A. di Torviscosa

### OPERAI

**GIOVANNI ZAMPIS**  
dipendente della Fabbrica Mobili Guido Driolini  
di Tricesimo  
45 anni di attività

**BIANCA CINAUSERO**  
37 anni di attività  
presso la Coopca di Tolmezzo

**ERMES GIOVANNI FABBRO**  
dipendente della Breggion Automobili Spa  
di Cervignano del Friuli  
37 anni di attività

**LIVIO D'ARONCO**  
36 anni di attività  
presso la Fantoni Spa di Osoppo

**NERINA PIRRO'**  
dipendente della Gervasoni Spa di Pavia di Udine  
36 anni di attività

**GIOVANNI BATTISTA RAINIS**  
35 anni di attività  
presso la F.Ili Del Fabbro Snc  
di Del Fabbro Dario & C. di Tolmezzo

**ELVISIA CONEDERA**  
35 anni di attività  
presso la La - Con Spa di Villa Santina

**LAURA PRAVISANI**  
dipendente della Gervasoni Spa di Pavia di Udine  
35 anni di attività

**GIANNI PLEF**  
35 anni di attività  
presso la Serigrafia Pertoldi Srl di Reana del Rojale

**CLAUDIO DE NARDO**  
dipendente della Se - Al di Della Vedova G. & C. Snc di  
Pavia di Udine  
34 anni di attività

**ANTONIETTA ZARABARA**  
dipendente della F.Ili Del Fabbro Snc  
di Del Fabbro Dario & C. di Tolmezzo  
34 anni di attività

### PREMIO PER REALIZZAZIONE BREVETTI

#### ERCOLE DELLA ROSSA

di Magnano in Riviera  
per la realizzazione di  
brevetti di pubblica utilità



### PREMIO FRIULANI ALL'ESTERO



Franco Sinicco



Humberto Romanello

## I LAVORATORI PREMIATI



Ivana Fontanini



Mirco Daffarra



Leandro Marcuzzi



Enzo Sandri



Iris Ida Morsut



Giancarlo De Biasio



Nerina Bazzoli



Giovanni Zampis



Bianca Cinausero



Ermes Giovanni Fabbro



Livio D'Aronco



Nerina Pirro'



Giovanni Battista Rainis



Elvisia Conedera



Laura Pravisani



Gianni Plef



Claudio De Nardo



Antonietta Zarabara



# Attualità

Speciale premiazione del lavoro e del progresso economico

## Il programma della XLIX premiazione del lavoro

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA  
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
UDINE



3 MAGGIO 2002  
TEATRO NUOVO GIOVANNI DA UDINE

VENERDI 3 MAGGIO 2002

Teatro Nuovo Giovanni da Udine - Via Trento, 4

- 17.10 Arrivo degli Ospiti
- 17.30 Saluto delle Autorità
- 17.40 Intervento del Presidente della Camera di Commercio di Udine dott. Enrico Bertossi
- 18.00 Premiazione Lavoratori Anziani e Meritevoli
- 18.15 Premiazione Aziende
- 18.40 Conferimento Riconoscimenti Speciali
- 19.00 Conferimento Targhe d'Oro
- 19.30 Orchestra Sinfonica del Friuli-Venezia Giulia

Antonin Dvorák Sinfonia n. 9 "Dal Nuovo Mondo"  
in Mi minore Op. 95  
Adagio, Allegro molto  
Largo  
Scherzo: Molto vivace  
Allegro con fuoco

### TARGHE D'ORO

quali realtà indiscusse sulla scena economica provinciale

**Gianni e Sergio Arteni**  
**ARTENI CONFEZIONI Spa**  
Tavagnacco  
40 anni di attività

**ing. Renzo Toffolutti**  
**FABER INDUSTRIE Spa**  
Cividale del Friuli  
30 anni di attività

**Mario Colla**  
**CHIURLO Srl**  
Campoformido  
100 anni di attività

### DIPLOMI D'ONORE

**cav. ROMANO FERRIN**  
48 anni di attività svolti con speciale e lodevole impegno al servizio della Coltivatori Diretti della Provincia di Udine

**MARGHERITA GRANATI**  
50 anni di seria e capace vita professionale nel commercio udinese

**OSCAR NICOLAUCICH**  
50 anni di attività come maestro di sci

### RICONOSCIMENTI SPECIALI

**RAGNATELA Soc. Coop.**  
Majano - per l'impegno profuso nel promuovere l'avviamento al lavoro di persone che vivono situazioni di disagio

**comm. MARIO LAURINO**  
Imprenditore artigiano  
Julia Marmi Snc  
Cividale del Friuli

**GIULIO SFERRELLA**  
Maestro dell'antica arte sartoriale  
"Sartoria Vincenzo Sferrella  
di Giulio Sferrella" Udine

### IMPRENDITRICE DELL'ANNO

**"RIGLARHAUS"** Albergo Ristorante  
Paola Schneider  
Sauris

### OSTERIA DELL'ANNO

**"AL VECCHIO STALLO"**  
di Maurizio Mancini  
Udine

### RISTORATORE DELL'ANNO

**"AL FERARUT"**  
di Guerrino Tonizzo  
Rivignano

# Attualità

Cresceranno l'industria (+1,7%) e l'agricoltura (+2,2%)

## Il Nord-Est in crescita nei prossimi 2 anni

Lo scenario di sviluppo dell'economia nazionale appare sostanzialmente positivo, nonostante una dinamica di crescita inferiore rispetto a quella media europea. Tra le cause che determinano questo scostamento c'è la contrazione della domanda interna, causata sia dall'incertezza sui futuri sviluppi dell'economia sia dai modesti incrementi in termini di reddito disponibile, dovuti anche alla forte pressione fiscale.

L'unica ripartizione che si allinea alla crescita europea è il Nord-Est: infatti nei primi sette posti della graduatoria, costruita in base al prodotto lordo per abitante (anno 2000), sono comprese tutte e quattro le regioni che costituiscono il Nord-Est, con il Trentino al primo posto e una ricchezza pro capite di oltre 48 milioni (quasi il 33% in più della media italiana), l'Emilia-Romagna e il Veneto rispettivamente in terza e quinta posizione, con 46 e con 42 milioni di ricchezza pro capite (+27% rispetto alla media nazionale l'Emilia-Romagna e +17% il Veneto), il Friuli-Venezia Giulia, con un valore di 40,1 milioni (+13% rispetto al valore nazionale) al settimo posto tra le regioni.

Il Centro studi Unioncamere ha realizzato degli scenari previsionali regionali, strutturati in modo da rappresentare le specificità di ogni economia regionale (maggiore o minore elasticità alla domanda mondiale, ai tassi di cambio e in generale al quadro macroeconomico). Tali modelli sono alimentati da una banca dati che contiene informazioni di fonte ufficiale (prevalentemente Istat, Fondazio-

ne "Istituto Guglielmo Tagliacarne", Prometeia Calcolo Srl).

Secondo questo quadro revisionale, il 2002 potrebbe concludersi con un risultato, almeno in termini di tasso di crescita del Pil, lievemente superiore alle previsioni formulate dalla maggior parte degli istituti di ricerca a inizio ottobre 2001. Il tasso di crescita del 2002 giungerebbe, infatti, all'1,5% rispetto a previsioni di partenza dell'1,2/1,3%, per effetto di una crescita lievemente più sostenuta di esportazioni, produzione industriale ed occupazione.

Nonostante, la crisi internazionale per gli atti terroristici del settembre 2001 e il successivo intervento militare di Stati Uniti e Gran Bretagna (eventi che hanno accentuato, ma non prodotto, il rallentamento della crescita economica che era già cominciato nel primo semestre del 2001), gli scenari prevedono una dina-

### «Quali prospettive per il 2002?»

mica sostenuta per le esportazioni e soprattutto per gli investimenti, un'ulteriore espansione della base occupazionale e un risveglio dei consumi.

Per singole ripartizioni, le previsioni sono positive per il Nord-Est, sebbene all'interno di quest'area il Friuli-Venezia Giulia presenti prospettive meno brillanti rispetto a Veneto, Emilia-Romagna e Tren-

tino-Alto Adige. Infatti, per quanto riguarda il tasso di crescita del Prodotto interno lordo, i migliori risultati dovrebbero interessare proprio il Nord-Est (+1,8%) e il Mezzogiorno (+1,6%), mentre per il Friuli-Venezia Giulia si prevede un modesto +1,2% con uno scarto di un punto percentuale dall'Emilia-Romagna, per la quale è stimata la performance migliore (+2,3%), e uno scarto di mezzo punto percentuale dal Veneto.

Nel 2003 è prevista una ulteriore accelerazione del Prodotto interno lordo (+2,6% a livello nazionale), che si distribuisce in maniera piuttosto regolare tra le varie ripartizioni, ma conferma la migliore performance del Nord-Est. Gli elementi di medio periodo che caratterizzeranno lo scenario locale sono anche di natura politica e sono determinati dalla politica comunitaria che si propone di allargare i propri confini dove il confine italo-sloveno si trasformerà da esterno a interno; dalla politica nazionale (e regionale) dove l'elemento di cambiamento più significativo è la riforma del sistema istituzionale.

Sull'andamento delle singole componenti, la domanda nel Mezzogiorno e nel Nord-Est, si dovrebbe assistere a una minore decelerazione delle esportazioni estere e a una dinamica più sostenuta, dopo la brusca interruzione del 2001, dei consumi delle famiglie. Gli investimenti in macchinari e impianti sono particolarmente dinamici rispetto alla media nazionale nel Nord-Est, mentre nel Mezzogiorno sono gli investimenti in costruzioni e opere pubbliche che danno il maggior contri-

buto allo sviluppo dell'economia locale. Nel Nord-Ovest, consumi e investimenti (soprattutto quelli in macchinari e impianti) crescono più velocemente del Pil, ma sono le esportazioni estere che nel 2002 sono stagnanti e frenano l'economia. Nel Centro la crescita del Pil è nel 2002 di poco inferiore alla media nazionale (1,4% rispetto all'1,5%) e questo rallentamento sembra determinato soprattutto dalla insoddisfacente dinamica degli investimenti.

Per quanto riguarda il



Capuano, Bertossi, Passon e Zuiani

mercato del lavoro, gli scenari indicano una crescita dell'occupazione in tutto il Nord-Est, con una generalizzata diminuzione del tasso di disoccupazione che secondo le indicazioni del Sistema Informativo Excelsior (indagine sui fabbisogni occupazionali, predisposta congiuntamente da Unioncamere e Ministero del Lavoro) dovrebbe scendere al 3%.

Le previsioni per settore economico, relative al Nord-Est, evidenziano una ripresa dell'agricoltura che

nel 2002 dovrebbe crescere del 2,2%, dell'industria che da un +0,5% del 2001 passerebbe a un +1,7% del 2002 e confermerebbe questa performance con un +2% nel 2003. Dovrebbero invece rallentare le costruzioni, settore che dopo un triennio di risultati eccellenti (+3,9% nel 2000 e +3,2% nel 2001) si collocherà su un +1,9%, e i servizi di mercato che, comunque, manterrebbero la migliore performance con un +2,8%.

Ufficio di Statistica

### SCENARIO DI PREVISIONE DEL PIL (tassi di variazione % su valori a prezzi costanti del 1995)

	2001	2002	2003
Friuli-Venezia Giulia	1,3	1,2	2,2
Veneto	2,1	1,7	2,6
Nord-Est	2,2	1,8	2,7
Italia	1,9	1,5	2,7

Fonte: Centro Studi Unioncamere, Prometeia

### SCENARIO DI PREVISIONE AL 2003 PER IL NORD-EST (tassi di variaz. % su valori a prezzi costanti del 1995)

	2001	2002	2003
Pil	2,2	1,8	2,7
Domanda interna	0,5	2,4	3,1
Spesa per consumi delle famiglie	1,8	2,1	2,4
Investimenti fissi lordi	2,7	3,9	5,1
Impianti e macchinari	2,3	5,4	7,4
Costruzioni e fabbricati	3,2	1,8	1,7
Esportazioni di beni verso l'estero	7,2	4,3	10,0
Importazioni di beni dall'estero	4,3	5,4	9,8
Reddito disponibile	4,9	3,6	3,7

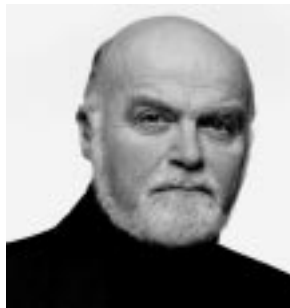
Fonte: Unioncamere

### SCENARIO DI PREVISIONE AL 2003 PER IL NORD-EST (tassi di variaz. % su valori a prezzi costanti del 1995)

Valore aggiunto ai prezzi di base	2001	2002	2003
Agricoltura	-3,3	2,2	0,7
Industria	0,5	1,7	2,0
Costruzioni	3,2	1,9	2,2
Servizi di mercato	3,7	2,8	4,2
Servizi non vendibili	-0,8	-0,4	-0,2
<b>Totale</b>	<b>1,8</b>	<b>1,9</b>	<b>1,6</b>

Fonte: Unioncamere

## Il tributo di Udine a Bruno Sacco



A partire da quest'anno la Città di Udine lancia un'iniziativa di lungo termine che, attraverso una serie di manifestazioni e riconoscimenti,

vuole rendere omaggio alle figure professionali dei suoi più eminenti concittadini. Il primo appuntamento è dedicato alla figura di Bruno Sacco, il designer che ha consolidato in modo indelebile e universale l'immagine del marchio Mercedes in qualità di direttore del Centro Stile della Casa di Stoccarda dal 1975 al 1999. Udinese, il giovane Bruno Sacco, dopo le scuole superiori frequentate all'Istituto Tecnico per geometri Antonio Zanon di Udine, si trasferisce con la famiglia a Torino dove, mentre con-

segue la maturità scientifica e si iscrive al Politecnico, vive e condivide la stagione di straordinario fermento creativo che ruota intorno a carrozzieri famosi, maestri del car design per molti anni a venire, come Bertone, Ghia e Pinin Farina. Con Bruno Sacco la brand della Casa di Stoccarda si è imposto a livello internazionale conquistando l'obiettivo più difficile nell'ambito del car design: un equilibrio dinamicamente perfetto tra l'affermazione dei valori della tradizione e la costante ricer-

ca creativa di innovative forme stilistiche. Attorno ad una figura di questo prestigio si sono riunite tutte le istituzioni del Friuli-Venezia Giulia, che, come primo momento di riconoscimento, conferiranno a Bruno Sacco la laurea ad honorem in ingegneria meccanica per mano del Rettore dell'Università di Udine, e celebreranno la giornata inaugurale in sala Aiace a Udine, organizzatore dell'iniziativa su un'idea del Comitato Promotore e in particolare del designer friulano Adriano Balutto.



Una realizzazione di Bruno Sacco

# PMI al microscopio

L'azienda di Farla di Majano all'avanguardia nella bioarchitettura

## System Service, il meglio dei sistemi energetici ecologici

di Marco Ballico



Andrea Lazzari

Pochi anni fa la bioarchitettura si ritagliava uno spazio solo in alcune riviste di nicchia. Oggi, praticamente tutte le più grandi testate italiane offrono settimanalmente inserti su salute e benessere, dove è sempre più frequente trovare approfondimenti sugli aspetti costruttivi e tecnologici degli ambienti in cui viviamo. La System Service ha anticipato i tempi. Già presente sul mercato dal 1988 come una delle realtà più dinamiche del settore degli impianti a pannelli radianti, l'azienda di Farla di Majano ha colto l'importanza di offrire al cliente un prodotto che favorisca anche

il benessere personale. Una vera e propria svolta favorita, all'inizio del 1997, dall'ingresso nella austriaca Harreither, di cui ora la System Service rappresenta la filiale italiana.

“Attualmente - spiega Andrea Lazzari, consigliere delegato -, siamo in grado di presentare alla clientela quello che noi chiamiamo “un vestito su misura”, vale a dire la possibilità di adattare alle esigenze di ogni interlocutore l'impianto di riscaldamento e di raffrescamento.

In questi ultimi anni, infatti, sono stati portati avanti la ricerca e lo sviluppo di sistemi innovati-

vi per il comfort e il risparmio energetico, la gestione automatizzata dell'edificio, lo sfruttamento dell'energia solare, il riscaldamento e il raffreddamento a pavimento, a parete e a soffitto ad alta o bassa inerzia termica”.

L'azienda di Majano è in grado di fornire componenti chiavi in mano comprensivi di refrigeratori, pompe di calore, deumidificatori, regolazioni e impianti solari. “Prodotti - precisa Lazzari - per la maggior parte brevettati, e di conseguenza esclusivi, oltre che omologati e certificati secondo le normative europee. In particolare, il nostro sistema a pareti radianti ha ottenuto l'importante certificazione Ibo per i componenti usati in bioarchitettura”.

Le applicazioni dei sistemi radianti della System Service (indicati soprattutto nel riscaldamento di edifici con ampie volumetrie) sono molteplici e, in alcuni casi, davvero particolari, come il riscaldamento all'aperto degli elefanti dello zoo di Vienna, quello di scuderie per ca-

**«Leader nello sviluppo di sistemi innovativi per il comfort»**

valli da corsa, fino alla realizzazione di finte stufe in maiolica. La ditta lavora nel settore civile e in quello industriale, ma la stra-

da più convincente e vincente porta al terziario. “È il settore dove si applicano di più strutture già pronte - sottolinea Lazzari -, dove non sono necessari lavori edili e non si rompe niente. La struttura costruttiva è già prefabbricata ed è quindi sufficiente inserire gli elementi di rivestimento”.

Attenta com'è al comfort delle persone, la System Service non dimentica un altro obiettivo: il risparmio. “Un aspetto molto importante - afferma il consigliere delegato -, visti i continui aumenti dei costi dei combustibili per il riscaldamento e dell'energia elettrica per il condizionamento. È possibile ottenere sensibili riduzioni nei consumi grazie al fatto che i nostri sistemi non agiscono riscaldando o raffreddando l'aria, ma mantengono le strutture calde d'inverno e fresche d'estate.

In questo modo, lavorando sull'inerzia termica delle strutture, è necessaria meno energia per ottenere gli stessi risultati rispetto ai sistemi tradizionali ad aria. Tutto ciò è possibile perché la percezione del comfort dipende per il 50% circa dalla temperatura dell'aria, mentre per il resto dipende dalla temperatura media delle

superfici che circondano il nostro corpo.

I risparmi sono quantificabili da un minimo del 25% per piccoli ambienti fino al 50-60% per grandi ambienti con ampie volumetrie. Il ritorno dei maggiori costi di investimento è previsto mediamente entro due-tre anni”.

### Profilo d'impresa

La System Service Srl, sistemi energetici ecologici, si trova a Farla di Majano, in via Udine 342. Sul mercato dal 1988 nel settore degli impianti a pannelli radianti, l'azienda di Giulio Biasizzo, acquisita per metà dalla austriaca Harreither, nel 1997, tratta attualmente con sempre maggior cura e interesse la realizzazione di impianti bioecologici senza movimentazione di polvere e allergeni.

La System Service opera in tutta Italia attraverso una rete di una trentina di agenzie, che coprono il territorio nazionale per l'80%.

In prospettiva si punta allo sbarco all'estero, in particolare in Spagna e Medio Oriente. Il fatturato previsto per il 2002 è di circa 4 milioni di euro. Sono quindici le persone assunte dall'azienda.



Sia al lavoro sia a casa con impianti brevettati

## Obiettivo benessere 24 ore su 24

Uno dei temi che la System Service tratta con maggiore cura è la realizzazione di impianti bioecologici senza movimentazione di polvere e allergeni. “Negli edifici del futuro - dice Andrea Lazzari -, gli aspetti predominanti saranno proprio quelli che permettono un microclima naturale negli ambienti domestici e di la-

voro, con sistemi a basso impatto ambientale. Il nostro impegno è rivolto alla sensibilizzazione di tutti gli interlocutori del settore edilizio e impiantistico su questi temi”.

“Se utilizziamo una minore quantità di aria per climatizzare i nostri ambienti - prosegue Lazzari -, possiamo ridurre la quantità di polvere e allergeni

in movimento. Tenendo poi conto che circa la metà della popolazione soffre di allergie ai pollini e agli acari, migliorando la qualità dell'aria che respiriamo miglioriamo anche la qualità degli ambienti in cui viviamo”.

Ecco dunque la distribuzione sul mercato di prodotti che rendono migliore la vita, sia sul posto di lavoro, di giorno, sia in casa, di notte. Il Sistema Eco-compact è uno di questi. Le pareti e i soffitti Ecocompact presentano una ridottissima inerzia termica e quindi possono portare in temperatura gli ambienti in 15-20 minuti. Il sistema è modulare ed è composto da pannelli prefabbricati realizzati con una struttura a sandwich preisolata. La soluzione costruttiva è la stessa delle contropareti o controsoffitti in cartongesso e può essere realizzata senza difficoltà usando la

stessa struttura metallica di supporto. Il materiale utilizzato per il rivestimento superficiale è il Fermacell (omologato secondo Ibo), composto da fibra di cellulosa e gesso, traspirante, resistente all'umidità, fonoisolante e resistente al fuoco fino a Rei 120.

Un altro prodotto messo sul mercato da circa un anno dalla System Service è il disgiuntore salvasonno, un particolare dispositivo che interrompe la tensione presente nel circuito elettrico a esso collegato quando non c'è assorbimento di corrente, mantenendovi un potenziale continuo di pochi volt che permette di ripristinare automaticamente la tensione nel momento in cui vi è richiesta di nuovo carico. La presenza di un trasduttore con accoppiamento a circuito magnetico fa sì che l'apparecchio risenta in misura minima



di disturbi esterni, condizioni climatiche e invecchiamento dell'apparecchio. Un trasformatore permette inoltre l'isolamento galvanico dei circuiti assicurando una protezione ideale dell'elettronica a garanzia dell'alta affidabilità del sistema.

“L'inquinamento elettromagnetico nelle camere - spiega Lazzari - viene ge-

nerato da prese di corrente, cavi elettrici, lampade da tavolo, lampadari e radiosveglie. Durante il sonno possiamo dunque essere disturbati dai campi elettromagnetici perché le difese naturali inevitabilmente si abbassano. Inserendo il nostro disgiuntore, la tensione passa a 6V e tutti i campi nocivi vengono così eliminati”.



# PMI al microscopio

L'azienda di Cervignano è specializzata nella lavorazione della pietra

## I marmi della Vrech anche sulle navi da crociera Princess

di Francesca Pelessoni



Alessandro, Milvia, Giocondo, Riccardo e Cristina Vrech

**S**ono le navi da crociera più belle del mondo, veri alberghi cinque stelle galleggianti, dotati di ogni comfort, ambienti raffinati, finiture accuratissime. I loro nomi (Sea Princess, Ocean Princess, Grand Princess, Carnival Destiny, Carnival Triumph, Carnival Victory) evocano il fascino di terre lontane e trasportano i fortunati passeggeri verso vacanze indimenticabili. Pochi di essi, però, sanno che pavimenti, rivestimenti e arredi di queste "regine dei mari" sono made in Friuli e più precisamente sono realizzati a Cervignano nell'azienda di Giocondo Vrech.

Nata nel 1964 come ditta individuale, la Marmi Vrech G. Srl si è specializzata nel corso degli anni in vari settori inerenti alla lavorazione di marmo, granito e pietre quali l'edilizia, l'arredamento civile e l'arredamento navale, seguendo una graduale e costante crescita. "La svolta l'abbiamo avuta negli Anni 90

- spiega il titolare Giocondo Vrech -. Lo sviluppo nel settore navale ha permesso di contraddistinguere la nostra azienda dal lavoro dei colleghi marmisti che si occupano di edilizia o altri settori, dove oggi c'è ormai molta concorrenza".

Una scelta che ha comportato grossi investimenti, in particolare su macchinari di elevata tecnologia e personale altamente qualificato. "Per riuscire a preparare un'azienda per competere nel settore navale ci vogliono anni - spiega Vrech -. Lo sforzo è stato ripagato perché, nonostante i grandissimi sacrifici dell'inizio, adesso siamo conosciuti in tutto il mondo". Infatti, tra le commesse acquisite, la Marmi Vrech annovera interventi sulle motonavi Veendam, Rotterdam e Zaandam, cura costantemente i ripristini necessari sulle navi da crociera Costa, attualmente sta eseguendo gli arredi in marmo per alcuni yacht in Danimarca e in Germania

e ha intrapreso rapporti commerciali con il Giappone e gli Stati Uniti.

Un lavoro delicatissimo che richiede rifiniture di qualità, precisione certissima e sapienza artigianale. "Gli ispettori e gli architetti sono molto esigenti sull'accuratezza dell'esecuzione - sottolinea Giocondo Vrech -. Per questo prendiamo commesse in rapporto alle potenzialità, per riuscire sempre a rispettare i tempi. Per venire incontro alle esigenze della clientela abbiamo intrapreso le procedure per la certificazione di qualità. Entro pochi mesi otterremo la Iso 9002".

La Marmi Vrech può soddisfare sia le necessità di

grandi produzioni in serie (fornitura di pavimentazioni e rivestimenti, zoccolini, top di arredamento, tavoli) sia lavorazioni artigianali con disegni e finiture particolari che necessitano ancora dell'esperienza dello scalpellino. Le opere in cui la ditta si è contraddistinta sono molteplici, a partire dal settore edilizio, sviluppatosi nei primi anni di attività dell'azienda quasi totalmente in ambito regionale e nazionale. Tra queste, si annoverano il rivestimento della facciata a parete ventilata del Palazzo di Giustizia di Padova, il rifacimento di opere in marmo interne ed esterne del Teatro Verdi di Trieste, la nuova



sede del Lloyd Adriatico a Trieste, le sedi della Friulia e delle Autovie Venete, numerosi complessi residenziali dislocati in regione. Nel settore dell'arredamento civile, la Marmi Vrech ha fornito aziende di cucine nazionali ed estere, ha curato arredamenti per gelaterie, pizzerie, centri commerciali (tra cui un centro moda a Monaco, un centro commerciale a Berlino, negozi e hotel di Mosca).

"La nostra ditta - conclude Giocondo Vrech - si avvale di macchine per la produzione tecnologicamente all'avanguardia e di uffici tecnici e commerciali altamente informatizzati che garantiscono alla clientela un prodotto dagli alti contenuti di qualità e finitura". Tecnologia e sapienza artigianale è, dunque, il binomio che ha portato i marmi Vrech dal Friuli in tutto il mondo, una scommessa vinta che permette all'azienda di guardare con fiducia al futuro.



Giocondo Vrech

### Profilo d'impresa

La ditta Marmi Vrech G. Srl ha sede in via degli Onez 42 a Cervignano del Friuli, a pochi chilometri dai cantieri navali Fincantieri di Monfalcone (telefono 0431 - 32885). Lo stabilimento si sviluppa su una superficie totale di 8.000 metri quadrati, di cui 2.650 a superficie coperta riservati all'area produttiva e agli uffici, con ampia sala mostre. Dispone, inoltre, di appartamenti e alloggi a uso foresteria. L'azienda è stata fondata nel 1964 da Giocondo Vrech.

La Marmi Vrech ha trentadue dipendenti tra tecnici, impiegati, marmisti e posatori specializzati. Il fatturato ha raggiunto circa sei miliardi di lire. All'attività della ditta si affianca quella di altre due aziende, l'immobiliare Ciura 18 e la Posamarmi Vrech, gestite anch'esse dalla famiglia Vrech.

È stato inaugurato il 23 marzo dal sindaco Travanut e dall'assessore Venier Romano

## Tecnologie innovative nel nuovo stabilimento

**I**l 23 marzo si è svolta a Cervignano l'inaugurazione di un nuovo stabilimento della ditta Marmi Vrech a conclusione di un progetto di ammodernamento dello stabile esistente con un ampliamento della vecchia sede mediante la costruzione di un nuovo impianto, allestito con innovative tecnologie destinate a lavorazioni di rifinitura. La cerimonia, cui hanno partecipato esponenti della politica regionale e personalità legate all'attività della Fincantieri, è stata anche un'occasione per fare un bilancio di quasi quarant'anni di attività.

"Il punto di forza della nostra azienda - ha sot-

tolineato il titolare Giocondo Vrech - è il nostro personale, altamente qualificato sia in fase produttiva sia nella altrettanto delicata fase di posa in opera. La scelta dei collaboratori è importantissima, perché soltanto un'azienda con tecnici di valore riesce a fare validi programmi per il futuro. Fondamentale è, inoltre, la presenza di personale giovane e preparato che dà nuova carica al nostro lavoro".

Giocondo Vrech ha voluto ricordare il ruolo importantissimo svolto dalla moglie, Milvia Gazzin, compagna di vita e consulente privilegiato quando si è trattato di

fare scelte decisive per un'azienda che ha visto costantemente progredire le originarie dimensioni artigianali in termini di volumi d'affari, personale assunto, tecnologie di processo e competenze professionali sviluppate. L'affermazione e la crescita della Marmi Vrech, legata anche alla sua attività nell'ambito Fincantieri, sta permettendo anche a molte altre realtà della zona di sviluppare al meglio le proprie capacità economiche e produttive, felice esempio di combinazione tra prodotto eseguito su misura a livello artigianale e innovazione tecnologica.



L'on. Saro, Vrech, Travanut e Venier Romano



# PMI al microscopio

Tre stelle dalla Guida ai vini Doc delle Cciaa al Refosco dal peduncolo rosso

## Il Roncat di Nimis 40 mila bottiglie di qualità

di Flavia Rizzato

Il Ramandolo è il suo miglior biglietto di visita, suadente, dal sapore dolce non dolce. Lui è Giovanni Dri, viticoltore che unisce l'amore vero per il proprio lavoro alla passione, al sogno e alla cocciutaggine. Sulle prime, lo sguardo sembra quasi inciampare su quel volto rugoso segnato da quella caparbieta. Poi il passo, sempre meno incerto, si fa strada su un terreno che, pur restando aspro e difficile, non tradisce. Rispetto, attenzione per la natura e per l'ambiente hanno da sempre caratterizzato il pensiero di Giovanni Dri che, in anni ancora non percorsi da filosofie ecologiste, ha fatto conoscere in Italia e nel mondo il Verduz-



Giovanni Dri

zo prodotto a Ramandolo, ribattezzandolo apertamente Ramandolo. E ancora, alle difficoltà di vigneti im-

pervi, alla miopia delle leggi e degli uomini, alla cieca indifferenza del terremoto che nel 1976 minò le vec-

chie strutture di una cantina già scomoda, Giovanni Dri ha saputo contrapporre un progetto ambizioso, da lui stesso disegnato, fortemente voluto, impiegando esclusivamente le proprie forze: una cantina tutta nuova, modernissima e all'avanguardia ma allo stesso tempo semplice. Le tele dell'artista Enzo Pituello, di cui Giovanni Dri è un appassionato ammiratore, spiccano sulle pareti della cantina che è anche casa.

È qui che Giovanni Dri si racconta: "Propongo vini semplici, a mio dire imperfetti, poiché ricerco sempre la massima qualità. Mia moglie Renata mi ispira e mi rinsalda in questa fede; le mie figlie, da poco ad aiutarmi, sono la gioia del futuro. Oltre a loro mi guida la tradizione".

E il futuro, per quest'uomo nato ai piedi della montagna, è siglato da una nuova grande sfida: sedotto dall'olivo, pianta che già gli antichi definivano *olea omnium plantarum prima*, prima cioè tra tutte le piante, Giovanni Dri sta dedicando la stessa intelligenza e caparbieta usata per il vino friulano all'olio, prodotto nobilissimo, per garantirne provenienza, produzione, purezza. Uva dunque e vini ambiziosissimi, ma

anche olive e frutta, e, se il Ramandolo è senza tema di smentita il vino più conosciuto di questo stimato vignaiolo, va detto che dalla sua azienda escono anche rossi di gran pregio, tra i quali il Refosco dal peduncolo rosso premiato con tre stelle dalla Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia edita dalle Camere di commercio di Gorizia, Pordenone, Udine e Trieste; il Rosso del Monte dei Carpini, lo Schioppettino, un Picolit autentico, la grappa di Ramandolo, da lui stesso distillata, e una buona varietà di distillati (di uve Ramandolo, Picolit, Fragolino, Schioppettino) che, per l'esclusiva produzione delle uve, rigorosamente propria, e per la cura impiegata, si distinguono in qualità ed esclusività.

### Profilo d'impresa

L'azienda agricola Giovanni Dri "Il Roncat" di Renata Nordio, fondata nel 1968, si trova sulle colline di Ramandolo, nel comune di Nimis. È costituita da circa nove ettari vitati su un terreno marnoso di origine eocenica con una produzione di circa 70 quintali per ettaro per un totale di 40.000 bottiglie. La vendemmia è effettuata rigorosamente a mano mentre l'affinamento del vino avviene tanto in barrique quanto in bottiglia. L'indirizzo de "Il Roncat" è: Via Pescia 7, Ramandolo 33045 Nimis (Udine) telefono 0432 - 790260. Sito Internet [www.drironcat.com](http://www.drironcat.com) con indirizzo telematico [info@drironcat.com](mailto:info@drironcat.com).



Dalla sua azienda, anche rossi, grappe, olio d'oliva e frutta

## Il Ramandolo di Dri nella penna di Veronelli

"...stimo Giovanni Dri per quel Ramandolo fresco, fruttato e schietto di stoffa giovane e sensuale, di pieno carattere e razza". Così scrisse Luigi Veronelli di questo vino quando, pur godendo di ottima fama in regione, il Verduzzo prodotto a Ramandolo era ancora sconosciuto ai più tanto in ambito nazionale quanto, ovviamente, in quello internazionale. Grande merito va dunque riconosciuto a Giovanni Dri per averlo portato nel mondo; parlando di quegli anni passati, egli ancora ricorda i lunghi viaggi, cominciati all'alba, alla volta di Vicenza e Venezia, dove, caricato sui barconi, consegnava il suo Ramandolo...

Conquistata ormai giusta fama e stima, l'etichetta d'oro di questo vino rappresenta un classico della produzione di Giovanni Dri. Prodotto da uve di Verduzzo giallo friulano al 100%, da

vigneti collocati interamente a Ramandolo, è un vino elegante e raffinato con una leggera prevalenza della parte tannica, dal profumo intenso, fruttato. Va servito a fine pasto, accompagnato da frutta, dessert a base di frutta o pasta di mandorle; ideale con i for-

maggi fermentati ma ottimo anche da solo, in chiusura o come intermezzo.

Tra i bianchi, un altro grande vino è il Picolit, prodotto da uve di Picolit al 100% e da vigneti interamente situati in località Ramandolo. Dal profumo elegante, con sentore di fiori

di campo e viole, sapore dolce con aromi estremamente sottili di spiccata personalità, è questo un vino da meditazione. Il Roncat Sauvignon è invece un vino secco, nel quale si riconoscono profumi fruttati di foglia di pomodoro e menta selvatica, ottimo

quindi su primi piatti e creme vellutate, ben sposandosi anche con pesce e crostacei.

Il Roncat Ramandolo, uno dei Cru bianchi, nasce da una particolare selezione di uve di Verduzzo raccolte nella collina del Roncat e viene "cullato", durante la fermentazione, in barriques di rovere francese. Dai vigneti più alti e meglio esposti proviene invece il Ramandolo Uve Dicembrine, prodotto da uve di Verduzzo giallo friulano al 100% vendemmiate nei primi giorni di dicembre, dopo un voluto appassimento sulla pianta. Da bersi entro sei anni dalla vendemmia, questo vino va servito a fine pasto, con formaggi dolci, piccanti o erborinati, ottimo da meditazione e ideale se abbinato a foie gras e paté. Tra i rossi, il Refosco è un vino tipico della zona: ha profumi intensi e vinosi e sapore rotondo, lievemente tan-

nico con sentore di petalo di rosa. Si abbina a carni rosse, arrostiti e brasati. Da uve di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon è il Cabernet classico, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, ha profumo erbaceo, con sentore di liquirizia. Il Rosso del Monte dei Carpini è prodotto da uve di Schioppettino 80% e Refosco 20%, il suo colore è rosso intenso granato, di sapore tipico pepato, con notevole persistenza e fondo lievemente amarognolo.

Nei rossi, il Cru spetta a Il Roncat Rosso, ottenuto da un sapiente taglio di vini da uve di Refosco, Cabernet Sauvignon, Schioppettino e Franconia, è lasciato riposare in barrique per dodici-tredici mesi. Si tratta di un vino per piatti importanti a base di cacciagione e carni rosse, dai profumi di marasca e vaniglia, dai sapori rotondi e pieni; da bersi anche oltre dieci anni dalla vendemmia.



# PMI al microscopio

Nei suoi registri l'evoluzione dei consumi del Friuli Orientale attraverso quattro secoli

## Nel negozio dei fratelli Piccoli un pezzo di storia di Cividale

di Alessandra Ceschia

**A** volte fra i registri contabili di un ufficio, fra gli scaffali di un negozio, o fra le memorie di un commerciante, si nascondono le tracce di una storia che affonda le origini in un lontano passato. È questa la sensazione che si avverte varcando la soglia della ferramenta Piccoli a Cividale.

“Oggi questo è un negozio da area pedonale, ma non è stato sempre così”, avverte Giampaolo Piccoli facendosi largo fra le corsie ricolme di migliaia di articoli, prima di intrufolarsi in un minuscolo ufficio. Lì dentro, fra le pareti tappezzate da fotografie, copie di antichi manoscritti, medaglie, lapidi incise da antiche iscrizioni, premi, riconoscimenti e documenti di ogni tipo, si ca-

pisce che quel negozio custodisce un pezzo di storia cividalese. Dai suoi registri contabili si può seguire l'evoluzione dei consumi, degli usi e delle abitudini di uno spicchio del Friuli Orientale attraverso quattro secoli.

Schermate dal caratteristico porticato, le vetrine della ferramenta si affacciano con un ricco campionario di articoli sul centralissimo Corso Mazzini, un tempo accessibile anche ai veicoli a motore. Fino a qualche tempo fa al negozio arrivavano i camion, prima di loro i motocarri e, procedendo a ritroso nel tempo, i carretti.

Parcheggiavano nella corte interna di quella costruzione quattrocentesca da tutti conosciuta come “la cjase dai toscans” e caricavano carbone, ferro, le-



Giampaolo e Romano Piccoli

gname, cemento, cherose-ne, zolfo, gesso, bombole di gas, reti metalliche e altro ancora, più spesso il materiale era consegnato a domicilio.

“Oggi l'80% degli articoli venduti viene portato via direttamente dal cliente” riferisce Romano Piccoli che, con il fratello Giampaolo, rappresenta la settima generazione di una famiglia la cui storia è indissolubilmente legata al commercio. Romano per molti anni ha conciliato la sua attività di insegnante con quella di commerciante e solo dopo la pensione ha potuto dedicarsi a tempo pieno. Giampaolo, cividalese che ha rivestito la carica di presidente e vicepresidente dell'Ascom, in quel negozio ha trascorso la sua esistenza, lo ha visto crescere attraverso suc-

cessivi ammodernamenti e ristrutturazioni, come avvenne nel 1973 in occasione dei lavori di ampliamento, e poi nel 1985, quando la superficie espositiva fu riorganizzata fino a estendersi su 150 metri quadrati.

**«Gli attuali gestori rappresentano la settima generazione»**

Scorrendo fra gli scaffali delle quattro corsie che si incrociano su un banco sul quale troneggiano la bilancia e centinaia di oggetti, emerge un repertorio di articoli che va dal chiodo alla ceramica Thun,

passando attraverso la ferramenta, l'utensileria, il materiale elettrico, quello idraulico, i casalinghi, gli articoli regalo, quelli per il giardinaggio, colori e affini, articoli in plastica e contenitori di ogni genere. Ritagliarsi del tempo per conoscere più a fondo quella realtà non è facile. Un continuo andirivieni di clienti sciamano fra gli scaffali ed esibisce un campionario umano di straordinaria ricchezza: virili interpreti del “fai da te” e rappresentanti del gentil sesso alle prese con un guaio in casa, cividalesi che rovistano fra gli articoli del reparto casalinghi e sloveni che snocciolano elenchi di articoli da acquistare.

Cosa attira una clientela così varia in quel negozio? “Cerchiamo di accontentare il cliente”, risponde Giampaolo con l'aria di chi custodisce la ricetta vincente.

Poi illustra i termini di un rapporto umano che sembra essere la costante di tutte le transazioni firmate Piccoli: “Ogni cliente ha le sue esigenze, c'è chi viene di fretta, sa cosa comprare e subito se ne va, chi è alle prese con un guasto, una rottura e più che un articolo cerca la soluzione a un problema, chi vuole un consiglio e chi viene anche per scambiare quattro chiacchiere, ma tutti quanti mantengono un rapporto di fiducia, sanno che se gli articoli che comprano non vanno bene noi siamo qui, pron-

ti a cambiarglieli, se non trovano quello che cercano siamo disposti a ordinarlo”.

È un rapporto che pre-scinde dall'orario di apertura del negozio, non è infrequente, infatti, che qualche cliente alle prese con un piccolo guaio domestico telefoni ai Piccoli per avere un parere, un consiglio: “è capitato anche alle 2 di notte”, ricorda Romano, niente affatto dispiaciuto.

### Profilo d'impresa

La “Fratelli Piccoli” è al numero 19 di corso Mazzini a Cividale. Il negozio, che si affaccia su un atrio porticato sull'isola pedonale al centro della città ducale, è gestito da Giampaolo e Romano Piccoli, discendenti da una lunga dinastia di commercianti, e conta sull'apporto di due dipendenti, uno dei quali parla la lingua slovena. L'area espositiva, concentrata al pianterreno dello stabile, si sviluppa di 150 metri quadrati di superficie, divisa da corsie in diversi reparti che espongono migliaia di articoli nel settore ferramenta, casalinghi, articoli da regalo e materiale elettrico. Nella corte interna, localizzati al pianoterra e scantinati ritagliano oltre 400 metri quadrati di superficie adibita a magazzino. L'azienda Piccoli aderisce al Consorzio Fercadet che comprende 13 commercianti dislocati in tutto il Friuli.



Il manoscritto, vergato di pugno dal camerlengo Antonio Maroni, per conto della Magnifica comunità di Cividale

## Una ferramenta esistente già nel 1753

Il più antico documento che racconta la storia della ferramenta Piccoli risale al 1753. Il manoscritto, vergato di pugno dal camerlengo Antonio Maroni per conto della Magnifica comunità di Cividale, annota una lista di materiali forniti da Nicolò Piccoli. A quel tempo il negozio doveva essere già avviato da qualche tempo all'interno della costruzione quattrocentesca che fu dei conti Megalucci, una nobile famiglia di origini toscane che vantava possedimenti a Spessa. Non si conoscono altre notizie di quella che i cividalesi amavano chiamare “la cjase dai toscans”. Ma la costruzione, con la sua corte porticata, il salone pas-

sante e le superfici affrescate, rivendica un passato illustre. Le diverse generazioni della famiglia Piccoli vi stabilirono la base delle proprie attività commerciali a partire dal diciottesimo secolo. Per lungo tempo la famiglia ha gestito anche un negozio di alimentari attiguo alla ferramenta.

Dai cartolari degli archivi notarili è affiorata una copiosa documentazione relativa alla loro attività a partire dalla seconda metà del Settecento, come il documento del 1796 che testimonia la consegna di ferro e legname per opere di restauro del Ponte del Diavolo e molti altri, relativi a epoche successive. Evoluzione dei co-

stumi, miseria e recessione non hanno fermato l'attività dei Piccoli. A minacciarne l'esistenza furono invece i due conflitti mondiali. La Grande guerra richiamò al fronte Nicolò Piccoli, ufficiale degli alpini, e, in occasione dell'occupazione austro-ungarica, i familiari emigrarono a Firenze.

Il rientro riservò loro un'amara sorpresa: il negozio era prima stato trasformato in uno spaccio di vini, poi era stato razzia-to completamente.

A quel tempo le condizioni di salute di Nicolò Piccoli, reduce dal fronte, erano precarie, i suoi figli erano troppo giovani per assumere la direzione del negozio, così giunsero An-

tonio Vanon e Giuseppe Del Basso a dar man forte alla famiglia Piccoli in qualità di soci, una posizione che conservarono per un quarantennio. Anche la seconda guerra mondiale non lesinò disgrazie, come rivela Giampaolo Piccoli con malcelata amarezza: “Mia nonna e mia zia avevano origini ebraiche, furono catturate e deportate al campo di sterminio di Auschwitz, dal quale non fecero mai ritorno”.



# Attualità

Istantanea del Catas sulle realtà industriali

## Il Distretto della sedia si fa un check-up

di Alessandra Ceschia

“**C**onoscere per decidere”, con questo slogan il Catas scatta un'istantanea del Distretto della sedia. L'iniziativa fa capo alla necessità di identificare un'ottimale trasposizione della Direttiva 99/13/Ce, meglio nota come la “direttiva solventi”. Da qui la necessità di approfondire la conoscenza delle realtà industriali coinvolte dall'applicazione della direttiva. Lo studio commissionato dall'Enea ha identificato nel Catas l'interfaccia con le imprese. La prima fase del lavoro, iniziata nel settembre 2000, si è focalizzata sulla valutazione dell'impatto ambientale del distretto attraverso una sorta di censimento che ha coinvolto 110 delle 176 aziende che effettuano operazioni di verniciatura.

Si tratta in prevalenza di imprese di piccole di-

mensioni; infatti il 76% di esse impiega meno di 20 addetti, il 45% meno di 10. Il 34,66% delle unità locali fa capo al territorio comunale di San Giovanni al Natisone, il 18,75% a Manzano, 10,23% a Premariacco, 7,39% Pavia di Udine, 5,11% Corno di Rosazzo, 3,41% Premariacco, 2,27% Buttrio, seguono Cormons e Santa Maria la Longa. Diversa la distribuzione del personale, che vede in testa Manzano con 1.082 addetti, seguito da San Giovanni al Natisone che ne conta 927, Cormons 479, Pavia di Udine 257, Premariacco 233, Moimacco 205, Corno di Rosazzo 122 e Buttrio 102. Debole la capacità aggregativa e la possibilità di instaurare una sorta di “politica del distretto” da parte delle imprese che per il 33% hanno dichiarato di non appartenere ad alcuna categoria

imprenditoriale. Gran parte delle aziende svolgono le lavorazioni entro edifici con una superficie coperta compresa fra i 150 e 1.000 metri quadrati, inoltre l'87% delle aziende intervistate non ha implementato alcun sistema di gestione. Fra le specie legnose utilizzate domina il faggio, ma si usano anche legno di pino, rovere, betulla, frassino, ontano, carpino e moganoide.

**«Il 76% delle aziende ha meno di 20 addetti»**

Nelle operazioni di tinteggiatura le imprese, secondo i dati relativi al 1999, hanno dimostrato di privilegiare le tinte all'acqua (525.947 chilogrammi uti-

lizzati nel corso dell'anno rispetto alla tinta a solvente (212.277 kg), ma il solvente contenuto in queste ultime rappresenta il 79,31% di quello complessivamente contenuto nelle tinte. Quanto alle operazioni di verniciatura, il 92,15% delle vernici utilizzate sono poliuretatiche, seguono quelle acriliche, ureiche, quelle UV e nitrocellulosiche; complessivamente la quantità di vernici utilizzata dalle imprese intervistate nel 1999 somma 3.696.419 chilogrammi. In altre parole, per ogni sedia si consumano circa 400 grammi di prodotto verniciante di cui 224 grammi rappresentano la parte volatile.

Considerando tutte le fasi di lavorazione, compreso l'uso dei diluenti, è stata formulata una stima sulla quantità di sostanze organiche volatili (Sov) utilizzate annualmente dalle



aziende del Distretto che effettuano operazioni di verniciatura: sarebbero 5.500 tonnellate, pari al 24,3% del solvente emesso dall'intera regione (22.802 tonnellate annue). Anche la produzione di rifiuti è stata oggetto di indagine: in base alle dichiarazioni Mud relative al 1999 presentate dalle aziende, è stata stimata una produzione di rifiuti pari a 11.117.681 chilogrammi, a fronte di 9.802.271 kg dichiarati nel 1998; si tratta di rifiuti della lavorazione del legno e della produzione di carta, polpa, cartone, pannelli e mobili, rifiuti da produzione, formulazione, fornitura e uso di rivestimenti, sigillanti, inchiostri di stampa e imballaggi.

È stato considerato anche l'approvvigionamento idrico ricavato, nel 74% dei casi, esclusivamente dall'acquedotto, nel 10% dal pozzo

e nel 16% dei casi da entrambe le fonti, con un totale di 113.804 metri cubi d'acqua prelevati nel 1999. Rapportando il quantitativo d'acqua consumata al numero di sedie verniciate emerge il maggiore consumo per le aziende con impianti di abbattimento ad acqua (7,8 litri di acqua per ciascuna sedia verniciata) rispetto alle aziende con impianti di abbattimento a secco (4,9 litri). Quanto allo scarico delle acque reflue, solo il 48% delle aziende convoglia l'acqua in fognatura, il 39% in vasche di raccolta, il 10% usa altre modalità. Infine, i consumi energetici, rapportati a ciascun addetto e trasformati in Mj, attribuiscono il 58,47% di sorgente energetica alla corrente elettrica, il 30,06% al legname, il 2,84% al gas metano, il 5,37% al gasolio, 1,76% al gpl, 1,51% all'olio combustibile.

Il futuro potrebbe riservare un maggiore utilizzo di biofiltri

## L'obiettivo è ridurre le emissioni in atmosfera

La direttiva europea sui solventi stabilisce una soglia di consumo del prodotto al di sopra della quale gli impianti dovranno adeguarsi. Per l'attività di “rivestimento di superfici in legno” la soglia è fissata a 15 tonnellate annue sia per i materiali di processo sia per materiali ausiliari, e coinvolge una sessantina di aziende. Rapportando il campo di applicazione della direttiva agli standard produttivi

delle imprese si può affermare che tutte le aziende che verniciano più di 66.287 sedie l'anno sono interessate alla direttiva solventi. La prima possibilità per le aziende è quella di utilizzare sistemi di abbattimento che riducano le emissioni a camino. L'altra soluzione impone modifiche del ciclo produttivo capaci di far raggiungere alle imprese le “emissioni bersaglio”, definite da un piano di riduzione. Le strategie passano attraverso l'uti-

lizzo di prodotti vernicianti ad alto residuo solido, il miglioramento dell'efficacia del trasferimento dei sistemi di applicazione e la gestione dell'impianto. Lo studio realizzato dal Catas ha permesso di censire in modo analitico i consumi di solventi e vernici. “La seconda fase della ricerca - dichiara Franco Bulian, responsabile del reparto chimico del Catas - prevede lo studio dell'applicabilità del Piano gestione solventi in entrata e

in uscita; infine bisognerà affrontare il problema dell'adeguamento della qualità ambientale del distretto con ricerche rivolte al miglioramento delle tecnologie”.

Attualmente l'83,41% dei solventi passa attraverso sistemi di filtrazione a secco e ad acqua. Il futuro potrebbe riservare un maggiore utilizzo di biofiltri, ma si dovrà anche ottimizzare l'efficacia del trasferimento, riducendo la dispersione delle verni-

ci durante l'applicazione; i sistemi manuali rivelano un'efficienza del 40%, quelli a disco la elevano oltre l'80%; l'utilizzo di particelle di maggiori dimensioni potrebbe ridurre la dispersione. Infine l'utilizzo di prodotti vernicianti ad alto residuo secco, come le vernici ad acqua, i cicli misti e le vernici a polveri. Proprio su questi prodotti vernicianti in via di evoluzione si è appuntata l'attenzione del Catas che ha organizzato un convegno

per illustrare una tecnica che, sostituendo all'impiego dell'energia termica le radiazioni, sta ottenendo ottimi risultati sui pannelli Mdf e si candida a essere applicata sul legno grezzo. Questa e altre tecnologie stagliano promettenti scenari sull'orizzonte del Distretto della sedia; la loro applicazione nei processi produttivi, però, resta subordinata a due condizioni: mantenimento della resa qualitativa e contenimento dei costi.

Nuova azienda di apparecchi cellulari a Paderno (Udine)

## Globalcell, la tecnologia più avanzata

Il taglio del nastro tricolore da parte del vicesindaco di Udine, Italo Tavoschi, la benedizione di don Angelo, parroco di Paderno. Poi il classico rinfresco e la festa gli amici. Nasce così la Globalcell Sas, azienda commerciale e di assistenza tecnica, fondata da due giovani imprenditori udinesi, Luciano Barbetti e Francesco Peloi. Da anni attivi nel settore della telefonia mobile, adesso i due soci si cimentano anche col dettaglio. “Una scelta quasi naturale - dicono -; da tempo avevamo messo in piedi un'attività di import e di commercio all'ingrosso. Ora ci caliamo in

questa nuova realtà, con entusiasmo e con la consapevolezza di offrire alla clientela il meglio della tecnologia mondiale”.

Con il mercato sempre più globalizzato, non si può stare fermi. Per questo, il negozio di Paderno propone, in tempo reale, qualsiasi nuovo “lancio” tecnologico proveniente da Usa, Oriente o Nord-Europa. Si tratta di apparecchi telefonici nuovi, di ricambi o di accessori, il discorso non cambia. “Il negozio - dicono alla Globalcell - è comunque una scommessa: e noi vogliamo vincerla. Il mercato dei telefonini è ben lungi dall'esse-



Il vicesindaco Tavoschi inaugura la Globalcell

re saturo. Anzi, le costanti evoluzioni tecnologiche faranno di questo mezzo di comunicazione un'attratti-

va sempre più interessante, e non soltanto per i giovani. Tra un paio d'anni dovrebbe essere attiva la rete

Umts: una vera rivoluzione nel campo. Chi colloquia al cellulare potrà vedere l'interlocutore nel display e, grazie alla notevole velocità di banda, potrà anche inviare una notevole quantità di dati”.

Ma alla Globalcell ci sono due altre novità: l'assistenza diretta e il mercato dell'usato. “Sono punti forti dell'azienda - affermano convinti Barbetti e Peloi -. La nostra clientela è tutelata sia dalla qualità del prodotto acquistato sia dalla manutenzione. Con un laboratorio all'avanguardia, seguiamo qualsiasi tipo di riparazione, per i nostri utenti e per conto terzi. Da noi, insomma, si viene sì per acquistare il cellulare, il pezzo di ricambio o l'accessorio di grido. Ma anche per non disfarsi del proprio apparecchio. Molto spesso,

infatti, l'utilizzatore di un telefonino se ne sbarazza soltanto perché non funziona a dovere. Sovente si tratta di danni minimi, riparabili con poca spesa. Gli interventi li eseguiamo nelle 48 ore. E i nostri clienti non restano senza cellulare, perché forniamo loro il muletto, l'apparecchio sostitutivo”.

**È il mercato dell'usato?**

“È una branca importante dell'attività - concludono Barbetti e Peloi -. I negozi preferiscono vendere il nuovo, disinteressandosi dell'usato. Noi andiamo in controtendenza. Riteniamo questa una strategia con buone possibilità di sviluppo. Specie tra la clientela giovane - sempre alla ricerca della novità -, dovrebbe trovare terreno fertile”.

Domenico Valentino

# Qui Congafi

COMMERCIO

Grazie a risorse della Regione e a una nuova convenzione

## Friuladria apre al prestito partecipativo



**S**uccesso oltre le aspettative per il prestito partecipativo, lo strumento attivato dal Congafi Commercio assieme all'Ascom e all'assessorato regionale al commercio e turismo lo scorso anno, tant'è che i fondi messi a disposizione, cinque miliardi per il 2001, sono stati rapidamente utilizzati. Visto il gradimento ottenuto, il Consorzio garanzia fidi al Commercio non solo ha riproposto l'iniziativa anche per quest'anno, ma ha anche ampliato la gamma degli istituti di credito con i quali gli associati possono utilizzare questo strumento. La new entry

è rappresentata dalla Banca Friuladria, realtà con la quale è stata predisposta una apposita convenzione, firmata a Udine nei giorni scorsi. Primo di questo genere in Italia, per quanto riguarda il comparto commerciale, il prestito partecipativo potrà essere utilizzato dalle società di capitali e dalle Sas (che nella sola provincia di Udine rappresentano il 50% del totale), che pagheranno gli interessi, mentre il capitale verrà restituito dai soci. Nella legge finanziaria di quest'anno, la Regione ha già inserito **2 milioni e mezzo di euro** che saranno disponibili non ap-

pena saranno completate le operazioni di riparto. La somma consentirà di abbattere notevolmente il **tasso di interesse portandolo all'1,5% annuo**. Da un minimo di **100 mila euro** a un massimo di **250 mila euro**, l'importo richiedibile per ogni singola operazione. Oltre al prestito partecipativo, sempre con Friuladria, che nell'occasione era rappresentata da Silvano Midena e Arturo Miotto, è stato messo a punto anche un progetto per una convenzione ad hoc, finalizzata a interventi mirati su investimenti e su operazioni di consolidamento aziendale.

Soluzioni finanziarie interessanti grazie alla convenzione con le Bcc

## Universiadi 2003: occasione sportiva e di business

**U**n evento sportivo è, in molte occasioni, anche un'opportunità economica da non sottovalutare, per la località che ospita la manifestazione ma anche per le aree vicine. Sarà così, di certo, per le Universiadi in programma a Tarvisio nel 2003, appuntamento sportivo di livello mondiale per giovani atleti e trampolino di lancio per il turismo della montagna friula-

na e carnica. Per sostenere le imprese del comparto turistico e commerciale impegnate proprio in questo periodo in uno sforzo massiccio teso a riqualificare le strutture alberghiere e gli esercizi commerciali, il Congafi Commercio in collaborazione con la Federazione delle Banche di Credito Cooperativo ha predisposto un ventaglio di soluzioni finanziarie particolarmente

interessanti. Il finanziamento "Universiadi 2003" comprende programmi di investimento aziendale come l'acquisto di immobili, il loro ammodernamento e ampliamento; l'acquisto di macchinari o di scorte di magazzino; le consulenze funzionali all'ottenimento della certificazione di qualità; gli interventi per calamità naturali e il sostegno nei casi di interruzione o riduzione

dell'attività per cause indipendenti dalla volontà aziendale.

A "Universiadi 2003" possono accedere le imprese operanti nelle zone turistiche e nei centri storici dei paesi. L'importo del finanziamento è pari al 100% della spesa sostenuta, con un minimo di 5 mila euro e un massimo variabile a seconda del tipo di intervento. I finanziamenti sono regolati a tasso variabi-

le, che dal 1 gennaio al 31 marzo è pari al 3,05%.

Ai titolari del finanziamento "Universiadi 2003" è riservata inoltre l'apertura di un apposito conto corrente, caratterizzato da uno scoperto di conto garantito dal Congafi e da condizioni accessorie estremamente convenienti.



Giovanni Da Pozzo

Il presidente Da Pozzo soddisfatto

## Il 2001 anno vissuto alla grande

**O**ttimi risultati quelli conseguiti nel 2001 dal Congafi Commercio della provincia di Udine, sia dal punto di vista economico-finanziario sia per quanto riguarda il gradimento ottenuto dai nuovi prodotti messi a disposizione dei soci. Formidabile, a questo proposito, l'incremento della base associativa, passata da 2 mila 894 a 3 mila 251 soci, a cui si affianca una notevole crescita delle garanzie concesse (fra le più alte degli ultimi anni), garanzie che indicano un +20% per l'erogato + un 25% per le garanzie in essere, mentre il rapporto perdite/garanzie erogate nell'esercizio è stato di 0,18%, il miglior risultato ottenuto negli ultimi 15 anni. Non è tutto. Anche il volume delle operazioni è in costante e notevole aumento (+25,24% rispetto al 2000), e il patrimonio ha

raggiunto quota 29 miliardi di 401 milioni 932 mila 814 lire. Ben 1.158 sono le pratiche esaminate durante il corso dell'anno, di cui solo 22 respinte. Sono le cifre (fra le migliori in assoluto nel panorama italiano), illustrate dal presidente del Consorzio, Giovanni Da Pozzo, durante l'annuale assemblea del Congafi, cifre che

delineano con chiarezza l'ottimo stato di salute della realtà consortile che, proprio grazie alla lungimirante politica perseguita dai vertici, è in grado di affrontare, con minor preoccupazione rispetto al passato, il drastico calo di risorse provenienti dalla Regione.

La relazione del presi-

dente Da Pozzo, finalizzata soprattutto a mettere in luce, oltre agli ottimi risultati raggiunti, anche i profondi cambiamenti che il Congafi sta affrontando per orientare sempre di più la sua attività verso l'erogazione di servizi specializzati alle imprese, è stata seguita da una attenta platea di associati, rappresentanti delle istituzioni, degli enti locali, delle associazioni di categoria e degli istituti di credito, fra i quali Claudio Ferri, vicepresidente della Cciao e presidente regionale del Commercio e Turismo, e Giorgio Venier Romano, assessore regionale al Lavoro e alla Cooperazione.

"Consapevole

che le risorse regionali a disposizione del mondo produttivo sono sempre più esigue - ha precisato Giovanni Da Pozzo -, il Congafi però dalla Regione si aspetta quanto meno, per il futuro, un sostegno deciso e una collaborazione concreta per individuare una serie di strumenti alternativi, sempre nel settore del credito, che affianchino con efficacia il lavoro degli imprenditori, collaborazione che fino a ora non è mai mancata, e di questo va dato atto all'assessore al commercio e turismo Sergio Dressi, che ringraziamo in modo particolare".

Da Pozzo ha messo poi in luce l'importanza del confronto che è stato avviato in questi anni fra i Congafi regionali di tutti i settori e, per quanto concerne il commercio, ha ringraziato in particolare Claudio Ferri, presidente regionale della Federazione, sempre molto disponibile alla collaborazione. "Consideriamo l'esercizio 2002 l'anno della svolta - ha concluso Da Pozzo -, durante il quale il

Consorzio si avvicinerà ulteriormente alle imprese, per colmare, almeno in parte, quella distanza che ancora esiste tra piccola impresa e mondo finanziario". Rafforzamento dell'autonomia finanziaria; incremento ulteriore del patrimonio per poter erogare volumi di garanzie sempre più alti senza aggravare il grado di copertura del rischio; individuazione, assieme alle finanziarie regionali Friulia, Friulia Lis e il Mediocredito, di una più moderna politica di supporto creditizio alle piccole e medie imprese friulane: sono questi gli obiettivi primari che il Congafi commercio si pone per il 2002, "obiettivi che la Regione non può non condividere e assecondare" ha chiosato l'assessore Giorgio Venier Romano, ricordando come, nonostante la scarsa disponibilità di risorse, la Finanziaria di quest'anno sia riuscita a mettere a disposizione del mondo produttivo stanziamenti abbastanza significativi.



Venier Romano, Fantini e Tavoschi

# 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

#### RICERCA IMPORTATORI ABBIGLIAMENTO DALLA GRECIA

Ditta operante nel settore abbigliamento è interessata a entrare in contatto con importatori e rappresentanti.  
(Rif. 2002.04.01)

#### RICERCA PARTNERS IN LITUANIA

Produttore di vestiario da lavoro e di protezione, di uniformi e abbigliamento sanitario e calzature protettive operante anche in subfornitura ricerca importatori, distributori all'ingrosso oppure partners interessati a partecipazione congiunta a gare di appalto di fornitura.  
(Rif. 2002.04.02)

### AGROALIMENTARE

#### CARNE D'OCA DALLA ROMANIA

Allevamento di oche è interessato a entrare in contatto con aziende interessate a importare in Italia carne d'oca. Si rendono disponibili anche 100 pezzi di lepre e funghi porcini freschi.  
(Rif. 2002.04.03)

#### RICERCA COLLABORAZIONE FINANZIARIA IN REPUBBLICA CECA

Produttore di vini ricerca un partner finanziario interessato a investire nell'ampliamento della coltivazione e nelle tecnologie di produzione.  
(Rif. 2002.04.04,  
Bre 200200243)

### LEGNO/ARREDO

#### PRODUTTORI DI MOBILI IN GRECIA

Ditta operante nel commercio di mobili è interessata a entrare in contatto con produttori di sedie da sala da pranzo e mobili per camere da letto.  
(Rif. 2002.04.05)

#### PARTNER COMMERCIALI IN REPUBBLICA SLOVACCA

Azienda operante nella lavorazione del legname ricerca accordi commerciali soprattutto per la distribuzione di legname da costruzione.  
(Rif. 2002.04.06,  
Bre 200203122)

#### PROPOSTA D'INVESTIMENTO IN BOSNIA

Ditta ricerca partners interessati a investire in una se-

gheria in Bosnia (Cazin) specializzata nella produzione di tavole in noce e faggio (60 metri cubi il mese).  
(Rif. 2002.04.07)

#### RICERCA ACCORDI DI SUBFORNITURA IN POLONIA

Produttore di arredamenti in legno con più di 50 anni di esperienza, una forza lavoro di 200 addetti, specializzato in sedie e tavoli, ricerca accordi per la produzione in subfornitura.  
(Rif. 2002.04.08,  
Bre 200103180)

#### RICHIESTA MOBILI PER CUCINA E INFISSI IN LEGNO

Azienda greca operante nell'importazione e commercio di materiale per l'edilizia è interessata a entrare in contatto con produttori di mobili per cucina e infissi in legno.  
(Rif. 2002.04.09)

#### JOINT VENTURE IN SERBIA

Azienda serba situata a 100 km da Belgrado, proprietaria di una segheria, è alla ricerca di partner italiani per una joint-venture o altre forme di collaborazione.  
La zona dove si trova la segheria è ricca di vari tipi di le-

gname tra i quali il faggio, il rovere, il frassino, il ciliegio e il noce.  
(Rif. 2002.04.10)

### VARIE

#### SLOVENIA - RICERCA PARTNERS PER REALIZZARE UN IMPIANTO RICETTIVO

Azienda ricerca partners per la creazione di un motel situato in una località interessante all'uscita dell'autostrada Lubiana-Maribor.  
(Rif. 2002.04.11)

#### GRECIA - RICERCA COLLABORAZIONI

Ditta operante nel commercio di pneumatici è interessata a entrare in contatto con aziende produttrici di catene da neve.  
(Rif. 2002.04.12)

#### PARTNERS PER LE COSTRUZIONI IN POLONIA

Piccola azienda polacca operante nell'edilizia, specializzata nella costruzione di appartamenti e condomini, ricerca partners nel resto d'Europa, in particolare per scambi di tecnologie di produzione.  
(Rif. 2002.04.13,  
Bre 200102306)

#### ELETTRODOMESTICI IN GRECIA

Produttore greco di basi in plastica per elettrodomestici è interessato a entrare in contatto con grossisti di ricambi per elettrodomestici ed elettrodomestici.  
(Rif. 2002.04.14)

#### MACCHINE AGRICOLE USATE IN SLOVENIA

Azienda slovena ricerca fornitori di trattori usati.  
(Rif. 2002.04.15)

#### PNEUMATICI E CERCHI PER AUTOVETTURE E CAMION

Ditta greca operante nel commercio di pneumatici e cerchi ricerca contatti con produttori e commercianti all'ingrosso del settore.  
(Rif. 2002.04.16)

#### GRECIA - RICERCA PRODUTTORI SERBATOI IN ALLUMINIO PER AUTOBOTTI

Azienda operante nel commercio di ricambi per auto e furgoni ricerca produttori di serbatoi in alluminio per autobotti.  
(Rif. 2002.04.17)



#### RICHIESTA PRODOTTI ZOOTECNICI IN GRECIA

Ditta operante nell'importazione e distribuzione di prodotti zootecnici è interessata a entrare in contatto con produttori di mangiatoie e abbeveratoi per animali.  
(Rif. 2002.04.18)

#### COLLABORAZIONI COMMERCIALI CON LA GRECIA

Produttore di articoli per l'illuminazione è interessata a entrare in contatto con vetterine.  
(Rif. 2002.04.19)

#### CERAMICHE DELLA CINA

Produttore di piastrelle in ceramica di alta qualità e prezzi competitivi ricerca partners commerciali interessati.  
(Rif. 2002.04.20)

(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.

### SPAGNA

#### MADRID CARTA PER FOTOCOPIE

Fornitura di carta per fotocopie. Valore totale calcolato, IVA esclusa: 388 540,08 EUR.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 13.5.2002.  
Lingua o lingue: spagnolo.

### GERMANIA

#### HANNOVER ARTICOLI PER LA TAVOLA DI PORCELLANA

Fornitura di articoli per la tavola di porcellana. Lotti: 7.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 15.05.2002.  
Lingua o lingue: tedesco.

#### MAGDEBURGO MOBILI

Fornitura di mobili.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 17.05.2002.  
Lingua o lingue: tedesco.

#### DUESSELDORF MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DEL LEGNO E DEI METALLI

Fornitura di macchinari, apparecchiature, apparecchi, apparati e relativi prodotti. Lotti: 2.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 21.05.2002.  
Lingua o lingue: tedesco.

### FRANCIA

#### BESANÇON ARREDO URBANO

Fornitura di arredo urbano. Pensiline per fermate autobus. Installazione di arredo stradale.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 13.05.2002.  
Lingua o lingue: francese.

#### LE MANS MOBILI PER UFFICI

Fornitura di mobili per uffici. Mobili per ufficio in legno. Sedili, sedie e loro parti.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 13.05.2002.  
Lingua o lingue: francese.

#### GRENOBLE LEGNA DA ARDERE

Fornitura di legna da ardere.  
Termine per il ricevimento

delle offerte: 20.05.2002.  
Lingua o lingue: francese.

### BELGIO

#### LIEGI LIBRI OPUSCOLI E PIEGHEVOLI

Fornitura di libri, opuscoli e pieghevoli.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 14.05.2002.  
Lingua o lingue: francese

### AUSTRIA

#### GRAZ ARREDO SCOLASTICO

Fornitura di arredo scolastico.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 16.5.2002.  
Lingua o lingue: tedesco.

## INFORMATION

#### VI PROGRAMMA QUADRO DI RICERCA & SVILUPPO TECNOLOGICO

In questo numero parliamo degli strumenti operativi introdotti dal programma e previsti per l'attuazione dei progetti nelle aree tematiche descritte nel numero di marzo e dell'invito a manifestare interesse pubblicato dalla Commissione.

Gli strumenti utilizzati saranno in tutto quattro:

- le reti d'eccellenza;
- i progetti integrati;
- la scala d'eccellenza;
- il co-finanziamento UE ai programmi realizzati congiuntamente da più Stati membri.

Con le reti di eccellenza s'intende rafforzare la qualità della ricerca in Europa integrando progressivamente le capacità di innovazione disponibili in comparti strategici presso i centri specializzati, le università, le imprese e le organizzazioni di categoria.

I progetti integrati corrisponderanno ad azioni di grande dimensione, nell'ordine di alcune decine di milioni di euro, svolte di preferenza nell'ambito di partnership tra enti pubblici e operatori privati e in relazione a obiettivi chiaramente definiti, sia in termini d'innovazione di prodotti e processi sia di conoscenze scientifiche e tecnologiche.

La scala d'eccellenza è

uno strumento di nuova introduzione, il cui fine è quello di promuovere l'affermazione delle reti di eccellenza e dei progetti integrati. Nella pratica, si traduce in una combinazione di progetti singoli, concepiti per la soluzione di problemi specifici, con la messa in rete delle attività di ricerca.

La Commissione può decidere, inoltre, di co-finanziare programmi di sviluppo tecnologico realizzati a livello nazionale e transnazionale, compresa la partecipazione alle infrastrutture formali istituite nei singoli Paesi: centri d'innovazione, reti accademiche e istituti centrali di ricerca. I finanziamenti saranno erogati anche a favore di azioni per il coordinamento dei programmi, come studi di fattibilità, scambi di personale, diffusione e circolazione delle informazioni, riproduzione delle buone pratiche e costituzione di gruppi d'esperti.

#### INVITO A MANIFESTARE INTERESSE

IL CONTRIBUTO DELLA COMUNITÀ DEI RICERCATORI EUROPEI ALLA PREPARAZIONE DEI PRIMI INVITI A PRESENTARE PROPOSTE NELL'AMBITO DEL SESTO PROGRAMMA QUADRO

La Commissione Europea invita gli interessati a manifestare il proprio interesse a

partecipare ad attività di ricerca legate alle sette priorità tematiche (genomica e biotecnologie; società dell'informazione; nanotecnologie; aeronautica e spazio; sicurezza alimentare; sviluppo sostenibile; cittadini e governance) della proposta relativa al programma specifico "Integrare a rafforzare lo spazio europeo della ricerca" e alla priorità tematiche 2.2 e 2.3 della proposta relativa al programma specifico "Energia nucleare".

Questo invito non riguarda alcun altro tipo di attività oltre a quelle precedentemente menzionate.

Le proposte devono essere riferite ai "progetti integrati" o "reti di eccellenza" che sono due nuovi strumenti operativi proposti dal Sesto Programma quadro e alle quali potranno prendere parte tutti gli organismi o gruppi di organismi appartenenti agli Stati membri, nonché a Paesi candidati o associati che intendono formare consorzi per rispondere ai futuri inviti a presentare proposte relative a progetti integrati o a reti di eccellenza.

Gli inviti a manifestare interesse devono essere preparati secondo le modalità indicate nella guida del proponente (disponibile sul sito: [www.cordis.lu/fp6/eoi-instruments](http://www.cordis.lu/fp6/eoi-instruments)) e vanno fatti pervenire entro e non oltre le ore 17 del 7 giugno 2002 al seguente indirizzo: [fp6-eoi2002@cec.eu.int](mailto:fp6-eoi2002@cec.eu.int).



# Attualità

Lo rende noto l'Ente regionale per il diritto allo studio universitario

## Progetto pilota Move: emesso il secondo bando

L'Erdisu (Ente regionale per il diritto allo studio universitario) ha reso noto che è uscito il secondo bando di concorso relativo al progetto pilota "Move" (mobilità e orientamento verso l'Europa), finanziato dalla Regione, per la creazione di un centro servizi per l'informazione, la consulenza e la gestione di schemi di mobilità, di borse di studio e di tirocinio all'estero di studenti delle Università degli Studi del Friuli-Venezia Giulia.

Il progetto "Move" prevede l'erogazione di borse di studio di mobilità internazionale di durata variabile da tre a otto mesi per uno stage professionalizzante in aziende, enti, istituti di cultura, dipartimenti universitari e associazioni in Italia e all'estero. Ai vincitori sarà erogato un finanziamento mensile di 6-700 euro. Inol-

tre, il bando offre finanziamenti per tirocini in Italia e in Regione con assegni mensili che variano da 350 a 450 euro. Sulla base degli ottimi risultati ottenuti con il bando precedente, l'importo complessivo a disposizione per le borse di studio è raddoppiato rispetto allo scorso anno.

Al bando di concorso "Move" possono candidarsi gli studenti iscritti all'Università di Udine che abbiano superato almeno l'80% degli esami del proprio corso di laurea o i laureati in altre università italiane, purché residenti nelle province di Udine, Pordenone e Gorizia. Le richieste devono essere presentate entro il 15 giugno 2002 allo sportello Erdisu di



Udine, in viale Ungheria 43 (telefono 0432-245704).

Tra le iniziative già avviate con il progetto "Move", si è da poco conclusa una serie di "Open house" d'incontro tra aziende e neo-laureati, in collaborazione con la Ccisa di Udine, l'Associazione degli Industriali e l'Api. In futuro è prevista l'organizzazione di corsi brevi e seminari di formazione su temi riguardanti il mondo del lavoro, corsi intensivi di lingue e corsi professionalizzanti divisi per interesse di facoltà.

Per il Canal del Ferro e la Val Canale

## Open Leader, via alle domande per l'assegnazione di aiuti alle Pmi

Ammontano a Euro 143.332,93 euro le risorse pubbliche che la Comunità montana Canal del Ferro Val Canale mette a disposizione - con il supporto operativo della società Open Leader di Pontebba - delle Pmi (già costituite o da costituire) dei comuni di Malborghetto, Pontebba, Dogna, Chiusaforte, Resiutta, Resia e Moggio Udinese. Gli interventi ammissibili riguardano: la creazione di nuove imprese, la realizzazione di nuove idee imprenditoriali da parte di imprenditori già esistenti, l'innovazione e l'introduzione di politiche di qualità all'interno delle aziende.

Saranno privilegiate le attività nel settore della cono-

scenza e salvaguardia del territorio con una riserva di fondi pari a 36.151,98 euro. I punteggi saranno attribuiti tenendo conto dei seguenti criteri: iniziative proposte da giovani imprenditori (10 p), da soggetti svantaggiati (10 p), iniziative relative al settore del turismo (3 p), creazione di nuova occupazione (15 p per ogni nuovo posto di lavoro), recupero di strutture dismesse (10 p). Le spese ammissibili riguardano la costruzione e l'acquisizione di beni immobili, l'acquisto e la manutenzione straordinaria di impianti, le macchine e le attrezzature, compresi i programmi informatici, gli arredi e le spese tecniche. Non saranno ammesse progetti che comportino

investimenti complessivi inferiori a 5.164,57 euro o presentati da liberi professionisti. I contributi saranno concessi come aiuti "de minimis". La scadenza per la presentazione delle domande è fissata per il 20 maggio prossimo. La domanda può essere consegnata negli uffici della Società Open Leader, in Via Pramollo 16, Pontebba, o spedita con raccomandata A/R al medesimo indirizzo (fa fede il timbro postale di partenza). La modulistica è disponibile nella sede della società o su internet all'indirizzo: [www.openleader.org](http://www.openleader.org). Per informazioni: Open Leader - telefono 0428/90148 - e-mail: [openleader@tin.it](mailto:openleader@tin.it) - <http://www.openleader.org>.

# Attualità

La "Bassa" da gustare a San Giorgio di Nogaro

## Arriva ItinerAnnia tra arte e gusto

**S**i chiama ItinerAnnia e il nome riassume il senso di una iniziativa che nella Bassa Friulana è destinata a lasciare il segno. Il sottotitolo della manifestazione, "tra arte e gusto", aggiunge quel poco che mancava per delinearne con precisione i contorni.

Molti gli aspetti di grande interesse di questa manifestazione proposta dal Comune di San Giorgio di Nogaro, che ha trovato la pronta adesione e la collaborazione della Camera di commercio di Udine per il coordinamento di Bepi Puciacorelli, ideatore anche del nome della manifestazione, delle associazioni di categoria (Ascom, Coldiretti e Uapi). Per primo, il fatto che coinvolge un'area vasta e soggetti diversi come le categorie economiche, le amministrazioni comunali e i consorzi. In particolare, InterAnnia ha visto in qualità di enti promotori e organizzatori i Comuni di San Giorgio di Nogaro, Carlino, Castions di Strada, Marano Lagunare, Muzzana del Turgnano, Porpetto, Torviscosa, la Camera di commercio di Udine, le associazioni di categoria, il Con-

sorzio per lo sviluppo della zona industriale Aussa Corno, il Consorzio Doc Friuli Annia, la Birra Castello di Udine e la Provincia di Udine che ha dato il patrocinio. "ItinerAnnia" si svolgerà dal 16 al 19 maggio ed è dedicata alla promozione e alla valorizzazione socio-culturale, ambientale ed economica di buona parte della Bassa Friulana. Tra le numerose iniziative previste nell'ambito della manifestazione, è stato ideato anche

**«Dal 16 al 19 maggio»**

un percorso culturale che organizza un insieme di eventi coerenti per l'equilibrio tra il livello culturale e la promozione di attività economiche. Durante tutta la manifestazione, lungo le vie e le piazze, sa-



ranno aperti chioschi enogastronomici e sarà proposta la Birra Castello. Si potranno acquistare le bottiglie di vino del Consorzio Friuli Annia con l'etichetta da collezione del concorso "Bollenti Spiriti".

Sarà attiva anche una fornitissima pesca enogastronomica. La festa proseguirà dal 24 al 26 maggio grazie alla Birra Castello con programmazione di spettacoli musicali. Fra le opportunità offerte, anche escursioni in barca lungo il fiume Corno e visite all'oasi naturalistica di Marano e ai boschi di Muzzana, Castions di Strada, Porpetto. Insomma, un po' di tutto, ai confini fra gastronomia, arte e cultura e festa paesana con i suoi consueti e più genuini appuntamenti.

## Ecco il programma

**16 maggio**

**Inaugurazione** della mostra dei prodotti dell'artigianato  
**Apertura** del tendone della "Birra Castello" di Udine  
**Inaugurazione** della mostra collettiva d'arte  
**Sfilata e concerto** della Nuova Banda Comunale  
**Mostra** etichette artistiche del concorso "Bollenti Spiriti"  
**Premiazione** del concorso "Bollenti Spiriti"  
**Rinfresco** con degustazione dei vini Doc Friuli Annia

**17 maggio**

**StradArt**, dimostrazione di Aerosol Art  
**Inaugurazione** "Ozi&Negozzi", vetrine in galleria  
**Apertura** della mostra mercato prodotti enogastronomici e agroalimentari, chioschi con degustazioni varie  
**"Tavole in Tavola"** conferenza sulla natura morta  
**Rinfresco** con degustazione dei vini Doc Friuli Annia, frutta e formaggi di produzione locale

**18 maggio**

**Mercato settimanale**  
Inizio del Torneo di calcio giovanile  
**Tavola Rotonda** "Un percorso di qualità per la viticoltura di pianura", organizzato dal Consorzio Vini Doc Friuli Annia, con il patrocinio della Camera di commercio di Udine e del Comune di San Giorgio di Nogaro  
**Annullo filatelico** della manifestazione e mostra delle cartoline  
**Esibizione** di canoa polo e slalom  
**Dimostrazione** di Aerosol Art  
**Mostra mercato** cose vecchie  
**Video** "Le Pescivendole di Marano"  
**Dimostrazione** della Scuola di ballo Sunshine Club  
Teatro Zero Meno presenta **"Spuntini&spuntini"**  
Il cibo, la musica, le parole

**19 maggio**

**Mostra** autovetture marche varie  
**Mostra mercato** delle cose vecchie  
Annullo filatelico e mostra  
**Partenza Agritour** cicloturistica non competitiva di 20 km con iscrizioni in loco (con sosta in alcune aziende agricole e agrituristiche)  
**Mostra** autovetture Alfa Romeo vecchie e nuove e prova delle nuove Alfa 156 e 156 GTA  
**Sfilata** auto d'epoca Alfa Romeo Classic e Meeting lungo i paesi di ItinerAnnia  
**Sfilata ed esposizione** auto d'epoca  
**Presentazione del libro** "Cantanchetu" con il coro "Vos di Muzzane"  
Teatro Zero Meno **"Hansel e Gretel"**  
Animazione teatrale per bambini.  
**Concerto** delle Bande musicali di San Giorgio e Carlino

La Cciaa ha svolto un prezioso lavoro di coordinamento

## Summit dei Comuni alle prese con lo Sportello unico



Fusco, Pertoldi, Menis e Pilutti

**S**portello unico per le imprese: una sfida vinta da molti Comuni grazie al lavoro di coordinamento svolto dalla Camera di commercio di Udine, che, fin dall'avvio delle nuove procedure previste dalla legge, si è messa a disposizione delle Amministrazioni locali per agevolare il lavoro e per formare il responsabile dello Sportello. Come ha spiegato Lucia Pilutti, funzionario della Cciaa udinese, ai rappresentanti dei numerosi Comuni, riuniti nella sala convegni dell'ente camera-

le per un summit di verifica, la scelta di riunirsi e di attivare lo Sportello unico è solo il primo passo di un processo laborioso e piuttosto complesso, ma i cui risultati, dal punto di vista della semplificazione amministrativa e quindi del miglioramento dei servizi offerti, è notevole.

Lo ha testimoniato concretamente Paolo Menis, sindaco di San Daniele, uno dei primi Comuni a sperimentare la nuova procedura. "San Daniele, che è il Comune capofila del progetto, ha deciso di gestire

coinvolti, rappresentati con pari dignità, hanno a disposizione uno strumento innovativo, rapido ed efficiente, in grado di contribuire concretamente allo sviluppo del territorio".

"Lo Sportello unico - ha confermato Menis - rappresenta un nuovo modo di fare pubblica amministrazione che, in questo caso, privilegia in particolare gli imprenditori e più in generale tutte le attività economiche. Grazie alle procedure unificate, infatti, siamo ora in grado di offrire una gamma di servizi

ampia e completa, oltre a una vasta scelta di lotti di terreni, che ci permette di valorizzare al massimo le peculiarità locali e di orientare le esigenze del mondo imprenditoriale alle scelte migliori, sulla base delle specifiche vocazioni territoriali".

Quella dello Sportello unico deve essere una scelta sentita e decisa, per questo la professoressa Chiara Leardini, docente dell'Ateneo udinese ed esperta di organizzazione della pubblica amministrazione, ha fissato alcuni aspetti da

tenere ben presenti: "Creare uno Sportello unico per le imprese significa adottare un modello gestionale e organizzativo completamente nuovo per una pubblica amministrazione. Bisogna scegliere tra la formula dello Sportello singolo o associato con altri Comuni, designare un referente unico per non disperdere le responsabilità, tenere d'oc-

chio fattori quali i costi di gestione della struttura, le eventuali collaborazioni esterne, il coordinamento con enti terzi e così via".

**«Soddisfatto il presidente dell'Anci Pertoldi»**

La Camera di commercio, per agevolare ulteriormente il lavoro dei Comuni, ha istituito al proprio

interno un punto di riferimento privilegiato in grado di fornire assistenza e consulenza qualificate (è stata attivata anche un'Authority rappresentata dal dottor Romano Fusco, già prefetto di Udine), soprattutto per quanto riguarda i rapporti con gli enti terzi quali Aziende sanitarie, Soprintendenza ai beni culturali, Arpa e Vigili del fuoco. Fra i presenti, il presidente dell'Anci Flavio Pertoldi, che ha espresso soddisfazione per la collaborazione in atto fra amministrazioni comunali e Cciaa.



# Speciale Turismo in Friuli

La chiedono austriaci e tedeschi, il 70% del nostro turismo

## Tipicità agroalimentare e cultura la proposta turistica made in friuli

di Mario Passon



**M**a quanto piace ai turisti il Friuli? Quanto pesa ottima proposta sul fronte enogastronomico per catturare l'attenzione di italiani e stranieri? Qual è la situazione del turismo in Friuli? In questo speciale abbiamo cercato di dare risposte a queste e ad altre domande. C'è anche la nuova legge regionale per il settore. I dati statistici premiano il Friuli da gustare.

\*\*\*\*

Per il Friuli Venezia Giulia ed in particolare per la provincia di Udine, il turismo rappresenta una risorsa economica ancora da valorizzare, soprattutto perché le risorse ambientali, paesaggistiche, culturali sembrano corrispondere ad una domanda che si sta differenziando notevolmente rispetto al passato, e che si caratterizza per soggiorni più brevi e ripetuti, per la ricerca di turismo legato all'ambiente, alla cultura, al tempo libero, allo sport e quindi sostanzialmente all'enogastronomia.

### «Migliora l'offerta turistica del Friuli»

Negli ultimi anni si è assistito ad uno sviluppo importante del settore oltre ai tradizionali poli marini e montani. Questo miglioramento emerge dall'analisi comparativa con le altre regioni. Qualora analizzassimo i fattori di competitività del turismo sia regionale sia provinciale cioè la competitività dell'offerta, la sostenibilità ambientale e la composizione qualitativa della domanda, si registra un netto miglioramento del Friuli Venezia Giulia per tutte queste variabili. Come nel Mezzogiorno anche nel

Friuli Venezia Giulia si stanno verificando cambiamenti strutturali ed imprenditoriali in grado di "ridisegnare la mappa della ricettività locale ambientale e favore dei modelli più vicini al profilo medio delle aree a maggiore tradizione turistica cioè il Centro ed il Nord". Scendendo a livello provinciale emergono i fattori di competitività di Udine che sono individuati nel maggiore equilibrio tra turismo nazionale ed estero e nella varietà degli alloggi. Nel corso degli anni '90, Udine registra un deciso miglioramento di questi fattori di competitività tanto da rientrare tra le 36 province che esprimono le *performances* migliori.

L'indice finale di *performance* delle tre variabili, che consente un confronto spaziale a livello provinciale, colloca Udine tra le 10 province con punteggio più elevati e riduce il *gap* con le aree "ad alto sviluppo" come il Trentino Alto Adige, il Veneto, la Toscana. L'analisi territoriale evidenzia come in provincia di Udine si rilevino i caratteri del come distretto turistico pur in assenza di quote elevate di forza lavoro occupata nel turismo, ma con intensità e varietà dei flussi turistici superiori alla media.

Alcuni dati. In provincia di Udine i posti-letto (di esercizi alberghieri e complementari) ammontano a 72mila unità pari al 67% della ricettività regionale. L'offerta va comunque potenziata soprattutto nel medio Friuli, dove, per esempio, il comune capoluogo dispone di "soli" 2mila posti-letto, così come sulla fascia collinare. Ma l'offerta è determinata anche dalle risorse artistiche (musei, siti archeologici, chiese monumentali, monasteri e santuari, castelli e rocche, dimore storiche, giardini storici), da quelle ambientali (parchi naturali nazionali e regionali, riserve ed aree protette), e soprattutto dalle

strutture di ristorazione che in provincia sono costituite da quasi 1.100 ristoranti (45,5% della ristorazione regionale) e da 2.112 bar (48% del totale regionale).

**«In provincia 1.000.000 di arrivi l'anno»**

Dal lato della domanda le variabili classiche sono gli arrivi che in provincia di Udine superano il milione di unità (58% degli arrivi in regione), le presenze (che in provincia sono pari a 5,9 milioni e costituiscono il 64% delle presenze nel Friuli Venezia Giulia) e la provenienza. Possono essere considerati come interessanti indicatori turistici i visitatori dei musei e degli istituti di antichità e d'arte. Di particolare importanza risulta poi la tipologia degli arrivi e delle presenze dove

### INDICATORI DEL TURISMO IN PROVINCIA DI UDINE

Carattere	Valore	% su FVG
Capacità ricettiva (n.ro di letti)	72.000	66,7
Arrivi (migliaia)	1.005	58,4
di cui Stranieri (%)	43,5%	57,6
Presenze (migliaia)	5.888	63,9
di cui Stranieri (%)	44,3%	64,8
Presenze per tipologia (valore modale in %)	62% marino	35%marino
Quota di valore aggiunto attivata dalla domanda turistica nella regione (%)	11,9%	
Passeggeri di charter	36.817	
Visitatori degli istit. statali d'antichità e d'arte	91.768	4,18
Introiti istituti statali di antichità e d'arte (migliaia di Euro)	90,50	13,6
Posti barca nei porti turistici	2.247	21,6
Ristoranti	1.099	45,5
Bar	2.112	47,9
Att. di agenzie di viaggi e turismo (compresi tour operators)	100	42,3

Fonte: Istat, Ministero dei Trasporti e della Navigazione, ENIT, Istituto G. Tagliacarne, Infocamera.

### STRUTTURA RICETTIVA IN PROVINCIA DI UDINE

	Numero	% su FVG	Letti	% su FVG
Esercizi alberghieri	422	59%	21.208	59%
Campeggi e villaggi turistici	13	45%	13.429	45%
Alloggi in affitto	291	63%	31.268	88%
Alloggi agro-turistici	41	63%	495	70%
Altri Esercizi	69	70%	5.600	80%
<b>Esercizi complementari</b>	<b>414</b>	<b>63%</b>	<b>50.792</b>	<b>70%</b>
<b>Totale struttura ricettiva</b>	<b>836</b>	<b>61%</b>	<b>72.000</b>	<b>66%</b>

Dall'Aglio al convegno dell'Aiat ad Amaro - Da Pozzo soddisfatto

## “Un villaggio di nome Carnia”

Il prodotto turistico montano offerto attualmente dalla Carnia è ormai maturo e non ha più possibilità di espansione. “La sfida del futuro sarà vinta da quel territorio che saprà offrire emozioni, che sarà in grado di raccontarsi meglio degli altri, che potrà contare su un management preparato a seguire la promozione, la commercializzazione e la gestione di tutto il pacchetto”. Lo ha affermato Stefano Dall'Aglio, ricercatore dello Sda di Team di Bologna, durante il convegno organizzato dall'Aiat (Agenzia di Informazione e Accoglienza Turistica) della Carnia ad Amaro, per approfondire le opportunità offerte dalla nuova legge regio-

nale sul turismo, appuntamento al quale, oltre al commissario dell'Aiat Giovanni Da Pozzo, ha partecipato anche il presidente della Giunta Regionale Renzo Tondo.

“La Carnia - ha riconosciuto Dall'Aglio - rispetto ad altre realtà ha dimostrato una notevole lungimiranza perché da tempo ha avviato un lavoro finalizzato a valorizzare la sua cultura, le sue tradizioni legandole all'emozione e all'autenticità”. Non solo. Con il progetto “Un villaggio di nome Carnia”, ideato e realizzato negli ultimi anni dall'Aiat e costruito sulla promozione del turismo integrato, ha messo in sinergia le diverse realtà presenti sul terri-



Da sinistra: Dall'Aglio, Tondo e Da Pozzo

torio, riunendole in un unico pacchetto d'offerta: dall'artigianato all'agricoltura, dall'offerta museale alla gastronomia, dalle proposte di turismo naturalistico a quelle più prettamente legate allo sport, anche estremo.

Ma non è solo il “prodotto montano” ad aver raggiunto, nella attuale formulazione, una posizione di maturità, in tutto il territorio nazionale, Carnia compresa. Sono diventati meno appetibili anche i segmenti che lo compongono, dallo sci (invernale) al relax (estivo). Per quanto riguarda lo sci, diminuiscono le settimane bianche a favore dei week-end

e anche in questi periodi ben definiti, cala, nel complesso, il tempo dedicato alla pratica dello sport. Lo stesso vale per il “relax” inteso come periodo trascorso in una località montana per riposare. “Sono modalità in declino ormai - ha spiegato Dall'Aglio - e quindi, per mantenere l'attrattività, l'area montana deve riconvertirsi, proponendo i cosiddetti “soggiorni attivi” che per quanto riguarda lo sport vanno dal sentierismo alla pratica della mountain bike, dall'orienting all'arrampicata, mentre per “svecchiare” il relax è indispensabile puntare sul “benessere”.





# Speciale Turismo in Friuli



Prodotti enogastronomici in mostra e in vendita a Lignano (al Kinderheim dell'Adriatico) e a Sauris



per tipologia si intende le destinazioni della domanda: arrivi e presenze nelle città di interesse storico artistico, nelle località montane, in quelle lacuali, nelle località marine, in quelle termali, nei capoluoghi di provincia, nelle località collinari. Il turismo regionale mostra una forte concentrazione con il 62% delle presenze nelle località balneari.

I turisti italiani scelgono per il 90% l'Italia, mentre resta sostanzialmente positiva la componente straniera che per il Friuli Ve-

nezia Giulia raggiunge una rilevante quota percentuale. Cresce però la competitività degli altri Paesi

## «Cresce la competitività dei Paesi mediterranei»

del Mediterraneo, infatti, l'Organizzazione mondiale del turismo ha rilevato che l'affluenza degli stra-

nieri in Italia nel 2001 è scesa addirittura del 5% contro l'incremento di Francia (+1,2%), Spagna (+3,4%) e Croazia (+12,2%). Se analizziamo la componente nazionale, il turista è sempre più un plurivacanziero, ed è ormai diventato un bacino di domanda appetibile per buona parte dell'anno. Non si può più parlare di contrapposizione tra vacanza estiva e invernale, ma si parla dei molti periodi di turismo che vengono consumati in tutte le stagioni.

Relativizzando i movi-

menti in base al rapporto tra arrivi e popolazione risulta evidente che la propensione a venire in Italia è massima per l'Austria (21%), seguita dalla Germania (10,8%). La distribuzione di questi flussi tra le regioni italiane risente delle tipologie di turismo praticate dalla clientela dei diversi Paesi: per Austria e Germania prevale un turismo vacanziero di prossimità mentre la componente artistica e culturale ha più rilevanza per gli altri Paesi. Per il Friuli Venezia Giulia e la provincia di Udine i turisti di area tedesca determinano oltre il 70% del turismo straniero e quindi costituiscono una domanda da studiare con attenzione soprattutto per quanto riguarda il motivo del viaggio ed i "prodotti" richiesti.

Nonostante l'Italia offra un importante turismo artistico e ambientale, il clien-

te austriaco e per certi aspetti anche tedesco si orienta verso il turismo balneare e lacuale. Ma sempre più il soggiorno si integra con escursioni giornaliere a città d'arte o con eventi culturali. Al terzo posto tra i motivi del viaggio è l'enogastronomia che viene indicata tra i punti di forza dal mercato tedesco e i cui prodotti vengono acquistati da circa un terzo dei turisti.

fermando le scelte per il turismo balneare, esprimono sempre più un "ben definito segmento di domanda" legata alla ricerca di tranquillità, di evasione dall'ambiente urbano, di contatto con la natura, di vacanze che soddisfano bisogni vieppiù considerati primari. E' una caratteristica anche della domanda interna (nazionale) e che trova origine soprattutto dalle aree urbane.

**Il turismo enogastronomico:** le statistiche più recenti indicano in 27,2 milioni gli italiani che sono andati in vacanza nel 2001, e questo risultato testimonia di un comparto ricco di potenzialità per lo sviluppo dell'economia e delle imprese.

Riguardo alla tipologia di vacanza al primo posto restano le tradizionali ferie estive al mare, ma appare in crescita il turismo culturale (nel 2001 il 26,7% degli italiani si sono recati in città d'arte) mentre il turismo emergente è quello enogastronomico, che ha fatto registrare lo scorso anno ben 540mila soggiorni, mentre si stima che gli italiani disposti a viaggiare sotto la spinta dell'enogastronomia siano ben 5milioni.

Questi numeri testimoniano di quanto sia necessario favorire e potenziare le varie strade dei sapori, dei vini e quant'altro valorizzi i prodotti locali, ma ripropone il problema della ricettività.

## «C'è ancora molto da fare nel turismo gastronomico»

Turismo e tipicità agroalimentare sta diventando sempre più un binomio indispensabile per uno sviluppo del turismo, soprattutto in Italia che si caratterizza per le molte tipicità alimentari, quasi tutte legate alle tradizioni ed alla storia dei singoli territori.

Emerge dunque una forte caratterizzazione della domanda: il turista straniero rappresenta il 43% del turismo in regione ed il 44% in provincia di Udine. Proviene in larghissima misura dall'area di lingua tedesca (67%). Questi mercati, pur con-

### ANALISI SWOT DEL MERCATO TEDESCO

Punti di forza	Punti di debolezza
Tradizione	Trasporti
Ambiente naturale (paesaggio ...)	Programmazione approssimata
Arte e cultura	Prezzi elevati del trasporto aereo
Enogastronomia	Collegamenti difficili
Vicinanza	Pochi charter e pochi pacchetti
Made in Italy (moda ...)	Chiusura esercizi fuori stagione
Ars vivendi e disponibilità della gente	Affollamento in certi periodi

È la numero 2 del 2002 e ridefinisce tutte le norme del comparto

## Turismo, la nuova legge

È stata pubblicata sul Bur n. 3 la legge regionale numero 2 del 16 gennaio 2002 ("Disciplina organica del turismo"). E' un intervento normativo che conclude una lunga fase di riforma e che raccoglie disposizioni legislative regionali vigenti nel settore del turismo, perseguendo il fine della semplificazione, razionalizzazione ed eliminazione di leggi superate e non coordinate e riformando l'organizzazione turistica regionale. Nel provvedimento spicca, per importanza, la Carta dei diritti del turista contenente alcune informazioni essenziali ai fini di una sua adeguata tutela durante la permanenza sul territorio regionale. La Carta conterrà, fra l'altro, espliciti riferimenti alle normative regionali, statali e comunitarie in materia di tutela del consumatore, annullamento o rescissione del contratto per inadempimento; le modalità per l'ottenimento del rimborso del prezzo versato, la disciplina dei rimborsi nelle ipotesi di sovrapprenotazioni (overbooking). E' previsto il ricorso a commissioni arbitrali e conciliative per la risoluzione di con-

troverie tra imprese e imprese e utenti, costituite presso le Camere di commercio della regione. Questa problematica è direttamente collegata alla necessità di tutela del turista, in quanto la normativa prevede l'individuazione, con regolamento regionale, delle misure idonee a realizzare il soggiorno sicuro e per prevenire ogni caso di abuso o inadempienza. La legge disciplina inoltre i soggetti operanti

## «Nasce l'albergo diffuso»

nel settore turistico; le funzioni della Regione e le attività di promozione turistica; le agenzie di informazione e di accoglienza, enti funzionali regionali aventi personalità giuridica, autonomia gestionale, patrimoniale e contabile; le competenze di Comuni - in materia di strutture ricettive, di agenzie viaggi e turismo, al rilascio delle autorizzazioni, alla vigilanza e controllo, alla classificazione delle strut-

ture, ecc. - e delle Province nel settore della promozione; le associazioni pro-loco ed i loro consorzi, attratti buendone compiti di promozione e valorizzazione delle peculiarità storiche, artistiche, culturali naturalistiche e sociali nel territorio in cui operano. La legge regola l'attività di agenzie di viaggi e di turismo, descrivendone i requisiti al cui possesso è subordinato il rilascio dell'autorizzazione regionale, nonché elenca le tipologie e le caratteristiche delle strutture ricettive turistiche, per le quali è previsto un meccanismo per la realizzazione del sistema di certificazione della qualità, elemento di novità in linea con le attuali tendenze che riconoscono la necessità di introduzione di un marchio di qualità anche nei servizi. Inoltre la norma prevede una nuova tipologia di struttura ricettiva: l'albergo diffuso, costituito da unità abitative dislocate in più stabili separati, integrate fra loro da servizi centralizzati allocati in un unico stabile. Per quanto concerne il rilascio delle autorizzazioni amministrative all'esercizio dell'attività di impresa ricettiva, i tito-

lari devono dimostrare di possedere uno dei seguenti requisiti professionali: superamento di un esame di idoneità innanzi ad una commissione istituita presso la Camera di commercio; iscrizione, al momento dell'entrata in vigore della legge regionale, nella sezione speciale del Registro Esercenti il Commercio, che è stata soppressa; possesso di titoli di studio ritenuti sufficienti a garantire la conoscenza della materia. I programmi e le modalità di esecuzione degli esami verranno stabiliti con successivo regolamento regionale. Un titolo autonomo della legge è dedicato agli stabilimenti balneari - inseriti di diritto fra le imprese turistiche -; alle attività di supporto al turismo itinerante; alle forme di sostegno all'organizzazione di eventi congressuali che rappresentino un'occasione di promozione del territorio; alla disciplina della professione di guida turistica, naturalistica o ambientale, guida alpina, guida speleologica, maestro di sci. L'ultima parte della norma è interamente dedicata agli incentivi per il settore turistico.

Daniela Del Forno

Parla Bruno Della Maria

## Lignano è ok

Strutture moderne ed efficienti, gastronomia di qualità e servizi: queste le carte da giocare per una stagione che punta al tutto esaurito. Dopo le prove generali del ponte di Pasqua, superate con ottimi risultati, Lignano Sabbiadoro si appresta ad affrontare i mesi estivi sotto i migliori auspici. Giove pluvio permettendo.

«Con il bel tempo, a Lignano nei fine settimana c'è sempre il pienone - spiega Bruno Della Maria, presidente della Federazione degli Alberghi del Friuli-Venezia Giulia e del Consorzio di promozione di Lignano Sabbiadoro -.

Ci auguriamo che continui così anche dopo l'avvio ufficiale della stagione, previsto per la fine di aprile. A Pasqua abbiamo avuto un'eccezionale afflusso: gli alberghi che hanno deciso di aprire con un mese di anticipo, oltre cinquanta, e i ristoranti hanno registrato il tutto esaurito».

Dal 25 aprile le strutture alberghiere di Lignano entreranno a pieno regime e sono già numerose le prenotazioni. Molti turisti, soprattutto austriaci



Bruno Della Maria

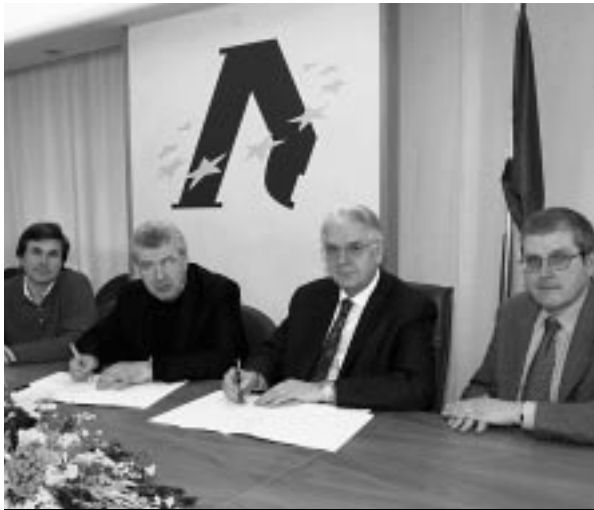
e tedeschi, hanno approfittato del ponte pasquale per assicurarsi un posto, non solo negli alberghi o appartamenti, ma anche in spiaggia. Grande attenzione anche all'offerta nella ristorazione. «Non sono molti i locali in regione che possono vantare oltre 2.000 coperti esauriti, come è accaduto in più di un ristorante a Lignano sotto Pasqua. Numeri eccezionali che dimostrano la qualità su cui puntiamo, sia nella ristorazione sia nelle strutture alberghiere». Solo il 5% dei 160 hotel della cittadina balneare, infatti, è ancora da ristrutturare.

Francesca Pelessoni

# Attualità

Subito 12 appartamenti che gestirà la società onlus

## Uapi e Vicini di Casa insieme per un'abitazione agli immigrati



Da sinistra: Petrucco, don Saccavini, Faleschini e Tilatti

**N**on solo un'adesione formale, ma anche un atto concreto come la proposta di gestire da subito, non appena saranno ristrutturati, 12 appartamenti nell'Udinese. È un'alleanza con l'associazione di volontariato "Vicini di Casa", rappresentata da don Francesco Saccavini, la risposta dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine alla carenza di alloggi per i lavoratori immigrati. L'accordo è stato sottoscritto per l'Uapi dal presidente Carlo Fa-

leschini e dal vicepresidente Graziano Tilatti. "Con questo accordo non si vuole soltanto dare una risposta alle esigenze abitative degli immigrati che lavorano con le imprese associate all'Uapi - hanno spiegate Faleschini e Tilatti -, ma anche dare una soluzione abitativa dignitosa a coloro i quali hanno deciso di trasferirsi in Friuli e collaborare con noi per la crescita e lo sviluppo della nostra economia e per una loro civile integrazione nella società".

Presente alla firma

dell'accordo anche l'ingegner Piero Petrucco che ha sintetizzato le motivazioni di Vicini di Casa. "In Friuli lavorano migliaia di stranieri con permesso di soggiorno e contratti di lavoro regolari. Molti di loro sono profughi e rifugiati politici, altri aspirano al ricongiungimento familiare. Noi vogliamo aiutarli come moltissimi friulani sono stati aiutati un tempo".

L'accordo prevede la collaborazione per la ricerca di soluzioni abitative di prima acco-

glienza (albergo, foresteria, pensionato) e successivamente di abitazioni definitive, costruendo, ristrutturando o gestendo immobili. A questo proposito, l'Uapi - come accennato - si è impegnata a dare in gestione a "Vicini di Casa" 12 appartamenti nell'Udinese non appena saranno ristrutturati. Satisfazione per l'accordo di collaborazione è stata espressa da Faleschini e Tilatti per l'Uapi e don Saccavini e Petrucco per Vicini di Casa.

## Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

### FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

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 DESTILATES 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 BRNO

Fiera internazionale di veicoli multiuso, attrezzature di servizio.

28.06/30.06 PROPET BRNO

Fiera internazionale di accessori e attrezzatura ippica.

20.08/22.08 KABO BRNO

Fiera internazionale di calzature, pelle, abbigliamento di pelle.

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

**RICHIESTE**

OLLI ELEKTRO

Produttore di sistemi ottici, illuminazione industriale eccetera cerca partner italiano per una collaborazione su richiesta del cliente oppure scambio di prodotti.

TYLEX LETOVICE

Produce tende per interno. Cerca distributori e grossisti di propri prodotti.

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 propri prodotti.

TAILOR

Grossista con abbigliamento uomo, donna - cerca produttori per acquisto.

LANEX

Produce fasce di poliestere di manipolazione e sollevamento carichi - cerca commercianti per la vendita dei propri prodotti.

CARGO NOVA

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

TO.MA.THERM

Cerca fornitore italiano di macchine e tecnologie per iniezione del vetro.

KNOCK-OUT

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

**OFFERTE**

DEZADATA

Offre outsourcing - utilizzo delle proprie capacità di programmazione per soluzione di SW progetti. Creazione di software per applicazione su richiesta del cliente.

FERAMO

Fonderia - offre le proprie capacità per la collaborazione produttiva su ordine del cliente.

SLEZSKY KAMEN

Estrazione e lavorazione di granito, marmo scuro e chiaro, offre propri prodotti per la vendita in Italia su ordine del cliente.

SCHROEDER

Offre le proprie capacità per lo stampaggio di termoset e termoplastica.

TO.MA.THERM

Produce gli articoli di vetro piatto e offre propri prodotti.

MZ SPEKTRUM

Offre le proprie capacità per la produzione su richiesta del cliente nel settore elettrico.

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.

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.

S.A.D.A.C.

Produce dischi dei freni, pulegge 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 NELLA REPUBBLICA SLOVACCA**

28.05/31.05 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA

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

05.06/07.06/2002 EKO-TECHNIKA BRATISLAVA

Fiera internazionale di tecnologia ambientale

05.06/07.06/2002 INCHEBA

BRATISLAVA

Fiera internazionale di industria chimica.

01.06/02.06/2002 MOSTRA DI CANI NITRA

La mostra internazionale di tutte le razze di cani - FCI.

12.06/14.06 MCHV INCHEBA BRATISLAVA

Fiera internazionale di chimica.

15.08/20.08/2002 AGRO-KOMPLEX NITRA

Fiera internazionale agro-alimentare.

**RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE**

**RICHIESTE**

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 piegatrice idrauliche ed elettromagnetiche per lamiera, 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, frigoriferi, furgonatura isotermica eccetera - cerca partners per collaborazione produttiva.

T-GUM

Produce prodotti tecnici in gomma (camere d'aria per tutti i tipi d'autoveicoli), val-

vole (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).

**OFFERTE**

IQM

Leader tra i produttori di macchine CNC e impianti per la separazione termica di materiale di ferro.

PETREME

Offre capannone per l'affitto di 100 m x 120, altezza 8 m, 20 anni vecchio, e gli uffici e stabilimento di 2000 metri quadrati.

MEVO

Società lavora per conto terzi nel settore materiali su CNC, torni e fresatrici.

MAYTEX

Unico produttore di tessuti

di setta in Slovacchia offre propri prodotti per la distribuzione in Italia.

AKONT

Offre propri servizi nel settore finanziario e contabile per le aziende straniere in Slovacchia, consulenza sugli investimenti.

VSZ STROJLAB

Offre le proprie capacità per la collaborazione nel settore carpenteria metallica.

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 e meccanici su richiesta del cliente. Cuce e completa i pezzi per le autovetture.

BENIK

Società di ingegneria (distribuzione di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento) - offre progettazione e costruzione di case.

VUSTAM

Offre le proprie capacità per montaggio e lavorazione nel settore meccanico.

GALA-TEX

Offre per conto lavorazione produzione di abbigliamento uomo, donna.

### Repubbliche Ceca e Slovacca

## Giornate di consulenza alla Cciaa

**R**egolarmente, ogni secondo martedì del mese, è a disposizione alla Camera di commercio di Udine un servizio di consulenza che offre agli imprenditori l'assistenza necessaria e tutte le informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repub-

bliche Ceca e Slovacca e per entrare nei loro mercati. Le prossime giornate sono il 14 maggio 2002 e l'11 giugno 2002. Per fissare gli appuntamenti rivolgersi, alla società Seven Partners, telefono 049 - 5342187, fax 049 - 9589287, e-mail : dlabajova@sevenpartners.com Martina Dlabajová.

# Donne Imprenditrici

Nel suo negozio di Villa Santina capi di qualità e soprattutto originali

## La storia di Giuliana e dei suoi maglioni

di Raffaella Mestroni



Giuliana Schneider

**P**er acquistare i suoi originalissimi maglioni fatti a mano, le giovani signore udinesi infilano senza tentennamenti l'autostrada e macinano i 60 chilometri che separano il capoluogo friulano da Villa Santina. E che dire delle villeggianti, habitués della Carnia, che "resistono" alla tentazione dell'acquisto nei negozi del Veneto o della Lombardia per scatenarsi nel suo accogliente e disinvolto negozio in piazza Italia? Fascino dello shopping provinciale? Gusto dell'acquisto fuori dei soliti circuiti? Voglia di estrosità a tutti i costi? Certo, un pizzico di tutto questo c'è senz'altro, ma non basta per giustificare il successo che "Idea Sport", il negozio di abbigliamento di Giuliana Schneider a Villa Santina, ha saputo ottenere, oltre che in paese, anche fuori dei confini locali. Il nome trae in inganno (e non a caso uno dei progetti che

Giuliana vuole realizzare rapidamente riguarda proprio la ricerca di un nome nuovo), perché di sportivo in senso stretto l'abbigliamento proposto ha ben poco. Adagiati apparentemente a caso sugli scaffali o appesi ordinatamente, gli abiti, i completi, le giacche, i gilet proposti da Giuliana Schneider rispondono a un unico imperativo: essere originali e unici, ma comunque molto chic, e soprattutto portabili da chiunque, se lo spirito c'è.

**«Da Milano per comperare i suoi famosi maglioni»**

"Per individuare i capi da proporre seleziono campionari su campionari, giro come una trottola da una rassegna all'altra, visito agenti e centri di distribu-

zione sparsi un po' dappertutto, ma scelgo solo quando sono convinta fino in fondo", ammette Giuliana, che è capace di percorrere anche 5 mila chilometri in una settimana durante la sua "caccia".

"D'altra parte, se questo lavoro lo fai per passione - spiega -, non può essere diversamente. Oggi il rapporto con i fornitori è molto diverso rispetto a un tempo, quando erano loro a visitare assiduamente i negozi. I costi in crescita costante, i margini probabilmente minori che le case madri concedono e la necessità di aumentare il portafoglio clienti senza disperdere le energie hanno fatto sì che la maggior parte degli agenti abbia aperto un ufficio con annesso show room, riducendo quasi del tutto l'attività esterna".

Mamma di una vispa quattordicenne, Alexandra, che non disdegna nel tempo libero dalla scuola di stare con lei ("tanto il negozio è quasi uguale alla nostra casa" afferma convinta), Giuliana Schneider ha scelto la strada del lavoro autonomo fin da giovanissima e con piena consapevolezza. "Dopo un paio d'anni di lavoro dipendente, in uno studio di commercialista - ricorda -, mi si è presentata l'occasione di rilevare questo negozio. Ho dovuto decidere in fretta, ma non ho avuto dubbi e nonostante le difficoltà e i pensieri lo rifarei senza dubbio". La fatica maggiore, per Giuliana, è stata di certo quella di conciliare l'attività lavorativa con le esigenze di Alexandra e di una casa che, bene o male, richiede comunque attenzione. "È inutile negarlo - afferma - per una donna tutto è più difficile. Lo dico senza alcun

tipo di vittimismo, è un dato di fatto. Ma io sono soddisfatta e non cambierei per nulla al mondo. Sono riuscita a dare al mio negozio l'impronta che volevo e questo, per ora, mi basta".

Partito in origine come negozio di abbigliamento sportivo, negli anni, grazie all'opera di Giuliana, si è caratterizzato sempre di più come punto di riferimento per chi voleva acquistare il capo di qualità ma non banale, di buon taglio certo, sicuramente originale, senza per questo essere stravagante.

**«Idea Sport non è solo un negozio, ma un luogo di relax»**

La svolta però, la definitiva "consacrazione" a punto vendita preferito dalle donne alla ricerca di abiti che ne valorizzino la personalità, è avvenuta tre anni fa, quando Giuliana Schneider ha deciso di abbandonare definitivamente la linea maschile. "Sono sincera - spiega - è stata una decisione in parte voluta, in parte dettata dal cambiamento della clientela. Un tempo le donne acquistavano anche per l'uomo, andavano in negozio e sceglievano per lui. Adesso questo non accade quasi più. Gli uomini acquistano da soli, sono orientati verso un genere di abbigliamento più casual, oppure, se proprio ne hanno la necessità, qualche capo classico che usano per lavoro lo comperano nei negozi più tradizionali. Così ho pensato di concentrare le mie ener-

gie sul versante femminile e ho anche aggiunto, un po' alla volta, l'oggettistica di un certo tipo e gli accessori. Molte delle cose che uso per allestire le vetrine, che cambio spessissimo, sono in vendita. Si tratta di oggetti che acquisto con lo stesso spirito con cui scelgo i vestiti e vedo che le clienti li apprezzano molto".

Non è solo un negozio. Idea Sport, è una sorta di luogo di relax dove fermarsi a fare quattro chiacchiere, sì, dando un'occhiata ai nuovi arrivi o sfogliando l'ultima rivista di moda,

una signora, in particolare, che apprezzo moltissimo, perché è giovane dentro. Ha passato i settant'anni ma non li sente. È piena di vita, di curiosità, di energia e può veramente permettersi di portare ciò che vuole. Ogni volta che da Padova viene in Carnia si ferma qui e butta per aria il negozio, con mia grande soddisfazione".

È più che positivo, insomma, il bilancio che Giuliana Schneider fa, dopo vent'anni di lavoro. "Ho tanti progetti, tante idee, che spero di realizzare un



ma senza l'incubo di dover necessariamente comperare solo perché si è varcata la soglia. "Con molte delle clienti ho instaurato un rapporto che è quasi di amicizia - conferma -, al quale tengo molto. Certo, con le donne di Villa Santina è più facile, perché la frequentazione è più costante, ma anche con parecchie delle persone che vengono da fuori l'intesa regge. C'è

poco per volta e per adesso la fatica, che in alcuni casi non è poca (mi alzo alle 5 certi giorni e fino alle 22 non smetto un secondo), non mi pesa. Guardo al futuro con ottimismo e, se dovessi consigliare a qualche giovane ragazza cosa fare da grande, non avrei dubbi: scegliere l'attività in proprio, qualsiasi attività, purché alla base ci sia la passione".

In attuazione della legge regionale 23 del 2001 che prevede contributi a fondo perduto

## Imprenditoria femminile: chiuso il bando

**G**randissimo successo ha riscontrato il bando di attuazione della legge regionale 23 del 2001 che prevede contributi a fondo perduto per la promozione ed il consolidamento dell'imprenditoria femminile. Già il 4 febbraio scorso, giorno di apertura dei termini per la presentazione delle domande, le istanze pervenute alla Camera di commercio di Udine ed ammesse a contributo sono state 226, per arrivare ad un totale di 452 il 4 aprile

scorso, giorno di chiusura del bando. Il maggior successo dell'intervento si è avuto in provincia di Udine, dove il numero di domande presentate rappresenta il 66% del totale regionale e dove i fondi disponibili, pari a 188.506,77 Euro, si sono esauriti già il primo giorno con un volume di investimenti finanziati pari a 1.909.582,66 Euro e una percentuale di contributo sensibilmente inferiore al 50%.

Lelevato numero di istanze è giustificato da diver-

si fattori: in primo luogo dalla vivacità del tessuto imprenditoriale della nostra provincia e dell'imprenditoria femminile in particolare, secondariamente dalle caratteristiche del bando e della domanda di contributo ed inoltre dalla puntuale ed ampia campagna informativa che è stata attuata in particolare dalla Camera di commercio di Udine. Le imprese "al femminile" della nostra provincia rappresentano quasi il 30% del totale e sono in prevalen-

za micro imprese, per la maggior parte imprese individuali, che operano nei settori del commercio al dettaglio, dell'artigianato, dell'agricoltura e dei servizi. È una realtà attiva e vivace, pronta a rinnovarsi e rafforzarsi nella struttura con l'obiettivo di essere efficiente e competitiva, ma anche bisognosa di sostegno finanziario ed estremamente sensibile nei confronti delle opportunità agevolative.

Ma le occasioni di finanziamento non sono

molte, per questo il bando, che prevedeva un ammontare di spesa variabile da un minimo di 5 ad un massimo di 10 mila euro, ha ottenuto così tanto successo. Le imprese hanno inoltre apprezzato la chiarezza e la semplicità della domanda che poteva essere direttamente compilata dall'interessato senza il ricorso ad esperti o consulenti come invece è indispensabile nel caso di altri interventi agevolativi. L'ampia affluenza di pubblico che si è avuta durante i semi-

nari informativi della Camera di commercio ha permesso, inoltre, di fornire direttamente alle persone interessate la modulistica e le istruzioni tecniche per la predisposizione delle domande facilitando in tal modo l'accesso diretto all'agevolazione.

Purtroppo non è stato possibile soddisfare l'ingente mole di domande pervenute. Sono state finanziate, infatti, per insufficienza di fondi, solo le domande pervenute nel primo giorno. La speranza è che la Regione si dimostri sensibile alle istanze che pervengono dal mondo imprenditoriale femminile stanziando maggiori risorse.

# Università

L'atto istitutivo siglato a palazzo Florio, a Udine

## È nato Cirmont, il centro di ricerca per la montagna

**S**i chiama Cirmont il neonato Centro internazionale di ricerca per la montagna, fondato dall'Università di Udine, dall'Agemont e dall'Istituto nazionale per la ricerca scientifica e tecnologica sulla montagna (Inmr). L'atto costitutivo è stato siglato a palazzo Florio a Udine, sede dell'Ateneo del Friuli, alla presenza del presidente della Regione, Renzo Tondo, da Furio Honsell, rettore dell'Università di Udine, Annibale Mottana, presidente dell'Inmr e Delio Strazzaboschi, presidente dell'Agemont. "È un'iniziativa estremamente valida per la montagna - ha detto Honsell - e non un semplice centro di ricerca sulla montagna. Per la sua realizzazione è stato

fondamentale il contributo sia dell'Inmr sia della Regione".

Il Cirmont avrà sede ad Amaro, all'Agemont, e la sua durata è fissata fino al 2012, con possibilità di rinnovo. "Ora che abbiamo raggiunto questo importante risultato - ha sottolineato Tondo -, è tempo di partire e di trasformare questo centro in un valore aggiunto per la montagna, sperando di essere anche un esempio per altre realtà". Il principale obiettivo del nuovo centro, come ha sottolineato Tondo, è "invertire la tendenza, passando da una montagna che si lamenta a una montagna che si propone come modello di sviluppo".

Scopo del nuovo Centro sarà definire modelli inno-

vativi di sviluppo economico, sociale e ambientale della montagna, con particolare attenzione a ricerche tecnologiche su nuovi prodotti, processi produttivi e servizi indirizzati e utili allo sviluppo del territorio montano della regione, anche in collaborazione con le Regioni e gli Stati limitrofi. La specificità della struttura, infatti, è proprio quella di avere forti riflessi internazionali, instaurando collaborazioni con realtà slovene e austriache.

È in questo modo che il confine, handicap storico della montagna, si trasforma in opportunità di crescita. "Si tratta della prima struttura consortile che l'Inmr realizza - ha spiegato Mottana - e nasce pro-

prio dalla richiesta specifica del territorio su cui sorgerà, e non viene quindi imposta dall'alto. Il compito specifico del Consorzio sarà fare in modo che chi vive in montagna abbia la volontà di rimanerci e di conservare il proprio territorio".

Il fondo della società consortile a responsabilità limitata è costituito da 100 mila euro, suddivisi in quote. Numerose le attività in capo al nuovo centro per la montagna: tra gli altri, la promozione e i coordinamenti di programmi e attività di ricerca destinati ad acquisire nuove conoscenze necessarie per nuovi prodotti, processi produttivi e servizi, la realizzazione di ricerche scientifiche e la pro-



Da sinistra: Honsell, Mottana e Tondo

posta di soluzioni per il territorio, le imprese e la pubblica amministrazione mediante tecnologie innovative e sperimentali, lo studio e l'individuazione di linee guida alla certificazione di prodotti di

interesse per la montagna, il trasferimento a favore dell'industria dei risultati delle ricerche, curando anche la realizzazione di prototipi di materiali e prodotti utili allo sviluppo dell'economia montana.

Il presidente di Luxottica laureato all'Università di Udine

## Del Vecchio dottore ad honorem in ingegneria



Stella, De Toni, Honsell e Del Vecchio

**P**er il suo contributo al rilevante sviluppo economico e sociale delle aree montane e la qualificazione nel mondo dell'immagine, della creatività e della capacità im-

prenditoriali italiane, l'Università degli studi di Udine ha conferito la laurea ad honorem in Ingegneria gestionale al cavalier Leonardo Del Vecchio, creatore di Luxottica, il

primo gruppo mondiale per la produzione e distribuzione di occhiali. La cerimonia di si è svolta sabato 9 marzo nel Salone del Parlamento del Castello di Udine. Dopo gli indirizzi di saluto del rettore dell'ateneo di Udine, professor Furio Honsell, e del preside della facoltà di Ingegneria, professor Andrea Stella, la laudatio è spettata al professor Alberto Felice De Toni, professore straordinario della facoltà di Ingegneria dell'Università di Udine. Il cavalier Leonardo Del Vecchio ha tenuto poi la sua lectio su "Luxottica: un'idea imprenditoriale".

Questa laurea vuole essere un segnale preciso al mondo produttivo con il

quale l'Università di Udine, e in particolare la facoltà di Ingegneria, vuole instaurare rapporti più stabili. Oggi Luxottica è un colosso industriale presente in 115 Paesi nei 5 continenti, ha un portafoglio composto da 22 marchi, mentre la rete commerciale è composta da più di 1.000 agenti, 29 filiali, più di 100 distributori indipendenti che raggiungono 200 mila punti vendita nel mondo. Le azioni a Wall Street valgono più di 15 volte il loro valore di collocamento. L'azienda dà lavoro a oltre 31 mila persone sparse in tutto il globo.

Quella del gruppo Luxottica è una storia di suc-

cesso nata grazie all'intuizione del suo presidente Leonardo Del Vecchio che, nel 1961, fonda ad Agordo, nel Bellunese, la Luxottica Sas per produrre componenti di occhiali per conto terzi. Già nel 1967 l'azienda compie il salto di qualità, cominciando a produrre l'occhiale completo e a commercializzarlo con il marchio Luxottica. Il 1981 è l'anno dell'espansione all'estero dell'azienda che crea la prima consociata commerciale in Germania. Nell'arco di un decennio, Luxottica riesce a costruire un'imponente rete commerciale internazionale. Verso la fine degli Anni 80, un'ulteriore svolta, dettata dall'evoluzione

del modo di considerare l'occhiale, sia da vista sia da sole, che diventa uno status symbol. La prima collaborazione di Luxottica con l'ambiente della moda risale al 1988 in seguito a un accordo di licenza con Giorgio Armani. Dagli Anni 90, poi, l'azienda intraprende una strategia di acquisizione di marchi prestigiosi che continua fino a oggi: da Persol a Vogue, fino allo storico marchio di occhiali da sole Ray Ban.

È storia di oggi l'acquisizione di Sunglass Hut International Inc., la maggiore catena di negozi di occhiali da sole al mondo, con 1.686 punti vendita in Nordamerica e 237 negozi nel resto del mondo.

Davide Pavan dottore in Ingegneria elettronica con il nuovo ordinamento

## Consegnata la prima laurea triennale

**S**i chiama Davide Pavan il primo laureato del corso di laurea triennale in Ingegneria elettronica della facoltà di Ingegneria dell'Università degli studi di Udine. Friulano venticinquenne di Basiliano, Davide Pavan ha discusso, nella sala delle colonne di palazzo Florio, alla presenza del rettore dell'ateneo Furio Honsell, una tesi su un "Progetto di un sistema di telecontrollo per applicazioni domestiche", relatore il dottor Stefano Miani, docente di Automatica del dipartimento di Ingegneria elet-

tronica, gestionale e meccanica.

"Oggi è una giornata speciale per l'ateneo - ha detto Honsell - perché con questa prima laurea si completa il processo di trasformazione che l'università di Udine ha cominciato qualche anno fa quando ha concepito la nuova riforma. Un processo lungo, che ha richiesto un attento esame su cosa significa fare università. Nei prossimi anni vedremo i frutti di questa riorganizzazione, il cui principale obiettivo è sopperire allo scarso raccordo con il sistema economico e pro-

duttivo. I crediti didattici - ha continuato il rettore - permetteranno poi di controllare e monitorare i tempi di percorrenza degli studenti, per superare gli altri due limiti della 'vecchia università': i lunghi tempi di percorrenza e l'alto numero di abbandoni".

Grande soddisfazione è stata espressa anche dal preside della facoltà di Ingegneria, Andrea Stella, e dal presidente del consiglio di corso di laurea di Ingegneria elettronica, Luca Selmi. "La facoltà di Ingegneria ha creduto fin dall'inizio all'efficacia del nuovo

ordinamento - ha sottolineato Stella -; per questo ha accelerato l'anticipazione della riforma, attivando da subito, assieme al primo anno di corso, anche il secondo e il terzo, permettendo così agli studenti di completare il ciclo di studio".

Saranno molte le prospettive che si apriranno dopo la laurea al neo-dottore Pavan, anche perché le imprese, come ha sottolineato ancora Stella, "attendevano da tempo competenze di livello intermedio, che portano nel mondo del lavoro laureati ancora

giovani, e quindi più flessibili e disponibili a muoversi". Dopo tre anni di corso, infatti, i laureati in Ingegneria elettronica sono in grado di svolgere attività professionali in diversi ambiti, quali la progetta-

zione assistita, la produzione, la gestione e l'organizzazione, l'assistenza delle strutture tecnico-commerciali, sia nella libera professione sia nelle piccole e medie imprese e nelle amministrazioni pubbliche.



Il professor Honsell si congratula con il neolaureato Pavan

## CCIAA NEWS

L'ufficio Arbitrato e Conciliazione della Cciao sempre a disposizione

# Attività di mediazione: conclusione del contratto

Nello scorso numero di Udine Economica si formulavano alcune considerazioni sui formulari tipo in materia di mediazione, con particolare riferimento al modello di "proposta di acquisto immobiliare - preliminare di vendita". Ora, approfondiamo il tema delle modalità con cui è possibile portare a conoscenza del venditore l'accettazione del proponente. Il formulario, infatti, individua il mezzo (direttamente, oppure mediante raccomandata A.R., telegramma o telefax), ma non specifica chi sia tenuto a effettuare tale comunicazione. Ciò ha consentito la prosecuzione di una prassi che, ad avviso di chi scrive, non solo non appare corretta, ma può fornire il presupposto per contestazioni da parte dei clienti, ove

questi intendano negare la valida conclusione dell'accordo e il conseguente diritto alla provvigione maturato dall'agente.

Ci si riferisce alla consuetudine secondo la quale è il mediatore, in prima persona e spendendo il nome del venditore, a comunicare al proponente che la proposta è stata accettata, con conseguente pretesa immoderata, da tale momento, di revocare la stessa. Non si nega che la prassi prima descritta risponda a quella costante evoluzione della figura del mediatore il quale, da semplice intermediario, si va progressivamente trasformando in un prestatore di servizi sempre più completi a vantaggio del cliente.

Tuttavia, a prescindere dalla utilità pratica di un simile comportamento e

dalle ragioni di semplificazione che lo sorreggono, lo stesso non appare giuridicamente fondato. In primo luogo, infatti, il mediatore non è soggetto autorizzato a spendere il nome del venditore né ha ricevuto un mandato in tal senso. Anzi, proprio la dichiarazione effettuata dall'intermediario circa l'avvenuta accettazione della proposta da parte del venditore appare di per sé idonea non solo per sé in contrasto con la prescrizione contenuta nell'articolo 1761 del codice civile (qui la rappresentanza del mediatore è ammessa solo per gli atti relativi alla esecuzione di un contratto già concluso), ma anche a pregiudicare, quanto meno in astratto, il requisito dell'imparzialità dell'agente.

In via ulteriore, poi, la giurisprudenza è concorde

nel ritenere che nei contratti formali, come per esempio la compravendita immobiliare e, per estensione, il compromesso, la conclusione tra persone lontane postula che alla proposta in forma scritta segua l'accettazione, anch'essa in forma scritta, ammettendo peraltro che tale requisito, in caso di sottoscrizioni contenute in due documenti diversi, debba intendersi osservato anche quando la seconda sottoscrizione sia espressa in un documento separato, se questo sia indiscutibilmente collegato al primo, in modo da evidenziare in termini inequivocabili l'incontro dei consensi nelle suddette forme.

È stato altresì deciso che, per osservare il principio della cognizione stabilito dal legislatore per il perfezionamento del contratto

all'articolo 1326 del codice civile, è sufficiente che il proponente conosca l'accettazione dell'altra parte in qualsiasi modo, anche mediante esibizione e non attraverso la consegna del documento che la contiene, circostanza questa che può comunque essere provata con testimoni.

Tutto ciò, peraltro, presuppone che proposta e accettazione siano redatte per iscritto dagli unici soggetti legittimati a manifestare la volontà contrattuale, ovvero il proponente e l'accettante.

Ne consegue che, laddove il proponente intenda revocare la propria proposta pur dopo che il mediatore gli ha comunicato in prima persona, mediante fax o raccomandata, che il venditore ha accettato, tale revoca non dovrebbe rite-

nersi preclusa, in considerazione del fatto che non è giuridicamente sostenibile la conclusione di un contratto, anche a titolo di preliminare, nei termini di legge.

Ribadito che quanto sopra costituisce una personale interpretazione di chi scrive, sia pure fondata sulla lettura delle norme del codice civile, e ricordato che sul punto non risulta essersi formata una giurisprudenza consolidata, quanto meno a livello locale, si resta dell'avviso che le osservazioni formulate possano rappresentare un valido contributo alla trasparenza degli scambi commerciali senza scadere in inutile formalismo. Per ulteriori indicazioni, contattate l'ufficio Arbitrato e Conciliazione della Cciao.

Grazie alle misure di sostegno del Governo e dell'Ue - Convegno della Cciao

## Il Friuli si apre alla Croazia

Sono molteplici i provvedimenti legislativi varati dal Governo italiano per sostenere programmi di cooperazione internazionale e interventi legati alla ricostruzione nell'area balcanica, e altrettanto numerosi sono i progetti che vedono il Friuli-Venezia Giulia in prima fila. Per fare il punto della situazione e per mettere a confronto le opportunità offerte agli imprenditori dallo Stato italiano e dal Governo croato, la Camera di commercio di Udine ha organizzato un convegno, nel

Salone del Parlamento del Castello, al quale hanno partecipato numerosi ministri della Croazia, tecnici ed esperti di diversi settori economici e una folta rappresentanza di amministratori e rappresentanti delle istituzioni del Friuli-Venezia Giulia, oltre, naturalmente a una nutrita schiera di imprenditori.

Introdotti dal vicepresidente della Camera di commercio, Claudio Ferri, che ha messo in rilievo il ruolo di primo piano che l'Ente camerale ha sempre avuto in tutti questi

anni per quanto riguarda lo sviluppo di relazioni economiche e di cooperazione con la Croazia, dopo i saluti del sindaco di Udine Cecotti, i lavori del convegno sono subito entrati nel vivo con l'intervento dell'ambasciatore della Repubblica di Croazia a Roma, Drago Kraljevic, che ha confermato il varo di uno strumento molto atteso da parte degli imprenditori italiani: vale a dire la convenzione sottoscritta tra la Sace e la Banca croata per la ricostruzione e lo sviluppo, per

l'assicurazione dei crediti delle imprese. Accanto a questa misura, il Governo ha varato un pacchetto di agevolazioni sostanziose, illustrate dal sottosegretario al ministero dell'Economia, Renata Seperic, agevolazioni che prevedono l'abbattimento della tassa sul profitto che, per investimenti superiori ai 10 milioni di kune, sarà pari al 7%, percentuale che scende al 3% se l'investimento è superiore ai 20 milioni di kune, mentre non viene addirittura applicata nel caso di investi-

menti superiori ai 30 milioni di kune. Oltre a ciò, per ogni posto di lavoro creato (il problema della disoccupazione è molto sentito in Croazia), l'impresa potrà usufruire di un'agevolazione, sotto forma di sconto fiscale, pari a 15 mila kune.

Sul versante italiano, ci ha pensato Alessandro Colautti, portavoce del presidente della Giunta regionale del Friuli-Venezia Giulia, Renzo Tondo, a delineare gli strumenti operativi di cui la Regione dispone in materia di incentivi alla cooperazione internazionale, a partire dalla finanziaria regionale Finest.

Sulla necessità di una rapida riscrittura della legge sulle aree di confine, è intervenuto l'onorevole Ferruccio Saro, secondo il quale "lo strumento, che ha ampiamente dimostrato la sua efficacia, alla luce dei cambiamenti intervenuti in tutto l'Est europeo in questi anni, deve essere rivisto e adeguato alla nuova situazione".

Sempre Saro ha descritto, per sommi capi, il "pacchetto" di aiuti che il ministero degli Esteri ha affidato in gestione alla Regione per interventi mirati nelle contee di Osijek e Vukovar, in Croazia, le aree dove più forte è la necessità di sostegno al tessuto economico, ma anche alle istituzioni locali, impegnate in una operazione di "ri-



Claudio Ferri

costruzione" dell'intero sistema Paese. Grazie alle leggi speciali sulla ricostruzione nell'area balcanica, emanate dall'Unione Europea, la Croazia può finalmente mettere in cantiere una serie di opere per la realizzazione di infrastrutture, alle quali gli imprenditori stranieri sono invitati a partecipare.

Di particolare interesse, per i numerosi imprenditori presenti all'incontro, la relazione di un giovane avvocato croato, Igor Koren, che ha proposto una sorta di decalogo da seguire per evitare "incidenti di percorso": avvalersi di una consulenza legale qualificata, stabilire con il partner contratti chiari e soprattutto ufficializzati, chiedere una "revisione" della società nella quale si intende entrare in partecipazione effettuata da un professionista riconosciuto e controllare i fogli di proprietà degli immobili.

Il convegno si è concluso con la presentazione dell'attività di Finest da parte del presidente Paolo Petziol.

## Notizie Brevi Notizie Brevi Notizie Brevi

### Si lavora alla Guida ai vini Doc 2002-2003

Le Camere di commercio della regione intendono realizzare la Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia 2002-2003, arricchita quest'anno, grazie alla collaborazione avviata con l'Ersa, con i vini della "Selezione grandi vini Noè". La Guida riporterà una raccolta di schede descrittive dedicate alle aziende partecipanti con dati tecnici e storici riguardanti le medesime, nonché i giudizi espressi sui vini (a Docg e Doc) da apposite Commissioni di degustazione composte da tecnici ed esperti del settore, attraverso i simboli delle stelle e in base a una valutazione che va da 78 a 100 centesimi. Metodi e procedure sono dettati da

un Regolamento che assicura chiarezza e imparzialità nella realizzazione dell'opera. L'iniziativa è aperta a tutte le aziende della regione e costituisce un'occasione da non perdere.

### L'attività di riflessologia diventa artigiana

La Commissione provinciale per l'Artigianato ha deciso, in base alle indicazioni della Direzione regionale, di accogliere domande d'iscrizione all'Albo delle Imprese Artigiane di imprese esercenti attività di **riflessologia**. La stessa, viene intesa come un insieme di teorie e metodologie considerate "medicina alternativa" e non riconosciute dalla scienza che incidono sull'equilibrio psicofisico ed energetico del-

l'individuo e che attualmente non trovano disciplina nel nostro ordinamento giuridico. Risulta pertanto un'attività libera, esercitabile in forma di impresa, anche artigiana, nei casi in cui vi siano i requisiti previsti dalla norma regionale.

### Registro imprese servizio di appuntamenti

Il Registro Imprese in forma che, per motivi legati alla formazione del personale camerale, è temporaneamente sospeso il servizio di appuntamenti per gli studi professionali e le associazioni di categoria che si tiene abitualmente il martedì pomeriggio. Le categorie indicate potranno prendere appuntamento, nell'orario di apertura al

pubblico, recandosi agli sportelli o telefonando al seguente numero: 0432 273290.

### Conversione del capitale sociale in euro

In forza di una recente parere espresso da Unioncamere, le aziende possono presentare al Registro Imprese deliberazioni degli amministratori di conversione del capitale sociale in euro anche se successive alla data del 31 dicembre 2001, con le stesse agevolazioni in tema di imposta di registro e di imposta di bollo di cui all'articolo 17 comma 6 bis del d.lgs. 213/1998 e successive modifiche. Nessun obbligo di comunicazione è richiesto alle società di persone, ai consorzi e alle cooperative.

## CCIAA NEWS

Attenzione, controllate attentamente gli indirizzi internet

# Telematico l'invio dei bilanci e delle situazioni patrimoniali

**A**nche per quest'anno, gli uffici del Registro delle imprese presso le Camere di commercio potranno ricevere i bilanci d'esercizio delle società di capitali e le situazioni patrimoniali dei consorzi per via telematica.

Infatti, in forza del decreto dirigenziale del Ministero delle attività produttive del 19 marzo 2002, è stata prorogata di un ulteriore anno l'autorizzazione concessa alle Camere di commercio nel corso del 2001 a ricevere in via di sperimentazione i bilanci d'esercizio delle società di capitali e le situazioni patrimoniali dei consorzi inviati telematicamente o su supporto informatico da soggetti dotati di dispositivo di firma digitale (smart card). In

pratica, l'utente potrà, da solo o per il tramite di un intermediario professionale dotato anch'esso di smart card, inviare la documentazione di legge firmata digitalmente, con una rilevante riduzione dei tempi di gestione ed elaborazione delle pratiche relative.

Il decreto dirigenziale ha sostanzialmente confermato le modalità tecniche di invio che erano già state predisposte lo scorso anno, con alcune precisazioni in merito, in particolare circa la necessità di inserire in ogni documento digitale la dichiarazione resa dall'amministratore di conformità agli originali e circa la necessità, in caso di verbale di assemblea di approvazione del bilancio con distribuzione di utili ai soci,

di riportare sul documento digitale gli estremi completi di avvenuta registrazione all'ufficio delle entrate.

Si ricorda altresì che ogni documento firmato digitalmente deve, per essere in regola con l'imposta di bollo, riportare gli estremi dell'autorizzazione, concessa alla Camera di commercio destinataria della pratica, all'assolvimento dell'imposta di bollo in forma virtuale. Gli estremi delle autorizzazioni rilasciate alle Camere di commercio sono reperibili al seguente indirizzo internet: [web.telemaco.infocamere.it](http://web.telemaco.infocamere.it). Sempre all'indirizzo internet [web.telemaco.infocamere.it](http://web.telemaco.infocamere.it) è possibile consultare le istruzioni da seguire allo scopo alle quali si può accedere anche

tramite il sito camerale [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

Agli sportelli dell'Ufficio registro imprese è comunque possibile reperire le istruzioni cartacee e avere le delucidazioni necessarie in merito. Per chi ancora non l'avesse fatto, l'Ufficio registro imprese ricorda che è attivo presso la Cciaa l'ufficio firma digitale per il rilascio dei dispositivi di firma e per la stipula delle necessarie convenzioni per l'invio telematico delle pratiche. È evidente che l'invio telematico dei bilanci e delle situazioni patrimoniali rappresenta nell'immediato un importante esempio di semplificazione dei rapporti tra utenti e pubblica amministrazione, ma anche un'anticipazione di quella che sarà la modali-



tà obbligatoria di presentazione delle domande e delle denunce relative a tutte le società iscritte nel

Registro imprese, comprese le società di persone, a partire dal prossimo 9 dicembre 2002.

Promosso dal Punto Nuova Impresa

## Il progetto E-quality commerce

**I**l 12 aprile si è svolta la prima lezione per le 20 imprese aderenti al progetto E-quality commerce, promosso dal Punto Nuova Impresa della Camera di commercio. Vediamo di cosa si tratta. Fare conoscere e fare applicare gli standard della qualità per il commercio elettronico ai siti web e di e-commerce: è questo l'obiettivo del Punto Nuova Impresa. In Italia sono quattro i principali standard per la certificazione del sito web: QWEB-mark gestita da Certicom-

merce; WebTrust gestita dall'Ordine dei Dottori Commercialisti; E-commerce quality mark gestito da I.S.E.C. (Istituto per lo Sviluppo del Commercio Elettronico); Web Trader, gestito da Altroconsumo.

Perché certificare il proprio sito? I vantaggi sono molti: maggiore visibilità in rete,

maggiore sicurezza per il consumatore, riconoscimento a livello nazionale e internazionale, processi sotto controllo, ottimizzazione di tempi e risorse nella

gestione del sito.

La certificazione del sito web è una forma di certificazione del processo di vendita attraverso il canale digitale e mira a ottimizzare qualitativamente le informazioni sui prodotti, sulle condizioni di vendita, sulle procedure di gestione del cliente e del processo di vendita, e a dare garanzia della sicurezza della struttura utilizzata per supportare le transazioni online e del trattamento dei dati personali dei clienti.

I siti finora certificati in

Italia, secondo l'uno o l'altro schema, sono esempi di notorietà presso i consumatori: conosciutissimi sono Esperia, Olio Carli, Direct, Chl, Ducat, BiztoB, E-family. Ma anche le piccole e medie imprese possono beneficiare dei vantaggi della certificazione e possono mettersi in competizione con questi colossi del web ponendosi sul loro stesso piano qualitativo.

Come? Seguendo dei corsi di formazione specifici per comprendere questi standard e usufruendo dell'as-

sistenza fornita dal Punto Nuova Impresa per risolvere i dubbi e i problemi legati all'applicazione degli standard al vostro sito. Il nostro progetto si rivolge a 20 imprese della provincia di Udine, che abbiano già un sito web o di commercio elettronico e che siano iscritte al Registro delle Imprese.

Il progetto prevede 30 ore di formazione, ripartite in 5 giornate, tra aprile e maggio. I contenuti del corso sono il web marketing, spiegato da Ettore Mazzitelli di Vivacità-Kataweb; aspetti fiscali del commercio elettronico, illustrati dal commercialista Stefano Capaccioli; aspetti legali del commercio elettronico, il-

lustrati dall'avvocato Matteo D'Argenio; aspetti tecnici del commercio elettronico, semplificati dall'ingegnere informatico Federico Zanetti; gli standard di qualità per il commercio elettronico, illustrati dal ricercatore Guido Nannariello. Il progetto mira ad accompagnare le imprese a capire gli standard di qualità per il commercio elettronico e ad applicarli al sito con l'assistenza dei docenti e degli operatori del Punto Nuova Impresa. Le adesioni al progetto, per entrare a fare parte di questo gruppo di 20 imprese, si sono chiuse il 4 aprile. Per informazioni dottoresse Urbani e Bearzotti, Punto Nuova Impresa.

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

### La Finmek restaura il "Martirio di S. Lorenzo"

Torna alla luce il Martirio di S. Lorenzo, la cinquecentesca opera di Gian Battista Grassi, attualmente custodita nel Museo Diocesano di Udine. Carlo Fulchir, l'imprenditore friulano a capo della Finmek, azienda di livello internazionale già sostenitrice di numerose iniziative culturali, ha infatti sponsorizzato l'intera opera di restauro della tela rispondendo così all'appello lanciato mesi or sono dalla parrocchia di San Lorenzo di Buia. L'opera risale al 1558 ed è stata realizzata da Gian Battista Grassi su commissione della Pieve di S. Lorenzo e della Confraternita di S. Nicolò. L'opera di manutenzione, che sarà realizzata da Lucio Zambon (responsa-

bile del laboratorio di restauro del Museo Diocesano di Udine), si presenta complessa e prevede saggi di pittura e di integrazione estetica, con l'intento di ottenere un risultato il più possibile fedele all'opera originale. Monsignor Emidio Goi, parroco della cappella di S. Lorenzo, nel ringraziare Carlo Fulchir, sottolinea il rilevante significato che il restauro dell'opera assume per l'intera comunità di Buia, da tempo alla ricerca di sostegno e appoggio nella realizzazione di questo importante progetto culturale.

### Colli, il Tocai non è l'unico nostro problema

La preoccupazione che il problema del Tocai friulano (o, meglio, del nome del Tocai) faccia passare in se-

condo piano altri problemi, per nulla secondari, del comparto viticolo regionale, è stata espressa dalla presidente del Consorzio Colli Orientali del Friuli, Ivana Adami. "È da molto tempo (il problema del nome del Tocai sta avviandosi ormai a compiere dieci anni) che i vignaioli friulani auspicano di trovare una soluzione alla vicenda. Oggi - dichiara Adami - dobbiamo registrare la preoccupazione, espressa da numerosi produttori e dei quali ho il dovere di farmi portavoce: cioè che tutta la pubblicità fatta a questa "querelle", senza peraltro registrare passi concreti in avanti, abbia anche il risultato di coprire lo scarso interesse del mondo politico regionale nei confronti del mondo viticolo".

Nel 1999 - continua la presidente dei Colli Orientali -, interpellati dall'allora presidente (oggi commissario) dell'Ersa, Bruno Pinat, i Consorzi chiesero che fosse registrato al Ministero delle Politiche agricole il nome "Friulano" come sinonimo del vitigno "Tocai friulano". Questa indicazione non ebbe però seguito, temendo - così almeno ci fu spiegato - che questo passo sarebbe potuto essere interpretato come un "cedimento" rispetto alla "linea della fermezza" che nel frattempo è stata intrapresa da chi governa la politica agricola regionale. "Il rischio è - continua la Adami - che si arrivi a un risultato sfavorevole (e le recenti dichiarazioni del premier Berlusconi non ci fanno essere ottimisti) senza aver

fatto nulla per arrivare alla fatidica scadenza del 2007 con un nuovo nome per il Tocai.

### La Mekfin di Fulchir compra dalla Marelli

La Mekfin del friulano Carlo Fulchir espande la propria attività raggiungendo un accordo con la Fiat per la cessione delle attività di Magneti Marelli Sistemi Elettronici Spa nel campo dell'elettronica per autoveicoli (quadri di bordo, in-board computers e telematica). La società, con sede a Padova, è presente in Friuli-Venezia Giulia con tre stabilimenti: Finmek Seima e Finmek Ronchi, localizzati rispettivamente a Tolmezzo (Ud) e a Ronchi dei Legionari (Go), che impiegano complessivamente 644 dipendenti, ai quali vanno aggiunti i

300 addetti della Telit di Sgonico (Ts), recentemente acquisita.

Mekfin, ottenute le necessarie autorizzazioni anti-trust, assumerà il controllo totalitario della Magneti Marelli Sistemi Elettronici Spa attraverso una società di nuova costituzione nella quale è previsto che la Fiat, con un investimento di 30 milioni di euro, assuma successivamente una partecipazione pari al 33%. Il valore dell'azienda è stato valutato nell'ordine dei 200 milioni di euro di cui circa 100 legati al raggiungimento di risultati di medio periodo.

Con questa acquisizione, Mekfin completa la propria strategia di sviluppo che la vede impegnata su quattro vettori per i quali ha costituito 4 Business Units.



# Gastronomia

Alla trattoria La Balotarie sul colle di Loneriaco di Tarcento

## Sapori tratti da ricette antiche per pietanze appetitose

di Bruno Peloi

Dal degradare del colle, il panorama è unico: l'occhio s'imbatte subito nella possente sagoma del Bernadia; più lontano sveltano le Prealpi Giulie; a valle gorgoglia il Torre, sopra al quale pare accovacciata la conca tarcentina: si possono contare le case del capoluogo, di Sedilis, di Coia, si scorgono i ruderi del ciscjelat Frangipane... Partendo da qui, le passeggiate e le escursioni primaverili sono quanto di meglio possa pretendere chi ama la natura. Ne citiamo due per tutte: Villanova delle Grotte e le Sorgenti dei Musi. Pochi minuti di automobile. Tutto questo partendo da Loneriaco di Tarcento, meta d'aprile del nostro percorso alla ricerca della ristorazione di qualità. Qui, sull'omonima collinetta, si

trova la trattoria La Balotarie. Il nome deriva dal recipiente in coccio, a forma di tulipano, e rivestito in filo di ferro, nel quale un tempo si lessavano la castagne frammiste a foglie d'alloro.

Titolare e anfitrione è Giuseppe Pividori, cultore delle tradizioni friulane, gastronomiche e no. Ai fornelli da un paio di mesi c'è uno chef appassionato e ricco di "mestiere" e di fantasia, Renato Romano. Dalla simbiosi tra le due personalità è nata una cucina che si rifà a ricette antiche, ma rivisitate con gusto moderno. Un mangiare sano con prodotti di stagione. Appetitoso e per nulla pesante. Per le cotture s'adopera soltanto olio extravergine d'oliva.

Se da un lato ci sono i piatti tradizionali dispo-



nibili tutto l'anno (filetti e costate di Chianina alla brace, per esempio), dall'altro il menù cambia ogni 20-25 giorni: tre volte almeno per stagione. Gli assaggi (un misto di 2-3 antipasti o 2-3 primi) sono una apprezzata caratteristica di cucina.

"In questo periodo - rac-

conta Giuseppe Pividori - c'è il risveglio della natura, con il trionfo di erbe e verdure: registriamo una forte richiesta di piatti con asparagi, sclopit (silene), urtizzons (bruscandoli) e misticanze varie. Di alto gradimento gli gnocchi alle ortiche e i tagliolini fatti in casa allo sclopit. In estate, fin da giugno largo ai funghi porcini (le cui infiorescenze sono in tavola già dall'ultima decade di maggio). I fiori di zucca gratinati, con porcini e olio tartufato, vanno per la maggiore. Col caldo più intenso, la richiesta si sposta sui piatti unici, in genere preparati con mozzarella di bufala o con burrata provenienti dalla Campania". "L'autunno - dice ancora Pividori - è la stagione più ricca. Con funghi, prepariamo antipasti, primi e secondi. Siamo specializzati poi nella selvaggina: deliziosi umidi di cinghiale, cervo, capriolo; ma anche beccacce e pernici, su ordinazione. C'è grande richiesta di saliscicia sgrassata a mano e

fatta saltare con aceto balsamico. Tradizionale la nostra brovada: la facciamo bollire e poi asciugare; quindi la condiamo con olio d'oliva ligure, pepe e sale: con il Pinot nero di Cencig è una meraviglia. D'inverno - conclude Pividori -, la zucca diventa regina, con gnocchi o paste fatte in casa. Tra le altre specialità più richieste: il filetto alla Sauris (avvolto nello speck di Wolf e profumato con ricotta affumicata) e il friulanissimo lidric cul poc, con le cicciole sgrassate, condito con aceto balsamico".

Se la cucina è quella della tradizione, la cantina non poteva non proporre vini della nostra terra. La "carta" elenca infatti soltanto i prodotti dei vigneron più rinomati del Friuli-Venezia Giulia. La selezione la fa personalmente Giuseppe Pividori. Di buon livello pure gli sfusi, per la gran parte provenienti da Savorgnano del Torre: Tocai, Chardonnay e Pinot tra i bianchi; Pinot nero, Cabernet, Merlot e Refosco tra i rossi.

Responsabile di cucina, come si diceva, è Renato Romano, coadiuvato da Glauco Suligoni. La sala la segue direttamente Giuseppe Pividori con gli aiuti imposti dalle circostanze. Molto ben calibrato il rapporto qualità prezzo: alla trattoria La Balotarie un pasto costa 20-22 euro a persona, bevande escluse. E anche questo spiega il buon successo che il locale coglie tra la clientela.

### La ricetta

**R**enato Romano, apprezzato chef della trattoria La Balotarie, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta primaverile, leggera, facile da eseguire: Cestino di patate-fieno con punte di asparagi e uova sode.

**Ingredienti** (per 4 persone): 2 patate di media grandezza; 12 asparagi (indifferentemente bianchi o verdi); 4 uova sode; aceto balsamico; olio extravergine d'oliva (l'ideale è quello ligure, poco acido e "gentile"); 4 ciuffi di gallinella o songino (ardielut); sale.

**Esecuzione.** Tagliare le patate a fieno, finissime, e immergerle in acqua fredda (se si friggono subito, meglio passarle in uno straccio umido). Dopo averli pelati e preparati, far bollire gli asparagi per circa 20 minuti, scolarli e passarli in acqua fredda. Preparare le uova sode. Per la cottura delle patate: friggerle in olio extravergine d'oliva - alla temperatura di 160-180 gradi, per renderle fragranti e croccanti -, salarle.

**Preparazione del piatto.** Deparvi l'ardielut ben aperto; posarvi sopra le patate fritte a mo' di nido. Tagliare a spicchi le uova e sistemarle a ventaglio sopra il nido. Incrociare gli asparagi a due a due, con le punte rivolte verso il centro della composizione. Salare le uova e condire con aceto balsamico le uova e gli asparagi. Sul tutto, versare un filo d'olio extravergine d'oliva. Abbinamento ideale vino Chardonnay, come quello di Sturm (Colli Orientali).



Giuseppe Pividori, da tipografo in un quotidiano a ristoratore

## "Abbiamo una clientela tranquilla, alla ricerca di buon cibo"

Di necessità virtù. È un motto che ben s'attaglia alla storia de La Balotarie. La famiglia Lorenzini (quella da cui proviene l'ex moglie di Giuseppe Pividori) diviene titolare della licenza alla fine del 1800. È la classica rivendita di coloniali, nel centro del paese, con la quale si fa fatica a campare. Al punto che, per fare la lira, nelle calde estati le forti braccia di quei friulani d'antico stampo sono costrette a murare la porta del locale per migrare nelle Germanie. D'inverno, giù di nuovo il muro e via coi nuovi magri commerci locali. Alla riapertura, a ogni avventore viene riconse-

gnato il proprio bicchiere messo accuratamente da parte. Sembra una favola...

Nel 1969, Pividori - che fa il tipografo al Messaggero Veneto e lavora quindi la notte - comincia a costruirsi una casetta sul colle della Balotarie, dove poter riposare di giorno con maggiore tranquillità. È l'involontaria svolta. Perché nel 1981 la licenza viene portata proprio nel buen retiro. La scelta è drastica: niente più osteria, meglio puntare sulla ristorazione. Si propone un mangiare semplice, con due piatti forti: il coniglio e l'anatra, cucinati in famiglia. Per garantire il massimo della privacy agli ospiti (non numero-

sissimi, al punto che gruppi di oltre 5-6 persone mettono in difficoltà la cucina), La Balotarie rinuncia anche al bar. Col 1997, la scelta è definitiva: Giuseppe Pividori punta alla ristorazione di qualità, affidando la responsabilità della cucina a chef professionisti.

Oggi, la trattoria dispone di tre sale: quella dei quadri ospita fino a 45 persone; quella del caminetto 30; la "mignon" altre 15. In totale 90 commensali, cui è garantito il massimo della riservatezza, data la distanza da tavolo a tavolo. Nella sala dei quadri, ci sono le allegorie di Loris Pasquali, l'ufficiale gentiluomo e generoso artista

che Chino Ermacora definì "Il pittore di Segnacco". Ma le pareti dell'intero locale sono impreziosite da altre opere di autori famosi: da Ceschia a Turrin, ad Anzil..., tele e affreschi con soggetti diversi, ma tutti importanti per rendere ancor più calorosa la sosta a La Balotarie.

"La nostra clientela - spiega Pividori - si può definire eterogenea, ma tranquilla. C'è la famiglia, c'è la coppietta, ma non mancano i gruppi di lavoro e la gente dello spettacolo. Tutti sono alla ricerca di buona cucina lontano dei rumori. E qui sono assecondati". La trattoria si trova a Loneriaco, sulla strada inter-

na Tricesimo-Tarcento, in via Natisone 22. Arrivati nella frazione della Perla del Friuli, c'è la segnaletica che porta in cima al colle, sino alla meta. La Balota-

rie chiude per turno di riposo il mercoledì sera e tutto il giovedì. Per prenotazioni e ulteriori informazioni, si può telefonare allo 0432 - 784088 - 783700.





# Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Al Portonat di San Daniele

## Se la mozzarella di bufala si sposa col delicato crudo di San Daniele

di Bruno Peloi

San Daniele è cittadina vivace e vivibile: qualcuno l'ha definita il più bel salotto del Friuli. La passeggiata è ogni volta una scoperta di qualcosa di allettante. Uno degli "angoli" più belli è di certo la via Garibaldi. Vi s'arriva scendendo dalla piazza del Duomo (guardando l'edificio sacro, sulla sinistra). Ci s'imbatta subito negli accoglienti portici. Sotto i quali, la raffinatezza degli esercizi commerciali è unica. A metà strada c'è la quattrocentesca chiesa di Sant'Antonio Abate. Con la facciata in pietra d'Istria, contiene i celeberrimi affreschi di Pellegrino da San Daniele: un insieme pittorico tanto importante da esser considerato, senza peccare d'irriverenza, la Cappella Sistina friulana.

Finita la via, si arriva in piazzetta Dante Alighieri. E qui compare un altro gioiello architettonico: la possente, antica porta di Tramontana, il cui arco è opera del Palladio. Oggi il "monumento" è conosciuto col nome di Portonat. Un nome che ci conduce a scoprire un punto di ristorazione del tutto particolare. Si chiama proprio Al Portonat ed è un'osteria spe-

cializzata nelle degustazioni.

È un ambiente ancor giovane. Nasce nel 1996, il 14 dicembre: e ogni anno, al cadere di questa data, vi si tiene una bella festa commemorativa. Lo fondano due socie: Alessandra De Rosa e Reginetta Minotto. Entrambe provengono da esperienze lavorative in prosciuttifici, con i quali partecipano a diverse fiere ed esposizioni, curandosi degli stand. Quando s'accorgono che il lavoro può farsi precario, danno una svolta alla loro vita. Alessandra è proprietaria dei muri - qui aveva sede la ferramenta Bianchi, gestita dal nonno -; la scelta di aprire un locale si fa dunque logica conseguenza. Una loro amica, l'architetto Laura Martinuzzi, cura ogni dettaglio della trasformazione. Nella sala si ricavano 45 comodi posti (badando alla qualità più che alla quantità). Per quanto concerne gli arredi e le finiture (lineria compresa), si privilegia il colore verde, usato in diverse tonalità, ma sempre rilassante.

Veniamo dunque alle degustazioni. "Noi - afferma Alessandra De Rosa - proponiamo in particolare pro-

sciutto crudo: non potrebbe essere diversamente, perché quello di San Daniele è il migliore del mondo. Ma usiamo anche tantissima mozzarella di bufala. La facciamo arrivare fresca, dalla Campania, due volte la settimana. Crudo e mozzarella, per esempio: abbinamento veramente azzeccato".

Da poco, l'osteria Al Portonat ha ottenuto anche la licenza di cucina. Ma Alessandra e Reginetta al momento non intendono ampliare troppo la loro attività. E dunque propongono soltanto primi piatti. Uno, molto semplice, che va per la maggiore, è rappresentato dai Tagliolini alla San Daniele: con panna fresca, cubetti di crudo, coperti da una fetta dello stesso prosciutto e guarniti con semi di papavero. Bello da vedere e delicato al palato, da consumarsi abbinandolo a un vino di buona struttura, come il Tocai del Ronco delle Betulle. Non mancano poi altre proposte: le verdure sott'olio selezionate; le gustose bruschette (con pomodori di Pachino e mozzarella, col gorgonzola e speck...); le insalate (al pollo, alla trota di Fighin...); i formaggi Montasio, freschi e



Alessandra De Rosa e Reginetta Minotto, titolari del Portonat

stagionati. Alessandra De Rosa è anche sommelier. La scelta dei vini spetta dunque a lei. In cantina, Al Portonat custodisce un'interessante selezione di prodotti regionali; naturalmente, non mancano importanti etichette nazionali e d'Oltralpe.

La cucina è curata in particolare da Reginetta, appassionata cuoca autodidatta, dotata tra l'altro di un'allegria coinvolgente. Sia ai fornelli sia tra i banchi, un aiuto particolare lo porta, con una grande espe-

rienza di ristorazione, Gianina Tosoni. La clientela del Portonat può definirsi di livello medio-alto. Qui, alla scoperta del mangiare semplice e gustoso, per il pranzo vengono diretti d'azienda, medici, impiegati, assicuratori, sportivi (come i cestisti della Snaidero). Più "intime" le cene: arrivano le famiglie, gli amici o le coppie. Tutti alla ricerca di un desinare soft, reso ancor più piacevole dalla musica della filodiffusione in sottofondo. Ogni ospite può lascia-

re la propria dedica su appositi registri-raccoglitori che Alessandra e Reginetta custodiscono con comprensibile orgoglio. Per un pasto, Al Portonat si spendono mediamente 18-20 euro, bevande escluse. Il locale tiene chiuso il giovedì per turno di riposo. Per essere sicuri di trovare posto, sempre meglio telefonare allo 0432 - 940880 (anche fax), oppure avvalersi della posta elettronica: [alportonat@libero.it](mailto:alportonat@libero.it). Il sito internet è [www.infosandaniele.com/alportonat](http://www.infosandaniele.com/alportonat).

## L'angolo dell'editoria friulana

### I friulani e la Grande guerra

di Silvano Bertossi

«L'uomo esiste solo nella lotta, l'uomo vive solo se rischia la morte». «Chi fu colui che per primo inventò le terribili spade? Quanto fu spietato, quanto davvero inumano!» Questi due pensieri, il primo di Drieu de la Rochelle e il secondo di Tibullo, in palese contrasto

fra loro, rispecchiano quello che gli uomini pensano della guerra. Per qualcuno il combattimento, la battaglia, la lotta contro i propri simili è una forma di esaltazione, un sentirsi vivi solo rischiando la vita. Per altri, e sono certamente i più saggi, quelli che vogliono vivere in pace accanto ai propri cari, la guerra è un grande male che non porta alcun vantaggio, ma solo dolori e distruzioni. Purtroppo questi ultimi, pur essendo in maggior numero, non possono nulla contro i fanatici guerrafondai a meno di non... dichiarare loro guerra!

Sulle guerre si è sempre scritto molto.

Gli storici ne hanno raccontato le vicende, hanno cercato di capire le cause che le hanno scatenate, di raccontarne le vicende, i drammi. Qualcuno ha parlato di tutti i fronti, altri hanno preso in considerazione solo determinate zone. Fra questi ultimi c'è Antonio De Cillia che ha pubblicato, proprio di recente, "I friulani e la Grande guerra", in cui si propone di tracciare un quadro globale di quella tragica prova che ha coinvolto un'intera popolazione e di dare conto di come essa abbia fatto fronte a questa esperienza. Il Friuli è sempre stato terra di conflitti, ma i ricordi di quella che è stata chiamata la Grande guerra sono incancellabili. Sui campi di battaglia del Friuli i caduti sono stati innumerevoli. A testimoniarlo ci sono i grandi ossari di Redipuglia, di Timau, di Udine e il fatto che proprio nella Basilica di Aquileia furono raccolte le salme dei soldati scon-

sciuti, fra cui fu scelto quello che, poi, è stato tumulato nell'Altare della Patria a Roma. Ma non solo i soldati hanno sofferto e sono morti. Anche la popolazione civile ha dovuto sopportare privazioni, requisizioni, fame. Proprio sulle vicende che hanno coinvolto i civili, De Cillia ha puntato le sue attenzioni.

"La nostra regione ha recitato un importante ruolo nella storia d'Italia - scrive l'autore nell'introduzione - e ho pensato che fosse utile rivedere tali avvenimenti, richiamando dall'oblio i pensieri e i sentimenti dei contemporanei, sia di qua che di là del Judrio, confrontandoli con quanto se ne scrive oggi. Notizie sparse su decine e decine di pubblicazioni, per lo più dimenticate negli scaffali delle biblioteche cittadine; centinaia di articoli sui giornali locali e nazionali; numerosi diari tenuti da parroci e da privati; una folla di documenti sepolti negli

archivi, nazionali e locali, statali, comunali e parrocchiali". E per quanto riguarda la reazione della popolazione civile scrive: "La maggioranza della gente friulana non voleva la guerra, ma ne ha sopportato pazientemente le conseguenze, secolarmente abituata a far fronte con coraggio alle sciagure provocate dagli uomini e imposte dalla natura. Non sono mancati anche da noi fenomeni di speculazione, di sciacallaggio e pure di vigliaccheria. Ma è prevalsa di gran lunga la silenziosa e paziente sopportazione della realtà, fatta di lutti, di pericoli e di disagi, in particolar modo dopo Caporetto, sia tra i profughi che tra i rimasti".



Udine, Piazza Contarena durante l'invasione

Il libro di De Cillia comincia prendendo in esame il problema della "porta aperta" prima della Grande guerra, tracciando un quadro politico di quel periodo, narrando le vicende degli anni di guerra, e si conclude con il capitolo "Verso la dittatura" che già introduce a quella che fu, purtroppo, la seconda guerra mondiale.



Giornali dell'epoca

# Industria

Convegno a palazzo Torriani con Nicola Tognana, vice-presidente di Confindustria

## Ambiente, energia e infrastrutture centrali per lo sviluppo delle imprese

**“A**mbiente, energia e infrastrutture sono divenuti centrali per lo sviluppo e la competitività delle imprese.

Per la loro trasversalità interessano il sistema industriale nel suo complesso, necessitando sempre più di un'azione di rappresentanza forte, coordinata e univoca”. Parole di Giuseppe Morandini, presidente regionale di quel Comitato piccola industria della Federazione industriale del Friuli-Venezia Giulia che ha organizzato a Palazzo Torriani un apposito incontro per illustrare l'impegno che Confindustria ha sviluppato sulle tre tematiche assieme alle strutture territoriali nella logica di “fare quadrato”. Prova ne è che sono intervenuti al convegno anche il vice-presidente di Confindustria Nicola Tognana con tre dei suoi più diretti collaboratori dell'Area competi-



Morandini, Tognana, Paiato e Luci alla conferenza stampa

tività (Massimo Beccarello, Giancarlo Coccia e Giuseppe Mele); il presidente dell'Assindustria friulana Adalberto Valduga e il presidente del Comitato piccola industria friulano Adriano Luci.

Nel suo intervento, Morandini ha portato alcuni spunti di riflessione

alla discussione elogiando l'operato dei Consorzi tra imprese per abbattere i costi dell'energia elettrica; proponendo il riordino della normativa ambientale; auspicando uno strumento programmatico regionale che elimini le incompatibilità fra attività di produzione e

insediamenti abitativi e che colmi le carenze di viabilità all'interno dei distretti industriali e i relativi collegamenti con il resto del territorio.

Tutte priorità di cui si è fatto portavoce anche Valduga che ha sottolineato come tutte le aziende friulane siano

oramai sensibili alle problematiche ambientali: “Intervenire sull'ambiente è essenziale per lo sviluppo dell'impresa” - ha detto il presidente dell'Assindustria che si è pure dichiarato deluso della “falsa” liberalizzazione del mercato dell'energia e ha rilanciato le aspettative dell'Associazione sul riordino della legge per l'area di confine anche in relazione ai necessari interventi infrastrutturali di collegamento verso l'Est.

Dal canto suo, Tognana, promotore del progetto “Ecoimpresa” finalizzato a far crescere

mente, ha spaziato a tutto campo sulla politica industriale di Confindustria. “C'è necessità - ha evidenziato - di cambiare modello di sviluppo: il Nord-Est ha bisogno di puntare soprattutto sulle imprese ad alto valore aggiunto”. Poi ha elencato le riforme di cui il Paese ha bisogno per restare competitivo: dal mercato del lavoro al sistema pensionistico, dal fisco al mercato dell'energia. “Su tutti questi punti - ha rimarcato Tognana - stiamo ancora aspettando che il Governo mantenga le sue promesse di cambiamento”.

Al termine del dibattito è stato Adriano Luci a concludere i lavori del convegno. Il suo è stato un accorato appello affinché il dialogo tra pubblica amministrazione e impresa, in tema di reati ambientali, sia incentrato, senza preconcetti o criminalizzazioni a priori, sulla sostanza e non sulla forma.

**«Tognana: puntare sulle imprese ad alto valore aggiunto»**

in modo esponenziale il numero di aziende certificate ambiental-

Il vicepresidente Bernardino Ceccarelli lo ha presentato all'Api di Udine

## Ecco il marchio Cespèd-Sutes

**B**ernardino Ceccarelli, vicepresidente dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine ha presentato una delle aziende più significative nel settore delle spedizioni internazionali che riunisce due grandi marchi come Cespèd e Sutes che dal mese di gennaio hanno dato vita ad un'unica realtà. È il risultato della globalizzazione del mercato - ha continuato Ceccarelli - e della necessità che le nostre aziende crescano per battere la concorrenza che in questo caso sta in Paesi come la Germania e l'Olanda che sul piano trasportistico sono primi in Europa.

Va dato merito a Rodolfo Flebus e a Giorgio Flego per la Cespèd di essersi saputo proporre come partner di una operazione molto complessa e a Ludovico Cataruzzi e a Damiano Forasacco per la Sutes di aver accettato un partner italiano rispetto alle diverse offerte di altri partners stranieri. Dall'operazione Cespèd-Sutes ha preso avvio decollato una realtà che porta a un servizio trasportistico di livello internazionale di altissima pro-

fessionalità che sicuramente saprà supportare il sistema economico friulano sul versante della logistica che qui da noi deve compiere ancora i primi passi.

**«150 mezzi di trasporto e 200 collaboratori»**

Rodolfo Flebus ha messo in evidenza la potenzialità di Cespèd che all'unificazione dei due marchi Cespèd e Sutes organizza 150 mezzi di trasporto, 20.000 metri quadrati di magazzino, 70 corrispondenti nel mondo, 7 sedi nel Triveneto, 200 collaboratori. Nel 2001 - ha continuato Flebus - alle due aziende sono state affidate oltre 200 mila spedizioni per 500 mila tonnellate di merce con noli fatturati per 50 milioni di euro corrispondenti a 100 miliardi di vecchie lire. Cespèd in tempi brevissimi è riuscita a chiudere un'operazione di acquisto dei rami spedizioni, trasporti e logistica della Sutes che vanno a integrare l'attivi-

tà tipica di Cespèd. Un'operazione che di fatto allarga l'operatività Cespèd con lo scopo di migliorare i servizi resi alla clientela.

Cespèd ha mantenuto in organico tutti i dipendenti ex Sutes che si sono integrati con i dipendenti Cespèd e ne è derivata una forza lavoro particolarmente dinamica, la cui età media è di 30 anni, e questa è la base da cui cominciare la nuova avventura. Il passaggio sulle risorse umane è stato forse quello più delicato - ha aggiunto Flebus - perché l'intenzione di Cespèd è stata quella di mantenere un clima favorevole all'integrazione assicurando a tutti i dipendenti che in Cespèd avrebbero trovato le migliori condizioni per la rinnovata attività. L'operazione Cespèd-Sutes è un'operazione che è frutto della globalizzazione e intende rispondere alle richieste più particolari del mercato.

Globalizzazione ha significato anche - ha continuato Flebus - intrattenere rapporti e accreditarsi con una clientela straniera che poteva guardare con scetticismo a questa operazione. Un biglietto di vi-

sita con un nuovo marchio molto più pesante e una chiave di accesso che sicuramente potrà aprire a una clientela internazionale molto vasta. Per Cespèd, l'operazione con Sutes è un punto di partenza molto importante, ma vuole essere l'inizio di una attività volta a conquistare fette sempre più larghe di mer-

cato. Flebus ritiene che lo slogan che si può coniare al termine di questa operazione è “Cespèd-Sutes può portare tutto e dappertutto”.

Grandi attese per Cespèd-Sutes Blu che è la joint-venture con il network Jas che gestisce i traffici marittimi ed aerei del gruppo, che consentirà quindi anche la con-

segna nei luoghi più lontani e in tempi decisamente brevi. Un'altra aspettativa forte è data dalla presenza in Romania e in Austria, due mercati questi che allargheranno la sfera di attività sui mercati dell'Est europeo. Nell'immediato futuro dovrà continuare il processo di integrazione tra le due realtà.



Flego, Flebus, Ceccarelli e il direttore dell'Api Perini

# Commercio

Va ridisegnato il sistema di norme che regola il mercato del lavoro

## Ferri (Ascom), l'articolo 18 è un falso problema

I settori del commercio e del turismo, il cui tessuto economico è formato essenzialmente da piccole imprese, sono sfiorati marginalmente dalle problematiche connesse all'articolo 18 dello Statuto dei lavoratori.

«È ovvio, trattandosi per la maggior parte di aziende il cui numero di dipendenti è ben al di sotto dei 16 previsti dalla legge per la sua applicazione - conferma Claudio Ferri, presidente dell'Unione regionale del Commercio del Turismo e dei Servizi -, non c'è un coinvolgimento diretto nell'attuale querelle, ma questo non significa che il comparto sia indifferente al tema della flessibilità e della necessità di nuove forme contrattuali, anzi».

Molto pacato nei toni, ma estremamente chiaro per quanto riguarda la posi-



Claudio Ferri

zione dell'Ascom in materia di mercato del lavoro, Claudio Ferri parte da un punto incontrovertibile, l'arretratezza del mercato del lavoro in Italia, per sviluppare alcune riflessioni.

**Siamo davvero così indietro, presidente Ferri?**

«Non c'è dubbio. A cominciare proprio dalla flessibilità, che in Italia è pra-

ticamente inesistente, per proseguire poi con il gap, ancora troppo elevato, fra tasso di occupazione maschile e femminile (nel Nord-Est lavora 1 donna su 2), un sistema formativo inadeguato e un tasso medio di occupazione ben lontano da quel 70% che rappresenta la media europea, per non parlare del 72% della Gran Bretagna e del 74% degli Stati Uniti».

«È indubbio che una riforma complessiva, in grado di riorganizzare tutto il sistema, mettendoci al passo con gli altri Paesi, non è più rinviabile. Quanto all'articolo 18, in sé e per sé, non credo rappresenti la soluzione e in ogni caso devo ammettere che la questione è stata posta in modo piuttosto maldestro».

**Cioè?**

«Non è mai stato spiegato nei dettagli cosa signifi-

ca rivedere l'articolo, in quali situazioni questa revisione possa portare dei cambiamenti, in quali altre invece non comporti alcuna ricaduta».

**«Recuperare il gap che divide l'Italia dagli altri Paesi»**

Insomma, si è lasciato buon gioco al sindacato che, agitando lo spauracchio dei licenziamenti senza nessun tipo di controllo, ne ha fatto il suo cavallo di battaglia. Pochi, e sottovoce, hanno fatto presente che una proposta in tal senso era stata già presentata dal

Cnel nel 1985, proprio in considerazione del fatto che le condizioni del mercato del lavoro erano profondamente cambiate».

**Lei quindi è favorevole a una revisione?**

«Io sono favorevole a un dialogo serio e costruttivo che comprenda, come ho detto, tutti gli aspetti del mercato del lavoro. Credo che l'idea di ripartire dal Libro Bianco sia un buon punto di partenza. Esaminiamo le proposte relative all'istituzione di strumenti nuovi, dal contratto intermittente a quello a progetto, da nuove formule di part-time (che per il nostro settore sono molto importanti) fino al contratto individuale per certe qualifiche particolari».

**È un modello di flessibilità europeo insomma quello al quale lei guarda con favore?**

«Esattamente. Perché è con i Paesi d'Europa che dobbiamo confrontarci, compresi quelli in lista d'attesa. Nessuno, sia chiaro, vuole mettere in discussione né la sicurezza del posto di lavoro né le garanzie acquisite».

Si tratta piuttosto di consentire, a chi queste garanzie non le ha, di poterle usufruire, in modo adeguato. È questo, a mio parere, ciò che il sindacato non ha capito, una non comprensione che ha portato a uno scontro esasperato, pericoloso per il Paese. Per questo ritengo che il dialogo debba riprendere, senza posizioni preconcepite, ma partendo dal presupposto che l'Italia deve crescere per mantenersi competitiva e per mantenere quel ruolo che ha così faticosamente conquistato».

Un angolo di tradizione nel traffico cittadino

## I vini Doc del Friuli ai Barnabiti di Udine

Le ampie vetrate volutamente sgombrano di tendine: così l'ospite può guardare l'ampio piazzale nel brulicare del suo via vai quotidiano e il viandante ha l'opportunità di gettare lo sguardo tra quelle pareti antiche, ricche di storia. La sera, poi, «l'atmosfera» è ancor più soft, con le candele - unico mezzo d'illuminazione - accese su ogni tavolo. Questo e altro è l'Osteria Ai Barnabiti, in piazza Garibaldi, a Udine. Il locale sorge oggi dove un tempo c'era la chiesina di Santa Croce, con annesso istituto di pie donne del Terz'ordine francescano, con educandato femminile. In alcune case dell'adiacente via Cussignacco si possono intravedere ancora le tracce delle antiche strutture a portico. La chiesa di Santa

Croce fu demolita nel 1811, dopo le leggi napoleoniche.

I padri Barnabiti - ecco spiegato il nome dell'Osteria - costituirono qui (nel 1676) una specie di centro studi ante litteram. E la municipalità udinese di ciò fu grata, al punto da dedicare loro il nome dello slargo. La piazza portò il nome dei Barnabiti fino al sesto decennio del XIX secolo, quando fu intitolata all'Eroe dei Due Mondi. E qui Garibaldi, arrivando in carrozza dalla stazione ferroviaria, tenne un discorso alla folla acclamante: era il 1 marzo 1867.

La storia che c'interessa è però più recente. Comincia nel 1998, quando Giuseppe Penz (quattro anni d'esperienza al pub Manhattan di Gonars) e Laura Rigo decidono d'inventare

qualcosa di nuovo per la Udine che vuole star bene a tavola, ma senza impegnare né troppo tempo né soprattutto troppo denaro. Nasce così l'Osteria Ai Barnabiti, con tanto di nome registrato alla Cciaa. Ambiente per certi aspetti unico: niente luci, appunto; mobili antichi d'arte povera, in mezzo ai quali spiccano anche un confessionale e un'acquasantiera a ricordare il tempo che fu. La clientela è in costante aumento. Segno che gradisce questo modo nuovo di fare ristorazione. E, con la tanta gente, alla fine, ritrova vitalità, oltre allo stabile, anche l'intera piazza.

Da Giuseppe e Laura si può cercare ristoro in tutte le ore della giornata. Già al mattino si può fare una colazione-buffet con pane tostato, marmellate e varie torte caserecce. Oppure, per chi ama affettati e formaggi, ci sono i panini mignon farciti. Naturalmente, i tradizionalisti trovano... brioche per i loro denti, con caffè e cappuccino.

Nella tarda mattinata, spazio agli aperitivi («el tajeto» in primis) e alle stuzzicanti tartine. Quando arriva

l'ora di pranzo, l'attività Ai Barnabiti si fa frenetica. La trentina di posti va a ruba. Per la gran parte, gli avventori - come si diceva - non hanno molto tempo disponibile: si tratta di giovani yuppie, avvocati (lì, a due passi, c'è il tribunale), giornalisti e professionisti in genere. Le proposte sono dunque mirate al tipo di clientela.

Richiesta e offerta trovano perciò un ideale punto d'incontro nei piatti freddi: un tipo di pasta (varia ogni giorno), le torte fatte in casa e le «insalatone» preparate espresso da Laura.

**«Un tempo qui sorgeva una chiesa e un centro studi»**

«In questo momento - dice la padrona di casa - vanno forte quella denominata All'antica, costituita da elementi poveri ma saporiti, come insalata, valeriana, mele e mais. Oppure quella Alla bufala: con mozza-



Amoroso, Causio e Jorginho Ai Barnabiti

rella, tonno, pomodori di Pachino, olive e insalata. Ci sono poi - conclude Laura - i piatti composti. Anche qui cose semplici e genuine. Due esempi su tutti: le classiche pere con il formaggio e il prosciutto di spalla cotto nel pane. Quest'ultimo lo serviamo ancor caldo, con cren e rucola: sta ottenendo un alto gradimento».

Nel pomeriggio - sempre accompagnati dai vini friulani -, gustosi crostini, o specialità quotidiane, come la mortadella tagliata a cubetti, gli affettati, il lardo, i formaggi... Non di rado, ai tavoli s'accomodano anche eleganti signore a fare pèndant alla gioventù più frettolosa. Naturalmente, la sera si replica.

La cantina è curata direttamente da Giuseppe. I

fornitori sono diversificati in base alle zone di produzione del vino: Colli Orientali, Grave, Collio, con una grande selezione di «sfusi». Evidentemente le proposte sono gradite dai raffinati palati udinesi, perché Ai Barnabiti se ne vanno parecchie damigiane ogni mese.

Nonostante la gran ressa che sovente si registra al bancone di mescita e ai tavoli, Giuseppe e Laura garantiscono un servizio efficiente. Il prezzo per un pasto veloce è alla portata di tutti: dieci euro all'incirca (20.000 lire), bevande incluse. Il locale chiude la domenica per turno di riposo. Se s'intende prenotare, il numero telefonico è 338 - 3936214.

Bruno Peloi



Driussi consegna la targa del Comitato a Penz e a Rigo

# Agricoltura

L'impresa agricola ha bisogno di una cooperazione efficiente

## Coldiretti, Rigonat presidente eletto direttamente dall'assemblea

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: "E' ormai prossima - ha detto il presidente Roberto Rigonat, che è stato riconfermato alla guida del più importante sindacato agricolo con i suoi 19.380 soci - l'aggregazione di Lat-terie Friulane e della co-

operativa Medio-Tagliamento. Purtroppo - ha però aggiunto -, giunge con 10 anni di ritardo e quel che è peggio è che è l'unica 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 prodotti attraverso le strutture cooperative". Le dichiarazioni sono state fatte nel corso dell'assemblea provinciale della Coldiretti che si è svolta sabato 9 marzo. Assemblea che è



Roberto Rigonat

stata preceduta dalle assemblee di sezione che hanno coinvolto oltre 19.000 soci che hanno eletto i 137 presidenti di sezione. Nel corso dei lavori, 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 lo donne Col-

diretti, 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 Dentese, presidente del Consorzio Ledra Tagliamento e della zona di Palmanova, Pierina Alessio, presidente di Aprolica, Alessandro Comelli, presidente di Terranostra, Milo Geremia, per l'ortifruttiltura e presidente di Latisana, Gianpietro Tomat, presidente della Carnia, Graziano Zanella, 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 difendere 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 Col diretti, Claudio Filipuzzi, che ha sollecitato i coltivatori a non temere le nuove varietà e le nuove colture, a ricercare alleanze con il Veneto e 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 area di confine diventi solo 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'assessore 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".

Fra i presenti, i consiglieri regionali Ennio Vanin, Danilo Narduzzi, Adino Cisolino, il direttore regionale di Coldiretti Oliviero Della Picca, il presidente dell'Uapi Carlo Faleschini.

A rischio l'aumento della pensione minima per i coltivatori

## Giovanni Zof guida i pensionati Coldiretti

Il 2002 è l'anno di rinnovo delle cariche per l'associazione pensionati della Coldiretti di Udine che si è recentemente riunita in assemblea provinciale nel Consorzio agrario di Orgnano di Basiliano per eleggere il nuovo consiglio direttivo. Dopo le riunioni zonali in cui quasi 500 associati hanno nominato 53 rappresentanti di zona, l'assemblea provinciale ha eletto il nuovo consiglio direttivo, di cui fanno parte 40 membri, che a sua volta ha riconfermato per altri

quattro anni Giovanni Zof alla guida dell'associazione come presidente, Giovanni Listuzzi e Mentana Manazzone come vice-presidenti e i componenti di giunta Ciro Toch e Marcantonio Scaini. "La nostra è una categoria di pensionati al minimo - ha sottolineato Zof nel corso dell'assemblea -, che raccoglie oltre 14.000 deleghe di pensione nella provincia di Udine. Di queste, oltre 5.300 rinnovano annualmente la tessera dell'Associazione. Sappiamo quanta importanza abbiano que-

ste deleghe per la nostra rappresentatività e per la forza che possiamo esprimere a livello locale e nazionale. Per questo si è lavorato molto per assicurare una sempre più capillare sottoscrizione".

"Le sfide che ci attendono - ha proseguito il presidente Zof - richiedono un lavoro comune. È stato promosso dalla Confederazione il progetto dell'area sociale che esige una fattiva collaborazione tra pensionati, giovani, donne imprenditrici. La legge Turco prevede che tutto il siste-

ma assistenziale sia progettato e deciso a livello di enti locali con la partecipazione delle forze sociali. Noi che rappresentiamo il mondo rurale non possiamo essere assenti nei nostri Comuni. Valido esempio di tenace lavoro con amministratori locali e regionali è quello del Capla che sta lottando per una attuazione integrale meno burocratica, più semplice ed efficace della legge regionale di assistenza agli anziani".

Giovanni Zof ha accennato anche a uno dei pro-

blemi che più preoccupano i pensionati di Coldiretti: l'aumento della pensione a 516,46 euro che ha creato grande aspettativa tra coloro che percepiscono il trattamento minimo. "Saranno pochi - ha sottolineato Zof - coloro che nella categoria dei coltivatori diretti avranno diritto al tanto atteso aumento, perché anche una minima parte di terreno agricolo, seppure incolto, può determinare il superamento del reddito previsto. I cittadini che non hanno versato contributi otterranno il milione al mese



Giovanni Zof

e coloro che hanno lavorato e pagato, se in prima fascia, continueranno a percepire la pensione minima senza maggiorazione. Ci sembra che l'azione della Confederazione su questo tema sia stata debole e poco coraggiosa.

"No agli Ogm, sì all'agricoltura di qualità e ai prodotti tipici"

## Gortani alla guida del Movimento giovanile

"Dobbiamo puntare su un'agricoltura di qualità, rispettosa dell'ambiente, mirata alla valorizzazione delle produ-

zioni tipiche. Noi giovani siamo nettamente contrari all'introduzione degli Ogm, almeno fino a quando non sarà dimostrato che non creano danni né all'am-

biente né all'uomo". Queste le prime parole di Pietro Gortani, neo-eletto delegato provinciale del Movimento giovanile di Coldiretti, a conclusione dell'assemblea svoltasi domenica 17 marzo nella sala convegni della Camera di commercio di Udine per il rinnovo delle cariche del comitato provinciale Movimento giovanile per i prossimi quattro anni. Oltre al delegato provinciale sono stati eletti anche i 42 membri del comitato che rappresentano tutte le 12 zone della provincia. "I giovani devono impegnarsi in prima linea per una produzione

di qualità - ha sottolineato Gortani, che gestisce con la famiglia un'azienda zootecnica a Santa Maria della Longa -, selezionando e tutelando i prodotti tipici e di nicchia, sviluppando la cooperazione tra le aziende. Per raggiungere questi obiettivi, centrale è il ruolo della formazione e della corretta informazione. L'importanza della formazione e dell'informazione è stata ribadita più volte anche dal delegato provinciale uscente, Stefano Michelutti, che ha tracciato un bilancio del mandato appena concluso. Il comitato provinciale, che ha lavorato con me in que-

sti quattro anni, ha gettato le basi per un rinnovamento radicale. I molti progetti avviati con il Movimento giovanile, come la partecipazione a Campagna Amica, Agritour, Telethon, Sigla, Progetto scuola e gli incontri territoriali con i giovani delle 12 zone, ci hanno fatto capire quanto è necessario collaborare e promuovere idee innovative". Nel corso dell'assemblea, Annamaria Colanera, da pochi mesi eletta delegato nazionale del Mg, ha confermato l'importanza della presenza dei giovani per la rigenerazione dell'agricoltura nel rispet-

to dell'ambiente. Nel corso dell'incontro, sono intervenuti il presidente della Cciaa Enrico Bertossi, il presidente provinciale di Coldiretti Roberto Rigonat e il direttore provinciale di Coldiretti, Mauro Donda. Hanno portato i loro saluti all'assemblea, inoltre, il delegato regionale Mg, Davide De Munari, il presidente del Club 3P, Ivano Mondini, Loreta Nascivera, del Cifem, e il consulente ecclesiastico provinciale di Col diretti, don Gianni Molinari. Erano presenti Antonio Ciotta, segretario nazionale del Movimento giovanile, Antonio Buso, segretario regionale Mg, Patrizia Bomben, rappresentante del Cifem di Pordenone e membro del Cifem regionale.



Mondini, Colanera, Rigonat e Michelutti

# Artigianato

Teatro Verdi gremito a Codroipo per San Giuseppe Artigiano

## Faleschini: adesso la Regione approvi la legge sui Cat

“Il pubblico si liberi delle funzioni (certificazioni, servizi e controlli) che sono in grado di fare i privati, nel rispetto del principio di sussidiarietà. La Regione, in quest'ottica, approvi subito la legge (e i regolamenti attuativi) sui Cat (i centri di assistenza tecnica e fiscale) previsti dalla legge nazionale, attivi in molte regioni d'Italia ma non ancora in Fvg, legge che consente ai privati di sostituirsi al pubblico, liberando quest'ultimo di incombenze e di compiti che gli impediscono di concentrarsi sull'elaborazione delle linee politiche programmatiche e nel controllo”. Lo ha sollecitato il presidente dell'Uapi di Udine, Carlo Faleschini, intervenendo il 17 marzo scorso a Codroipo alla giornata di San Giuseppe Artigiano nel corso della quale,

in un teatro Verdi gremito, sono stati consegnati riconoscimenti a 45 fra imprenditori artigiani e loro collaboratori. Faleschini ha inoltre denunciato la mancanza ormai cronica di manodopera, specializzata e no, e la necessità di arrivare quanto prima a una semplificazione normativa.

Un aspetto, quest'ultimo, sul quale pronta è stata la replica dell'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano che ha ricordato lo sforzo compiuto dalla Regione nell'elaborazione di un testo unico per l'artigianato.

Terminati i brevissimi interventi, la mattina è stata concentrata nella consegna degli attestati. È stato uno dei volti più amati dal pubblico televisivo, Maria Giovanna Elmi, a chiamare sul palco gli imprenditori, leggendo un breve pro-



filo di ognuno di loro. Le premiazioni sono state alternate dalle esibizioni del Coro Polifonico di Codroipo, diretto dal maestro Elisa Ulian, che ha proposto una scelta di brani tratti dal suo vasto repertorio. La giornata è cominciata alle

10 con la celebrazione della Santa Messa nella chiesa parrocchiale di Codroipo, officiata da monsignor Giulio Gherbezza, vicario generale dell'Arcidiocesi di Udine.

Molte le autorità presenti. Dal sindaco di Co-

droipo Vittorino Boem al presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi al presidente della Coldiretti Roberto Rigonat. Nutrita la pattuglia dei consiglieri regionali: Adino Cislino, Roberto Asquini, Bruno Di Natale, Ennio

Vanin, Gualtiero Stefanoni. Molti i sindaci presenti: di Sedegliano Corrado Olivo, di Camino al Tagliamento Emilio Gregori, di Varmo Paolo Berlasso, il vicesindaco di Codroipo Amo Massotti e l'assessore all'artigianato di Codroipo Fabrizio Forgiarini, i consiglieri provinciali Maria Grazia Coianis e Fausto Degnanutti. Nutrita anche la presenza di dirigenti artigiani, a cominciare dal vicepresidente nazionale di Confartigianato, Tullio Uez.

Fra i presenti, il presidente di zona di Codroipo dell'Uapi Giovanna Cinelli, il presidente onorario dell'Uapi Beppino Della Mora, i vicepresidenti provinciali Pietro Botti, Graziano Tilatti, Sergio Zanirato, il direttore dell'Uapi Bruno Pivetta, il presidente di Confartigianato servizi Roberto Mestroni.

## Sono già 13 le aziende qualificate Soa grazie all'Unione Artigiani di Udine

Sono già 13 le aziende associate all'Unione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Udine che hanno ottenuto la qualificazione Soa grazie alla collaborazione e al supporto degli uffici dell'associazione.

Lo annuncia il vicepresidente Graziano Tilatti, il quale spiega che, dal 1°

gennaio 2002, tutte le imprese che intendono partecipare a gare d'appalto di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro devono essere in possesso dell'attestazione Soa.

E, proprio per soddisfare le esigenze delle imprese associate, l'Uapi ha attivato uno specifico servizio,

come avveniva per l'Albo Nazionale dei Costruttori, che consente di avere informazioni e assistenza per la preparazione delle pratiche di qualificazione attraverso le Soa (Società organismi di attestazione). “Un servizio - ha concluso Tilatti - che ha prodotto risultati positivi visto che sono già

13 le imprese in possesso dell'attestazione”. Ecco le. **Al. Bo. Snc**, di San Giorgio di Nogaro, produzione e installazione serramenti; **Gianfranco Campaner**, di Porpetto, installazione di impianti elettrici; **Co.Ge.P. di Renato Paschini**, di Tolmezzo, impresa di costruzioni; **F.lli Bertolut-**

**ti Snc**, di Faedis, produzione e installazione serramenti; **F.lli Gerussi Snc**, di Tarcento, impresa di costruzioni; **F.lli Stafetta Snc**, di Udine, impresa di costruzioni; **Gem Srl**, di Udine, costruzione impianti di incenerimento e crematori; **Idrocolor Snc**, di Tavagnacco, costruzione impianti sol-

levamento e pompaggio; **Celio Paron**, di Latisana, impresa di costruzioni; **Giuliano Quadriglio**, di Fagagna, installazione di impianti termoidraulici e gasdotti; **Luciano Riva**, di Pasian di Prato, installazione di impianti elettrici; **Seretti Serramenti Snc**, di San Giorgio di Nogaro, produzione e installazione di serramenti; **Tecnoscavi Srl**, di Latisana, impresa di costruzioni; **Lino Venucci Srl**, di Tarcento, impresa di costruzioni.

Il capocategoria degli elettricisti, Nonino, ne annuncia uno nuovo

## Concluso il terzo corso Uapi

Si è concluso il terzo corso di formazione per lo “Svolgimento di lavori elettrici fuori tensione e in prossimità (in alta tensione e bassa tensione) e sotto tensione (in bassa tensione)” organizzato dall'Uapi di Udine in

collaborazione con Fnaai Confartigianato e Cei. Soddisfazione, per la partecipazione e la qualità degli insegnamenti (docente è stato il perito industriale Tullio Contessi di Gemona, validato dal Cei), è stata espressa dal capocategoria

degli elettricisti dell'Uapi, Daniele Nonino. Il quale ha poi ricordato che il corso è stato frequentato con esito positivo da 27 persone (in aggiunta alla cinquantina dei primi due corsi) e che l'Uapi sta già lavorando per organizzare un nuovo corso,

il quarto, aperto anche ai non iscritti all'Unione e in programma per le prime settimane di aprile.

La necessità di organizzare un nuovo corso è emersa sia al fine di soddisfare le ulteriori richieste formative avanzate da diver-

se aziende sia per rispondere alle esigenze di quelle imprese che intendono partecipare alle gare Enel per l'installazione dei contattori elettronici sia per diffondere la cultura della sicurezza del personale tecnico: specifiche norme Cei prevedono, infatti, che tutto il personale coinvolto in lavori elettrici sia formato e conosca le prescrizioni e le regole generali di sicurezza.



## Cna e la sicurezza sul lavoro: sta cambiando la mentalità

Di decreto in decreto, la normativa in materia di sicurezza sul lavoro è in continua evoluzione richiedendo competenze sempre più specifiche per la gestione del sistema aziendale. A tale proposito, menzionando solo due tra le ultime novità, ricordiamo i decreti sul “rischio relativo alle polveri di legno duro” e sul rischio “chimico”. Questi e altri De-

creti hanno aumentato di fatto l'impegno, a carico delle imprese, relativo alla prevenzione. Eppure, a giudizio di Stefano Pavan, coordinatore del Servizio Sicurezza sul Lavoro della Cna provinciale di Udine, “la crisi di rigetto delle aziende friulane per i tanti adempimenti richiesti dalle nuove normative pare essere ormai superata, anche perché gli imprenditori si stan-

no accorgendo che investire in sicurezza ripaga”. “Rispetto ad alcuni anni fa, in cui la sensibilità delle imprese verso questi temi era piuttosto bassa - spiega il dottor Pavan -, oggi infatti si assiste a un positivo cambio di mentalità, particolarmente presente anche nelle nuove generazioni imprenditoriali. La normativa sulla sicurezza è sentita meno come un obbligo, ma

piuttosto come una esigenza e una risorsa per gestire correttamente l'azienda”.

Analogamente, anche l'impegno della Cna nella erogazione dei suoi servizi segue l'evoluzione dello scenario: per esempio, non più generici corsi trasversali in materia di sicurezza destinati a tutte le categorie, bensì organizzazione di approfondimenti specifici per tipologia di impresa e di

settore.

A tale proposito, si è appena concluso un corso di primo soccorso per il comparto degli autoriparatori. “Vi ha preso parte - sottolinea il dottor Pavan - una ventina di imprese. La formazione dei partecipanti ha riguardato le cognizioni di base per affrontare i principali casi di emergenza in seguito a infortunio sul lavoro. A breve, parti-

rà il corso di aggiornamento per la sicurezza nel settore dell'impiantistica”.

“Questi e altri sintomi analoghi - conclude Pavan - sono di fatto le premesse per cui, entro breve, l'impegno nei confronti della sicurezza sul lavoro, da parte dei datori di lavoro, diventi una componente intrinseca e indispensabile al processo di qualificazione e crescita aziendale”.