

## Cosa cambia con il supereuro

### Una nuova sfida per l'economia friulana

di Ulisse

La rimonta dell'euro ha suscitato reazioni contraddittorie. Da una parte c'è la soddisfazione della rivalsa; dall'altra la preoccupazione per gli effetti frenanti su un'economia tendenzialmente esportatrice come la nostra, la friulana in particolare, che vende all'estero più del doppio di quanto vi acquista. Ancora: un euro forte contiene le pressioni inflazionistiche, perché riduce il costo dei prodotti energetici; ma la debolezza del dollaro potrebbe fermare sul nascere la ripartenza della locomotiva Usa, trattenuta da un deficit corrente enorme, riattivato dalla fuga dei capitali. Con esiti destabilizzanti; gli stessi esplosi quando i mercati valutari e azionari sono andati in corto circuito senza soluzione di continuità, dal Sudamerica al Giappone, da Wall Street a Londra.

Nell'alternarsi dei punti di vista, per cui lo stesso fenomeno si offre a letture di significato opposto, l'ostinazione della Bce a non ritoccare i tassi al ribasso, quando tutti chiedevano il contrario per dare ossigeno ai mantici della produzione, diventa una benedizione oggi che la battaglia contro l'inflazione in Euro-landia appare vinta. Anche perché si hanno tutte le ragioni di pensare che il costo del denaro potrebbe diminuire colmando in tal modo il divario di competitività sul versante dell'export.

Ma quanto potrebbe incidere, su un'economia come la friulana, il rincaro dei suoi prodotti nell'area del dollaro? Relativamente poco; e per due motivi. Il primo è che il mercato estero di riferimento è l'ex area del marco, principalmente Germania e Austria, oggi equivalenti al mercato nazionale. Uno dei principali vantaggi della moneta unica è infatti il drastico ridimensionamento della quota

(segue a pagina 2)

# E.state in Friuli



L'approfondimento da pag. 20 a pag. 25

## Mille appuntamenti per chi non se ne va

**L**ignano e la Bassa Friulana, un territorio da scoprire questa estate. Ma non solo. Tutto il Friuli, dai monti al mare, dalle città ai centri del Medio Friuli al Cividalese sono ricchi di appuntamenti e iniziative. Abbiamo tentato di riassumere quelli più significativi, scusandoci se altri non sono stati citati. Ce n'è davvero tanti a testimonianza

della vitalità di paesi e centri grandi e piccoli e dell'impegno che molti volontari dedicano ad organizzare eventi che rendono l'estate friulana davvero ricca. Nel tentativo di dare più informazioni possibili abbiamo dedicato anche due pagine alle sagre e alle manifestazioni dei paesi. Buona lettura e... buon divertimento. Nel frattempo, per chi, e sono

molti, organizzano sagre e manifestazioni paesane è arrivata una buona notizia. Dal 31 maggio 2002 anche sul territorio regionale non è infatti richiesta l'iscrizione al registro esercenti il commercio di cui all'art. 2 della legge 287/91 per la somministrazione effettuata da associazioni senza scopo di lucro, in occasione di fiere, feste, sagre o altre riunioni

straordinarie di persona, sia in sede fissa sia su aree pubbliche. Lo prevede l'art. 8 comma 34 della legge regionale n. 13 del 15/05/2002 - disposizioni collegate alla legge finanziaria 2002, permettendo così uno snellimento degli adempimenti burocratici che legava l'operatività delle Pro loco a di altre associazioni.

## L'Unione più grande, opportunità per il Friuli

### Presentato il programma Arge 28

“È un'opportunità unica per le imprese del Friuli-Venezia Giulia l'imminente allargamento dell'Ue, perché i Paesi in lista d'attesa rappresentano un mercato dalle enormi potenzialità, un mercato vicinissimo, dove la domanda di prodotti crescerà, nei prossimi anni, in maniera esponenziale. Per approfittare al massimo di questa nuova situazione, però, le aziende dovranno aver concluso quel processo di internazionalizzazione indispensabile per consentire loro di affrontare con sicurezza i nuovi mercati”.

Secondo la professoressa Patrizia Tiberi Vipraio, docente di economia internazionale all'Università di Udine, che ha aperto i lavori del convegno organizzato dalla Camera di commercio di Udine per presentare il programma comunitario Arge 28, è questa l'ottica con la quale le aziende del Friuli-Venezia Giulia devono affrontare l'allargamento della Ue, “un momento formidabile di crescita, sviluppo e integrazione, che privilegerà senza dubbio il territorio del Nordest”. Sulle politiche dell'Unione a favore dell'allargamento e sugli strumenti finanziari comunitari e nazionali a disposizione delle pmi, si è soffermato Mattia Crosetto (consulente di Hal 9000): “I nuovi ingressi non rappresenteranno solo un problema economico, ma anche istituzionale - ha detto -, perché entro pochi mesi ci troveremo con 13 Paesi in più”.

Sono molti gli strumenti che l'Ue ha predisposto per agevolare l'integrazione dei nuovi Paesi, strumenti che si articolano in fondi per l'adesione, programmi specifici strutturati per singoli settori e aiuti nazionali. Sempre più importante il ruolo di Finest, le cui attività sono state illustrate da Salvatore Benigno.

**Attualità:**  
Sport e cucina a Lignano con Eurochampion  
Pag. 3

**Attualità:**  
Excelsior: in Friuli crescono gli occupati  
Pag. 26

Idea Verde, premiate due aziende	4
Sauris, la Wolf raddoppia	15
Conquistata anche Monaco	29

# Attualità

(segue da pagina 1)

di interscambio in valute diverse dalla nostra, quota diminuita dal 50% del pil (quando c'era la lira) al 15% con l'euro. Sicché i timori di un crollo delle esportazioni sembrano più il riflesso condizionato di un passato che intrecciava inflazione a svalutazione, piuttosto che una minaccia presente.

Del costo del denaro si è detto, anche se questa merce in Friuli è già - relativamente - a buon mercato, grazie agli interventi del Frie nelle piccole e medie imprese. Vediamone alcuni. Con l'euro forte pagheremo sicuramente meno l'energia, ma le vischiosità nel trasferimento del beneficio dal produttore al consumatore farebbero risaltare ancor più quanto industriali come Pittini vanno denunciando: che l'impresa friulana paga l'elettricità il doppio dei concorrenti, non già degli americani bensì degli europei, ovvero dei vicini della porta accanto che a parità di condizioni monetarie godono perciò di un privilegio strutturale. Niente cambierà pure sul versante delle inefficienze interne, che pagheremo domani come pagavamo ieri il costo della burocrazia e di un sistema Paese più farraginoso di quello dei nostri vicini. Il rincaro delle nostre esportazioni potrebbe al limite mitigare queste disconomie; sicché il vantaggio interno andrebbe a compensare lo svantaggio esterno.

Ma vediamo il secondo motivo di sollievo. Il timore che le nostre esportazioni fuori di Eurolandia possano essere ridimensionate dalla recuperata competitività dei nostri vicini a est, che però non gravitano più intorno al dollaro come dieci anni fa, è tuttavia alleviato dalla constatazione che ciò può essere vero per i prodotti di fascia bassa o tecnologicamente poveri, ma non certo per prodotti - sedie comprese - arricchiti dal plusvalore del design o della tecnologia. I primi, l'economia friulana li ha da tempo delocalizzati; e il rivolgimento monetario di questi giorni può anzi essere la felice occasione per spostare le produzioni non più competitive in Paesi dove lo ridiventano per la minore incidenza dei costi delle materie prime o del lavoro. È noto che il prezzo alto ha importanza relativa, cioè scarsa, se riferito a un prodotto esclusivo o griffato o tecnologicamente importante, sia esso un prosciutto di San Daniele o un pannello della Fantoni. L'esempio dell'export tedesco, un tempo indifferente alla forza del marco, è calzante anche alla nostra economia nel tempo dell'euro. Se poi la nostra produzione soffrirà davvero, e non tarderemo più di qualche mese a scoprirlo, allora vorrà dire che bisogna correre ai ripari urgentemente.

Tondo: è il Fvg la prima Regione che allaccia rapporti economici

## Le medie e le piccole imprese "conquistano" Banja Luka

di Francesca Pelessoni

"Spazi importanti per le piccole e medie imprese e per le aziende artigiane si possono aprire grazie alla collaborazione con Banja Luka". Lo ha evidenziato Mauro Pinosa, membro di Giunta della Camera di commercio di Udine, a conclusione della visita svoltasi recentemente nella capitale della Repubblica Serba di Bosnia da parte di una delegazione di imprenditori e della Regione Friuli-Venezia Giulia alla presenza del presidente Renzo Tondo.

Tra i possibili ambiti di intervento del sistema economico-produttivo del Friuli-Venezia Giulia nella

repubblica balcanica, interessanti opportunità vengono dai settori delle infrastrutture stradali e dei pubblici servizi alle collettività, a cominciare dalla distribuzione di acqua, energia elettrica e gas.

"Da anni - ha sottolineato Tondo - il Friuli-Venezia Giulia guarda con attenzione allo sviluppo di nuove relazioni con il Centro-Est Europa e in particolare con lo scacchiere balcanico, ed è ora la prima regione in Italia ad allacciare anche operativamente nuovi rapporti economici e commerciali con la Repubblica Serba di Bosnia".

Come primo passo, Tondo ha firmato l'impegno della

Regione per l'acquisto di uno scambiatore di piastine per il sangue (costo circa 25 mila euro) da parte dell'ospedale pediatrico di Banja Luka. Autovie Venete e Autostrade Spa hanno manifestato interesse a verificare la loro partecipazione nella costruzione e successiva gestione di un tratto di 24 chilometri della direttrice autostradale tra Gradiska (Croazia) e Banja Luka per un investimento complessivo di 90 milioni di euro. L'Amga di Udine, invece, potrebbe entrare come capofila, assieme ad altre aziende e società multiutility italiane, in particolare ex-



Pinosa con il primo ministro Ivanic e il presidente Tondo

municipalizzate, nel grande affare delle reti di distribuzione della Repubblica Serba di Bosnia. Agli incontri di Banja Luka hanno partecipato, tra gli altri, il vicepresidente del-

l'Uapi di Udine Graziano Tilatti, i rappresentanti dell'Amga di Udine, di Finest e Informest, della Società Autostrade Spa e delle Cciaa di Udine e Trieste.

L'accordo per sviluppare la cooperazione transnazionale

## Provincia e Cna di Udine aiutano gli artigiani di Varadzin

È il comparto più dinamico e vitale dell'economia, l'artigianato, un universo costituito da una miriade di micro-imprese, il cui sviluppo negli ultimi anni non ha conosciuto soste. Sono 15.160 le imprese artigiane iscritte, al 31 dicembre 2001, all'Albo gestito dalla Camera di commercio di Udine, e rappresentano il 30% delle imprese attive

sul territorio provinciale.

Un contributo determinante per lo sviluppo del comparto è stato offerto, negli ultimi anni, dalle associazioni di categoria attive sul territorio, che hanno messo a disposizione degli imprenditori professionalità e competenze di elevato livello. Professionalità e competenze che da oggi - grazie a un accordo sottoscritto fra la

Provincia di Udine (rappresentata dall'assessore alle attività Produttive Irene Revelant, Cna (rappresentata dal presidente Denis Puntin) e da Zvonimir Sabati presidente della Contea di Varadzin in Croazia (dove sono ben 8.662 gli occupati nelle ditte artigiane, su una popolazione complessiva di 188 mila abitanti) - escono dai confini italiani esportando il proprio know how in materia di assistenza, sviluppo di sistemi informatici, gestione di progetti europei e avvio di programmi di cooperazione. La firma del protocollo di collaborazione - messo a punto a Udine, in Camera di commercio, "ente che, in quanto casa comune delle imprese - ha sottolineato il presidente Enrico Bertossi - ospita e sostiene con convinzione tutti i progetti di questo genere" - ha rappresenta-

to l'occasione per un confronto a tutto campo sulle priorità che il comparto dell'artigianato croato deve affrontare per consolidarsi e diventare più competitivo.

"Il processo che vorremmo contribuire a innescare - ha detto l'assessore Revelant - è finalizzato all'internazionalizzazione, che non significa delocalizzare le imprese, ma far crescere il territorio e le imprese attraverso sinergie e collaborazioni".

"È la prima volta che la Cna - hanno poi affermato il presidente provinciale Denis Puntin e il direttore Giovanni Forcione - sottoscrive un protocollo d'intesa con una nazione straniera. Per la nostra associazione di categoria è diventato oramai un passo obbligato quello di supportare la presenza delle nostre aziende artigiane

sui mercati stranieri, individuando le possibili forme di collaborazione. Come Cna, apriremo al più presto un ufficio nella Regione di Varadzin quale punto di riferimento e di appoggio delle imprese italiane che intendono operare in questo Paese".

L'importanza dell'accordo è stata sottolineata anche da Fabio Ziviani, presidente nazionale dei giovani imprenditori artigiani della Cna che ha puntato molto sulla necessità di offrire strumenti di formazione qualificati e innovativi, "perché la formazione è la chiave di volta per trasformare anche il più piccolo artigiano in un imprenditore". L'accordo prevede una serie di incontri a cadenza regolare fra le rappresentanze delle due realtà associative, l'avvio di ricerche e monitoraggi sull'evoluzione del settore, la definizione di progetti comuni che possano usufruire dei finanziamenti messi a disposizione dall'Unione Europea e l'impegno a sviluppare formule di partenariato per la nascita di nuove realtà artigianali.



Puntin (a sx.) e Revelant (a dx.) firmano la convenzione

Alla Galleria d'arte moderna

## Moroso in mostra a Udine

"Fuori scala. Fuori misura. Fuori dell'ordinario. Ovvero ridurre per giocare con ironia sulla dimensione delle idee, dei sogni". Così Franca Sozzani, direttore della rivista Vogue Italia, delinea il filo rosso che caratterizza la mostra "Moroso 1952-2002. Off scale: 50 anni, 50 progetti, 50 designer", allestita nelle sale

della Galleria d'arte moderna di Udine fino a 31 agosto in occasione

dei cinquant'anni d'attività della nota azienda friulana, leader nel settore della casa e del contract.



Albera Ferretti

L'esposizione, realizzata con la direzione artistica di Franca Sozzani e il coordinamento organizzativo di Patrizia Moroso (figlia del fondatore dell'azienda Agostino), ha come tema conduttore l'idea di seduta o di poltrona, interpretata dalle più prestigiose firme del design e della moda internazionale. "Dare corpo a un'idea non è una cosa semplice - spiega Patrizia Moroso - . Abbiamo scelto il fuori-scala perché è un corpo meno ingombrante e mantiene l'astrattezza

e l'emozione dell'idea".

È nata così una piccola galleria di modellini in scala ridotta (pezzi unici che non sono destinati a entrare in produzione), esposti in cilindri metallici color arancione acceso che si integrano con il percorso espositivo della Gamud. "Off scale - prosegue Patrizia Moroso - offre a noi un'occasione unica di sondare energie emergenti e a chi ha progettato di vedere dar corpo al proprio pensiero".

Francesca Pelessoni

# Attualità

Viaggio nel Friuli goloso con la Camera di commercio

## Sport e cucina a Lignano in occasione di Eurochampion

di Elisabetta Pozzetto



A sinistra Bruno Pizzul mentre presenta la manifestazione

Pierluigi Collina "dribbla" giornalisti e tifosi e, con pargoli alla mano, si concentra sulle golosità friulane. "Vado matto per questo frico croccante", confessa il principe dei fischietti all'Eurochampion party, un viaggio nel Friuli goloso offerto dalla Camera di commercio di Udine per premiati e ospiti della quarta edizione del trofeo organizzato dall'Udinese calcio sabato 13 luglio all'arena Alpe Adria di Lignano Sabbiadoro. Tantis-

sime le autorità, gli sportivi, le "firme" e i vip che hanno "viaggiato" tra profumi e aromi degli eleganti e funzionali stand allestiti nel parco nei pressi dell'arena per scoprire le prelibatezze della terra friulana. "Trovo sia un accattivante biglietto da visita per mostrare quanto sia attrattivo il vostro Friuli, che io conosco molto bene, del resto. Soprattutto i vini. Mica solo a Pizzul piace bere bene", scherza Simona Ventura, effervescente

le capitale del prosciutto e della trota, per le Valli del Natisone dove con ricette antiche si producono dolci di tradizione mitteleuropea, per tornare in pianura con i vini doc Friuli Grave (Pietro Pittaro di Codroipo, Azienda agricola Di Leonardo di Gonars, F.lli Pighin di Pavia, Cantina di Bertolo, Teresa Raiz di Povoleto) e la "piarcolade" di Fiumicello. Questo il percorso delle "strade del gusto" che ha incantato i palati dei tanti ospiti.

presentatrice della serata ripresa dalle telecamere di Rai due. "Sono stata madrina ad Aria di Festa - commenta la Ventura - e ora quando posso non rinunciò a una sana e gustosa fetta di buon San Daniele".

Dai prodotti della laguna ai formaggi e ai salumi della montagna, passando per San Danie-

"L'offerta golosa del Friuli è uno dei motivi che mi spinge a non mancare mai a questo appuntamento, oltre naturalmente all'amicizia che mi lega ai dirigenti e ai calciatori", commenta Aldo Biscardi, tranquillamente seduto sotto al gazebo dopo le "fatiche" del Processo. "Io sono molisano - aggiunge - e devo dire che trovo delle affinità con la cucina del Friuli. Per esempio la polenta".

Più parco Alfredo Provenzani, voce storica di "Tutto il calcio minuto per minuto", che non rinuncia alla professionalità e "non si lascia tentare". "Per mia abitudine - racconta -, non mangio mai prima di lavorare. Anche se questa sera non è proprio lavoro, dovrò solo leggere le motivazioni dei premiati. Ma è per me un dispiacere enorme perché vedo delle cose stupende in questo party. Una delle mie passioni da sempre è stata la gubana e appena l'ho vista ho detto: mi ci precipito. Poi no, mi sono imposto: Alfredo devi fermarti. Mi rifarò dopo".

Sulla panchina del parco

chiacchierano Bruno Pizzul e Gianfranco De Laurentiis, i due "signori" del giornalismo sportivo, l'uno presentatore e l'altro premiato dell'Eurochampion 2002. "Ora capisco - afferma De Laurentiis - perché qui in Friuli nascono tanti talenti e allenatori. Con questa buona cucina, sfido a non crescere bene".

Candido Cannavò, l'ex direttore della Gazzetta dello sport, si appassiona intanto all'angolo della zuppa di pesce e delle seppie in umido. E cresce l'attesa per la polenta fumante che sarà di lì a poco scenograficamente spadellata. Carlo Cudicini, il portiere del Chelsea, premiato come migliore calciatore italiano all'estero, non perde il suo aplomb "british" nemmeno quando degusta i vini doc del Friuli. Nel frattempo, Giannola Nonino "seduce" Collina proponendogli la "Quintessenza di erbe alpine". "Lei non ha bisogno di presentarsi - risponde l'arbitro - e nemmeno la sua grappa, di cui sono un tifoso". Sono le nove, la luce

cala. Gli ospiti si avviano verso l'arena con la memoria di profumi e aromi del Friuli.

"Siamo orgogliosi di aver presentato il 'made in Friuli' in un'occasione come questa - dirà di lì a poco sul palco il presidente della Camera di commercio, Enrico Bertossi, al fianco di Simona Ventura e Bruno Pizzul -. Crediamo che l'offerta di qualità dei nostri prodotti sia un veicolo importante per promuovere molti aspetti della nostra regione".

Un successo, quello di sabato 13, ottenuto grazie alla regia di Bepi Pucciarelli e alla collaborazione di tante aziende e operatori: i consorzi tutela vini Doc Friuli Grave, prosciutto di San Daniele, marchio Gubana di Cividale, Latterie Friulane, consorzio Carnia di Tolmezzo, il gruppo gelatieri dell'Ascom, il Comune di Fiumicello, Udine Mercati, l'Associazione italiana sommelier e le aziende Belfrutta, Cucina di Carnia, Distilleria Nonino, FriulTrota, Goccia di Carnia, Jolanda de Colò, Savio Formaggi, Wolf Sauris.

L'amministratore delegato della Juventus elogia i Pozzo

## "Sono un esempio per il calcio italiano"

"La famiglia Pozzo e l'Udinese sono un esempio per il calcio italiano". Antonio Giraud, amministratore delegato della Juventus, dal palco dell'arena Alpe Adria di Lignano Sabbiadoro, riflette sulla situazione critica del mondo del

calcio e non esita a indicare come un modello di gestione la squadra bianconera.

Così gli applausi fioccano quando si alza in platea lady Pozzo, ideatrice, assieme a Italo Cucci, direttore del Corriere dello sport, del trofeo Eurochampion ben quattro

anni fa, in occasione della prima partita della Nazionale con alla guida Zoff.

Due i premi alla carriera: a Gianfranco De Laurentiis, da 25 anni mister "Dribbling", "raffinato elaboratore", e all'ex direttore della Gazzetta dello sport Candido Cannavò, che

da quando ha lasciato la direzione ha reso "lo sport meno rosa". Premiato da Alberto Zaccaroni, invece, l'allenatore rivelazione Gigi Del Neri. "Siamo abituati a parlare in friulano io e te", gli dice Pizzul e iniziano a "fevelâ" insieme.

Intanto la Ventura provoca: "Il Chievo avrebbe battuto la Corea"?

Fair play tutto british per Carlo Cudicini, portiere del Chelsea premiato come miglior italiano all'estero, figlio "d'arte", dell'indimenticato Fabio. Lontano dai clamori divistici che avvolgono i colleghi italiani, Cudicini rivela: "No, non mi dispiace avere meno popolarità".

Trovo che in Inghilterra ci sia un rapporto più sano ed equilibrato con il mondo dello sport.

L'Italia avrebbe molto da imparare su questo aspetto". Grande assente David Trezeguet,



Fra i presenti Giannola Nonino e Giuliana Pozzo

vincitore del premio riservato al miglior europeo in Italia, per cui ha ritirato il premio Luciano Moggi. Gran finale con la premiazione di Pierluigi Collina, a cui ha consegnato il trofeo il re del moviolone Biscardi.

"Avevo poco da fare ai mondiali se non fare il meglio - ha dichiarato l'arbitro pluripremiato -.

Sono orgogliosissimo che almeno un piccolo tricolore fosse presente sul campo di Yokohama".

E poi sullo stile dell'arbitraggio: "Non esiste un criterio unico, se un arbitro dice 'ho un mio stile' sbaglia. È lì per fornire un servizio alla partita, non per esserne protagonista".



L'arbitro Collina aiuta a preparare la polenta

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 giugno è stata di 52 mila copie

# Attualità

Il premio dell'Assindustria, dell'Università e della Provincia

## Alla Chenna e alla Marconi il premio "Idea verde"

È stato assegnato alla Chenna Spa di San Vito di Fagagna (produzione sedili per sedie) e alla Marconi Sas di Villa Santina (produzione componenti arredamento con materiali riciclati) il premio "Idea Verde per l'innovazione ambientale" promosso dal Comitato per la Piccola industria dell'Assindustria friulana, dal Consorzio Friuli innovazione dell'Università e dagli assessorati alla Tutela ambientale e alle Attività produttive della Provincia di Udine. Una segnalazione speciale tra le 14 aziende partecipanti con validi progetti al concorso è stata poi attribuita dalla giuria alla E-Col Energy Srl di Spilimbergo (dispositivi per automobili per la riduzione dell'inquinamento ambientale).

La cerimonia di premiazione ha avuto luogo a Palazzo Torriani. Adriano Luci, presidente del Comitato per la Piccola industria dell'Assindustria friulana, si è soffermato sulla genesi di questo premio che punta i propri riflettori sulle aziende capaci di trasformare i problemi in opportunità. "L'iniziativa di oggi - ha detto Luci - è la testimonianza concreta che le aziende friulane stanno accettando la sfida ambientale dello sviluppo ecosostenibile. Occorre rendere l'ambiente un vero fattore di crescita e non un freno per l'economia. Da anni l'Assindustria si sta muovendo verso la via dello sviluppo sostenibile diffondendo quella che deve diventare una vera e propria cultura".

Concordando con le parole di Luci, il Magnifico



Il vicepresidente Luci consegna i premi

rettore dell'Università, Furio Honsell, ha rinnovato la disponibilità dell'ateneo friulano a interagire con le imprese lungo la strada della innovazione e dello sviluppo. "Abbiamo in piedi anche un'ampia serie di iniziative congiunte. Tra queste è nostra intenzione avviare un laboratorio di tecnologie avanzate all'interno del Parco tecnologico, uno dei punti qualificanti del progetto Udine Alta tecnologia".

L'assessore provinciale alle attività produttive Irene Revelant ha sottolineato l'importanza di un approccio collaborativo tra enti pubblici e associazioni di categoria. "Sui temi ambientali - ha precisato - la Provincia, che ha promosso un progetto per la certificazione ambientale del Distretto della sedia, vuole essere vista come un ente amico delle imprese e dei cittadini. Non siamo infatti solo un ente di controllo, intendiamo proporci anche per le funzioni di stimolo all'innovazione e alla ricerca".

L'assessore provinciale all'ambiente Loreto Me-

stroni, che ha avuto parole di apprezzamento per i rapporti di collaborazione tra Assindustria e Provincia, non ha nascosto che, "in un sistema complesso come quello attuale, l'Ente provinciale si trova come all'interno di un autoscontro. Stiamo facendo il possibile per essere fedeli al nostro mandato cercando di fare una scelta di campo anche culturale in materia ambientale con un impegno diretto alla revisione degli approcci tradizionali ai problemi di gestione del territorio".

Alla cerimonia è intervenuto anche Mario Moretti Polegato, presidente di Geox Spa, che ha spiegato come l'innovazione sia stata fondamentale per il successo vertiginoso avuto dalla sua azienda. Nata sette anni fa da zero, la Geox è ora leader italiana e ottava mondiale del settore delle calzature comode con 5.000 dipendenti e oltre 200 milioni di euro di fatturato.

"Tutto questo - ha evidenziato Polegato - è stato possibile grazie alla innovazione e alla tecnologia. Ci siamo resi conto che

produrre secondo il sistema tradizionale può anche non bastare in un mercato globalizzato con tutti i segmenti produttivi ormai saturi di prodotti. La tecnologia è il fattore che può aiutare le aziende a crescere; in Italia se ne parla tanto, ma se ne fa poca, tanto è vero che siamo al penultimo posto nella Ue nella registrazione dei brevetti".

Quindi, Alfredo Soldati, della facoltà di ingegneria dell'Università di Udine, ha parlato delle opportunità connesse con la certificazione ambientale. È un sistema - ha detto Soldati - che, tra l'altro, al di là della razionalizzazione dell'uso delle risorse e delle materie prime, presenta benefici anche istituzionali consentendo il controllo dei requisiti della legislazione ambientale, la facilitazione per l'ottenimento di permessi e autorizzazioni, la riduzione dei premi di assicurazione.

Al termine, il professor Giuseppe Zerbi, della facoltà di agraria dell'Università di Udine e presidente della giuria del Premio "Idea Verde", ha illustrato le caratteristiche dei 14 progetti presentati evidenziandone gli aspetti più importanti.

Infine le premiazioni. Con questo riconoscimento alla Chenna e alla Marconi sarà consentito di utilizzare il marchio contraddistinto dalla scritta "Idea Verde" e da una foglia posta accanto. Potrà essere applicato nella documentazione dell'azienda, sui prodotti, sugli imballaggi e contenitori, mediante etichetta, stampa e altro.

### Ecco le 14 aziende

#### Agriforest Scarl - Chiusaforte

Interventi di recupero ambientale e di sistemazione idraulico-forestale mediante l'applicazione di tecniche di ingegneria naturalistica.

#### Amb Srl - San Daniele del Friuli

Nuovo prodotto nel settore degli imballi per aziende alimentari, farmaceutiche e cosmetiche, di origine vegetale, completamente biodegradabile.

#### Ceramiche Girardi Spa - Palazzolo dello Stella

La produzione riguarda la realizzazione di piastrelle attraverso un processo produttivo innovativo che permette all'azienda il recupero del materiale in ogni fase della lavorazione.

#### Chenna Spa - San Vito di Fagagna

Il prodotto è realizzato con materiali di riciclo in plastica e legno e viene utilizzato nella produzione di sedili per sedie da ufficio.

#### Csr Bassa Friulana - San Giorgio di Nogaro

Utilizzo degli sfalci dei prati che comporta una riduzione di rifiuti e il relativo riutilizzo.

#### E-Col. Energy Srl - Spilimbergo

Il prodotto è un dispositivo semplice ed economico che viene applicato sugli automezzi per la riduzione dell'inquinamento.

#### Instalmec Srl - San Giorgio di Nogaro

Produce sistemi di depurazione che garantiscono in ogni settore degli impianti la sicurezza di un funzionamento continuato.

#### La.So.Le.Est Srl - Percoto

Produce trucioli e farine di legno derivanti da scarti di lavorazioni che vengono utilizzati come lettieri per animali.

#### Marconi di Garzitto G. & C. Sas - Villa Santina

Il prodotto è derivato dal riciclaggio di materie plastiche contenenti corpi estranei (carta, legno, alluminio eccetera) e viene utilizzato nella produzione di sedute e schienali per sedie d'ufficio.

#### Plus Srl - Tavagnacco

Realizzazioni di case in linea con l'innovazione ambientale.

#### Pontoni Legnami Srl - Attimis

Impregnazione in autoclave di legno per protezione dagli agenti esterni nel rispetto dell'ambiente.

#### Thermokey Spa - Teor

Produzione di un nuovo scambiatore di calore che consente di risparmiare energia e realizzare un circuito chiuso di raffreddamento senza dispersioni nell'ambiente.

#### Turval Italia Srl - Pradamano

Il prodotto è un integratore alimentare per il settore della zootecnia che utilizza risorse naturali con tecnologia a basso impatto ambientale.

#### Wolf Sauris Spa - Sauris

Nuovo sistema produttivo che diminuisce i perossidi contenuti nello Speck e riduce l'utilizzo dell'affumicatura evitando la presenza di idrocarburi policiclici aromatici.

### Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Le energie rinnovabili in Tunisia  
L'Unido, organizzazione delle Nazioni Unite per lo sviluppo industriale, opera nel Mediterraneo attraverso una rete di Unità per la promozione degli investimenti, finanziate dal Ministero degli Esteri italiano e ospitate da istituzioni locali. Questi uffici forniscono alle aziende locali assistenza tecnica al fine di promuovere rapporti duraturi di collaborazione commerciale e assistenza finanziaria volta all'utilizzazione di linee di credito destinate all'acquisizione di tecnologia di origine italiana. In Tunisia l'Unità è operativa da ottobre 2000 ed è o-

spitata dal Ministero della Cooperazione internazionale e degli Investimenti esteri. L'ufficio ha in gestione una linea di credito di 28 milioni di euro della Cooperazione italiana e ha lanciato un programma settoriale di promozione degli investimenti a favore del comparto delle energie rinnovabili. In particolare l'attività mira a individuare e a promuovere opportunità di investimento nel settore della produzione di tecnologia destinata alla generazione di energia da fonti rinnovabili e a sviluppare progetti di collaborazione tra aziende italiane e aziende locali. Il rapporto preliminare sul settore così

come la lista dei progetti selezionati possono essere richiesti all'ufficio Unido-Ito Italia (telefono 0516-343031, fax 0516-341186 e-mail pberte@netandshare.org).

I Colli Orientali al wine festival di Merano  
Il Consorzio Tutela Vini Colli Orientali del Friuli è stato invitato a partecipare all'International Wine-festival che si svolgerà dal 9 all'11 novembre a Merano. Accreditata come una delle manifestazioni più selettive ed esclusive del mondo del vino, si differenzia da altre rassegne di massa perché vi possono

partecipare solo i produttori che sono stati individuati direttamente dalla società organizzatrice, la Gourmet's International. Per il Cof l'invito a partecipare a questa rassegna rappresenta, dunque, un riconoscimento importante all'intensa attività svolta a favore della qualità e della crescita complessiva dei vini negli ultimi anni. "È questa una grande soddisfazione per tutti i nostri soci - dichiara il presidente Adriano Gigante - ed è un incentivo affinché quanti ancora non aderiscono al Consorzio lo facciano al fine di rafforzare ulteriormente la già prestigiosa posizione che il marchio ha con-

quistato sui mercati interni ed esteri". Soddissazio-

ne anche per la Banca di Cividale, sponsor storico dei Colli Orientali.  
Inaugurata a Fagagna la Nuova Tiglio  
Sabato 29 giugno è stata inaugurata a Fagagna la sede della "Nuova Tiglio", la società cooperativa che da alcuni anni confeziona e vende al pubblico abiti da uomo. Alla cerimonia sono intervenuti, oltre ai responsabili nazionale e regionale di Legacoop Ivano Barberini e Mario Zarli, l'assessore regionale Giorgio Venier Romano, il presidente della Provincia di Udine Marzio Strassoldo e

il sindaco di Fagagna Aldo Burelli. La presidente della cooperativa, Loredana Bello, ha illustrato le ragioni del trasferimento dell'attività che era stata iniziata e che per diversi anni si era protratta nei locali del castello di Moruzzo. La cooperativa era nata nel 1995 grazie a un gruppo di donne che, dopo il fallimento della Delleria Spa, avevano ritenuto di costituire questa forma di società per difendere il posto di lavoro. Grazie al sacrificio iniziale, alla tenacia e alla professionalità di queste donne, l'attività è cresciuta e oggi è divenuta un'importante realtà economica locale che occupa 36 persone.

# PMI al microscopio

L'industria di San Giovanni al Natisone esporta il 50% della produzione

## I sistemi di fissaggio si chiamano Friulsider

di Marco Ballico

**F**riulsider, anche per la sua ampia gamma di prodotti, rappresenta una realtà unica nel panorama italiano dei produttori di sistemi di fissaggio. Poi, c'è il resto: qualità, innovazione, soddisfazione del cliente: "Questi sono i nostri punti di forza e la nostra filosofia", riassume Andrea Tondon, del dipartimento marketing dell'azienda di San Giovanni al Natisone.

In attività dal 1966, l'azienda è specializzata nella progettazione, produzione e distribuzione di sistemi di fissaggio suddivisi in quattro linee di prodotto: ancoranti metallici, chimici e plastici; viti per coperture autofilettanti, auto-perforanti, e relativi accessori; fissaggi per legno; viteria e bulloneria a norma, per metallo e per legno. La vastità della gamma, appunto: "Dai fissaggi metallici pesanti alla bulloneria, dalle viti portanti per lamellare ai fissaggi in nylon - aggiunge Tondon -, i nostri articoli consentono di risolvere qualunque problema di fissaggio".

I prodotti Friulsider sono utilizzati nei settori dell'edilizia, idro-termosanitaria, impiantistica, idraulica ed elettrica, nell'industria meccanica, nella carpenteria pesante e leggera. I canali di commercializzazione sono rappresentati dal sistema distributivo, costituito da grossisti e rivenditori specializzati di ferramenta e materiali per l'edilizia. L'azienda esporta il 50% della sua produzione: "Abbiamo una con-



L'azienda vista dall'alto

sociata in Inghilterra - spiega Tondon - e di conseguenza siamo molto presenti nel mercato inglese, ma lavoriamo praticamente con tutta l'Europa. In un mercato in continua evoluzione, siamo impegnati costantemente nella ricerca e nello sviluppo per una continua innovazione".

Prima di ogni altra cosa, il cliente. "Siamo sensibilissimi ai segnali di mercato - prosegue Tondon -, lavoriamo in costante sinergia con i rivenditori Friulsider. Presso di loro, infatti, vengono periodicamente organizzati incontri con dimostrazioni e prove dei prodotti più interessanti

e innovativi. Noi stessi divulgiamo degli inviti per conto dei clienti, dando vita a una vera e propria open house presso il punto vendita". I nostri tecnici, inoltre, sono a completa dispo-

«Si vende in 52 Paesi del mondo»

sizione per risolvere qualsiasi problematica tecnico-applicativa che si possa verificare in cantiere".

"Al momento dell'acquisto - prosegue Tondon -, il

consumatore ha innanzi tutto bisogno di essere rassicurato sull'idoneità del prodotto ad assolvere la funzione che il fissaggio dovrà svolgere. La tenuta e, in definitiva, la sicurezza del fissaggio sono la prima preoccupazione di un attento installatore, sia esso professionale o privato. Esistono due domande fondamentali che il rivenditore dovrebbe porgere al momento dell'acquisto per identificare le esigenze e consigliare al meglio il consumatore: cosa deve fissare? (in termini di entità di peso da fissare e che tipo di oggetto); su quale supporto deve effettuare il fis-

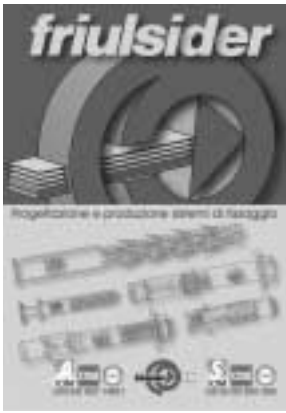
saggio? Ponendo queste due domande, il rivenditore è in grado di individuare più facilmente il prodotto o la categoria di prodotti di cui il consumatore abbisogna. Se il rivenditore ha esperienza nel settore del fissaggio, sarà in grado di consigliare il prodotto più adatto. Se al contrario non è esperto, potrà avvalersi dell'assistenza tecnica Friulsider, che, con diversi mezzi (consulenza telefonica, dimostrazioni sul punto vendita), fornirà un supporto tecnico estremamente specializzato".

Infine, i progetti futuri. Friulsider ha recentemente avviato la produzione dei fissaggi in nylon, che prima era eseguita da terzi esterni. Tale attività ha permesso, tra l'altro, di migliorare anche le performance. L'azienda è infatti l'unica realtà italiana del settore ad avere un laboratorio prove capace di eseguire test riconosciuti dai più importanti enti certificatori europei. In definitiva, il laboratorio prove Friulsider può essere considerato il vero e proprio fiore all'occhiello della società.

Tra le altre novità, il rifacimento del sito internet [www.friulsider.com](http://www.friulsider.com), aggiornato e arricchito con nuove funzionalità. Entrando nella "download area" è possibile accedere a tutte le schede tecniche dei fissaggi. Ogni cliente in possesso di password può essere costantemente aggiornato sulle novità dal mondo Friulsider.

### Profilo d'impresa

**F**riulsider Spa è in via Trieste 1 a San Giovanni al Natisone. Nata nel 1966, l'azienda è specializzata nella progettazione, produzione e distribuzione di sistemi di fissaggio. L'amministratore delegato è Adelio Chialvetto, il personale assunto si attesta sulle 150 persone. Friulsider, che esporta quasi la metà della sua produzione in oltre 52 mercati mondiali, ha inoltre un'organizzazione commerciale, in Italia, composta da una cinquantina di agenti, che garantisce quotidianamente il necessario supporto ai suoi distributori tradizionali: grossisti e rivenditori specializzati di ferramenta e materiali per l'edilizia. Nel 1998 l'impresa ha conseguito la certificazione secondo lo standard Iso 9001 e da un paio di mesi ha anche ottenuto la certificazione ambientale Uni En Iso 14001. Il fatturato del 2001 è stato di circa 20 milioni di euro.



Dal 1998 garantisce l'Assicurazione della Qualità, secondo lo standard Iso 9001

## La svolta con la certificazione internazionale di prodotto

**L**a vera svolta della Friulsider è stata la scelta della qualità. "Il nostro prodotto - dice Andrea Tondon, del di-

partimento marketing - è considerato povero, poco tecnologico; noi invece abbiamo voluto arricchirlo con un valore aggiunto: le

certificazioni. Certificazioni internazionali dei prodotti, prima di tutto, e poi aziendali".

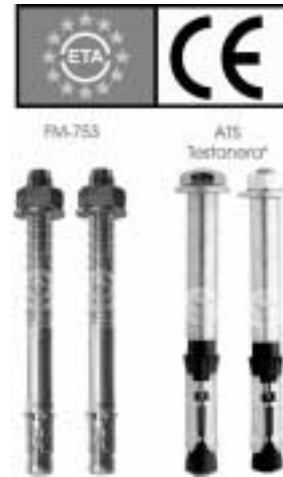
Nessuna sorpresa, dunque, che le ultime tappe significative della storia dell'azienda siano segnate proprio dal conseguimento delle certificazioni. Dal 1998 Friulsider garantisce ai suoi clienti l'Assicurazione della Qualità, secondo lo standard Iso 9001: il sistema qualità dell'azienda gestisce l'intero ciclo di vita dei prodotti, dalla progettazione all'assistenza tecnica post-vendita.

Tra la prime aziende italiane del settore, la società ha poi provveduto, alla fine dello scorso anno,

alla revisione del sistema secondo la norma Iso 9001:2000. "Molti dei nostri prodotti, inoltre, sono già stati certificati a livello europeo con la marcatura Ce - afferma Tondon - e stiamo lavorando per certificare tutti quelli ad alto contenuto tecnologico.

Sul nostro catalogo è possibile trovare, in corrispondenza di ogni articolo, i vari loghi che rappresentano le verifiche internazionali cui essi sono stati sottoposti, per permetterci di vendere in regime di sicurezza e qualità in tutti i Paesi comunitari ed extracomunitari".

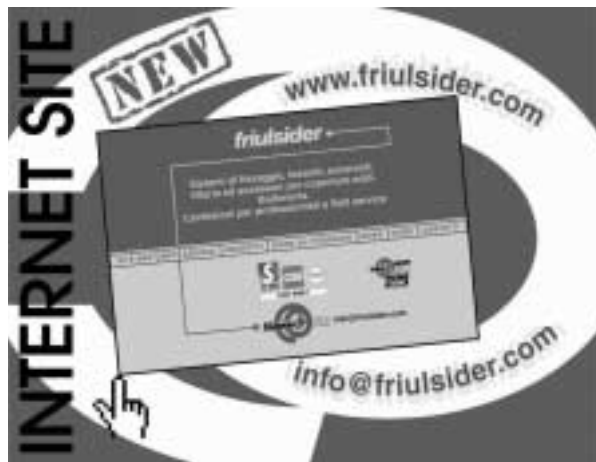
Non basta. Friulsider è anche la prima azienda al mondo, nel campo del fis-



saggio, ad avere conseguito la certificazione "ambientale" secondo lo standard internazionale Iso

14001. Anche se in Italia, diversamente dai Paesi del Nordeuropa, non c'è un'elevata sensibilità nei confronti delle tematiche ambientali, l'impresa friulana non ha avuto alcun dubbio nel perseguire questa strada: "In realtà - conclude Tondon -

Friulsider lavorava già da tempo con parametri rispettosi dell'ambiente, ma è stata comunque un'occasione per fare alcune verifiche relativamente al controllo del rumore, all'emissione di fumi e alla raccolta differenziata, ma soprattutto per sensibilizzare ogni singolo dipendente al concetto di rispetto verso l'ambiente".



# PMI al microscopio

L'azienda artigiana di Buia, conosciuta nel mondo, festeggia 25 anni

## Oms, gli unici in Friuli a costruire gru a ponte

di Francesca Pelessoni

Trovare la strada per raggiungere la ditta Oms non è molto facile, soprattutto per chi non è pratico della zona industriale di Buia. Basta sbagliare incrocio e il gioco è fatto, non ci si orienta più. Domandando dove si trovano le officine meccaniche Oms è inutile. Ma se si chiede dove si trovano le officine Seravalli, allora le indicazioni arrivano. E questo perché il nome del titolare è legato indissolubilmente all'attività della sua azienda, ne è parte integrante e si identifica con essa. Un marchio inconfondibile, come il logo impresso sulla maglietta indossata da Enzo Seravalli: difficile dire se si tratti della riproduzione stilizzata dei suoi curatissimi baffi (un altro particolare caratteristico di identificazione) oppure del gancio di una gru.

Non ci sono dubbi, invece, sulla garanzia di qualità dei prodotti realizzati dalle officine Oms, uniche in Friuli-Venezia Giulia a progettare e costruire gru a ponte, rifornendo il mercato internazionale. La ditta si distingue dalle altre aziende metalmeccaniche che hanno la stessa tipologia di produzione perché non lavora per conto terzi e offre un prodotto proprio, realizzato con un suo marchio di fabbrica. Un'attività dalle dimensioni ridotte se confrontata con quelle della concorrenza, a volte anche aziende multinazionali. "Da un lato spiega il titolare Enzo Seravalli - c'è la difficoltà di



In ufficio Carla Riccardi e il titolare Enzo Seravalli

far fronte a tutte le problematiche connesse alla gestione di una ditta che deve occuparsi in proprio di tutti i settori, dalla progettazione all'assemblaggio, dal montaggio al settore commerciale, dalla stesura di manuali all'assistenza post-vendita. D'altra parte, però, c'è l'orgoglio di essere riusciti a realizzare un prodotto di qualità".

Enzo Seravalli inizia giovanissimo a lavorare in proprio. Nel gennaio 1977, l'anno dopo aver preso il diploma, fonda le officine meccaniche Oms e a soli vent'anni realizza la prima struttura di capannone "chiavi in mano", indirizzando la sua attività verso le costruzioni di carpenteria. Una passione ereditata dal padre. "Era un fabbro ed è stato il mio primo maestro - spiega Seravalli -

Credo di aver iniziato a fare le prime saldature a 10-12 anni nel cortile di casa".

Fino al 1987 Seravalli prosegue da solo l'attività nel settore dei lavori di carpenteria. Il 1990 segna una svolta per l'azienda di Buia. E questo, infatti, l'anno in cui comincia una collaborazione con la R. Stahl,

un partner qualificato del corpo della gru, cui la Oms apporta le integrazioni necessarie per arrivare al prodotto finito.

Dopo i primi anni dedicati al superamento delle difficoltà di entrare nel settore e farsi conoscere con il proprio marchio, l'azienda è riuscita oggi a crearsi un suo spazio sul



mercato, specializzandosi nella progettazione e nella realizzazione di gru a ponte di medie e piccole dimensioni. "Nel nostro ufficio passa almeno il 50% delle offerte del mercato regionale - spiega Seravalli -, il 25% delle quali si concretizza in commesse di lavoro".

Oltre che nel Friuli-Venezia Giulia, la Oms opera

«Ha costruito un impianto di sollevamento per un famoso teatro di Milano»

nel Nord dell'Italia (ha realizzato un impianto di sollevamento per il Teatro degli Arcimboldi di Milano) e in Emilia. Ha prospettive di sviluppo molto buone in Slovenia e Germania, dove sta ultimando un impianto automatico a Francoforte. A breve, infine, la ditta varcherà l'oceano per realizzare un lavoro in Venezuela.

Non è nelle intenzioni del titolare ampliare troppo il raggio d'azione dell'attività, ma la diversificazione delle richieste dimostra la vivacità imprenditoriale dell'azienda e le ampie possibilità del settore. Rispetto alle altre aziende metalmeccaniche di ridotte dimensioni o anche più grandi della Oms che lavorano per conto terzi e si limitano a essere quasi sconosciute, Seravalli ha avuto il coraggio e la ca-

pacità di emergere. Uno sforzo che costa ogni giorno molte ore di sacrificio ("lavoro dalle 6.30 del mattino alle 10 di sera", confessa), niente ferie e tanta passione. L'azienda è diventata parte integrante della persona. Senza l'una, l'altra non potrebbe esistere.

Se dovesse fare un bilancio dopo questi "primi" venticinque anni di attività? "Economicamente si poteva realizzare di più - risponde Seravalli -. Per quanto riguarda le soddisfazioni...". Si interrompe, ci pensa un attimo e conclude, laconico: "Bene". Una risposta degna del suo spirito profondamente friulano. Sald, onest, lavorador.

### Profilo d'impresa

Le officine meccaniche Oms di Enzo Seravalli hanno sede in via Prà dai Trois 28, Buia, telefono 0432-986042. Fondata nel 1977, la ditta si occupa di progettazione e costruzione di impianti di sollevamento, gru a ponte e a bandiera di piccole e medie dimensioni. L'azienda dà lavoro a quattro dipendenti, oltre ad avvalersi di collaboratori esterni, e ha festeggiato quest'anno i 25 anni di attività. Opera principalmente nel mercato regionale, nel Nord dell'Italia, in Slovenia e Germania, ma ha ricevuto commesse anche dal Sudamerica. Il fatturato del 2001 è stato inferiore ai 500 milioni di euro.

Dopo essere riuscito a progettare e a produrre impianti con il proprio marchio

## Seravalli: "L'obiettivo è ora di consolidare il mercato"

Finché non si vincerà la forza di gravità, servirà sempre un impianto di sollevamento, in tutti i settori. Come dire: lavoro ce n'è, basta impegnarsi. "Questo prodotto non è legato a un settore unico - spiega Enzo Seravalli -, perché le nostre gru sollevano zucchero in una fabbrica di caramelle, reattori alla base di Rivolto, oppure ferro, vetro, legno, barche e molte altre cose".

Ciò permette all'azienda di lavorare anche in periodi dell'anno in cui alcuni settori non attraversano buoni momenti e si ve-

rifica un calo nelle richieste. La ditta di Buia si è specializzata in gru a ponte di piccole e medie dimensioni con una portata che varia dai 125 chilogrammi alle decine di tonnellate. Vengono realizzati anche impianti fissi, monorotaie, impianti automatici per trasporto in catene di montaggio, legati al 90% ad attività industriali, ma non solo. Inoltre, l'azienda si occupa della stesura dei manuali, dell'assistenza post-vendita e della manutenzione programmata. "La difficoltà principale - ribadisce il titolare - riguarda la concentra-

zione di molti incarichi su poche persone".

Probabilmente, però, questo è anche il segreto che ha permesso a Enzo Seravalli di emergere con un proprio marchio in un settore dove primeggiano le grandi aziende. L'esempio viene dall'Emilia-Romagna, dove nell'ambito metalmeccanico i terzisti sono realtà piccolissime che lavorano a costi bassi, mentre l'azienda anche di sole di 10-20 persone ha un prodotto proprio e lo propone sul mercato.

"Le ditte friulane avrebbero una potenzialità maggiore se solo

osassero di più e ampliassero le vedute. Certo, bisogna rischiare, perché non si può improvvisare un prodotto con un proprio marchio. Ma è possibile riuscirci. Come l'ho fatto io, possono farlo anche altri".

Prossimamente il capannone della ditta sarà ampliato con un nuovo reparto dedicato alla costruzione delle travi delle gru. "I lavori rispondono più che altro alla necessità di razionalizzare la produzione - spiega Seravalli -, non tanto alla volontà di ingrandire l'azienda". Infatti, nel futuro delle officine Oms c'è

la prospettiva di consolidare la posizione acquisita sul mercato, senza volersi però ampliare troppo. Pur non essendo ancora certificata, l'azienda adotta

già le procedure richieste dalla verifica della qualità. Una garanzia in più per il cliente e un impegno a migliorare sempre di più la propria offerta.



Un macchinario della Oms

# PMI al microscopio

Ora è alla guida anche di Transfriuli e Dilog Toscana

## Bernardino Ceccarelli autotrasportatore friulano

di Marco Ballico



Bernardino Ceccarelli

permetterci il primo autotreno nel febbraio del 1980. Da allora, abbiamo lottato contro colossi storici dell'autotrasporto e alla fine ne siamo usciti molto bene". Ricordi di più di vent'anni fa. Nell'aprile del '79 Bernardino Ceccarelli, dopo aver chiuso l'esperienza lavorativa con la ditta di autotrasporti Barbato di Mestre, di cui era stato direttore di filiale a Udine, fonda la Ceccarelli. Nel luglio dell'82, aggiunge la Transfriuli, allo scopo di diversificare l'attività. La crescita diventa costante, tanto che oggi Bernardino Ceccarelli è anche titolare di altre due società di autotrasporti: dall'anno scorso la Dilog Toscana, che serve il territorio provinciale di Firenze con tre magazzini (l'ultimo inaugurato all'interporto di Prato all'inizio di marzo), e da quest'anno la Dilog Veneto,



con sede a Padova.

Oggi, tra Ceccarelli e Transfriuli, i mezzi a disposizione sono diventati una quarantina: la prima azienda può contare su 2 autotreni e un maggior numero di mezzi ridotti da 40-50 quintali di portata, la seconda è dotata di moderni autotreni adibiti al trasporto di casse mobili, di trattori per autoarticolati e di mezzi di minori dimensioni dotati di spon-

da idraulica. Quale la svolta decisiva? È stata la fiducia - dice Ceccarelli - che la clientela ha iniziato a darmi, conoscendomi già dai tempi della Barbato. Sono partito da solo, ma i clienti su cui ho potuto contare subito dopo essermi messo in proprio sono stati fondamentali".

La Ceccarelli opera attualmente nel collettame (piccole e medie spedizioni), la Transfriuli nei trasporti di partite e di completi. "L'attività è diversa - spiega Ceccarelli -: il collettame si scarica per esempio nel magazzino di Milano, si smista e si manda quindi in consegna con mezzi più piccoli; la Transfriuli, al contrario, fa un servizio espresso, caricando direttamente al mittente con consegna al destinatario". Con 60 agenzie dislocate in tutta Italia, Ceccarelli è in grado di garantire un servizio corrieristico con partenze giornaliere dirette per i principali capoluoghi di regione, senza alcun passaggio intermedio: la merce parte da Udine alla sera

e arriva direttamente in filiale a Firenze, Milano o Roma.

"Le agenzie - prosegue il titolare - ci servono per consolidare ampie presenze e visibilità sul territorio e per consentire al destinatario di poter avere la merce sempre a portata di mano. I tempi di consegna sono molto veloci, soprattutto per le località del Centro-Nord, e comunque buoni per tutto il resto d'Italia.

Tutta la merce viene etichettata con un "segnacollo" termico che contiene i dati del mittente, del destinatario, il numero dei colli acquisiti e un codice a barre. La lettura ottica di quest'ultimo, al momento del carico, consente di evitare errati instradamenti della merce, principale causa dei ritardi, e di conoscere esattamente quali spedizioni sono già state caricate e quali sono a

stero? "Abbiamo iniziato a fare qualcosa anche in Europa, in Germania, Svizzera e Francia, senza sforzi o investimenti eccessivi. Valuteremo i risultati nel tempo. Più in generale, la congiuntura economica negativa non risparmi certo l'autotrasporto, ma dopo l'estate ci aspettiamo una ripresa".

### Profilo d'impresa

Ceccarelli Srl, sita in viale Venezia 520, e Transfriuli Srl, via Basiliano 65, sono due aziende udinesi che fanno capo alla stessa proprietà, con la Transfriuli (certificata Iso 9002 da due anni) che detiene le quote della Ceccarelli, che si certificherà entro la fine dell'anno. Il titolare è Bernardino Ceccarelli. Entrambe lavorano nel settore dei trasporti: la Ceccarelli è specializzata nel collettame, la Transfriuli svolge un'attività di partite e di completi da e per tutta Italia. Ceccarelli è anche titolare di altre due aziende di autotrasporti, Dilog Veneto e Dilog Toscana. Dai primi di maggio l'azienda ha acquisito la concessione per il Friuli-Venezia Giulia della Palletways Italia, il primo network di consegne di bancali espresso. Il fatturato complessivo è stato di 12 miliardi di lire l'anno scorso. L'aspettativa è di salire ai 16 miliardi nel 2002. Attualmente sono assunte presso tutte le aziende di Bernardino Ceccarelli circa cinquanta persone.

«Ho cominciato con un camioncino di poche lire»

terra. Ma c'è di più. Tutti gli automezzi Ceccarelli e Transfriuli sono protetti da sistemi antifurto e dotati di telefono e, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria per legge, ogni cliente può richiedere l'aggiunta di misure assicurative personalizzate per la propria spedizione". Le-



### Il primo network di consegne di bancali espresso

## È concessionario per il Fvg della Palletways Italia

La novità più significativa dell'attività di Bernardino Ceccarelli, titolare di Ceccarelli e Transfriuli, è l'acquisizione dall'inizio di maggio della concessione per il Friuli-Venezia Giulia della Palletways Italia, il primo network di consegne di bancali espresso. "In questo caso - precisa Ceccarelli - la tariffazione non è più a quintale, ma a bancale. Al cliente basta disporre i prodotti, di qualsiasi tipologia di merce, su uno o più bancali, alzare il telefono e poi penseremo noi al ritiro e alla consegna. Con questo servizio abbiamo eliminato la necessità di operazioni di "groupage" e di consegne "multipoint", oltre

alle antieconomiche consegne su lunga distanza con un unico vettore. Con Palletways si riducono i costi di trasporto e si hanno garanzie elevate affidabilità e avanzate tecnologie. È un network particolarmente interessante, la cui casa madre è inglese. In Inghilterra si parla di 8 mila bancali movimentati ogni notte e per noi è stata un'acquisizione fondamentale".

Tanti i vantaggi: la consegna il giorno lavorativo successivo al ritiro in tutto il Centro-Nord dell'Italia; il ritiro nella stessa giornata dell'ordine; l'identificazione di ogni bancale con un'etichetta e un codice a barre per consentire la massima sicurezza del trasporto

e della sua distribuzione. "Di grande aiuto - aggiunge Ceccarelli - è poi il sistema informatico, che include una soluzione di tipo "Track & Trace": al cliente vengono offerti il completo controllo e una visibilità totale della propria spedizione, dal ritiro fino alla consegna. Connettendo il sistema centrale Palletways con quello della clientela, le informazioni su ogni singola spedizione possono essere monitorate minuto dopo minuto". Il servizio sta andando particolarmente bene. "Abbiamo già raddoppiato i volumi iniziali - puntualizza Ceccarelli - e puntiamo a triplicarli entro fine anno, arrivando a una media di 60-70 bancali il giorno".



# PMI al microscopio

Fra gli ospiti, premiati e giuria del premio Hemingway e Katia Ricciarelli

## Eurotel di Lignano, molto più di un albergo a quattro selle

di Elisabetta Pozzetto



«Il sorriso qui è per tutti, chi entra è sempre un ospite. Questo non è un condominio». Alberto Vitale, direttore dell'Eurotel di Lignano Riviera, fa bene a precisarlo. Sì, perché l'Eurotel non è solo un albergo a quattro stelle come appare a prima vista, ma è un particolare complesso residenziale - aparthotel, si definisce, con un neologismo che la dice lunga sull'ibridazione di questa formula che abbina il sistema

alberghiero a quello del residence.

Delle 90 camere disponibili, infatti, 30 sono occupate da circa trent'anni dai soci «Eurotel», ossia proprietari che hanno acquistato il diritto al soggiorno e partecipano agli utili di gestione dell'albergo, oltre a fruire di particolari vantaggi in altre strutture della catena Eurotel presenti nel mondo. Da dicembre del 2001 questo albergo immerso nella pace della pineta di Lignano Riviera, a

due passi dalle terme e dalla spiaggia, in una delle zone più esclusive del centro balneare friulano, ha cambiato direzione e ha ingranato la marcia del rinnovamento per fare il salto di qualità. A curare la nuova impronta Alberto Vitale, una carriera spesa alla direzione di grandi alberghi in Germania e negli Stati Uniti, ma soprattutto una presenza che garantisce professionalità e grande passione per il suo mestiere. Leggere nei depliant turistici che un albergo offre la cortesia e la cordialità ai suoi ospiti è ormai un dato scontato. Ma pochi riescono a mantenere questa promessa.

All'Eurotel questa è veramente la filosofia di approccio all'ospite trasmessa e richiesta dall'affabilità di un direttore d'albergo che sa lasciare la sua «impronta» anche a tutti i suoi collaboratori.

Una ventina in tutto. Calabrese d'origine, friulano d'adozione - ha diretto per 7 anni il Pittini di Gemona, è insegnante ai corsi

dello Ial e Irfop ed è uno degli ideatori del Cosetur, il consorzio di servizi turistici del Gemonese -, Vitale è convinto che «senza snaturare la tradizione che ha fidelizzato dagli Anni 70 in poi la clientela di questo albergo, ora il futuro dell'Eurotel sta nel rinnovamento».

L'arredo delle camere e il servizio di ristorazione sono i primi segnali del «nuovo look» dell'Eurotel. «Abbiamo mantenuto l'impronta che ha caratterizzato la nascita di questa struttura - spiega Vitale -, ma rinnovando con qualità gli arredi delle camere che hanno standard da quattro stelle: tutte con balcone, tv color, minibar, telefono e aria condizionata regolabile. Le offerte vanno dalle «junior», comode ma più convenienti, alle «standard», di dimensioni più ariose fino alle «superior» con vista su piscina e arredo più elegante. I prezzi di una standard vanno dai 57 euro per persona in bassa stagione fino agli 83 euro in alta stagione». In più, a richiesta, le camere sono attrezzate per l'uso di un cucinotto, offerto a particolari condizioni. Ma Alberto Vitale accanto alla comodità e al confort ci

tiene anche a «prendere per la gola» i propri ospiti.

«Abbiamo ripensato anche il servizio di ristorazione. La mattina proponiamo una ricca colazione a buffet al bordo della piscina. Per il mezzogiorno abbiamo studiato una formula informale. Per chi torna dalla spiaggia, dalle terme, spesso in bikini e non ha voglia di appesantirsi. Proponiamo un buffet veloce in giardino con primi, secondi, piatti freddi e una

venti che coinvolgono la vita di Lignano». Il target della clientela dell'Eurotel è medio-alto, professionisti e soprattutto le famiglie. Per la metà austriaci e tedeschi. L'Eurotel si promuove con convenzioni stipulate con tour operator e dirette soprattutto al mercato della Germania, del Sud della Baviera in particolare. La concorrenza? «Ci sono i cinque stelle di grande tradizione alberghiera - ri-



vasta scelta di insalate e dessert freschi e molta frutta. La sera invece manteniamo un servizio più tradizionale con un menu completo di cucina regionale - con pesce e specialità friulane - curato dallo chef Milco Picco e proposto con garbo dal maitre Mario Trevisiol. Menu alla carta e speciali piatti per i bambini completano l'offerta».

Che l'Eurotel abbia ripreso la carreggiata dopo un periodo di «appannamento» si nota già dalle presenze di inizio stagione. «Abbiamo ospitato premiati e giuria del premio Hemingway, Katia Ricciarelli con i finalisti del concorso per giovani cantanti lirici, il 12° trofeo Topolino. Insomma - commenta Vitale -, siamo al centro dell'accoglienza degli e-

sponde il direttore dell'Eurotel - che hanno ormai una clientela altamente fidelizzata. Ma è un risultato che hanno ottenuto con grande merito. Non è concorrenza per noi, è uno sprone a fare meglio».

### Profilo d'impresa

**D**enominazione: Eurotel, ubicazione: calle Mendelssohn 13, Lignano Riviera. Proprietario è l'Organizzazione Eurotel Italia Srl, di Bolzano, la direzione è stata affidata ad Alberto Vitale che coordina 20 dipendenti che si occupano di 90 camere di cui 30 appartamenti di proprietà privata. Il fatturato nel 2001 è stato di 1 miliardo e 150 milioni di vecchie lire.



La direzione è stata affidata ad Alberto Vitale

## Ecco come funziona l'aparthotel



Alberto Vitale

L'organizzazione Eurotel Italia Srl, con sede a Bolzano, si è costituita nel 1958 per promuovere l'iniziativa «Eurotel», un nome e un marchio registrati a livello internazionale. L'iniziativa si basa sulla realizzazione di una catena internazionale di speciali condomini residenziali, gli aparthotel «Eurotel», dotati di tutti i tradizionali servizi alberghieri, i cui appartamen-

ti vengono venduti, completi di arredo, attrezzatura e corredo, a singoli privati.

La realizzazione dei complessi - quello di Lignano risale ai primi Anni 70 - e la commercializzazione delle unità immobiliari sono demandate a terzi operatori. La caratteristica principale di questo sistema consiste nella possibilità che i proprietari hanno di mettere la loro unità immobi-

liare a disposizione della società per la gestione alberghiera.

I proprietari partecipano da un lato ai risultati della gestione alberghiera del cui complesso la loro unità fa parte e dall'altro acquisiscono il diritto di soggiornare, senza limiti temporali, in tutti gli Eurotel (sono 16 in tutto, in Austria, Svizzera, Spagna, Portogallo, Belgio, Kenya, per un totale di 1.700 tra suite e

appartamenti e 3.700 proprietari) della catena internazionale con uno sconto del 30% in alta stagione e del 50% in bassa sulle tariffe di pernottamento.

Tutte le società Eurotel sono membri dell'unione internazionale che ha sede in Svizzera.

Dal 1985, accanto ai tradizionali Eurotel Hotels, sono stati realizzati anche Eurotel residences, i cui appartamenti sono venduti in multiproprietà.

A febbraio dello scorso anno l'Eurotel di Lignano è stato oggetto di una piccola bufera giudiziaria. Uno dei trenta proprietari ha richiesto di

sganciare il proprio appartamento dalla gestione catena.

La società di Bolzano si è opposta e il braccio di ferro è continuato con la richiesta, da parte della proprietaria dell'appartamento, del sequestro giudiziario presso il Tribunale di Udine.

Sulla scorta di questa richiesta, si è aperto un caso che ha visto contrapposti alcuni proprietari che desiderano sganciarsi dalla gestione catena e chi invece partecipa ancora volentieri all'attività alberghiera considerandola attività di investimento.



# PMI al microscopio

Una famiglia da secoli legata all'agro aquileiese

## Donda, la più bella eredità di una lunga tradizione

di Mariarosa Rigotti

È la storia di una famiglia che piacerebbe a Ermanno Olmi, che ha saputo parlare con tanta sensibilità del mondo agricolo: quella dei Donda, le cui radici affondano da secoli nella terra dell'agro aquileiese. Infatti, se l'attuale sede dell'azienda di Osiride e Paolo Donda è a Scodovacca, la famiglia può vantare una documentazione plurisecolare in quella zona di morbide pianure e ricche polle sorgive. "La nostra famiglia ha vissuto nella zona praticamente da sempre - racconta Paolo Donda -. C'è una data, il 1742, legata a un Leonardo Donda, il primo Donda conosciuto. Mentre il cognome è presente nell'archivio del Patriarcato di Aquileia già dal 1780, e attorno al 1850 a Terzo c'è un Domenico Donda, clas-

se 1804. Domenico era nato a Aquileia e nel 1826 o '28 si trasferì a Terzo, era sposato con Caterina Cossar, pure di Aquileia. Domenico era venuto a Terzo perché il nobile Ritter, proprietario terriero, visto che

«Paolo è presidente del Consorzio Friuli Aquileia»

il mio antenato era bravo, gli aveva dato casa, animali e un pezzo di terra".

"La sua era detta la 'cjasa dal mur ingjan', perché dal monastero di Aquileia era stata fatta una strada dritta sulla proprietà delle suore e la strada era chiamata, appunto, del 'muro

inganno". Una nota storica e, poi, un rapido passaggio al 20° secolo con la nascita dell'azienda attuale. "Siamo arrivati qui a Scodovacca nel '68, nella zona che è chiamata La Fredda. A far nascere l'azienda mio padre Osiride col nonno Ermenegildo e nonna Ersilia. La famiglia originaria, infatti, si era divisa a metà degli Anni 60 e, appunto, il nonno e il papà sono venuti qui e hanno ricostituito un'altra azienda. La nostra - continua il giovane vitivinicoltore - è la classica storia di bracciantato agricolo, passando poi alla mezzadria e all'acquisto di qualche terreno. La classica storia di una famiglia contadina".

Un nonno, Ermenegildo Donda, che, come ricorda il nipote, sapeva guardare avanti, amava le innova-



Paolo Donda con il papà Osiride e la mamma Mara

zioni, la sperimentazione, con una mentalità che lo guidava in scelte coraggiose per un uomo della sua generazione, come il "cambiare un vigneto anche quando produceva ancora".

Insomma, una mentalità aperta, votata sempre alla ricerca del nuovo, che ha poi trasmesso alle generazioni che l'hanno seguito. Entusiasmo e impegno, dunque, come "abitudine" di famiglia: tanto che Osiride è uno dei soci costitutori del Consorzio tutela vini Doc Aquileia, nato nel 1975, mentre Paolo ne è l'attuale presidente.

E, restando in tema di impegno nel mondo dell'agricoltura, va ricordato che l'altro figlio di Osiride Donda, Mauro, è direttore della Coldiretti provinciale di Udine. Impegno, ab-

biamo detto, e volontà di migliorare, spendendo la maggior parte delle energie nel miglioramento dell'azienda.

E in questo impegno, in questa scelta di vita, oltre al padre Osiride, è accompagnato dalla madre Mara che Paolo definisce "il vero fulcro". E lei che tiene i rapporti con la clientela. "Questa azienda - spiega Paolo Donda - è l'eredità di una tradizione, e tutti i miei sforzi adesso sono rivolti alla produzione e soprattutto al miglioramento della qualità del vino".

C'è un obiettivo al quale Paolo tiene molto e che è condiviso da molti altri produttori della zona. "Lavorare per migliorare la qualità, concentrandoci soprattutto sul Refosco, vino della Bassa e che può di-

ventare un prodotto di punta. Sarebbe bello che fra qualche anno si parlasse del Refosco di Aquileia come di un importante vino". E, nel percorso, ecco intanto i gioielli di casa Donda della Muro Gemini - ben riconoscibili grazie alla elegante etichetta firmata dall'architetto Serena Tell -, una linea il cui nome affonda nella storia, in sintonia con la vicenda della famiglia Donda che porta tanto indietro nel tempo. Come spiega Paolo, "parallelo al Muro Gemini c'è l'acquedotto romano. E la pietra è stata utilizzata, nel corso dei secoli, per costruire nuove case. Parte di Mortesins, una località sopra Scodovacca, è stata costruita così". E passa proprio accanto all'azienda Donda.



Il vigneto

La Bassa è la terra più vocata per questo vitigno

## Si punta a valorizzare il Refosco

L'azienda Donda si estende su 22 ettari dei quali 4 sono stati "eletti" a vigneto; il rimanente è a seminativo, in particolare barbabietole. L'impiantistica dei vigneti sta vivendo una fase che potremmo definire dinamica: "Siamo partiti con un impianto Casarsa - spiega infatti Paolo Donda -, che ora è a Sylvoz, ma lo stiamo già riconvertendo a Guyot".

La produzione - i Donda imbottigliavano già negli Anni 70 - è rivolta sia ai bianchi (Tocai, Chardonnay, Pinot bianco e Traminer) sia ai neri.

Fra questi, da citare

il Merlot ("quest'anno è la prima volta che lo facciamo"),



il Cabernet e il Refosco, che trova in questo angolo del Friuli la massima espressione. "è una zona molto vocata a questo vitigno - spiega Donda - che ha un suo progenitore nel "Pucinum" dell'epoca romana, al cui vino Livia, moglie di Augusto, attribuiva addirittura proprietà medicamentose.

Infine, una brevissima nota per gli uvaggi che, attualmente, rappresentano una produzione con fini e-

clusivamente sperimentali. Solo una piccola parte della produzione viene imbottigliata e proposta sul mercato attraverso due linee: la più pregiata è la Muro Gemini che ha già molti estimatori come Bruno Pizzul, che dimostra il suo costante affetto per i vini firmati Donda, oppure Luigi Veronelli e personaggi del mondo dello spettacolo come Umberto Tozzi.

Dei vini Donda ha parlato anche La Stampa. L'altra parte è rivolta al mercato locale, ma è particolarmente apprezzata dall'affezionata clientela austriaca.



I nonni Ermenegildo e Ersilia

# Attualità

Sauris, lo stabilimento inaugurato da Tondo e Bertossi

## Lo sviluppo della Wolf un esempio per l'imprenditoria regionale

Il sistema di impresa sviluppato dalla famiglia Petris, fondato sulla capacità di condividere e portare avanti un progetto comune, è un segno forte di come si possa riuscire a essere imprenditori anche in condizioni difficili ed è un esempio da seguire per il sistema imprenditoriale del Friuli-Venezia Giulia. Con soddisfazione l'Ente pubblico ha partecipato, seppur in forma ridotta, al raggiungimento di questo traguardo per il prosciuttificio Wolf. Così Renzo Tondo, presidente della Giunta regionale, ha salutato le autorità e la comunità di Sauris, riunita intorno alla famiglia Petris in occasione dell'inaugurazione della nuova ala del prosciuttificio Wolf. Un intervento che ha portato al raddoppio della su-

perficie complessiva dello stabilimento e che costituisce, come ha sottolineato il fondatore Giuseppe Petris, "non un punto di arrivo, bensì di partenza. Una nuova sfida per il futuro con la consapevolezza che questa giornata di festa, testimonianza dell'affetto di quanti hanno creduto in noi, è lo stimolo per andare avanti".

Partita 40 anni fa con l'obiettivo di una produzione annua di 300 prosciutti, la Wolf è arrivata oggi a una capacità produttiva di 80 mila. Punti di forza di un'azienda in continua crescita, come è stato più volte sottolineato nel corso dell'inaugurazione, sono stati principalmente la costante attenzione alla qualità nel pieno rispetto della tradizione e la capacità di portare avanti un'attività im-



Giuseppe e Licia Petris con Bertossi e Tondo

prenditoriale in alta montagna con caparbietà e determinazione. Il prosciuttificio Wolf Sauris rappresenta un punto di riferimento importante per l'economia dell'alta Val Lumiei, dove vivono poco più di 450 abitanti, una cinquantina dei quali lavora

nello stabilimento.

Nel corso dell'inaugurazione, dopo i saluti del sindaco di Sauris Stefano Lucchini, è intervenuto il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi che ha sottolineato "l'importanza di un'azienda come la Wolf che

produce gioielli gastronomici da far conoscere sempre di più al di fuori dei confini regionali e nazionali".

Momenti di commozione si sono vissuti quando hanno preso la parola i figli e i nipoti di Giuseppe e Licia Petris, che hanno ormai ereditato la passione dei nonni e non faranno mancare la continuità alla gestione dell'azienda, imperniata sui valori della famiglia e della tradizione. I dati dell'azienda sono stati illustrati dall'amministratore delegato Stefano Petris, il quale ha anche sottolineato come la Wolf sia attualmente, per produzione complessiva (oltre ai prosciutti, 150.000 quintali di speck e 6.000 quintali di salumi l'anno), ai vertici tra le aziende del settore, una posizione che sarà consolidata nei pros-

simi mesi quando al prosciutto affumicato e allo speck di Sauris sarà concessa la Igp (indicazione geografica protetta).

Fra le autorità presenti, l'onorevole Vanni Lenna, il sindaco di Ampezzo e consigliere regionale Daniele Petris, i consiglieri regionali Gottardo e Franz, il presidente del Consiglio provinciale D'Andrea e il vice Sandruvi, l'assessore provinciale Irene Revelant, il consigliere provinciale Adriano Piuizzi, il vicepresidente di Confindustria Adriano Luci e il direttore Ezio Lugnani, il presidente del gruppo giovani di Assindustria di Udine Drigo il vicepresidente provinciale di Coldiretti Gian Pietro Tomat, i sindaci di Udine Sergio Cecotti e di Buttrio Romeo Pizzolini, il commissario dell'Ersa Bruno Augusto Pinat.

Paolo e Dina Rapuzzi festeggiano il loro vino

## A Cialla "verticale" sullo Schioppettino

Applausi a scena aperta a Cialla all'esibizione dello Schioppettino rinato grazie al coraggio di Paolo e Dina Rapuzzi e, naturalmente, al loro "primogenito", uno Schioppettino classe 1977.

Per festeggiare i cinque lustri niente di meglio che una "verticale" di differenti annate di Schioppettino: 1998, 1990, 1985, 1983, 1980 e...1977, anche per sfatare la diceria che questo vino

non sia adatto all'invecchiamento. Alla manifestazione hanno partecipato, oltre alla famiglia Rapuzzi al completo - le nuove leve dell'azienda Pierpaolo e Ivan, e da segnalare pure la presenza del nuovo "vitigno" di Cialla: la piccola Eleonora -, esimi nomi dell'enologia italiana, tra i quali il decano degli enotecnici Orfeo Salvador, e il presidente mondiale dei sommelier e docenti dell'Università di Padova come

il professor Fulvio Ursini, Tullio Gregory presidente dell'Istituto enciclopedia italiana di Roma, e Fulvio Mattivi dell'Istituto enologico di San Michele all'Adige. Con l'assessore regionale Giorgio Venier Romano e il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi c'erano anche alcune firme "del vino" quali Claudio Fabbro, Bepi Pucciarelli e Giuseppe Longo, oltre alla signora della grappa friulana,

Giannola Nonino, che non ha voluto mancare. Fu proprio la Nonino a incoraggiare la coltivazione del vecchio vitigno friulano, mediante l'attribuzione ai Rapuzzi del primo Risiti d'aur.

A Cialla, "cru" che può vantare anche la partecipazione all'asta di Christie's a New York a fianco di prestigiosi vini, si è celebrato dunque un importante momento per la viticoltura della nostra regione. Come ha ricordato Paolo Rapuzzi, infatti, rivivendo un'avventura cominciata negli Anni 70: "Per noi è stato per così dire un obbligo rilanciare lo Schioppettino. Infatti, Cialla rappresenta, grazie al suo microclima, una zona ideale per questo vitigno".

Dopo la "verticale", la manifestazione si è conclusa a Stregna, al Sale e pepe, dove, tra i piatti firmati dalla signora Teresa Cova-ceuszach (coadiuvata dal

marito Franco che si occupa della cantina del locale), ce ne sono stati due serviti proprio con un applaudito Schioppettino '98.

Mariarosa Rigotti

## Estate, gli orari della Camera

Durante il periodo estivo le sedi periferiche della Camera di commercio di Udine modificano gli orari. Ecco come. **Tolmezzo:** dal 1 al 31 agosto il martedì e giovedì dalle 8.45 alle 12. Riprende l'orario ordinario dal 2 settembre. **Tolmezzo - Servizio benzina a prezzo ridotto:** chiude il 5, 12 e 19 agosto, riapre lunedì 26 agosto. **San Giorgio di Nogaro:** chiude il mese di agosto, riapre il 4 settembre. **San Giorgio di Nogaro - Servizio benzina a prezzo ridotto:** chiude il 6, 13 e 20 agosto, riapre martedì 27 agosto. **San Giovanni al Natosone:** chiude il mese di agosto, riapre il 5 settembre.

Lavorano la pietra piacentina estratta nel Cividalese

## Metti 12 scultori nel parco di Vergnacco e...

Arte internazionale come importante opportunità per valorizzare il territorio, ma

anche come vetrina per evidenziare l'importanza della pietra piacentina estratta soprattutto nel Ci-

vidalese. Se a questi due elementi aggiungiamo il grande entusiasmo che ha portato al raggiungimento di un sogno, e cioè di portare a Reana del Rojale artisti di diverse nazionalità, ecco che si ottiene una delle più significative manifestazioni dell'estate in Friuli: il Simposio internazionale di scultura su pietra piacentina. Promosso dal circolo culturale "Il Faro", giunto alla V edizione, il simposio si svolge nel parco delle sculture di Vergnacco dove dodici artisti - Goran Cpajak (Jugoslavia), Nelida Mendoza (Paraguay), Sibille Pasche

(Svizzera), Janak Jhankar Narzary (India), Harutyun Yekmalyan (Armenia) e Lee Young Joo (Corea del Sud) e gli italiani Vittorio Balcone, Orietta Masin e Albino Stulin (Friuli-Venezia Giulia), Giuliano Giussani (Lombardia), Sandro Piermarini (Marche) e Carmela Piredda (Sardegna) - creano, discutono, si confrontano e lavorano.

Questa V edizione, arrivata nel ventennale del sodalizio di Vergnacco presieduto da Roberto Cossetini, è realizzata grazie al patrocinio di Regione Fvg, Provincia di Udine e Comune di Reana, e al

sostegno concreto del Consorzio produttori pietra piacentina, presieduto da Mario Laurino (a offrire le pietre dalle quali sono state "liberate" le opere d'arte sono state, infatti, le ditte La Piasentina, Fratelli Iaconcig, Sappt, Friulana Marmi, Carbonara pietra, Mario Rossi di Torreano; Julia marmi di Cividale, Alsaf di Faedis e Riviera marmi di Magnano).

Un lavoro, quello degli artisti, che contribuisce anche ad arricchire "esteticamente" il territorio. Infatti, come aveva tra l'altro evidenziato il giorno dell'inaugurazione l'as-

sessore provinciale alla cultura Fabrizio Cigolot, "alcune opere acquisite dal nostro Ente sono state donate a diversi Comuni". Un plauso anche da parte del sindaco di Reana, Franco Iacop, il quale, oltre a ricordare la doppia valenza di valorizzazione culturale ed economica dell'iniziativa, ha ringraziato il Faro e Roberto Cossetini; valenza del simposio rimarcata pure dell'assessore regionale Fulvio Follegot, il quale ha portato anche i saluti della vicepresidente Alessandra Guerra. Inoltre, Mario Laurino ha ripercorso la storia del Consorzio di produttori della piacentina ricordando che "nel mondo stiamo vendendo professionalità".

Mariarosa Rigotti



L'assessore regionale Venier, Faleschini e l'assessore Bassi

# 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 le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

### ABBIGLIAMENTO/TESSILI

**RICHIESTA CIPRIOTA**  
Cipro richiede abbigliamento cocktail, da sera e casual per donna e ragazza.  
(Rif. 2002.07.01)

colata, biscotti, chewing gum eccetera.  
(Rif. 2002.07.05, BRE 200200891)

### EDILIZIA

**TESSUTI PER LA SVEZIA**  
Azienda di abbigliamento sportivo cerca produttori italiani di tessuti.  
(Rif. 2002.07.02)

**IN SVEZIA CON PIASTRELLE**  
Azienda della Svezia cerca produttori/esportatori italiani di ceramica e piastrelle per aprire nuova attività  
(Rif. 2002.07.06)

### AGRICOLTURA

**LA SVEZIA CERCA MAIS**  
Azienda svedese cerca produttori di mais.  
(Rif. 2002.07.03)

### LEGNO/ARREDO

**ARREDO PER RINNOVO LOCALI**  
Bar a Stoccolma compera sedie, tavoli e ombrelloni da esterno per rinnovo locali.  
(Rif. 2002.07.07)

### AGROALIMENTARE

**VINO IN SVEZIA**  
Sono richiesti produttori di vini italiani.  
(Rif.2002.07.04)

**CONTRACT IN SVEZIA**  
Azienda svedese cerca produttori italiani di letti per hotel.  
(Rif. 2002.07.08)

**OFFRESI AGENTE PER IL BELGIO**  
Società belga specializzata nella distribuzione settore dolciario offresi come agente in Belgio per produttori cioc-

**SEDIE PER IL MERCATO CANADESE**  
Società canadese desidera collaborare con produttori italiani di telai per sedie in legno.  
(Rif. 2002.07.09)

### MATERIE PLASTICHE

**ARTICOLI IN PLASTICA PER CIPRO**  
Cipro necessita di prodotti e articoli in plastica per uso alimentare e domestico.  
(Rif. 2002.07.10)

### METALLI/MACCHINARI

**CAVI D'ACCIAIO PER LA SVEZIA**  
Azienda svedese interessata a entrare in contatto con produttori italiani di cavi d'acciaio.  
(Rif. 2002.07.11)

**COLLABORAZIONE PER FONDERIE**  
In Svezia si cercano fonderie italiane che effettuino getti di acciaio e ferro.  
(Rif. 2002.07.12)

### SERVIZI

**REPUBBLICA CECA. MAGAZZINAGGIO E DEPOSITO**  
Offerta di spazi per magazzino, depositi doganali e servizi terminal.  
(Rif. 2002.07.13)

### SERVIZI LOGISTICI LITUANI

A Klaipeda, porto di transito di notevole importanza geografica, azienda lituana, specializzata nel carico/scarico merci, surgelate e no, offre la propria esperienza per società interessate al mercato russo, bielorusso, ucraino, dell'Europa orientale e Sudest asiatico.  
(Rif. 2002.07.14)

### TRASPORTI

**TRASPORTI SLOVACCHI**  
Società slovacca settore trasporti offre la propria collaborazione per servizi in tutta Europa.  
(Rif. 2002.07.15, BRE 200200947)

### VARIE

**RICHIESTA CIPRIOTA**  
Cipro necessita di macchine agricole, attrezzature e accessori per giardinaggio, articoli e accessori per la pesca e caccia, animali domestici e loro articoli e accessori, articoli per il mare, barche.  
(Rif. 2002.07.16)

### INVESTIMENTI IN LITUANIA

Azienda lituana ricerca investitori e partner commerciali operanti nel settore edile e industria metalli.  
(Rif. 2002.07.17)

### OCCHIALERIA PER LA SVEZIA

Società in Svezia si è dimostrata interessata a produttori di montature per occhiali creative e fantasiose.  
(Rif. 2002.07.18)

### IN SVEZIA CON ARTICOLI PER LA CASA

In Svezia si desidera collaborare con produttori di articoli per la casa (posate, apriscatole, apribottiglie eccetera) con buon livello di design e prezzi convenienti.  
(Rif. 2002.07.19)

### DALL'ARGENTINA PRODOTTI OFTALMICI

Azienda argentina specializzata nella produzione di prodotti oftalmici (lenti bifocali speciali) desidera contattare aziende italiane



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

del settore per nuovi rapporti commerciali.  
(Rif. 2002.07.21)

### PRODUTTORI GIOIELLI CERCANSI

Azienda svedese cerca produttori di gioielli in argento e alta bigiotteria. (Rif. 2002.07.20)

(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).



## FLASH NORMATIVE

Una panoramica delle notizie legislative secondo noi più rilevanti pubblicate sulle Gazzette Ufficiali UE serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni ed Informazioni) nel mese di maggio e giugno 2002.

- Decisione n.2/2002 del Consiglio di Associazione UE - Repubblica Ceca del 27 marzo 2002 che adotta le modalità e le condizioni generali per la partecipazione della Repubblica ceca ai programmi comunitari.

- Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo al Consiglio, al Comitato economico e sociale e al Comitato delle regioni. Strategia della politica dei consumatori 2002-2006.  
(Guce C 137 dell'8 giugno 2002);

- LIFE-Natura 2003 - Invito alla presentazione di proposte.  
(Guce C 146 del 19 giugno 2002);

- Cultura 2000. Invito a presentare proposte per il 2003.  
(Guce C 148 del 21 giugno 2002);

- Media Plus (2001-2005). Attuazione del programma di sostegno allo sviluppo, alla distribuzione e alla promozione di opere audiovi-



sive europee. Invito a presentare proposte 36/2002. Sostegno alla distribuzione transnazionale dei film europei. Sistema di sostegno agli agenti di vendita internazionale di film cinematografici europei.  
(Guce C 152 del 26 giugno 2002);

- Invito a presentare proposte per seminari/conferenze Tacis nel 2002, pubblicato dalla Commissione europea.  
(Guce C 152 del 26 giugno 2002);

- Decisione della Commissione del 18 marzo 2002 relativa alla conclusione dell'accordo in forma di scambio di lettere tra la Comunità europea e la Repubblica di Croazia concernente l'attestato di cui al punto 6 dell'accordo in merito a concessioni commerciali preferenziali reciproche per taluni vini.  
(Guce E L 169 del 28 giugno 2002).

## EUROAPPALTI

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

### FRANCIA

**SAINT-ETIENNE MOBILI**  
Appalto di fornitura mobili.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.09.2002 (16.00).  
Lingua o lingue: francese.

**TOLOSA ARREDI PER BIBLIOTECA**  
Appalto di fornitura arredi per biblioteca.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.09.2002 (11.00).  
Lingua o lingue: francese.

**CHARBONNIERES LES BAINS ATTREZZATURA SCOLASTICA**  
Appalto di fornitura di attrezzatura scolastica. Attrezzatura per l'insegnamento.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.09.2002 (16.00).  
Lingua o lingue: francese.

**LEVALLOIS-PERRET MOBILI**  
Appalto di fornitura mobili, lotti 2.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 03.09.2002 (12.00).  
Lingua o lingue: francese.

**NANTES MOBILI PER UFFICI**  
Appalto di fornitura mobili per uffici. Scrivanie. Armadi metallici.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 04.09.2002 (17.00).  
Lingua o lingue: francese.

### SVEZIA

**KALMAR ARTICOLI PER ARCHIVIAZIONE**  
Appalto di fornitura classificatori verticali, vaschette per la posta, scatoloni e articoli simili.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.09.2002.  
Lingua o lingue: svedese.

### NORVEGIA

**SKIEN TUBI E PARTI DI TUBI**  
Appalto di fornitura tubi.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.09.2002 (12.00).  
Lingua o lingue: norvegese.

### ITALIA

**TORINO SERVIZI GENERALI DI CONSULENZA GESTIONALE**  
Appalto di servizi per lo sviluppo di modelli per la formazione dei tutori aziendali.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 03.09.2002.  
Lingua o lingue: italiano.

**FIRENZE CONTENITORI PER RIFIUTI**  
Appalto di fornitura contenitori per rifiuti di varie tipologie.  
Termine per il ricevimento

delle offerte: 04.09.2002 (12.00).  
Lingua o lingue: italiano.

### REPUBBLICA CECA

**REGIONE MORAVIA - SLESIA AMPLIAMENTO DEL SISTEMA DI SMALTIMENTO DELLE ACQUE DI SCARICO DELLA CITTÀ DI OSTRAVA COSTRUZIONE II: AMPLIAMENTO DELLA RETE**  
Appalto di lavori nell'ambito del programma Ispa per la costruzione del condotto urbano centrale del sistema di smaltimento delle acque di scarico, di tubature dell'acqua potabile, di distribuzione dell'acqua calda, distribuzione energia elettrica.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 03.09.2002 (13.00).  
Lingua o lingue: inglese.

### SPAGNA

**MADRID GRU**  
Appalto di lavori e fornitura gru, gru a portale mobili, gru semoventi.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 04.09.2002 (12.00).  
Lingua o lingue: spagnolo.



# Donne Imprenditrici

Da 30 anni si occupa dello Zoogarden, negozio con sede a Udine

## Storia di Alba Fidenato un lavoro nato dall'amore

di Raffaella Mestroni

Ci sono dei lavori che solo una grande, grandissima passione permette di fare, perché assorbono tempo ed energia e magari non danno proprio quel grandissimo riscontro economico. Soddisfazione però sì, tanta, e allora comunque ne vale la pena. "Mi occupo dello Zoogarden da 30 anni e non farei nient'altro, anche se l'impegno che richiede gestire un negozio di animali è difficilmente immaginabile. Non esistono giornate festive, perché loro, come noi d'altra parte, mangiano ogni giorno. Ferie poche, una settimana, dieci giorni al massimo, a periodi alterni, prima io e poi mio figlio Michele. Tempo libero scarsino, perché una volta chiuso il negozio a casa mi aspettano i libri, l'unico strumento di aggiornamento a disposizione di chi fa questo mestiere". È una donna solare Alba Fidenato, una massa scomposta di capelli color del rame e un sorriso sempre pronto, una donna che, dopo la prematura scomparsa del marito, si è ritrovata dall'oggi al domani a gestire un'attività di cui sapeva ben poco.

"Determinante per me - racconta con un pizzico di



L'acquario per il perfetto relax

commozione - è stato l'incoraggiamento costante di Anna Pittuello, un'amica carissima che mi ha praticamente 'costretta' a proseguire l'attività facendo leva proprio sul mio amore per gli animali. Non so senza di lei ce l'avrei fatta. Le devo veramente molto".

Non sta ferma un minuto Alba e mentre volteggiava fra una gabbietta e un acquario, decantando le caratteristiche del furetto o della puzzola, compila la lista dei mangimi da ordinare, appiccica un post-it giallo sulla cassa con il nuovo numero di telefono del veterinario, sistema lo scaffale con le ciotole e le

piantine acquatiche.

Il negozio di viale Volontari della Libertà 46, a Udine, è il suo regno. Quando è stato rilevato dal marito, nel 1972, vendeva praticamente solo volatili. Becchi in croce, ciuffolotti, cardellini, canarini erano richiestissimi dal mercato. Poi i gusti della gente, le abitudini, i ritmi di vita sono cambiati e l'offerta del negozio si è orientata soprattutto sui roditori. "Conigli, puzzole, cani della prateria, furetti, criceti e cavie sono facili da accudire e si possono tenere agevolmente in casa - spiega Alba -, anche se comunque rappresenta

go sempre a chi viene qui per acquistarne uno. Chiedo se hanno valutato tutti i pro e i contro che tenere un animaletto in casa comporta, ma soprattutto prego il cliente, nel caso si trovasse in difficoltà, di riportare indietro il cucciolo piuttosto che abbandonarlo da qualche parte. Non succede di frequente, ma succede. Mi hanno riportato spesso furetti o puzzole, perché considerati troppo vivaci, ma anche conigli e criceti. Io li riprendo sempre, e in un modo o nell'altro riesco anche a 'sistemarli'".

Fra i tanti episodi singolari, che in trent'anni di lavoro le sono capitati, ne ricorda uno in particolare. "Una delle richieste più strane mi è stata fatta da una giovane donna - racconta - che a tutti i costi voleva un caimano. Ho cercato all'inizio di dissuaderla, ma poi, visto che era così determinata, l'ho ordinato. Non era trascorso nemmeno un mese dall'acquisto, quando è ritornata da me, con il caimano al seguito (era già cresciuto, e non poco), per riconsegnarmelo, perché 'le soffiava'! L'ho ripreso, ovviamente, e poi, tramite l'importatore, l'ho collocato altrove".

Quando parla dei "resi" è l'unico momento in cui lo sguardo di Alba, dolce e carezzevole, si fa più duro e penetrante, ma è solo un attimo. L'ombra si dilegua in fretta e il sorriso ricompare. "Con molti dei miei clienti, che definisco storici perché si rivolgono al mio negozio da sempre, si è instaurato un rapporto di amicizia. Passano qui ad acquistare il cibo, a chiedere consigli, a scegliere un piccolo animale che sanno di poter regalare con tranquillità. E tutti sono entusiasti del rapporto che si instaura con la bestiola che hanno in casa, indipendentemente dalla specie. Può sembrare incredibile, eppure la

capacità di affetto che hanno anche i roditori è veramente sbalorditiva. I furetti, in particolare, imparano a riconoscere rapidamente il 'padrone', lo aspettano, e quando lo vedono fanno i pagliacci. Pirottano, saltellano, insomma lo festeggiano. Devo ammettere che sono i miei preferiti".

In tanti anni di lavoro, Alba non ha mai avuto un ripensamento. Non si è mai detta: ma chi me lo ha fatto fare?, anche se non è stato facile inventarsi imprenditrice. "Oggi se vuoi stare sul mercato non ti puoi permettere errori. Devi essere sempre in grado di soddisfare le esigenze del cliente, tenerti aggiornato sulla normativa che cambia in continuazione, e prevedere verso quali animali si o-

«Il caimano no perché soffia»

rienteranno le richieste per essere subito preparata. Da un paio d'anni vanno molto gli acquari, e di conseguenza tutti i tipi di pesci, dai tradizionali pesci rossi a quelli tropicali, dalle tartarughe marine fino agli ibicughe. Mio figlio Michele è un appassionato, da sempre, di tutto ciò che ha a che vedere con l'ambiente marino. Sa veramente tutto ed è in grado di offrire ai clienti una consulenza costante su come far crescere un micro-sistema marino in casa". Prediletti dalla clientela maschile, gli acquari sono considerati un vero toccasana per combattere lo stress. I più avveniristici, sono addirittura dotati di un sistema particolare di illuminazione che, riproducendo le modificazioni della luce naturale durante l'arco delle 24 ore, permettono lo sviluppo dei microrganismi sulle rocce e la vita di alghe, funghi e stelle marine.



Alba Fidenato

"Di acquari ne vendiamo parecchi - conferma Alba -, sia di piccole sia di grandi dimensioni, perché rappresentano un mondo affascinante, in grado di trasmettere vibrazioni positive all'ambiente". E proprio il senso di sicurezza e la serenità che un animaletto è in grado di offrire sono probabilmente gli elementi che fanno scattare la molla dell'acquisto. "Non è vero che sono le persone sole a comperare i cuccioli - ci tiene a precisare Alba -, anche se è ovvio che per chi abita da solo una presenza in casa è sempre gradevole. Sono moltissime le coppie che vengono qui e scelgono insieme a chi rivolgerla loro attenzione. Certo, i cani e i gatti probabilmente rimangono ancora in cima alla scala delle preferenze, ma posso garantire che tutti i piccoli roditori sono sempre più apprezzati".

Come se non le bastasse il lavoro che già ha, Alba quest'anno ha deciso di ampliare la sua attività, offrendo ai suoi clienti anche il servizio di toelettatura. Sta seguendo un corso apposito, perché ogni razza canina ha le sue esigenze e richiede tecniche diverse di taglio, soprattutto se si tratta di cani che devono partecipare a qualche concorso. "La cosa più difficile e anche faticosa, in assoluto - spiega - è "strip-pare" il pelo di cani come i fox terrier per esempio. È un lavoro che va fatto tutto a mano, togliendo ciuffo per ciuffo il pelo in eccesso". Problemi di ribellione da parte dell'animale? "Proprio nessuno - garantisce Alba -, anzi, il cane, liberato del pelo ormai vecchio è felice perché 'respira' meglio. I problemi di solito li hanno i proprietari, sempre timorosi che l'animale soffra. Quasi tutti, prima di affidarmelo, si raccomandano affinché lo tratti bene!".

## Imprenditoria femminile: in breve un nuovo bando

È di prossima emanazione il nuovo bando di attuazione della L. 215/92 che prevede misure a sostegno dell'imprenditoria femminile. Sulla base delle indicazioni fornite dal ministero dell'Industria la pubblicazione della circolare esplicativa, con allegati i moduli per l'inoltro della domanda e l'indicazione della data di apertura e di chiusura dei termini, dovrebbe avvenire entro settembre. La circolare preciserà inoltre mo-

dalità e procedure per la concessione ed erogazione delle agevolazioni, procedure che tuttavia dovrebbero ricalcare piuttosto fedelmente quelli che già erano i criteri previsti dal bando 2001. Se saranno confermati i criteri adottati dal precedente bando, l'agevolazione consisterà in un contributo in conto capitale nella misura del 50% della spesa ammissibile, erogato ad imprese gestite da donne (o a prevalente partecipazione femminile), per

l'avvio di nuove imprese, il subentro in attività preesistenti, la realizzazione di progetti aziendali innovativi o l'acquisto di servizi reali destinati all'aumento della produttività/innovazione organizzativa. Il periodo di ammissibilità delle spese dovrebbe partire dal giorno successivo a quello della chiusura del bando precedente. L'istruttoria non sarà più gestita dal ministero dell'Industria ma dal Punto Nuova Impresa della Cciaa.

## Anche il calciatore Sensini

## Le donne del vino a Lignano

Ha partecipato, tra i tanti ospiti vip, anche il difensore dell'Udinese Nestor Sensini a "Le donne & ...vino, mare, moda, sport": la tre giorni sulla vitivinicoltura al femminile, promossa dalle Donne del vino del Friuli-Venezia Giulia e dalla Stampa agricola regionale

con il concorso del Comune, svoltasi a Lignano. Una manifestazione ideata da Carlo Morandini assieme alla delegata regionale del sodalizio Michela Sfiligoi e sposata dall'ex vicesindaco Massimo Brini.

Significativa la presenza di persone, come ha ricordato con soddisfazione la

stessa Sfiligoi: "Abbiamo avuto oltre 400 visitatori contando solamente i biglietti staccati e, pertanto, escludendo i molti invitati, fra esperti del settore, giornalisti della stampa quotidiana e specializzata". Soddisfazione condivisa da Carlo Morandini, presidente dell'Arga

friulana, che tirando le somme sull'evento lignano ha sottolineato: "Bere bene, sano, di qualità può essere anche il messaggio adatto per educare i giovani a degustare, assaporare, a bere quindi in quantità moderata i vini più pregiati".

Ma.Rig.



# Università

I risultati dell'indagine fra 20 atenei italiani

## Studio e lavoratore ecco il laureato friulano

**R**aggiunge un voto di laurea pari a 103,6 (mentre la media italiana è ferma a 102,5) e il 69,4% ha avuto esperienze di lavoro durante gli studi: sono i due tratti caratteristici del laureato all'Università di Udine, il cui identikit è stato tracciato dall'indagine Almalurea, predisposta dall'Osservatorio statistico dell'Università di Bologna grazie all'intesa fra gli atenei e il contributo del Murst, che ha coinvolto complessivamente circa 36 mila laureati e ha preso in considerazione i dati forniti da 20 atenei italiani.

Nell'ateneo udinese i laureati del 2001 sono stati

862 (di cui 373 maschi e 489 femmine). A emergere è l'altissimo numero di studenti lavoratori: sono ben 499 (il 27,1% impiegati in attività lavorative occasionali, il 25,1% a tempo determinato, l'11,7% stabili e l'1,9% con contratto di formazione lavoro). A essi vanno poi sommati i 43 laureati nella condizione di "lavoratori-studenti", ossia con un lavoro fisso a tempo pieno. Chi si laurea a Udine, quindi, molto spesso si assume un doppio impegno, unendo allo studio anche il lavoro. Una condizione che non sembra però compromettere la buona riuscita degli studi, se si pensa che i giovani si laureano a

27,8 anni rispetto ai 28 della media nazionale, ottengono un voto di laurea pari a 103,6 a fronte del 102,5 degli altri atenei, mentre il voto medio degli esami è 26,4 (26,2 la media nazionale).

Del tutto normale, quindi, che abbiano anche le idee più chiare sul loro futuro, rispetto ai colleghi delle altre università. Pur nell'incertezza che contraddistingue qualsiasi neo-dottore (il 33,3% dei laureati a Udine non ha preferenze sul ramo di attività economica e il 43,9% nemmeno sul settore, ma a livello nazionale le percentuali salgono rispettivamente a 40,5% e a

84,2%), i laureati all'ateneo friulano dichiarano di preferire l'area dei servizi (43,8%) e il lavoro dipendente nel settore privato (36,4%). Le aree aziendali predilette sono quelle della ricerca, dell'ideazione e della progettazione, immediatamente seguite dal marketing, dalla comunicazione, dalla produzione di servizi. Carriera, stabilità e sicurezza, coerenza con gli studi, autonomia e rispondenza a interessi culturali sono importanti nel lavoro, ma il primo posto nella classifica delle caratteristiche fondamentali della professione futura è occupato dall'acquisizione di profes-

sionalità, un elemento su cui si trovano d'accordo i giovani di tutti gli atenei. Disponibili a effettuare trasferte e viaggi di lavoro (il 59,2% anche frequenti, il 36,6% solo in numero limitato), i laureati a Udine preferiscono lavorare nella provincia di residenza (82 punti) o nella sede degli studi (73 punti).

Per quanto riguarda l'esperienza universitaria, la maggior parte dei laureati all'Università di Udine ha frequentato i corsi regolarmente (il 72,2% tutti i corsi e il 24,5% solo alcuni) e, in media, hanno passato 9 mesi sulla tesi di laurea. Molto utilizzati i laboratori (74%). Solo il

22,4%, invece, ha compiuto studi all'estero e il 18,6% ha partecipato a tirocini o stage. Complessivamente l'esperienza universitaria viene giudicata positivamente e le strutture universitarie adeguate, tanto che il 75,4% si iscriverrebbe allo stesso corso. Date le esperienze lavorative in corso, il 54% dei laureati non intende proseguire gli studi. Del restante 43,4%, la maggior parte (12,8%) frequenterà un master o un corso di perfezionamento. La maggior parte dei laureati, infine, ha una maturità tecnica (37,9%), a cui seguono il diploma scientifico (33,9%) e quello classico (10,9%).

Inaugurato a Udine il corso finanziato dal Ministero

## Arrivano i giovani imprenditori agricoli



L'intervento del magnifico rettore Honsell

**D**all'allevamento di chiocciole e frutti di bosco al maneggio e bed&breakfast, dalla produzione e trasformazione dei prodotti da forno alla coltivazione di piante ornamentali e officinali, dal potenziamento delle risorse forestali alla produzione del latte di alta qualità.

E ancora: dalla realizzazione di un'azienda agricola tutta al femminile alla coltivazione della frutta sui

terrazzamenti delle Valli del Natisone, dall'agriturismo che produce seguendo i metodi antichi alla ricerca di nuovi sistemi per potenziare l'azienda avicola già avviata dai genitori. Sono tante e varie le idee dei 15 iscritti, provenienti da tutta Italia, che hanno partecipato al corso "Innovazione, sviluppo e gestione di imprese agricole", finanziato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali, attraverso l'Osservatorio

per l'imprenditoria giovanile, e tenutosi alla facoltà di Agraria dell'università di Udine.

In tutta Italia ogni anno sono solamente due i corsi di questo tipo realizzati dalla società Conaform - Dipartimento nazionale per gli alti studi dei dottori agronomi e forestali. Quest'anno i corsi hanno sede operativa a Udine e Bari. I 15 giovani iscritti hanno seguito i programmi del corso per una durata

complessiva di 170 ore, fino all'11 luglio. Ampio spazio è stato riservato ai temi economici e di gestione delle aziende agricole, all'agricoltura biologica e alla qualità dei prodotti, alle tecniche di allevamento e di forestazione, alla gestione dell'agriturismo.

Le 42 ore finali del corso sono state dedicate all'esercitazione sui progetti di impresa che gli iscritti sono intenzionati a realizzare una volta terminato il corso: i progetti hanno costituito l'esame finale e sono stati realizzati anche grazie ai sopralluoghi dei giovani nelle aziende del Friuli-Venezia Giulia.

## Biblioteca di storia, inaugurato il punto di consultazione a palazzo Antonini

**P**er il prossimo anno accademico gli studenti dell'Università di Udine troveranno molte novità e servizi in più presso la Biblioteca di Storia, ubicata a palazzo Antonini, sede del polo umanistico dell'ateneo. L'aula 2 di palazzo Antonini è stata trasformata in un nuovo punto di consultazione a scaffale aperto che ospiterà ben 36 mila volumi, che attualmente si trovano in parte nel deposito di via Sondrio e in parte divisi fra i dipartimenti di Italianistica, di Storia e tutela dei beni culturali e di Scienze storiche e documentarie. Per il prossimo anno, inoltre, sarà anche aperta al pubblico la sezione Fondi speciali (vi si accede svoltando a sinistra nell'atrio di palazzo Antonini) dove 5 raccolte di pregio saranno consultabili dagli utenti senza l'ausi-

lio del personale bibliotecario, grazie all'apparato di sicurezza dotato di telecamere e sistema anti-taccheggio. Entrambe le nuove strutture sono state visitate, in occasione del convegno dedicato a Carlo Guido Mor, da Furio Honsell, rettore dell'ateneo, assieme a Bruno Figliuolo, delegato alle Biblioteche, Andrea Zannini, direttore della Biblioteca di Storia, e Liliana Cargnelutti, assessore alla Cultura del Comune di Udine.

Anche il fondo Mor, formato da 13 mila volumi già catalogati e altrettanti estratti ancora da catalogare, farà parte della sezione fondi speciali della biblioteca: si tratta della raccolta più completa nel settore del diritto, della storia medievale e della storia del Friuli. La sezione comprende anche il fondo Palucchini, con 8 mila

volumi sulla storia dell'arte moderna, il fondo Carlucio, con 4.500 volumi sull'arte contemporanea, il fondo Maltese, con 1.500 libri sulle discipline catalografiche e classificatorie, e il fondo Bottasso, con 2 mila testi specializzati nella storia del libro, delle biblioteche e della biblioteconomia. Ma le novità della Biblioteca di Storia dell'ateneo non finiscono qui. Con 84 mila volumi, 831 periodici e 1.500 Cd audio, la biblioteca è fra le più fornite della città e si distingue per la presenza di oltre 700 periodici correnti nel campo della storiografia, una collezione che rende la biblioteca fra le più aggiornate del Triveneto. Ben presto, inoltre, troverà ospitalità negli spazi della biblioteca di Storia anche il patrimonio bibliografico (18 mila volumi e 200 periodici di cui

150 correnti) del dipartimento di Scienze filosofiche e storico-sociali, specializzato in filosofia, pedagogia, didattica delle lingue moderne e psicologia.

La biblioteca è a scaffale aperto, quindi il mate-

riale bibliografico può essere consultato direttamente dagli utenti.

Il catalogo è consultabile anche on-line all'indirizzo <http://sba.bib.uniud.it/sba/catalogo.htm>.

Le banche dati, invece,

sono consultabili su postazioni dedicate nella biblioteca, aperta dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19 e il sabato mattina dalle 9 alle 12.

Un ulteriore servizio a disposizione degli studenti è "Chiedi ad un bibliotecario", una casella postale elettronica specifica per quesiti e informazioni, che possono essere inoltrati a [storia@bib.uniud.it](mailto:storia@bib.uniud.it)



# Speciale Vacanze in Friuli

Friuli ricco di appuntamenti e divertimenti

## Lignano e la Bassa proposte globali

a cura di Alberto Rochira

“**R**...estate in piazza”: è questo il simpatico slogan coniato dall'amministrazione comunale di Palmanova. Oltre alla tradizionale **Rievocazione storica** (13 e 14 luglio) che, con centinaia di figuranti in costume, suggella l'estate palmarina, Palmanova offre alcune interessanti mostre dal 1° al 31 agosto: la **mostra-mercato di stampe antiche** nella ex Polveriera napoleonica e anche una rassegna espositiva di **artisti del Novecento** nella Sala Civica Bison. Ma ci sono anche il **Teatro in friulano** (26 luglio), il **II Festival internazionale della Danza** (2 agosto), la Selezione regionale **“Miss Italia”** (3 agosto) e la **Quarta ex tempore di pittura** (4 agosto).

Rimanendo nel Basso Friuli, sono ben 44 i concerti in programma nel contesto della rassegna **“Nei suoni dei luoghi”**, il festival musicale internazionale promosso dall'Associazione Progetto Musica con il sostegno della Regione, delle province di Udine, Gorizia, Pordenone



Trieste e del ministero dei Beni culturali. Da Ruda a San Daniele, da Fiumicello a Pavia di Udine, da Manzano ad Aello del Friuli, il festival diretto da Massimo Gabelone offrirà al pubblico una carrellata di 227 musicisti di tutta l'area di Alpe Adria, tra solisti di fama e formazioni orchestrali, cori ed ensemble strumentali. Data l'enorme quantità (ma anche l'altissima qualità) degli appuntamenti in cartellone, è opportuno dare un'occhiata alle locandine sparse in tutto il Friuli, oppure rivolgersi per ulteriori informazioni al sodalizio

promotore, telefono 0481 476524 e 0432 504765.

Due “sezioni” di eventi spettacolari e tantissime serate con la musica, il teatro e la poesia fino al 31 agosto nella favolosa cornice delle piazze di Aquileia, che per l'estate 2002 ha approntato uno dei calendari più interessanti. Con la direzione artistica di Mario Brandolin, il Comune (sostenuto dalla Provincia e aiutato dalla Pro Loco) garantisce una continuità alla tradizionale rassegna di **teatro classico e romano**, ma arricchisce i mesi di luglio e agosto anche con una serie di **concerti corali** (5-6-

11-18-20 luglio), concerti lirici (24 luglio), **concerti per organo** (4 e 11 agosto) e **spettacoli folcloristici** (12 luglio). Il 2 agosto imperdibile appuntamento con un insolito viaggio nella fiaba musicale su note di Poulenc e Prokofiev, che vedrà **Paolo Villaggio** nel ruolo di voce recitante accompagnato dall'orchestra della Società Filarmonia. Ancora grande musica il 21 luglio con la prima nazionale del nuovissimo lavoro di **Moni Ovadia**, “Storie di Ebrei e di Zingari”, mentre il teatro classico, accanto a un collaudato **Arnoldo Foà** nel “Pluto” di Aristofane (7 agosto), offrirà un inedito “Anfitrione” di Plauto interpretato da **Maurizio Micheli** e **Benedicta Boccoli** per la regia di Michele Mirabella (13 agosto). Ma ci saranno anche un'originale rilettura dell'Inferno dantesco a cura della compagnia Tiezzi-Lombardi con **David Riondino** alla chitarra (17 luglio), le liriche latine in salsa jazz (9 agosto) e le satire romane da Marziale a Petrolini interpre-

tate dal Teatrino del Rifo (14 agosto). A fianco della prosa e della musica, torna anche l'attesa kermesse gastronomica **“A tavola con gli antichi romani”**, che coinvolge diversi ristoranti della Bassa in questo viaggio alla scoperta delle ricette degli avi.

Nella Villa Manin di Passariano, dopo i fasti canori di Renato Zero e Giorgia, l'estate 2002 si chiude il 22 luglio con una serata da tutto esaurito che vedrà sul palcoscenico il meglio del cabaret di **Zelig** al gran completo capeggiato dall'irresistibile Claudio Bisio. Quanto a Lignano

Sabbiadoro, capitale balneare friulana, l'Arena Alpe Adria e lo stadio ospiteranno alcuni grandi vecchi e nuovi big della canzone italiana: da **Biagio Antonacci** (3 agosto) ai **Dik Dik** (11 agosto), da **Gabriele Cirilli** (17 agosto) ai **Nomadi** (23 agosto). La vicina rivale Grado affronta la sfida sfoggiando i gioielli classici delle sue **“Settimane musicali”**, che culmineranno nel concerto conclusivo del 7 settembre al palazzo dei Congressi, dove s'esibirà **l'Orchestra Sinfonica della radiotelevisione di Lubiana** diretta da Anton Nanut.



In Carnia, Valcanale e Canale del Ferro anche tanto divertimento

## E la montagna diventa un villaggio di sapori

È noto che la montagna friulana soffre da tempo a causa di alcuni problemi, come lo spopolamento e l'abbandono delle attività tradizionalmente legate al territorio. Va detto, però, che la gente della Carnia, della Valcanale e del Canale del Ferro non ha certo l'abitudine di perdersi d'animo, e anzi si sta dando da fare per rilanciare alla grande tutta l'area puntando soprattutto sui mesi estivi, cioè il periodo dell'anno in cui si registra un notevole aumento dei flussi turistici. Le nostre belle e verdeggianti vallate, a causa delle scarse precipitazioni

nevose, sono infatti meno frequentate rispetto a qualche anno fa nella stagione delle settimane bianche, ma sono scelte da un numero crescente di turisti e villeggianti nei mesi dell'afa e del sole a picco. Così tutte le agenzie che si occupano di animazione e di accoglienza si mettono all'opera per rendere sempre più ricca di attrattive l'estate di chi in montagna soggiorna o risiede.

La ricetta vincente è l'abbinamento tra i valori naturalistici e ambientali e l'interessante patrimonio locale di arte, tradizione, artigianato e (perché no?) d'enogastronomia di qua-

lità. Tutto questo in una cornice sempre più articolata di eventi culturali e ricreativi, organizzati anche in collaborazione con le confinanti regioni della Slovenia e dell'Austria. Come accade, per esempio, per **“Carniarmonie”**, interessante rassegna musicale in 23 appuntamenti di cui 8 a carattere transfrontaliero, poiché collegati con l'omologa rassegna “Via Julia Augusta”, promossa dalla vicina Carinzia. Curata dalla cooperativa Diapason per la direzione artistica di Claudio Mansutti, l'edizione 2002 (che gode del sostegno di Regione, Provincia, Fondazione regionale per lo spettacolo, Aiat carnica, Fondazione Crup e di sedi amministrative comunali), animerà pievi e palazzi di numerosi paesi della Carnia, ma anche di Tarvisio, Venzone e Moggi Udinese. Tra gli appuntamenti più attesi, il concerto di **Stephan Micus** a Verzegnis il 24 luglio, quello degli **Archi del Friuli-Venezia Giulia** nella Pieve di Gorto (Ovaro) l'11 agosto, e quello degli **Ottoni della Regina Elisabetta d'Inghilterra** il 16 agosto

nella chiesa di San Rocco a Lauco.

Passando dalla musica alle escursioni, il **Parco naturale delle Dolomiti friulane** ne organizza veramente per tutti i gusti e per tutte le capacità: dalle semplici passeggiate adatte anche ad anziani e bambini, fino alle uscite alpinistiche per “professionisti” dell'alta quota. Gli appuntamenti punteggiano le settimane di luglio e agosto, e per informarsi e prenotare occorre rivolgersi alla sede di Cimolais (telefono 0427 787046, sabato 15.30-18.30 e domenica anche 10.30-12.30), oppure consultare il sito [www.parks.it/parco.dolomiti.friulane](http://www.parks.it/parco.dolomiti.friulane). Fino a metà settembre, poi, nella foresta di Tarvisio sono previste le escursioni del collaudato programma **“Sulle orme di Julius Kugy”**, e tra luglio, agosto e settembre si snodano gli appuntamenti suggestivi di **“Note in rifugio”**, rassegna di “musica in quota” promossa dall'Associazione Musica Aperta di Gorizia. Tra le altre kermesse ci sono anche la **Sagra di Sant'Anna** e la marcia “Giro del lago” a

Cave del Predil (26-28 luglio), la **Festa del Goriano** tra Italia e Austria il 4 agosto, la **Staffetta del Monte Lussari** da Camporosso l'11 agosto.

Far conoscere i piatti tipici e i locali più accattivanti delle vallate carniche è l'obiettivo dell'ormai tradizionale appuntamento con **“Carnia in tavola”**, iniziativa cui aderiscono 16 ristoranti di tutta l'area e 6 locali della Carinzia. Fino a ottobre è possibile assaggiare i succulenti menù degustazione dei ristoranti che abbinano la buona cucina a incontri con personaggi della cultura e dello sport, come l'alpinista Nives Meroni, l'antropologo Gianpaolo Gri, l'oro dello sci di fondo Gabriella Paruzzi (informazioni al numero 0433 2612). Movimentata anche l'estate di Forni Avoltri, che culminerà tra il 28 luglio e il 4 agosto nella **Festa dei frutti di bosco**, X edizione, con degustazioni di piatti nostrani e delizie del bosco accompagnate da musica popolare, mercati artigianali e altre occasioni di svago. Nel calendario fornese anche molti altri eventi, tra cui la gara

di marcia non competitiva 15° Memorial caduti della montagna (11 agosto), la partita di calcio femminile Nubili contro Maritate (14 agosto), una rassegna internazionale di fisarmonicisti (15 agosto), e la **Staffetta dei tre rifugi** (18 agosto).

Musica a gogò, gare di mountain bike, mostre-mercato di prodotti tipici, corse con le “cjarogiules” (slitte a ruote), feste dei funghi e dell'artigianato artistico, campionati di sci d'erba e sagre in piazza compongono l'inesauribile cartellone del **“Villaggio di nome Carnia”**, grande contenitore di tradizioni, cultura, gastronomia e folclore che raggruppa gli eventi di tutti i paesi, a cura dell'Aiat. Tra le tante manifestazioni in calendario, la XI **“Festa del prosciutto- Andar per borghi”** nella cornice di Sauris-Zahre dal 13 al 21 luglio. Per tutte le informazioni sono attivi uffici di accoglienza turistica a Tolmezzo (Infopoint), ma ci si può rivolgere anche al numero verde 800249905 ogni giorno in orario d'ufficio. Una messe di dati pure nelle pagine web di [www.carnia.it](http://www.carnia.it).



Anche Biscardi apprezza il crudo di Sauris

# Speciale Vacanze in Friuli

La città s'è trasformata in un grande palcoscenico

## Udine d'estate marea d'appuntamenti

L'immagine d'una città vuota e percorsa da sparuti gruppi di turisti stremati dalla canicola estiva appartiene ormai all'iconografia retrò delle cartoline Anni Sessanta. Da un decennio a questa parte, infatti, Udine è più viva che mai nei mesi di luglio, agosto e settembre, grazie al nutrito calendario di appuntamenti approntato dal Comune in collaborazione con le tante realtà che sul territorio si occupano di spettacolo, sport e animazione.

E per l'estate 2002 la città s'è trasformata in un grande palcoscenico dove ogni sera c'è solo l'imbarazzo della scelta. Oltre trecento gli eventi in cartellone fino al 16 settembre, tra spettacoli di teatro e danza, incontri a carattere culturale, concerti, cinema all'aperto, kermesse sportive e momenti d'intrattenimento per grandi e piccini. Il tutto in diversi punti della città: da quelli tradizionalmente deputati agli

eventi, come piazza I Maggio o il piazzale del castello, fino ai quartieri periferici e al Parco del Cormor.

Richissimo il carnet della musica. Dopo i concerti di successo di nomi del calibro di Cesaria Evora, Khaled e Wayne Shorter, (solo per citarne alcuni), è in arrivo, il 30 luglio sul piazzale del castello (o in caso di maltempo al Teatrone), l'insolita accoppiata tra Paolo Villaggio voce recitante e l'Orchestra della Società Filarmonia. Sotto la direzione del maestro Alfredo Barchi, sarà presentato un inedito itinerario nella fiaba musicale attraverso le note di Prokofiev, Poulenc, Bach e Vivaldi, e i versi di Poliziano e San Francesco d'Assisi. La Cooperativa Diapason, responsabile dell'organizzazione di pregevoli itinerari organistici nelle tante pievi che punteggiano il Friuli, propone Carlo Rizzi all'organo nella chiesa di San Quirino in via Gemona alle 21 del 31 luglio, e Martin Häselboch all'organo del Duomo di

Udine alle 21 del 16 settembre. Ancora note d'eccezione dal 1 al 7 settembre con il Festival di musica antica promosso dall'Associazione Friulana Dramsam nella Chiesa di Sant'Antonio (inizio ore 21). A cura del Consorzio per la salvaguardia dei castelli storici del Friuli-Venezia Giulia (sezione di Udine), l'8 settembre nel salone del Parlamento in castello si esibiranno in un concerto sinfonico l'Orchestra Karmelòs e il violoncellista Luca Provenzano. Un "must" per gli appassionati è l'attesissimo "Sacred Shadows", progetto multimediale ideato dal grande musicista Andrea Centazzo per piccola orchestra, coro e videoimmagini, in scena il 24 e 25 luglio alle 21 in piazza Duomo.

Venendo al teatro, da non perdere gli appuntamenti in programma nel Parco dei Rizzi a cura dell'Associazione teatrale friulana (27 luglio, 3-17 agosto, ore 21.15). Il cinema sotto le stelle, a cura del Cec, offre

una marea di titoli freschi e interessanti ogni sera nella "storica" sede del giardino del Torso: american hits come Spider-Man (1 agosto), grandi film italiani come "Lora di religione" di Marco Bellocchio (6 agosto), e "brividi d'estate" come "Panic room" di David Fincher (9 agosto). Non mancano felici ritorni come "Malcolm X" di Spike Lee (14 agosto) o nuovi hit del genere fantasy come "Il Signore degli Anelli" (21 agosto).

Numerose le mostre inaugurate in città proprio per l'estate, a cominciare da "Moroso 1952-2002. Off Scale", che raccoglie nella Galleria d'Arte Moderna oltre 50 progetti di seduta in scala ridotta realizzati da altrettanti designer e stilisti di fama internazionale (fino al 31 agosto). Ma ci sono anche i 150 dipinti del grande Guido Tavagnacco nella Chiesa di San Francesco (fino al 18 agosto), e le foto scattate da nomi come Cartier Bresson, Penn, Cunningham e



Il comico Beppe Grillo

Horvath e tratte dall'archivio di Afro Basaldella in mostra nella Torre Santa Maria (fino al 15 settembre). Imperdibile anche "Una musica da guardare", sempre alla Galleria d'arte moderna fino al 31 agosto, con le immagini scattate dal fotografo Gianni Cesare Borghesan agli artisti che si sono avvicendati sul palco del Folkest in oltre dieci anni. Nella Casa della Confraternita fino al 1 settembre saranno in mostra le "Fornaci a fuoco continuo in Friuli", mentre l'artista multimediale Gianluigi Toccafondo sarà il protagonista di una exhibition nella chiesa di San Francesco trasformata in sala hi-tech (fino al 30 settembre).

Tantissime le serate musicali, teatrali e d'animazione organizzate per la rassegna "Estate d'argento" (con eventi rivolti in particolare agli anziani) in diverse circoscrizioni udinesi, ma anche le visite guidate al patrimonio storico e artistico della città a cura

dell'associazione Itineraria. I Musicisti delle Tre Venezie offrono per tutta l'estate musica dal vivo nei locali del centro storico, mentre l'associazione "Piccoli Passi" e la cooperativa "Damatrà" garantiscono giochi all'aperto, racconti animati e laboratori per bambini in diversi punti della città e nel "Giardin Grande", dove si tengono, a ciclo continuo, anche serate tematiche dedicate al ballo, alla poesia, alla letteratura e alla gastronomia friulana e mondiale.

Non mancano, naturalmente, gli eventi sportivi, tra cui il 38° Rally Alpi Orientali in programma dal 29 al 31 agosto a cura del Gruppo sportivo Scuderia Friuli. Per avere un quadro completo degli appuntamenti, davvero numerosi, si può consultare il sito del Comune di Udine [www.comune.udine.it](http://www.comune.udine.it), oppure telefonare all'Ufficio cultura (0432 271711) dal lunedì al venerdì ore 9-12, e lunedì, martedì e giovedì dalle 15 alle 17.

Il Friuli collinare e orientale punta sulla bellezza dei centri storici

## Il Medioevo in collina, il Mittelfest a Cividale

Anche per l'estate 2002, il Friuli collinare e orientale puntano sulla stupefacente bellezza dei propri centri storici, veri gioielli d'arte e cultura incastonati nel verde. Gemona, Spilimbergo e Cividale sono le cittadine che catalizzano maggiormente l'attenzione per il prestigio delle manifestazioni in programma, ma non mancano attrattive ed eventi anche nei paesi più piccoli. Il centro di Gemona, teatro anche

di alcuni concerti inseriti nel cartellone di Folkest e Ovarock (il 21 luglio vi si esibiranno gli scozzesi **Hoven Drogen** e il 27 toccherà ai **Pantan** con il loro "rock blues par furlan"), si anima dal 20 luglio al 20 agosto con la presenza dei numerosi studenti italiani e stranieri che parteciperanno al **40° Laboratorio internazionale della Comunicazione sociale, linguistica e letteraria**.

Dai primi di agosto, fino

al 18 circa, Gemona si trasformerà come ogni anno in una città medioevale con i tradizionali festeggiamenti di **"Tempus Est Jocundum"**, la popolare e affollatissima kermesse che prevede serate di animazione e musica nelle vie e nelle piazze, dove rivivono antiche taverne e botteghe artigiane e dove passeggiano dame e cavalieri, mercanti, giocolieri e giullari. Da non perdere, l'11 agosto, il **Palio del Niederlech**, giostra d'estate fra i borghi cittadini, e il 14 agosto la proclamazione della **Dama Castellana 2002**, dopo la disfida tra bianchi e neri sulla maxiscacchiera con pedine viventi in costumi d'epoca.

Spilimbergo - oltre ai numerosi concerti di Folkest, che ospita alcune star della musica mondiale come **Goran Bregovic** (25 luglio), **Noa** (27 luglio) ed **Elisa** (28 luglio) - offre ghiotte occasioni di divertimento dal 14 al 16 agosto con la **Grande manifestazione storica della Macia**, e dal 15 al 17 agosto con la secolare **Fiera di San Rocco** fuori le mura.

Teatro e musica da tutta la Mitteleuropa per il calendario 2002 del **Mittelfest** di Cividale, affidato

alla direzione artistica di Giorgio Pressburger, Daniele Abbado, Oreste Bosini e Antonio Calbi. La prestigiosa vetrina della cultura internazionale andrà in scena nella città sul Natisone dal 19 al 28 luglio, con il titolo "Sparsi per il mondo. Popoli e destini". Aperto da un evento-talkshow con alcune personalità di spicco che dal cuore dell'Europa si sono incamminate verso i quattro angoli del pianeta (tra cui il Premio Nobel per la Fisica Ede Teller in videoconferenza, Mariana Biro, Biljana Srbljanovic, Edith Bruck e Marton Estherazy), il Mittelfest conta su un cartellone musicale d'altissimo livello.

A cominciare dalla partitura per **"Unheimlich-Esuli nella propria terra"**, riflessione in forma di spettacolo sulla vita e la storia del Novecento, ideata dal compositore Michele Tadini e dal videomusicista Luca Scarzella. Accanto alla Slovenia, sarà l'Ungheria il Paese più rappresentato. La musica magiara, infatti, è al centro del grande concerto sinfonico corale di sabato 20 luglio, intitolato **"Hungaria"**, che vedrà insieme il prestigioso Coro della Radio di Bu-

dapest, il Coro voci bianche della stessa radio e l'Orchestra sinfonica regionale. **La Messa op. 86 di Dvorak**, invece, sarà eseguita la mattina del 21 luglio nel Duomo dal Coro della Radiotelevisione di Budapest. Tra gli altri ospiti illustri, il pianista praghese Tomas Visek, l'ungherese Quartetto Auer e la compagnia di danza **Avi Kaiser** (27 luglio).

Anche la prosa, come sempre, sarà d'assoluto interesse. Tra gli eventi più attesi **"Rwanda '94"**, lo spettacolo della compagnia belga Groupov incentrato sui terribili genocidi del Novecento, dalla Shoah fino alle recenti tragedie dell'Africa nera (28 luglio al "Giovanni da Udine"). In programma anche la **"Trilogia di Belgrado"** di Biljana Srbljanovic (21 luglio), **"Nafraggi di Don Chisciotte"** di Massimo Bavastro (23 luglio), **"Carnezzaria"** di Emma Dante (23 luglio) e **"Agresta"** di Ascanio Celestini. Spazio anche per il **nuovo teatro friulano**, in un apposito percorso ideato da Angela Felice (25 luglio) e per le più recenti e valide produzioni di Romania, Ungheria, Croazia, Slovenia e Repubblica Ceca.



È stato il teatro di figura, quest'anno, a fare da apripista al Mittelfest di Cividale. In scena dal 14 al 21 luglio, la rassegna **"Marionette & burattini nelle Valli del Natisone"** diretta da Roberto Piaggio coinvolge nove comuni valigiani e, per la prima volta, due amministrazioni della vicina Slovenia, Bovec e Kobarid. In calendario 40 spettacoli per altrettanti paesi con la presenza di ben 18 compagnie provenienti da tutt'Italia e da molti Paesi dell'Europa centro-orientale. Ai gloriosi "Piccoli di Podrecca-Teatro Stabile del Friuli-Venezia Giulia" è affidato il gran finale del 21 luglio nella sala consiliare di San Pietro al Natisone.

## E a Villa Manin torna Birrissima

Torna domenica 1 settembre, nella prestigiosa sede di Villa Manin di Passariano, "Birrissima 2002", la manifestazione per gli appassionati del mondo della birra giunta quest'anno alla sesta edizione. Organizzata dalla Pab Sas di Udine, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine, l'iniziativa è nata con la finalità di far conoscere e divulgare la birra prodotta artigianalmente. La manifestazione prenderà il via alle 9.30

con l'intervento di Stefano Buiatti, docente di tecnologia della birra nel Dipartimento di scienze degli alimenti dell'Università di Udine, che parlerà dell'"Ammostamento nella produzione della birra", e di Charlie Papazian, presidente dell'Association of brewers negli Usa, massimo esperto americano e autore di numerosi libri per la produzione della birra, che interverrà sull'"Utilizzo degli estratti di malto". Nel corso della giornata, inoltre, sono previste degustazioni guidate.

# Speciale Vacanze in Friuli

È stato inaugurato domenica 14 luglio

## Un nuovo percorso turistico per le grotte di Villanova

L'inaugurazione del nuovo percorso turistico ipogeo, avvenuta il 14 luglio, è stato un grande evento per Villanova delle Grotte, definita, per la sua posizione pano-

ramica, "il balcone sull'Alta Val Torre". Questo stupefacente paese, situato nel comune di Lusevera, a circa 30 km a nord di Udine, è già divenuto famoso per le meravigliose grotte. La

Grotta Nuova di Villanova, la Grotta Egidio Feruglio, la Grotta Doviza costituiscono infatti un complesso carsico di oltre 20 km di sviluppo, un vero e proprio patrimonio naturale ricco di fascino e di mistero.

La più importante cavità tra quelle citate è senz'altro la Grotta Nuova, nella quale esiste già da molti anni un percorso turistico che accoglie migliaia di visitatori ogni anno, provenienti non solo da ogni parte d'Italia ma anche dall'estero, attratti sia dalla bellezza delle concrezioni che adornano questa splendida grotta sia dalle sue peculiarità morfologiche. La Grotta

Nuova è infatti una "grotta di contatto", formata tra due tipi di roccia completamente diversi fra loro (un imponente e compatto banco calcareo che poggia su un banco di Flysch, roccia stratificata composta da marne, arenarie e argilla).

Questo affascinante scenario naturale è ora arricchito, per la gioia e la curiosità di tutti gli appassionati, di un nuovo tratto turistico lungo circa 200 metri. Dalla fine del percorso già esistente, nella Sala della Grande Frana, i visitatori potranno proseguire attraverso la galleria principale, plasmata dalla paziente opera della natura in mille forme mu-

tevoli. Il nuovo percorso turistico, provvisto di comodi camminamenti e illuminato in modo da mettere in risalto tutte le bellezze che si incontrano lungo il cammino, conduce alla scoperta di luoghi incantevoli come l'Angolo dei Cristalli, risplendente di bianchissime stalattiti e stalagmiti, e la Sala del Gran Portone, ove un grande arco naturale si apre come una finestra su un'ampia galleria dalle cui pareti scendono maestosi drappaggi di calcite. All'accompagnamento dei turisti provvedono le brave guide del Gruppo Esploratori e Lavoratori Grotte di Villanova, che gestisce l'impianto ipogeo con

efficienza e criteri manageriali, tanto che negli ultimi anni i visitatori sono raddoppiati, toccando le 11.000 unità e creando un notevole indotto per tutta l'Alta Val Torre, zona splendida ma notoriamente svantaggiata.

### Ecco gli orari di visita alla Grotta Nuova

La Grotta Nuova di Villanova è visitabile dal 1 marzo al 14 giugno e dal 16 settembre al 30 novembre. Nei giorni festivi dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 18. Dal 15 giugno al 15 settembre sia nei giorni festivi sia in quelli feriali l'orario è dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 18.30.



Sono 301 gli agriturismi nel Fvg, di cui 109 con alloggio

## Agriturismo, occasione di turismo alternativo

Il piacere di passare qualche giorno in totale relax, a contatto con la natura, magari gustando i prodotti tipici di un luogo e godendosi passeggiate ed escursioni alla scoperta di angoli suggestivi e di inediti scorci sull'arte e sulla storia di un particolare territorio. Queste, in sintesi, le motivazioni che spingono un crescente numero di villeggianti (specie stranieri, ma anche moltissimi italiani) a scegliere la formu-

la dell'alloggio agriturismo per una vacanza estiva in Friuli. Anche perché, oltre alle bellezze naturali e ai pregi di un ricco patrimonio artistico e architettonico a portata di mano, gli agriturismi sono oggi in grado di offrire agli ospiti comfort elevato e servizi di qualità. Le soluzioni di questo tipo sono numerosissime, sia in montagna sia in collina e in pianura, e per farsene un'idea si possono scorrere le pa-

gine web all'indirizzo [www.agriturismofvg.com](http://www.agriturismofvg.com), con e-mail [info@agriturismofvg.com](mailto:info@agriturismofvg.com) o chiedendo informazioni al numero di telefono 0432-202646. Risponde l'Associazione Agriturismo del Friuli-Venezia Giulia che raggruppa le aziende di Coldiretti, Confagricoltura e Cia. Coordinatore dell'associazione è Fabrizio Pressacco che spiega che "sono 301 gli agriturismi nel Fvg, di cui 109 con alloggio agri-

turistico per 1.068 posti letto; ci sono anche 17 malghe con 185 posti letto per un totale di 1.253 posti letto. Sono inoltre 143 i ristoranti con 11.064 posti e 789 che preparano spuntini. Infine ci sono 3 campeggi agrituristici con 50 piazzole. Sono infine ben 18 le aziende agrituristiche - conclude Pressacco - che sono certificate biologiche dalla Regione". Nella Bassa friulana, di recente apertura (2001) è l'agriturismo Ca'

Ospitale di Luisella Fiumanò, a due chilometri dal centro di Aquileia, sulla statale che dalla città romana conduce a Grado e del quale riferiamo in questa stessa pagina. Spostandosi in montagna, la "Vecchia latteria" di Studena Bassa, in comune di Pontebba, è una meta obbligata per gli amanti dei cibi genuini, a pochi chilometri dall'Austria Felix. Aperto nel 1999, l'agriturismo di Vincenzo e France-

sco Vuerich conta 11 posti letto per il pernottamento, con possibilità di avere la mezza pensione oppure quella completa. Un vero e proprio paradiso per il ristoro di quanti amano il fascino di un po' selvaggio dei paesaggi montani, dove si possono gustare pranzi e cene a base di prodotti tipici, tra cui i formaggi di malga e i salumi di produzione propria (telefono 0428 - 991222).

Alberto Rochira

Costante crescita di consensi per l'azienda agrituristica gestita da Luisella Fiumanò

## Ca' Ospitale con piscina nella campagna aquileiese

Il cliente? Un amico! Da seguire passo passo, per tutto il tempo che decide di fermarsi. L'ha ben capito l'azienda agrituristica Ca' Ospitale di Aquileia, aperta da poco più di un anno in via Benigna 107. È facile da raggiungere: si trova un paio di chilometri dopo la città dei Patriarchi, sulla destra, in direzione Grado. È il "regno" di Luisella Fiumanò, imprenditrice entusiasta ("giovane agricoltrice", tiene a precisare). L'idea di dar vita a questa "scommessa" parte da due dati di fatto. Il primo: esiste un'azienda agricola (un frutteto coltivato a pere) di Paolo Moro (marito di Luisella). Il secondo: la Regione Fvg sta puntando molto sugli agriturismo con alloggio e prima colazione (un po' come da decenni si fa in Umbria e in Toscana). Luisella e Paolo trovano subito un vecchio casolare

di campagna, nel quale un tempo abitavano i contadini della tenuta Giacomelli. La ristrutturazione comincia nel 1999. I lavori sono radicali, ma rispettosi delle forme architettoniche primitive e al contempo in linea con la più avanzata normativa di sicurezza degli impianti. L'esito è a dir poco sorprendente. I primi utenti, l'11 aprile 2001, trovano a disposizione 14 camere (una per disabili), tutte con bagno. Vi si possono sistemare confortevolmente 25 persone. Le travi sono a vista. L'arredamento è sobrio, fatto soprattutto di mobili semplici, ma caldi e accoglienti. Le tende e il tovagliame ricordano le vecchie case di campagna friulane.

"All'inizio - racconta Luisella -, avevamo qualche dubbio, ma, arrivati i primi clienti abbiamo capito d'a-

ver imboccato la strada giusta. Per il 90% i nostri ospiti sono turisti di passaggio, specie austriaci. Vengono alla Ca' Ospitale o grazie al passaparola o dopo ricerca su internet. C'è un ampio giardino, circa tremila metri quadrati di verde. Ci sono una ventina di pavoni e la docilissima cagnetta Tina. C'è la piscina, ci sono 15 piazzole sosta per camper ed è in costruzione un campo da tennis.

Per poter "coccolare" di più l'ospite, fin dall'inizio l'agriturismo Ca' Ospitale ha scelto di non far ristorazione. La prima colazione - preparata dalla signora Luisella - è all'inglese, e merita invece una sottolineatura. C'è la macedonia, fatta fresca ogni mattina. Anche il miele e le ricchissime marmellate (va a ruba quella di pere) sono di produzione propria. Tanti dolci: asciutti o alla frut-

ta, krapfen e ciambelle. Non mancano i cereali, gli yogurt, i salumi (specie salame e prosciutto) e i formaggi. Durante la giornata, gli intenditori di bevande alcoliche possono gradire altri due prodotti della "casa": un distillato di pere William's e un liquore fatto con lo stesso frutto. Tra i tanti servizi che la Ca' Ospitale offre, c'è anche quello di organizzare il tempo libero degli ospiti. "Dopo il loro arrivo - spiega Luisella - li accompagniamo a cena in un ristorante della zona: in genere Da Tonino, Al Campanile, in località Scodovacca di Cervignano. Il sabato mattina proponiamo una gita in laguna con passeggiata a Grado, dopo una sosta gastronomica a Porto Buso o al Golf club dell'Isola del Sole. La domenica puntiamo invece su Aquileia, Palmanova e



Azienda agrituristica Ca' Ospitale

Strassoldo, fermanoci a mangiare in locali diversi, come La Colombara, La Capannina o all'agriturismo La Pergola". Infine - conclude la signora Luisella -, ci sono le escursioni. Per esempio, raggiungiamo Trieste in macchina con le biciclette al seguito; quindi pedaliamo sul Carso, con meta Miramare o Duino. Per raggiungere Venezia, invece,

la soluzione più comoda è il treno, con partenza da Cervignano". Tanto attivismo e tanta cura verso i clienti hanno fruttato alla Ca' Ospitale le "quattro margherite" dell'Ersa.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni, telefono 0431 - 917423, fax 0431 - 917168, e-mail [caospitaleagritur@libero.it](mailto:caospitaleagritur@libero.it), sito [www.agriturismofvg.com](http://www.agriturismofvg.com).

Bruno Peloi



# Speciale Vacanze in Friuli

La Camera di commercio edita una pubblicazione con tutte le date

## Arrivano sagre e feste I principali appuntamenti

*Pubblichiamo l'elenco, per forza di cose incompleto, delle principali sagre e feste che si svolgono nei nostri paesi. L'elenco completo degli appuntamenti si potrà avere rivolgendosi alla Camera di commercio di Udine, Ufficio documentazione & pubblicazioni, terzo piano, chiedendo il Calendario delle Sagre, Mostre e Mercati.*

Periodo	Località	Denominazione	Descrizione
22, 28 luglio	Cassacco - Conogliano	Sagra di Sant'Anna	Festa accompagnata da riti religiosi. Domenica negozi aperti.
25 luglio	Nimis - Cergneu	Festa di San Giacomo	Sagra paesana con chioschi enogastronomici ed intrattenimenti vari.
25+26 luglio	Pulfero - Biacis	Festa di Sant'Anna e San Giacomo	Festa paesana, con riti religiosi e festeggiamenti con chioschi enogastronomici e musica.
25+28 luglio	Magnano in Riviera - Billerio	Festa di San Giacomo	Festa patronale con celebrazioni religiose. Mercatino dell'usato. Numerosi gli intrattenimenti musicali e i chioschi con specialità grigliata di verdure e frittata.
25+28 luglio	Venzone - Borgo S. Giacomo	Sagra dei Santi Anna e Giacomo	Sagra paesana, nel borgo di S.Giacomo, dove sorge la chiesetta dedicata ai santi ( secc. XI-XII).
26+28 luglio	Arta Terme	Festa d'Estate	Festa sotto il tendone con musica tradizionale e degustazione di piatti locali.
26+28 luglio	Attimis - Subit	Sagra di Sant'Anna	Festa patronale con mostra, musica, spettacoli folcloristici e vendita di piccoli frutti di montagna.
26+28 luglio	Lusevera - Area festeggiamenti	Festa degli ex emigranti	Sagra paesana e festeggiamenti con orchestre e intrattenimenti vari.
26+28 luglio	Lusevera - Pradielis	Motoconcentrazione (19^ ediz.)	Raduno con festeggiamenti e intrattenimenti vari per centauri.
26+28 luglio	Resia - Stolvizza	Festa di Sant'Anna	Chioschi, giochi popolari e danze resiane. Riti religiosi con cambio della cameranza.
26+28 luglio	Tarvisio - Cave del Predil	Sagra di Sant'Anna	Festa paesana con chioschi enogastronomici, serate danzanti, Trofeo dei bar di Calcetto, marcia "Giro del Lago".
26+29 luglio	San Vito al Torre	Sagra paesana "Seris di fieste"	Sagra paesana con chioschi e musica.
26+30 luglio	Attimis - Poiana	Sagra dei prodotti della Campagna	Festa paesana con preparazione di piatti tipici friulani con prodotti della campagna.
26 luglio+4 agosto	Pozzuolo del Friuli	Festainsieme 2002 Sagra dello Struzzo (6^ ediz.)	Sagra con pecialità gastronomiche, piatti a base di carne di struzzo Musica dal vivo, serate danzanti, tornei sportivi e pedalate in bicicletta.
26 luglio+4 agosto	San Giovanni al Natisone - Medeuza	Fieste dal Pais & Festa della Birra	Chioschi enogastronomici con specialità baccalà alla vicentina ed intrattenimenti musicali.
26+28 luglio, 2+4 agosto	Tolmezzo - Imponzo	Sagra di Imponzo	Sagra paesana con prodotti enogastronomici locali ed intrattenimenti danzanti.
26+28 luglio, 1+15 agosto	Majano	Festival di Majano	Manifestazione con mostre, concerti, serate danzanti, pesca di beneficenza, mostra hobby sport e tempo libero, tornei sportivi e spettacolo finale pirotecnico.
27 luglio	Prato Carnico - Campo Sportivo Pesariis	Festa dello sport	Giochi e chioschi enogastronomici.
27 luglio	Rive d'Arcano	Festa in "Borg Mulinarie"	Sagra popolare con specialità tipiche del luogo, intrattenimenti musicali e mostra artigianale.
27+28 luglio	Ampezzo - Oltris	Sagra di San Jacum	Sagra con giochi popolari in borgo rurale.
27+28 luglio	Lignano Sabbiadoro - Beach Arena	Beach Rugby	Il giorno 27 si tiene la tappa del campionato italiano, il 28 "Mondialito", campionato fra squadre di nazionalità diversa.
27 luglio+11 agosto	Moggio Udinese	Gnotz a Muec	Concerti, teatro all'aperto, folklore, manifestazioni e rassegne sull'artigianato, cinema e mostre; festa in Borgo Linussio.
28 luglio	Flaibano - San Odorico	Sagre dai Borgs	Sfida calcistica tra le borgate, chioschi con gastronomia tipica, nel parco del Centro Vacanze sull'argine del Tagliamento.
28 luglio	Grimacco	Festival della canzone Nelle Valli del Natisone "Senjam Beneske Piesmi"	Canzoni inedite di autori delle Valli con testi in dialetto sloveno e contorni di musica tradizionale.
28 luglio	Lusevera - Sriegnibosch - Tanamea	Festa di Sant'Anna	Festeggiamenti in occasione di sant'Anna protettrice delle Case del Sriegnibosch.
28 luglio	Paluzza	Pellegrinaggio "Maine das Milies"	Festa alpina con celebrazioni religiose e intrattenimenti danzanti.
28 luglio	Pontebba	Festa Patronale di Sant'Anna	Festa religiosa.
28 luglio	Sutrio	Festa del Fieno "Fasin la mede"	Festa della fienagione. Animazione, riflessione culturale e degustazione di prodotti tipici nei cortili degli stavoli in un originale percorso gastronomico-naturalistico.
28 luglio, 4 agosto	Forni Avoltri - Avoltri	Festa dei Frutti di Bosco (10^ ediz.)	Escursioni guidate, degustazioni di dolci e delizie ai frutti di bosco, piatti tipici della zona, esposizione e vendita di prodotti artigianali; serate danzanti.
agosto	Aquileia	Festa dello sport	Sagra paesana con chioschi enogastronomici e serate danzanti con orchestra. Data precisa ancora da stabilirsi.
agosto	Cividale del Friuli - Centro storico	Cinema all'aperto	Spettacoli cinematografici all'aperto.
agosto	Tarvisio	Cinema sotto le stelle	Rassegna cinematografica all'aperto.
1+2 agosto	Nimis - Monteprato	Festa degli Uomini	Sagra con chioschi enogastronomici, musica e spettacoli vari "dedicati" all'uomo.
1+5 agosto	Pulfero	Festa sul Natisone	Festa estiva con chioschi enogastronomici e intrattenimenti musicali.
1+11 agosto	Martignacco	Sagre d'avost	Sagra paesana con chioschi enogastronomici ed intrattenimenti danzanti.
1+15 agosto	Lestizza - Sclaunicco	Festeggiamenti ferragostani	Sagra paesana con appuntamenti culturali e ricreativi, mostra tradizionale, giochi e musica.
1+18 agosto	Gemona del Friuli - Centro Storico	Agosto Medioevale a Gemona	Serate di ambientazione medievale: 2+4 agosto "Tempus est jucundum", l'11 agosto, 3° Palio del Niederlech e la 10^ giostra d'estate fra borghi. Il 14 agosto, proclamazione della Dama Castellana 2002.
1+18 agosto	Rivignano	Ferragosto Rivignanese	Sagra paesana con serate danzanti, mostre e chioschi enogastronomici. Spettacolo pirotecnico a chiusura festeggiamenti.
2+3 agosto	Prato Carnico - Avausa	Sagra di Avausa	Serate danzanti con musica e balli.
2+4 agosto	Amaro - Piazza Maggiore, Parcheggio di San Valentino	Festa del Gambero (11^ ediz.)	Sagra paesana con specialità gastronomiche a base di gamberi d'acqua dolce.
2+4 agosto	Nimis - Chialminis	Annunciazione Vergine	Sagra paesana con chioschi enogastronomici e musica.
2+4 agosto	Taipana - Prossenicco	Festa Paesana	Sagra con chioschi enogastronomici e musica. Il giorno 4 Marcialonga dei tre Comuni.
2+4 agosto	Tarcento - Useunt - Sedilis	Festa della Pace (12^ ediz.)	Rassegna culturale di interesse internazionale sul tema "La Frontiera scomparsa: dialogo delle culture e cultura del dialogo".
2+4 agosto	Venzone - Pioverno	Sagra	Sagra paesana con chioschi ed intrattenimenti musicali. Mostre dedicate alla vita del paese.
2+5 agosto	Paluzza - Cleulis	Sagra "dai Cjarsons" e Festività del Patrono Sant'Osvaldo (36^ ediz.)	Manifestazione paesana con chioschi enogastronomici e specialità "i cjarsons", musica e pesca di beneficenza.
2+5 agosto	Porpetto - Castello di Porpetto	Sagra paesana	Chioschi enogastronomici con specialità alla griglia e pizza. Musica dal vivo, tombola e pesca di beneficenza. Pedalata non competitiva "Castello Pedala"; raduno "Vespe e Lambrette".
2+5 agosto	San Daniele del Friuli - Villanova	Festa del Cacciatore	Festa con gare di tiro al piattello notturno, tiro con l'arco e "Cross ippico"; degustazione di piatti tipici e musica.
2+4, 9+11 agosto	Sedegliano - Gradisca	Fiesteintor	Spettacoli musicali con la partecipazione di artisti locali.
2+4, 9+11, 14+15 agosto	Flaibano	Festeggiamenti agostani di santa Filomena	Sagra paesana e festa dell'emigrante con attrazioni folcloristiche, chioschi con degustazioni di specialità locali e spettacolo pirotecnico.
3 agosto	Arta Terme - Piano d'Arta	Lancio das "Cidules"	Lancio di dischi infuocati denominati "cidules", appuntamento benaugurale per le ragazze da marito del paese.
3 agosto	Dignano	Festa degli Emigranti	Festa degli emigranti con animazioni musicali e teatrali in lingua friulana.
3 agosto	Fagagna - Villalta	Sagrate Furlane	Festa popolare con musica friulana.
3+4 agosto	Lauco - Trava	Lancio des Cidulines	Lancio des cidulines con rinfresco offerto dai coscritti e musica locale.
3+4 agosto	Ovaro	Festa del folklore Ovarese	Esibizione del Coro "Chei di Guart" e mercatino in piazza con prodotti tipici.

# Speciale Vacanze in Friuli

Periodo	Località	Denominazione	Descrizione
3÷4 agosto	Rive d'Arcano - Centro Sportivo	Rodean in feste - Festa dei Giovani	Sagra paesana con musica e chioschi enogastronomici.
3÷4 agosto	Socchieve	Sagra "Sot la Cleva"	Festeggiamenti con giochi folcloristici e degustazione piatti tipici della Carnia.
3÷6 agosto	Pagnacco - Centro Sportivo	Sagra di San Giorgio	Festa del Santo Patrono di Pagnacco con processione lungo alcune vie del capoluogo, musica e chioschi enogastronomici.
3÷6 agosto	Remanzacco - Selvis	Sagra dell'anguria e della Madonna della neve	Solennità religiosa con processione lungo le vie del paese (29 <sup>a</sup> ediz.). Sagra con chioschi enogastronomici, anguria, dolci e musica.
4 agosto	Arta Terme - Rivalpo	Sagre dai Cjarsons	Festa con musiche e piatti tipici.
4 agosto	Arta Terme - Piano d'Arta	Sagra di Piano d'Arta	Ore 9:30: Marcia delle 4 Chiese, con partenza dal P.zzale della Chiesa Parrocchiale. Giornata di musica e chioschi.
4 agosto	Drenchia - Obenetto	Sagra	Festa paesana con chioschi enogastronomici, grigliata ed intrattenimenti musicali.
4 agosto	Lusevera - Musi - Area festeggiamenti	Festa degli Alpini	Raduno degli Alpini con S. Messa. 10 <sup>o</sup> Raduno Volo Libero in Parapendio.
4 agosto	Malborghetto - Valbruna - Ugovizza	Festa dell'amicizia alla Sella di Lom	Musica, chioschi enogastronomici, esercitazione antincendio boschivo sul confine italo-austriaco.
4 agosto	Pontebba - Passo Pramollo	Festa dell'amicizia Friuli-Carinzia (53 <sup>a</sup> ediz.)	Incontro fra i due popoli confinanti con manifestazioni folcloristiche, chioschi enogastronomici, mercato friulano e carinziano.
4 agosto	San Giorgio di Nogaro - Porto Nogaro	Madonna della Neve	Festività religiosa con processione fluviale, fuochi pirotecnici e tombola.
6 agosto	Venezzone	Sagra del Duomo di sant'Andrea	664 <sup>o</sup> anniversario della Consacrazione e 7 <sup>o</sup> anniversario della riapertura dopo il terremoto del '76. Riti religiosi in Duomo.
8÷13 agosto	San Pietro al Natisone - Vernasso	Festa sul Fiume Natisone	Sagra con chioschi, bancarelle, musica, ballo, manifestazioni sportive e culturali.
8÷18 agosto	Dignano - Carpacco	Sagre dal Frico (16 <sup>a</sup> ediz.)	Sagra paesana con spettacoli musicali, rappresentazioni teatrali, esposizioni di pittura; specialità gastronomica frico, birreria e mostre.
9÷10 agosto	Forni Avoltri	Festeggiamenti di San Lorenzo	Fiaccolata lungo le vie del paese, accensione del falò sul Monte Tuglia, sfilata del corpo bandistico "F. Vidale", fuochi d'artificio, Santa Messa e processione.
9÷11 agosto	Buttrio	Calici di Stelle	Serate musicali ed osservazione delle stelle con l'ausilio delle apparecchiature mobili degli osservatori regionali.
9÷11 agosto	Lauco - Avaglio	Sagra di paese	Ballo con orchestra locale e degustazione piatti tipici.
9÷11 agosto	Taipana - Monteaperta	Sagra di San Lorenzo	Sagra paesana con serate danzanti, chioschi con specialità enogastronomiche, gare sportive, mostra di pittura e di prodotti dell'artigianato.
9÷15 agosto	Colloredo di Monte Albano - Caporiacco	Festeggiamenti Tradizionali di Ferragosto	Sagra enogastronomica con degustazione di prodotti tipici friulani. Chioschi, pesca di beneficenza, musica e danze tutte le sere.
9÷15 agosto	Pagnacco - Plaino	Sagre d'Avost	Festa di ferragosto con riti religiosi. Musica e chioschi enogastronomici.
9÷15 agosto	Reana del Rojale	Festa dell'Assunta	Festa nel "Parco della Centa" con menù tipico delle sagre paesane, intrattenimenti danzanti e spettacolo pirotecnico a chiusura dei festeggiamenti.
10 agosto	Corno di Rosazzo	Calici di Stelle	Degustazione vini, intrattenimenti musicali e conferenza in materia di astronomia.
10 agosto	Dogna	Sagra paesana	Sagra paesana in onore del Patrono e mostra fotografica.
10 agosto	Preone	Festa paesana	Festa paesana con mercatino di prodotti caratteristici, pranzo nelle trattorie del paese con piatti tipici friulani, serata danzante ed intrattenimenti per bambini.
10 agosto	Villa Santina	Festival del Folklore Internazionale	Incontro di Gruppi folcloristici internazionali (42 <sup>a</sup> ediz.).
10÷11 agosto	Ovaro - Clavais	Sagra di San Lorenzo	Sagra paesana, con ballo popolare, giochi a premi e gare sportive: 4 <sup>a</sup> staffetta "Triathlon di San Lorenzo" e 2 <sup>o</sup> "Biathlon per atleti disabili".
10÷11 agosto	Paluzza	Palio das "Cjarogjules"	Gara tra i borghi di Paluzza con le slitte "lougies" a ruote, impiegate un tempo nel trasporto dei prodotti del bosco e dei campi. Chioschi gastronomici.
10÷11 agosto	Resia - Stolizza	Festa dell'Arrotino (4 <sup>a</sup> ediz.)	Festeggiamenti in onore del tipico mestiere ancora praticato nella Valle. Mostra fotografica. Chioschi enogastronomici.
10÷11 agosto	Savogna - Montemaggiore	Festa di San Lorenzo	Festa paesana con giochi popolari per adulti e bambini e pesca di beneficenza.
10÷14 agosto	Ovaro - Centro Turistico - Sportivo	Ovarock	Rappresentazioni teatrali, manifestazioni culturali, concerti Jazz e Rock e audizioni.
10÷11, 14÷15 agosto	Bagnaria Arsa - Castions delle Mura	Sagre d'Avost	Sagra paesana con chioschi enogastronomici, musica, gare di briscola, torneo di pallavolo e il giorno 15 spettacolo pirotecnico.
10÷15 agosto	Moggio Udinese - Moggio Alto	Ferragosto moggese	Sagra paesana con serate danzanti, specialità gastronomiche, tra cui il frico; ricca pesca di beneficenza e mostre varie.
10÷15 agosto	Paluzza - Timau	Ferragosto Timavese e Festival dei Brutti Anatroccoli	Sagra paesana con musica, balli e specialità gastronomiche locali. Rassegna canora "Festival dei brutti anatroccoli".
10÷15 agosto	Pontebba	E...state a Pontebba 2002	Sagra paesana con manifestazioni ricreative, folcloristiche, sportive e religiose. Nei giorni 14÷15 agosto, si tiene un mercatino delle Pulci.
10÷15 agosto	Talmassons	Festinpiazza - Fiera di San Lorenzo	Festa patronale con chioschi, specialità gastronomiche, tombola di beneficenza e ballo all'aperto.
10÷11, 14÷15, 17÷18 agosto	Porpetto - Corgnolo	Festa del toro	Sagra paesana con chioschi enogastronomici con specialità toro allo spiedo, porchetta, pesce.
10÷18 agosto	Pradamano - Polisportivo comunale	Festa dell'Unità	Sagra con intrattenimenti danzanti, chioschi gastronomici e pesca di beneficenza.
10÷20 agosto	Comeglians	Festa "Tutti in piazza"	Sagra paesana con musica da osteria, intrattenimenti, cinema all'aperto, piatti tipici confezionati dalle varie associazioni locali.
10÷20 agosto	Comeglians - Tualis	Tradizionale "Sagra da scueta"	Sagra con musica, intrattenimenti, giochi e chioschi enogastronomici.
11 agosto	Cividale del Friuli	Agritour 2002	Pedalata agrituristica con partenza da San Pietro al Natisone, località Vernasso.
11 agosto	Drenchia - Casoni Solarie	Festa dello sport	Marcia ecologica non competitiva con premi finali, calcetto per bambini. Intrattenimenti musicali e specialità enogastronomiche.
11 agosto	Lignano Sabbiadoro - Arenile	W Lignano	Manifestazione aerea internazionale.
11 agosto	Moggio Udinese - Rifugio Grauzaria	Festa della Montagna (39 <sup>a</sup> ediz.)	Festa e celebrazioni presso il Rifugio Grauzaria.
11 agosto	Prato Carnico - Sostasio	Sagra di Sostasio	Sagra del paese con musica, ballo e chioschi enogastronomici.
11 agosto	Tarcento - Coia	Sagra di San Lorenzo	Secolare sagra patronale e paesana caratterizzata da manifestazioni culturali legate all'osservazione delle stelle.
4 agosto	Tarvisio	Festa dell'amicizia del "Goriane"	Incontro con musica e specialità enogastronomiche; marcia non competitiva.
11÷12 agosto	Socchieve - Mediis	Fiesta das Cartufulas	Festa paesana con chioschi enogastronomici e specialità a base di patate.
11÷15 agosto	Ampezzo - Passo Pura	Festa della Montagna	Festa con musica e degustazione piatti tipici al passo Pura (1425 m) nei pressi del Rifugio Tita Piaz. Gare e giochi. Gara di mountainbike.
11÷15 agosto	Chiusaforte - Sella Nevea	Festa del formaggio Montasio	Manifestazione enogastronomica con degustazione di prodotti tipici locali, manifestazioni folcloristiche, sportive ed escursioni naturalistiche.
11÷15 agosto	Rive d'Arcano - Pozzalis	Sagra di Ferragosto	Festa paesana in collina con cucina tipica friulana, tornei di calcio e lotteria finale.
11÷16 agosto	Artegna	Ferragosto Arteniese e Palio dei Borghi	Balli, chioschi gastronomici e pesca di beneficenza. Palio sportivo-culturale non competitivo tra le Associazioni artenesi. Giochi popolari e spettacolo pirotecnico.
12÷15 agosto	Tarvisio	Tarvisio Bassa in Festa senza Confini	Sagra paesana con chioschi enogastronomici, artigianato locale, intrattenimenti musicali, mostre e sfilate in costume.
12÷18 agosto	Campolongo al Torre	Sagra di San Rocco	Sagra paesana, pesca di beneficenza, musica da ballo liscio e 2 serate di pop-rock.
12÷18 agosto	Prato Carnico	Sagra di Prato - Grande Festa della Polenta	Sagra paesana con specialità gastronomiche offerte negli stovoli della Selva di Pieria. Serate danzanti.
13÷15 agosto	Tolmezzo - Fusea	Sagra paesana di Fusea	Sagra paesana con prodotti gastronomici locali.
13÷18 agosto	San Leonardo - Merso Superiore	Sagra di San Rocco	Intrattenimenti con musica folkloristica, serate danzanti e chioschi con specialità enogastronomiche.
14÷15 agosto	Ovaro - Pieve di S. Maria di Gorto	Festa dell'Assunzione	Festa religiosa e popolare col tradizionale lancio "das Cidulas"; esibizione del Coro "Rosas di Mont".
14÷15 agosto	Sauris - Lateis	Mondo delle malghe:Festa del formaggio salato e di malga	Visite guidate alle malghe e dintorni. Mercatino prodotti caseari di malga, gastronomia, musica e folklore.
14÷15 agosto	Verzegnis - Chiaicis di Verzegnis	Festa dell'Emigrante	Sagra paesana con torneo internazionale di calcetto, pallavolo e basket. Chioschi enogastronomici e musica.

## Secondo Excelsior, la mancanza di manodopera può frenare lo sviluppo

# 3.700 i nuovi posti di lavoro a fine anno in provincia

di Mario Passon

Le imprese della provincia di Udine prevedono di assumere nel 2002 quasi 7.500 nuovi lavoratori, a fronte di un'uscita dal mercato del lavoro di 3.742 persone. Il saldo è quindi positivo per circa 3.700 nuovi posti di lavoro, pari a un tasso di variazione di +3,4%. Dal quadro generale emerge che il Friuli-Venezia Giulia presenta un saldo occupazionale di quasi 8 mila unità in quanto le nuove assunzioni previste sono 17.771, mentre le uscite ammontano a 9.830 unità. In Italia le nuove assunzioni sono 686 mila, le uscite 362 mila, il saldo occupazionale è pari a 323 mila unità. Friuli-Venezia Giulia e Italia presentano un tasso di variazione analogo, ovvero, rispettivamente, +3,1% quello regionale, +3,2% quello nazionale. Osservando quanto succede nelle altre regioni, si rileva che i tassi di variazione sono maggiori nelle regioni meridionali le quali presentano valori non inferiori a +4,3% (Abruzzo) fino a massimi di +5,3%

ge oltre 100 mila imprese di tutti i settori economici e di tutte le tipologie dimensionali, alle quali viene chiesto di rendere noto in modo analitico il proprio fabbisogno di occupazione. Excelsior rappresenta quindi lo strumento informativo più completo a disposizione dell'opinione pubblica per la conoscenza dei fabbisogni delle imprese sul mercato del lavoro.

**Il Sud traina la domanda:** il tasso di crescita della base occupazionale conferma anche per il 2002 la prevalenza del Mezzogiorno sulle altre aree. Il Sud e le Isole fanno registrare i valori più elevati sia rispetto alle entrate (+8,1% il tasso di crescita), sia con riguardo al saldo occupazionale (+4,5%). L'analisi territoriale delle assunzioni mostra una concentrazione di richieste di personale di livello professionale più alto tra le imprese del Nord-Ovest (il 22% rispetto alla domanda totale dell'area), rispetto al Centro (19%), al Nord-Est (15%) e il Mezzogiorno (13%).

In provincia di Udine, il 70% circa del saldo occupazionale è determinato dalle imprese fino a 10 addetti, queste presentano un tasso di variazione di 8,3%, un risultato che viene confermato anche a livello regionale. Le grandi imprese, invece, non espandono la loro base occupazionale perché tendono a liberarsi delle attività ritenute meno strategiche, nelle quali spesso subentrano appunto le piccole imprese. In pratica, le imprese con meno di 50 dipendenti, che già impiegano attualmente (dicembre 2001) il 54% dell'occupazione dipendente nell'industria e nei servizi, prevedono di coprire ben il 91% dell'intera crescita occupazionale attesa per il 2002.

**Chi entra:** dei 686 mila nuovi lavoratori richiesti in Italia dalle imprese, il 42,9% troverà impiego nell'industria; il restante 57,1% nei servizi. Quasi 6 lavoratori su 10 saranno assunti da aziende del Nord. Il 60% troverà lavoro in aziende con meno di 50 di-

solo le assunzioni) per settore, in provincia di Udine i saldi più consistenti sono attesi nel turismo (+5,8% come il dato nazionale), nel commercio (+4,5%), nei servizi alle persone (+5,8%), ma anche un significativo +3,8% nei servizi avanzati alle imprese. Sul versante industriale, mostrano buone prospettive il settore meccanica ed elettronica (+3%) e, soprattutto, le costruzioni (+5,4%). Si registra, viceversa, un sensibile rallentamento del comparto legno e mobile (+2,4%). L'economia che garantisce questa crescita occupazionale è quella della piccola impresa.

**Chi esce:** sono 362 mila in Italia i lavoratori che usciranno dal mercato del lavoro: il 61% per raggiunti limiti d'età o per turnover programmato, e il 50% dalla grande impresa (con oltre 250 addetti). In provincia di Udine le uscite previste dal mercato del lavoro saranno 3.742 equamente distribuite tra industria e servizi e il 63% circa riguarderà la "medio-grande" impresa (quella con più di 50 dipendenti).

**Quali le figure richieste:** rispetto al passato, cresce la richiesta delle imprese di professioni esecutive e di vendita: in Italia il 30% delle nuove assunzioni, pari a 205 mila unità, in provincia di Udine il 28% equivalente a 2.088 nuove assunzioni. Si tratta di una domanda sostenuta soprattutto dal settore terziario, dove tale percentuale cresce dal 48/49% del totale, con punti di massimo nel commercio al dettaglio, nel turismo, nel credito, nella sanità privata e nei servizi alle persone. La richiesta di professionalità elevate in provincia di Udine è sensibilmente inferiore alla media nazionale: 14% la quota di nuovi assunti dirigenti, impiegati con elevata specializzazione e tecnici, rispetto al 17% nazionale. Una ulteriore differenziazione dell'economia friulana riguarda il gruppo professionale degli operai specializzati e conduttori di impianti e macchine che a Udine raggiungono il 44% del totale delle nuove assunzioni (e addirittura il 74,7% nell'industria), mentre in Italia il gruppo professionale degli operai specializzati e conduttori di impianti e macchine raggiunge il 39% del totale e nell'industria il 70%. Un'ultima informazione di rilievo riguarda la richiesta di alcune competenze specifiche sul ver-

### TOP TEN DELLE PROFESSIONI PIÙ RICHIESTE

Addetti alle vendite: commessi e cassieri di negozio	506
Personale non qualificato addetto ai servizi di pulizia	442
Addetti all'edilizia: muratori	351
Falegnami, ebanisti e costruttori mobili e altri articoli in legno	262
Camerieri, operatori di mensa e assimilati	255
Impiegati amministrativi e addetti alla contabilità	250
Manovali industriali e addetti all'assemblaggio elementare	193
Addetti alla costruzione di utensili e prodotti metallici	190
Cuochi e addetti alla preparazione dei cibi	177
Baristi e assimilati	177
Tecnici e responsabili commerciali e delle vendite	170
Meccanici e riparatori di macchinari agricoli o industriali	162
Impiegati addetti alla gestione del magazzino	161
Conducenti di autocarri pesanti e camion	161
Addetti al carico/scarico delle merci	161
Saldatori e tagliatori	140
Tecnici della contabilità e assimilati	139
Parrucchieri, specialisti nelle cure di bellezza e assimilati	136
Addetti a montacarichi e carrelli elevatori	131
Carpentieri in metallo	124
Meccanici e riparatori di autoveicoli	117
Assemblatori di prodotti in legno e assimilati	116
Manovali nel settore delle costruzioni edili	109
Tecnici dei processi, programmazione, qualità	105
Addetti alle macchine utensili: metalli	100

sante linguistico e informatico. I dati a disposizione non si discostano molto da quanto emerso in occasione delle precedenti indagini: per i candidati all'assunzione è indispensabile saper parlare una lingua straniera (in genere l'inglese, ma nella provincia di Udine è importante anche il tedesco), mentre nel caso dell'informatica si va da un 2/3 di nuove entrate con conoscenza a livello di programmatore fino a un 28% per il quale si ritiene sufficiente riuscire a utilizzare il computer o altri strumenti informatici.

**La difficoltà di reperimento:** il 40% in Italia e in 41,6% in provincia di Udine delle assunzioni previste per l'anno in corso (rispettivamente 270 mila e 3.100) sono considerate di difficile reperimento da parte delle imprese. Rapportate al fabbisogno dei settori, le assunzioni "difficili" rappresentano il 47,7% in Italia e il 53,6% in Friuli del totale nell'industria e il 32,5% in Italia e 30,5% nella provincia di Udine nei servizi. Le motivazioni specifiche risiedono principalmente nella "ridotta presenza" delle figure da assumere (44/45%), ma l'economia friulana indica, per un significativo 40%, anche la mancanza della necessaria qualificazione (35,9% a livello nazionale). Il Nord-Est nel suo complesso si

conferma l'area geografica in cui le imprese segnalano maggiori problemi nel reperimento di personale: in particolare nella provincia di Udine presentano percentuali superiori al 50% (cioè la metà delle imprese ha indicato questa difficoltà) i comparti del legno (55,6%), del mobile (56%), della meccanica e mezzi di trasporto (53%), nelle costruzioni (74,6%).

**Gli extra-comunitari:** le difficoltà di reperimento della manodopera concorre a spiegare l'allargamento, sempre previsto nel 2002, della quota di assunzioni di personale extracomunitario. Questa domanda alla fine dell'anno in Italia potrebbe attestarsi a quota 164 mila, pari al 23,9% del totale delle assunzioni previste (lo scorso anno questo valore era stato pari al 20% circa del totale). Di questa quota l'industria ne assorbirà 74 mila, pari al 25% delle assunzioni totali del settore, mentre i restanti 90 mila addetti finiranno nei servizi (il 22,9% delle assunzioni totali del settore). La domanda di lavoratori extracomunitari si manifesta soprattutto nel Nord-Est (27,5% del totale). In provincia di Udine la domanda oscillerà da un minimo di 1.700 unità (23% del totale) a un massimo di 2.300 (31% del totale) delle nuove assunzioni.

### ASSUNZIONI IN PROVINCIA DI UDINE PER GRUPPI PROFESSIONALI

In Friuli si prevedono - nel 2002 - 7.463 nuove assunzioni così ripartire	
Dirigenti, impiegati con elevata specializzazione e tecnici di cui dirigenti e direttori	14,1%
di cui profess. intellettuali, scientifiche e di elevata specializz.	0,2%
di cui professioni tecniche	3,2%
di cui professioni tecniche	10,8%
Impiegati esecutivi, addetti vendite e servizi alle famiglie di cui profess. esecutive relative all'amministr. e gestione di cui profess. relative alle vendite e ai servizi per le famiglie	28,0%
	9,0%
	19,0%
Operai specializzati e conduttori di impianti e macchine di cui operai specializzati	44,3%
di cui cond. impianti, operatori di macchinari fissi e mobili	29,8%
	14,5%
Personale non qualificato	13,6%

(in Molise e Calabria); viceversa, tutte le regioni dell'Italia Settentrionale registrano tassi inferiori al valore nazionale e solo il Veneto, con un +3,3%, risulta leggermente superiore alla media nazionale. Sono questi i dati di sintesi dell'indagine Excelsior 2002 sui fabbisogni occupazionali delle imprese italiane. Da essi si conferma il clima di fiducia della nostra economia nonostante le incertezze della congiuntura internazionale. Le previsioni di crescita dell'occupazione sembrano, infatti, migliori di quanto l'andamento dell'economia tra la fine del 2001 e l'inizio del 2002 lasciasse sperare. L'indagine Excelsior è realizzata annualmente da Unioncamere in collaborazione con il Ministero del Lavoro e coinvol-

Anche nel Friuli-Venezia Giulia si riscontra una sensibile variabilità con le province di Trieste e Gorizia che presentano una maggiore richiesta di figure professionali medio-alte (rispettivamente 38% e 29% del saldo) rispetto a Udine e Pordenone dove solo il 25% del saldo occupazionale riguarda dirigenti e quadri, impiegati, tecnici. Più omogenea, sia a livello nazionale sia in regione, appare la diffusione delle tipologie contrattuali flessibili, che raggiungono un massimo pari al 38% nelle regioni dell'Italia centrale, contro quote che altrove oscillano tra il 33 e il 34%. In linea con le indagini svolte negli anni precedenti, la domanda di lavoro si concentra sulle piccole imprese (con un tasso di crescita previsto dell'8,1% per fine

pendenti (il 44% in aziende piccolissime, con meno di 9 dipendenti). In provincia di Udine le 7.463 "entrate" nel mercato del lavoro si dividono in 3.577 nuove assunzioni nell'industria e 3.886 nei servizi. I settori che esprimono una maggiore richiesta sono quelli del commercio (1.252 nuove assunzioni previste), alberghi, ristorazione e servizi turistici (1.027 nuove assunzioni previste), mentre nell'industria emergono le costruzioni (+732 nuove assunzioni previste), il legno e mobile (con 762 nuove assunzioni previste, ma anche molte uscite). Si rafforza quindi il ruolo dei servizi come base occupazionale, servizi che crescono in misura sensibilmente superiore rispetto all'industria. Analizzando l'incremento occupazionale (e non

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, infatti, 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.

Fra queste "tessere" mancanti, parecchie riguardano le cerimonie di premiazione che l'Ente ha sempre organizzato per premiare le imprese e i lavoratori. L'unico modo, quindi, per recuperare, almeno in parte, documenti relativi a premi o riconoscimenti concessi, è quel-

lo 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 ri-

percorrere 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](mailto:promozione@udcamcom.it)

Organizzati dall'Azienda speciale Ricerca & Formazione

## Al via due corsi su comunicazione e informatica

**L'**Azienda speciale Ricerca & Formazione della Camera di commercio di Udine ha organizzato due importanti corsi di formazione, uno sulla comunicazione, l'altro sull'informatica.

**Elementi di comuni-**

**cazione multimediale:** il corso vuole fornire ai partecipanti le nuove tecniche della comunicazione e in particolare gli strumenti innovativi di tecniche di vendita che si rivolgono alla new economy e all'e-commerce. Il percorso for-

mattivo prevede lo studio di tecniche di comunicazione, tecniche di vendita, la comunicazione nell'e-commerce. La durata del corso è di 80 ore; la frequenza il martedì e il giovedì dalle 20 alle 22.

**Tecniche e strumenti**

**di base di informatica e Internet:** obiettivo principale del corso è l'alfabetizzazione informatica e di Internet. Il percorso formativo prevede lo studio di informatica, il pacchetto office, Internet, e-commerce. La durata del corso

è di 80 ore; la frequenza è il lunedì e il mercoledì dalle 20 alle 22.

Entrambi i corsi, ai quali si accede previa selezione, si rivolgono a occupati e disoccupati di età superiore ai 18 anni. I corsi sono gratuiti e comincia-

no a luglio e a settembre. Per informazioni e iscrizioni: Azienda speciale Ricerca & Formazione, via Morpurgo 4, secondo piano, telefono 0432 273503/531/532, fax 0432 273512. [ricercaeformazione@udcamcom.it](mailto:ricercaeformazione@udcamcom.it)

## Ce n'è uno per tutor di formazione

**L'**Azienda speciale Ricerca & Formazione sta organizzando un corso - finanziato dal Fse e dalla Regione Fvg - di "Tecniche di erogazione delle azioni formative". Il corso intende formare la figura profes-

sionale del tutor di formazione e del coordinatore didattico di azioni formative con compiti di gestione dell'attività formativa: dalla fase di promozione e selezione alla fase di organizzazione dei corsi finanziati.

L'attività formativa di 400 ore è stata avviata il 14 maggio scorso, terminerà in ottobre e prepara le 20 allieve selezionate alle attività proprie della professione quali l'accoglienza e la selezione, l'erogazione e la gestione, il

monitoraggio dei processi d'aula, la valutazione in itinere e finale. Durante il percorso è previsto uno stage di 120 ore, che si svolge negli enti di formazione della regione. Questo corso, che rappresenta la prima espe-

rienza formativa in regione e formerà una professionalità dalle caratteristiche innovative, è stato accolto con grande interesse dalle aspiranti tutor e ci auguriamo che possa essere un'opportunità per gli enti di formazione, studi di consulenza del lavoro, agenzie interinali eccetera che nella loro attività lavora-

tiva necessitano della figura del tutor/coordinatore.

Referenti del corso sono Anna Genero e Sandra Simone, rispettivamente direttore e tutor del corso, alle quali è possibile rivolgersi qualora enti o studi professionali fossero interessati ad accogliere una o più allieve per il periodo stage.

## Biblioteca di statistica, ultimi arrivi

Istat, Sistan, I bilanci consuntivi delle Comunità Montane. Anno 1999, Informazioni n. 44, Roma, 2001.

Istat, Sistan, La presenza straniera in Italia: caratteristiche demografiche. Permessi di soggiorno al 1.1.2000 e residenti stranieri al 1.1.2000, Informazioni n. 31, Roma, 2001.

Istat, Sistan, Inserimento professionale dei diplomati universitari. Indagine 1999, Informazioni n. 21, Roma, 2001.

Istat, Sistan, Struttura e attività degli istituti di cura: anno 1998, Informazioni n. 37, Roma, 2001.

Istat, Sistan, L'attività notarile: anni 1998 e 1999. Un'analisi regionale, Informazioni n. 43, Roma, 2001.

Istat, Sistan, Statistiche delle opere pubbliche. Anno 1998, Informazioni n. 41, Roma, 2001.

Sistan, Istat, Programma statistico Nazionale: triennio 2002/2004, Roma, 2002.

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Agenzia Regionale per l'Impiego, Analisi delle problematiche occupazionali del frontaliere, Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste, 2002.

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Agenzia Regionale per l'Impiego, La riduzione dell'orario di lavoro. Tendenze in atto e implicazioni di policy con particolare riguardo al Friuli-Venezia Giulia, Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste, 2002.

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Agenzia Regionale per l'Impiego, Analisi dell'occupazione femminile, Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche dell'Università degli

Studi di Trieste, 2002.

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Agenzia Regionale per l'Impiego, Problemi e prospettive occupazionali sul settore della cantieristica, Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste, 2002.

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Agenzia Regionale per l'Impiego, Ridefinizione degli ambiti territoriali di rilevazione statistica, Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Trieste, 2002.

Confesercenti, Osservatorio economico del commercio e del turismo. I consumi extradomestici in Italia, 1970-2000; La riforma del commercio nei comuni medi, Rapporto dicembre 2001.

Confesercenti, Osservatorio economico del commercio e del turismo. Le ricette per lo sviluppo nel-

l'economia globale, Rapporto marzo 2002.

Confesercenti, Osservatorio economico del commercio e del turismo. L'Italia delle infrastrutture, Rapporto dicembre 2000.

Agemont, Agenzia per lo sviluppo economico della montagna, Il progetto Centro Servizi ed Animazione Economica, Udine, 2001.

Unioncamere, Sistema/Italia. Rapporto 2002 sulle economie e le società locali, F. Angeli, Milano, 2002.

Istat, Sistan, Programma Statistico Nazionale: triennio 2002, Roma, 2002.

Istituto G. Tagliacarne, Il ruolo del credito nello sviluppo delle economie locali. Un'analisi a livello provinciale, working paper, n. 32/02, Roma, 2002.

Istituto G. Tagliacarne, Fonti informative e indicatori statistici per l'analisi socio-economica territoriale, working paper, n. 31/02, Roma, 2002.

Istituto G. Tagliacarne, La pubblica amministrazione nel quadro dei conti economici nazionali, working paper, n. 30/02, Roma, 2002.

Mediobanca, Unioncamere, Le medie imprese industriali italiane: Nord Est, Centro Sud e Isole (1996-99), Milano, 2002.

Rai, Gli abbonamenti alla televisione: 2001, Rai-ERI, Roma, 2002.

Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Direzione regionale della Viabilità e dei Trasporti, Annuario Statistico dei Trasporti, III edizione, Istiee, Trieste, 2002.

Ministero del Commercio con l'Estero, Ice, Scambi con l'estero, Note di Aggiornamento (ultimo numero: anno 9.o, n. 1/3 gennaio-marzo 2002), Roma, 2002.

Rivista milanese di economia, ultimo numero n. 75-76, luglio-dicembre, 2000.

Ufficio Italiano dei Cambi, Bollettino Statistico: statistiche analitiche valutarie, (ultimo numero 109/2002), Roma.

## Naturopatia: Convegno a Udine

**S**i terrà a Udine il 27 e il 28 settembre il convegno internazionale "Scienze complementari integrate: percorsi comuni in medicina, psicologia e naturopatia" organizzato dalla Scuola di Naturopatia HQI *Human Quality Improvement* in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine. Il congresso, il primo sull'argomento a essere organizzato in regione, è dedicato a medici, psicologi, veterinari, farmacisti, infermieri, naturopati, studenti universitari con la finalità di presentare alcuni contributi nel campo delle terapie non convenzionali, avvalorati dalle testimonianze della ricerca scientifica.

# Attualità

Oltre mille persone, in un'unica serata, hanno degustato i piatti regionali

## Monaco dimentica la birra e si tuffa nel made in Friuli

**P**romozione ad ampio raggio, grazie al supporto della Camera di commercio di Udine, per il "made in Friuli" della ristorazione. Dopo Vienna e Graz, è toccato a Monaco, cuore della Baviera e formidabile bacino d'utenza per il turismo del Friuli-Venezia Giulia, ospitare le performances gastronomiche dei venti ristoranti aderenti a "Friuli Via dei Sapori", il consorzio guidato da Walter Filiputti per promuovere la cucina e prodotti tipici del territorio regionale.

Il salone delle feste della Lowenbraukeller - una delle

più antiche e conosciute fabbriche di birra della capitale bavarese - ha offerto uno splendido colpo d'occhio, con le postazioni dei "magnifici venti" (Agli Amici di Godia, All'Androna di Grado, Al Grop di Tava-gnaccho, Al Lido di Muggia, Paradiso di Paradiso, Al Ponte di Gradisca, Campiello di San Giovanni al Natisone, Carnia di Venzone, Da Nando di Morte-gliano, Da Toni di Gradi-scutta, Al Ferarùt di Rivi-gnana, Gostilna Devetak di San Michele del Carso, Là di Moret di Udine, Là di Petròs di Mels, La Pace di Sauris, La Primula di

San Quirino, La Subida di Cormons, La Taverna di Colloredo, Sale e Pepe di Stregna, Vitello d'oro di Udine) che hanno proposto agli ospiti il loro piatto, rigorosamente accompagnato dal vino adatto "presentato" dai produttori, simpaticamente a fianco della ristorazione regionale in queste impegnative azioni promozionali.

Incredibile il numero di assaggi "sforati" - certamente oltre ventimila - e assaggiati con entusiasmo da oltre un migliaio di ospiti: operatori del settore turistico, ristoratori ed enotecari di Monaco e din-

torni, giornalisti, clienti "storici" dei ristoratori friulani e dei produttori vinicoli. "Parlare di successo è perfino riduttivo" - ha commentato il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi stupito lui stesso dell'incredibile afflusso di gente. "Siamo ormai abituati alle accoglienze calorose riservate alle iniziative che promuovono l'enogastronomia regionale - ha ammesso -, ma questa volta i risultati sono andati oltre ogni aspettativa".

Altrettanto soddisfatti Bepi Pucciarelli, "regista" della promozione camera-



le in materia di enogastronomia, e Walter Filiputti, secondo il quale "il rapporto diretto con i nostri potenziali clienti e la possibilità di degustare i

prodotti che promuoviamo sono senza dubbio lo strumento che offre i risultati migliori, per l'enogastronomia ma anche per il turismo".

## Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

### FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

20-22/08 KABO BRNO  
Fiera internazionale di calzature, pelle, abbigliamento di pelle.

16-20/09/2002 MSV BRNO  
Fiera internazionale di meccanica.

07-11/10/2002 INVEX BRNO  
Fiera internazionale di tecnologie di comunicazione e informazione.

22-25/10/2002 ISET, NEW SIMET, WELDING E FONDEX BRNO

Fiera internazionale di sicurezza e servizi, di artigianato, di saldatura e fonderie.  
22-25/10/2002 TEX-TEC BRNO

Fiera internazionale di tecnologie di tessuti.

15-17/10/2002 CHEMTEC PRAHA

Fiera internazionale dell'industria chimica e lavorazione plastica.

24-27/10/2002 TRANSPED PRAHA

Fiera internazionale di trasporti, logistica, manipolazione, magazzinaggio.

### FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

15-20/08/2002 AGROKOMPLEX, COOPEXPO NITRA  
Fiera internazionale agro-alimentare.

01-04/10/2002 PRINTING BRATISLAVA

Fiera internazionale di poligrafia, di industria di carta e imballaggi.

08-11/10/2002 LIGNUMEXPO NITRA

Fiera internazionale industria di legno, forestale, nonché di arredo di stabilimenti e case.

09-11/10/2002 GIORNI DENTALI IN SLOVACCHIA BRATISLAVA

Fiera internazionale di stomatologia, di strumenti, materiali e attrezzatura dentistica.

09-11/10/2002 SLOVMEDICA BRATISLAVA  
Fiera internazionale di tecnica medica.

23-27/10/2002 MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

Fiera internazionale di mobili, design e complementi immobiliari, di attrezzatura tecnica per l'edilizia, di illuminotecnica, ceramica, vetro e bigiotteria, di elettrodomestici, di detersivi.

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

#### Richieste

IMOS-ASEK  
Produttore di componenti per tecnica di climatizzazione, componenti per la distribuzione e regolazione dell'aria, tecnica antisonora e tecnica antincendio cerca un partner commerciale per la vendita di propri prodotti.

CARNE  
Import-export di materie prime per l'industria alimentare, soprattutto carne, uova seccate, olio - cerca produttori ed esportatori d'olio non raffinato (olio di palma e di lino) escluso olio d'oliva, grassi vegetali.

RUNO  
Produttore di lana e di prodotti di lana di pecora come completi per letto, coperte, vestaglie, gilè, ciabatte eccetera. L'azienda cerca collaborazione sia produttiva sia commerciale o/e partner per investimenti. Vende anche gli agnelli.

DROTOVNA DROTY  
Produttore di filo di acciaio e di prodotti di filo (chiodi eccetera) cerca un partner per la collaborazione commerciale e produttiva. Offre propri prodotti per la vendita (filo di acciaio nudi, zincati, per saldatura, ricotti, rinforzi di fili, chiodi, corde di acciaio eccetera).

DARYA AEROMOBIL  
Venditore di complementi nutritivi di alimentazione, vitamine naturali, bio-cosmetica, bevande energetiche, farmaci e medicinali. Cerca collaborazione commerciale o/e la rete di distribuzione o/e partner per investimenti.

SLOSPE  
Esportazione di massa legnosa (ciliegio, abete rosso siberiano), legname da taglio, fregi eccetera. Cerca collaborazione commerciale.

TODAKO  
Cucitura e vendita di prodotti di pellicce artificiali e naturali, cucitura e vendita di confezione femminile (estiva e autunnale) - cerca la rete di vendita dei propri prodotti, grossisti, rappresentanti commerciali in Italia.

**Offerte**  
VUZ  
Ricerca e sviluppo di metodi progressivi, di materiali (rinovazione di componenti per le centraline atomiche), sviluppo e ricerca di separazione e lavorazione a caldo di materiali, verniciatura, di tecnologie di saldatura eccetera - offre macchine per la saldatura, impianti per il taglio a plasma cutter eccetera e cerca collaborazione produttiva come terzista.

GEBRUDER WEISS  
Spedizioni, trasporti, logistica internazionali via terra, via mare, via aerea eccetera - offre propri servizi di trasporto, servizi doganali, dichiarazioni doganali e cerca un partner per la collaborazione.

NOVY ELEKTROSUVIT  
Produttore di illuminazione esterna, interna, industriale, componenti eccetera offre propri prodotti per la vendita in Italia o produzione su richiesta del cliente.

NOVA - S  
Produttore di fili e macchinari per la produzione di molle,

di rete metallica, di fili offre propri macchinari per l'industria di filo e cerca un partner per investimenti o/e collaborazione produttiva.

RAMP+MAUER  
Produttore di parquet offre prodotti per la vendita, cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

VYVOJ MARTIN  
Produttore di macchine per l'industria del legno, macchine utilitarie, furgonature cerca collaborazione produttiva e un partner per investimenti.

DREVOINDUSTRIA  
Produttore di mobili per giardino di legno, combinazione legno e ferro, produce anche giocattoli (letti per bambini, dondoli, slitte). Cerca una collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

ISTROCHEM PLASTY  
Produttore di contenitori di termoplastica per le bibite, varie copertine di plastica e termoplastica per vari prodotti. Cerca una collaborazione produttiva su richiesta del cliente o/e vendita di propri prodotti.

POKROK  
Produttore di tecnica per riscaldamento, d'illuminotecnica, mobili di ferro cerca un partner per la collaborazione produttiva.

KOMPLEX  
Produttore di "Electromagnetic Marking System (Marker 2500 e Markerlocator), DC Suppli Network Conditioner KNS-T" cerca un partner per collaborazione su richiesta.

SOPK TRNAVA  
Produttore di ceramica decorativa cerca vendita di propri prodotti.

GPT  
Produttore di componenti per sistema solare di alluminio, acciaio inossidabile, ringhiera industriali, forni per giardino eccetera su richiesta del cliente cerca collaborazione produttiva.

PROBELO  
Produttore di componenti di gomma tecnica - stampaggio cerca partner per investimento.

EL DEN  
Produttore di pasticcini cerca un investitore per creare la società mista o/e vendita d'attività.

ELEN  
Offre collaborazione produttiva nel campo di progettazione e fornitura di elettronica industriale, per edilizia, trasporto eccetera.

POTRAVINARSKE  
STROJARNE  
Produttore di macchine e impianti per l'industria alimentare cerca partner per collaborazione produttiva o/e vendita di propri prodotti.

PRAKOVSKA OCELIARSKA SPOLOCNOST  
Fonderia produce esclusivamente su richiesta del cliente pezzi forgiati di acciaio inossidabile e di ghisa.

**RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHÉ**  
**Richieste**

ZAHRADNI CENTRUM  
Grossista cerca produttori e fornitori di articoli per giar-

dino (vasi per piante e fiori, sottovasi, vasi decorativi e semplici eccetera) di piante per esterno (conifere, cespugli e gli altri tipi di piante per giardino).

**Offerte**  
RETRE  
Produttore di vetri speciali (per edilizia, vetri di sicurezza eccetera) cerca partner per collaborazione produttiva su richiesta del cliente del settore mobili, edilizia.

STYL STUDENA  
Produttore di bottoni cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente o/e vendita di propri prodotti.

STAVEBNI HUT  
Società edile cerca collaborazione produttiva.

SONNING  
Produttore d'impianti acustici, prodotti (rivestimenti acustici fatti dalla sabbia quarzosa) cerca partner per joint-venture o/e vendita di propri prodotti.

PKD DACICE  
Costruzioni in acciaio, macchine e impianti per lavorazione del legno, caldaie industriali per bruciare biomassa - cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

Repubbliche Ceca e Slovacca

Giornate di consulenza alla Cciao

Ogni secondo martedì del mese è a disposizione alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori assistenza e informazioni per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due Paesi.

Le prossime giornate sono

il 10 settembre 2002 e l'8 ottobre 2002.

Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049-53 42 187, fax 049-95 89 287, e-mail: [dlabajova@sevenpartners.com](mailto:dlabajova@sevenpartners.com), signorina Martina Dlabajová. La Seven Partners sarà presente alla fiera:

MSV BRNO - Fiera della Meccanica 16-20/09/2002.

# Qui Congafi

COMMERCIO

Operatività a favore delle strutture alberghiere montane

## Da 103 mila a 250 mila euro il plafond a disposizione



Giovanni Da Pozzo

**N**uove opportunità per gli imprenditori alberghieri montani grazie all'aumento del plafond previsto nella convenzione sottoscritta tra Congafi Commercio e Federazione delle Banche di Credito Cooperativo del Friuli-Venezia Giulia e destinata proprio agli alberghi realizzati nelle zone montane. L'operatività della linea di credito è finalizzata principalmente al consolidamento delle pas-

sività bancarie a breve termine, incluse le rate di mutuo scadenti nei 18 mesi successivi alla data della domanda e al consolidamento dei debiti verso fornitori per investimenti aziendali e scorte.

Molto conveniente il tasso praticato, che è pari all'85% dell'Euribor 360 in sei mesi, il che significa, concretamente, che nel periodo 1aprile-30 giugno 2002 sarà del 2,95%. Oltre all'incremento del

plafond (che permetterà anche a chi ha già usufruito dello strumento di utilizzarlo nuovamente), che passa da 103 mila a 250 mila euro, è stata prorogata anche la durata: da cinque a sette anni.

«Si tratta di un intervento che abbiamo voluto riproporre anche in vista delle Universiadi che si svolgeranno a Tarvisio nel 2003, aggiornandolo e migliorandolo - spiega il presidente del Congafi

Commercio, Giovanni Da Pozzo - proprio perché ha riscontrato un notevole gradimento da parte degli im-

«I tassi sono molto convenienti»

ditori. Lavorare in montagna non è facile, quindi ogni prodotto stu-

diato per agevolare chi accetta la sfida e continua a investire è un aiuto non da poco. Il Credito Cooperativo si è sempre dimostrato disponibile e sensibile alle esigenze degli imprenditori montani e anche in questa occasione ha accettato di buon grado l'ampliamento della convenzione, confermando così la sua caratteristica di banca vicina al territorio e agli imprenditori».

Per soddisfare le domande messi a disposizione 250 mila euro di fondi propri

## Prestito partecipativo, crescono le richieste

**È** risultato uno strumento finanziario ottimo per gli imprenditori del settore commerciale, il prestito partecipativo, l'opportunità messa a punto dal Congafi Commercio di Udine in collaborazione con l'assessorato regionale al Commercio e Turismo, per favorire il processo di ricapitalizzazione delle imprese.

Le richieste, infatti, sono state superiori alle previsioni, tanto che i **250 mila euro** messi a disposizione dalla Regione per il 2002, sufficienti a coprire interventi per **2 milioni e mezzo di euro**, non sono bastati a soddisfare le richieste a oggi pervenute.

Il rifinanziamento del prestito partecipativo era una delle priorità che il presidente del Congafi Commercio della provincia di Udine, Giovanni Da Pozzo, aveva messo in cima alla graduatoria delle necessità per il comparto, segnalandone l'importanza agli assessori regionali

alle Finanze Pietro Arduini e al Commercio e Turismo Sergio Dressi. La risposta non si è fatta attendere e proprio in questi giorni sono state concordate le modalità di intervento che prevedono un coinvolgimento diretto del Congafi. La struttura **utilizzerà 250 mila euro di fondi propri** sotto forma di "anticipazione", provvedendo così a evadere le richieste rimaste "in lista d'attesa". Gli assessori Arduini e Dressi, a fronte della disponibilità espressa dal Consorzio, si sono impegnati a ristornare, nel 2003, la somma oggi anticipata dal Consorzio. «È la prima volta i Congafi hanno una delega diretta dalla Regione per gestire uno strumento finanziario - ha affermato il presidente Da Pozzo - e questo rappresenta una ennesima dimostrazione della disponibilità degli esponenti del Governo regionale, che nei Consorzi hanno sempre individua-

to un interlocutore affidabile e importante per offrire alle imprese del Friuli-Venezia Giulia risposte tempestive e adeguate, come hanno peraltro ribadito anche durante la recente visita del presidente nazionale di Confcommercio Sergio Billè».

«In un mercato dove la competitività rappresenta sempre di più l'elemento decisivo per il successo di un'impresa - ha sottolineato Giovanni Da Pozzo -, le aziende scarsamente capitalizzate sono quelle più a rischio, e proprio nei loro confronti va sviluppata l'azione di supporto più incisiva». «Con l'Europa in fase di costante ampliamento e con la crescente competizione che la globalizzazione dei mercati comporta, è fondamentale che le aziende della nostra regione si ricapitalizzino per reggere la concorrenza e mantenere le posizioni di mercato».

Primo di questo genere in Italia, per quanto ri-

guarda 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 delle imprese** iscritte alla Cciaa. Il contributo messo a disposizione dalla Regione serve ad abbattere in modo notevole, nell'arco di un quinquennio, il tasso di in-

teresse sul prestito partecipativo che a tutt'oggi è dell'1% annuo. Da un minimo di 100 a un massimo di 250 mila euro l'importo richiedibile per ogni operazione.



## Alleanza Bcc e Congafi per prevenire l'usura



**C**ollaborazione a tutto campo fra le Banche di Credito Cooperativo e il Congafi per offrire alle piccole e medie imprese del comparto gli strumenti più innovativi per sostenerle anche in presenza di situazioni difficili. Uno degli ultimi "prodotti" proposti riguarda una questione particolarmente importante in questo momento: la prevenzione dell'usura, fenomeno non diffusissimo, ma purtroppo presente anche in Friuli. Una convenzione apposita,

su questo versante, è stata firmata, con la Federazione che riunisce le Bcc della regione, guidata da Italo Del Negro.

«L'attenzione nei confronti della piccola e media impresa - ha affermato Del Negro - è parte integrante del nostro dna, di conseguenza tutte le iniziative finalizzate a sostenerne lo sviluppo ci vedranno sempre in prima fila. Per quanto riguarda specificamente il fenomeno dell'usura - ha aggiunto Del Negro -, abbiamo condiviso fin dal-

l'inizio la logica della prevenzione, perché siamo convinti che le azioni di sostegno alle imprese vadano sviluppate prima che una situazione di difficoltà degeneri in modo irreparabile. Per questo abbiamo aderito senza difficoltà alla proposta del Congafi Commercio». La convenzione sottoscritta prevede un intervento massimo del Congafi pari all'80% - mentre il restante 20% viene coperto dall'istituto di credito - e l'applicazione un tasso pari al "prime rate Abi". Venticinquemila euro il plafond consentito, mentre la durata massima è di 36 mesi.

# Pagjine furlane

Si calcole che il 7% dal teritori regionâl al è sogjet a Ûs civics, verificâts o prossumâts

## Proprietâts coletivis: "Ben comun" inestimabil d'interès public e gjenerâl

par cure di Luche Nazzi

S tant al volum "Codice degli usi civici e delle proprietà collettive" di Pietro Federico, il 40% dal teritori regionâl al sarès «presunto demanio civico». Daûr di chel studiât, 3 mil e 209 chilometri quadrâts di tieris, di boscs e di lagunis a podressin jessi calcolâts sicu Proprietâts coletivis o bens di «domini diret e plen di une coletività». Il condizionâl al è une necessitât tant pal fat che la stime no je condividude di duçj che pal fat che la verificazion des Tieris civichis, pratindude ancjemo dal 1927 de leç 1766, no je par nuie completade. Simpri Pietro Federico, tal so libri, al scrîf di apenî 454 kmq verificâts, tant a di dal 6% di dut il patrimoni prossumât. Plui prudent, tal 1995, al jere stât il Difensôr civic, Domenico Giavedoni, che intune romancine al Consei regionâl pai siei intarts in cheste materie, al calcolave par difiet une percentuâl dal 7% dal teritori regionâl interessât dai deris di Ûs civic, «verificâts o prossumâts». Tant e tant, al risulde che des monts a la lagune, di Triest al Friûl occidentâl, dibot ogni Comun dal Friûl-V. J. al è interessât di cheste problematichis risorse. Pûr pûr no esist ancjemo une normative regionâl organiche ch'e distrighi lis cuistions plui imberdeadis e ch'e valorizî un patrimoni di bens, di tradizions juridichis e di culture de gjestion ambientâl ch'al



Gjiviano comun di Rigulât (Archiv Clape culturâl Acuilée)

à lis sôs lidris inmò prin de Ete di Mieç, cuant che la proprietât coletive no jere ancjemo stade subissade di chês private. Di cheste "forme disferente di possedi" si à tornât a cjararâ cuntune certe atenzion intant de Vierte di chest an, dopo ch'e jere lade distudantsi la sflameade populâr de fin dai agns dal Novante, culminade cu la "Conference regionâl sui Ûs civics e su lis Tieris e lis Proprietâts coletivis" dal 1998, inmanade dal assessorât pes Autonomiis locals, a Vile Manin. In chês volte, ni lis protestis populârs ni lis convignis di Ravasclêt e di Tumiç e nancje il "Document-Propueste" dal 1997 dai Comitâts di Darte, di For Disot, di Pesariis, di Ravasclêt e dal Cjars triestin no jerin rivâts adore di ticiâ avonde il Consei regionâl. Difât, cundut che, in gracie dal so

statût, la Regjon Friûl-V. J. e à potestât primarie in chest camp no esercite la funzion ministrative pal riorordenament dai Ûs civics, come ch'a fasin chês altris Regjons talianis, e no à fate buine une sò normative autonime. Il fat gnûf des ultimis setemanis al è la presentazion a Triest di une Propueste di leç su la materie, firmade dal Grop consiliâr de "Lega Nord" (Londero, Violino, Bortuzzo, Follegot, Franz, Vanin e Zoppolato). Cun di plui, dome ai 9 di Jugn - a marcâ la difusion de problematichis e la sensibilidât de int furlane -, 7 comunitâts sparnciadis par dute la Patrie a an votât par rinovâ lis lôr "Ministrazions disseparadis dai Bens civics" (al ven a stâi i orghins istituzionâi ch'a guviernin lis proprietâts coletivis di chês frazions). In specialitât, si à votât a

Bresse di Cjampfuarmit, a Sant Gjervâs di Cjarlins e a Vilegnove di Sant Zorç di Noiar, tal Friûl udinês; a Tualis e Noiarêt di Comeliâns, a Davaste di Davâr e a Priule e Noiaris di Sudri, in Cjargne; e a Le Prese di Pulcinic, te provincie di Pordenon. A tornâ a saborâ l'interès sun chest «altri mût di possedi» a an zovât ancje dôs gnovis publicacions: il ciclostilât "La Scintilla", butât fûr dal "Comitât pe difese des tieris civichis in Cjargne", e un supliment gnûf crei dal mensil "la Patrie dal Friûl" (www.friul.net). Il sfuei al è intitulât "La Vicinia" e al presente contribûts qualificâts di autôrs furlans (Antoni Beline, Marcello Cimenti, Pieri Pinçan e Stefano Plazzotta) e forescj (Alberto Germanò, professôr di Derit agrari de Università romane "La Sapienza"; Christian Zendri, ricercjadôr dal "Centri studi e documentazion sui Demanis civics e su lis Proprietâts coletivis" de Università di Trent, www.jus.unitn.it/usi\_civici/). Duçj i contribûts, in fin dai fats, a marchin chês ch'a jerin stadis lis conclusions dal "Document-Propueste" di Ravasclêt: «Lis Tieris civichis a van calcoladis sicu un "ben comun" inestimabil d'interès public e gjenerâl. I beneficis ch'a saltin fûr des Tieris civichis no insiorin dome i titolârs des proprietâts coletivis o di chei ch'a esercitin i deris di Ûs civic, ma dute la societât

regionâl e statâl. Lis Tieris civichis a domandin, in plui de protezion, une gjestion ch'e passe la concezion ridutive dal semplic sfrutament, ma ch'e smire a la "gjestion patrimoniâl

usufrutant", pal principi che la vere proprietât des Tieris civichis e je chês des etis avignî, tal respîet de e-cuitât intergenerazionâl e dal principi de rinovabilitât des risorsis».

### Cjargne "mê"

*Ce tant rumôr e ce vuacadis  
in Cjargne, ancje fra fradis.  
Brutis peraulis, di un pôc di timp sintin  
ancje di chei che no varessin di cognossilis parfin.  
Ma dulà sino rivâts?  
Lis nestrîs bielîs valadis, cumò dutis in flôr;  
i bieî pais, cu la gnove mude, a'n sintin di ogni colôr.  
Ancje i politics di culî, e soledut Renzo e Toni,  
dopo vè let il gjornâl e àn sintût un colp tal stomi:  
Palestine e Cjargne in tes stessis cundizions!  
Impussibil no tacâ lis Rogazions,  
e preâ par chei che no capissin lis diferentis situazions.*

*Cjargne "mê", bieles, lavoradore e acolient  
viôt di no pierdi il sintiment.  
I vecjosa, co al coventave, a insegnavin  
a metisi duçj in tor de taule cuntun got di vin  
e preparâ, prin di dut, ideis e progjets cun sintiments  
e daspò cirî e domandâ i finanziaments.  
Nol è tant impuartant vè la "scjatule"  
ma vè robe di meti su la gratule!*

*Cjargne "mê", torne a ridi, e sta contente,  
chel che ti covente a son Imprenditôrs a "messedâ" la polente.  
E tu Cjargnêl crôt in te stes e insieme cui tiei fradis,  
alce il cjàf, la fuarce tu le âs, e no coventin predicjîs.  
Tantis a son lis robis: stradis, traspuarts e sanitât che no van  
e di chest o domandin insieme, e cun fuarce, une man.  
O vin la furtune, mai vude, di vè brâfs fradis Sorestants  
in Region, a Udin e ancje a Rome, no stin a diventâ sotans.*

Faliscje - Pitor - Tàrvîs

### Presentade une propueste

## Une leç organiche

"La Regjon Friûl-Vignesie Julie, te suaze des competencis che il statût speciâl e lis normis di aplicazion i an ricognossût, e regolamente la verificazion, la gjestion e la destinazion dai bens di Ûs civic, cul fin di difindi e di valorizâ chescj bens, ch'a rapresen-

tin imprescj primariûi pal miorament des condizions de vite de int e pe protezion ambiental dal teritori regionâl»: al sune cussî il prin com dal articul 1 de propueste di leç presentade dal Grop de "Lega Nord" in Consei regionâl, ai 15 di Mai (numar 261). La Relazion che le compagne e mar-

che il fat che la Regjon e je restade un grum indaûr rispîet a lis Regjons ordenariis che, ancjemo dal 1977 (cul Dpr 616), a an otgnût lis funzions ministrativis che prin il Stât al destinave ai siei orghins periferics e massimentri al "Comissari pe licuidazion dai Ûs civics" e po si lemente

par vie dai intarts inte valorizazion e te protezion des Tieris civichis che, in gracie de leç 431/1985 e dal D. legs. 490/1999, a son jentrâts adimplen tai teritoris calcolâts "bens paisagjistics e ambientâi".

"Considerade l'impuartance de cuistion (si calcole difât che sù par jù il 7% dal teritori regionâl al jentri tai Ûs civics, verificâts o prossumâts) - al declare il document di presentazion -, e je cetant slargjade la necessitât di

cjâtâ, di buride, une soluzione pes cuistions viertis e un grum di lôr a domandin l'aprovazion di une leç organiche".

Tai 16 articui presentâts de "Lega", definide la cuistion, si stabilis il trasferiment a la Regjon di dutis lis funzions ministrativis ch'al fâs ancjemo il "Comissari"; s'imbastis l'archîf regionâl dai bens e dai deris di Ûs civic; si regolamente la dissipline pe verificazion dai bens e dai deris di Ûs civic; si stabilis

cemût risolti lis cuistions dai bens abusîfs fats sù su lis Tieris civichis; si decidin po lis condizions pe alienazion ecezional di chescj bens (ch'a restin indisponibii) e par un mudament eventual di destinazion.

Ricognossude autonomie total ai Comitâts pe ministrazion dai bens civics frazionâi, si pandin i sogjets ch'a an il compit di vuardê e di protezi chescj bens cuntri des ocupazions e dai danegjaments.

### Cors di sensibilizazion su la "metodologjie Hudolin"

## Protezion e promoizion de salût

Duçj chei ch'a son interessâts a la protezion e a la promoizion de salût tal camp dai problems leâts cul Ûs dal alcul e di chês altris sostancis psicoativis, midiant dal sistem ecologic-sociâl inviât dal miedi crauat Vladimir Hudolin, a podaran dâsi in note pal III "cors di sensibilizazion" su la metodologjie Hudolin, in program in Cjargne, dai 29 di

Lui al 3 di Avost. Prin dal cors di Vile Santine, lis Associazions dai Clubs pai alcoliscj in tratament, ch'a organizin l'iniziativa, a an proponût altris doi cors, a Porpêt e a Lignan, dulà che si son dâts dongje corscîj di dutis lis parts dal mont

là che il sistem ecologic-sociâl al è daûr a slargjâsi, in coordinament cu l'Organizazion mondiâl de sanitât, "Oms". Il cors si propon di meti in discussion lis convinzions e i compuartaments dai partecipants a rivuart dal consum

di bevandis alcolichis; di comunicâ lis cognossincis plui in zornade sui problems leâts cul alcul e complicâts; di formâ i operadôrs dal avignî pal servizi tai Club pai alcoliscj in tratament; e di sburtâ il svilup dal sistem ecologic-sociâl dal

professôr Hudolin tes comunitâts locals de Cjargne e de montagne furlane. Par informazions e par dâsi in note si pues domandâ lis secretariis de Associazion regionâl dai Clubs (telefono 0432 542101, fax 0432 542752 arcatfv@inwind.it),

il Centri studi Arcat F.-V. G. (telefono e fax 0432 949222 alcolnet@infinito.it) e lis Associazions cjarnele (0433 41180) e dal Glemonas (0432 970451). A l'iniziativa a an ufrît prudêl l'Asl n. 3 dal Friûl Disore, la Scuele europeane di Alcollogjie e di Psichiatrie ecologicje, i Comuns cjarnei, l'Institut comprensîf di Vile e la Bancje di credit cooperatif de Cjargne.

# Gastronomia

All'Antica trattoria Sguazzi, a Molin Nuovo (Tavagnacco), di casa i cibi leggeri

## Cucina d'antica tradizione ma rivisitata con fantasia

di Bruno Peloi



Leonilda Variola

**A**luglio non si può sbagliare. La canicola imperversa e, per stare bene a tavola, cibi e bevande devono essere leggeri. Per questo, nel nostro girovagare alla scoperta della ristorazione di livello, in questa torrida estate restiamo nell'hinterland udinese. Per la precisione a Molin Nuovo, frazione di Tavagnacco. Qui - sotto l'insegna di rame raffigurante il cinghiale abbattuto nel secolo scorso dai cacciatori della zona perché devastava le circo-

stanti campagne -, l'Antica trattoria Sguazzi ben si presta a pranzi o cene sfiziosi al punto giusto, ma non certo "ingombranti". Ed è proprio questa è una delle caratteristiche principali del locale. Nel quale - come affermano convinti la titolare Leonilda Variola e il consorte Attilio Rossi - "le proposte di cucina sono sì improntate alla tradizione, ma rivisitate con fantasia, talché ogni portata risulta notevolmente alleggerita rispetto al passato. Altro elemento qualificante è la scelta della materia prima, che determina un corretto rapporto qualità-prezzo".

Da Sguazzi, alcune "regole" sono fisse: le quattro griglie - con fuoco a legna - sono in funzione tutto l'anno (vi si cuociono le carni, ma anche il pesce e tante verdure), il frico non manca mai, le paste fresche e i dolci sono fatti in casa; tutti i piatti sono preparati espressamente, alla carta; il menù è aggiornato continuamente,

in funzione di quanto il mercato propone di fresco.

Ma quali possono essere alcune sfiziosità estive? "Le belle sorprese non mancano mai - dicono Leonilda e Attilio -. E sono legate al gusto dei singoli. In questo periodo, per esempio, c'è una buona richiesta di piatti spagnoli: come il Pata negra bellota (prosciutto crudo di 40 mesi), la paella alla valenciana o, per dessert, la crema alla catalana. Ottimo riscontro anche per i più nostrani frico di patate con funghi giallet-



Attilio Rossi

ti, le grigliate di verdure o il gran piatto di antipasti, che finisce per essere una portata unica".

"D'autunno, vanno per la maggiore i risotti, i funghi (specialmente porcini) e le Chateaubriand, cuori di filetto cotti ai ferri con verdure. Uno dei piatti forti dell'inverno è invece il carrello dei bolliti - afferma ancora Leonilda e Attilio -, comprensivo di ogni carne che nobilita questa portata, incluso il muset (naturalmente, servito con bruada). Coi primi freddi, compare anche la selvaggina, pelo e piuma indifferentemente".

"In primavera, tripudio di erbe (sclopit, ortiche, urtizzons...) e, naturalmente, sua maestà l'asparago. I gustosi turioni, bianchi o verdi, li cuociamo in tutti i modi. Una nostra particolarità, però - concludono Leonilda e Attilio -, sono quelli bianchi passati alla griglia, grazie alla quale si esalta il sapore di questo prodotto che ha reso famo-

so il nostro paese".

La carta dei vini elenca un buon numero di etichette dei più qualificati vigneron del Friuli-Vg, che fanno la parte del leone, rappresentando circa il 90 per cento delle proposte. Ma in cantina, seguita direttamente da Attilio Rossi, ci sono anche bottiglie di rinomati produttori veneti,

«Serviti a tavola con indiscussa professionalità»

trentini, umbri, laziali, sardi, piemontesi, toscani. Non mancano gli chateaux francesi, i californiani e i cileni. Degno di nota pure l'elenco dei vini da meditazione.

Lo chef del locale è Edi Serafini: giovane, equilibrato e tecnicamente ben preparato. Con lui in cucina collaborano altri due

cuochi: Fabio Gabrici e Paolo Bonetti. In sala, con la signora Leonilda, ci sono Patrizia, Antonella e Alessia: come dire, garanzia di professionalità e discrezione.

Eterogenea la clientela, comunque di livello medio-alto. Da Sguazzi si ritrovano imprenditori, rappresentanti, professionisti, ma anche Coppette e famiglie. Non manca la gente di sport (l'"udinese" Valerio Bertotto ha recentemente donato al locale la maglia azzurra col numero 14, ricordo della sua ultima presenza in Nazionale) e di spettacolo. Lo conferma la bella foto di un divertito Vasco Rossi scattata col personale del locale ed esposta al bar.

Rapporto qualità-prezzo, si diceva in precedenza. Ecco i "numeri": per un pasto completo (antipasto, primo, secondo, contorno, dessert, servizio e coperto compresi) Da Sguazzi si spendono mediamente 30 euro a persona. Bevande a parte.

Come quando qui s'incontravano i barbieri udinesi

## Griglie in funzione tutta l'estate

**È** il 1883 quando all'estrema periferia di Tavagnacco la famiglia Sguazzero inaugura un pubblico locale, posto di ritrovo per la gente. Sono anni nei quali il concetto di ristorazione nei paesi non esiste ancora. E dunque lo spaccio riguarda i piatti che si rifanno alla vita grama del tempo, magari accompagnati da vino "di contadin". Naturalmente, vi si vendono anche i classici "liquori e coloniali". È un andazzo che si protrae per decenni. Fin quando gli udinesi cominciano a uscire dalla città, scoprendo il piacere delle gite fuori porta. Nel frattempo (siamo nel 1953), il locale cambia nome.

Lo fa grazie alla parlata friulana, che - contraendo il nome originario - lo identifica come Tratorie da Sguaz. Anche le proposte culinarie si affinano. La griglia prende sempre più piede: arriva il boom dei polli alla diavola. Il passaparola porta frutti copiosi. La clientela aumenta. C'è addirittura un nutrito gruppo di barbieri udinesi - categoria molto importante a quei tempi - che ogni lunedì si ritrova nell'ambiente, pure nei mesi caldi. Arrivano a Molin Nuovo in bicicletta o con il "mitico" tram bianco (sosta in viale Tricesimo e poi qualche centinaio di metri a piedi: ma ne vale la pena!). Da Sguaz

non soltanto trattoria, dunque, ma anche luogo d'incontro e di socializzazione. Dopo gli anni in cui trionfano gli artefici di quella "belle époque" gastronomica, altre gestioni si susseguono. Fino al 1982. A un secolo dall'apertura, infatti, le redini le prendono in mano Leonilda Variola e il marito Attilio Rossi: sono i pronipoti di quegli antesignani ristoratori che furono gli Sguazzero. Il loro primo impegno è quello di consolidare il buon nome del locale, fidelizzando la clientela. Nel 1988 partono importanti lavori di ristrutturazione. Anche il nome del locale viene italianizzato, talché - pur rimanen-

do sempre bene in vista l'insegna in lingua friulana - oggi si chiama Antica trattoria Da Sguazzi.

La scelta di Leonilda e Attilio è quella di mettere a proprio agio il cliente. Preferiscono dunque ridurre i posti, invece che aumentarli. La privacy è perciò garantita. Il salone delle griglie, per non fumatori, può ospitare una cinquantina di persone. Una ventina possono accomodarsi in uno spazio civettuolo, chiamato "Osteria dei dolci". Per altre 10-15 è disponibile una saletta ancor più piccola e riservata. D'estate, la copiosa veranda esterna dà refrigerio a una quarantina di buongustai. L'Antica trattoria Sguazzi si trova a Molin Nuovo (Tavagnacco), in via Cividina 46 (all'incrocio semaforico). Il locale chiuderà per ferie in inverno. Tutta l'estate, quindi, le griglie saranno in funzione. Turno di riposo martedì. L'apertura per il pranzo va dalle 12 alle 16 (si ricevono gli ospiti fino alle 14.30). La cena si può consumare dalle 19.30 alle 22.30.

Per prenotazioni e altre informazioni, telefonare allo 0432 - 42363; fax 0432 - 486463; e-mail: [trattoria-sguazzi@libero.it](mailto:trattoria-sguazzi@libero.it).



### La ricetta

**L'**Antica trattoria Sguazzi propone ai lettori di Udine Economica una ricetta gustosa, leggera e facile da preparare: Cannolini di mais ai cesarons con gialletti e ricotta fresca.

**Ingredienti per sei persone. Per la pasta all'uovo:** 200 gr di farina 00, 30 gr di farina di semola di grano duro, 70 gr di farina di mais tostata, 10 gr di sale, 3 uova intere, 1 cucchiaino d'olio d'oliva. **Per la salsa:** 200 gr di piselli freschi sguosciati, 30 gr di guanciale affumicato, 100 gr di gialletti trifolati, 120 gr di ricotta fresca, sale e pepe quanto basta, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 10 gr di parmigiano reggiano grattugiato, 1 cipolla piccola bianca.

**Procedimento.** Pasta all'uovo: per i cannolini, tirare la pasta in sfoglie sottili e ritagliarne dei qua-

drati regolari (2 cm per 2 cm circa), arrotolarli su se stessi e cucinarli per 4 minuti in acqua precedentemente salata.

**Salsa:** preparare un soffritto con la cipolla e il guanciale tagliato a dadini, aggiungere i piselli, due mestoli di brodo vegetale, il sale e il pepe; quindi portare a cottura. Dopo di che aggiungere i gialletti precedentemente trifolati.

Scolare i cannolini, saltarli con la salsa, l'olio d'oliva e il formaggio. Una volta nel piatto, servirli con ricotta fresca.

Insieme dei gusti che compongono il piatto suggeriscono, come abbinamento, un uvaggio bianco, fresco e "beverino", come l'Arbis Blanc 2000 di Borgo San Daniele.

Il suo leggero sentore di frutta secca darà alla portata un tocco di raffinatezza.





# Attualità

Mangiare e bere bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta all'enoteca Le Pipine di Premariacco

## Insaccati e formaggi di nicchia serviti con vini di grande pregio

di Bruno Peloi



Flavia Cepile

primo compleanno. È nato da un felice incontro tra l'offerta (il proprietario dei muri che intende qualificare lo stabile ristrutturato nella piazza rifatta a nuovo) e la domanda (Flavia Cepile, appunto, di Bicinicco, che scommette su questo rinnovato tipo di servizio alla clientela).

"Una scommessa non ancora vinta - afferma Flavia -, perché i primi mesi sono stati difficili. Infatti, l'idea di proporre vini di qualità a un prezzo più alto del classico tajut ha fatto fatica a trovare consensi. Senza dimenticare che io, venendo da fuori, non avevo legami con Premariacco. Comunque, pian piano le cose hanno preso il ritmo giusto e adesso si tratta di consolidare le posizioni acquisite". Decisamente azze-

cato il nome del locale, anche per il friulanissimo doppio senso che gli si può affibbiare. Le Pipine si può infatti tradurre come "la bambola" o come "l'ebbrezza" provocata dall'... alzarsi dei gomiti.

Ma torniamo alla padrona di casa. Finiti gli studi, Flavia Cepile capisce che il suo futuro è dietro un bancone. Impara in fretta. Ha un'innata passione per la cucina. La conoscenza di gusti, sapori e aromi la facilita il compito. Fa anche un corso di sommelier. Oggi assaggia personalmente tutti i vini che propone. "Mi piace discuterne con i clienti - afferma -, ci si confronta spesso. È una bella sfida misurarsi con chi pensa di saperne di più".

Ma qual è dunque il tipo di cliente che frequenta il

locale? "Sono principalmente persone fra i 30 e i 40 anni - spiega Flavia -. Sono soprattutto imprenditori e loro clienti o rappresentanti. Arrivano dalla zona della sedia, Manzano, San Giovanni al Natisono... Ma s'incominciano a vedere pure gli udinesi. E fanno capolino anche gli abitanti di Premariacco. Lavoriamo bene sia a mezzogiorno sia la sera".

Ma cosa si trova di buono a Le Pipine? I vini, anzitutto: tra i regionali, le migliori etichette delle Doc Colli Orientali, Collio e Isonzo. Eccellenti anche i prodotti piemontesi, veneti, toscani, marchigiani, laziali, altoatesini e dell'Oltrepò Pavese. Tutti questi "nettari" altro non fanno che impreziosire la miriade di prodotti di nicchia che caratterizzano la cucina fredda. I fornitori de Le Pipine possono essere aziende di fama acclarata (due nomi su tutti: Jolanda de Colò e Prosciuttificio Dentesano) o piccoli artigiani. Ma li lega una caratteristica ben precisa: la qualità, unita alla freschezza o alla corretta stagionatura dei prodotti. E così, in questa torrida estate, si può andare a Premariacco, prendere la tintarella e poi bagnarsi nelle limpide acque del Natisono-



ne ai piedi dello splendido Ponte Romano. Quindi mettersi a tavola. A Le Pipine non c'è che l'imbarazzo della scelta: le insalatone, i panini caldi e freddi serviti con stuzzicanti salsine. Ma l'impronta di base al locale la forniscono gli affettati. Sia quelli da banco: porchetta, prosciutto crudo (San Daniele, D'Osvaldo di Cormons, di Norcia...), mortadella tagliata a mano, Praga (insuperabili i Dentesano cotti alle erbe o in crosta). Sia quelli su affettatrice: oscolli e pancette venete, con speziatura speciale; o ancora soppressa e salame della macelleria Tami di Bicinicco, lo speck saurano di Claudio Petris, la coppa di testa e il delizioso salame rosa (un misto tra mortadella e prosciutto

cotto, un tempo noto come "prosciuttella").

Sulla stessa linea pure i formaggi. Ci sono sempre quelli del Caseificio Alto But (Sutrio), ma non mancano quelli di malga o gli austriaci. Dopo le ferie agostane, Le Pipine farà delle serate a tema, con abbinamenti mirati vino-cibo. Si preannunciano già l'esotico kebab, gli squisiti prodotti della Jolanda de Colò, il cosciotto di maiale marinato di Zoratti. Cucina fredda, d'accordo, ma da Flavia Cepile l'autunno si preannuncia... caldo. Anche perché qui si può mangiare e bere a partire da dieci euro a persona. Il locale - in piazza Marconi 4, in centro a Premariacco - chiude il lunedì per turno di riposo. Telefono 0432-729668, e-mail: [lepipine@tin.it](mailto:lepipine@tin.it).



## L'angolo dell'editoria friulana

### Dimora e destino dei nobili Manin

di Silvano Bertossi

La dimora dogale Villa Manin, edificio che rientra, a pieno diritto, nella straordinaria civiltà delle ville venete, si avvale, oggi, di una monografia organica e completa. "La Villa di Passariano. Dimora e destino dei nobili Manin", volume di 546 pagine, edito dall'Associazione fra le Pro Loco del Friuli-Venezia Giulia, ideato, curato e scritto dalla ricercatrice friulana Francesca Venuto, propone di rileggere e reinterpretare le vicissitudini che hanno accompagnato la nascita e la costruzione del complesso di Passariano e anche il rapporto che un ramo dei Manin ha avuto con il territorio friulano. La professoressa Venuto insegna storia dell'arte al liceo "Stellini" di Udine ed è do-

cente di Storia dei giardini all'Università "Ca' Foscari" di Venezia.

È verso la metà del Cinquecento che la famiglia Manin, di origine fiesolana, comincia la costruzione della villa di Passariano, come asse portante di un vasto latifondo in via di bonifica e di sfruttamento agricolo. I Manin possedevano, fin dal XIII secolo, dei terreni nella zona e il complesso edilizio venne costruito nel Cinquecento e riformato nel Sei e Settecento allo scopo di adattarlo a sede di rappresentanza. Il primo intervento è opera di uno sconosciuto discepolo del Longhena, il secondo è attribuito a Domenico Rossi. Il discepolo del Longhena potrebbe essere Giuseppe Sardi. La villa è stata sede estiva dell'ulti-

mo doge di Venezia, Ludovico Manin, e, alla caduta della repubblica veneta (1797), residenza di Napoleone, che durante la sua permanenza in Friuli ha stipulato l'atto di morte della Serenissima.

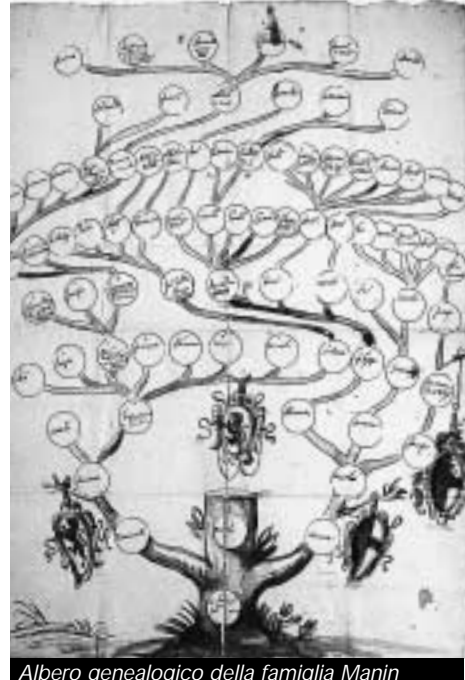
La professoressa Venuto scrive, nella sua introduzione: Per quali motivi i Manin giunsero in Friuli e come si inserirono nella società friulana? Perché scelsero proprio la zona di Passariano per incentrarvi i loro possedimenti terrieri? Perché innalzarono la loro dimora proprio lì e quali furono le tappe della sua evoluzione? Cosa ha rappresentato - si chiede ancora l'autrice - la villa per i Manin in rapporto alle tante loro residenze sparse nel territorio della Repubblica Veneta e a Ve-

nezia in particolare? Quando e come si è iniziato il declino della fortuna familiare e che ruolo vi ha giocato questo possedimento friulano?

Sono tutte domande, queste, alle quali la studiosa ha dato delle puntuali e documentate risposte.

I Manin, esuli toscani espulsi nel corso della guerra fra Guelfi e Ghibellini con un decreto del 1269, divennero cittadini udinesi filo-veneziani. La storia di questo casato ha origini antiche. Verso la metà del XI secolo fu Giulio Manin a ricoprire, assieme ai suoi figli Buccio e Giacomo, importanti cariche pubbliche a favore della fazione ghibellina. I Manin vennero in Friuli nel XIV secolo allettati dalla favorevoli prospettive finanziarie e imprenditoriali offerte dalla corte parriarcale di Aquileia. Nei maggiori centri del Friuli si cominciavano, allora, ad aprire delle filiali dei Banchi di pegno con finanze senesi e fiorentine. Gemona, Cividale e Udine, destinata a trasformarsi da

piccolo borgo a ridosso del castello in centro politico economico rilevante grazie ai privilegi concessi dai Patriarchi, rappresentavano l'attrattiva economica. Il capostipite del ramo friulano della famiglia, che nei documenti viene indicato come Manino di Buccio, si insediò per un certo periodo a Cividale e poi, nel 1312, a Udine, accolto da Francesco Savorgnan. I Savorgnan erano una delle famiglie tra le più ricche e per di più investita ereditariamente dai Patriarchi



Albero genealogico della famiglia Manin

della gastaldia udinese. Nel 1500, fra le 111 famiglie che costituivano il Libro d'Oro della città di Udine, ben 7 erano Manin. Alcuni seguiranno la carriera ecclesiastica, altri gli interessi economici e politici.

# Industria

Il modello di sviluppo del Nord-Est all'attenzione del Paese sudamericano

## L'Ambasciatrice di Argentina all'Assindustria e alla Fantoni

“Udine e il Friuli guardano con attenzione e sono vicini all'Argentina; una solidarietà, in questo momento di crisi economico-finanziaria del Paese sudamericano, che la nostra Associazione Industriale vuole permeare di forme di collaborazione concrete”. Lo ha detto il presidente dell'Assindustria friulana Adalberto Valduga nell'accogliere, giovedì 27 giugno, assieme ai vice-presidenti Giovanni Fantoni e Roberto Snaidero, a Palazzo Torriani, l'Ambasciatrice di Ar-

gentina in Italia, Elsa Kelly, accompagnata da Mario Toros e Ferruccio Clavara, rispettivamente presidente e direttore dell'Ente Friuli nel Mondo.

L'industria friulana, dunque, è pronta a contribuire al superamento della crisi in Argentina. Per questa ragione l'Assindustria ha tra l'altro aderito con convinzione all'iniziativa promossa da Ente Friuli nel Mondo diretta a favorire il rimpatrio e il reinserimento anche lavorativo dei coregolionali all'estero. Altre iniziative sono poi in can-

tiere, “ma oggi come oggi è importante - ha aggiunto Valduga - che sia compiuto ogni sforzo per rilanciare i rapporti economici bilaterali che negli ultimi anni si sono progressivamente ridotti”. A tale proposito, Roberto Snaidero, anche nella sua qualità di neo-presidente di Federlegno, ha dato la propria disponibilità a favorire la cooperazione delle industrie friulane e italiane per trasferire in Argentina designati e tecnologia.

Dal canto suo, l'Ambasciatrice Kelly, che si è comunque confessata ottimista per la risoluzione della crisi nella sua nazione, ha tracciato un quadro realistico della situazione in cui versa l'Argentina, evidenziando la grande attesa esistente legata all'accordo, ancora da perfezionare, con il Fondo Monetario Internazionale. “Sarebbe questo il segnale - ha commentato - per recuperare la fiducia della gente”.

L'Ambasciatrice ha poi insistito sulla necessità di

far ripartire le esportazioni dall'Argentina nei Paesi dell'Unione Europea. “Il mio Paese ha il suo punto di forza nel settore agroalimentare. La qualità della carne argentina è rinomata in tutto il mondo. La svalutazione del peso apre grandi opportunità a tutti di fare ottimi affari”.

La dottoressa Kelly ha poi concluso manifestando il suo grande interesse per il modello industriale del Nord-Est italiano. “Ci piacerebbe importare questo modello in Argentina perché la ricchezza di una nazione è data dalla diffusione capillare sul territorio delle piccole e medie imprese e non dalle multinazionali”. Per questo l'Ambasciatrice ha invitato le imprese friulane a trasmettere la propria esperienza facendo “qualche passo insieme” alle aziende argentine.

Chi questo passo l'ha già fatto è la Fantoni che ha investito a Zarate, a 45 chilometri da Buenos Aires, dove dal 2000 opera l'azienda Flooring (produzio-



L'ambasciatrice con il presidente Valduga

ne pavimenti melaminici), frutto di una joint-venture del Gruppo osovano con la multinazionale Louis Dreyfuss. E proprio alla Fantoni la dottoressa Kelly ha espressamente voluto far visita venerdì 28 giugno. “La visita dell'Ambasciatrice - ha sottolineato Giovanni Fantoni - è un implicito riconoscimento dell'impegno concreto della nostra azienda in Argentina, impegno che abbiamo deciso di mantenere e rinnovare pure in una fase delicatissima come quella attuale, con l'obiettivo di aumentare le e-

sportazioni, che già nel corso di quest'anno hanno avuto un incremento del 20%”.

Giovanni Fantoni, che ha avuto parole di apprezzamento per le capacità umane e professionali dimostrate dai dipendenti della Flooring, non è stato poi altrettanto benevolo nelle sue valutazioni nei confronti della passata classe politica argentina che, “per peccati di presunzione, ha trascinato il Paese nella crisi privilegiando la rendita finanziaria rispetto alla modernizzazione del sistema industriale”.



... e con Giovanni Fantoni

Indagine dell'Api - Simeon: “Abbiamo bisogno di nuova manodopera”

## Immigrati necessari per il 71% delle Pmi

Marco Simeon, vicepresidente dell'Api, non ha dubbi: “Non c'è alternativa. Di fronte alla mancanza di forza lavoro friulana le piccole e medie industrie per non dover battere in ritirata si affidano ai lavoratori extracomunitari e il Friuli, se vuole mantenere questo livello di sviluppo, dovrà imparare a convivere con gli extracomunitari”. Ma il vero problema - secondo l'Api - è che ancora una volta in Italia ci troviamo di fronte a una burocrazia lenta e farraginoso, di certo non “alleggerita” dai continui litigi politici, che ostacolano non di poco il processo

di inserimento degli immigrati creando notevoli disagi alle aziende. Secondo una indagine dell'Api di Udine, il 71% delle Pmi intervistate considera gli extracomunitari un fattore assolutamente indispensabile, per il proprio settore di appartenenza, per la collocazione geografica dell'azienda e per il tipo di attività svolta. Ma l'arrivo di nuova manodopera apre nuovi problemi che non possono essere lasciati sulle spalle delle aziende. Fra i molti, la mobilità. Per gli spostamenti, nella maggioranza dei casi, gli extracomunitari si servono dei mezzi pubblici o di mezzi non motorizzati.

Diventa quindi indispensabile che il posto di lavoro sia facilmente raggiungibile. Per le aziende lontane dai centri urbani, scarsamente servite dai mezzi pubblici, risulta davvero problematica l'assunzione di extracomunitari che non hanno a disposizione mezzi di trasporto propri. Un altro ostacolo che va assolutamente superato è la conoscenza della lingua: è stato riscontrato che in alcuni casi c'è resistenza a imparare l'italiano. Occorrono quindi corsi di formazione. Solo il 29% del campione di aziende preso in considerazione non ha stretta necessità di forza lavoro

extracomunitaria, ma il dato varia a seconda del settore. Se, infatti, si tratta di lavoro altamente specializzato, è difficile trovare immigrati dalle qualifiche elevate che li renderebbero idonei per il tipo di attività in questione. Alla domanda “come può l'azienda immaginare un eventuale processo di integrazione per gli extracomunitari?”, l'80,5% risponde che non ce n'è bisogno, dal momento che la collaborazione tra lavoratori locali e immigrati è spontanea e automatica. Si pone, anche in questo punto, il problema della lingua. Per quanto riguarda i criteri di ricerca impie-

gati dalle aziende nella scelta di lavoratori immigrati, lo spaccato che viene alla luce è significativo. Scelta casuale e agenzie di lavoro interinali sono i più gettonati.

Seguono a ruota il passaparola, gli annunci sui giornali e per ultimo l'ufficio di collocamento. A volte succede che gli immigrati si presentino spontaneamente in azienda, nel qual caso viene effettuata allora una selezione, seguita da un periodo di prova. Molto sentito il problema dell'iter burocratico per regolarizzare la posizione di alcuni immigrati: è considerato talmente lento e macchino-

so da scoraggiare molte aziende. Il 71% degli intervistati ritiene che ci siano pari opportunità di crescita tra i lavoratori locali e quelli extracomunitari. I requisiti fondamentali sono la buona volontà, la disponibilità, l'affidabilità. A eccezione di una piccola percentuale di incerti, il resto del campione sostiene l'impossibilità per l'extracomunitario di compiere progressi nel lavoro e crescere professionalmente. Le motivazioni sono esplicite, manca spesso la volontà, la mentalità, la cultura. Insomma, le differenze culturali impedirebbero al lavoratore immigrato di migliorare la propria posizione lavorativa. Il divario potrebbe essere colmato, a detta di molti intervistati, con appositi corsi di formazione.

## Cultura d'impresa: accordo tra Api e Provincia di Udine

L'Api, l'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine, e la Provincia di Udine hanno sottoscritto un protocollo d'intesa per la diffusione della cultura d'impresa. L'importante accordo è stato illustrato dall'assessore provinciale alle attività produttive Irene

Revelant e dal vicepresidente dell'Api Marco Simeon. “Il versante della cultura d'impresa - sostiene Simeon - è un punto strategico, nonché un modello di crescita per le Pmi. Per essere sul mercato è indispensabile la conoscenza, intesa come cultura che diventa vero vantaggio com-

petitivo. Spesso gli imprenditori trascurano la cultura d'impresa, perché sono carichi di impegni o perché il più delle volte si sono fatti da soli”. Il passo successivo alla promozione della cultura d'impresa è la formazione imprenditoriale. Anche durante il recente incontro

in associazione con il presidente della Regione, Renzo Tondo, è emersa la necessità di una formazione continua e permanente per l'imprenditore, al quale bisogna dare la possibilità di essere assistito, e in questo frangente Friulia gioca un ruolo importante. “Ma ci sono altri progetti con i quali occorre confrontarsi - dichiara Simeon - Non è infatti esclusa la possibilità di organizzare degli stage in prestigiosi istituti in-

ternazionali, per i giovani imprenditori, i quali avrebbero l'opportunità di vivere un'esperienza di grande portata. Non si tratterebbe di episodi fine a se stessi; anzi, si cercherebbe di creare un meccanismo virtuoso avente lo scopo di trasferire conoscenze e informazioni preziose”. L'assessore alle attività produttive, Irene Revelant, ha sottolineato l'importanza di questo protocollo d'intesa. “I problemi - ha detto - vanno risolti alla

radice con un occhio rivolto al futuro. L'espressione piccola è bello può essere vera o meno, ma noi abbiamo il dovere di informare le aziende, investendo nei progetti di cultura e formazione. È necessario fare sistema. È la prima volta che la Provincia viene percepita da un'associazione di categoria come un ente col quale collocare reciprocamente. Ed è un segnale significativo che questo nuovo approccio provenga dall'Api”.

# Commercio

Il presidente Sergio Billè all'assemblea dei commercianti

## Ferri lascia la presidenza dell'Ascom positivo il bilancio del suo mandato

di Caterina Segat



Bertossi, Billè, Ferri, Dressi e Fantini

Come di consueto, si è svolta anche quest'anno a giugno l'assemblea annuale dei soci, un'occasione insostituibile - come sottolineato dal presidente Claudio Ferri - per verificare i programmi di lavoro che la dirigenza dell'Ascom ha impostato. L'assemblea di quest'anno colimava con due eventi molto particolari: la conclusione del rinnovo delle cariche e del secondo mandato di Ferri alla presidenza dell'associazione, ma soprattutto annoverava la presenza del presidente nazionale di Concommercio, Sergio Billè.

Il presidente Ferri ha aperto i lavori dell'assemblea con la sua relazione introduttiva alla presenza dell'assessore regionale al Commercio Sergio Dressi e del presidente della Camera di commercio udinese Enrico Bertossi. Ferri ha sottolineato come fin dall'inizio del suo mandato, nel giugno 1998, si sia battuto a difesa degli interessi delle aziende associate.

"La nostra non è una professione facile da svolgere - ha detto Ferri -, ci vuole capacità per gestire e intrattenere rapporti umani, la qualità del nostro lavoro richiede fatica e impegno, tutti questi sono elementi indispensabili affinché l'azienda possa rimanere sul mercato. Rappresentare oggi il terziario è senz'altro più problematico, diventa sempre più necessario cogliere le esigenze specifiche delle piccole e medie imprese".

"È solamente attraverso l'organizzazione di rappresentanza degli interessi - ha sottolineato il presidente - che l'imprenditore si confronta con altri interessi organizzati e, soprattutto, negozia con la politica. È la dimensione collettiva che supera i limiti del singolo talento imprenditoriale. Al profilo imprenditoriale non può mancare l'analisi del suo divenire soggetto collettivo, cioè delle organizzazioni che lo rappresentano quale soggetto di diritti e come sog-

colpito è risultato proprio il commercio al dettaglio. In sostanza - ha evidenziato Ferri - si tratta di una variazione naturale dovuta anche alla cessazione e alla nascita di diverse aziende.

Il presidente Ferri ha parlato anche delle diverse riorganizzazioni succedutesi durante il suo mandato: dai mandamenti ai gruppi, dalle società di servizi al personale dipendente. Sicuramente quella più tangibile riguarda la ristrutturazione della sede dell'associazione. Mettere a norma tutti gli uffici e renderli più funzionali era l'obiettivo. Obiettivo pienamente raggiunto. Oggi l'Ascom dispone di spazi più razionalizzati e a norma, uffici più efficienti, postazioni con possibilità di dialogare tra loro in rete e di collegarsi a internet, un'aula informatica, una sala attrezzata per organizzare corsi di cucina, e tre comode aule per riunioni sindacali.

Il presidente Ferri, nel ricordare come la presen-

za dell'associazione sul territorio sia ancora più capillare, ha sottolineato come l'Ascom attualmente possa contare su 14 uffici mandamentali ampiamente operativi. Il presidente dell'Ascom provinciale ha quindi evidenziato come particolare impulso sia stato dato alla formazione. "La formazione professionale - ha detto Ferri - assume un ruolo centrale nel processo di ammodernamento che porta a nuove figure professionali e a nuovi metodi di conduzione del business. È lo strumento che ci consente di apprendere le dinamiche del cambiamento in atto e di essere preparati ad affrontarle elevando conoscenze e professionalità. È dal 1998 che abbiamo deciso di puntare molto sulla 'leva' formazione. Nel corso di questi anni, infatti, si è registrato un incremento significativo nell'attività formativa dell'associazione, ma soprattutto è servita a consolidare l'immagine quale erogatore di offerte formative di settore. Sicuramente non si può parlare di equiparazione a un ente formativo, ma c'è comun-

que la consapevolezza che tramite l'associazione si può accedere a corsi di formazione tradizionali e innovativi. I primi rappresentano le aree chiave dei settori del commercio, del turismo e dei servizi, i secondi intendono predisporre e preparare le imprese ad affrontare i continui cambiamenti. Nel 1999 abbiamo realizzato 12 corsi di formazione, nel 2001 siamo passati a 25 corsi di formazione suddivisi in 6 aree di intervento: Formazione tecnico-giuridico-gestionale, Prima formazione, Formazione professionale, Formazione ai settori, Formazione al consumatore, Formazione finanziata."

Ferri ha poi dato un giudizio sui rapporti tenuti dall'associazione con le istituzioni e in particolare con la Regione, sottolineando come il Comitato di presidenza, la Giunta e il Consiglio dell'Ascom in carica in questi anni abbiano dialogato con intensità con l'Amministrazione regionale in sede di concertazione e di programmazione delle politiche economiche e settoriali, creando un costante e proficuo confronto sugli aspetti

più qualificanti. "Ci sono stati - ha detto Ferri - sicuramente dei motivi di contrasto, ma si è cercato comunque di mantenere sempre un dialogo costruttivo e la consapevolezza di muoversi attraverso un forte pragmatismo che consente di operare al di fuori di vecchie impalcature".

Ottimi e collaborativi i rapporti poi con la Camera di commercio, dove la dirigenza Ascom, grazie alla nuova normativa che disciplina la Camera, ha assunto un ruolo molto importante al fine di concertare provvedimenti e iniziative per la categoria. Sul rovente tema dei centri commerciali, Ferri ha sottolineato come in questi quattro anni sia stato tacciato per una presa di posizione troppo debole nei confronti della grande distribuzione, eppure la maggior parte delle volte le accuse mosse nei confronti dell'associazione sono state fatte senza cognizione di causa. Basti pensare che nei quattro anni di presidenza di Ferri non è stato realizzato alcun nuovo centro commerciale e che quelli già pianificati hanno subito diversi rallentamenti grazie alla costruttiva opposizione dell'Ascom. Ferri in conclusione del suo discorso ha ricordato come il settore del commercio abbia vissuto lo scorso anno una fase di ripresa rispetto all'anno 2000 in cui erano emersi momenti di difficoltà, mentre il 2001 ha confermato il ruolo assolutamente primario del turismo nell'economia della regione, ottenendo risultati positivi su tutti gli indicatori.



L'imprenditore tolmezzino eletto alla guida dell'associazione

## Da Pozzo presidente Ascom, Ferri vicepresidente vicario



Giovanni Da Pozzo

Il dottor Giovanni Da Pozzo è stato eletto per acclamazione presidente dell'Ascom, Associazione del Commercio del Turismo e dei Servizi della provincia di Udine, dalla giunta esecutiva dell'Ascom. Da Pozzo, stimato imprenditore tolmezzino, oltre a ricoprire in Ascom la carica di presidente del mandamento di Tolmezzo e di presidente del gruppo dettaglio tessili abbigliamento, è anche presidente del Congafi commercio ed è Com-

missario Aiat della Carnia.

Alla carica di vicepresidente vicario è

«Ecco tutti i nomi della giunta esecutiva»

stato nominato il cavalier Claudio Ferri (presidente gruppo dettaglio casalinghi), mentre l'ingegner Pietro Cosatti (presidente grup-

po servizi) e il signor Bruno Della Maria (presidente gruppo ricettività alberghiera) sono gli altri due vicepresidenti. Il rinnovo dei vertici Ascom si è iniziato nel dicembre 2001 con l'approvazione del nuovo statuto mentre a gennaio risalgono le prime operazioni con la nomina della commissione elettorale. Sette mesi, 6.500 associati, 352 eletti, 14 mandamenti e 40 gruppi: sono questi alcuni numeri del rinnovo cariche dell'Ascom.

Ai 352 eletti, che compongono l'assemblea, è andato il compito di votare i 19 membri della giunta esecutiva, a quest'ultima l'onore e l'onere di nominare il presidente e i 3 vicepresidenti che formano il comitato di presidenza. All'assemblea degli eletti che aveva il compito di eleggere la giunta esecutiva hanno votato per presenza o per delega 290 soci su 352 aventi diritto al voto. A far parte della giunta esecutiva sono

stati chiamati Elvia Bertuzzi, Oscar Chiapolino, Renzo Colussi, Giovanni Da Pozzo, Damiano Degrassi, Claudio Ferri, Aldo Garlatti, Renato Marcigot, Cristiano Perosa, Loris Pittini, Mario Ulian, Federico Verzegnassi per il settore del commercio; Pio Costantini, Bruno Della Maria, Walter Fadini, Paola Schneider e Marco Zoratti per il settore del turismo; Stefano Brollo e Pietro Cosatti per il settore dei servizi.

# Agricoltura

Convegno Anci Coldiretti sulla legge d'orientamento che introduce la multifunzionalità

## Una norma sta rivoluzionando il ruolo delle imprese agricole

**D**a sempre "costrette" dalla legge a esercitare le loro funzioni nei confini del fondo (era molto limitata anche la vendita diretta, vietate addirittura la manipolazione e la trasformazione dei prodotti agricoli) oggi, con l'approvazione della legge d'orientamento, le imprese agricole non solo sono state messe nella condizione di vendere direttamente i propri prodotti, anche trasformati e manipolati, ma anche di esternalizzare la loro professionalità agli enti pubblici, soprattutto nell'area delle ecoattività (manutenzione e gestione dell'ambiente e del territorio), esperienza che molti Comuni, come quelli di Basiliano e Zoppola, stanno già sperimentando con successo. È quanto è emerso

nel corso del convegno sulla legge di orientamento organizzato da Coldiretti e Anci del Friuli-Venezia Giulia e svoltosi il 19 giugno a Villa Manin di Passariano.

"L'azienda multifunzionale, introdotta dalla legge di orientamento - ha spiegato l'avvocato Gaetano Varano della Coldiretti nazionale - è una conquista del mondo agricolo in Italia, una vera e propria rivoluzione perché toglie l'impresa agricola dalla costrizione quasi medioevale di dover solo coltivare la terra, ma è una realtà ormai consolidata in Francia ed è adottata da tempo dalla legislazione comunitaria". I lavori del convegno, sono stati aperti dal sindaco di Codroipo Vittorino Boem, dall'assessore regionale all'agricoltura Danilo Nar-

duzzi, che ha sottolineato l'importanza di questa legge e l'interesse della Regione per una sua celere applicazione, e dal presidente regionale di Coldiretti Claudio Filipuzzi. "La nuova figura di imprenditore agricolo introdotta dalla legge di orientamento - ha detto - dà l'opportunità alle aziende agricole di svolgere servizi a favore di enti locali, pubblici e privati (consorzi di bonifica, montani), e a questi di avvalersene. Credo sia per entrambi una occasione importante, soprattutto per le amministrazioni comunali più piccole anche perché i lavori possono essere affidati in deroga alla norme vigenti". "Purtroppo - ha aggiunto in direttore regionale della Col diretti, Oliviero Della Picca -, è un provvedimento

ancora poco conosciuto e valorizzato, mentre è importantissimo perché è il pilastro su cui poggia il processo di rigenerazione dell'agricoltura". Un provvedimento che l'Ance ha subito apprezzato, sia a livello nazionale, come ha spiegato Stefano Campioni dell'Ance nazionale, sia a livello regionale, dove alcuni Comuni l'hanno già adottato, partendo da quello di Basiliano il cui sindaco, Flavio Pertoldi, è anche presidente dell'Ance del Fvg. "Questa legge - ha detto Pertoldi - va sicuramente nella direzione di ammodernamento del Paese, ma occorre che Governo e Regione procedano sulla strada del decentramento in applicazione del principio di sussidiarietà, principio in questi ultimi anni molto



L'avvocato Garano al convegno di Villa Manin

enunciato ma poco proclamato soprattutto dalla nostra Regione". Molto apprezzato l'intervento di Marilisa Bombi del Comune di Gorizia, che ha evidenziato le potenzialità della legge di orientamento soprattutto dal punto di vista della vendita diretta e quindi della filiera corta, ma

non ha mancato di criticare la Regione per i troppi provvedimenti contraddittori che sta assumendo. Sono inoltre intervenuti il sindaco di Corno di Rosazzo Ornella Zucco, il vicesindaco di Cervignano Gino Zampar, Giacomel e Toneatti della Coldiretti di Pordenone.

### Il sottosegretario Scarpa incontra la Coldiretti a Latisana

## "Avete capito per primi l'evoluzione dell'agricoltura"

**C**oldiretti è l'unica associazione di categoria del mondo agricolo ad aver compreso in

tempo l'evoluzione dell'agricoltura nazionale e internazionale e di aver avuto il coraggio di proporre un

progetto di rigenerazione del comparto che prevede di concentrare gli sforzi nelle produzioni tipiche e di pregio legate al territorio, alla denominazione d'origine, alla tutela dell'ambiente, alla rintracciabilità all'origine dei prodotti e alla loro etichettatura". Lo ha sottolineato lunedì 17 giugno a Latisana il sottosegretario all'agricoltura Scarpa Bonazza Buora che ha incontrato, grazie all'interessamento dell'onorevole Danilo Moretti, i soci di Coldiretti guidati per l'occasione dal presidente provinciale Roberto Rigonat,

dal vicepresidente Milo Geremia e dal direttore Mauro Donda. I lavori dell'incontro, che ha visto la presenza anche dei sindaci di Prencinco Napoli, di Ronchis Biasutti, di Carlino Girardelli, dell'assessore provinciale Sette, sono stati aperti dal sindaco di Latisana Micaela Sette e dall'onorevole Danilo Moretti e sono proseguiti con una breve relazione del presidente di Coldiretti Roberto Rigonat. Rigonat ha evidenziato i principali problemi sul tappeto, come la necessità di una riforma della Pac (la politica agri-

cola comunitaria) soprattutto in previsione dell'ingresso nell'Ue dei Paesi Peco, ha chiesto l'istituzione del credito d'imposta almeno per i giovani imprenditori agricoli, ha espresso contrarietà all'introduzione di Ogm ha chiesto l'applicazione della legge di orientamento. L'onorevole Scarpa Bonazza Buora, ringraziata le forze dell'ordine per il loro lavoro, ha detto di condividere tutte le richieste di Coldiretti, di apprezzarne la linea economico-sindacale, volta a orientare le produzioni italiane verso la qualità e

la tipicità e ha assicurato il massimo impegno del governo, e del presidente Berlusconi in particolare, a sostenere le richieste dell'agricoltura italiana e friulana. Delle prospettive della Bassa friulana ha parlato Milo Geremia, che ha sostenuto la necessità di dare gambe ad Anaxum (il nome latino dello Stella), il progetto della Provincia di Udine teso a riqualificare il territorio dal punto di vista ambientale, agricolo e turistico. "Potrebbe essere - ha detto Geremia - una grande opportunità per la Bassa friulana".



Da destra: Rigonat, Scarpa, Moretti e Sette

### Pistoni: premiati gli sforzi della nostra organizzazione

## Anb, vince Confagricoltura

**S**u 8 bacini nazionali, Confagricoltura è risultata vittoriosa ovunque: esprimerà pertanto gli 8 presidenti di bacino e i 53 delegati su un totale di 83 che andranno a eleggere il nuovo consiglio nazionale. Nel bacino Veneto-Friulano si è votato martedì 4 giugno (in Friuli-Venezia Giulia a Latisana e a Cervignano) e Confagricoltura ha sfiorato la soglia del 70% del consenso. Avrà così diritto a nominare 10 delegati contro i 5 Coldiretti, mentre la volta precedente ne espresse 7 contro gli 8 della Coldiretti, su liste concordate. A rappresentare gli interessi dei bieticoltori nel Consiglio di

Anb sarà presente Giorgio Pastivice presidente della Confagricoltura Udine.

Successo pieno, dunque, e piena soddisfazione del presidente regionale di Confagricoltura, Piergiovanni Pistoni: "Se, come è stato scritto, il destino della bieticoltura è nelle mani dei bieticoltori, è evidente che questi ultimi hanno compreso e appoggiato, al di là di ogni previsione, il progetto di Confagricoltura, sia a livello locale sia nazionale. Sono state altresì bocciate strumentalizzazioni e sono stati sconfitti quanti volevano anteporre gli interessi della propria organizzazione a quelli delle imprese agricole". Pistoni, sod-

disfatto, ringrazia i bieticoltori del Friuli-Venezia Giulia per l'impegno e la fiducia espressi. "Quando ci si confronta sui numeri che contano per l'agricoltura, cioè sulla produzione - aggiunge -, i risultati non possono che essere questi". "La conclusione è una sola - chiosa Pistoni - e cioè che siamo di fronte a una conferma chiara e nitida del fatto che gli agricoltori vogliono - come ha fatto Confagricoltura - anteporre i loro interessi a quelli delle singole organizzazioni. Pertanto esprimiamo l'auspicio che tutto il mondo agricolo italiano eviti inutili prove di forza e si concentri sui problemi del settore".

## Cia, ingiustificati i ritardi nel Psr

**I**l Consiglio direttivo della Cia della provincia di Udine si è riunito per esaminare l'attuale stato dell'agricoltura. La relazione introduttiva è stata svolta dal presidente provinciale Ennio Benedetti e si è incentrata in particolare sulla revisione di metà periodo della Pac, sulla delega al Governo per la modernizzazione del settore agricolo, sullo stato di attuazione del Piano di sviluppo rurale, sulla riforma dell'Ersa e dei Consorzi di bonifica e sulla grave crisi che attualmente attraversano i principali comparti lattiero-caseario, avicunicolo e suinicolo. Il presidente ha illustrato le proposte avan-

zate dalla Cia all'assemblea nazionale tenutasi a Bruxelles il 18 giugno alla quale ha partecipato una qualificata rappresentanza della Cia di Udine nonché le proposte presentate al Governo nazionale in vista della delega al Governo stesso per la modernizzazione del settore primario. Un più ampio approfondimento è stato dedicato allo stato di attuazione del Piano di sviluppo rurale. "I ritardi che si stanno accumulando nell'attuazione del Piano, Misura A (investimenti) e Misura F (agroambiente) in particolare - ha detto Benedetti -, rendono di fatto vane e inefficaci le finalità del piano stesso. L'accoglimento in toto

delle domande presentate sulla misura agroambientale, senza l'applicazione delle priorità e l'utilizzo delle risorse finanziarie dell'intero periodo di programmazione, senza contare il biblico ritardo nell'istruttoria delle domande stesse, rendono questa misura un'integrazione al reddito che rischia di mettere in concorrenza 'sleale' i produttori agricoli, senza parlare del rischio per molti agricoltori di montagna di non poter ripresentare domanda per lo sfalco essendo per l'appunto esauriti i fondi". Non meno pesante è stata l'osservazione sull'attuazione della misura relativa agli investimenti. Tutto ciò, ha proseguito Benedetti, dimostra lo stato confusionale e di smarrimento in cui versa la politica agricola regionale.

# Artigianato

A Latisana inaugurate la mostra dell'artigianato artistico e la sede dell'Unione

## Faleschini propone lo statuto dei lavori

Il 51% degli occupati è composto da lavoratori individuali, ma la legislazione in materia di lavoro è ancora fortemente ancorata sui lavoratori dipendenti in grandi industrie che oggi non esistono più. Occorre passare dallo statuto dei lavoratori allo statuto dei lavori, con nuove protezioni sociali per le nuove figure professionali e soprattutto per liberare le imprese artigiane dalle mille incombenze burocratiche che ogni giorno le affliggono". La presenza del Sottosegretario al lavoro, onorevole Maurizio Sacconi, ha spinto il presidente dell'Uapi Carlo Faleschini a fare, in occasione dell'annuale congresso dell'Unione che si è svolto il 28 giugno a Latisana, un intervento di largo respiro. Un intervento, pronunciato dopo i saluti del sindaco di Latisana Micaela Sette, che ha spaziato sui

grandi temi di attualità ma che puntualmente ha ricordato a Governo e Regione le emergenze dell'artigianato che in provincia di Udine rappresenta 15.160 imprese, il 50,2% di quelle regionali, il 30% del tessuto imprenditoriale, 20.400 fra titolari e collaboratori familiari, 19.700 dipendenti e oltre 40.000 addetti. E fra le emergenze Faleschini ha indicato la riduzione della pressione fiscale, la semplificazione burocratico-amministrativa, le infrastrutture, l'informaticizzazione della pubblica amministrazione e soprattutto l'abolizione del divieto di cumulo della pensione di anzianità e di reddito da lavoro autonomo, e la riduzione della bolletta energetica, la più cara d'Europa. Alla Regione ha chiesto i regolamenti attuativi al Testo Unico (abbiamo una bella legge, ma occorre riempirla di contenuti),

si è congratulato con l'assessore all'artigianato Giorgio Venier Romano, al quale ha proposto di sottoscrivere un accordo di programma per la stesura di una serie di provvedimenti e atti, ma ha criticato la Regione per la scarsità di risorse destinate al comparto e per alcune recentissime nomine in importanti enti economici nella quali sono rispuntate le tessere di partito e sparite le competenze e la professionalità. Ha infine ricordato l'ottima collaborazione con la Camera di commercio di Udine, con la Sofart, l'Ebiart, il Congafi Artigianato e Confartigianato Servizi. Pronta la replica del sottosegretario Sacconi che ha illustrato il "patto per l'Italia" voluto dal presidente del Consiglio Berlusconi e che prevede un accordo, anche separato, fra Governo e parti sociali con il quale aprire un percorso

di modernità che porti alle riforme del mercato del lavoro, degli ammortizzatori sociali, a un sistema di regole del lavoro che non vada più bene alla Fiat, ma che sia ritagliato sulla micro-impresa diffusissima in tutta Italia e in particolare modo nel Nord-Est. "In questa ottica - ha aggiunto Sacconi - la revisione dell'articolo 18 è importante per sperimentare almeno se esiste il problema della soglia dei 15 dipendenti".

Il presidente regionale di Confartigianato Fulvio Bronzi, ricordate le 30.000 imprese del comparto a livello regionale, ha denunciato che "nel bilancio regionale non c'è stata la dovuta considerazione", mentre il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, dopo aver evidenziato l'ottimo rapporto di collaborazione con l'Uapi, ha lanciato l'allar-



Faleschini, Botti, Bronzi, Bertossi e Venier Romano

me infrastrutture in Friuli-Venezia Giulia. "Mi auguro che il Governo comprenda - ha detto - che la mancanza di infrastrutture viarie del Fvg non è un problema locale ma nazionale: senza una adeguata viabilità i traffici si sposteranno a nord delle Alpi". I lavori sono stati conclusi dagli interventi del presidente della Provincia Marzio Strassoldo e dell'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano che ha ammesso l'insufficienza delle risorse per il comparto ma ha anche evidenziato l'ottimo lavoro fin qui svolto in collaborazione con l'Uapi. Una simpatica parentesi è stata offerta dagli a-

lunni delle classi terze delle scuole elementari di Pertegada, Tisanella e Latisanotta che hanno partecipato a un concorso di idee lanciato dalle donne dell'Uapi. Molti i premiati per i progetti presentati. Al termine sono state inaugurate, dopo gli interventi di Licia Cimenti e dell'assessore provinciale Lanfranco Sette, la mostra dell'artigianato artistico ospitata nel Palazzo Molin Vianella e la nuova sede di Latisana in via Marconi. Il presidente di Confartigianato Servizi, Roberto Mestroni, ha portato i saluti del presidente zonale dell'Uapi Silvano Galetti, impossibilitato a partecipare.

La nuova realtà fondata da 5 società artigiane di autotrasportatori

## È nato Pole, polo logistico europeo

Cinque fra affermate società e consorzi artigiani friulani, con oltre 200 automezzi, si sono uniti in Pole, una nuova società che si occupa di logistica e che è stata presentata recentemente nella sede dell'Uapi di Udine alla presenza del presidente Carlo Faleschini e di Walter Sbrugnera, membro della giunta nazionale di Confartigianato Trasporti che rappresentava il capocategoria regionale Pierino Chiandussi impegnato in un incontro della cate-

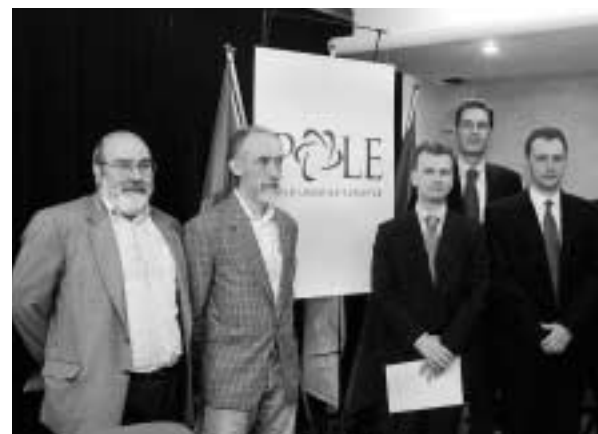
goria a Roma. Presidente di Pole è Claudio Budola. "Per il mondo dei trasporti e della logistica - ha spiegato - è necessaria una grande flessibilità per poter raccogliere le sfide che il mercato impone. Se è vero che le nuove strategie d'impresa e i nuovi modelli organizzativi mirano tutti all'obiettivo di ottimizzare i tempi e i costi della movimentazione e della distribuzione delle merci, è altrettanto vero e dimostrato che nella scelta del partner viene privilegiato chi

sa proporsi come unico gestore capace di coordinare, integrare e rispondere a tutte le fasi del processo logistico. Per questo - ha concluso Budola - abbiamo creato Pole".

Particolarmente soddisfatto per la notizia il presidente Faleschini, il quale ha detto che "siete stati capaci di passare dalle parole ai fatti, interpretando al meglio le esigenze di aggregazione poste dal mercato, concentrando in un'unica struttura che guarda all'Europa le attività di tra-

sporto e logistica maturate e consolidate in regione".

Ma ecco le società che hanno fondato Pole. Sono la **Tds**, cooperativa di Udine, 9 soci, 20 addetti e 25 automezzi; **Otf**, consorzio di San Giorgio di Nogaro, 5 soci, 38 dipendenti, 7 collaboratori esterni, 3 motrici, 2 autotreni, 12 autoarticolati, 22 semirimorchi centinati e un furgone; **Caau**, consorzio di Lauzacco, 29 soci, 7 dipendenti, 41 automezzi; **Cita**, cooperativa di Monfalcone, 25 soci, 18 di-



pendenti, 36 automezzi tra autotreni e autoarticolati; **Aussa Corno**, 16 soci, 5 dipendenti, 32 automezzi di cui 21 autotreni ribaltabili e 10 bilici trattori.

Vicepresidente di Pole è Gianluca Forzato. La squadra di Pole è inoltre composta da Giuseppe Ancona, Ezio Perusin, Andrea Toros e Filippo Franchi.

Lo sostiene il direttore dell'associazione artigiana, Giovanni Forcione

## Cna, sviluppare il Distretto agroalimentare

Anche la Cna provinciale di Udine sostiene con convinzione la scelta di puntare allo sviluppo del Distretto agroalimentare di San Daniele ed esprime un giudizio molto positivo sul lavoro fin qui svolto dal Comitato. Il direttore della Cna friulana Giovanni Forcione dichiara infatti di apprezzare l'impegno con il quale l'assessore provinciale alle attività produttive, Irene Revelant, il direttore del Centro regionale servizi Venier e il presidente del Comitato di Distretto Menis hanno preparato il convegno svoltosi

recentemente a San Daniele, nel corso del quale è stato ribadito l'obiettivo di promuovere - partendo dalla fama rinomata del prosciutto di San Daniele e facendone forza di traino - l'intera filiera dell'agroalimentare del territorio del Sandanielese. "La promozione del territorio - è il commento di Forcione - comporta che tra le diverse attività economiche (l'alimentare, l'agricoltura, l'artigianato, il commercio) si favoriscano condizioni di integrazione e sinergie dalle quali possa trarre vantaggio tutto il distretto".

Secondo il direttore della

Cna, l'obiettivo di promuovere una risorsa particolare come è una zona, un ambiente, caratterizzato da una gamma di prodotti, servizi, risorse naturali e culturali riconducibili alla "qualità del vivere" coincide, in buona sostanza, con quello di realizzare una grande operazione di "messa in qualità" che dovrebbe interessare i prodotti (e servizi), le aziende, il sistema ambientale nel suo complesso. Questo obiettivo primario del Distretto dovrebbe realizzarsi secondo una logica di integrazione possibile, all'interno di una strategia

di sviluppo "sostenibile", nella quale la tipologia e la quantità della produzione, delle attività, non provochino conseguenze negative sull'ecosistema, ma, anzi, ne favoriscano la conservazione.

"Tutto ciò - osserva Forcione - richiede strumenti e azioni mirate per le imprese; azioni che favoriscano il percorso di qualificazione delle imprese esistenti e orientino verso un approccio di qualità l'avvio di nuove attività. La Cna, come le altre associazioni economiche, possono, in questo ambito, portare un significativo con-

tributo di mezzi, competenze, imprese".

Riguardo alle perplessità - che pure non sono mancate - in ordine alla prospettiva di sviluppare un livello di marketing di distretto, il direttore della Cna friulana sostiene che risulta difficile pensare di potere promuovere una risorsa che ha una sua specificità (produttiva, territoriale) per mezzo di un marketing non altrettanto mirato, specifico. "Il marketing territoriale - evidenzia Forcione - costituisce l'azione strategica forse più importante del piano di sviluppo del di-

stretto, poiché ha come scopo, tra gli altri, quello di costruire una condizione preliminare per il decollo del Distretto: quella cioè della consapevolezza e della condivisione - da parte degli abitanti dei comuni del Distretto - della ricchezza e del valore della risorsa-territorio in cui vivono, perché siano i primi "promoter" nell'azione di marketing territoriale".

Ma marketing significa anche marchio. Per Forcione è da condividere pienamente il parere di chi sottolinea la necessità di un marchio del Distretto, da spendere come immagine e identità del territorio e capace di moltiplicare le potenzialità di attrattiva socio-economiche del Distretto medesimo.