

Udine Economica

Mensile di attualità economica politica e culturale edito dalla Camera di Commercio di Udine - Agosto/Settembre 2002 - N. 8



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

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

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

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



La vicenda Mediocredito sintomo di un malessere

Necessaria la regia della Regione

di Ulisse

I confusi sviluppi della vicenda Mediocredito proiettano un'ombra allarmante sulla capacità del sistema a reagire in termini coesi alla sfida della privatizzazione (si fa per dire) lanciata dal Tesoro. Fino a due settimane dalla scadenza delle "manifestazioni di interesse", il vento spirava a favore della cordata friulana, formatasi nel corso degli ultimi due anni sulla base del presupposto che una partecipazione paritaria era l'unica soluzione adatta a evitare che una delle banche regionali acquisisse una posizione dominante e trasformasse per tale via il Mediocredito nel temuto concorrente delle altre. Secondo intento, non dichiarato, era scongiurare l'eventualità che un pretendente esterno potesse mettere in Friuli radici salde con un investimento relativamente modesto (dai 30 ai 40 milioni di euro, se la competizione non surriscalderebbe alle "buste" il prezzo del 34% in dismissione).

Inopinatamente si sta verificando quanto si voleva schivare. Le Bcc si sono sfilate dall'originaria cordata "friulana" con l'intento patriottico di mantenere l'istituto di via Aquileia in quell'orbita regionale che temono non garantita dalle altre banche locali "affiliate" ai grandi gruppi: Cardine - San Paolo Imi per Crup e Carigo, Bci-Intesa per FriulAdria e Unicredito per Rolo. Ma la migliore garanzia contro la spoliazione della residua autonomia del credito "locale" sembra proprio la partecipazione paritaria dei suoi epigoni in un istituto controllato al 47% dal governo del Friuli-Venezia Giulia. Tanto più che, di conserva con le banche citate, marciano anche le associazioni imprenditoriali friulane. A questo punto, rotti gli argini della reciproca interdizione, siamo proprio sicuri che non si sia spianata la

(segue a pagina 2)

La ripresa non è dietro l'angolo



Approfondimento a pag. 4

L'economia (turismo compreso) non vola

Prudenza, timori, perplessità, preoccupazioni. Sono questi i sentimenti prevalenti fra le maggiori associazioni di categoria della provincia di Udine circa la ripresa economica autunnale e le prospettive dell'economia friulana nel prossimo futuro. Per sapere cosa ci dobbiamo aspettare abbiamo dato voce ai protagonisti dell'economia, intervistando i presidenti di Assindu-

stria, Api, Uapi, Ascom e Coldiretti, le principali associazioni di categoria. Nelle pagine 20 e 21 abbiamo fatto un bilancio sulla stagione turistica che, a giudicare di com'è andata in altre parti d'Italia, non è stata fra le peggiori. E infine una pagina l'abbiamo dedicata al Salone della Sedia ed alle prospettive di sviluppo del suo Distretto, uno dei più importanti di tutta la regione. Ne è emerso un qua-

dro preoccupato, ma per nulla rassegnato. Le aziende, dalle grandi alle piccole, sono già pronte alla riscossa e il Salone della Sedia, per lo sforzo di creatività e di innovazione delle aziende, è stata una buona testimonianza. Mancano però le risposte della Regione e del Governo. Il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi ne ha ricordate alcune inaugurando il Salone della Sedia. Pos-

siamo sintetizzarle tutte nella parola infrastrutturare. Strade, ferrovie, collegamenti, porti e aeroporti efficienti, insomma. Altrimenti il Friuli rischia, da regione ponte, a diventare regionale-angolo. L'augurio è che Regione e Governo mantenga i buoni propositi e sostenga con i fatti lo sforzo del sistema economico friulano, impegnato a superare anche questo momento difficile.

Solidarietà a Praga e alla Cechia

La Camera di commercio è già intervenuta

Alla fine di agosto il presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, ha ricevuto una lettera datata 20 agosto del consolato Generale della Repubblica Ceca a Milano con la quale ricordava la disastrosa alluvione che aveva colpito la Repubblica Ceca, inclusa la capitale Praga.

La catastrofe naturale aveva provocato danni stimabili in miliardi di euro, causando la morte di una quindicina di persone. Vista la gara di solidarietà aperta, il Consolato informava dell'apertura di un conto bancario creato appositamente dal governo ceco per ricevere aiuti finanziari destinati alla imminente ricostruzione del Paese.

Il c/c, aperto alla Banca Nazionale Ceca (Cnb - Praha), è il numero 9025-001/0710, simbolo variabile 2002, simbolo costante 558. La lettera faceva inoltre cenno ad alcune emergenze che forse oggi sono superate, ma che comunque segnaliamo: vendita o prestito a lungo termine (per alcuni mesi) di impianti per il prosciugamento degli edifici, specialmente del tipo a condensazione (questi mezzi sono richiesti con maggiore urgenza).

La lettera era firmata dal Console commerciale dottor Jan Brejcha, con sede in via G. Morgagni 20, 20129 Milano, e con telefono 02/29403007 02/29403051, fax 02/29404401.

Nel frattempo la Camera di commercio di Udine aveva già provveduto ad aderire alla sottoscrizione del Messaggero Veneto per contribuire al restauro di un monumento a Praga.

Il presidente Enrico Bertossi si è impegnato, a nome dell'Ente, a versare 8 mila euro sul conto 600071 aperto alla Crup di Udine e intestato a: "Il Messaggero Veneto per Praga".

Attualità:
Il salone della sedia conquista gli stranieri

Pag. 3

Attualità:
Turismo, per l'estate bilancio agrodolce

Pag. 20-21

Arriva la nuova guida ai vini **2**

Camera protagonista a Friuli Doc **19**

Vertice del Cisae sul Mediocredito **26**

Attualità

(segue da pagina 1)

strada o al quarto polo nazionale, presente in regione in maniera assai marginale, o alle grandi banche venete? Non si stanno forse ripetendo, beninteso in uno scenario diverso e con altre modalità, quegli errori a suo tempo costati l'emorragia verso altri lidi di numerosi "gioielli" locali? La vicenda si presta anche ad altre considerazioni. Quanto converrà presentarsi divisi al tavolo della trattativa, con il rischio di farne lievitare i costi, senza neanche aver prima definito un piano industriale? Senza, cioè, aver prima chiarito a se stessi e all'azionista di maggioranza cosa si vuol fare con Mediocredito? Se non c'è questo progetto (in caso contrario la Regione ne sarebbe necessariamente avvertita), qual è la strategia? Altra considerazione: chi si candida ad acquistare la partecipazione di minoranza si è preoccupato, se non proprio di ottenere il "gradimento" preventivo del socio di maggioranza, almeno di conoscerne le intenzioni? La cordata Appiotti-Valduga si era per esempio formata sul presupposto che la Regione sarebbe stata garante dell'equilibrio "locale" tra i soci di minoranza. Questi interrogativi sollevano il dubbio che qualcosa non abbia funzionato a dovere?

Probabilmente la regia politica, che nel recente passato aveva dato il suo avallo alla prospettiva cementatasi nella cordata Appiotti-Valduga. Allorché il presidente della Crup dette vita al suo primo nucleo (con Bcc e Popolare di Cividale), ci furono infatti intensi contatti con la Regione benedicente. Contestualmente o quasi il presidente di Friulia, fresco di nomina, sollevò in una lettera al presidente della giunta il problema, presente da almeno due lustri nell'agenda politica del Friuli-Venezia Giulia, di una rivisitazione delle partecipazioni finanziarie per adattare alle esigenze emergenti istituti benemeriti come Friulia. Anche in chiave innovativa. Conveniva o no, per esempio, costituire una "merchant" d'affari e di partecipazione? Conveniva o no tenere impegnate in una pletera di iniziative, da Autovie a Friulia Lis, risorse pubbliche ingenti? Non era più saggio semplificare, accorpare e potenziare? Non risulta, ahimè, che su un argomento così importante il dibattito abbia coinvolto più che tanto le forze politiche. Questa "accidia" prolungata spiega anche gli avvenimenti di oggi.

Se la "politica" non è in grado di coordinare un processo di trasformazione importante come quello che investe il futuro di Mediocredito, perché meravigliarsi se al tavolo romano, davanti all'advisor francese, i nostri sederanno in ordine sparso?

Sarà presentata il 2 ottobre a Gorizia nel Palazzo De Bassa

Arriva la seconda edizione della Guida ai vini Doc

Al via una strategia unitaria di promozione del settore vitivinicolo regionale, attraverso una stretta sinergia tra tutti gli enti preposti sul territorio: le Camere di commercio, i Consorzi e l'Ersa, braccio operativo della Regione. Un importante passo avanti in questa direzione è stato fatto a Udine con la firma di un protocollo d'intesa tra gli enti camerati di Udine, Gorizia, Pordenone e Trieste e l'Ersa, il cui primo passo sarà la pubblicazione, con

cadenza annuale, della "Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia", uno strumento di valorizzazione della produzione vinicola promosso inizialmente dalla Cciaa udinese, e "adottato" lo scorso anno anche dagli enti camerati delle altre tre province. Alla seconda edizione, già pronta per andare in stampa, e che sarà presentata a Gorizia nel ristrutturato palazzo De Bassa il 2 ottobre alle 18, hanno aderito 173 aziende presentando 760 campioni, con un aumen-

to del 29% rispetto allo scorso anno. Novità, l'inserimento in appendice dei vini Igt che, accanto ai Doc e ai Dog, rappresentano una parte preziosa della produzione vinicola regionale. Il sigillo dell'Ersa, che con la firma del protocollo entra nella cordata, rappresenta, a tutti gli effetti, un ulteriore riconoscimento alla validità dell'iniziativa. La peculiarità della pubblicazione è stata sottolineata dal presidente del Comitato per la Guida vini, Enzo Lorenzon, che ha messo in rilievo "l'alta professionalità delle commissioni selezionatrici, formate da enotecnici e sommelier", e, come ulteriore elemento innovatore, "il prelievo di campioni solo nel caso di vini che vengono effettivamente messi in produzione".

Soddisfatto il presidente della Camera di com-



Da dx.: Filipuzzi, Bertossi, Pinat, Sgarlata e Lorenzon

mercio di Udine, Enrico Bertossi, che ha messo in luce l'aspetto innovativo del "patto" siglato nel capoluogo friulano: "È la concretizzazione dello sforzo fatto da tutti gli organismi competenti per arrivare finalmente a una promozione unitaria e concertata del mondo del vino". Un parere condiviso da Emilio Sgarlata, presidente della Cciaa di Gorizia, ente che ospi-

terà la presentazione ufficiale della nuova guida. "La disponibilità di Udine a partecipare un progetto nato in casa propria agli altri enti camerati della regione - ha rimarcato infine il vicepresidente della Cciaa di Pordenone, Claudio Filipuzzi - è un esempio di quello spirito di collaborazione che, se sviluppato, produce risultati eccellenti e duraturi".

Marta Marzotto madrina della Guida ai vini Doc 2002

Sarà Marta Marzotto la madrina d'eccezione alla cerimonia di presentazione della Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia che si svolgerà mercoledì 2 ottobre alle 18 al Palazzo De Bassa a Gorizia. Marta Marzotto, che non ha bisogno di presentazioni, sarà affiancata dalle più belle del Friuli-Venezia Giulia.

Il presidente Bertossi ha incontrato il nuovo console a Trieste

La Jugoslavia guarda al Friuli

La piccola e media impresa del Friuli-Venezia Giulia è il modello a cui fanno riferimento le aziende della Repubblica Federale Jugoslava. Un modello ritenuto ideale sia dal punto di vista strutturale sia per quanto riguarda l'organizzazione della produzione e al quale le imprese di quel Paese stanno cercando di adeguarsi. Lo ha confermato il nuovo console della Repubblica

Federale Jugoslava a Trieste Goran Stojkovic che, durante il suo incontro con il presidente della Cciaa di Udine Enrico Bertossi, oltre a confermare l'estremo interesse del suo Paese per tutto il sistema economico e sociale del Friuli-Venezia Giulia, ha segnalato la necessità di insediare sul territorio della Repubblica almeno un istituto bancario italiano. "A differenza di quanto è accaduto in Croa-

zia - ha detto Stojkovic -, da noi non esiste nemmeno una banca italiana e questo rappresenta un limite notevole allo sviluppo di iniziative imprenditoriali miste".

"Potrebbe cominciare il Friuli-Venezia Giulia - ha aggiunto il console -, regione con la quale i rapporti sono sempre stati particolarmente buoni". Impegnata in un processo di privatizzazione, all'interno del quale le piccole e

medie imprese rappresentano un nucleo consistente (sono più di 5 mila), la Repubblica Federale Jugoslava risulta estremamente interessata a importare dal Friuli-Venezia Giulia anche know-how per la formazione di quadri e dirigenti. Al presidente Bertossi, il console ha chiesto il supporto della struttura camerale per tutto ciò che concerne la formazione e l'informazione alle imprese.

Fiera dell'artigianato nella contea di Koprivnica

La Contea di Koprivnica e Krizevci (Croazia) organizza per il prossimo mese di ottobre (11-13 ottobre 2002) la quinta edizione della Fiera dell'artigianato e dell'imprenditoria. Le aziende interessate all'iniziativa possono contattare l'Ufficio Promozione della Camera di commercio di Udine con telefono 0432-273843 - 273230 e fax 0432-512408.

Il 30 ottobre nella sala convegni della Fiera di Udine

Ministri di Belgrado a Udine

L'Italia è uno dei principali partner commerciali della Jugoslavia e per incentivare questa opportunità la Camera di commercio di Udine, che da tempo sta lavorando per

migliorare i rapporti con i Paesi vicini, organizza per il 30 ottobre 2002 una presentazione alla quale prenderanno parte alcuni ministri della Jugoslavia dei settori della privatizzazione e

dei rapporti economici con l'estero.

I lavori si svolgeranno nella sala convegni della Fiera di Udine e saranno suddivisi in due fasi. La mattinata sarà dedicata alla

presentazione mentre nel pomeriggio le aziende interessate potranno avere degli incontri individuali su problematiche specifiche del Paese. Le aziende sono pregate di comunicare il loro interesse a partecipare telefonando allo 0432-273843 e al 273230 - fax 0432-512408; e-mail: promozione@ud.camcom.it.

Galanacht sempre più friulano

Non c'è Galanacht oramai a Graz senza la presenza dei prodotti friulani... Sembra questo il motto degli organizzatori della prestigiosa serata andata in scena venerdì 6 settembre nella capitale della Stiria: la Camera di commercio di Udine, per la terza edizione consecutiva, ha accolto l'invito della lo-

cale Camera e ha portato in trasferta le rinomate prelibatezze culinarie della provincia. "Scoppiettante" è l'aggettivo con cui si può descrivere l'allestimento di quest'anno. E questo è stato rimarcato fin dalle prime battute, durante il buffet inaugurale organizzato dalla Camera di Udine, cui sono intervenuti il "padrone di

casa" Peter Mühlbacher (presidente della Camera dell'economia) e tra gli altri il sindaco di Graz Alfred Stingl, Georg Doppelhofer (presidente del gruppo Raika), Werner Reimelt (a capo del colosso assicurativo Merkur). La festa è poi continuata nel buffet "Antipasti di sapori tipici del Friuli", dove sono stati elegantemente offerti

il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, il frico, i salumi di Sauris, i prodotti dell'oca e la gubana. Diventato un vero punto di ritrovo, il "locale" è stato gestito con entusiasmo dal Consorzio Arengo di Cividale. Ad accompagnare i brindisi una nota musicale tutta friulana: la voce insuperabile di Emma Montanari. Soddisfatti il presidente Bertossi e il sindaco Cecotti.

Omar Londero

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 luglio è stata di 52 mila copie

Attualità

La 26.ma edizione ha evidenziato la voglia di riconquistare le posizioni perse

Il salone della sedia guarda oltre la crisi

di **Alessandra Ceschia**

“**S**aper fare e far sapere”: il motto sintetizza la strategia con cui gli imprenditori della sedia intendono fronteggiare una congiuntura economica sfavorevole che non risparmia il Manzanese. Lo ha dimostrato la 26.ma edizione del Salone internazionale della sedia, che ha esposto 6 mila modelli fra sedie e complementi d'arredo, richiamando oltre 200 espositori. Tante le novità offerte dall'unica manifestazione al mondo dedicata alla sedia. Un quartiere fieristico rinnovato che ha regalato un migliaio di metri quadrati di superficie in più e ha registrato il tutto esaurito fra gli spazi espositivi. Nuove adesioni hanno portato operatori e giornalisti da gran parte d'Europa, Australia, Sudamerica e Nordamerica, Medio ed Estremo Oriente, Sudafrica, Paesi che rappresentano un mercato in forte

sviluppo come la Russia e altri, come l'Ungheria, che ha aderito per la prima volta. Proprio per dimostrare di saper guardare avanti, Promosedia ha tenuto a battesimo il nuovo logo che trainerà il salone al suo 27.mo appuntamento, una sedia sul piedistallo, simbolo di un successo internazionale capace di guardare con ottimismo oltre la congiuntura sfavorevole facendo leva sul knowhow e sul design.

Ma oltre all'ottimismo ci vogliono infrastrutture adeguate. A segnalarlo all'attenzione dell'onorevole Roberto Antonione, ospite dell'evento inaugurale, è stato il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, che ha fatto chiara allusione al sistema ferroviario, a quello portuale, per non parlare della necessità di adeguare le reti tecnologiche. Problematiche che il Friuli-Venezia Giulia è chiamato a

risolvere presto, visto “il ruolo internazionale che la nostra regione deve avere”, ha spiegato. Da regione di frontiera a regione cerniera, un compito di fronte al quale, ha sottolineato Bertossi, non si può “insistere sulle divisioni e sui particolarismi fra le varie Province, ciascuna delle quali deve esercitare il suo ruolo in base alla propria vocazione economica e alle proprie caratteristiche”.

Concetti che il presidente della Regione, Renzo Tondo, ha richiamato, intrecciando progetti di internazionalizzazione e innovazione in un binomio destinato allo sviluppo economico di quella che ha definito “una punta avanzata del sistema Paese”.

Ma la vera arma di un distretto che occupa circa 15 mila addetti e che tuttora detiene il 30% della produzione mondiale di sedie è il design, celebrato dai premi che tradizio-



L'intervento del presidente Bertossi alla presentazione del salone della sedia

nalmente sono consegnati al salone internazionale. A partire dal concorso Ernesto Caiazza “Idee per la progettazione di una sedia europea” che ha individuato soluzioni innovative e concrete fra 278 proposte giunte da studenti e giovani progettisti di tutta

Europa. Per arrivare alla “Sedia dell'anno”, la bulgara “Seatable” disegnata da Vladimirov Milinov per la Ort di Sofia e scelta fra le “Top Ten”. Sempre proiettato nel futuro e nel settore ricerca, il premio Catas quest'anno è andato alla Arper di Mona-

stier con il modello Oasi, a Billiani di Manzano con il modello Foglia, a Rexitte di Cusago con Zanzibar e Sawaya & Moroni di Milano con Maxima. Infine il prestigioso Premio Triangolo d'oro 2002, consegnato a Gianni Burlina della B&P di Manzano.

Anche gli artigiani d'accordo, ma solo se di origine

Marchio della sedia, da ipotesi a realtà

Il marchio della sedia: da ipotesi a realtà. Sono già state avviate le prime fasi di un processo che intende incamminarsi lungo quello che il presidente del Comitato del Distretto della

sedia Giuseppe Masarotti identifica come un percorso di “innalzamento della qualità media del prodotto sedia nel distretto, destinato a renderlo vincente a livello internazionale”.

Un marchio di qualità, per molti, ma non per tutti, attribuito a prodotti contraddistinti da alti standard qualitativi. Il primo progetto avviato dal Comitato del Distretto prende il largo con un finanziamento regionale di 100 mila euro e con le partnership di Catas, Promosedia, Cres, Camera di commercio e Comitato di Distretto. Non un marchio collettivo, appannaggio di ogni sedia prodotta nel distretto, ma una forma di certificazione riconosciuta ai singoli prodotti in seguito a una serie di prove tecniche.

Verifiche selettive cui saranno sottoposti i modelli e le relative varianti di

sedie in legno, uso domestico e contract prodotte dalle aziende del distretto. Il marchio dovrà rappresentare le piccole aziende, che non hanno la possibilità di affacciarsi sul mercato con il brand, e dare valore aggiunto alle grandi aziende che ne sono dotate, certificando il prodotto finito, e, indirettamente, anche il livello qualitativo della subfornitura. La sperimentazione è già stata avviata, il primo contingente di aziende che si sottoporrà alle prove potrà beneficiare dei fondi erogati dalla Regione.

Un percorso, spiega il direttore del Catas, Angelo Speranza, che sarà scan-

dito “da una dozzina di prove condotte in sequenza, poi le aziende dovranno garantire un percorso di qualità al proprio interno”.

«Certificare la qualità per dare valore aggiunto»

Franco Buttazzoni, presidente mandamentale dell'Unione artigiani e piccole imprese, richiama l'attenzione su un marchio capace di guardare avanti e di proteggere non solo il

prodotto, ma anche la produzione, in altri termini, una certificazione di qualità, ma anche d'origine; “per garantire valore aggiunto al prodotto, il marchio dovrà ancorare alcuni segmenti della filiera produttiva al territorio, ed evitare di diventare fra qualche anno, complice una delocalizzazione spinta, la certificazione di una pura attività commerciale”.

“Abbiamo già avviato un'indagine conoscitiva fra le aziende che ci permetterà di mettere a fuoco le caratteristiche del marchio - rivela Fabrizio Mansutti, di Promosedia -; dovrà essere istituito un Comitato guida, dovrà essere definito un regolamento e dovrà essere creato un fondo che attingerà alle risorse delle imprese, banche, enti pubblici e finanziamenti europei”.



In piedi il presidente del distretto della sedia Masarotti

Importanti novità nell'appuntamento con la Festa della Sedia

Un successo l'iniziativa lo Chef in Cantina

Già dal nome dell'iniziativa si comprende la novità che ha caratterizzato un appuntamento oramai consolidato a Manzano in occasione della Festa della Sedia: “L'Orchestra del Gourmet” è diventato “Lo Chef in Cantina”. Da tre anni infatti la Camera di commercio coordina una serie di degustazioni in aziende agricole prossime all'abitato della

capitale della sedia: ma da quest'anno i vignaioli, già ben felici di ospitare nelle proprie cantine le aziende dell'agroalimentare da scoprire della provincia, hanno anche aperto le porte delle cucine agli chef della Federazione Italiana Cuochi.

Tre le cantine, tre le ditte produttrici, tre gli chef: gli uffici camerati hanno avuto il loro daffare a incastrare queste tre variabili per sei

degustazioni condotte fra venerdì 6 e domenica 8 settembre. A rompere il ghiaccio è stata la Midolini, che ha presentato la trota friulana interpretata dallo chef di laguna Giorgio Busdon, con la “consulenza” del cuoco per hobby Dario Pighin, contitolare della Friultrota di San Daniele.

Speciale la “trota dello chef” con l'Asperum proveniente dalle preziose bot-

ticelle della balsameria Midolini.

Sabato sera è stata la volta di un connubio pianura-montagna, i cui indiscussi protagonisti sono stati il vino dell'azienda Cencig e gli insaccati di montagna della Wolf Sauris. Ai fornelli Daniele Cortiula, chef patron del ristorante Kursaal di Sauris. Notevole l'abbinamento tra il Pinot nero 1999

(Mauro Cencig non ha mancato di sottolineare la bontà del vino prodotto in quella annata) e gli involtini di speck su lettino di tartara di galletti, dopo che Claudio Pravato della Wolf aveva già provveduto a servire il salame e il lardo abbinati al Tocai. Ultima sera all'azienda Bandut di Giorgio Colutta: qui - con il chiosco della Pro Loco a Manzano addirittura preso d'assalto

-, prenotazioni esaurite fin dal pomeriggio. Molti i rimasti... a bocca asciutta. Per un breve saluto ai partecipanti è arrivato anche il sindaco di Manzano, Daniele Macorig. Lo chef Germano Pontoni ha saputo esaltare i prodotti dell'oca di Jolanda de Colò, grazie a un argomento a lui particolarmente caro (è stato definito il cantore dell'oca, dopo che al bianco pennuto ha dedicato un volume - il “Libro dell'Oca”, appunto -, edito dalla Biblioteca Culinaria).

Omar Londero

Attualità

Le previsioni di Assindustria, Api, Uapi, Ascom e Coldiretti

La ripresa economica non è dietro l'angolo

di Marco Ballico

Prudenza, timori, perplessità, preoccupazioni. Sono questi i sentimenti prevalenti fra le maggiori associazioni di categoria della provincia di Udine circa la ripresa economica autunnale e le prospettive dell'economia friulana nel prossimo futuro. Per sapere cosa ci dobbiamo aspettare abbiamo intervistato i presidenti di Assindustria, Api, Uapi, Ascom e Coldiretti.

Ecco i loro pareri.

Assindustria: Adalberto Valduga, presidente dell'Associazione degli industria-



Adalberto Valduga

li di Udine, è realista. "Abbiamo aspettato così tanto questa ripresa, che forse è meglio commentarla solo quando arriverà davvero".

Prudenza legittima. Di trimestre in trimestre le cose non sono migliorate come ci si attendeva, anzi. Così, per Valduga, leggere numeri che, anziché invertire un trend, lo confermano, non è certo particolarmente piacevole. "La congiuntura economica internazionale - dice - non dipende dall'operato dell'imprenditoria friulana e neppure dalle risposte della politica.

Noi paghiamo soprattutto la crisi della Germania: credo che dopo le elezioni la locomotiva tedesca uscirà dall'impasse, ma dobbiamo rassegnarci, più che a prevedere, a sperare che qualcosa cambi già entro la fine del 2002". Questo non significa che non ci sia, comunque, qualcosa da fare.

"Nel frattempo, nel medio periodo - prosegue Valduga -, siamo chiamati a operare per migliorare la competitività delle nostre imprese. Per questo, ci servono tanto i gran-

di passi del Governo quanto quelli piccoli della Regione: a Roma chiediamo di rivedere la legge per le aree di confine, all'esecutivo regionale di muoversi sulla strada dell'efficienza".

In Friuli-Venezia Giulia, la riscrittura di una legge ormai lontana 11 anni potrebbe essere un buon modo per riprendere a correre prima ancora che la congiuntura arrivi a dare una mano. "Tanto indispensabile, questa "novità" - conclude il presidente dell'Assindustria friulana -, per una regione che da terra di confine si trasformerà entro breve in cuore della nuova Europa allargata verso est.

Artigiani: La ripresa si fa attendere e Carlo Faleschini, presidente dell'Uapi di Udine, pensa a una sinergia: "Bisogna lavorare assieme - dice -, anche con gli industriali e con la Regione, per la commercializzazione dei prodotti friulani. Tutti i settori devono par-

tecipare uniti alla promozione di ciò che sa fare l'economia del territorio". Intanto, Faleschini commenta numeri che, per il comparto, non sono negativi: "In generale, non assistiamo ad alcuna stagnazione, l'artigianato del Fvg, con 30 mila imprese e oltre 100 mila addetti, è in discreta salute".

Tutto bene? Purtroppo no, perché i guai del Triangolo della sedia non sembrano finiti: "Sarà la Germania, saranno gli Stati Uniti e le rispettive difficoltà - commenta Faleschini -, ma il trend del settore del legno



Carlo Faleschini

continua a restare poco soddisfacente. Occorre intervenire con una strategia complessiva che è uno dei compiti che la legge regionale sui distretti ha espressamente assegnato ai Comitati, ma a cui stanno collaborando tutte le istituzioni e le associazioni interessate, tanto da portare ai primi progetti di natura realmente imprenditoriale.

Da parte sua, Confartigianato di Udine ha dato mandato al presidente di zona Franco Buttazoni di coordinare la raccolta di ulteriori informazioni relative alla dimensione e alle caratteristiche con cui la crisi si sta manifestando. Quando arriverà in maniera convincente, la ripresa troverà comunque una situazione tutto sommato positiva. Sarà fondamentale, in quel momento, aver risolto almeno in parte il problema della carenza di manodopera specializzata.

C o m - mercianti: Ridare fiducia ai cittadini. Convincerli che i problemi



Giovanni Da Pozzo

del presente potranno essere superati e che, in ogni caso, sono gli stessi degli altri Paesi europei. Portare loro le prove, con un monitoraggio costante dell'impatto dell'euro sull'aumento dei prezzi al consumo, che in Friuli non esistono speculazioni nell'atto finale della vendita.

Giovanni Da Pozzo, presidente dell'Ascom della provincia di Udine, punta su un'azione "psicologica" per rendere meno difficile l'attesa di una ripresa economica in grave ritardo. "Una ripresa an-

nunciata - dice -, ma i cui presupposti non si concretizzano, sia per una congiuntura internazionale negativa, con una recessione che tocca anche colossi come Germania e Francia, sia per una conflittualità sociale, che ci auguriamo non si esasperi nel prossimo autunno, ma che ha già fatto sentire i suoi effetti negativi, accentuando la fase di frenata".

Nello stesso periodo, a complicare la situazione, è arrivato l'euro. "L'aumento di molte tariffe - prosegue Da Pozzo -, così nei beni come nei servizi, ha ridotto la potenzialità di acquisto delle famiglie, già da qualche tempo in difficoltà per la costante riduzione delle rendite finanziarie. Ma ciò che più destabilizza è l'incertezza.

La gente non percepisce ancora il reale valore della moneta unica: prima la moneta più grande valeva 500 lire, ora ne vale quasi 5 mila. In un momento tanto delicato, il nostro sistema commerciale deve capire che approfittare di queste difficoltà sarebbe errore grave e che, al contrario, è necessario presentare al consumatore un quadro corretto e sano.

Se passa la paura di essere ingannati, ritorna la voglia di acquistare".

Coldiretti: In un momento difficile per l'intero sistema economico, la Coldiretti provinciale sottolinea l'utilità di provvedimenti legislativi che aiutino le imprese a non rallentare troppo.

"Facciamo affidamento sulla legge di orientamento - spiega il presidente Roberto Rigonat -, sul credito di imposta, che ha già dato risposte importanti a chi vuole investire, e sulla riforma fiscale. A livello regionale ci attendiamo un potenziamento del piano di sviluppo rurale e un sostegno alle imprese che si indirizzano decisamente verso qualità e multifunzionalità.



Roberto Rigonat

È chiaro che una ripresa economica anticipata rispetto alle previsioni preoccupate dell'estate ci aiuterebbe a risolvere i nostri problemi molto più in fretta, perché l'agricoltura non è più un comparto isolato dal resto dell'economia".

Anche l'agricoltura friulana ha subito la crisi internazionale, salvandosi spesso con la professionalità dei suoi addetti. "È accaduto nel settore vitivinicolo - conferma Rigonat -, che ha tenuto soprattutto grazie alla sua eccellente qualità.

Un esempio da seguire". La questione delle quote latte ("una telenovela che dovrà finire", afferma il presidente provinciale della Coldiretti), poi, continua a rappresentare una spina per il settore zootecnico, in difficoltà anche per altre filibrillazioni: "La nostra linea è sempre la stessa - dice Rigonat -: per evitare che le distanze tra produttori ricchi e produttori poveri si allarghino, la globalizzazione stessa deve imporre regole che siano precise e condivise. Sul latte questo non è accaduto".

Rigonat, infine, si augura un miglior controllo dei prezzi nell'ultima fase dell'anno.

Api: All'Associazione piccole e medie industrie di Udine, le previsioni sul futuro partono dall'analisi del passato. Nell'ultima indagine congiunturale condotta dall'Api, è stato infatti chiesto alle aziende di esprimere il loro giudizio sull'andamento economico del

primo semestre dell'anno rispetto al secondo semestre del 2001.

Commentando i dati, il vicepresidente Marco Simeon osserva che "le aziende dei settori del legno-arredamento e del meccanico-elettromeccanico sono state quelle che hanno maggiormente inciso sugli esiti finali". "Complessivamente comunque - prosegue Simeon - emerge la stabilità della congiuntura economica, anche se si nota la tendenza alla recessione. Tra i settori che stanno attraversando una fase positiva ci sono

quello dei manufatti in cemento-marmo e quello meccanico-elettromeccanico, che sta attraversando una fase di stabilità con ottime probabilità all'espansione legate anche ai provvedimenti fiscali introdotti dalla legge Tremonti.

Stabilità con previsioni di ripresa, dopo un periodo di lieve recessione, per il settore della chimica-gomma-plastica; mentre le prospettive non sono promettenti per i settori alimentari, grafico-editoriale-cartario, che risente di una crisi generale del mercato, e legno-arredamento.

Ma mentre l'alimentare ha subito un calo dal quale conta di riprendersi entro breve, appare più insistente la crisi che ha contagiato il comparto del legno-arredamento, con le gravi problematiche che penalizzano le aziende del Triangolo della Sedia.

Oltre alla concorrenza interna, il settore continua a risentire soprattutto dei competitori stranieri.



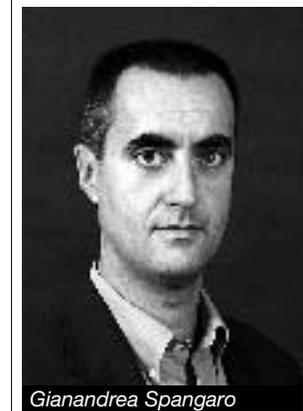
Marco Simeon

PMI al microscopio

Il laboratorio artigiano è nel centro di Udine

Spangaro (Piccolo oro) gioielli con un'anima

di Francesca Pelessoni



Gianandrea Spangaro

Tecnologia e sapienza artigiana. Computer e ferri del mestiere. La professione dell'orafo si evolve e segue la modernizzazione dei tempi, senza perdere però la peculiarità manuale. Gianandrea Spangaro accoglie i suoi clienti in

un piccolo laboratorio, a Udine, e dopo pochi istanti ci si rende conto di non trovarsi in una gioielleria come le altre. Varcata la porta d'ingresso, quello che ci si schiude davanti è uno scrigno dove si conservano originali tesori preziosi. Idee che prendono forme d'oro, argento, platino, pietre dure. Intuizioni fantasiose che si concretizzano in pezzi unici raffinati. Gioielli cui è difficile resistere, soprattutto quando dall'altra parte del banco c'è una donna e i prezzi sono più che accessibili.

Gianandrea Spangaro è orafo e designer. Si è diplomato all'istituto d'arte e da anni si occupa di progettazione e realizzazione di oggettistica, oreficeria e complemento d'arredo. Nel

1984 ha avviato l'attività del laboratorio orafo, frequentando contemporaneamente la facoltà di architettura a Venezia. Abbandonati gli studi universitari per l'accresciuto e consolidato impegno del laboratorio, che gestisce con il contributo di alcuni collaboratori, ha continuato la sua ricerca a livello personale nel campo del design, da sempre a lui più congeniale. Orgogliosamente si definisce un "eclettico" e non a torto, vista l'innumerabile serie di esperienze in cui si cimenta. "Sono interessato a tutto - spiega - perché ritengo che la cosa più importante sia acquisire capacità sempre nuove".

Questa continua attenzione ad approfondire le proprie conoscenze tecni-

che ha condotto Spangaro a possedere molteplici competenze. Nel campo dell'oreficeria si è impadronito di tutte le tecniche di lavorazione che esistono attualmente: antica, tradizionale, sbalzo, incasso, cesello, stile etrusco, lavorazioni ottocentesche, fino alla gioielleria moderna e alle tecniche computerizzate. Si è cimentato nella modellazione figurativa per la medagliistica (ha realizzato le medaglie commemorative dei 400 anni della fortezza di Palmanova) e nella realizzazione di pezzi d'arte, ottenendo riconoscimenti di critica e di pubblico. L'anello "Danubio", con cui ha vinto il V Concorso di arte orafa a Ideanatale, è oggi custodito nei Civici Musei di Udine.

"Essere curiosi è fondamentale - sottolinea Spangaro - ed è una questione di carattere. Io non riesco a lavorare in maniera ripetitiva". Mai stancarsi di imparare, scambiare le esperienze: questo è il segreto. Come gli suggerì molti anni fa un vecchio orafo di Udine: "Fino a 40 anni devi apprendere, andare in giro, conoscere. Dopo potrai cominciare la professione". Spangaro ha esportato le sue competenze anche ad altri settori. Seguendo la modernizzazione delle tecniche e della tecnologia nel campo della modellazione, si è in-

teressato all'uso del computer per la realizzazione di modelli virtuali tridimensionali. Così "anche un piccolo laboratorio di oreficeria diventa un microcosmo di tecnologie, di arte, di concettualità".

Un'altra passione riguarda il restauro dell'oreficeria antica, attività ben poco conveniente e quasi scomparsa, ma importantissima per imparare le tecniche di lavorazione. La clientela del laboratorio è medio-alta e ancora oggi, proprio come un tempo, vi si rivolgono le persone abituate ad avere i gioielli di famiglia fatti a mano. Perché Spangaro crede molto nella semantica degli oggetti, nel loro valore intrinseco: "Il significato del mio lavoro va oltre la parte

meramente commerciale. Un oggetto, sia che si regali sia che si acquisti, porta sempre con sé una parte della persona che lo compra. Se viene regalato in una ricorrenza significativa deve essere unico e con quest'unicità resistere allo scorrere del tempo". Come dire: anche i gioielli hanno un'anima.

Ci colpisce una frase detta da Gianandrea Spangaro prima di salutarci: "Ogni gioiello ha un significato particolare, è il concretizzarsi di un'idea. Non c'è niente di più anonimo, per esempio, che regalare un anello di fidanzamento realizzato in serie. Uno fatto a mano è tutta un'altra cosa". Al momento opportuno ce ne ricorderemo.

Profilo d'impresa

Il laboratorio orafo "Piccolo oro" di Gianandrea Spangaro ha sede in via Mazzini 4 a Udine, telefono 0432-299248, e-mail: piccolooroudine@tin.it. Il laboratorio offre un servizio di riparazione e consulenza, oltre alla realizzazione di medaglie e gioielli di ogni foggia, di tipo moderno e antico e con pietre dure.

Gianandrea Spangaro insegna progettazione, si occupa di corsi di formazione e progetti di collaborazione tra orafi e designer

di Italia e Austria. Attualmente è responsabile tecnico del "Centro design Amaro" di cui cura l'organizzazione e il coordinamento delle attività.

Il Centro ha sede nell'Agemont Spa di Amaro in Via Linussio 1, telefono 0433-486111, e-mail: cda@agemont.it.

Inoltre, riveste la carica di presidente provinciale degli orafi dalla Confartigianato ed è componente del consiglio direttivo nazionale di categoria.



Una sala del Centro design di Amaro

Artigiano, designer e responsabile tecnico del progetto dell'Agemont

Al Centro design di Amaro i software più evoluti

Il progetto del Centro design Amaro, di cui Gianandrea Spangaro è responsabile tecnico, è stato creato dall'Agemont (l'Agenzia regionale per lo sviluppo della montagna del Friuli-Venezia Giulia) nel corso del 2001. Si tratta di un vero e proprio laboratorio di ricerca, dove si utilizzano le tecnologie e i software più evoluti attualmente disponibili per la progettazione. Il centro di innovazione tecnologica di Amaro, di cui è partner anche l'Università degli studi di Udine, ospita al suo interno una serie di importanti laboratori d'eccellente livello, tra i quali quello di design. La filosofia del centro di progettazione è quella di andare incontro all'esigenza, molto sentita soprattutto dalle aziende medio-piccole, di ottenere assistenza in tutte le fasi di produzione e com-

mercializzazione di nuove linee di prodotti, cosa che non potrebbero permettersi in proprio, visto il costo delle attrezzature e le competenze del personale.

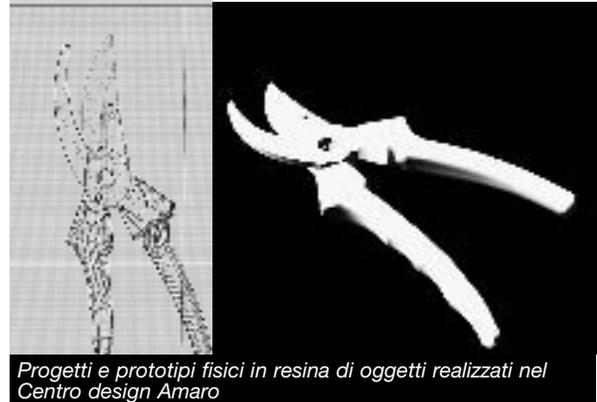
La segretezza delle informazioni è assoluta, la fiducia del cliente fondamentale. "Al Centro arriva la richiesta di consulenza o solo un'idea - spiega Spangaro - Sarò poi un'équipe

di tecnici, ingegneri, designer a svilupparla in un progetto organico con l'ausilio di potentissimi software 3D, concretizzando modelli virtuali tridimensionali in prototipi fisici di resina". Le tecnologie a disposizione dei ricercatori sono le migliori, come quelle usate da Spangaro, le stesse utilizzate dal centro ricerche della Fiat per lo studio delle carrozzerie. Così ad Amaro può accadere, per esempio, che si realizzi un prototipo di coltello sulla base di un progetto arrivato via Internet da un designer dell'Argentina.

Al momento, però, è difficile quantificare la ricaduta che quest'importante centro di ricerca potrà avere sull'economia regionale, perché l'attività è partita da troppo poco tempo. Il laboratorio è stato pensato apposta per la realtà

produttiva locale, composta principalmente da piccole e medie imprese, e per designer, architetti, artigiani che necessitano di assistenza. Il Centro design Amaro è un *unicum* nel suo genere e punta ad avere una veste internazionale, organizzando anche video-conferenze, corsi, seminari per far conoscere le tecnologie disponibili e ampliare la rete di corrispondenti e collaboratori. "Adesso si sta consolidando la struttura produttiva - sottolinea Spangaro - e c'è moltissimo interesse da parte delle aziende. Le potenzialità, in molti altri campi di applicazione, sono vastissime".

In Friuli-Venezia Giulia molte aziende lavorano per conto terzi, quindi sono dotate di capacità tecnologiche, ma non curano l'aspetto creativo. "Potrebbero produrre qualsiasi



Progetti e prototipi fisici in resina di oggetti realizzati nel Centro design Amaro

cosa - spiega Spangaro -, però in realtà producono solo quello che viene commissionato loro da altri, non hanno una linea interna di progettazione".

Il Centro ha proprio questa finalità: aiutare le aziende che non riescono a sfruttare appieno la propria capacità produttiva. E creare, per esempio, nuove linee di occhiali, col-

telli, sedie da produrre in proprio cercando anche i finanziamenti adeguati. "Al giorno d'oggi - conclude Spangaro - non è più necessario né essere in un luogo né possedere una tecnologia. È sufficiente sapere che esiste e dove andare a cercarla". Per le aziende friulane il posto giusto è il Centro design Amaro.



L'anello conservato ai Civici Musei di Udine

PMI al microscopio

L'azienda di Udine è specializzata in strutture per la prefabbricazione

Tecnocom, 8 mila impianti in 25 anni di attività

di Marco Ballico

numeri riassumono in fretta venticinque anni di crescita costante. In un quarto di secolo di attività, la Tecnocom Srl di Udine ha realizzato, in Italia e all'estero, oltre 8 mila impianti, per un totale di circa 240 chilometri di attrezzatura: tutta una serie di strutture realizzate per la prefabbricazione di elementi per fabbricati industriali, civili, parcheggi multipiano, palazzetti per manifestazioni sportive, stadi di calcio, viadotti e ponti stradali, strutture per travi dell'alta velocità delle ferrovie, moli e banchine portuali, cabine elettriche, cabine da spiaggia, blocchi bagno prefabbricati. Produzioni che hanno diffuso il nome dell'azienda friulana, oltre che in Italia, in Europa, in Sudamerica, in Africa, in Medio Oriente, in Estremo Oriente, in Oceania.

“La nostra produzione spiega il presidente della Tecnocom, Carlo Delsler - è il frutto di un intenso lavoro di ricerca di soluzioni innovative finalizzate a servire la clientela in un'ottica di costante evoluzione per migliorare la produttività, la flessibilità e rendere più agevole il la-



I titolari della Tecnocom

voro nei cantieri di prefabbricazione. In questi anni - prosegue Delsler -, la Tecnocom ha prodotto impianti che, gestiti da sofisticati sistemi integrati, permettono di variare automaticamente, in alcuni casi, le geometrie dell'elemento da produrre in più di 100 figure, al fine di ottimizzare il rapporto costo/produzione e nel contempo ridurre sensibilmente l'apporto della manodopera, un'esigenza molto sentita per una doppia necessità: diminuire i costi e superare il problema del difficile reclutamento di personale specializzato. La nostra filosofia? Offrire sempre al cliente soluzioni evolute, producen-

do impianti quasi su misura, in base alle sue esigenze, coniugate con le soluzioni tecniche da noi proposte”. L'obiettivo della qualità viene molto prima di quello della quantità. “La nostra attività - precisa Delsler - è su commessa e il successo dell'azienda si spiega con la qualità, l'innovazione tecnologica e l'affidabilità dei prodotti”.

La Tecnocom è dotata di uno dei più moderni sistemi informativi operanti in Windows, che consente il collegamento in rete di tutti i settori dell'azienda così da poter tenere sotto controllo giornalmente tutte le fasi di avanzamento delle varie commesse. In que-

st'ottica l'azienda ha sempre coinvolto, incentivato ed elevato professionalmente tutti i propri collaboratori, utilizzando i corsi di formazione personale che l'Api mette costantemente a disposizione. Questi fattori, uniti a una dinamica politica commerciale, hanno fatto sì che la Tecnocom sia diventata leader nel suo settore, tanto da annoverare tra i suoi clienti i nomi più importanti e prestigiosi della prefabbricazione mondiale. “Negli ultimi anni la nostra azienda - continua Delsler -, come tutto il sistema industriale nel suo complesso, sta vivendo una profonda trasformazione, quasi una rivoluzione: la globalizzazione dei mercati, l'internazionalizzazione delle imprese, i nuovi sistemi di comunicazione pretendono ora che una ditta, per mantenere il successo, punti sulla soddisfazione del cliente. Una delle nostre risposte è stata il recente conseguimento della certificazione Uni En Iso 9001”.

Non basta. Un altro traguardo importante per la Tecnocom è stato il premio ricevuto dalla Camera di commercio di Udine per la

forte dinamicità dimostrata sul mercato italiano e straniero e per la qualità dei prodotti. Il riconoscimento (una medaglia d'oro e un diploma di benemerita) è stato assegnato in occasione della 48.ma premiazione del lavoro e del progresso economico. “Un risultato - riassume Delsler, imprenditore capace di raccogliere la grande eredità trasmessagli dalla famiglia, celebre nel settore alimentare e dolciario - raggiunto per un

insieme di elementi che hanno determinato il successo e la crescita esponenziale della società: su tutti la solidità di una compagine sociale fortemente unita, motivata e professionalmente preparata; e poi la professionalità e la competenza di tutti i collaboratori, dallo staff di progettisti e disegnatori, agli altri impiegati che ogni giorno rispondono con puntualità alle sollecitazioni imposte dalla globalizzazione dei mercati”.

Profilo d'impresa

La Tecnocom Srl, azienda udinese specializzata nella progettazione e nella costruzione di impianti e caserme complete per la prefabbricazione civile, industriale e stradale. L'azienda ha lo stabilimento di proprietà alla Ziu, su una superficie di 12 mila metri quadrati, dei quali 3.800 coperti. Attualmente la Tecnocom impiega, considerando anche l'indotto, circa una quarantina di addetti. Il fatturato nel 2001 è stato di 7,5 milioni di euro. Dal gennaio 2002 l'impresa opera in sistema di qualità Uni En Iso 9001.

precisa strategia aziendale tesa a farla divenire un vero e proprio punto di riferimento nel settore degli impianti per la prefabbricazione civile, industriale e stradale. L'azienda ha lo stabilimento di proprietà alla Ziu, su una superficie di 12 mila metri quadrati, dei quali 3.800 coperti. Attualmente la Tecnocom impiega, considerando anche l'indotto, circa una quarantina di addetti. Il fatturato nel 2001 è stato di 7,5 milioni di euro. Dal gennaio 2002 l'impresa opera in sistema di qualità Uni En Iso 9001.

Soddisfazione per la certificazione a livello globale dell'azienda

Ancor più qualificata con la Dnv

Nel gennaio di quest'anno la Tecnocom Srl ha ottenuto dalla Dnv la Certificazione a livello globale aziendale del proprio sistema di qualità, secondo la norma Iso 9001/Uni en Iso 9001. L'azienda, da un decennio, ha la propria sede nella Zona industriale udinese e svol-

ge la propria attività in tre capannoni con struttura prefabbricata, dotata di carriponte con portata singola di 100 quintali. All'interno sono state realizzate quattro linee di produzione da 60 metri di lunghezza per la costruzione delle attrezzature per la prefabbricazione. Per com-

piere tutte le fasi di lavorazione, i tecnici dispongono di saldatrici e macchine utensili di ultima generazione. Particolarmente accurati sono il controllo, l'assemblaggio e la prova funzionale di tutte le attrezzature prodotte.

Grande attenzione è stata recentemente dedi-

cata alle problematiche inerenti alla sicurezza sul posto di lavoro. Tutti i tecnici della Tecnocom vanitano, a questo proposito, una specializzazione nel campo della saldatura, che è stata riconosciuta conformemente alle procedure aziendali Wps da ispettori dell'Ewf (European Welding

Inspector). “La raggiunta certificazione globale aziendale - precisa il presidente dell'azienda Carlo Delsler - è un traguardo di fondamentale importanza per la nostra società che, operando in una nicchia particolare di mercato, ha una produzione a commessa dove la qualità e l'innovazione tecnologica sono aspetti molto più significativi di qualsiasi esigenza legata alla capacità produttiva.

La certificazione che

siamo riusciti a ottenere ha un ruolo fondamentale per il miglioramento dell'immagine aziendale e per un ancora più stretto rapporto con la clientela, riducendo di fatto le inefficienze e le non conformità.

È anche molto utile nella prospettiva di motivare tutti i nostri collaboratori. Di fatto, contribuisce a rafforzare la posizione che la nostra azienda occupa in campo nazionale e internazionale”.

Organizzato da Camera di commercio, Ascom, Aiat e Fic

Pioggia di adesioni al concorso “Orsetto d'oro 2002”

Non si trovano più giovani interessati a intraprendere la carriera di chef? Non sembrerebbe proprio guardando le numerose adesioni arrivate per l'“Orsetto d'Oro 2002”, il concorso gastronomico per giovani cuochi del Friuli Venezia Giulia organizzato dalla Camera di Commercio di Udine e dall'Ascom di Tolmezzo in collaborazione con l'Aiat della Carnia, la Federazione I-

taliana Cuochi e del Centro turistico alberghiero Ial. I 30 posti a disposizione, infatti, sono stati coperti in un baleno, e ai numerosi giovani interessati, che hanno telefonato negli ultimi giorni, per avere informazioni è stato spiegato che la struttura del concorso, che prevede una serie di eliminatorie alle quali possono partecipare non più di 6 concorrenti alla volta, non consentiva di ampliare il

numero dei partecipanti. Soddisfattissimi dunque gli organizzatori, che con questo evento, dedicato a Gianni Cosetti che lo aveva ideato, intendevano sì promuovere e rilanciare la “Carnia dei cuochi”. “La forte e sentita partecipazione che questo evento ha registrato - ha affermato il presidente della Camera Enrico Bertossi - è il miglior messaggio lanciato dai giovani ai giovani”. La prima

eliminazione, “tenuta a battesimo” dal commissario dell'Aiat Giovanni Da Pozzo ha avuto luogo all'Hotel Carnia, che il titolare, Livio Treppo. Supervisore dell'iniziativa Silvio Di Giusto, presidente della Federazione che riunisce i cuochi della regione, 12 dei quali seguiranno tutte le diverse fasi del concorso, mentre uno farà parte della Giuria composta da Bepi Pucchiarelli per la Camera di



commercio, Nives Piva per lo Ial, Paola Schneider in alternanza con Anna Cosetti in rappresentanza dell'Aiat e Bepi Salon per l'Ascom. Un altro ancora affiancherà lo chef del Carnia Paolo Colosetti, il cui

ruolo è fondamentale: affiancare i ragazzi nella fase di preparazione dei piatti. I prossimi appuntamenti, sono stati fissati per il 2 e 9 ottobre, mentre il gran finale si svolgerà, all'Hotel Carnia, il 31 ottobre.

PMI al microscopio

Il caseificio di Coseano nasce nel 1940, tra i primi in Friuli

Di Bidino, formaggi di qualità antica vocazione di famiglia

di Simonetta Di Zanutto



Renzo Di Bidino

Erano i primi Anni 50 quando Romolo Di Bidino, a bordo della sua Vespa, percorreva le strade del Friuli portando, nelle cassette di legno piene di ghiaccio, lo stracchino e il mascarpone. Prodotti che, se oggi sono presenti comunemente sulle tavole,

“Terre d'Italia”, un marchio di qualità che propone alla clientela 200 prodotti selezionati, rappresentativi della dieta mediterranea, lo ha scelto per la fornitura del formaggio friulano più famoso. Puntare alle novità, ritagliandosi una clientela di nicchia, per Di Bidino è dunque una ricetta antica. Così come la produzione del formaggio di qualità rappresenta una vocazione tramandata di padre in figlio.

“Ritagliarsi uno spazio specifico sul mercato è da sempre la filosofia dell'azienda - racconta il dottor Renzo Di Bidino, figlio di Romolo e attuale titolare dell'azienda -, per questo siamo sempre andati controcorrente. Dal mascarpone e dallo stracchino siamo passati al Valcorno,

un formaggio morbido che viene prodotto anche oggi. E poi c'è stata un'evoluzione verso altri tipi di prodotti: mio padre faceva il Magengo, ossia un formaggio realizzato con il latte prodotto da aprile a settembre, e il Vernengo, con il latte munto da novembre a marzo. Una volta la produzione del latteria vecchio si limitava ai mesi di aprile-maggio e settembre-gennaio, in quanto totalmente destinata a invecchiare”.

Questo fu un settore portante fino alla fine degli Anni 60. “Attualmente - continua Di Bidino -, la produzione, per garantire un adeguato spazio sul mercato, continua a essere legata alla classica forma di formaggio da 6 chili e non punta ai prodotti freschis-

simi (come le mozzarelle), ma a formaggi che si possono consumare nel tempo, dopo 15 giorni o 4-5 mesi”. Inizialmente lo sviluppo del caseificio ha proceduto di pari passo con quello dell'allevamento di suini. Quest'ultimo, per questioni logistiche, fu chiuso all'inizio degli Anni 80. Intanto, però, i fratelli Di Bidino, succeduti ai genitori nella conduzione dell'azienda, avevano cominciato anche l'attività impiantistica nel settore caseario. Verso la metà degli Anni 80, i due settori si dividono e l'azienda viene sdoppiata. A Renzo resta l'attività del caseificio.

“Quello per la produzione tipica friulana - ammette il titolare - è un amore viscerale, accentuato dal fatto che per alcuni

anni ho vissuto lontano dalla regione. In questo modo, però, ho imparato anche a conoscere meglio gli stessi friulani: fuori regione sono persone valide e danno di sé un'immagine molto positiva. Quando sono in Friuli, invece, prendo loro una sorta di paura del rischio che li paralizza”. Anche a causa di questa peculiarità caratteriale, Di Bidino vede un futuro sempre più incerto per il settore. “Con il terremoto - afferma Di Bidino - è andata persa l'economia mista tipica friulana. Si ricordano ancora oggi gli svuotamenti delle fabbriche Zanussi nei periodi dei raccolti e delle vendemmie. Poi l'attività agricola è stata sempre più trascurata, snaturando l'attaccamento atavico del friulano alla terra”.

In realtà, negli ultimi anni, si è assistito a un ritorno alla natura e all'ambiente. “Per un po' ci ho sperato - ammette il titolare del caseificio -, ma poi mi sono reso conto che questo ritorno era soltanto poetico e nessuno ha più voglia di rimboccarsi le maniche”.

Ma Renzo Di Bidino è stato anche docente presso l'Ateneo friulano dall'83 all'87, quando insegnava Chimica e tecnologia del latte alla facoltà di Agraria. Quattro anni in cui ha cercato di portare un po' dell'esperienza aziendale all'interno del mondo accademico. E oggi gli viene chiesto di ospitare gli stu-

denti per un periodo di stage. “Mi sono reso disponibile - spiega Di Bidino - soltanto se avrò la possibilità di assumere i ragazzi e se staranno in azienda almeno 4 mesi. Ritengo che lavorare alla pari con gli altri dipendenti sia l'unico modo perché il periodo di stage possa essere utile sia allo studente sia all'azienda”.

Profilo d'impresa

L caseificio Di Bidino è in via della Cooperazione 223 a Coseano (telefono 0432-861152). È stato fondato nel 1940 e oggi si estende su una superficie di 2 mila metri quadri, produce 40 mila forme di formaggio l'anno e un'elevata quantità di ricotte, formaggio per frico, burro, formaggio per piastra. Nel caseificio si praticano la trasformazione, la stagionatura e la distribuzione che viene realizzata direttamente, senza l'intervento dei grossisti, e si rivolge soprattutto alla grande distribuzione, anche se è attivo un piccolo spaccio aziendale.

Ogni settimana ruotano attorno al caseificio circa 500 quintali di latte. La raccolta avviene per il 50% direttamente nelle stalle, mentre la restante metà mediante altre aziende della zona. I prodotti sono venduti per il 60% in Veneto anche se un buon bacino è rappresentato, da sempre, dal territorio goriziano.

«Un tempo si facevano il Magengo e il Vernengo»

quella volta erano una rarità che molti potevano permettersi soltanto a Natale, quando il mascarpone arrivava in treno dagli stabilimenti lombardi.

Negli Anni 70, poi, fu la volta dell'invenzione del formaggio Valcorno. E oggi il caseificio Di Bidino, fondato nel 1940, è diventato uno dei punti di riferimento per la produzione del Montasio, tanto che la linea



L'azienda Di Bidino vista dall'alto

Solo il ritorno al modello antico può salvare l'allevamento

Care, vecchie latterie turnarie...

Non è un nostalgico Renzo Di Bidino, come qualcuno potrebbe pensare sentendolo parlare dei vantaggi che l'antico sistema delle latterie turnarie portava al settore economico che ruota intorno all'allevamento del bestiame, alla produzione di latte e alla sua trasformazione in formaggio. Le considerazioni del proprietario dell'azienda di Coseano partono dalla conoscenza approfondita del settore e dalla constatazione dei cambiamenti, tutti in negativo, avvenuti in questi anni a causa della scomparsa della rete delle vecchie latterie. “L'unica cosa su cui i friulani erano riusciti a mettersi d'accordo erano le latterie - dice Di Bidino -, l'unica forma so-

cietaria che è stata in grado di durare per 50 anni”.

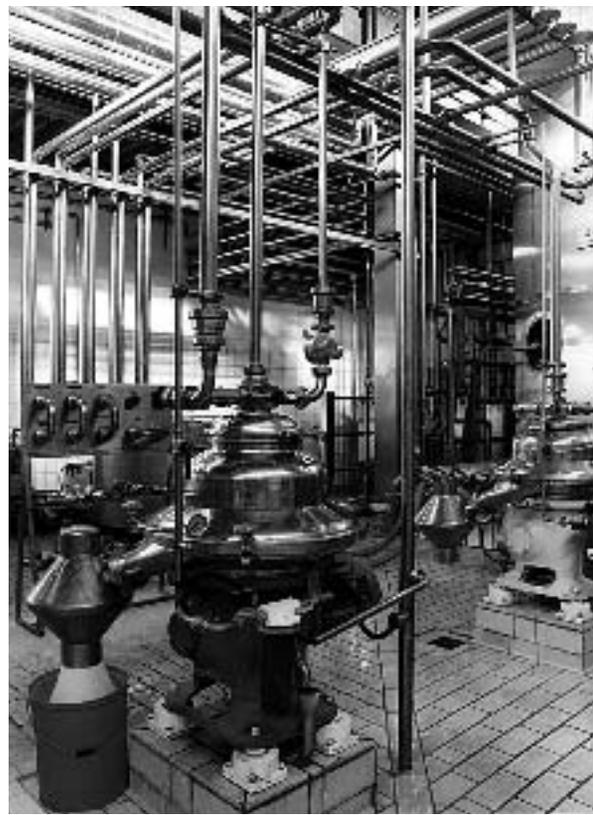
Nel 1959 le latterie in Friuli erano 420, oggi ufficialmente sono rimaste 82, ma soltanto 50 sono operative. “La forza delle latterie turnarie - spiega Di Bidino - consisteva nel fatto che erano una diversa dall'altra. Nel momento in cui i tecnici si incontravano, però, c'era lo scambio e il reciproco arricchimento. Erano tanti piccoli laboratori in cui la ricerca rappresentava un'attività che si sviluppava naturalmente”. La scomparsa delle vecchie latterie (ce n'era almeno una per ogni comune) o la loro trasformazione in cooperative, secondo Di Bidino, ha comportato che il produttore venda il latte alla struttura, la quale lo

lavora e provvede direttamente alla vendita del prodotto. La conseguenza è la crescita a dismisura della produzione, a scapito della qualità dei prodotti derivati, dato che l'allevatore non è più coinvolto direttamente nella loro realizzazione.

Un'inversione di tendenza non è semplice, anche perché manca il ricambio generazionale. “I giovani non sono interessati a realizzarsi in questo settore - sottolinea Di Bidino - che comporta molti rischi e poche certezze. Bisognerebbe seguire l'esempio dei produttori di vino, il cui successo è stato determinato dal passaggio alla microproduzione, che poi è in sostanza quello che già si faceva nel settore del latte al

tempo delle latterie”.

L'esempio delle latterie è soltanto uno dei tanti antichi saperi che vanno scomparendo in Friuli. Proprio per questo Di Bidino si sta battendo per realizzare una raccolta molto interessante. Cercare, recuperare e “mettere nero su bianco” le antiche memorie friulane, attraverso i racconti delle persone anziane. Non una semplice raccolta di antiche ricette, ma l'analisi e l'attualizzazione di quell'empirismo legato al mondo contadino, “che non soltanto rischia di scomparire per sempre - sottolinea -, ma, caduto nel dimenticatoio, fa sì che numerose scoperte o trovate attuali in realtà fossero 'non scientificamente' già applicate decine o centinaia di anni fa”.



PMI al microscopio

Anche in Friuli i mezzi costosi si stanno diffondendo

Speedandpassion, regina in fatto di barche, moto e macchine di lusso

di Alessandra Ceschia

Solcare il mare torreggiando dall'alto di un cabinato da 17 metri senza preoccupazioni, togliere l'ancora per inseguire una vacanza da sogno. Chi ha desiderato a lungo di prendere il mare, ma non ha mai avuto l'occasione di trovare la barca giusta, chi per mancanza di tempo o di esperienza ha rinunciato alle proprie aspettative, sommerso dai punti interrogativi riguardanti la scelta dell'imbarcazione, il varo, la consistenza dell'equipaggiamento, il conseguimento della patente nautica, la formula assicurativa, il trasporto, il rimessaggio, la custodia e altri mille problemi, ora ha trovato un'unica risposta a tutte



le sue domande. Il settore nautico alla "Speedandpassion", azienda che si è imposta nel Friuli Orientale con una trilogia che accomuna barche, auto e moto sotto il comune denominatore del lusso, è la punta di

diamante di un'attività che si sta rapidamente imponendo sul mercato.

"Quello che abbiamo cercato di proporre alla "Speedandpassion" non è un rapporto basato su una semplice transazione commerciale, ma sulla fiducia, un modo per trasmettere una passione autentica", spiega Michele Dreossi, amministratore unico dell'azienda. Ogni cliente rappresenta esigenze, desideri a caratteristiche a sé, quando mette piede alla "Speedandpassion" trova uno staff di persone che cercano di capire esattamente qual è il prodotto che il cliente va cercando e che soddisfa tutte le sue esigenze. Una volta fatto il primo passo, l'SP predispone pacchetti

personalizzati comprensivi di ogni tipo di servizio. Tempi rapidissimi per la consegna delle imbarcazioni a motore, sia che si tratti di motoscafi di lusso, sia per le barche professionali per la pesca all'americana, dall'open con console centrale per il diporto a piccolo e medio raggio fino all'Express Cruiser. Chi lo richiede può usufruire di un percorso agevolato con finanziamenti e leasing personalizzati, assicurazione e gestione sinistri. L'azienda mette a disposizione un servizio di varo, alaggio, trasporto, custodia e manutenzione nella marina di Aquileia. Il circolo nautico aperto all'interno della struttura favorisce l'incontro degli appassionati di nautica; per chi, invece, prima di prendere il mare ha bisogno di acquisire specifiche nozioni, sono organizzati corsi per conseguire la patente nautica su barche a vela e motori. Servizi che accompagnano a lungo l'imbarcazione e la seguono anche nei passaggi di proprietà; per chi vuole vendere l'usato, infatti, Speedandpassion dispone di un'area attrezzata e lavora in conto vendita. E per chi decide di prendere il mare solo per concedersi una parentesi di relax l'ultima frontiera

della Speedandpassion sono le vacanze estive nell'Adriatico con barche a motore o a vela e con la partecipazione alla pesca d'altura al tonno, oppure crociere sul Mar Rosso a bordo del Katamarina M., un lussuoso bialbero da 36 metri, con il quale si possono trascorrere i mesi invernali nell'esplorazione di baie e isole.

Profilo d'impresa

Speedandpassion Srl è una giovane azienda commerciale che tratta la vendita di prodotti prestigiosi nel settore nautico e automobilistico. La sede è a Villa Vicentina, lungo la strada statale 14 Trieste-Venezia, a una decina di chilometri dall'aeroporto di Ronchi dei Legionari. Lo stabilimento si estende su 4 mila metri quadrati di superficie, suddivisi tra uffici, centro assicurazione e finanziamenti, circolo nautico e 2.500 metri quadrati di area espositiva. Fondata da Michele Dreossi e Francesca Matteazzi, "Speedandpassion" conta su uno staff tecnico composto da una decina di persone. SP viaggia anche in rete, la vasta gamma di servizi offerti dall'azienda può essere consultata al sito www.speedandpassion.com di recente attivato.



I due fidanzati hanno importato un'idea da Miami

Un'azienda ideata e gestita da due giovani

A volte i giovani hanno le idee chiare e sanno scommettere sul futuro. È il caso di Michele Dreossi e Francesca Matteazzi, due ragazzi che hanno coniugato in un unico binomio velocità e passione e ne hanno fatto un elemento di successo. Michele ha 30 anni, a dispetto della sua giovane età in fatto di motori vanta una lunga esperienza. Ha lavorato come broker e si è fatto le ossa girando le fiere del mondo mentre ardeva dal desiderio di vincere una sfida: "Volevo creare un'azienda commerciale e farne un punto di riferimento nel settore nautico e automobilistico per la vendita di marche di prestigio" racconta. Per ottenere questo obiettivo con la sua fidanzata Francesca, di 28 anni, ha avviato ricerche di mercato per comprendere cosa richiedesse la clientela in fatto di motori ad alta pre-

stazione, poi si è attivato per essere il primo nel Nord dell'Italia a offrire tutto ciò.

È nata così la versione italiana della "Speedandpassion", azienda fondata a Miami nel 1998, dove è stata mantenuta la sede di rappresentanza con un centro servizi. Michele e Francesca hanno puntato gli occhi su un vecchio edificio inutilizzato che sorgeva a Villa Vicentina lungo la statale Trieste-Venezia e hanno deciso di unire le forze per

realizzare un sogno. "Nell'aprile 2001 abbiamo cominciato i lavori, che si sono svolti a tempo di record, e ad agosto dello scorso anno eravamo pronti ad aprire la nostra attività" racconta Francesca mentre esibisce orgogliosa la sede arredata con gusto e punteggiata da moto, automobili e barche da sogno. In pochissimi mesi sono finiti sulle riviste specializzate e i clienti hanno cominciato ad affluire. Una superficie

complessiva di quattromila metri, divisi fra uffici, centro servizi, assicurazione e finanziamenti, sede del circolo nautico, area per il rimessaggio delle barche e salone espositivo auto e moto e imbarcazioni da diporto: una sorta di "boat show" di sicuro impatto scenico, mentre è in via di sviluppo un centro prove che il prossimo anno, assicura Michele, "sarà pienamente sviluppato e operativo".

Solo motori da prestazione, firme prestigiose, prodotti di lusso. L'ingresso allestito con garbo accoglie i visitatori con una parata di auto fuoriclasse e moto di stile, capaci di ispirare pazzie a qualunque estimatore. SP è concessionaria nautica Ranieri, Regal marine, Grady Cruiser yacht, per l'Italia nordorientale, importa direttamente dagli Usa auto come la Corvette, fuoristrada come Hammer, Renegade, Rover, moto



come Harley Davidson, Ducati, Mv Augusta, Bmw, solo per fare qualche nome, "ma siamo in grado di procurare con una certa rapidità una Ferrari, o una Porsche, una Bmw, nuove o usate, o altri articoli esclusivi, rivolgendoci direttamente ai collezionisti su richiesta", assicura Francesca.

In altre parole, se un cliente desidera una barca per la pesca d'altura simile a quella usata da He-

mingway a Key West, se brucia dal desiderio di sfrecciare a bordo di una Jaguar E-Type come l'ineffabile Diabolik, o vuole inseguire il sogno di un "easy rider" in sella a una Harley Davidson Anni 50 come fece Peter Fonda, non ha che da chiedere. Insomma, per chi non bada a spese, "Speedandpassion" è in grado di materializzare qualsiasi sogno, quando i sogni viaggiano a motore.



PMI al microscopio

L'albergo di Paola Schneider stella nel firmamento di Sauris

Riglarhaus, la casa vicino al ruscello

di Gino Grillo



Paola Schneider

d'acqua. Qui, accanto all'albergo, sgorga un ruscello che si perde nelle acque del lago sottostante. La storia di questo eremo per turisti vanta oltre 80 anni di storia. Agli inizi degli Anni 20, Riglarhaus era solamente un piccolo posto di ristoro per i pastori e per coloro che si recavano verso le malghe.

Qui nonno Pietro aveva iniziato a mescolare del vino per i viandanti. Qui si dissetavano i molti malgari e pastori di allora. Negli Anni 60, "la casa vicino al ruscello" passò nelle mani di papà Armando, il quale avviò l'attività di ristoratore. Presentava una cucina molto semplice, ma nutriente, per saziare le fatiche dei pastori e degli appassionati della montagna che iniziavano a scoprire queste incantate valli. Quindi, a ridosso del terremoto del 1976, l'ampliamento dell'edificio, trasformato in albergo da Paola Schneider e Co. Ora, con Paola alla cucina, il Riglarhaus cura, in un ambiente sereno e familiare, una cucina fatta di cose semplici e ricette tradizionali rivisitate e alleggerite. Anche la gastronomia risente della tradizione e della particolare cultura della vallata.

Ricette preziose anche nella presentazione dei

piatti, come il dunkatle, un tipo di spezzatino di varie carni di maiale che si usava mangiare una sola volta l'anno, verso febbraio,

«Ancora oggi la cucina propone il prelibato dunkatle»

quando in tutte la famiglie si macellava il porco, preparando gli insaccati che dovevano servire alla famiglia per tutto l'anno.

Un momento cioè di grande festa familiare, riproposta ora ai clienti. Altri piatti preparati da Paola sono gli gnocchetti verdi, conditi con burro fuso e speck, i cjarsons con erbe e ricotta in pasta verde; famosi gli antipasti con erbe raccolte nei boschi e messe sotto vetro in primavera, le insalate coltivate nell'orto di casa, il mues alla crema di formaggi. "Tutto merito di Caterina, mia mamma-confessa Paola -, che ci dà le indicazioni necessarie per riproporre questi piatti ricavati da ricette antiche, quasi dimenticate".

Profilo d'impresa

L'Albergo Riglarhaus è a Lateis di Sauris, con telefono e fax 0433 86049. È aperto tutto l'anno. Gestito da tre generazioni dalla famiglia Schneider, ora è condotto da Paola Schneider che si avvale della collaborazione di mamma Caterina, della sorella Sandra e della cognata Ferry. L'albergo è in grado di ospitare una trentina di persone, 13 nel corpo principale, 17 nella dependance ricavata in un'altra casa tipica della zona, situata poco distante.



L'albergo Riglarhaus, ricavato da un antico stavolo in pietra e legno, tipico di Sauris, conserva l'incanto di queste vallate, dove è facile fare incontri ravvicinati con la fauna locale, caprioli in particolare, che si recano a pascolare sino nelle vicinanze dell'albergo. Per arrivarci bisogna salire una ripida strada che parte del lago di Sauris. Dopo un paio di chilometri, ecco alcune case in pietra e legno ben

ristrutturate. Superati alcuni campi coltivati a piccoli frutti, fragole, lamponi e mirtili, che sono utilizzati nella cucina locale e per produrre le grappe, eccoci alla "casa vicino al ruscello". Così la toponomastica locale definisce il Riglarhaus. Nell'antico dialetto austriaco, conservato sin dal 1200 grazie all'isolamento della vallata di Zahre, ossia Sauris, la zona dove sorge l'albergo è conosciuta come un luogo ricco

L'albergo può ospitare al massimo una trentina di turisti

E nelle camere il profumo del legno

Una cura particolare viene data da Paola all'albergo. Camere molto curate, che profumano dei vari legni di cui sono composte. Camere dotate di ogni confort. Una sfida, quella di gestire un albergo. "All'inizio - racconta Paola -, eravamo conosciuti come osteria, ristorante. La gente veniva a rifocillarsi, a bere qualcosa sulle vie delle malghe, ma difficilmente chiedeva ospitalità per la notte". Erano gli anni del post-terremoto, della ricostruzione. Sauris beneficia di un progetto, il "Progetto Sauris, che vincola le ristrutturazioni". Queste dovevano avvenire mantenendo intatte l'architettura, con vincoli ambientali e paesaggistici. Il risultato oggi è sotto gli occhi di tutti: un paese magico, come se il tempo si fosse fermato, ma con le comodità indispensabili per un turismo moderno. Anche Paola ha accettato la sfida e ha costruito l'albergo. Ma

per lanciarlo occorreva lanciare la vallata, Sauris. Poco più di 400 persone, suddivise in quattro frazioni: difficile attirare qui un turismo di massa, difficile farsi notare nel mercato. Paola si è messa a seguire i pro-

grammi comunitari, è andata "a caccia" di clienti ovunque, ha partecipato a fiere, work shop, ha contattato i mass media. Fra i vari impegni assunti da Paola Schneider, che solo recentemente ha trovato

uno scampolo di tempo per convolare a giuste nozze, da segnalare quello di consigliere comunale, di responsabile del settore turistico dell'Associazione commercianti e albergatori della Carnia, della quale

è anche vicepresidente. Ultimamente, Paola ricopre pure un ruolo importante, sempre nel settore turistico, all'Ascom provinciale di Udine. L'intento era, e rimane, quello di lanciare la vallata, far conoscere Sauris, un ottimo biglietto da visita, oggi, per tutta la montagna friulana. All'interno di questa linea, ogni albergatore è chiamato a proporre il proprio albergo e a dare il proprio contributo. Ora la clientela che giunge a Lateis per soggiornare al Riglarhaus proviene dalla Germania, dall'Austria e dal Nord dell'Italia, dall'Emilia-Romagna e dal Lazio.

Un turismo di qualità, che grazie al passa parola fa crescere le presenze. Non manca un turismo organizzato, ma anche questo d'élite. Nei mesi di bassa stagione, in maggio, l'albergo ospita, da una decina di anni, degli stage del Wwf. Il passaparola viene ancora considerato un ot-

timo viatico per Sauris e per il Riglarhaus. Paola ritiene necessario però mantenere i contatti con la stampa specializzata, per continuare a farsi conoscere. Ecco quindi l'albergo della "Casa vicino al ruscello" conquistare pagine su Dove, Bell'Italia, Viaggi e sapori, Gulliver, Anna, Viaggi di Repubblica, Bella, In Vacanza e sulla Rivista del Cai, dove sono esaltate l'ospitalità e la genuinità del luogo. Un altro punto vincente è quello della Via delle malghe. Un progetto sposato da Paola con l'Azienda di Promozione turistica della Carnia. Ogni anno, nei periodi classici in cui si pratica l'alpeggio nelle malghe e casere della montagna friulana, il Riglarhaus diventa meta o luogo di passaggio prima di recarsi nelle malghe. Una convenzione particolare è stata sottoscritta con i gestori di Malga Loza, meta di escursionisti alla ricerca di gusti e sapori antichi.



PMI al microscopio

I fratelli Mansutti di Pavia di Udine premiati dalla Camera di commercio

Sono i re della brovada, e ora puntano anche sullo sclopit

di Adriano Del Fabro



Fulvio e Giovanni Mansutti con il presidente Martini

ppolito Nievo, nel suo più importante romanzo "Le confessioni di un italiano", scritto nel 1858, fa mangiare la brovada al bellissimo personaggio del brigante Spaccafumo, o, spite di Antonio Provvedani, "Uomo di Comune", a Cordovado. Qualche decina di anni dopo, la "dinastia" dei Mansutti iniziava a coltivare e vendere i rås, prodotto base per preparare la popolare e diffusissima brovada (rape bianche fatte fermentare sotto la vinaccia). All'epoca, Celeste, il bisnonno dei fratelli Fulvio e Giovanni Mansutti, coltivava il proprio podere in quel di Lai-

pacco e produceva le rape che vendeva nei dintorni. L'attività è proseguita anche dopo il 1925, quando la famiglia acquistò alcuni terreni in comune di Pavia di Udine. Erano anni in cui la brovada era un alimento diffusissimo e poco costoso, che si consumava in ogni famiglia friulana. "Quando abbiamo chiuso la stalla, nel 1976 - racconta Fulvio Mansutti, giovane ragioniere di scuola e imprenditore agricolo di fatto -, sul mercato ortofrutticolo di Udine si commercializzavano 15-20 mila quintali di rape (buona parte venivano importate dalla Slovenia). Poi c'è stato

l'inesorabile crollo, fino agli attuali 1-2 mila quintali".

Dal 2000, la brovada compare nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ma ciò

«Nei mesi estivi l'azienda si concentra sul basilico»

non è stato ancora utile a risollevarne le sorti del consumo. "La verità è che oggi, anche durante la stagione invernale - precisa Fulvio

-, l'offerta orticola è assai ampia, decisamente più di un tempo, e, quindi, la possibilità di scelta è enormemente aumentata. Poi, per cucinare la brovada ci vogliono alcune ore e, invece, c'è sempre meno tempo a disposizione. Infine, secondo alcuni, la brovada non produce il suo odore tipico, ma puzza. E ciò può diventare fastidioso all'interno delle case moderne". Ma i Mansutti non mollano.

Nella loro azienda di proprietà (13 ettari), destinano tuttora 7 ettari alla coltivazione delle rape (che seguono, nella rotazione, il frumento o l'orzo). Sei ettari sono coltivati a mais. Altri sei ettari vengono presi in affitto e destinati, anch'essi, alla semina delle rape. Visitando l'azienda, poi, ci si imbatte in un'altra piacevole sorpresa che denota l'intelligenza imprenditoriale dei proprietari nonché la loro capacità tecnica e di mercato. A fianco della casa e dei capannoni, un ettaro di terreno, circa, è coperto con strutture fisse o mobili di plastica.

All'interno dei tunnel, nei mesi primaverili-estivi si coltiva, incessantemente, sempre e solo basilico che prende la via del mercato di Udine e dei negozi (soprattutto quelli delle stazioni balneari friulane). Dunque, il lavoro a-

ziendale vede una tempistica assai ben organizzata: nel periodo marzo-settembre, ci si dedica soprattutto al basilico; terminato il basilico è il momento della preparazione della brovada (ottobre-febbraio), mentre il mais non richiede l'impiego di molta manodopera e viene coltivato soprattutto per necessità di rotazione colturale.

Il prodotto principale dell'azienda dei fratelli Mansutti, dunque, rimane la rapa e, quindi, la brovada. Prodotti semplici, ma che richiedono anch'essi, per la loro buona riuscita, una forte specializzazione, a partire dalle varietà da coltivare. E dagli Anni 50 che il papà Giuseppe raccoglie sementi da tutta l'Italia e anche dall'Europa e fa esperimenti. Ora pare che ci si sia attestati su una varietà di origine tedesca e, per mantenerne qualità e caratteristiche, i fratelli Mansutti se la riproducono in proprio nonostante la complicazione derivata dal fatto che la rapa da brovada produce semi ogni due anni. La coltivazione delle rape è abbastanza agevole, ora, grazie all'avvento della meccanizzazione. Tutte le operazioni colturali, infatti, sono effettuate con l'ausilio di attrezzature specifiche: dalla semina (giugno-luglio), al di-

serbo, alla raccolta (settembre). Una volta portata a casa, le rape devono essere stoccate e vendute. Il problema, in questo caso, deriva dal fatto che la rapa ha una capacità di conservazione limitata e il consumo, oltre che essere esclusivamente regionale, è assai concentrato in un ristretto periodo. Poco dopo la raccolta, infatti (ottobre-novembre), chi ancora si fa la brovada in casa acquista le rape per metterle a fermentare. Poi, il mercato si ferma (e crollano i prezzi).

Profilo d'impresa

L'Azienda agricola Mansutti Giovanni e Fulvio ha sede in via Selvuzzis 19, a Pavia di Udine (telefono 0432-675706). Dal 1976 produce e confeziona direttamente la brovada (2 mila quintali l'anno) che viene commercializzata nei piccoli negozi di alimentari e ortofrutta della regione, ma anche nei supermercati. Alla coltivazione delle rape sono destinati, annualmente, circa 13 ettari, in parte in proprietà, in parte in affitto. Inoltre, in azienda viene coltivato, a ciclo continuo, il basilico, in vasetto e a radice nuda, che prende la strada dei negozi specializzati friulani e delle pizzerie.

Per assicurare al prodotto maggiore valore aggiunto vengono lavorati in casa duemila quintali

Dal '76 è assicurato anche il confezionamento

Per mantenere in azienda un po' di valore aggiunto, dunque, dal 1976 i Mansutti hanno pensato bene di produrre e confezionare in proprio la brovada e commercializzare, in questo modo, anche il prodotto finito, pronto da cuocere.

Di conseguenza, si sono adeguatamente attrezzati e trasformano in azienda buona parte dei 2.000 quintali di rape che raccolgono ogni anno, utilizzando pure della manodopera stagionale.

Una volta lavate dalla terra, le radici sono messe a macerare, in grandi contenitori, a strati alternati alla

vinaccia di uva nera. La temperatura di fermentazione non deve scendere sotto i 15°C (dunque, a volte, risulta necessario scaldare gli ambienti di lavorazione), per almeno 30-40 giorni.

Estrate, rilavate, pelate e ridotte in fettucce, le rape fermentate sono confezionate in sacchetti da chilo, senza aggiunta di coloranti e

conservanti, e consegnate ai negozi (scadenza trenta giorni). Oltre alle disposizioni di legge in materia, sull'etichetta fa bella mostra, giustamente, una ricetta friulana per la cottura e la preparazione della brovada, contorno principe del nostro inverno e, specialmente, delle feste di Natale, in abbinata alle carni lesse e al coctehino di maiale. Attualmente, dunque, i Mansutti sono la più importante azienda friulana per la produzione di rape e di brovada. Altri hanno provato a copiare tecniche e strategie, ma non ci sono riusciti. Questa specializ-

zazione e competenza imprenditoriale dell'azienda permette ai titolari di essere costantemente in contatto non solo con gli umori del mercato ortofrutticolo di Udine in cui si recano giornalmente, ma anche con il dinamico mercato della grande distribuzione.

"Il problema - confessa Fulvio - è che in regione non esiste alcuna piattaforma d'acquisto per gli ortofrutticoli organizzata dai grandi gruppi commerciali. Tutto ciò che di fresco mangiano i friulani viene acquistato nelle regioni limitrofe, escludendo le nostre aziende. In questo modo, a noi produttori locali non restano che le briciole del mercato. E questa è una grave



Giuseppe Mansutti padre di Fulvio e Giovanni

limitazione a cui gli amministratori pubblici dovrebbero porre un rimedio".

Comunque, non per questo i giovani fratelli Mansutti si scoraggiano e, forti anche della loro familiarità con l'evolversi dei consumi e dei commerci,

ne inventano sempre di nuove. Stanno provando a coltivare lo sclopit e meditano sulle possibilità di piantare del luppolo, per ricavarne urtizzons e anche infiorescenze da raccogliere e destinare alle birrerie, come fanno nella vicina Slovenia.



Qui Congafi

INDUSTRIA

Parametri più rigorosi nell'assegnazione delle linee di credito

Nuove regole per il credito con l'accordo di Basilea 2



Sarà firmato entro il 2003 l'accordo definitivo, noto come "Basilea 2", ed entrerà in vigore nel 2006. Si tratta di un insieme di nuove regole sul capitale delle banche. Fra le tante novità, alcune riguardano più direttamente di altre il mondo delle imprese. "Basilea 2", infatti, riduce l'obbligo di accantonare capitali, ma impone l'adozione di rating interni ed esterni alle banche. Le imprese che chiedono un finanziamento potranno ottenerlo in base al rating che è stato loro assegnato.

Rating che, a tutti gli effetti, è un'arma a

doppio taglio. Se da un lato, infatti, può rendere più difficile ottenere una linea di credito, dall'altro, costringendo le piccole aziende a una maggiore trasparenza, le renderà più vicine alle grandi. Gli accordi di Basilea 2 non risolvono però la questione del finanziamento alle idee, così poco praticato soprattutto in Italia, anche se la riorganizzazione imposta dalle nuove normative dovrebbe mettere le banche nella condizione di avere più capitale a disposizione da destinare proprio al finanziamento di progetti innovativi.

L'argomento è stato

affrontato durante un affollato convegno organizzato dal Congafi Industria di Udine, con il sostegno della Camera di commercio, della Banca di Cividale Spa, della Banca di Udine Credito Cooperativo e dal broker assicurativo Aficurci, per offrire agli imprenditori una panoramica esaustiva di cosa accadrà da qui a 3 anni, ma soprattutto di come le nuove norme possono essere affrontate per trasformare in opportunità quello che attualmente rappresenta, per la maggior parte delle imprese, una sorta di Spada di Damocle.

"Se le banche stanno studiando come individuare un sistema comune di giudizio - ha ricordato il presidente del Congafi, Michele Bortolussi che ha preso la parola dopo i saluti di Adriano Luci in rappresentanza della Camera di commercio -, le imprese devono cominciare a pensare a un radicale cambiamento del loro sistema contabile che deve rispecchiare rigorosi criteri di trasparenza. Ancora oggi, invece, molte delle nostre aziende hanno i conti confusi tra proprietà e società e inoltre tendono a sottocapitalizzare l'impresa a favore

dell'imprenditore".

La questione è stata sviluppata anche dagli altri relatori (Roberto Gatti direttore di S + R Investimenti; Italo Tavoschi presidente Banca di Udine Credito Cooperativo; Nereo Terzeran, direttore di Banca di Cividale Spa; e Franco Cruciani, Amministratore delegato Aecm di Bruxelles), coordinati dal giornalista Fabio Tamburini, vicedirettore di Milano Finanza, che hanno individuato nelle modalità di assegnazione del rating l'ostacolo maggiore. "Il rischio, in effetti - ha confermato Italo Tavoschi -, è che si perda quel rap-

porto personalizzato che permetteva di far capire il valore di un progetto d'impresa, determinante per strappare le migliori condizioni".

Tutti concordi, i relatori, nel riaffermare, proprio alla luce dei cambiamenti che si prospettano, il ruolo centrale dei Consorzi di Garanzia Fidi, i quali devono quindi proseguire sulla strada intrapresa per diventare l'indispensabile interfaccia tra banche e piccole imprese, con modalità operative basate su rating, indici di affidabilità finanziaria e conseguente scoring sulla solvibilità delle società.



Sono però sempre più apprezzati i servizi offerti dal Congafi Industria

In economia domina l'incertezza

È un osservatorio privilegiato per monitorare l'andamento dell'economia il Congafi Industria, perché, dall'analisi dei dati riferiti al primo semestre di quest'anno, è in grado di offrire una chia-

ve di lettura molto precisa di ciò che accade nel mondo produttivo.

"Un segnale indicativo della fase non proprio positiva che il comparto sta attraversando - afferma Michele Bortolussi, presidente del Consorzio di garanzia fidi per l'industria della provincia di Udine - arriva dalla tipologia delle richieste che il Congafi riceve. Nei primi sei mesi di quest'anno, c'è stata un'inversione di tendenza rispetto allo stesso periodo del 2001. Sono diminuite le richieste per interventi a medio lungo termine e cresciute

quelle a breve, sintomo evidente che le aziende hanno rallentato gli investimenti e necessitano di liquidità. Nulla di drammatico, sia chiaro, ma in ogni caso indicativo di un momento di rallentamento".

Questa sorta di "attesa", di rinvio degli investimenti a tempi migliori, è, secondo Bortolussi, in gran parte dovuta all'incertezza che caratterizza il quadro economico. "Più che il rallentamento degli ordini o la perdurante congiuntura negativa di cui soffrono i mercati di riferimento dell'economia locale - precisa -, questa situazione è il riflesso di tutto quanto sta accadendo sui mercati mondiali. È acquisito, ormai, che, di fronte a prospettive confuse, gli imprenditori 'tirano il freno' e scelgono la prudenza".

Da sempre impegnato a fianco delle imprese per

sostenerne lo sviluppo, il Congafi industria proprio nei periodi più difficili svolge un ruolo determinante, sia come intermediario con gli istituti di credito sia come erogatore di servizi di nicchia, pensati per offrire agli imprenditori strumenti innovativi e efficaci per migliorare la competitività aziendale e per consolidare l'attività.

Laumento costante degli associati (nei primi sei mesi del 2002 sono cresciuti di 32 unità raggiungendo quota 741) e l'incremento dell'operatività lo dimostrano. 62 milioni 340 mila 690 euro gli affidamenti in essere al 30 giugno 2002 e 16 milioni 660 mila 410 euro gli affidamenti erogati. Di questi ultimi, 6 milioni 8 mila 565 euro sono stati utilizzati per 39 operazioni a medio termine (erano 8 milioni 389 mila

119 nel 2001, per un totale di 41 operazioni), mentre 10 milioni 651 mila 845 euro sono stati erogati per 175 operazioni a breve termine (erano 8 milioni 486 mila 885 euro per 134 operazioni nel 2001).

Moderatamente preoccupato per l'andamento attuale dell'economia ("tutti in ogni caso ci attendiamo che la ripresa prenda il via nei primi mesi del prossimo anno"), il presidente Bortolussi è invece molto soddisfatto delle performance registrate dal Consorzio.

"Un'indagine a campione, che abbiamo appena concluso - spiega - conferma la bontà delle scelte effettuate dal Congafi e l'ottima qualità dei servizi proposti ai soci. Il 60% degli intervistati si considera molto soddisfatto dall'assistenza ricevuta, sia in termini di rapidità di risposta sia in precisione. Il 73%, inoltre, esprime un gradimento ottimo per quanto riguarda la facilità dei contatti diretti o telefonici con il personale

del Consorzio e il 53% ritiene molto significativi, per la propria azienda, i servizi offerti".

È più positivo, rispetto al passato, anche il giudizio sul livello di informazioni che le banche forniscono agli imprenditori sull'attività svolta dal Congafi. Il 35% del campione si ritiene abbastanza soddisfatto, sempre il 35% molto soddisfatto, il 22% poco, e solo l'8% si dichiara insoddisfatto.

Permane tuttora irrisolto, invece, il nodo relativo all'accesso al Fei (il Fondo Europeo per gli Investimenti), per il quale è indispensabile la costituzione di una struttura che presenti una sufficiente massa critica. "A questo proposito - chiarisce Bortolussi -, ci sono parecchi contatti in corso con analoghe realtà del Triveneto, per verificare il tipo di collaborazione praticabile e un nuovo canale è stato anche attivato con Federconfidi nazionale, ma siamo ancora lontani da una soluzione concreta".



Michele Bortolussi

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.

AGROALIMENTARE

FRUTTA FRESCA UNGHERESE

Offerta commerciale di frutta fresca dall'Ungheria.
(Rif.2002.09.01)

OFFERTA MIELE

Società ungherese offre miele.
(Rif. 2002.09.02)

LEGNO/ARREDO

ARREDO DALLA LITUANIA

Produttore di mobili per la casa cerca partner per espandersi nei mercati internazionali. Eventuale possibilità di società mista, produzione su disegno del cliente. (Rif. 2002.09.07)

OFFRESI RAPPRESENTANZA PER LA TURCHIA

Azienda turca operante nel settore del mobile desidera assumere la rappresentanza di azienda produttrice mobili per ufficio. (Rif. 2002.09.08)

EDILIZIA

PANNELLI ISOLANTI

Produttore belga di pannelli isolanti, carte da parati cerca grossisti, importatori.
(Rif. 2002.09.03)

INTERMEDIARIO COMMERCIALE PER LA SLOVACCHIA

Società slovacca produttrice di recinzioni, ringhiere, parapetti ricerca partner com-

merciali. (Rif. 2002.09.04,
BRE 200201105)

SUBFORNITORE SLOVACCO

Dalla Slovacchia produttore di infissi offresi quale subfornitore. (Rif. 2002.09.05,
BRE 200201013)

PANNELLI PER LA GRECIA

A Salonico si richiedono produttori di pannelli modulari industriali per prefabbricati e pannelli mdf.
(Rif. 2002.09.06)

VARIE

RICERCHE DI MERCATO

PER LA LITUANIA

Ricerca partner per contatti con società di consulenza per ricerche di mercato.
(Rif. 2002.09.12)

DOMANDA COMMERCIALE LITUANA

Cercansi partner e contatti con agenzie di viaggi per l'organizzazione di viaggi di lavoro per imprenditori lituani interessati a fiere internazionali.
(Rif. 2002.09.13)

INVESTIRE IN SLOVACCHIA

Società slovacca specializzata nel riciclaggio pneumatici e materiali in gomma cerca potenziali partner investi-

tori. (Rif. 2002.09.14,
BRE 200201105)

MECCANICA

RICHIESTA PAKISTANA DI RICAMBI

Importatore pakistano ricerca parti di ricambio per veicoli.
(Rif. 2002.09.09)

ROTTAMI DALLA ROMANIA

Offresi gran quantità di rottami ferro.
(Rif. 2002.09.10)

MACCHINARI SLOVACCHI

Dalla Slovacchia produttore



elettrotecnico e di macchinari offresi per lavori in subfornitura.
(Rif. 2002.09.11,
BRE 200201039)

(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 inserzionate).

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

RENNES VINI, SPUMANTI E ALCOLI VARI

Appalto di fornitura bevande alcoliche distillate. Vini. Vini spumanti.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.10.2002 (11.00)
Lingua o lingue: francese.

PRAGA ISPA - SISTEMA FOGNARIO DELLA CITTÀ DI BRNO

Appalto per lavori di ricostruzione del sistema fognario nella zona di Lisen.
Termine per il ricevimento delle offerte: 30.10.2002 (13.00)
Lingua o lingue: inglese.

STOCCARDA SEDILI, SEDIE E LORO PARTI

Appalto di fornitura sedili, sedie e loro parti
Sedie.
Sedie per ufficio, aule scolastiche e poltrone.
Termine per il ricevimento delle offerte: 16.10.2002 (14.00)
Lingua o lingue: tedesco.

ROSTOCK LAVORI DI FALEGNAMERIA

Appalto lavori di falegnameria.
Termine per il ricevimento delle offerte: 22.10.2002 (9.00)
Lingua o lingue: tedesco.

ESSEN LAVORI DI ARCHITETTURA PAESAGGISTICA

Appalto di lavori di architettura paesaggistica.
Termine per il ricevimento delle offerte: 23.10.2002
Lingua o lingue: tedesco.

REGNO UNITO

LEICESTER CARTA PATINATA E CARTA D'ARTIGIANATO

Appalto di fornitura carta patinata e carta d'artigianato.

Termine per il ricevimento delle offerte: 15.10.2002 (12.00)
Lingua o lingue: inglese.

SLOVACCHIA

BRATISLAVA PHARE RAFFORZAMENTO DEI POSTI D'ISPEZIONE

Appalto per acquisto attrezzature a laboratorio per il controllo veterinario e fitosanitario.
Termine per il ricevimento delle offerte: 04.11.2002 (16.00)
Lingua o lingue: inglese.

BRATISLAVA ISPA - AUTOSTRADA D61 A BRATISLAVA

Appalto per lavori di costruzione tratto autostradale a doppia carreggiata 2x2 dalla Strada di Vienna al ponte del porto fluviale esistente.

Termine per il ricevimento delle offerte: 21.11.2002 (15.00)
Lingua o lingue: inglese.

FINLANDIA

HELSINKI TUBI E RACCORDI DI FERRO

Appalto di lavori e fornitura tubi e raccordi di ferro.
Termine per il ricevimento delle offerte: 15.10.2002 (13.00). Lingua o lingue: inglese o finlandese.



REPUBBLICA CECA

PRAGA PHARE: SISTEMA INTEGRATO DI GESTIONE E DI CONTROLLO / IACS HARDWARE E SOFTWARE

Appalto di fornitura di hardware e software per il Ministero dell'Agricoltura.
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.10.2002
Lingua o lingue: inglese.

GERMANIA

KARLSRUHE ARREDO SCOLASTICO

Appalto di fornitura arredo scolastico.
Lavagne di ardesia o altre lavagne scolastiche con superfici per scrivere o disegnare.
Tavoli e sedie scolastici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 15.10.2002
Lingua o lingue: tedesco.

ROTH AUTOSCALE

Appalto di fornitura acquisto una autoscala
Termine per il ricevimento delle offerte: 15.10.2002
Lingua o lingue: tedesco.

WIESBADEN AUTOBUS PUBBLICI

Appalto di fornitura autobus pubblici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 16.10.2002 (14.00)
Lingua o lingue: tedesco.

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 luglio e agosto 2002.

- Decisione della Commissione dell'11 dicembre 2001 relativa al regime di aiuti di Stato cui l'Italia ha dato esecuzione in favore delle banche.
(Guce L 184 del 13 luglio 2002);

- Decisione della Commissione del 23 novembre 2001 recante approvazione del documento unico di programmazione per gli interventi strutturali comunitari nella regione Friuli-Venezia Giulia interessata dall'obiettivo n. 2 in Italia.
(Guce L 186 del 15 luglio 2002);

- Decisione della Commissione del 21 marzo 2001 recante approvazione del documento unico di programmazione per gli interventi strutturali comunitari nella regione Carinzia dell'obiettivo 2 in

Austria. (Guce L 186 del 15 luglio 2002);

- Decisione della Commissione del 21 marzo 2001 recante approvazione del documento unico di programmazione per gli interventi strutturali comunitari nella regione Stiria interessata dall'obiettivo n.2 in Austria.
(Guce L 186 del 15 luglio 2002);

- Life 2001 - Invito a presentare proposte per i programmi Life-Ambiente e Life Paesi terzi.
(Guce C 172 del 18 luglio 2002);

- Direttiva 2002/67/CE della Commissione del 18 luglio 2002 relativa all'etichettatura dei generi alimentari contenenti chinino e dei prodotti alimentari contenenti caffeina.
(Guce L 191 del 19 luglio 2002);

- Invito a presentare proposte per iniziative transfrontaliere tra autorità locali e regionali in regioni dell'UE confinanti con i Paesi candidati pubblicate dalla Commissione europea.

(Guce C 174 del 20 luglio 2002);

- Invito a presentare proposte per occupazione ed eventi socioculturali in regioni dell'UE confinanti con i Paesi candidati pubblicate dalla Commissione europea.
(Guce C 174 del 20 luglio 2002);

- Posizione comune del Consiglio del 22 luglio 2002 che integra la posizione comune 96/741/Pesc relativa alle deroghe all'embargo nei confronti dell'Iraq.
(Guce L 194 del 23 luglio 2002);

- Invito a presentare proposte DG Eac/46/02 Operazioni preparatorie e innovative 2002/b e Learning.
(Guce C 179 del 27 luglio 2002);

- Invito a presentare proposte ai sensi del programma d'azione comunitario per la promozione delle Organizzazioni non governative attive principalmente nel campo della protezione ambientale.
(Guce C 184 del 2 agosto 2002)

Investire nell'Europa dell'Est

Seminario il 4 ottobre a Udine

“Investire nell'Europa dell'Est: il processo di allargamento”.

È il titolo del seminario che si svolgerà nella sala convegni della Camera di commercio di Udine venerdì 4 ottobre, a cominciare dalle 9.30, nell'ambito del progetto Arge 28. Con l'ampliamento l'Unione Europea di oggi si pone una sfida unica senza precedenti in termini di propositi e diversità: il numero dei candidati, l'area (un aumento del 34%), la popolazione (aumento di 105 milioni), la ricchezza delle diverse storie e culture.

La Camera di commercio di Udine intende presentare alle Piccole e Medie Imprese e ai sog-

getti che offrono servizi alle stesse un quadro completo del processo di cambiamento che l'Europa sta attraversando con una serie di incontri informativi al fine di incoraggiare, sostenere e rafforzare le Pmi decise a prepararsi in tempo ad adottare strategie e comportamenti già in armonia con la futura Europa, di rassicurare gli imprenditori sugli impatti positivi nonché promuovere la cooperazione transfrontaliera.

L'iniziativa Arge 28, sviluppata in cooperazione con la Direzione generale allargamento della Commissione Europea, è stata presentata dalla Comunità di lavoro delle Camere di commercio o-

peranti sui confini con i Paesi in pre-adesione.

Vi parteciperanno in tutto 28 Camere tedesche, austriache, greche e italiane (Trieste, Udine, Gorizia).

Il programma del seminario prevede l'apertura dei lavori da parte del presidente della Camera di commercio udinese Enrico Bertossi e successivamente le relazioni di Gianfranco Boccichio, funzionario Commissione Ue, di Patrizia Tiberio Vipraio, docente di economia internazionale e di politica economica alla facoltà di economia dell'Università di Udine; di Mattia Crosetto, Consulente Hal 9000 Limited; di Martina Dlabajova Emd Srl Zlin Cz.

Donne Imprenditrici

Con il cugino Andrea gestisce la Bozzi Spa di Buttrio

Storia di Francesca, alla guida di una azienda meccanica

di Raffaella Mestroni

“A volte la vita decide per te e tutti i programmi fatti, i percorsi progettati con tanta cura, le tappe ordinatamente programmate si sbriciolano in un minuto e tu ti ritrovi, da un giorno all'altro, ad affrontare tutto in una volta il tuo futuro e quello degli altri”.

Lo dice sorridendo dolcemente Francesca Bozzi, trent'anni tondi tondi e modi gentili, da poco più di due anni alla guida, assieme al cugino Andrea, della Bozzi Meccanica spa, di Buttrio, un'azienda impegnata nella realizzazione di speciali ingranaggi per le macchine e nella manutenzione degli impianti di acciaierie e cartiere. E lo dice a ragion veduta, dato che il suo ingresso in azienda è avvenuto parecchio in anticipo rispetto ai suoi programmi. Un incidente stradale ha tranciato la vita del padre di Francesca due anni e mezzo fa e nemmeno un mese e mezzo dopo è scomparso, improvvisamente, anche lo zio, padre di Andrea. A quel punto, per Francesca la scelta è stata obbligata. “Ho lasciato la società di Trieste con la quale avevo iniziato a lavorare - spiega - e sono venuta qui, insieme con mio cugino. I miei progetti, dopo il master in ingegneria d'impresa che avevo frequentato al Politecnico di Milano, erano di lavorare in realtà diverse prima di entrare nell'azienda di famiglia, magari anche all'estero, perché volevo imparare ancora, volevo sperimentare ambienti differenti, di respiro internazionale, volevo capire e apprendere come si diventa managerialmente flessibili impegnandomi in campi diversi”.

L'inizio, com'è facilmente



intuibile, non è stato certo semplice. “Sia io sia Andrea - spiega Francesca - ci siamo trovati a proseguire un lavoro che non avevamo impostato noi e di cui non conoscevamo bene i meccanismi. È chiaro, la vita dell'impresa la conoscevamo, ma in modo superficiale e poi non ci sono stati alcun passaggio di consegne, alcuna possibilità di confronto”. Fondata settanta anni fa dal nonno di Francesca, “praticamente in un sottoscala”, come dice lei stessa ridendo, la Bozzi Meccanica rappresenta il tipico esempio di impresa friulana. Dopo i primi anni, difficili e combattuti, l'azienda è cresciuta, si è trasferita nel primo degli attuali tre capannoni e ha visto l'ingresso della seconda generazione di Bozzi: due figli e un genero. La crescita è proseguita con l'acquisizione di un'impresa che produceva ingranaggi e oggi la Bozzi è diventata un'azienda leader nell'assistenza e nella manutenzione dei macchinari industriali. Liceo scientifico, università (economia e commercio) e master: questo il percorso di studi seguito da Francesca, che considera quest'ultima parte

della sua formazione la più importante. “L'università offre ancora una preparazione estremamente teorica - commenta -, preziosa sì, ma non sufficiente, a mio parere, per chi vuole gestire un'impresa. Il master è tutta un'altra cosa. Più concreto, mette a confronto persone che provengono da studi diversi, con differenti esperienze e altrettanto

«Ringrazio dipendenti e collaboratori per la fiducia»

differenti modi di affrontare i problemi. Per me è risultato determinante e lo consiglio a tutti quelli che in un modo o nell'altro intendono orientarsi verso sbocchi professionali di tipo manageriale”.

Sono estremamente impegnative le giornate di Francesca, che segue tutta la parte amministrativa e finanziaria dell'azienda, oltre agli impegni legati all'attività dell'Associazione di categoria. “C'è sempre una riunione, un convegno,

un incontro sulle diverse problematiche dei singoli settori - conferma - e partecipare è importante, fa parte della formazione continua, a cui oggi non ci si può sottrarre”. Eppure, nonostante tutto, lo spazio per sé, per la vita privata e gli amici, lo trova “anche se tutto va programmato, incasellato, organizzato. Quando ancora studiavo, e ascoltavo gli adulti che prima di accettare un invito dicevano di dover consultare l'agenda, mi veniva da ridere. Lo trovavo esagerato. Impresione smentita immediatamente, appena ho iniziato a lavorare. Praticamente, ormai, con l'agenda si vive in simbiosi”. Problemi particolari, se si eccettua qualche iniziale diffidenza dovuta alla sua giovane età (“in banca, quando alla domanda chi ha il potere di firma? rispondevo: io, mi guardavano piuttosto sorpresi”), Francesca Bozzi non ne ha incontrati durante questi due anni. “All'inizio, è chiaro, non esisteva interruzione fra la giornata lavorativa vera e propria e la vita familiare, nel senso che i problemi me li portavo a casa. Continuavo a lavorare fino a quando andavo a

dormire, e a volte anche di notte, ma credo sia inevitabile quando ti trovi ad affrontare responsabilità così grandi. Io devo effettuare le scelte migliori per l'azienda, ma anche per le 33 persone che qui ci lavorano”. Le soddisfazioni non sono mancate, a cominciare dalla fiducia che proprio i dipendenti hanno accordato a Francesca e Andrea. “Io non so, sinceramente, se al loro posto avrei fatto lo stesso. In fondo loro non ci conoscevano, non avevano la minima idea delle nostre capacità. Avrebbero potuto benissimo scegliere di andarsene e invece sono rimasti; non solo, ma hanno dimostrato una disponibilità non da poco. Sono tutte persone molto preparate e qualificate, alle quali abbiamo potuto delegare alcuni aspetti della vita aziendale con la massima fiducia. Devo dire che questo è stato un elemento che ha aumentato ancor di più la mia determinazione a proseguire e ha stimolato la voglia di far crescere l'azienda”. Ha apprezzato molto i riconoscimenti che l'Associazione di categoria le ha riservato (è componente della Giunta esecutiva del Congafi Industria di Udine) e si dichiara molto soddisfatta anche della fidelizzazione dei clienti. Alle giovani donne che pensano di intraprendere la strada del lavoro autonomo, Francesca consiglia di “avere



Francesca Bozzi

tanta pazienza, di non lasciarsi scoraggiare, di continuare sempre, se sono convinte del loro progetto, a dispetto di tutto ciò che succede intorno”.

Determinata (è un Capricorno) e orgogliosa, Francesca Bozzi riconosce all'educazione ricevuta dai genitori un ruolo determinante nella formazione del suo carattere. “Mi hanno sempre lasciata libera di decidere, insegnandomi a valutare tutti i pro e i contro delle situazioni. Non sono mai intervenuti sulle mie scelte, ma non ho nemmeno mai trovato il materasso pronto ad attutire le eventuali cadute. Libertà sì, ma anche responsabilizzazione molto accentuata. Devo dire che sono loro molto grata di questo e spero di riuscire a trasmettere anche ai miei figli, un giorno, gli stessi valori”.

Guarda al futuro con serenità Francesca Bozzi e punta a ingrandire ancora l'azienda. “Abbiamo acquistato una ulteriore porzione di terreno, limitrofa a quella su cui sorgono i nostri tre capannoni, per poter eventualmente espandere - spiega -, ma vorremmo anche investire in nuovi macchinari a elevata tecnologia, per ampliare la gamma dei servizi offerti ai clienti”.

L'unica “preoccupazione”, per il futuro, riguarda il personale. “È difficilissimo - ammette - trovare ragazzi interessati a questo genere di attività. Noi cerchiamo di offrire, a chi ancora frequenta la scuola, la possibilità di lavorare qui durante l'estate, per sperimentare concretamente ciò che stanno imparando e per verificare se effettivamente sono portati per certi ruoli. Ma sono sempre meno quelli che accettano”.

L'Accademia del Peperoncino premia Pucciarelli e Loguercio



L'autunno si sa, è la stagione che, ancor più dell'estate, si presta per celebrare le prelibatezze della gastronomia. Gli ultimi giorni dell'estate, quest'anno poi ancora meno caldi del solito, stuzzicano l'appetito e il palato non disdegna assaggi di cibi che preannunciano l'arrivo della stagione autunnale. Quale periodo migliore, quindi, per il Festival del Peperoncino? L'evento si è svolto, come sem-

pre da dieci anni a questa parte a Diamante, “capitale” italiana del peperoncino, con una novità: durante l'edizione 2002 sono stati premiati alcuni personaggi che più di altri hanno contribuito a diffondere, far conoscere e apprezzare questo prodotto. Il Friuli Venezia Giulia, da tempo “gemellato” con la Campania, grazie all'attività della delegazione udinese dell'Accademia del Peperoncino ha ricevuto, dal presidente nazionale Enzo Monaco, ben due riconoscimenti. Uno è andato a Giuseppe Loguercio (nome di battaglia “Yuppi”) titolare della pizzeria Da Pippo

e presidente dell'associazione udinese, e l'altro a Bepi Pucciarelli, socio storico dell'Accademia, e personaggio di spicco nel mondo dell'enogastronomia locale.

Consegnati durante la serata conclusiva del Festival, il cui momento clou si è svolto nella suggestiva cornice delle rovine del Teatro di Diamante, i premi hanno voluto sottolineare, oltre all'impegno per la difesa dei prodotti tipici e per la valorizzazione delle tradizioni culturali delle singole regioni, anche un riconoscimento ai risultati ottenuti dal punto di vista culturale e umano. L'Ac-

cademia del Peperoncino, infatti, è ormai diventata un punto di riferimento per un nutrito gruppo di associati, provenienti dalle più diverse realtà d'Italia, oltre a un momento di aggregazione sociale dove mettere a confronto culture e tradizioni differenti.

Prossimo appuntamento, di sicuro appeal per i gastronomi appassionati di piatti tradizionali, il “Peperoncino Day”, che dopo l'edizione campana, in programma per il 12 ottobre, avrà luogo anche a Udine, il 19. Promozione, informazioni, assaggi, acquisto piantine.....a Friuli Doc.

Attualità

E San Giacomo diventerà di nuovo Piazza della polenta friulana

Friuli Doc 2002: la Camera ancora una volta protagonista

di Omar Londero

La Camera di commercio di Udine, in occasione di Friuli Doc 2001, si è assunta l'onere per la prima volta di "gestire" piazza San Giacomo. Gestione che significa realizzare, oltre alla copertura (fondamentale per poter organizzare eventi anche in caso di maltempo), pure le attrazioni di promozione gastronomica e di animazione. Il successo è stato notevole, tanto che piazza San Giacomo (già piazza Matteotti e delle Erbe) viene chiamata ancora oggi a distanza di mesi... Piazza della polenta friulana.

Anche quest'anno l'ente camerale sarà presente nel centro storico di Udine, coprendo la piazza e rendendo

il salotto della grandiosa kermesse cittadina. Non mancheranno naturalmente le attrazioni gastronomiche, in primis le polente giganti abbinata alle pietanze tipiche della nostra terra. Negli stand di degustazione ci sarà la possibilità di assaggiare tutti i prodotti di cui il Friuli va orgoglioso: il formaggio Montasio e il prosciutto di San Daniele, i salumi di montagna e tanti altri da... scoprire. I sommelier cureranno la scelta dei migliori vini, mentre il Gruppo Gelatieri stupirà sicuramente con qualche nuova alchimia. All'inaugurazione, il Gruppo Torronai dell'Ascom (affiatata compagine di produttori artigiani di mandorlato e

affini provenienti soprattutto dalla zona di Gonars) offrirà ai bimbi - ma anche ai più grandi - le mandorle e le arachidi caramellate (*par furlan: mandulis e bagigis*). Come lo scorso anno, Friuli Doc avrà un'anteprima, una "pre-inaugurazione": mercoledì 9 ottobre Piazza della polenta ospiterà la cena delle categorie economiche, un evento che riunisce i commercianti di Udine e una nutrita rappresentanza delle altre categorie udinesi (dell'industria, dell'agricoltura, dell'artigianato e dei servizi).

Tutti a Friuli Doc, dunque, passando per piazza della Polenta friulana: dal 10 al 13 ottobre l'appuntamento è d'obbligo.



Una veduta di Piazza della polenta in occasione di Friuli Doc 2001

In migliaia sullo Zoncolan a Sutrio per il tradizionale appuntamento

Fasìn la mede, successo rinnovato

Una manifestazione che ripercorre una pagina di storia - attuale fino a pochi decenni fa - che ha caratterizzato la vita della Carnia. È "Fasìn la mede" (cioè costruiamo i covoni) che, come ogni anno, si è svolta a Sutrio l'ultima domenica di luglio alla presenza di migliaia di persone. Nel corso della giornata sul monte Zoncolan, tante le occasioni nelle quali si sono ritagliati quadri sui lavori di un tempo, ma anche di toccare gli animali nei recinti o di ap-

prezzare lo spettacolo dei danzerini di Klagenfurt, del corpo bandistico e del gruppo folk di Luincis di Ovaro. E, naturalmente, la fienagione, con i cumuli di fieno caricati sulle gerle e portati a spalla dalle donne. E, tra le tante, di diverse età, una parola va spesa per colei che può essere considerata la capofila delle fienatrici, l'ultraottantenne Gemma Nodale, matriarca attivissima a Sutrio anche nella scuola di ricamo e grande custode delle tradizioni locali, come quel-

la della realizzazione degli "scarpèts".

Fasìn la mede è stata occasione anche di incontri col gusto. Infatti, oltre alla passeggiata gastronomica tra gli tavoli con la degustazione di piatti tipici ideati da un maestro scomparso, lo chef Gianni Cosetti di Tolmezzo, è stato ritagliato un momento (scandito in due "laboratori del gusto") curato dall'azienda agricola Gortani con la collaborazione di Slow Food-Friuli intitolata "Il primo formaggio di malga 2002 e i

suoi... antenati". Così il rifugio Enzo Moro si è aperto per la prima degustazione del formaggio di malga abbinato a tre diversi vini: un Tocai 2001 (Le Vigne Zamò), Celtico 2000 (uvaggio bordolese con 50% Merlot e 50% Cabernet leggermente appassito, di Moschioni) e il Longhino, un Ramandolo 2000 di Dario Coos.

L'incontro, al quale hanno risposto in molti (Slow Food era rappresentata da Emilio Savonitto), è stato aperto da Egidio Fedele Dell'Oste

che ha spiegato il senso dell'iniziativa; poi il sindaco di Sutrio Enzo Marsilio ha avuto l'onore di tagliare la prima forma di formaggio della nuova stagione, "vecchia" di 60 giorni. Quindi, il piacentino Cristiano De Riccardis, docente ai corsi di "master food", ha illustrato i pregi del formaggio di malga, soffermandosi pure sui diversi abbinamenti e come sfiziosa curiosità, per permettere agli stagisti di calarsi maggiormente tra gli aromi degli alpeggi, ha accompagna-

to la descrizione con due vassoi di foraggio raccolti a diverse altezze. Inoltre, sui pregi del formaggio di malga, che a 20-30 giorni ha già le caratteristiche di un normale prodotto di due anni, si è soffermato Michele Gortani, spiegando come in ogni malga, si può dire, si crei un microclima tutto particolare, creato anche dalle oltre mille specie di fiori diversi, mentre in pianura le mucche sono nutrite praticamente solo con erba medica.

Mariarosa Rigotti

La manifestazione quest'anno anche in Austria e Slovenia

Golf e vino, un successo l'anteprima di Cantine aperte

Golf e vino: in Friuli-Venezia Giulia, Cantine Aperte ha già avuto un'anteprima. La delegazione regionale del Movimento Turismo del Vino ha infatti promosso la seconda edizione del Trofeo di Golf Cantine Aperte, che ha preso il via in marzo e la cui finale si è svolta al Golf Club Grado sabato 21 settembre. Le cantine associate al Movimento (che in regione sono oggi 104) hanno messo a disposizione i propri vini che, al termine della gara, sono stati fatti degustare a partecipanti e pubblico da esperti sommelier, abbinati a prodotti tipici friulani, quali il formaggio Montasio e il

prosciutto di San Daniele. In premio i vincitori hanno ricevuto una selezione dei migliori vini delle cantine aderenti al Movimento, preziosi decanter della Caraiba Spiegelau e altri prestigiosi premi della Screwpull. La principale novità di quest'anno del Torneo Cantine Aperte è che alcune gare si sono disputate anche sui campi delle vicine Austria e Slovenia.

Grandi sono stati il successo e la partecipazione alle due gare che si sono disputate a Salisburgo e a Graz. Inoltre, alle prove disputate sui campi da golf friulani e giuliani si sono affiancate visite con degustazioni guidate nelle

cantine aderenti al Movimento Turismo del Vino: le visite - aperte non solo a giocatori e accompagnatori, ma a tutti gli enoturisti - sono un'occasione per conoscere da vicino prestigiose aziende, sentirne la storia dalla voce dei proprietari, assaggiarne i vini.

"L'obiettivo di questa iniziativa è di creare sinergie tra varie realtà del territorio dove operano le nostre cantine, per offrire agli enoturisti italiani e stranieri proposte sempre più interessanti e accattivanti", ha sottolineato la presidente del Movimento Turismo del Vino, Elda Felluga, spiegando la filosofia dell'iniziativa.

Si sta concludendo la 14ma edizione della manifestazione

Nell'agro aquileiese a tavola con gli antichi romani

Un gruppo di ristoratori determinati, una serie di antiche ricette attualizzate, una mini-conferenza per illustrare gli usi, i costumi e le tradizioni culinarie dell'Antica Roma e un'accoglienza calorosa. Sono gli "ingredienti", è il caso di dirlo, che hanno decretato il successo di "A tavola con gli antichi romani", una manifestazione gastronomica, patrocinata dalla Camera di commercio e dall'Ascom di Udine, nata nel 1988 su iniziativa di un manipolo di ristoratori della Bassa friulana, i quali, avvalendosi di prestigiose e qualificate consulenze, hanno dato vita a un appuntamento diventato, nel corso degli anni,

un punto fermo nel calendario delle iniziative annuali dedicate al cibo raffinato.

Cresciuta negli anni, anche grazie alla collaborazione di studiosi come la professoressa Silvia Blason, Alviano Scarel e Maurizio Buora, "A tavola con gli antichi romani" per la quattordicesima edizione si è presentata ancora più articolata e ricca di novità.

Alla presentazione, con i ristoratori che daranno vita alla manifestazione, il presidente provinciale dei ristoratori dell'Ascom, Pio Costantini, Franco Clementin per la Camera di commercio (sponsor della manifestazione insieme al

l'Ascom), numerosi amministratori comunali dell'agro aquileiese. Il programma è stato illustrato da Franco Mattiussi, titolare dell'hotel Patriarchi (e delegato mandamentale dell'Ascom) e da Vanni Aizza (La Colombara) cui è legata buona parte della storia della manifestazione.

La prima serata si è svolta giovedì 22 agosto, a Grado (ristorante Due Rose); la seconda, la settimana successiva, alla Colombara di Aquileia, il 5 settembre "Ai due Leoni", il 20 settembre alla Hosteria Al Parco (sempre ad Aquileia); seguiranno, il 27 settembre alla Villa Ilenia di Torviscosa e infine di nuovo ad Aquileia, ai Patriarchi, il 25 ottobre.

Attualità

Marcata la flessione, soprattutto dei turisti austriaci e tedeschi

Lignano, tengono gli alberghi ma pesa la mancanza di stranieri

servizi a cura di Alberto Rochira

Sarà a causa dell'euro, del maltempo, o della difficile congiuntura economica mondiale, ma sembra proprio che gli "aficionados" tedeschi, austriaci, e anche italiani, quest'anno abbiano disertato le nostre belle spiagge, note per essere tra le più dotate di servizi e attrezzature. A dirlo, nero su bianco, stanno i dati forniti dalle nuove Aiat su presenze e arrivi nelle stazioni di Lignano Sabbiadoro e Grado. Complessivamente, a Lignano si è registrato (al 31 luglio 2002) un calo del 5,05% rispetto all'anno scorso (ossia 60 mila pre-

senze in meno), con una buona tenuta del settore alberghiero e una decisa flessione, invece, in quello extra-alberghiero, cioè il mercato delle case e degli

«Va peggio a Veneto (-2,32%) e Val d'Aosta (-2,42%)»

appartamenti. All'Isola del sole le cose non sono andate meglio: nel periodo giugno-agosto si è registrato

un -5,3% nelle presenze e un -3,8% negli arrivi rispetto al 2001.

Le cifre, commentano i vertici di entrambe le Aiat, non destano molta sorpresa, ponendosi in linea con un calo generalizzato nelle località balneari di tutta la penisola. A dire il vero, per quanto riguarda gli arrivi nelle strutture ricettive, la regione pare essersi comportata addirittura meglio di tutte le altre in Italia: secondo il "fosco" rapporto previsionale pubblicato ai primi di settembre dall'Assoturismo Confersercenti italiana, il Friuli-Venezia Giulia avrebbe registrato, nel periodo giugno-agosto 2002, solo un -0,12% a fronte, per esempio, di un -2,32% nel vicino Veneto o di un -2,42% in Val d'Aosta.

L'emorragia di ospiti, comunque, resta il leitmotiv dell'estate 2002: a Grado gli arrivi di italiani sono calati del 4%, quelli degli stranieri del 3,6%; le presenze italiane si sono ridotte del 3,3% e quelle straniere del 7,7%. A Lignano, nel mese "nero" di luglio,

sono crollate del 21,87% le presenze dalla Germania. Nulla di nuovo, dicono gli addetti ai lavori, dal momento che il copione si è ripetuto in tutte le stazioni dell'Alto Adriatico. "Sono confermate - fa sapere il commissario-presidente dell'Aiat di Lignano, Giannino Ciuffarin - le linee di tendenza già individuate, con una tenuta del settore alberghiero che in luglio ha presentato addirittura un aumento del 3,48% rispetto allo stesso mese dell'anno scorso".

"In questi raffronti, bisogna tener conto che il termine di paragone è il 2001,

«Della Maria: Albergatori abbastanza soddisfatti»

un anno ritenuto eccezionale anche sul versante turistico", sottolinea Bruno Della Maria, albergatore a Lignano e presidente regionale della categoria.



L'elezione di Miss Friuli Venezia Giulia a Lignano

"Certo, le presenze sono diminuite - continua -, ma gli operatori liganesi del settore alberghiero sono globalmente soddisfatti".

Oltre alle cifre che riguardano i flussi, fa capolino, però, un altro dato piuttosto preoccupante. "Ciò che si è drasticamente ridotto - spiega Della Maria - è la capacità di spesa da parte dei turisti. Ed è proprio questo - precisa - il dato più incisivo dal punto di vista economico". Come dire, in buona sostanza, che la floridezza del settore non di-

pende da quanti turisti arrivano, ma piuttosto da quanto i villeggianti sono effettivamente disposti a spendere. Al momento, davvero poco. "Gli aumenti dei prezzi di alcuni beni in concomitanza con l'introduzione dell'euro - conclude il presidente - hanno creato molta apprensione nei consumatori, inducendoli a ridurre nettamente gli acquisti. Così, specie nelle località turistiche, commercianti ed esercenti hanno avuto un sensibile calo di clientela".



Il turismo ha bisogno di eventi di richiamo che siano espressione del territorio

La cultura richiama, ma solo se è radicata

Cultura abbinata al turismo? Qualcuno ancora arriccia il naso. A quanto pare, però, il binomio funziona, specie quando il primo elemento, cioè la cultura, è d'alta qualità, e quando esiste un forte radicamento delle manifestazioni nel territorio. Lo confermano i dati dell'estate 2002 relativi ad alcune tra le kermesse di maggiore spicco in regione, come Folkest. "Oltre 50 mila presenze per le quaranta piazze coinvolte tra Friuli-Venezia Giulia, Carinzia e Slovenia", esordisce Andrea Del Favero, anima e direttore artistico del famoso festival internazionale di musica folk con epicentro a Spilimbergo.

Pronto a partecipare alla Fiera mondiale della World Music a Essen (Germania) con un intero stand dedicato al meglio della produzione musicale regionale, Del Favero snocciola con orgoglio le cifre dell'ultima edizione, sottolineando come "ben il 50% delle presenze provenga da fuori".

"Quando un evento culturale è ben radicato nel territorio - prosegue -, anche l'incoming aumenta, con notevoli ricadute sul piano economico". Uno stretto rapporto con i musicisti folk

della regione, il coinvolgimento delle realtà culturali e associative locali, e l'idea vincente di portare musicisti d'altissimo livello anche nei cosiddetti centri minori: tutto questo è, ormai, un patrimonio di "valori" che fa parte del Dna della manifestazione. "Siamo nati come progetto di decentramento - precisa Del Favero - e crediamo nell'opportunità di valorizzare i paesi-città della regione. Rassegna come Folkest - aggiunge - attraggono un pubblico di fascia medio-alta, che è anche interessato a un certo tipo di turismo: quello basato sulla ricerca della qualità ambientale, degli stimoli culturali e, perché no, anche dei cibi più genuini".

Dello stesso avviso è Claudio Mansutti, direttore artistico della Cooperativa Diapason, cui fa capo l'organizzazione della fortunata edizione 2002 di "Carniarmonie", prestigiosa carrellata di appuntamenti musicali nelle storiche pievi dell'alto Friuli. "Quest'anno - dichiara -, si è registrato un autentico boom e le performance più attese hanno richiamato pubblico anche

d'oltre confine". Tenendo conto dell'esplosione registrata in montagna, un passo avanti andrebbe fatto migliorando le strategie. Il futuro sta nella capacità di collegare i diversi eventi - continua Mansutti -, creando pacchetti turistici integrati che comprendano visite guidate ai centri d'interesse, contatti con il ricco mondo dell'artigianato locale, concerti, spettacoli, mostre, e magari anche la cena con menù tipico". "Carniarmonie", insomma, potrebbe essere ben raccordata con "Carnia in tavola", magari sfruttando al meglio i pullman del "GiraCarnia". "Non è un caso - fa notare Mansutti - che le tre iniziative siano caratterizzate dalla stessa indicazione geografica".

Il segreto del successo, dunque, risiede nell'abilità d'immettere gli eventi culturali nella rete del territorio. Cosa che, a giudizio di molti, è mancata per esempio all'ultimo Mittel-fest di Cividale, dove la buona qualità degli eventi spettacolari proposti non ha fatto il paio con la mobilitazione delle forze locali. Forse per una certa i-



Tarcento Festival dei cuori

nesperienza "dei luoghi" sul versante del nuovo e pur valido "pool" di direttori artistici venuti da fuori, alcune perle della prosa e della musica contemporanea sono così venute a incastonarsi nel contesto d'una città ducale sonnanchiosa e nel complesso indifferente.

Tutt'altro scenario a Tarcento dove, sotto l'egida d'un radicatissimo "Gruppo folcloristico Chino Ermacora", si è svolta l'edizione 2002 del "Festival dei cuori", tradizionale kermesse dedicata al folclore mondiale. "Abbiamo avuto il pieno sia in apertura sia in

chiusura di rassegna", fa sapere Massimo Boldi, presidente del gruppo. Piazza gremite per la grande festa del folclore, che ha richiamato moltissima gente incuriosita dalla possibilità di conoscere da vicino i gruppi arrivati da ogni angolo del pianeta. Tanti i visitatori da fuori regione, e folla per la sfilata lungo le vie del centro, con bar e ristoranti presi d'assalto. "Siamo molto soddisfatti - conclude Boldi -, anche perché abbiamo combattuto contro il rischio maltempo. La gente, però, c'era. Un segno, per noi, che la formula è indovinata".



Beppe Grillo in uno spettacolo a Udine

Attualità

Paola Schneider: "Mai una stagione calda e così piovosa"

Anche la montagna con il fiatone ma nel complesso l'estate tiene

A ttraente, propositiva, determinata a "vincere", la montagna friulana del turismo ha tenuto duro in quella che molti definiscono "un'estate da dimenticare". In Carnia, come in Trentino e in Cadore, pesa ancora la batosta di luglio, un mese decisamente nero, con un -1,8% negli arrivi e -0,8% nelle presenze, secondo i dati forniti dall'Aiat comprensoriale. "Non c'è mai stata una stagione così piovosa", commenta sconsolata Paola Schneider, presidente degli albergatori carnici, nonché vicepresidente dell'Ascom di Tolmezzo, associazione in cui è anche responsabile del settore turismo. Albergatrice a Sauris, Paola Schneider deve fare i conti con i numeri più "amari", dal momento che nella celebre e ridente isola germonofona del Friuli il mese di luglio è stato segnato da una perdita con-

sistente: arrivi al -13% e presenze al -27,7% nelle strutture alberghiere.

Gli operatori, però, non demordono, e sperano in una ripresa settembrina, se il bel tempo finalmente arriverà da queste parti. "In agosto abbiamo mantenuto i numeri di sempre - dichiara fiduciosa la pre-

**«Bene
Arta Terme
con un +3,4%»**

sidente -, specialmente nel settore alberghiero. Sauris ha cercato di rinnovarsi, e per questo gli albergatori si sono riuniti in un'associazione, "Lilium", che è riuscita a riaprire il centro sportivo rimasto chiuso per anni".

Dotata di centro massaggi, tennis da tavolo, campi da pallacanestro e



locali per il fitness, la struttura è gestita dal Consorzio locale degli alberghi. Ciò nonostante, però, la flessione c'è stata. Perché? "Quello che è mancato - spiega Paola Schneider - è soprattutto il tradizionale pendolarismo. I turisti che nei week-end gremiscono bar e ristoranti quest'anno non si sono visti, certa-

mente a causa delle avverse condizioni meteorologiche".

Restando in Carnia, il mese di luglio è andato molto meglio ad Arta Terme, dove s'è registrato, per gli alberghi, un aumento del 3,4% negli arrivi e dell'8,6% nelle presenze. "Un successo aiutato senza dubbio dalla riapertura del complesso termale rimesso a nuovo", commenta Paola Schneider. A Forni di Sopra

luglio così così, con un +4,1% di arrivi e un -5,7% di presenze. "La situazione nell'insieme stazionaria - precisa la presidente - sta a dire che la località ha consolidato le posizioni raggiunte come meta preferita dei gruppi sportivi e anche delle famiglie". Non male Ravascletto (arrivi +1,3%, presenze -0,5%), anche perché, fa sapere Sch-

neider, "ha organizzato una buona animazione per i turisti". Forni Avoltri, infine, dopo un luglio in sordina s'è comportata molto bene in agosto e si prepara a spiccare il salto nel 2003, quando ospiterà l'evento Universiadi. Agosto positivo

**«Da Pozzo:
ma i turisti
spendono
sempre meno»**

anche nel Tarvisiano, dove negli alberghi sono state confermate le presenze dello scorso anno. Stabilità pure nel mese di luglio, anche grazie al richiamo esercitato dal "No Borders", festival musicale internazionale con nomi accattivanti. A detta di Giovanni Da Pozzo, commissario dell'Aiat carnica, la stagione

estiva in montagna non è poi andata così male dal punto di vista degli arrivi e delle presenze. "Ci siamo attestati sulle posizioni dello scorso anno", commenta. Tuttavia, di là dei numeri e delle statistiche, Da Pozzo sottolinea "il calo del valore economico delle presenze, ossia la minore disponibilità alla spesa degli ospiti". Un aspetto, precisa Da Pozzo, "non collegato con l'offerta, che è ottima, né con la promozione, che è buona, ma piuttosto con la congiuntura economica nel suo complesso". Alla vacanza in montagna, insomma, non si rinuncia, salvo poi risparmiare sugli extra, tagliando escursioni, sport e cene al ristorante.

Come uscire dall'impasse? "Proponendo pacchetti turistici integrati - risponde Paola Schneider - e attuando un coordinamento maggiore anche nella promozione".

Attualità

Tommaso Napolione: "Unendo le forze si può organizzare un evento internazionale"

Se Piazza di Siena raddoppia nasce Villa Gorgo International

di Elisabetta Pozzetto

Trecento cavalieri che si aggirano nella campagna. Oltre mille invitati e visitatori. Lancieri di Montebello in divisa storica dell'Ottocento. Non è un'istantanea di villa Borghese a Roma, scattata a Piazza di Siena, il prestigioso e storico concorso ippico, ma quello che si è svolto a luglio, nel parco di una dimora friulana del Settecento, non si è scostato molto per qualità e partecipazione. Appena nato, "National 2002", il concorso ippico svoltosi a Villa Gorgo di Nogaredo di San Vito al Torre, è un evento destinato a fare strada e a candidarsi a essere un momento importante di richiamo per il mondo sportivo e non solo.

"Villa Gorgo International è destinato - se troverà appoggio istituzionale e privato - a essere un logo famoso e un biglietto da visita per una regione e un territorio che hanno voglia di smettere i panni della pigra periferia e diventare centro di eventi sportivi e



Claudio Ferri e Tommaso Napolione

sociali". Questo ha in mente il presidente del circolo ippico che ha sede nella villa Gorgo-Maniago, una suggestiva dimora settecentesca della campagna friulana, alla base della quale c'è un'équipe di professionisti qualificati e di alto livello. Tommaso Napolione, nome noto agli ambienti blasonati della capitale e della finanza, innamoratosi del Friuli, ha deciso di dedicare un po' delle sue energie alla nostra terra e di creare in questa regione occa-

sioni "di socialità più che di mondanità, oltre che di sport nella solidarietà".

Così, dopo essere stato l'importatore di un'abitudine a cui la nobiltà friulana era disusa - la caccia alla volpe -, Napolione, infaticabile e apprezzato organizzatore di feste nella bella dimora che «accudisce» assieme alla compagnia cavallerizza, ha deciso di trasformare quello che era uno svago privato in un progetto di ampio respiro. Quest'anno, a luglio, ha così

debuttato nell'organizzazione del concorso ippico di salto a ostacoli, il Villa Gorgo National 2002, un evento che è riuscito a calamitare in Friuli oltre 300 cavalieri da tutto il Norditalia e oltre mille invitati e visitatori.

"Seguendo la mia compagnia in tanti concorsi ippici - spiega Napolione -, mi sono reso conto della carenza di eventi di qualità, con formula rinnovata. Vivo qui in Friuli da quindici anni ormai, dividendomi tra villa Gorgo e la mia casa romana, e ho pensato di scommettere per portare qui, in questa terra bellissima, ma ancora molto schiva e restia a occasioni di socialità, un evento che fosse di alto livello e potesse diventare volano anche per lo sviluppo del territorio. Quest'anno abbiamo fatto delle "prove tecniche" di concorso, organizzando il National 2002. E devo dire che il successo e i commenti degli addetti ai lavori mi hanno confortato a conti-

nuare nel mio progetto. Si è trattato di un concorso che abbiamo voluto classificare nella categoria C, ma che nulla aveva da invidiare a quelli di categoria A».

I concorsi internazionali di salto a ostacoli in Italia sono circa una sessantina ogni anno. Piazza di Siena, il più prestigioso, richiede cifre che si aggirano attorno al miliardo di vecchie lire il giorno. "Si tratta di uno sforzo organizzativo di

per quattro giorni. Per questo invito sponsor privati, ma soprattutto la Regione, a investire in questo progetto. Non c'è solo l'aspetto mondano in gioco, ma anche la promozione del territorio, i suoi prodotti industriali, artigianali e soprattutto agroalimentari. Il Friuli ne ha del resto gran bisogno. La sua immagine è poco conosciuta, eppure è una terra di grandissime risorse".

La sfida è stata subito colta dalla Camera di commercio di Udine che durante il «National 2002» ha organizzato una riuscitissima serata presentando i prodotti tipici friulani. "È, questa, una formula che va sviluppata per il "Villa Gorgo International 2003" - annuncia Napolione -. L'idea è quella di lanciare, oltre al concorso ippico, anche un importante evento legato ai prodotti enogastronomici friulani, una sorta di concorso internazionale di alta cucina".

«Ha rilanciato in Friuli la caccia alla volpe»

non poco conto - spiega Napolione -, ma è anche un evento capace di far lavorare il territorio. Il National è riuscito a calamitare qui moltissime persone. Gli alberghi, i ristoranti, gli esercizi della zona hanno lavorato ininterrottamente

Un successo la serata organizzata dalla Camera di commercio a Villa Gorgo

Il MadeinFriuli prende i cavalieri per la gola



I MadeinFriuli dell'enogastronomia conquista il palato dei cavalieri.

È successo a National 2002 dove un pool di produttori, un menù curato dalla famiglia Costantini, ristoratori di Tarcento, l'attenta regia coordinata per la Camera di commercio di Udine da Bepi Pucciarelli, gli ottimi vini proposti dalle aziende Girolamo Dorigo di Buttrio, Marco Cecchini di Faedis, La Viarte di Prepotto, Alfieri Cantarutti di San Giovanni al Natisone e Giovanni Dri di Nimis, le grappe Nonino, un allestimento raffinato e una scenografia d'effetto, hanno conquistato ca-

valieri, giurati e autorità.

Un'ospitalità calorosa e soprattutto molto professionale, in grado di rispondere con efficacia alle esigenze dei partecipanti, ha contraddistinto la serata. "Non un dettaglio da poco - ha sottolineato Claudio Ferri, vicepresidente della Camera di commercio di Udine -, perché nella scelta di una località rispetto a un'altra ciò che conta è proprio la capacità professionale".

"Promozioni, eventi, passerella, degustazioni e banchetti a tema sono il veicolo migliore per far conoscere il MadeinFriuli agroalimentare - commenta il

presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, che in una strategia di questo genere ci ha sempre creduto - perché permettono di coniugare perfettamente marketing ed educazione alimentare.

I consumatori sono diventati, giustamente, molto esigenti, non si accontentano del prodotto dal gusto gradevole e realizzato con ingredienti genuini, legati a un territorio. Sempre più spesso vogliono sapere la storia di un determinato cibo o di un vino esclusivo, vogliono conoscere gli abbinamenti che lo valorizzano di più e sono interessatissimi a sa-

pere dove lo possono trovare. Questo vale per l'Italia, ma ancor di più per gli altri Paesi. Tutto il sistema dell'agroalimentare friulano, quindi, deve approfittare di questo momento d'oro per i suoi prodotti, intensificando gli sforzi e proseguendo sulla strada, ben avviata, della collaborazione. I consorzi - conclude Bertossi - lo hanno compreso e stanno svolgendo un ottimo lavoro presso i produttori. Lo dimostra il fatto che sono ogni volta più numerose le aziende del settore disposte a partecipare alle iniziative organizzate dalla Camera di commercio, sia in Italia sia all'estero».



Oltre il migliaio i friulani che montano
L'equitazione cresce



Sono un migliaio i friulani che si sono "dati all'ippica". 57 sono i circoli in Friuli (in Italia sono in tutto 1.200). "Sfatiamo il mito che si tratti di uno sport d'élite - afferma il dottor Tommaso Napolione -. Certo, non si può negare che si tratti di uno sport costoso. Solo partecipare a un concorso di categoria C richiede una discreta somma: il trasporto del cavallo, l'affitto del box, l'istruttore, l'iscrizione. E poi c'è durante l'anno l'alimentazione, le ferrature, l'antinfluenzale. Un cavallo costa dai 30 ai 50 milio-

ni. Per concorsi di alto livello si passa a cifre che toccano il mezzo miliardo».

La Federazione sembra però non venire incontro alla necessità di nuove leve. "Non c'è la voglia e la mentalità per far crescere un nuovo vivaio - afferma Napolione -.

Bisognerebbe incentivare chi ha grandi capacità sportive, ma non ha i mezzi per comprarsi cavalli all'altezza. La Federazione, i circoli, gli sponsor potrebbero dare una mano a far progredire questo sport. È un gran peccato che non accada".

Università

Numerose le novità per l'anno accademico 2002-2003

Architettura e biotecnologie tra le nuove lauree dell'Ateneo

L'Università di Udine arricchisce e consolida la propria offerta didattica. Nell'anno accademico 2002-2003 chi deciderà di iscriversi all'Ateneo del Friuli potrà scegliere fra 44 corsi di laurea, 18 corsi di laurea specialistica, una decina di master e oltre 30 scuole di specializzazione. Numerosi anche i servizi forniti alla comunità studentesca, di anno in anno sempre più numerosi: attualmente gli iscritti superano le 15 mila unità, mentre fino a oggi si sono laureati presso l'Ateneo udinese oltre 10 mila giovani. Gli studenti potranno contare su spazi adeguati per seguire le lezioni (ben 8,9 mq per ogni studente, 145 aule con oltre 11 mila posti a sedere), un patrimonio librario notevole (390 mila volumi e 7.500 riviste consultabili), circa 1.200 postazioni Pc nelle aule didattiche informatiche, ben 244 borse per studiare all'estero e circa 700 convenzioni per stage nelle aziende.

Tra le novità per l'anno accademico 2002-2003, da segnalare le nuove lauree

in Architettura e Biotecnologie, entrambe con sede a Udine. La nuova laurea in Architettura punterà in particolare sul restauro e il recupero architettonico. Sono 5 i curricula previsti: Recupero dell'architettura, Progettazione dell'architettura, Progettazione e restauro del paesaggio, Disegno industriale e Materiali per l'architettura e arti applicate. Chi sceglie di iscriversi a Biotecnologie (corso interfacoltà di Agraria, Veterinaria, Medicina e Scienze), potrà decidere di approfondire gli aspetti agrari, veterinari o computazionali delle scienze della vita. Dal curriculum "computazionale", in particolare, si svilupperà una figura professionale molto richiesta, che unirà le competenze sia del biologo molecolare sia dell'informatico, competenze che attualmente si ritrovano suddivise fra diverse persone.

Novità anche per la facoltà di Medicina. Oltre alla nuova laurea in Educatore professionale, attivata in collaborazione con la facoltà di Scienze della for-

mazione, di grande importanza è la trasformazione dei 6 diplomi di area sanitaria in altrettanti corsi di laurea: infermieri, ostetriche, fisioterapisti, tecnici sanitari di radiologia medica, di neurofisiopatologia e di laboratorio biomedico potranno diventare "dottori".

Anche per chi preferisce le facoltà umanistiche, non ci sarà che l'imbarazzo della scelta. Accanto alle lauree in Lettere e in Conservazione dei beni culturali, dal prossimo anno il corso di laurea in Operatore dei beni culturali diventa Dams - Discipline per l'Arte, la Musica e lo Spettacolo, rientrando nella classe di laurea 23. Sono previsti 3 curricula nel campo musicologico, cinematografico e dello spettacolo e sono già in atto numerose ricerche e collaborazioni (Biennale di Venezia, Biblioteca civica di Udine, Consorzio Sokrates).

Dopo la laurea triennale, poi, lo studente può decidere di continuare gli studi iscrivendosi a un corso di secondo livello (acquisendo 120 crediti che si som-



mano ai 180 del corso triennale), che fornisce una formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualificazione in ambiti specifici. Per ogni corso di laurea triennale vengono istituiti più corsi specialistici tra cui lo studente può scegliere. Alle 4 lauree specialistiche dell'anno scorso, se ne ag-

giungono ben 45. Di queste, 14 saranno attivate già a partire dall'anno accademico 2002-2003, quando ci si potrà specializzare in 4 corsi di Economia (Economia e commercio, Economia aziendale, Economia e amministrazione delle imprese, Economia bancaria), 5 corsi di Ingegneria (Ingegneria civile, Inge-

gneria elettronica, Ingegneria gestionale, Ingegneria meccanica e Ingegneria dell'ambiente e delle risorse), 2 di Lettere (Musicologia e Discipline del cinema), 2 di Veterinaria (Nutrizione, allevamento e benessere animale e Acquacultura) e 1 di Scienze matematiche, fisiche e naturali (Informatica).

Dall'information technology all'open distance learning Master, offerta a 360 gradi

Dall'ambiente e le scienze della vita all'ingegneria metallurgica, dalla mediazione linguistica all'information technology, fino alla gestione delle situazioni di handicap e alla formazione a distanza. Spazia a 360 gradi l'offerta dei master universitari che l'ateneo udinese attiverà nell'anno accademico 2002-2003. Con la nuova e ampliata offerta di master dal prossimo anno, quindi, a qualunque facoltà dell'Ateneo friulano un giovane decida di iscriversi, troverà una gamma completa di op-

portunità fra le quali scegliere. L'esigenza di innalzare il livello d'istruzione e professionalità delle giovani generazioni, proponendo un'articolazione dell'offerta didattica coerente con le esigenze del mondo del lavoro, ha fatto in modo che l'università di Udine puntasse sempre di più l'attenzione sulla formazione post-laurea, nonché sulla formazione permanente. Nell'anno accademico 2002-2003 sarà possibile iscriversi a una decina di master (60 crediti), molti di nuova attivazione.

Sono ben 6 le novità: Ambiente e scienze della vita, Ingegneria metallurgica, Handicap e disabilità cognitive, Open distance learning, Sviluppo turistico del territorio e Information technology.

A essi si uniscono i master già attivati negli anni passati e confermati anche per il prossimo anno: Euroculture, Mediazione linguistica per lo sport e i grandi eventi, Diritto dell'Unione Europea sulle regole dell'integrazione europea in materia di trasporto, Diritto dei trasporti e Industrial Crop and Technology - Colture Industriali.

Tutte le informazioni sui master possono essere richieste all'Urp (Ufficio relazioni con il pubblico) (via Petraceo 4 a Udine, anche via e-mail curp@amm.uniud.it) o alla Ripartizione didattica, in via Mantica 3 a Udine, i cui sportelli sono aperti dal lunedì al venerdì dalle 9.45 alle 11.45, anche durante l'estate.

A Udine la nuova laurea in Mediazione culturale

Sarà un ponte verso l'Europa dell'Est la nuova laurea in "Mediazione culturale. Lingue dell'Europa centrale e orientale" che la facoltà di Lingue e Letterature straniere dell'università di Udine ha attivato per l'anno accademico 2002-2003. Un corso unico in Italia per profilo e obiettivi formativi, che rappresenta il miglior biglietto da visita per tutti quei giovani che intendono trovare lavoro nei settori della mediazione fra popoli e Paesi dell'Europa centrale e orientale, sia in Italia sia negli stessi Paesi dell'Est, diventando dei professionisti in grado di orientarsi con competenza nella complessa realtà degli Stati dell'Europa centrale e orientale, in un momento in cui, tra l'altro, l'Unione Europea sta per essere allargata a Repubblica Ceca, Polonia, Slovenia e Ungheria.

L'area di studio della nuova laurea abbraccia infatti un territorio in costante espansione, con cui il Friuli-Venezia Giulia e l'intero Triveneto intrattengono rapporti di interscambio culturale, commerciale e

industriale particolarmente intensi.

Una volta laureati, i giovani mediatori culturali avranno modo di inserirsi in tutte quelle attività pubbliche e private, a carattere istituzionale e imprenditoriale, che prevedono rapporti con i numerosi Paesi appartenenti alla vasta area che dall'Austria alla Germania si estende fino alla Russia. I campi di attività spazieranno dalla consulenza alla collaborazione con aziende (produttive, commerciali, di import-export e di intermediazione), con fondazioni, con organismi e istituzioni comunitarie che abbiano l'esigenza di stabilire e mantenere relazioni con i Paesi dell'area, con rappresentanze diplomatiche e consolari e istituti di cultura italiana all'estero, mentre l'attività di traduttore potrà trovare applicazione nel campo dell'editoria, del giornalismo, della pubblicistica e del turismo.

Nei tre anni di corso, gli studenti si cimenteranno nell'apprendimento di due lingue straniere a scelta tra ceco, polacco, romeno, russo, serbo e croato, slo-

veno, tedesco e ungherese, mentre la terza lingua viene scelta tra tutte quelle offerte dalla facoltà di Lingue e Letterature straniere. I futuri professionisti della mediazione culturale saranno forgiati attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali dei Paesi dei quali studiano la lingua. L'apprendimento di nozioni di carattere economico e giuridico si innesterà su una preparazione di carattere storico-letterario e culturale in senso lato: la conoscenza di una civiltà e di una cultura in tutti i suoi aspetti è infatti un fattore importantissimo nei rapporti internazionali a qualsiasi livello, in quanto permette una migliore comprensione reciproca tra i partner. A completamento della formazione di questa specializzata figura professionale sono previsti periodi di permanenza all'estero: l'Ateneo di Udine ha accordi di scambio studenti con numerose università dell'area, stage presso imprese e istituzioni (e si cercano imprese interessate) e la preparazione e discussione di un elaborato scritto.



Attualità

Vertice con il presidente della Camera di commercio

Cisae, sul Mediocredito auspicata una soluzione unitaria

Il vertice del Cisae si è concluso con una sorta di "mandato" alla Camera di commercio di Udine di rappresentare le categorie economiche nella cordata per il Mediocredito e con un appello a tutte le realtà economiche, produttive e creditizie a non disperdere le forze. Il summit si è svolto il 12 settembre nella sede della Coldiretti di Udine con la presidenza di Roberto Rigonat. Un impegno che il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi si è subito assunto, forte della decisione presa a suo tempo dalle Camere di commercio del Friuli-Venezia Giulia di cedere la propria partecipazione in Autovie Venete in modo da consentire al sistema camerale di acquisire una significativa quota del Mediocredito.

Il Cisae ha fatto poi un



Paniccia, Da Pozzo, Valduga, Rigonat, Bertossi e Faleschini

appello alla Regione affinché intervenga evitando che divisioni nel sistema economico e finanziario regionale possano aprire la porta a soluzioni extraregionali, penalizzando l'economia del Friuli-Venezia

Giulia così come è accaduto in passato con importanti istituti di credito. I lavori, introdotti dal presidente Roberto Rigonat, che ha sottolineato l'importanza di questi incontri, sono proseguiti con l'intervento del

presidente dell'Api di Udine Massimo Paniccia e con l'intervento del presidente dell'Assindustria Adalberto Valduga che ha illustrato la proposta "friulana" che prevede una partecipazione omogenea delle banche

già presenti in Mediocredito, delle Associazioni industriali di Udine e Pordenone, delle Camere di commercio, delle Associazioni di categoria e di singoli imprenditori della regione.

Ne è seguito un approfondito dibattito nel corso del quale non sono mancate le critiche alla Regione di Carlo Faleschini, vicepresidente del Cisae, per non avere una chiara politica sul credito e sulle finanziarie regionali e per non esercitare alcuna regia in questa come in altre materie, e di Giovanni Da Pozzo, neopresidente dell'Ascom, che, oltre alla Regione, ha rivolto una sorta di autocritica alle Associazioni di categoria, poco tempestive a incalzare la Regione su questa questione; posizione, questa, condivisa anche dal presidente dell'Unione Agricoltori, Daniele Cecioni.

Nel corso dell'incontro sono stati affrontati anche i temi della formazione e dell'aggiornamento professionale e si è discusso del possibile acquisto dell'edificio ex Irfop, dando mandato alla Camera di commercio di promuovere un incontro per studiare una eventuale collaborazione con realtà già attive nel settore.

Alla riunione erano presenti i presidenti Adalberto Valduga (Assindustria), Massimo Paniccia (Api) Carlo Faleschini (Uapi), Roberto Rigonat (Coldiretti), Daniele Cecioni (Unione Agricoltori) e Giovanni Da Pozzo (Ascom), il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi e i direttori dell'Api Paolo Perini, dell'Uapi Bruno Pivetta, della Coldiretti Mauro Donda e dell'Unione Agricoltori Ercole Gino Gelso.

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Comunicazione aziendale: convegno alla Fantoni

Comunicare l'identità: espressione dell'interiorità e della cultura aziendale, ma allo stesso tempo fatto strategico, da ponderare e studiare a tavolino come qualsiasi altro fatto di strategia. Questo, in estrema sintesi, il nucleo del dibattito che si è sviluppato al Centro ricerche Fantoni, all'interno del convegno dal titolo: "Comunicare l'identità: il ruolo strategico dell'interazione e del dialogo dell'azienda con la propria comunità di utenti". Appuntamento inserito all'interno del secondo workshop estivo organizzato anche quest'anno dall'azienda, ha dato modo di sondare un aspetto dell'attività aziendale così importante da risultare esserne un presupposto imprescindibile.

Torna in autunno a Tolmezzo il Premio Carnia Alpe Verde

A Tolmezzo dal 4 al 6 ottobre il Premio Carnia Alpe Verde, un week-end dedicato alla polenta questo piatto povero, ma gustosissimo, e agli oltre 80 prodotti tipici della Carnia. Prosciutto di Sauris, formadi frant, ricotta affumicata, formaggio salato, formaggele di malga, cotichini, salami, sciroppo di olivello, miele di millefiori, conserve di frutti di bosco e di verdure d'orto, savòrs (erbe aromatiche), un'inconsueta varietà di

fagioli e mele: in Carnia sono oltre 80 le piccole aziende che - con la cura e la sapienza di un tempo - producono prodotti tipici, dal gusto a volte inconsueti, ingredienti base dei saporiti piatti della gastronomia locale.

A Strassoldo torna Castelli aperti

Sabato 19 ottobre e domenica 20 ottobre, dalle 10 al tramonto, i Castelli di Strassoldo ospiteranno la quinta edizione della manifestazione "In autunno: Frutti, Acque e Castelli - Un magico intreccio tra storia, fantasia, creatività e ambiente naturale". L'evento è organizzato dalle proprietarie dei castelli, sotto l'egida del Consorzio per la Salvaguardia dei Castelli storici del F-Vg, con la collaborazione della Pro Loco Amici di Strassoldo, il patrocinio del Comune di Cervignano del Friuli e il prezioso contributo delle Assicurazioni Generali Spa di Trieste, della Provincia e della Camera di commercio di Udine. È una delle poche occasioni in cui è possibile visitare questi incantevoli manieri privati.

La Bcc di Manzano contro i danni del maltempo

L'Istituto di credito manzanese ha dato la propria piena disponibilità a forme di sostegno del comparto vitivinicolo produttivo, predisponendo un plafond

di euro 3.000.000 contro i danni dovuti al maltempo. Un impegno non nuovo per la Bcc di Manzano che recentemente ha istituito "Per Bacco", la linea di servizi bancari, con convenzioni e agevolazioni, per lo sviluppo delle imprese vitivinicole della regione che coglie i benefici previsti dal Piano di sviluppo rurale della Regione Friuli-Venezia Giulia. Un piano in cui rientrano, fra le finalità, gli investimenti per le produzioni di qualità e di nicchia oltre che il mantenimento delle aziende agricole nelle zone svantaggiate. Fra gli ulteriori interventi si segnalano anche speciali e vantaggiose linee di credito a favore dei commercianti udinesi danneggiati dal maltempo attivato tramite una convenzione siglata dalla Federazione delle Bcc con l'Ascom e il Congafi Commercio di Udine.

"Progetto Fertilità" di Legacoop

Recentemente è stata pubblicata la graduatoria dei progetti ammessi ai finanziamenti previsti dal Programma Fertilità, un'iniziativa gestita da Sviluppo Italia in convenzione con il Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali per la creazione e lo sviluppo di cooperative sociali e loro consorzi. I progetti ammessi sono stati 182 sui 529 presentati a Sviluppo Italia: di questi 3 sono stati presentati da

cooperative sociali della nostra regione aderenti alla Lega ottenendo anche un ottimo posizionamento nella graduatoria nazionale. Il Consorzio "Per l'impresa sociale" di Trieste è risultato ventesimo. Buono il posizionamento di Itaca di Pordenone (37mo) e di Impresa a Rete, coop sociali di Roveredo in Piano, in provincia di Pordenone (38mo).

In mostra le vignette di Spirito di Vino

Dissacranti, ironici, divertiti: decine i giovani italiani e stranieri al di sotto dei 35 anni che hanno partecipato al Concorso Spirito di Vino, lanciato in occasione di Can-

tine Aperte dalla Delegazione del Friuli-Venezia Giulia del Movimento Turismo del Vino e giunto quest'anno alla sua terza edizione. Le opere dei trenta finalisti saranno esposte in una divertente mostra con entrata gratuita, che sarà allestita a Palazzo Florio di Udine, sede dell'Università (via Palladio 8), dal 12 al 16 ottobre e costituirà una delle iniziative di maggior richiamo di Friuli Doc.

La premiazione del concorso è in programma in sala Florio di Palazzo Florio sabato 12 ottobre alle 18. Vi parteciperanno i trenta finalisti individuati nelle selezioni svoltesi all'Istituto europeo di design di Milano, ospitati du-

rante il week-end in Friuli-Venezia Giulia per dar loro modo di conoscere da vicino queste terre, che il Movimento Turismo del Vino sta contribuendo a valorizzare. Fra loro saranno proclamati i tre vincitori, prescelti dalla giuria - che sarà presente ad Udine al gran completo - presieduta da Giorgio Forattini e composta dai vignettisti Emilio Gianneli e Alfio Krancic, dall'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, dal direttore editoriale del Tci Michele D'Innella, dai giornalisti Carlo Cambi, Paolo Marchi e Germano Pellizzoni e dal direttore scientifico dell'Istituto europeo di design di Milano Aldo Colonetti.

È stata disegnata da Anna Molinari e sarà presentata a Milano

Arriva Blumarine, di Bepi Tosolini

A ottobre, nella splendida cornice del Four Season, di Milano la famiglia Tosolini e Anna Molinari presenteranno la Bottiglia "Storica" 2002 della collezione di Bepi Tosolini, patriarca friulano dell'alambicco, contenente la pregiata acquavite d'uva di ribolla nera. In vetro soffiato preziosissimo e in tiratura limitata, disegnata da Anna Molinari per Blumarine, destinata a collezionisti e intenditori.

Ultima evoluzione dello

chic, una bottigliogiocello romantica nella forma e nei decori, impreziosita da una rosa creata a mano con scaglie dorate d'ispirazione orientale. Giunta ormai al dodicesimo esemplare assieme a quelli di Coveri, Curiel, Biagiotti, Krizia, Balestra, Lancetti, Basile, Pierre Cardin, Rocco Barocco, Trus-



sardi e Burani, è l'unica collezione al mondo.

Inoltre i tempi di lavorazione artigianale e l'inevitabile imperfezione di ogni esemplare, in vetro soffiato dai Maestri della laguna veneta, creano quell'unicità che rende ogni bottiglia un capolavoro.

Durante la serata sarà inoltre consegnato il Premio Bepi Tosolini "Per la qualità della Vita" dedicato al Fondatore della distilleria friulana.

Lo prevede la legge 39 - Anche la provvigione è inesigibile

Nulla il contratto di mediazione se non esiste l'iscrizione a Ruolo

La legge 39/89 e il relativo regolamento di applicazione limitano l'esercizio della attività di mediazione ai soli soggetti iscritti nell'apposito Ruolo. Nello specifico, le fonti citate prevedono inoltre che anche tutti quelli che esercitano l'attività per conto di imprese organizzate in forma societaria debbano essere iscritti al Ruolo; che la società comunichi alla Camera di commercio le eventuali variazioni di tutti coloro che concludono affari per suo conto; che l'iscritto non possa delegare le funzioni relative all'esercizio della mediazione se non ad altro agente d'affari in mediazione iscritto al Ruolo. Pur nel generale processo di revisione cui sono sottoposti gli albi e gli elenchi "professionali", anche alla luce dei principi comunitari tesi a valorizzare la più ampia concorrenza e l'eliminazione di tutti quegli ostacoli che possano frapporsi alla compiuta realizzazione del mercato comune, il Ruolo dei mediatori mantiene intatte, dunque, tutte le sue funzioni "selettive" e anzi, leggendo i recenti interventi legislativi, pare ad-



dirittura restringere ulteriormente i requisiti per l'accesso alla attività.

Quanto questo risponda a interessi in tutto o in parte corporativi o miri piuttosto a tutelare effettive e concrete esigenze di professionalità e di controllo all'interno di una categoria chiamata a svolgere delicate funzioni a stretto contatto con i consumatori, non interessa in questa sede approfondire. Personalmente, sia detto per inciso, sono propenso a ritenere sicuramente valida la seconda opzione. È invece opportuno chiarire, perché og-

getto di frequenti incomprensioni, in che termini e con quali conseguenze si ponga il problema della violazione della legge 39/89 nell'ipotesi in cui, all'interno di una agenzia regolarmente iscritta, ci si avvalga di collaboratori che gestiscono personalmente gli affari pur senza avere l'iscrizione.

Credo che, in materia, debba adottarsi una soluzione rigorosa proprio in considerazione della evoluzione della figura del mediatore, evoluzione imposta dal mercato prima che dalle norme. Se è vero che

ci troviamo di fronte non più ad un semplice "sensale" ma a quello che è - o che aspira a essere - vero e proprio consulente immobiliare e se il ruolo amministrativo deve essere uno strumento di valorizzazione della professione e non un ingiustificabile privilegio, allora è necessario interpretare la legge 39/89 in maniera tale da salvaguardarne la sostanza e non piuttosto la semplice forma. Poste queste premesse, pare allora evidente e logico che l'obbligo di iscrizione debba escludersi solamente per coloro che, all'interno della agenzia, si limitino a una attività meramente esecutiva o svolgano servizi di segreteria come quello, per esempio, di fissare gli appuntamenti, di tenere in ordine archivi eccetera; al limite, analoga considerazione potrebbe farsi per i soggetti a cui sia stato attribuito il compito di raccogliere i c.c.dd. "incarichi". Tali attività, infatti, non assumono rilevanza giuridica come mediazione, ovvero messa in relazione delle parti e successiva opera volta ad agevolare la conclusione dell'affare. Problemi parti-

colari nascono, peraltro, per quelle ipotesi in cui il collaboratore non iscritto affermi di svolgere il mero "accompagnamento in visita" dell'immobile oggetto delle trattative. Sono il primo a riconoscere che, in tali casi, stante l'ambiguità dei confini tra le prestazioni effettuate e la notevole discrezionalità nelle valutazioni, non è sempre evidente la linea di demarcazione tra mediazione vera e propria, limitata agli iscritti, e attività accessoria e strumentale, aperta ai semplici collaboratori. Anche qui, però, se non ci si vuole nascondere dietro il cavillo, è opportuno adottare una interpretazione coerente con le premesse e considerare vietate al non iscritto tutte quelle attività che, comportando il contatto diretto con il cliente, si risolvano in delucidazioni e chiarimenti sulla natura dell'affare, sulle caratteristiche dell'immobile e su quant'altro possa influire sulla volontà contrattuale dell'intermediario. Con riferimento alle conseguenze derivanti dall'utilizzo di collaboratori abusivi in agenzie immobiliari regolari, escluderei la

soluzione - da taluni pure prospettata - in base alla quale dovrebbe considerarsi valido il contratto di mediazione intercorso tra cliente e collaboratore abusivo e quindi sempre dovuta la provvigione, salva peraltro l'applicabilità alla fattispecie - tanto nei confronti del mediatore iscritto quanto dell'ausiliario - delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 8 della legge 39/89.

Siffatta conclusione non tiene in debito conto che la violazione di norme imperative, in questo caso gli articoli 3 ed 8 della legge 39, comporta pur sempre la nullità del contratto e che, diversamente opinando, sarebbe fin troppo facile eludere la regola della necessaria iscrivibilità al Ruolo dietro uno schermo di apparente legalità. In tal senso, anche la giurisprudenza ci dice che l'esercizio della attività di mediazione con l'assistenza di ausiliari non iscritti al Ruolo va equiparato all'attività del mediatore non iscritto o al mancato intervento dello stesso; ne conseguono la nullità del contratto di mediazione e l'inesigibilità della provvigione.

Prorogati di un altro anno l'invio telematico e la firma digitale

La legge 340/2000 prevedeva, decorso un anno dal 9 dicembre 2000, data di entrata in vigore della stessa, l'obbligo dell'invio telematico o su supporto informatico con firma digitale delle domande e delle denunce da parte delle società e degli altri soggetti collettivi iscritti al Registro imprese. Ora, in base alla Finanziaria 2002, il termine di un anno è stato prorogato al 9 dicembre 2002. Tuttavia è essenziale che la positiva prassi del-

l'invio per via telematica o tramite Fedra continui a essere regolarmente osservata sin da ora. Il presupposto comunque indispensabile per l'inoltro telematico è il possesso della firma digitale, equivalente informatico della firma autografa. Per firmare con modalità digitale il documento informatico è necessario possedere una smart card (dispositivo di firma); questa viene rilasciata da Enti certificatori attraverso uffici di registrazione.

Per ottenere la smart card è necessario fissare un appuntamento attraverso il sito www.card.infocamere.it (cliccando su Ente certificatore per la prenotazione e su Software per l'acquisizione dei programmi di gestione della firma digitale); contattare l'Ufficio di Registrazione della Camera di commercio di Udine (telefono 0432-273212); firmadigitale@ud.camcom.it.

Sarà consegnata direttamente e personalmente al legale rappresentante (il

primo rilascio è gratis), munito di carta d'identità (o passaporto) in corso di validità e codice fiscale, oppure al proprio commercialista munito di apposito mandato.

Per quanto riguarda l'inoltro delle pratiche al Registro delle imprese, è consigliabile utilizzare due modalità. La prima: presentazione di domande e denunce su supporto informatico con produzione degli atti in forma cartacea e distinta di presentazione. Pro-

gramma Fedra + atti in forma cartacea. Presentazione agli sportelli camerale del Registro imprese; la seconda: trasmissione per via telematica di domande, denunce e atti sottoscritti con la firma digitale. Programma Fedra + Firma digitale. Invio telematico con il programma Telemaco.

I professionisti intermediari e le imprese che intendono inviare domande, denunce e atti all'ufficio Registro delle imprese direttamente possono ritirare gratuitamente all'ufficio Firma Digitale sia la smart card sia il lettore unitamente alla copia di convenzione Telemaco TelePay.

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

Gli ultimi arrivi alla biblioteca di statistica camerale

Istat, Sistan, *Bollettino mensile di statistica*, Roma (ultimo numero: dicembre 2001);

Unione regionale delle Camere di commercio del Veneto, Ufficio Studi e ricerche economico-sociali, *Relazione sulla situazione economica del Veneto nel 2001*, Treviso, 2002;

Inail, *Notiziario Statistico*, ultimo numero 2-3/2001, Roma 2002;

Camera di commercio di

Treviso, *Problematiche di internazionalizzazione dei distretti industriali della provincia di Treviso*, Treviso, 2002;

Inail, *Dati Inail sull'andamento degli infortuni sul lavoro* (maggio 2002);

Banca d'Italia, *Note sull'andamento dell'economia del Friuli-Venezia Giulia nel 2001*, Trieste, 2002;

Istat, Sistan, *Cause di morte: anno 1998*, Annuario n. 14, Roma, 2001;

Istat, Sistan, *Contabilità nazionale. Tomo 1 - Conti economici nazionali. Anni 1970-2000*, Annuario n. 6, Roma, 2002;

Istat, Sistan, *Famiglie, abitazioni e sicurezza dei cittadini. Indagine Multiscopo sulle famiglie: aspetti della vita quotidiana, anno 2000*, Informazioni n. 52, Roma, 2001;

Istat, Sistan, *Popolazione per sesso, età e stato civile nelle province e nei grandi*

comuni. Stime regionali al 1.1.2001: anno 2000, Informazioni n. 47, Roma, 2001;

Istat, Sistan, *Valore aggiunto ai prezzi di base dell'agricoltura per regione: anni 1995-2000*, Informazioni n. 48, Roma, 2001;

Istat, Sistan, *Valore aggiunto ai prezzi di base dell'agricoltura per regione: anni 1995-2000*, Informazioni n. 48, Roma, 2001;

Istat, Sistan, *Trasporto merci su strada. Anno 1999*,

Informazioni n. 9, Roma, 2002;

Istat, Sistan, *Statistiche del trasporto aereo. Anno 2000*, Informazioni n. 6, Roma, 2002;

Istat, Sistan, *I trattamenti pensionistici: anno 2000*, Annuari n. 6, Roma, 2001;

Istat, Sistan, *Struttura e produzione delle aziende agricole: anno 1999, Italia*, Informazioni n. 49, Roma, 2001;

Unioncamere, Ministero

del Lavoro e delle Politiche sociali, Sistema informativo Excelsior. Sintesi dei principali risultati 2002, Roma 2002;

Fondazione Nord Est, *Nord Est 2002. Rapporto sulla società e l'economia*, Venezia, 2002;

Centro Ricerche economiche e Formazione, *Congiuntura: osservatorio permanente dell'economia del Friuli-Venezia Giulia*, Udine (ultimo numero vol. 2/2002).

Attualità

Affettati 6.000 prosciutti (3,5% in più dello scorso anno)

Aria di Festa, ancora una volta battuto il record di presenze

di Mariarosa Rigotti



Ela Weber mentre taglia il nastro



... e mentre sfila con le "gioie di prosciutto"

Una crescita esponenziale con cifre da capogiro per una manifestazione che rappresenta un'importante vetrina non solo per San Daniele, ma, come ha sottolineato lo stesso sindaco della cittadina collinare Paolo Menis, "per l'intera regione". Naturalmente stiamo parlando di Aria di Festa, snodatasi dal 23 al 26 agosto, giunta quest'anno alla 18a edizione, riservando, in quanto a presenze e numero di prosciutti Dop affettati, numeri ancora più alti del 2001, grazie anche al tempo splendido che ha accompagnato pressoché tutta la manifestazione.

Infatti, sono stati ben 6.000 (3,5% in più dall'anno scorso) i prosciutti tagliati dalle 250 affettatrici, fettine dal sapore unico, che nei quattro giorni della kermesse hanno deliziato i palati delle centinaia di migliaia di visitatori (il 6%



San Daniele presa d'assalto dai visitatori

in più rispetto al 2001) arrivati da Triveneto e da oltre confine: Germania, Austria, Croazia e Slovenia. A trasportare i turisti tra le otto aziende che avevano aperto i loro battenti e il cuore di San Daniele c'erano ben 90 bus che complessivamente hanno percorso 15 mila chilometri. Un lavoro monumentale, a tappe fitte, per i 1.200 addetti alla manifestazione. Ab-

biamo menzionato "le porte aperte" dei prosciuttifici, pure affollatissimi. Quesi erano: Il Camarin, Morgante, Principe, Dok castello, L'Artigiana prosciutti, Picaron, Al Friuli e A&B.

Un ricco contenitore, con una elegante madrina, Ela Weber, che, oltre a tagliare il nastro, è stata anche protagonista di una sfilata con "pezzi" dalla doppia firma: quella del Dop

San Daniele e quella dello stilista Angelo Gorenzschach che ha trasformato delle fette di prosciutto in monili. Ela Weber ha così sfilato per "Una gioia di Prosciutto" e accanto a lei anche altre modelle tra le quali la miss Friuli-Venezia Giulia 2001 Martina Melato. I gioielli di San Daniele sono stati oggetto di un'asta benefica in favore della comunità Exodus di don Mazzi.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

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 FOND-EX 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

01-04/10/2002 PRINTING BRATISLAVA

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

08-11/10/2002 LIGNUMEXPO NITRA

Fiera internazionale di industria di legno, forestale e 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 SLOVME-DICA BRATISLAVA

Fiera internazionale di tecnologia 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

PLASTIKA MACHINERY

Produttore di stampi per l'industria automobilistica cerca collaborazione produttiva nei seguenti settori: lavorazione e produzione di materiale plastico, costruzioni su richiesta del cliente,

te, lavorazione a caldo, lavorazione delle superfici dei pezzi metallici, trattamento delle superfici eccetera.

NARADIE

Produttore di stampi per termoplastica, produttore di utensili per Cnc torni cerca collaborazione produttiva anche nel settore di lavorazione metalmeccanica, galvanizzazione, verniciatura eccetera.

SVIP

Produttore nel settore metalmeccanica cerca collaborazione produttiva, produce utensili per la formazione e lavorazione di lamiera, utensili per la saldatura delle costruzioni metalliche.

AMV

Produttore di lampadari, vasi e gli articoli per cimitero, cerca rete di vendita per propri prodotti.

OFFERTE

HORNAK

Produttore di filtri per vino dimensioni 550x290x310 mm, peso 15 kg, capacità 500-700 l/ora, pressione massima 200 kPa, offre propri prodotti per la vendita.

ILLUMINAZIONE

Produttore d'illuminazione per interni, per l'industria, per esterni, offre la collaborazione produttiva su richiesta del cliente anche nel settore produzione di plastica e rifinitura superficiale.

STU.T.A.H.

Produttore di segati da costruzione, pallet, legno da ardere, case per giardino, mobili per giardino eccetera offre propri prodotti per la vendita o/e collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

GABRIS

Produttore di costruzioni di metallo, di container, di cancelli e ringhiere cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente anche nel settore fabbro meccanico.

KBS

Produttore di pilastri, di cancelli, di container per l'esportazione in conformità alle norme europee anche su richiesta del cliente cerca collaborazione produttiva.

SELS

Lavora nel settore di produzione ed esportazione di componenti di vetro per sorgente luminosa per l'industria automobilistica e cerca collaborazione nel settore elettrotecnica.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

RICHIESTE

ZAHRADNI CENTRUM

Grossista cerca produttori e fornitori di articoli per giardino (vasi per piante e fiori, sottovasi, vasi decora-

tivi e semplici eccetera) di piante per esterno (conifere, cespugli e gli altri tipi di piante per giardino).

OFFERTE

BRANO

Fonderia - produttore di oggetti di ghisa malleabile a cuore bianco, di ghisa nodulare offre propri prodotti per la vendita.

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 e/o 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 e/o 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 Camera di commercio

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

Le prossime giornate sono l'8 ottobre 2002 e il 12 novembre 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, Sig.na Martina Dlabajová.

La Seven Partners sarà presente alla fiera MSV BRNO - Fiera della meccanica 16-20/09/2002.

Pagjine furlane

I leams tra Olande e Friûl strenzûts dal professôr Zorç Faggin, tradutôr di Crone e di "Biatrîs"

Un compit european pe culture furlane

par cure di Luche Nazzi

In grazie di Zorç Faggin, lis letaris furlanis a ocupin un puest speciâl tal mont culturâl e scientific de Olande. Il professôr vicentin, pari dal "Vocabolario della lingua friulana", tal 1993 al à realizât par furlan la prime traduzion mondiâl de opare dal scritôr olandês Cornelius Carolus Stephan Crone, vivût dal 1914 al 1951 te citât natâl di Utrecht.

Voltant il mini-romanç autobiografic "Gymnasium en liefde" ("Gimnasi e amôr", XXVI titul de golane "Classics des leteraduris forestis" de "Clape culturâl Aquilee"), Faggin al à slargjât ancje in Italie l'innomine dal scritôr olandês che «pe cualitat de sô prose al è stât parangonât ai siei grancj patriots Nescio e Elsschot».

«In "Gimnasi e amôr", come ancje in chês altris sôs prosis - al scrif il tradutôr, te jentrade -, Crone al cree un sapient mosaic di cêlulis narativis par dâi vite a un microcosmus di creaturis mingulis, tamesadis de crise economiche dai agns dal '30, e petadis cuntune frequence uniche, di un destin di muart».

Ma i leams fra Friûl e Olande, strenzûts di Zorç Faggin, a an vût une prionte ancjetant sflandorose chest an, cuant ch'è je saltade fûr la traduzion furlane di "Beatrijs", poemet definît dal "Dizionario letterario Bompiani" «la perle de poesie flamande e une des voris plui innomenadis de leteradure mediavâl europeane». Poben, ancje chel cap d'opare nol è mai

stât voltât di nissun te lenghe taliane. «La risulitive dal poemet flamant - al note cun precision il tradutôr, te jentrade dal volum, publicât simpri de "Clape culturâl Aquilee" (numar 36 de schirie dai "Classics des leteraduris forestis") - a forin probabimentri dôs oparis dal frari cistercens Caesarius von Heisterbach: "Dialogus miraculorum" (1222) e "Libri VIII miraculorum" (1237). Beatrijs al vignarà publicât tai Paîs Bas nome che tal 1841. Al varà, daspò, numerosis edizions criticis e scuclasticis, traduzions in neerlandês moderni (in viers e in prose), adattaments leteraris di ogni fate». La storie e conte la «leiede de muinie sacristane ch'è bandone par

amôr il covent, e intant ch'è je lontane e ven rimplaçade di Marie».

Intune interviste concedude al mensil "la Patrie dal Friûl" (Otubar dal 2000), Zorç Faggin al veve precisât il significât dal so impegn di tradutôr e i risultâts di cheste mediazion culturâl, intun mont ch'al devente globâl ma ch'al è daûr a capî il compit e l'impurtance de dimension locâl. La traduzion di chês altris lenghis, in plui di jessi un «mût preciôs par promovî la lenghe», par lui al devente il mieç indispensabil par fâ incuintrâ e par confrontâ lis culturis disferentis. «Tai Paîs Bas e tes Flandris - al note Faggin - si son inacuvarzûts di chestis mès



Zorç Faggin, Etelredo Pascolo e pre' Checo Placerean

traduzions e a an fat cognossi in chês nazions, tant sioris di culture, la vite e la vivarositât de lenghe furlane».

Par chel ancje, la traduzion di "Gimnasi e amôr"

e à gjoldût dal prudêl de "Nederlands Literair Productie - en Vertalingenfonds" di Amsterdam, al ven a stâi dal "Fonz olandês pe produzion leterarie e pes traduzions".

Un sienziât pes nestrîs letaris

«Un sienziât pe lenghe e pe letaris furlanis»: cussî lu à definît il scritôr Carlo Sgorlon, za intun articul dal 1973, cundût che in chê volte Zorç Faggin nol ves ancjemò butât fûr i siei contribûts plui preciôs pe culture de Patrie.

Il monumentâl "Vocabolario della lingua friulana", difat, al è saltât fûr intal 1985 e la sô moderne "Grammatica friulana" e je stade publicade intal 1997. In efiet, l'insegnant di Isola Vicentina, nassût dal 1939, fra 1972 e 2002, al à produsût une bibliografie determinante ancje pal studi de leteradure furlane, scuvierzint e valorizant autôrs sicu Argeo (Celso Cescutti), Luîs Merlo, Antoni Broili, Eusebio Stella, Iginò Valdemarin... e curant antologjîs e saçs ch'a an pandût il valôr

des letaris furlanis par dute l'Italie e ator pe Europe: "Prose friulane del Goriziano (1855-1922)", "Friaulische Lyrich" cun Michael Zielonka, "Fiabe friulane" cun Carlo Sgorlon, "La poesia friulana del Novecento" cun Walter Belardi...

Tal camp des traduzions, dal furlan ma sore il dut par furlan, al è diventât un vèr mestri.

Dal 1995 e je l'antologjie "Il savôr dal pan. Poesiis nord-italianis dal '900" e dal 1999 il volum stampât a Vignesie: "Mimese. Versioni poetiche in friulano".

La sô alte vocazion di mediâtôr fra lis culturis, Zorç Faggin le à esplicade, ancjemò di plui, in grazie de cognossince de lenghe, de culture e da l'art de Olande (in plui di jessi libar insegnant di storie da l'art flamante e olandese, al à insegnât olandês te Scuele superiôr di lenghis modernis de Universitât di Triest e te Universitât di Padue). Al à publicât e voltât oparis par talian ("L'opera completa di Memling", "La pittura ad Anversa nel Cinquecento", "G. Gezelle, Poesie scelte", "K. va de Woestijne"...).

E al à voltât par furlan. Cu lis voris "Gimnasi e amôr" e "Biatrîs".

La perle de poesie flamande mediavâl, i à regalât a la leteradure furlane un primât mondiâl e un puest speciâl tal mont dai studis leteraris olandês.



Lis cuvieris des dôs traduzions di Zorç Faggin



I "Classics" de "Clape culturâl Aquilee"

La mission di voltâ

«Gimnasi e amôr» di Crone e "Biatrîs. La perle de poesie flamande mediavâl" a son 2 dai 36 "Classics des leteraduris forestis" de "Clape culturâl Aquilee": une golane di 29 autôrs di 10 lenghis disferentis voltâts par furlan.

Chês traduzions, tacadis tal 1976, a an inricjît il patrimoni leterari furlan, stiçât polemichis e intarvents un grum critics, ma ancje confronts positifs tal mont culturâl. Su la traduzion dal "Re Lear" di Shakespeare, par un esemplu, e je stade ancje discutude une tese ca de Universitât dal Friûl. Carlo Sgorlon, il scritôr che tal in prin al veve giudicât l'opazion «demenziale», tal mès di Fevrâr di chest an, sun tun intarvent publicât dal quotidian venezian

"Il Gazzettino" (domenie 17), al à scrit: «Il prin fin di chês traduzions (a son bielzà 36) al è palês: mostrâ che il furlan no je dome che une fevele par sotans e contadins, ma une lenghe par ogni ûs. E je buine ancje di voltâ Eliot e Shakespeare, Garcia Lorca e Jmenez, Molière e Bernanos, Kafka e Hemingway, Jean Jono e Andersen, Goethe e Manrique».

E in cheste forme, cemût ch'al conclude, il so articul il Premi "Strega" e "Campiello" di pôc clamât a jentrâ te "Academie pontificie di Bielis arts e di letaris", si prepare «tor ator dal furlan e de sô culture un sfont che nol sarâ pompôs, ma dal sigûr organizât come cu va, degn di une lenghe e di una culture pardabon impurtantis».

Cjarte europeane des lenghis regionâls

Apel pal Guvier

A son passâts 10 agn, ma l'Italie no à ancjemò no ratificade la "Cjarte europeane des lenghis regionâls e minoritariis", il plui impuartant ricognossiment continental sul valôr des tradizions lenghisticis e su la necessitât di pupilâ chest tesaur strasordena-

ri di culture. Insin al 1999, l'Italie nancje no podeve fâlu chest at, par vie che no veve ancjemò fate buine una leç di tutele des sôs comunitâts etnichis, ma cu l'aprovazion de leç 482, no 'nd è plui nissun berde e la cuistion, in zornade di vuê, è dipint dome de cussience civîl e de sen-

sibilitât culturâl dal guvier statâl. Sun chest cantin, al à cjanpât posizion il "Comitât 482", nassût za fa cualchi mès tirant dongje istituzions, clapis e mieçs d'informazions des comunitâts furlane, slovene e todesce dal Friûl, cul fin di verificâ l'aplicazion de leç 482.

Intune letare spedide al president dal Consei dai ministris, al president de Republiche, al president dal Senât e al president de Cjmare dai deputâts si marche che l'Italie no pues plui lâ dilunc cence ratificâ la Cjarte europeane, dopo di vèle firmade cun chei altris Paîs. Pal Comitât 482, la ratifiche e rappresentarès la volontât precise dal Stât italian di rispjetâ i principis stabilits te seconde part dal document inter-

nazionâl, ch'al cite il Comitatât internazionâl sui derits civîl e politics des Nazions unidis e la Convenzion pe protezion dai derits dal om e des libertâts fundamentâls dal Consei d'Europe. L'aplicazion sigurade des leç 482/99 "Normis in materie di tutele des minorancis lenghisticis storichis" e 38/2001 "Normis pe tutele de minorance lenghistiche slovene de Regjon Friûl-Vignesie Julie", difat, e je ancjemò incomplete.

Par dutis lis lenghis regionâls e minoritariis la Cjarte europeane e domande: l'eliminazion di ogni limitazion dal ûs des fevelis locâls; la promovion de comprension mutuâl fra duçj i grops lenghistics midiant de istruzion publiche e dai mieçs di comunicazion; e l'atenzion aes dibisugnis dai grops minoritariis creant orghins di consultazion pai sorestants su lis cuistions ch'a interessin lis lenghis regionâls.

Gastronomia

Alla Trattoria Da Giambate, a Savorgnano del Torre - Le sei generazioni dei Piccini

Coniglio alla contadina e griglia in funzione tutto l'anno

di Bruno Peloi

Savorgnano del Torre, frazione di Povoletto: paese piccolo, ai piedi delle colline friulane, ben tenuto, popolato da gente laboriosa. L'attività agricola la fa da padrona. Qui i vigneti danno ottime uve. Naturale, poi, che il buon vino vada di pari passo con la buona gastronomia. Nel centro del paese, all'ombra della ristrutturata torre del castello dei Savorgnan (la Torate), si trova la Trattoria Da Giambate. Da questo antico ritrovo ricominciamo - dopo la pausa di mezza estate - il nostro viaggio alla scoperta del mangiare e del bere bene nei luoghi di ristoro della nostra terra.

Nel locale - retto da Graziano Piccini, quarto discendente del fondatore Ser Antoni - si propone sia la cucina tipica friulana (per questo sono arrivati diversi attestati di benemerita, non ultimo quello della Camera di commercio udinese) sia quella nazionale (ottima la coda alla vaccinara, cucinata su richiesta; e molto gradito anche il gulasch). La ricerca della qualità dei prodotti per la Trattoria Da Giambate è una cosa seria.



L'esterno della Trattoria da Giambate

"Non ci fermiamo alle parole - racconta Graziano Piccini -: vogliamo anche i fatti. I nostri fornitori sanno che le loro offerte devono dare garanzie precise: per questo, ogni alimento viene da noi testato prima di comparire sulla mensa". Due i condimenti usati: l'olio e, quando serve a caratterizzare un piatto, anche il burro. La griglia è in funzione tutto l'anno (costate, "tagliate",

braciole, salsicce...), così come tutto l'anno si trova il coniglio, alla contadina: cucinato in padella, con soffritto, frattaglie tritate, sapori e vino bianco. Si mangia e si riscoprono i sapori d'un tempo. Tra i fornitori, la macelleria preferita è la Fumagalli, di Tricesimo.

"Ma la nostra - continua Graziano Piccini - è anche cucina del territorio in cui operiamo. Per esempio, a-

nesso che le temperature s'abbassano un po', proponiamo anatre selvatiche (i mazurins) cucinate al forno, i funghi porcini (con le tagliatelle o alla griglia), ma anche selvaggina (da pelo e da piuma), frico con patate; tra un po', con l'arrivo delle prime brume, salse all'aceto e bruade e muset.

Col freddo, ancora prodotti della nostra terra: gnocchi di zucca o di pa-

tate, stinco di maiale al forno, faraona nostrana - allevata in cortile - farcita con prosciutto tritato".

"In primavera - dice ancora Piccini -, facciamo gran uso dei prodotti degli orti o della circostante campagna. Largo dunque alle frittate con le erbe, agli asparagi (quelli classici con le uova, ma anche al cartoccio, al burro fuso e alla parmigiana), ai risotti (con sclopit o con salsiccia), alle chiocciole (càis) trifolate. Quando invece le temperature ricominceranno a salire, proporremo piatti più leggeri. Molto graditi sono l'arista di maiale (sia alla tartara sia con senape), la tagliata con rucola e la bresaola con rucola e formaggio grana".

La cantina - seguita direttamente dal titolare - propone soltanto bottiglie con etichette della casa. Sei vini bianchi: Tocai, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay e gli straordinari Verduzzo e Picolit. Sei anche i rossi: Merlot, Cabernet franc, Refosco, Franconia, Gamay e Rosso Giambate (uvaggio barricato di Merlot e Refosco).

La cucina è il regno della signora Lida Giorgiutti, mo-

glie di Graziano. Lida è un'autodidatta: fin da piccola con la passione dei fornelli, sia è via via perfezionata, grazie anche alla "scuola" della suocera, Adele Carraro. Aiuto cuoca e collaboratrice in sala è Franca Giorgiutti, sorella di Ida. Alla griglia spesso dà una mano pure Luca, ultimo ramo nell'albero genealogico "piantato" da Ser Antoni Piccini.

Il locale è ampio: vi possono trovar posto 140 commensali: 65 nella sala del caminetto, 25 nella saletta, altri 50 al piano superiore. La clientela è di livello medio-alto: sportivi, imprenditori, professionisti, politici (si racconta che qui si siano giocate diverse importanti "partite" della vita pubblica regionale); ma non mancano le famiglie o le coppie.

Il costo medio per un pasto oscilla tra i 15 e i 20 euro (spesso bevande comprese). Sono accettate tutte le carte di credito.

La Trattoria Da Giambate è in via Principale, 11, a Savorgnano del Torre (frazione di Povoletto). Telefono 0432 - 666012. Chiusura per turno di riposo: martedì.

Quella gamba malandata entrata nella memoria collettiva

Il 12 ottobre 1804 (esattamente il giorno della scoperta dell'America, ma "soltanto" 312 anni dopo) nasce, a Savorgnano del Torre, Antonio Piccini, "ser Antoni" per i compaesani. Il suo nome dice poco e non sarebbe probabilmente entrato nella memoria collettiva se non fosse subentrato un acciaccio che in età avanzata lo aveva colpito a una gamba. Lui si sedeva all'esterno dell'antica osteria e, alla gente che premurosa gli chiedeva notizie sulla salute, rispondeva: "Ah, cheste giambate!..."

Quel brontolante intercalare - facile intuirlo - fi-

nisce per dare il soprannome alle famiglie dei suoi discendenti e, non ultima, anche all'insegna dell'odierna trattoria.

Quando nasce Ser Antoni, dunque, lo spaccio esiste già. Ma la data esatta d'inizio dell'attività non si conosce. Non ci sono le "carte". Le prime licenze forse non sono mai state rilasciate. Così, giocoforza, il bicentenario "ufficiale" dell'apertura del locale cadrà nel 2004. Col passare degli anni, ad Antonio succede il figlio Santo, che continua nella gestione della bottega di paese, dove si vende di tutto un po'. Anche Santo

trasmette la passione di ristoratore ante-litteram al proprio figliolo Giuseppe (Bepo), il quale ha tra l'altro il merito di credere nella viticoltura e, nel 1905, pianta i primi vigneti della famiglia Piccini. Grande impulso all'attività lo dà il successivo erede, Emilio (Milio), il quale - dopo avere imparato l'arte emigrando in Francia - diventa imprenditore edile e financo podestà. È un personaggio ancor oggi ricordato con gratitudine dalla gente di Savorgnano: vi ha portato la luce, ha costruito strade e ponti, tra cui quello sul Torre. A lui si deve anche il primo ampliamento del locale, gestito nel frattempo dalla moglie, la "padovana" Adele Carraro.

Emilio è padre di Graziano, attuale titolare della Trattoria da Giambate. Assieme danno vita ad altre due ristrutturazioni. La prima nel 1950, la seconda nel post-terremoto: si ricorda ancora sior Milio, ultraottantenne, indaffarato sul tetto di casa ad assestare le tegole.

Adesso è entrato in gioco anche Luca, figlio di Graziano, cui è stata assegnata la gestione dell'azienda agricola di famiglia.

Entrando oggi Da Giambate, si "respira" friulano. È come se i due secoli di storia dell'ambiente siano stati distillati, per lasciare una traccia netta di quella che un tempo era la ristorazione nella nostra terra: sobrietà negli arredi e calore umano; grande uso di rivestimenti in legno e il bancone dell'osteria vecchia maniera. Un ambiente non dissimile da quello che aveva visitato e apprezzato Chino Ermacora, il cantore del Friuli. Il quale così concludeva un suo godibile scritto sulla Trattoria Da Giambate: "I Vespri sono finiti. L'osteria si popola di clienti. Alcuni siedono per la partita di carte; altri, scamicciati, palleggiano le bocce nel cortile. Giuocano e bevono senz'altercare: paiono intenti alle opere agresti. Forse a tarda sera i canti diranno quanti boccali sono stati vuotati".



La ricetta

Lida Giorgiutti, cuoca della trattoria Da Giambate, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta che ben s'adatta alla fine dell'estate, facile da eseguire e dal risultato accattivante: **Germano reale al forno**.

Per accontentare quattro commensali, serve un'anatra selvatica da circa kg 1,200.

Dopo averla pulita bene e fiammeggiata, la si farcisce con un trito di pancetta, lardo, un ramo di rosmarino, un ciuffo di salvia e una foglia d'alloro. Poi, una volta salata e pepata a

piacimento, la si avvolge con della pancetta e la si lega.

Quindi, in un tegame con olio e poco burro, la si fa rosolare per bene, spruzzandola con del Cognac.

Infine, si infila il tutto nel forno, dove deve cuocere per circa un'ora. È una portata da servirsi calda, non disdegnando di versare nel piatto un po' del suo profumato sughetto.

Un fresco Cabernet franc o un più amabile e rotondo Gamay sono l'ideale per un abbinamento... che più friulano non si può.



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Al Tiglio di Moruzzo

Soltanto cucina espresso per curare tutti i piatti

di Bruno Peloi



L'Antica osteria Al Tiglio

Autunno, tempo ideale per gita enogastronomica fuori porta. Andiamo a Moruzzo. Il panorama che si gode dalla sommità del paese è a dir poco incantevole. Il degradare del colle porta l'occhio a "scovare" interi rioni di Udine, lo stadio dei Rizzi, ma anche - quando il cielo è terso - i grattacieli di Lignano e l'azzurro del suo mare. Qui, quasi in cima all'altura, c'è l'Antica osteria Al Tiglio. Sorto agli inizi del secolo scorso, il locale dapprima assolve con lode i compiti di negozio di coloniali, vini e liquori. Successivamente pian piano si trasforma in punto di ristoro. Dal 1999 la gestione passa a Walter Dri e alla consorte Sabrina Bon. Ed è una vera svolta, perché l'osteria rivitalizza l'intero paese, diventandone un preciso punto di riferimento.

Anche l'ospite "foresto"

non può non trovarsi a proprio agio. L'accoglienza ha un che di unico. C'è una sala soltanto, dove trovano posto non più di 20-22 persone (non fumatrici). I coperti non aumentano nemmeno nella stagione calda, durante la quale sono disponibili i tavolini all'aperto (qui la sigaretta è consentita). Il motivo lo spiega lo stesso Dri: "In cucina lavoro da solo - dice -. La sala la segue personalmente mia moglie Sabrina. E non vogliamo trascurare chi ci frequenta soltanto per il gusto di fare numeri più grandi. Non intendiamo espanderci a tutti i costi. Nutriamo invece amore per la clientela, che vogliamo curare e coccolare, così come siamo. Anche per questo facciamo soltanto cucina è espresso. Ogni piatto è confezionato sul momento. Le paste fresche, compresi i ravioli e i tortelli, le pre-

pariamo in casa, così come i dolci, i sorbetti e i gelati. E poi Al Tiglio facciamo largo uso di verdura biologica".

Ma l'unicità dell'Antica osteria Al Tiglio è data anche da altri "dettagli". L'ambiente è genuinamente friulano. Tavoli e sedie massicci. Mobili essenziali. Tovaglie di lino, ma copritovoglie e tovaglioli di carta (non si stravolge l'antica tradizione paesana, insomma). Il servizio ai tavoli, curato dalla signora Sabrina, è però perfetto: sia nei particolari decorativi sia nei ritmi sia infine nel tratto cortese che mette l'ospite a proprio agio.

Interessante la cantina, grazie alla quale si tende a dar voce ai vignaioli impegnati nella ricerca del giusto rapporto qualità-prezzo. Si può scegliere tra le migliori etichette regionali, toscane e piemontesi.

Non mancano gli Champagne. Ogni vino, poi - anche quello sfuso -, è servito nel bicchiere più adatto.

Al Tiglio le proposte di cucina sono leggere, fatte con ingredienti freschi, genuini, quelli legati al territorio e che si trovano quotidianamente sul mercato. Sono pertanto banditi condimenti grassi, come burro o margarina. Largo spazio, invece, all'olio extravergine d'oliva. In menù - cambia ogni mese - ci sono sempre almeno due piatti friulani e due di altre regioni, a dimostrazione della competenza e della professionalità acquisita da Walter Dri (esperienze all'Hilton di Roma, alla Taverna di Colloredo, alla Tavernetta di Udine...). Il quale fa una continua ricerca su antiche ricette, adattandole però al gusto moderno. Sono privilegiati i piatti a base di carne (il pesce compare sol-



tanto sotto forma di baccalà e aringa, nel periodo delle Ceneri).

"Nostro intento - aggiunge lo chef - è quello di non sovraccaricare i cibi, ma di esaltarne gusti e sapori. Un mio pallino è garantire la riuscita della portata. A costo di rifarla, se non è all'altezza delle attese del cliente. È un metodo di lavoro che mi ripaga con tanta soddisfazione per quello che faccio".

Quale consiglio dare al cliente che dovesse arrivare Al Tiglio in questo mese? "Come primo - afferma Walter Dri - proporrei un Orzotto con verdure autunnali (radichio di Treviso, carotine, carciofi, spinaci, porro...), leggero e delicato, da abbinarsi con un Collio bianco di Keber. Per secondo, Porcini cotti nelle foglie di castagno. I funghi vengono avvolti nelle foglie e pas-

sati sulla griglia fino a quando prendono il giusto sapore. Il piatto può essere guarnito con un lettino di purea di patate. In questo caso, il vino giusto è Biel Cur, dell'azienda agricola di Valerio Marinig (Prepotto). Se si gradisce il dessert - conclude Dri -, l'ideale è un Tortino di fichi con gelato alla vaniglia".

L'abituale clientela dell'Antica osteria Al Tiglio è di livello medio-alto (imprenditori, professionisti, ma anche famiglie e coppie). C'è spesso il tutto esaurito. Il costo medio di un pasto va dai 25 ai 28 euro, più le bevande. Il locale è nel centro di Moruzzo, in via Centa, 8. Giornate di chiusura per turno di riposo: lunedì sera e tutto martedì.

Per informazioni e prenotazioni (sempre consigliabili), si può telefonare al numero 0432 - 672126.



L'angolo dell'editoria friulana

Caro vecchio mulino

di Silvano Bertossi

Il mulino, come luogo di lavoro, rappresenta, oggi molto più di ieri, una pagina di storia. Oggi lo vediamo con l'occhio della suggestione e della curio-

sità riuscendo a collocare in quegli ambienti le nostre fantasie.

Sono molti i luoghi, solitari, discreti, che mantengono, come testimonianza storica, questi vecchi mulini, molti dei quali ormai abbandonati, ma alcuni ancora in funzione. Ovviamente il discorso si riferisce a quelli ad acqua, forza motrice usata fin dall'antichità e più tardi

sostituita dall'energia elettrica.

"Le sostanziali trasformazioni tecnologiche e industriali di questi ultimi decenni, e il progressivo estinguersi di mestieri legati a una civiltà contadina che non è più quella di un tempo, hanno determinato un ridimensionamento dei ruoli con conseguente allontanamento dei contadini stessi da quell'opera capillare e minuziosa, svolta a stabilire un equilibrio primario: l'equilibrio rurale. Proprio in seguito a questi cambiamenti, spesso repentini, la maggior parte dei mulini della nostra regione e dell'intero territorio nazionale si sono addormentati nei loro siti. Un gran numero di essi, intorno alla metà dell'Otto-

cento, con l'introduzione dell'imposta nazionale sul macinato, ha dovuto chiudere, alcuni sono smantellati perché pericolanti, altri abbandonati in seguito all'inaridimento dei corsi d'acqua o in seguito a importanti opere di canalizzazione e irrigazione idrica". Comincia così un volume intitolato "Caro vecchio mulino", una guida ai mulini ad acqua e ai musei della civiltà contadina del Friuli-Venezia Giulia con un aggiornato testo scritto da Vincenzo Ria.

Ria, autore anche degli schizzi e delle fotografie, ha compiuto un lavoro veramente capillare sul campo, cominciato, come lui stesso ammette, quasi per gioco, ma che poi ha finito con il diventare una passione sorretta dalla volontà di portare a termine la ricerca cominciata.

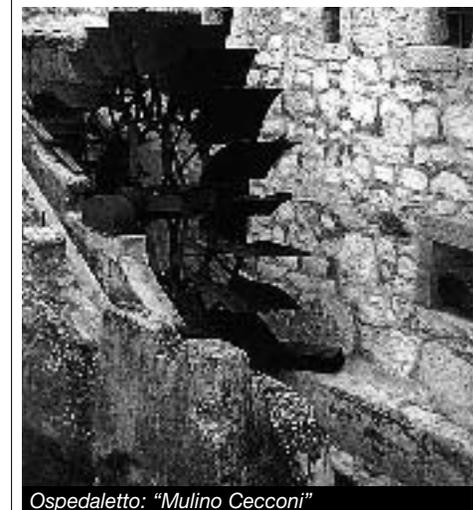
Ed è così che questa agile guida, che esce dalle Edizioni della Laguna di Ma-

riano, presenta cinque itinerari per visitare ben 55 opifici e 7 musei della civiltà contadina presenti in Friuli. Tutti i mulini sono dotati di una scheda in cui sono annotate le loro caratteristiche principali, una breve scheda storica e una piantina per individuare la collocazione sul territorio.

La provincia di Udine mantiene, in questo settore, delle importanti testimonianze. I mulini nella Bassa Friulana si trovano ad Aiello, Altare, Codroipo, Glaunicco, Mortegliano, Strassoldo, Visinale del Judrio e sono tutti in attività. Al centro di questa zona c'è, ad Aiello, il Museo della civiltà contadina del Friuli imperiale, fondato dall'avvocato Michele Formentini, che presenta più di 16 mila reperti, ordinati in diverse sezioni e con la ricostruzione di un mulino elettrico di fine Ottocento. Opifici sono presenti anche

a Udine e dintorni per la ricchezza delle rogge, che a Udine rappresentavano nell'XI e XII secolo un grandioso progetto di ingegneria idraulica. Oltre ai mulini, nella guida, si parla della sede museale di Fagagna, quella Cjase Cocel diventata, per la lungimiranza di alcuni, una vetrina museo della vita contadina friulana.

Si prosegue poi con i mulini del Friuli collinare e dell'Alto Friuli, con quelli di Cercivento, Illegio e Ospedaletto. Visitandoli viene in mente la tribolata storia del mugnaio Menocchio, quel Domenico Scandella di Montereale Valcellina, paese dove nacque nel 1532, processato e condannato dal tribunale dell'Inquisizione di Aquileia e Concordia per eresia. Singolare figura, questo mugnaio, che costruì una sua teoria sull'universo e sulla religione e per questo fu condannato a morte.



Ospedaletto: "Mulino Cecconi"

Industria

Fantoni: "Innovazione e ambiente fattori caratterizzanti del nuovo modello di sviluppo"

Caffaro: a Torviscosa il nuovo impianto cloro-soda

Sarà realizzato utilizzando le più avanzate e sicure tecnologie a membrana oggi disponibili sul mercato mondiale, prodotte dalla società nipponica Ashai-Kasei, il nuovo impianto per la produzione di cloro-soda della Caffaro, società del Gruppo Snia, nel sito di Torviscosa. Una tecnologia che esclude l'utilizzo del mercurio, presenta altri significativi vantaggi ambientali e, soprattutto, anticipa i tempi e le future normative convertendo il processo attualmente usato alla migliore tecnologia disponibile. È quanto annunciato nel corso di una conferenza stampa svoltasi mercoledì 11 settembre all'Associazione degli Industriali della provincia di Udine, alla quale hanno preso parte i vertici della società e i rappresentanti del mondo industriale locale.

Il nuovo impianto, per il quale sono state scelte le tecnologie oggi più utilizzate al mondo (le celle a membrana), avrà una capacità produttiva di circa 60 mila tonnellate l'anno. La costruzione comincerà entro la metà del prossimo anno, alla fine del relativo

processo autorizzativo. Caffaro investirà oltre 40 milioni di euro per la realizzazione del nuovo impianto che andrà a sostituire quello in attività dal 1950. I vantaggi che la tecnologia a membrana comporta sono un minore utilizzo di acqua di pozzo per il raffreddamento dell'impianto, un minor costo energetico e l'assoluta sicurezza di funzionamento.

"Questa decisione, ufficializzata oggi (mercoledì 11 settembre ndr), dell'avvenuto accordo con il partner giapponese Ashai-Kasei per la fornitura della tecnologia, conferma la volontà del nostro gruppo di sviluppare la strategia nel fare industria chimica in regione, focalizzandosi in produzioni a maggiore valore aggiunto e adottando le tecnologie che permettano di ridurre al minimo l'impatto ambientale" ha commentato Fausto Ferrazzi, amministratore delegato della Caffaro. La necessità di disporre in sito di un impianto in grado di produrre cloro-soda nelle condizioni di assoluta sicurezza è l'elemento centrale intorno al quale ruotano i progetti di sviluppo

delle attività industriali di Caffaro nella Bassa friulana, dal momento che dal cloro-soda provengono molte delle materie prime necessarie ad attrarre e sviluppare business chimico-farmaceutici già oggi presenti o di possibile futura installazione.

"La presenza di un impianto efficiente e sicuro è una delle condizioni necessarie per dare continuità al progetto di riconversione produttiva del sito", ha ricordato Ferrazzi. "Vogliamo ancora far crescere le produzioni di chimica fine e specialistica con attenzione alle nuove sensibilità ambientali e coinvolgendo nuovi operatori, secondo una logica di condominio industriale". Strategia che nei mesi trascorsi ha registrato l'ingresso di imprese importanti quali il Gruppo Bracco, Sapio e Sondel.

L'impianto di cloro-soda realizzato con tecnologia giapponese Ashai-Kasei richiederà circa 36 mesi per la costruzione "green field", comprensiva dei tempi necessari per il rilascio delle necessarie autorizzazioni. Nella fase di costruzione dell'impianto si prevede saranno impiegati circa 100



Da sx: Fantoni, Ferrazzi e Lugnani

addetti, provenienti principalmente da imprese locali.

L'iniziativa della Caffaro, come ha ricordato nel suo intervento il vicepresidente vicario dell'Associazione degli industriali di Udine, Giovanni Fantoni, conferma la volontà dell'azienda di valorizzare il polo chimico di Torviscosa secondo una impostazione di filiera nella logica di "attrezzare" un sito industriale vocato all'innovazione e alla ricerca e integrato nel territorio nel rispetto dello svi-

luppo sostenibile. Proprio innovazione e ambiente, su cui si fonda il progetto industriale del polo di Torviscosa, rappresentano i fattori caratterizzanti il nuovo modello di sviluppo basato sulla valorizzazione del sapere e sulla qualità.

Temi centrali, questi, per la competitività su cui sono fortemente impegnate le industrie friulane consapevoli che ambiente e sviluppo non sono in contraddizione, ma che possono integrarsi con risultati soddisfacenti di efficienza

e di miglioramento continuo. Questi temi non potevano, pertanto, essere trascurati dall'Assindustria che ha impostato concrete iniziative sia per la sensibilizzazione delle imprese associate, al fine diffondere la cultura dell'innovazione e dell'ambiente, sia per promuovere, con la sua azione di rappresentanza e di proposta, la riforma di norme e regole attuative che, spesso per mancanza di chiarezza operativa, ostacolano le potenzialità di crescita delle imprese.

Mauro Mazza: "Preoccupante il calo di due milioni di telespettatori"

Il direttore del Tg2 all'Api di Udine

Nell'ambito del progetto Media Impresa, rivolto a favorire e sviluppare modelli di crescita aziendale, l'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine ha organizzato un importante appuntamento con Mauro Mazza, illustre giornalista, da poco direttore del Tg2 Rai, che ha parlato sul tema "Economia e informazione: imprenditori nuovi prota-

gonisti". Marco Simeon, vicepresidente dell'Api: "Il modello della media impresa risponde alle esigenze imposte dalla globalizzazione e dalla internazionalizzazione. È infatti la dimensione media quella che coniuga organizzazione flessibile e capacità di sviluppo elevata. È per questo che fondamentale è per le Pmi investire in cultura d'impresa. È una formazione

più solida che permette di affrontare il mercato in maniera più approfondita e preparata". Anche la comunicazione ha un ruolo importante e la stampa, infatti, sta dedicando - continua Simeon - spazio crescente alle imprese che rivestono un ruolo importante per lo sviluppo dell'economia locale. Gli imprenditori sono così destinati a essere sempre più

protagonisti nel mondo dell'informazione".

Ma c'è davvero spazio per gli imprenditori nel canale informativo della tv? Nelle logiche dei piani editoriali come si potrebbero inserire le esperienze imprenditoriali che meritano attenzione in virtù degli elevati livelli di eccellenza raggiunti? A queste e altre domande ha risposto Mauro Mazza. Ha coordinato l'incontro Massimiliano Finazzer Flory. Secondo Mazza, lo spazio in tv per le imprese è ancora poco, anche perché "il telegiornale della sera cerca di mettere ordine nella giornata che sta avviandosi alla conclusione per offrire ogni volta una tele-visione del mondo". Appunto, dovendo trattare le notizie di tutto il mondo, giocoforza quella legate alle imprese sono limitate.

Poi Mazza ha parlato della policentricità della realtà italiana della quale quella del Friuli-Venezia Giulia è esempio emblematico. "Anche nel Fvg - ha detto -, sebbene di dimensioni geografiche limitate, convivono due realtà e-

stremamente diverse tra loro: il Friuli e la Venezia Giulia. Per venire incontro alle esigenze di un paese composto da tante e diverse realtà - dice Mazza -, abbiamo studiato un Tg meno romano-centrico, per dare spazio a ogni necessità di rappresentazione e alle istanze emergenti di federalismo". Dall'audience di imprenditori è quindi sorto un quesito spontaneo: c'è effettivamente la volontà di puntare i riflettori su questo Nord-Est, da anni simbolo di crescita e sviluppo, guardato come modello da imitare? Perché, dopo tutto, l'importante è esserci e trovare una rappresentazione che valorizzi la propria identità, che porti sugli scenari televisivi, all'attenzione del pubblico, l'unicità della propria esperienza. In questo frangente è intervenuto Alessandro Zannier, presidente regionale delle Associazioni Piccole e Medie Industrie, che ha rievocato la televisione lontana degli Anni Sessanta, disponibile a dedicare ampi spazi all'approfondimento culturale, una televisione più interessata a prestare attenzione ai centri di eccellenza, alle esperienze che avevano diritto e dovere rispettivamente di essere rac-

contate e di raccontarsi. "Forse - dice Zannier -, quella televisione oggi sarebbe stata più disponibile ad ascoltarci perché, ai nostri giorni, le notizie che ci riguardano non sono filtrate, scivolano via, senza probabilità di essere recuperate".

In merito al grado di soddisfazione del consumatore si è discusso sull'audience e sull'Auditel, indice che si è rilevato insufficiente e inefficace per testare l'effettivo livello di gradimento del prodotto televisivo. "Negli ultimi due anni - dice Mazza -, la quota di telespettatori è diminuita di 2 milioni, fatto estremamente grave, al quale si dovrà ripartire in fretta".

Si è accennato anche al fattore palinsesto e all'introduzione in quest'ultimo di nuovi spazi di approfondimento culturale, prevedendo degli appositi programmi. Da tutte queste indicazioni, emerge un dato importante e innegabile: il prodotto tv ha bisogno di essere ristudiato e rinnovato, per soddisfare le molteplici esigenze di un pubblico sempre più critico, e che ha bisogno di vedere riflessa, nel contenitore televisivo, l'immagine di se stesso e della società in cui vive.



Revelant, Simeon, Mazza e Finazzer Flory

Commercio

Parla il nuovo presidente dell'Ascom, Giovanni Da Pozzo

“Commercianti protagonisti nell'economia e nella politica”



Giovanni Da Pozzo

“L'obiettivo è di diventare una realtà in grado di rivestire un ruolo importante sia dal punto di vista economico sia politico”. È stato eletto da soli due mesi alla guida dell'Associazione commercio, turismo e servizi della provincia di Udine, ma il presidente Giovanni Da Pozzo

ha già una strategia chiara per il futuro dell'Ascom e della categoria: “Con 14 mandamenti e quasi 7 mila associati - spiega il neoeletto presidente -, possiamo mettere sul tavolo numeri significativi, ora si tratta di crescere in iniziativa, visibilità e di conseguire capacità di comunicazione”.

Le esperienze personali del nuovo presidente dell'Ascom si ritrovano in tutti i punti chiave della politica che l'esecutivo dell'Associazione intende portare avanti da subito, in un momento in cui, con la ripresa economica che si fa attendere, servono solidi puntelli per il futuro. Da Pozzo, 46 anni, laureato in Economia e commercio a soli 23 anni e ben presto impegnato nell'attività commerciale, gestisce un negozio di abbigliamento a Tolmezzo. Dirigente dell'Ascom da quasi 20 anni (oltre alla carica di presidente provinciale, conserva anche quella di presidente del mandamento di Tolmezzo e di presidente del gruppo dettaglio Tessili Abbigliamento), attuale presidente del Congafi commercio, ex presidente e ora commissario dell'Azienda di promozione turistica della Carnia, ha maturato esperienze anche come consigliere comunale a Tolmezzo, come componente della giunta dell'Azienda regionale per il turismo, come amministra-

tore di varie società di capitale nel settore dei servizi, infine come dirigente sportivo del Tennis club, dell'Arco club e della Pallacanestro Tolmezzo. Da Pozzo vanta inoltre esperienze di collaborazione con riviste commerciali ed economiche e di relatore di corsi per diplomati in materia finanziaria.

Commercio, turismo, finanza, conoscenza dall'interno del sistema economico, competenza nei ser-

«Investire in innovazione, aggiornamento e competenza»

vizi tecnici e nella comunicazione: tutto ciò che serve per impostare una strategia di alto livello: “Il nostro programma - illustra Da Pozzo - differenzia un'attività interna e una esterna: la prima è una rivisitazione dell'offerta di servizi in modo tale da mettere a disposizione dei nostri associati qual-

cosa di più delle consulenze di routine, che pure rimarranno. Penso a corsi di formazione, assistenza aziendale, informazione e statistica: tutto mirato a elevare la qualità del settore. Di qui la scelta di rinnovare, oltre al vertice, anche le strutture dirigenziali dell'associazione, in modo da innestare forze nuove che possano ridare credibilità e fiducia ai commercianti. Quella esterna è invece rivolta a una valorizzazione della politica economica della categoria, a livello sia provinciale sia regionale: intendiamo essere protagonisti nell'ambito della politica creditizia così come di quella urbanistica, facendoci sentire in tutte le scelte che riguardino l'economia. Alla Regione Friuli-Venezia Giulia - prosegue Da Pozzo - chiediamo di avere un ruolo più forte che in passato: non si potrà più prescindere da un'interlocuzione continua con la nostra categoria”.

In una prospettiva di crescita, l'Ascom della provincia di Udine pensa soprattutto ad aggiornamento

e professionalità. “Non vogliamo più che i commercianti siano considerati i bottegai di un tempo - precisa Da Pozzo -; per questo lavoreremo perché l'associazione sappia dare indirizzi importanti alla categoria. Sarà una politica di lavoro dinamica, adeguata a una realtà economica in costante mutamento.

Di conseguenza ci impegneremo anche in un miglioramento della nostra capacità comunicativa, con il rafforzamento del nostro giornale e del sito internet”. Se il commercio, infine, ha una sua storia e una sua tradizione consolidate, Da Pozzo non intende dimenticare le altre competenze dell'associazione, quelle che riguardano il turismo e i servizi: “Il turismo - conclude - rappresenta un punto di forza in un contesto internazionale, i servizi sono l'elemento nuovo: una miriade di attività che può aprire prospettive particolarmente stimolanti. Crediamo molto anche nella crescita di questi comparti”.

È necessario lavorare assieme per rendere forte tutto il territorio

Udine e provincia, un binomio indissolubile

“Il binomio Udine-provincia deve essere indissolubile perché un capoluogo forte rende forte la provincia, e viceversa. Solo lavorando in sinergia potremo raggiungere risultati significativi per entrambe le realtà”. Il presidente dell'Ascom Giovanni Da Pozzo considera il rapporto tra la città e la realtà provinciale uno dei punti chiave del

nuovo corso dell'associazione. “In una situazione ben diversa da quella di Trieste, dove città e provincia coincidono - prosegue Da Pozzo -, e anche da quelle di Pordenone e Gorizia, che hanno realtà periferiche diverse, spesso Udine non si è sentita capoluogo della sua ricchissima e articolata provincia, ma ha operato da 'cavallo solitario', chiamandosi spes-

so fuori dalle problematiche sollevate in varie realtà

«La città deve dialogare con l'interland»

'esterne'. È stato un errore che qualche volta la cate-

goria ha pagato: penso per esempio al fatto che, nell'iperconcentrazione commerciale di alcuni assi viari, soprattutto sulla Tricesimana, Udine poteva avere un importante ruolo di regista, cercando di programmare urbanisticamente oltre i confini metropolitani anche l'interland”. Convinto che “senza il sostegno della sua provincia, Udine sia fortemente

ridimensionata”, Da Pozzo assegna al capoluogo un compito di coordinamento, “soprattutto nei servizi, nei trasporti, ma anche nella politica culturale: i grandi avvenimenti, anche se hanno luogo in città, favoriscono un ritorno di immagine a tutta la provincia. Sempre che si tratti di avvenimenti di spessore”. Quali, in conclusione, i problemi da risolvere? “Ci sta

già lavorando con grande impegno il mandamento presieduto da Francesca Bruni - precisa il presidente dell'Ascom - : sono quelli legati alla viabilità, alla programmazione urbanistica e all'attività culturale e turistica.

Sono convinto che l'amministrazione comunale non possa prescindere dall'interesse che, su questi temi, manifesta la categoria: di essi si porta a valida interpretare la nuova dirigenza mandamentale con la sua presidente Francesca Bruni”.



Il nuovo assetto dell'Ascom provinciale

Con Giovanni Da Pozzo presidente, gli altri componenti della nuova Giunta esecutiva dell'Associazione commercio, turismo e servizi della provincia di Udine sono i vicepresidenti Claudio Ferri, Bruno Della Maria e Pietro Cosatti. Inoltre, per il commercio: Elvia Bertuzzi (Campoformido), Oscar Chiappolino (Tolmezzo), Renzo Colussi (Tavagnacco), Damiano Degrassi (Udine), Aldo Garlati (San Daniele), Renato Marcigot

(Udine), Cristiano Perosa (Palmanova), Loris Pittini (Gemona), Mario Ulian (Tarvisio), Federico Verzeznassi (Cividale). Per il turismo: Pio Costantini (Tarcento), Bruno Della Maria (Lignano), Walter Fadini (Lignano), Cesare Mansi (Udine), Franco Mattiussi (Cervignano), Paola Schneider (Sauris), Marco Zoratti (Udine). Per i servizi: Stefano Brollo (Tolmezzo), Pietro Cosatti (Udine). Direttore dell'Associazione è Guido Fantini. Questi i pre-

sidenti di mandamento: Francesca Bruni (Udine), Elvia Bertuzzi (Campoformido), Gianni Arteni (Tavagnacco), Franco Mattiussi (Cervignano), Federico Verzeznassi (Cividale), Cesario Toso (Codroipo), Paolo Pittini (Gemona), Raffaele Buonocore (Latisana), Alessandro Tollon (Lignano), Cristian Perosa (Palmanova), Aldo Garlati (San Daniele), Pio Costantini (Tarcento), Mario Ulian (Tarvisio), Giovanni Da Pozzo (Tolmezzo).

Agricoltura

Le mancate riforme occasioni perse per la montagna

Coldiretti: "La Regione riordini le competenze nell'area montana"



Tomat, Rigonat, Filipuzzi, Donda, Baritussio e Maria Piussi

“La mancanza di un coordinamento sovramunicipale, come quello esercitato a suo tempo dalle Comunità Montane, causa spesso problemi enormi anche se non sempre visibili, e soprattutto non consente né una gestione globale né di cogliere le opportunità che azioni e progetti coordinati su scala territoriale adeguata potrebbero assicurare”. Lo ha evidenziato il presidente della Carnia della Coldiretti, Gian

Pietro Tomat, in occasione del tradizionale consiglio straordinario che ogni anno il più importante sindacato del mondo dell'agricoltura organizza sui problemi della montagna e che si è svolto il 30 agosto nell'agriturismo Prati Oitzinger in Val Saisera. “Da troppo tempo - ha aggiunto Tomat - la Regione sta soffrendo una congestione preoccupante sotto il profilo burocratico, amministrativo e delle risorse e sono ormai indilazionabili le risposte

circa il riordino delle competenze fra gli enti, anche per poter utilizzare al meglio le risorse poste in essere dall'Unione Europea”.

Il tema dei fondi europei (Obiettivo 5B e Leader) sull'agricoltura della montagna friulana, è stato il secondo grande tema affrontato dalla relazione di Tomat. Tomat, mentre ha “promosso” il 5B, ha espresso critiche sul nuovo Obiettivo2 che, pur

definendo le aree rurali e includendo le funzioni del vecchio 5B, non prevede risorse per l'agricoltura, come ha evidenziato pure il direttore Mauro Donda che ha anche sollecitato la necessità di “disegnare un pacchetto specifico di progetti per l'area montana”.

I lavori del consiglio straordinario sono stati avviati dal presidente provinciale della Coldiretti Roberto Rigonat che ha annunciato, in occasione dell'anno internazionale della montagna, l'intenzione di organizzare nel prossimo autunno un grande convegno con Uapi, Ascom e Api, Regione, Provincia e Comuni. I lavori sono proseguiti con i saluti dei sindaci di Tarvisio, Franco Baritussio, e di Malborghetto Valbruna, Alessandro Oman, e con gli interventi dei funzionari della Coldiretti Patrizia Nicoloso, Michele Mizzaro e Rita Nasimbeni.

Particolarmente apprezzato il breve intervento di Marisa Piussi, titolare dell'agriturismo Prati Oitzinger, che ha richiamato la Regione ad assumersi le proprie responsabilità sui tempi di erogazione dei fondi. “Inutile parlare di so-

stegno alla montagna e di progetto di sviluppo se i contributi su progetti già approvati stanno dai 3 ai 4 anni per essere erogati, a fronte dei 6 mesi-un anno con cui erano stati proposti. Così si manda la gente allo sbaraglio e alcuni rischiano anche il fallimento. Lo stesso vale per i contributi per gli sfalci”.

Sono inoltre intervenuti Mauro Bergamini, commissario della Comunità Montana Canal del Ferro-Val Canale; il presidente dell'Open Leader, Sergio Faleschini; Mauro Tavoschi, funzionario della Provincia di Udine, che ha portato i saluti del presidente Strassoldo e dell'assessore Caroli; il dottor Luigino Maravai, che ha portato i saluti del presidente Tondo e dell'assessore Narduzzi; Valentino Zamolo, presidente Coldiretti di Venzone, e Dino Baron, past-president della Coldiretti della Val Canale. Le conclusioni sono state affidate a Franco Baritussio, nella sua veste di consigliere regionale, e al presidente regionale di Coldiretti, Claudio Filipuzzi. “Occorre - ha detto Baritussio, dopo essersi congratulato con Coldiretti per il lavoro svolto a favore della

montagna - definire assi e misure specifiche per l'agricoltura e successivamente creare una rete fra imprese private e pubbliche istituzioni”.

Il presidente di Coldiretti, Filipuzzi, ha invece posto l'indice sulla redditività aziendale, quale unica leva per invertire il processo di abbandono dell'area montana e per avviare un processo virtuoso di nuovi residenti. Ma per migliorare i redditi è indispensabile puntare su una economia integrata (agricoltura, turismo, commercio e artigianato) e applicare anche in Fvg la legge di orientamento che prevede la pluriattività delle aziende agricole. Infine la qualità. “Producendo poco bisogna produrre bene, fare qualità, seguendo gli esempi di Campagna Amica, ma anche i progetti Latte, Formaggio, Carne e Sidro avviati dalla Comunità Montana e dall'Open Leader. Se la società ce la considererà e sarà in grado di sostenerla economicamente, la qualità dei prodotti è l'unica risposta praticabile, unitamente alla qualità nella loro trasformazione e commercializzazione”, ha concluso Filipuzzi.

Importante convegno tecnico a Pavia di Udine nell'ambito della Sagra dai pirûs

La frutticoltura punta sui prodotti di nicchia

La battaglia di Coldiretti nei prossimi anni per quanto riguarda la frutticoltura sarà incentrata sul rilancio della produzione e commercializzazione dei prodotti di alta qualità, sostenendo con forza il patto produttore-consumatore all'insegna della trasparenza e del monitoraggio dei prezzi. È questo l'obiettivo emerso nel corso del convegno tecnico organizzato dalla Coldiretti di Udine su “La coltivazione della pera: nuove opportunità di produzione e di commercializzazione”, tenutosi a Pavia di Udine. “I produttori friulani - ha sottolineato il presidente provinciale Roberto Rigonat, moderatore dell'incontro - devono puntare sempre di più alla qualità piuttosto che alla quantità, sostenere le produzioni di nicchia e utilizzare al meglio gli incentivi offerti dal Piano di sviluppo rurale per rendere-

re più competitive le proprie aziende”.

Un possibile rilancio della coltivazione della pera potrebbe venire proprio dalla zona di Pavia di Udine, un tempo vocata a questa produzione oggi quasi completamente abbandonata e tenuta in vita con forza dalla Pro-Loce solo nell'utilizzo del logo della tradizionale “Sagra dai pirûs”, come ha sottolineato il sindaco Silvano Moschione aprendo il convegno. L'auspicata ripresa della produzione di pere di qualità e il maggiore impegno nella vendita diretta, ribadite anche dal presidente della Pro-Loce Marcello Fabris e dal presidente della consulta di zona Coldiretti Bruno Di Giorgio, troverebbero valido sostegno nelle misure finanziarie previste dal Piano di sviluppo rurale per il settore frutticolo, che si colloca all'interno della nuova politica agricola comunitaria, argomento su cui

era incentrata la relazione di Filippo Sbulez, tecnico Ciase della Coldiretti Regionale.

Dopo un breve intervento sul colpo di fuoco batterico, che ha attaccato recentemente alcune coltivazioni di pere nella Bassa Friulana e al quale si sta cercando di porre rimedio con interventi mirati, Sbulez ha ampiamente illustrato le misure economiche più importanti per il settore ortofrutticolo previste dal Psr regionale, i requisiti per accedervi e la relativa disponibilità finanziaria. “Per quanto riguarda il primo programma attuativo - ha ricordato Sbulez -, tra le 630 domande presentate dagli agricoltori entro il 15 ottobre 2001, solo 250 avranno accesso ai finanziamenti che ammontano a circa 12 milioni di euro”. Sbulez, inoltre, ha sottolineato l'impegno del Ciase nell'assistenza agli agricoltori sia con l'istituzione di corsi spe-

cifici di aggiornamento sia con consulenza diretta per una corretta applicazione delle misure del Psr a livello agronomico, normativo e commerciale.

Importanti indicazioni sulle abitudini dei consumatori in fatto di prodotti ortofrutticoli e

sugli sbocchi che potrà avere la coltivazione della pera di qualità sono venute dalla relazione di Gabriele Ferri, direttore commerciale del consorzio emiliano Conerpo che riunisce 70 cooperative ortofrutticole. Un esempio positivo è stato riportato a

chiusura del convegno da Fabrizio Fabbri, nella cui azienda agricola di Latisana da qualche tempo ai seminativi sono state affiancate le produzioni ortofrutticole e in particolar modo quella delle pere. Fra i presenti il vice presidente Mino Geremia.



Rigonat, il sindaco Moschione e il presidente di zona Di Giorgio

Artigianato

Il presidente Faleschini l'ha consegnato all'assessore Revelant

Documento dell'Uapi alla Provincia di Udine

Un documento di 6 pagine dattiloscritte - nel quale sono stati sintetizzati i bisogni del mondo economico della provincia di Udine visti attraverso gli occhi degli artigiani - è stato consegnato dal presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine, Carlo Faleschini, affiancato dal direttore Bruno Pivetta, all'assessore provinciale alle attività economiche e produttive Irene Revelant. Molti i punti toccati nel documento, ma non è un caso che esso cominci a trattare dei problemi dell'ambiente, della sicurezza e dei rifiuti considerati da sempre dagli artigiani - come ha evidenziato Faleschini - "un terreno scivolosissimo non per quanto riguarda il dovuto rispetto all'ambiente, ma per le incombenze burocratiche e amministrative che rischiano di trasformarsi in sanzioni amministrative e anche penali".

Il documento affronta poi i temi del lavoro, i Prussti e i Pit, gli appalti, il turismo, l'orientamento for-



Carlo Faleschini

mativo, il controllo degli impianti termici, la viabilità locale e la promozione del territorio. L'assessore Revelant ha assicurato il massimo impegno suo e della Giunta provinciale per risolvere i problemi di una categoria così importante per l'economia friulana come quella degli artigiani, nell'ambito delle competenze, "ancora piuttosto modeste", che ha la Provincia.

Ambiente: Secondo l'Uapi, occorre costituire un gruppo di lavoro permanente in cui siano congiuntamente rappresentate le associazioni di ca-

tegoria del mondo imprenditoriale e la Provincia. Al gruppo dovrebbe essere assegnato il compito di definire e aggiornare gli orientamenti interpretativi relativi alle varie tematiche in riferimento alle quali l'Ente locale ha specifiche competenze e che rivestono particolare complessità (per esempio: raccolta rifiuti, tutela ambientale, scarichi delle acque eccetera). Attraverso questo organismo sarebbe possibile risolvere a priori numerosi e onerosi dubbi di interpretazione determinati dalla complessità e dalla velocità di cambiamento delle norme di settore, evitando "a monte" pesanti e gravose incombenze che gravano sulle imprese e, allo stesso tempo, migliorando l'efficiacia e l'efficienza con cui l'Amministrazione provinciale adempie alle proprie funzioni in questo ambito.

Un secondo intervento - sempre sull'ambiente - concerne il finanziamento di specifici studi di fattibilità tecnico-economica di azio-

ni di recupero degli scarti di lavorazione derivanti da specifiche attività economiche. Sarebbe in tal modo possibile identificare dei campi di intervento ambientale che, a condizioni economicamente interessanti (per l'Ente o per eventuali imprese private), trasformerebbero un problema ecologico in un'opportunità.

Altra questione quella del lavoro. Il trasferimento delle competenze amministrative in materia di politica attiva del lavoro, di collocamento e avviamento al lavoro dalla Regione alla Provincia è stato salutato con grande favore dall'Uapi e, anche se ci sono ancora problemi "informatici" da risolvere, secondo l'Uapi il nuovo servizio è ancora sconosciuto e andrebbe pubblicizzato: Faleschini ha proposto la realizzazione di un'apposita guida o vademecum che illustri l'iter procedurale da seguire.

Per quanto riguarda gli appalti, l'Uapi ha chiesto di operare, per quanto possibile, nella direzione di in-



Irene Revelant

crementare le possibilità effettive di accesso delle piccole imprese e delle aziende artigiane locali ai lavori commissionati dall'Ente provinciale. Si sottolinea in particolare l'esigenza di attivare procedure più aperte e trasparenti, in modo da massimizzare i vantaggi derivanti da un più stretto collegamento tra le potenzialità del tessuto produttivo di riferimento e il mercato degli appalti commissionati dalle amministrazioni pubbliche locali.

L'opportunità di non procedere a eccessivi accorpamenti nel dare in appalto

le opere pubbliche - d'anzì riportata in relazione ai programmi territoriali - va ribadita anche con valenza più generale, in riferimento alle altre opere commissionabili dall'Ente provinciale.

Viabilità locale: dal punto di vista degli interventi in materia di viabilità, si prende atto del programma stilato dall'Amministrazione per le nuove opere e la manutenzione straordinaria nel triennio 2002-2004. L'Uapi esprime una particolare attenzione per il completamento delle opere che interessano il Manzanese (S.S. 56); la Carnia (un'assoluta priorità è rappresentata dall'adeguamento della S.S. 52 "Carnica" e quindi del collegamento viario con il Cadore); il Cividalese (nel contesto dell'esigenza di un adattamento complessivo della S.S. 54, si sottolinea in particolare la necessità di provvedere a una variante all'altezza dell'abitato di Remanzacco per rendere più sicura e più scorrevole la circolazione).

Chiandussi (Uapi): "Non bisogna però abbassare la guardia"

Autotrasporto verso una schiarita

Abbiamo raggiunto un accordo soddisfacente che premia lo spirito costruttivo con cui Confartigianato Trasporti a livello nazionale si è impegnata nel confronto con il Governo". Questo il giudizio del presidente di Confarti-

giano Trasporti del Fvg Pierino Chiandussi al termine dell'incontro del 5 settembre a Palazzo Chigi tra l'Esecutivo e le organizzazioni dell'autotrasporto merci nel corso del quale è stato sottoscritto un nuovo protocollo di intesa con il quale il Governo si è im-

pegnato a risolvere i problemi rimasti aperti.

"Il Governo - sottolinea Chiandussi - ha mantenuto gli impegni che il Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio Gianni Letta aveva assunto un mese fa nel corso di un incontro con il Direttivo degli autotra-

sportatori di Confartigianato". A proposito del bonus fiscale, Confartigianato Trasporti fa notare che "è stata confermata la nostra convinzione che l'entità delle somme che ciascun imprenditore è chiamato a restituire (da un minimo di 640 Euro per i veicoli leg-

geri ad un massimo di 6.600 euro per i mezzi più pesanti) sono nettamente inferiori rispetto alle cifre allarmistiche diffuse nel corso della trattativa" e che apprezza inoltre l'impegno del Governo per contenere il costo del gasolio anche nel 2003, intervenendo anche sull'I-

rap. Chiandussi, ricordando che Confartigianato Trasporti è "favorevole al processo di liberalizzazione, a condizione che sia impostato con modalità graduali, secondo criteri di corresponsabilità e nel rispetto delle norme volte a garantire la sicurezza del trasporto", avverte nel contempo che non bisogna abbassare la guardia fino a quando il problema autotrasporto nel suo complesso non sarà risolto".

Per la prima volta in Fvg i lavoratori interinali potranno essere inseriti e formati in un circuito di aziende artigiane

Accordo tra Cna e Obiettivo Lavoro

Due problemi che assillano da tempo il sistema produttivo della nostra provincia - le carenze di manodopera specializzata e di formazione professionale - trovano una risposta "innovativa" da parte di un'associazione di categoria economica e di una società di fornitura di lavoro temporaneo.

Denis Puntin, presidente della Cna provinciale di Udine, e Fabrizio Benincà, responsabile della provincia di Udine per Obiettivo Lavoro, hanno infatti sottoscritto nel capoluogo friulano un accordo di partnership tramite il quale Cna e Obiettivo Lavoro si impegnano a instaurare un

rapporto di collaborazione finalizzato a promuovere una "gestione unitaria" dei singoli rapporti di lavoro intercorrenti tra la società di lavoro temporaneo e gli associati Cna.

"In altre parole - illustra il presidente Puntin - la nostra Associazione non si limiterà a fare da semplice intermediaria tra le aziende associate e Obiettivo Lavoro per ottenere delle tariffe agevolate (uno sconto pari al 20%, ndr), bensì intende ritagliarsi, attraverso la cogestione, un ruolo di regia in ordine alla collocazione dei lavoratori temporanei".

Con questa intesa, tra l'altro promossa e avalla-

ta dal Gruppo Giovani dell'Associazione, la Cna diventa il referente principale e unico per tutti i rapporti che riguarderanno i propri associati appartenenti a una stessa categoria o comunque interessati all'assunzione di una stessa tipologia di lavoratore. Grazie alla cogestione che consentirà una rotazione presso le diverse aziende che operano in uno stesso settore, la Cna garantisce a Obiettivo Lavoro che i lavoratori assunti con contratto di lavoro a tempo determinato presso aziende associate possono essere collocati a turno presso imprese che operano nello

stesso settore o, nel caso in cui le competenze dei lavoratori siano spendibili in settori diversi, comunque associate. "Questa - assicura Benincà - è una intesa senza precedenti in Friuli-Venezia Giulia. È la prima volta che un'associazione di categoria va oltre il semplice accordo di agevolazione della tariffe con la società fornitrice di lavoro interinale. I suggerimenti della Cna risulteranno fondamentali per gestire al meglio i singoli rapporti di lavoro che si verranno a creare". Dal canto suo, Obiettivo Lavoro con la sua sede storica di Udine (Obiettivo Lavoro fu la prima società fornitrice di



lavoro interinale in assoluto a operare, già nel 1998, sul territorio friulano, ndr), e quelle di San Giorgio di Nogaro e di Tolmezzo, metterà a disposizione tutta la propria professionalità ed esperienza per garantire

un servizio altamente qualificato alle aziende. Anche Livio Lendaro, coordinatore del Gruppo Giovani della Cna ed ispiratore dell'iniziativa, si è soffermato sulla valenza della convenzione sottoscritta a Udine.