

Est e opere  
pubbliche  
occasioni  
irripetibili

Ma per coglierle  
la Regione deve  
ammodernarsi

di Ulisse

La prossima legislatura aprirà sulla regione una straordinaria e irripetibile finestra di opportunità. Da una parte, i Paesi dirimpettai perfezioneranno un'adesione all'Ue che diverrà realtà nel 2004, salvo sorprese (in particolare dall'Irlanda, dove la possibile vittoria del no al referendum del 19 sul trattato di Nizza sposterebbe in avanti l'appuntamento); e, dall'altra, si dispiegherà l'accordo sulle infrastrutture firmato il 20 settembre da Berlusconi e da Tondo a completamento della delibera Cipe del dicembre scorso, seguita alla "legge obiettivo" per le grandi opere. I due percorsi, indipendenti l'uno dall'altro, convergono nel richiedere alla regione un grande sforzo di ammodernamento, se non vogliamo scivolare a periferia dell'Europa e retrocedere nella scala competitiva.

Allo stato attuale, sostengono gli esperti, non siamo del tutto preparati a reggere la sfida e, soprattutto, a cogliere le opportunità dell'allargamento europeo. A fronte dei grandi passi compiuti dal sistema imprenditoriale per dotarsi di autonome capacità innovative e di respiro internazionale, le infrastrutture - imbrigliate nella rete dei rinvii e dell'incertezza - hanno allargato il solco tra la realtà e le potenzialità. Già inadeguate vent'anni fa, oggi zavorrano di piombo gli slanci competitivi del nostro sistema. E la sola conchiusa negli ultimi vent'anni - e cioè il raddoppio della Pontebbana - strozza nell'imbuto udinese la sua vocazione a collegarsi con lo scalo di Cervignano e, per questa via, con il resto del Paese. Ecco perché il patto di programma siglato a palazzo Chigi ha un rilievo di portata storica. La sua importanza non scaturisce soltanto dalla previsione di investimenti superiori a quel-

(segue a pagina 2)

## Infrastrutture accordo storico



Approfondimento nelle pagg. 2, 3 e 4

## Categorie soddisfatte, politici entusiasti

L'accordo sulle infrastrutture firmato venerdì 20 settembre dal presidente del Consiglio Silvio Berlusconi, dai ministri all'Ambiente Altero Matteoli e alle Infrastrutture Pietro Lunardi, dal presidente della Giunta del Friuli Venezia Giulia Renzo Tondo, dall'assessore regionale alla Viabilità e Trasporti Franco Franzutti, alla presenza di Roberto Antonione, oggi sottosegretario, ha messo d'accordo tutti, imprenditori, politici e amministratori.

D'altra parte, un impegno per 4.430 milioni di euro, qualcosa come 8.500 miliardi di lire, ossia più dell'intero bilancio annuo dell'amministrazione, per finanziare quelle opere di cui il Friuli Venezia Giulia ha assoluto bisogno, non può che trovare d'accordo tutti. All'interno abbiamo sentito il parere delle cate-

gorie che dichiarano, tutte, di essere decisamente soddisfatte dell'accordo raggiunto e dell'impegno del Governo, anche se non mancano di augurarsi che i lavori comincino subito, si facciano bene e soprattutto in breve tempo.

Soddisfatti anche il presidente della Giunta regionale Renzo Tondo, l'assessore regionale Franco Franzutti e il sottosegretario Roberto Antonione. Il

presidente della Giunta regionale Tondo, in particolare, ci ha rilasciato una lunga intervista nella quale spiega obiettivi e strategie della Regione in questo periodo storico. In questa ottica - ha precisato - l'accordo sulle infrastrutture non è che un tassello di un mosaico più complesso teso a riposizionare il Friuli Venezia Giulia da area di confine ad area di commerci e scambi.

Finalmente  
il Governo  
nazionale  
interviene

Una risposta  
alle nostre  
sollecitazioni

di Enrico Bertossi

Lo abbiamo detto in tutti i modi e in tutte le sedi per anni, e finalmente qualche cosa di davvero importante è accaduto. Regione e Governo hanno sottoscritto a Roma un'intesa quadro per 4.430 milioni di euro, qualcosa come 8.500 miliardi di lire, per quelle opere di cui il Friuli ha assoluto bisogno per assolvere alla sua funzione di raccordo tra l'Europa e il resto del Paese. Credo sia la più ingente iniezione di risorse dopo la legge per la ricostruzione. E il paragone dà anche l'idea, qualora non bastasse le cifre, della dimensione dell'investimento, del progetto. In questa sede un aspetto mi pareva doveroso sottolineare: la riflessione politica che sta alla base di una decisione così importante.

Il Governo ha compreso l'importanza strategica del Friuli Venezia Giulia; che quelli previsti sono investimenti per lo sviluppo del Paese; che i rischi di neoisolamento, che abbiamo denunciato più volte, non avrebbero penalizzato soltanto questa area, ma il Paese in generale e il Nord-Est in particolare.

Quindi, grande soddisfazione per l'accordo, ma anche grande attenzione al fatto che i lavori si facciano, i finanziamenti ci siano, la Regione svolga i suoi compiti con efficacia ed efficienza. Ogni Paese è in concorrenza con l'altro da sempre; ora la competizione è resa ancora più difficile perché sul piatto ci sono le opportunità offerte dall'adesione all'Ue dei Paesi Peco e dall'apertura ormai consolidata degli altri Paesi dell'Est europeo. Coloro i quali riusciranno a sviluppare, prima e meglio di altri, canali di traffico, rapporti, cooperazione, potranno trarre opportunità durature per il proprio sistema economico e produttivo. Noi non vogliamo di certo essere fra quelli che stanno alla finestra.

Attualità:

Presentata a Gorizia  
la guida ai vini del Fvg  
Pagg. 20-21

Attualità:

Friuli Doc a Udine  
nuovo record di presenze  
Pagg. 24-25

Variola un friulano al Cern 22

Carnia Alpe Verde: assegnati i premi 26

Il Cisae riconferma Bertossi 29

# Speciale infrastrutture

(segue da pagina 1)

li mai quantificati dopo la ricostruzione post-terremoto (4,4 miliardi di euro), ma deriva anche dallo scioglimento dei lacci, normativi e progettuali, che spesso vanificano pur generose disponibilità finanziarie.

Se non l'ultima, è certamente una grande occasione data alla regione per mettersi al passo con le rivoluzioni a cascata indotte dall'allargamento dell'Unione e per sostenere il ritmo di una competizione qualitativamente diversa da quella sostenuta fino a oggi. Ecco perché, dopo il tanto discorrere dell'interesse nazionale a valorizzare come confine orientale, il prossimo quadro di riferimento ci impone un radicale cambiamento di strategia. Tondo ha avvertito questa necessità e ha ottenuto per risultato l'accordo di programma e la disponibilità a elevare in futuro la compartecipazione erariale.

Ma questo è solo l'inizio di un cammino a ostacoli, che sollecita l'impegno unanime di quanti oggi sono, o domani lo diventeranno, maggioranza e opposizione. Se già nell'ultimo scorcio di legislatura è doveroso affrontare problemi come il riposizionamento degli aeroporti e delle dogane, la prossima dovrà dare fondo a ogni energia per realizzare nei fatti quanto da almeno dieci anni si sottolinea a parole come essenza della nostra specialità: trasformare questa regione da area periferica dell'Ue a snodo centrale delle correnti di traffico che scorrono dai quattro punti cardinali dell'Europa; condizione ripetutamente indicata come la sola necessaria e sufficiente a stare dentro, a pieno titolo, al circuito virtuoso dello sviluppo.

Perché questo progetto si realizzi è però urgente porre sul tappeto un problema di solito delegato ai partiti e sottratto alla società civile. Il problema, cioè, di trovare una classe dirigente in grado di cogliere il carattere ultimo della finestra di opportunità aperta dall'intesa di programma Stato-Regione; e di tirarne le conseguenze senza frapporti indugi di parte, interessi obliqui o vischiosità burocratiche. Una classe dirigente consapevole che su questo terreno si giocherà la partita decisiva del nostro futuro.

Il problema riguarda e riguarderà maggioranza e opposizione, a pari titolo di condivisione. C'è però una questione in sospenso riferita all'avvertenza, tanto più pressante quanto più importante è la posta, di trovare giocatori capaci di interpretare al meglio, e con una ambiziosa visione del futuro, questa partita. La questione riguarda, prima ancora dei partiti, tutti noi.

Stanziati dal Governo 4.430 milioni di euro

## Accordo sulle infrastrutture trampolino di lancio per il Friuli

servizi a cura di Luciano Santin

La prossima legislatura sarà quella che vedrà avviate, e in parte realizzate, le grandi infrastrutture? La Giunta regionale ci conta, e il suo sì è qualcosa di più di una scommessa. Qualche settimana fa, infatti, il Governo ha sottoscritto con la Regione un'intesa quadro per 4.430 milioni di euro, qualcosa come 8.500 miliardi di lire, ossia più dell'intero bilancio annuo dell'amministrazione, per quelle opere di cui il Friuli-Venezia Giulia ha assoluto bisogno per assolvere alla sua funzione di raccordo tra l'Europa di oggi e quella di domani.

Moltissimo, visto che la manovra nazionale 2003 ammonta a 40 mila miliardi, ma l'idea è che su questa spesa non potranno che convenire le altre Regioni, non solo quelle del Nord-Est. È di qui, infatti, che si deve passare per raggiungere i Paesi che nel giro di un paio d'anni dovrebbero venire associati alla Ue.

L'accordo, il settimo che lo Stato stipula con una Regione, è stato firmato venerdì 20 settembre. Da una parte il presidente del Consiglio Silvio Berlusconi e i ministri all'Ambiente Altero Matteoli e alle Infrastrutture Pietro Lunardi, dall'altra il capo della Giunta del Friuli-Venezia Giulia, Renzo Tondo, accompagnato dall'assessore a Viabilità e Trasporti, Franco Franzutti, con il predecessore di Tondo Roberto Antonione, oggi sottosegretario e coordinatore nazionale di Forza Italia, a fare da maestro di cerimonie. L'iter del prov-

vedimento - che si aggancia alla delibera del Cipe della fine 2001, a sua volta preceduta dalla legge obbiettivo del neoinediato ministro Lunari - riconosce alla Regione la qualifica di stazione appaltante, con le conseguenti responsabilità in ordine alla tempistica realizzativa e al controllo sulla qualità delle opere.

Tre i settori nei quali sono raggruppate le grandi opere oggetto dell'intesa con lo Stato. Il primo è quello del settore viario, che contempla la terza corsia della Venezia-Trieste, la tangenziale sud di Udine, i tronchi stradali necessari a un migliore raccordo tra quest'ultima e Pordenone, la statale Udine-Gorizia.

Nel settore ferroviario ci sono i quattro binari della Ronchi sud-Trieste, da realizzarsi in galleria, snodo fondamentale per il Corridoio 5 Barcellona-Kiev, la riqualificazione delle altre linee regionali, l'aeroporto; per quanto riguarda la portualità, la cosiddetta "piastra logistica", anch'essa necessaria alla funzionalità del Corridoio 5.

In più, secondo quanto assicura l'assessore Franzutti, c'è l'impegno governativo per rimediare agli squilibri tariffari nel settore dei trasporti su rotaia che svantaggiano il sistema portuale, e l'impulso alle "autostrade viaggianti", ovvero i treni destinati al trasporto di Tir, con sviluppo dell'interporto di Cervignano.

Secondo le valutazioni del ministero alle Infrastrutture e ai Trasporti,

### Le grandi opere dell'intesa

#### FERROVIE

- 1) Linea ad alta capacità Ronchi sud-Trieste (in galleria)
- 2) Linea Palmanova-aeroporto
- 3) Linea Gorizia-Sagrado-aeroporto regionale
- 4) Raccordo Gorizia sud-aeroporto di Sant'Andrea
- 5) Linea ad alta capacità Ronchis Palmanova
- 6) Raddoppio Palmanova-Udine (alta velocità)
- 7) Circonvallazioni e nodo di Udine

#### STRADE

- 1) Terza corsia autostradale Quarto d'Altino-Trieste
- 2) Collegamento Zoppola-Codroipo
- 3) Completamento raccordo est di Pordenone
- 4) Variante di Tarvisio (non ancora certa)
- 5) Riqualificazione Ss 56 Udine-Gorizia
- 6) "Pedemontana" Gemona-Sequals

l'80% degli interventi hanno valenza europea, con particolare riferimento al Corridoio 5, oggetto nel corrente mese di ottobre di un incontro triestino con la partecipazione dei competenti ministri di Slovenia, Ungheria e Ucraina. Dei 4 miliardi 430 milioni di euro definiti dall'intesa, 330 milioni dovrebbero essere spesi per la progettazione e l'avvio dei lavori già tra il 2003 e il 2004. I cantieri, secondo le aspettative, dovrebbero infatti essere tutti aperti a cavallo di questi due anni. Importantissima in questo quadro è anche la costruzione del "passante" di Mestre, sinora la peggiore strozzatura per i trasporti gommati sull'asse latitudinale della pianura padana. L'opera, del costo di 700 milioni di euro, e i cui tempi di costruzione sono stimati in quattro

anni (dal 2004 al 2008), conterà in un tratto di oltre 32 chilometri, tra Dolo e Quarto d'Altino. Il passante, con tre corsie per senso di marcia e sei caselli intermedi, dovrebbe essere affiancato da un tunnel di 9 chilometri, realizzato dall'Anas sotto l'attuale tangenziale, per intercettare il traffico della costruenda autostrada "Romea commerciale", lungo la costa adriatica.

Il passante interesserà, dal punto di vista dell'impegno realizzativo, anche Autovie Venete, che, in cordata con altre due concessionarie, Autostrade Spa e Venezia-Padova, dovrà finanziarlo con oltre 580 milioni di euro (diecimila miliardi abbondanti di vecchie lire) aggiuntivi ai finanziamenti statali (113 milioni). Per farcela e rientrare nei costi, è annunciato

il raddoppio delle tariffe, già inserito nel piano finanziario delle società.

Il premier Silvio Berlusconi, nell'incontro con la delegazione del Friuli-Venezia Giulia, ha assicurato che la Regione è considerata territorialmente strategica per il collegamento con il sistema Ue; il presidente Tondo si dice convinto che celerità, razionalità e trasparenza delle operazioni dovranno ripetere l'esperienza della ricostruzione seguita al terremoto del '76.

In realtà la scommessa è per certi versi ancora più importante. Allora si trattò di rimettere in piedi una parte del territorio duramente colpita dal sisma. Stavolta di reggere il confronto con una sfida concorrenziale posta su scala internazionale.

Se la realizzazione di queste opere, attese da tempo dai cittadini e ancor più dall'imprenditoria, procederà bene, il Friuli-Venezia Giulia potrà tenere i tempi con il riposizionarsi dei traffici tra l'Europa occidentale e le new entry di area ex Comecon, fornendo anche a parte delle imprese locali delle importanti occasioni di rilancio. Se invece ci fossero dei ritardi, la strozzatura sull'asse orizzontale cisalpino finirebbe quasi inevitabilmente per instradare i traffici al di là delle Alpi, riducendo il ruolo della regione a quello di "periferia interna", un'enclave penalizzata, per di più, dal differenziale creato dagli aiuti comunitari forniti ai Paesi di nuova associazione.



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 agosto/settembre è stata di 52 mila copie

# Speciale infrastrutture

Nostra intervista particolare al presidente della Giunta regionale

## Tondo, l'accordo con Berlusconi è solo una delle molte novità



Dall'estrazione carnica, al presidente della Giunta regionale Renzo Tondo viene la pazienza sommessima e tenace. Dall'esperienza di imprenditore (ha un albergo e un ristorante a Verzegnis) l'ottimismo incoercibile. Su tutto domina un senso di pragmatismo e di concretezza. Quand'era sindaco Psi di Tolmezzo, non ci pensò su un'ora a spiazzare il Dc Antonio Martini (oggi suo contraltare in consiglio), mettendo su una maggioranza con i rossi dell'allora Pci. Passato oggi al piano della politica regionale, fino ad attingerla la massima carica, ne soffre il metabolismo più lento, la complessità degli snodi, le conseguenti lungaggini cronologiche. E si assoggetta controvoglia alle liturgie verbali che competono al suo ruolo. «La gente vuole cose che si possano vedere, toccare, misurare, non parole», ama ripetere.

Adesso è convinto che dalla fase enunciativa si possa finalmente passare ai fatti, tanto sul versante delle infrastrutture quanto su quello di un mix pubblico-privato. Gli amministratori devono offrire all'imprenditoria strumenti ed elementi di sostegno per lo sviluppo qualitativo, dice. Questo da un lato rappresenta la sola carta da giocare nel riposizionamento europeo del Friuli-Venezia Giulia, dall'altro è la base cui attingere risorse per i servizi.

In quest'ottica, oltre che all'intesa con lo Stato sulle grandi opere, Tondo guarda alla legge sull'energia, a quella sulla ricerca e l'innovazione tecnologica, alla riscrittura dello Statuto, progetto di vasto respiro che dovrebbe portare a rimodellare l'autonomia sulla

nuova "mission" del sistema regionale.

**Presidente, da un punto di vista pratico, cosa vuol dire per il Friuli-Venezia Giulia il patto firmato con Berlusconi?**

«L'avvio di una moderna rete di comunicazioni, per togliere il Friuli-Venezia Giulia dall'isolamento del quale soffre da tempo. A molti sarà capitato di sentirsi davvero "in Italia", dal punto di vista dei trasporti, solo quando sono arrivati in Veneto. Un ruolo importantissimo, naturalmente, lo gioca anche il passante di Mestre, la peggiore strozzatura del sistema. Non fa parte dell'intesa, ma la sua realizzazione, cui partecipiamo tramite Autovie Venete, sta già partendo».

**Non c'è il rischio che diventiamo una terra di puro attraversamento, com'è successo per certe zone di montagna con l'autostrada?**

«Non direi. Abbiamo delle forti realtà industriali già proiettate sull'Europa orientale, ma, se perdurassero le carenze nei collegamenti, potrebbero venir relegate a un ruolo marginale, a favore di altre direttrici di penetrazione a est. Il progetto delle grandi opere prevede anche una migliore viabilità interna, per raccordare agli assi internazionali le nostre zone industriali come il Pordeonense o il Triangolo della sedia. Stiamo parlando del sistema viario, ma c'è anche quello ferroviario, con la quadruplicazione della tratta Ronchi-Trieste, il miglior utilizzo dello scalo di Cervignano e altri interventi, più a lunga gittata. E il sistema logistico portuale».

**Il "patto" è piaciuto alla realtà produttiva**

«Ci sono pure le leggi sull'energia e sulla ricerca»

**regionale? E quali tempi esecutivi stima realistici?**

«I primi commenti che ho avuto modo di ascoltare, mi sembrano positivi. Adesso si tratta di passare quanto prima ai fatti. Mi aspetto che Autovie cominci immediatamente i lavori per il nuovo casello di Ronchis di Latisana. E, da quanto mi ha detto l'assessore Franzutti, in primavera dovrebbe già essere aperto qualche altro cantiere. Ma lascio a lui l'annuncio».

**Lei punta molto sull'innovazione tecnologica. È un discorso che si tiene con quello delle in-**

**frastrutture?**

«Assolutamente. Banalizzando, il sistema infrastrutturale è il telaio. Il sistema produttivo, il motore, che dev'essere al passo con i tempi. L'innovazione è il valore aggiunto di cui le imprese hanno bisogno per contribuire alla costruzione di un modello di regione dinamica e orientato verso i nuovi mercati».

**In tutto questo sembra mancare la possibilità di rapportarsi direttamente con i partner europei. Dopo gli entusiasmi di un paio d'anni fa - la Slavonia, la task force -, Roma non pare intenzionata a riconoscere spazi di "politica estera" regionale. Anzi, la bocciatura della legge sui suoli, perché prevedeva accordi con i Paesi contermini, non sembra un buon segno...**

«Io non la vedo così. Recentemente il premier Berlusconi, il sottosegretario Antonione e il ministro La Loggia hanno riunito gli ambasciatori. In rappresentanza delle Regioni c'erano la presidente dell'Umbria Lorenzetti e il sottoscritto. In quell'occasione è stato affermato il nostro ruolo di attori nella politica estera, ai sensi delle modifiche al capo V della Costituzione. Il capo del governo ha detto agli ambasciatori che le Regioni sono un punto di raccordo, per la Fanesina.

Penso naturalmente che il sistema burocratico statale, ancora molto centralistico, abbia tempi di reazione un po' lenti. E

forse anche qualche resistenza».

**Parliamo del ruolo del pubblico e del privato. Lei è visto come fervido assertore del secondo...**

«Credo nel ruolo del privato che può garantire lo sviluppo, e, attraverso la fiscalità, anche le risposte pubbliche alle crescenti necessità sociali. Sono anche convinto del fatto che molte delle cose oggi in mano al settore pubblico possano essere svolte con uguale competenza e dignità dal privato. Ciò detto, non condivido le posizioni aprioristiche per cui il privato è sempre bene e il pubblico sempre male, o viceversa».

**Il privato però ha la necessità primaria del profitto.**

«Ripeto che questo è importante per creare benessere e servizi a carattere sociale. Ma non credo che la cosa sia necessariamente in contrapposizione con buoni risultati pratici, anzi. Il privato va comunque governato, indirizzato, controllato. Ma, per tornare al pubblico, vorrei sottolineare una cosa: rappresenta un fattore di sviluppo, al pari del privato, che vi si deve rapportare positivamente. Tenendo presente che non lo può scardinare, né sostituire in alcuni settori chiave».

**Per esempio?**

«Penso alle scelte positive che questa Regione ha saputo fare in materia di programmazione territoriale. Nel vicino Veneto, dove è stata lasciata molta più mano libera al privato, in molte zone il tessuto urbanistico appare degenerato, con i capannoni in

mezzo alle case».

**A proposito del Veneto. Tempo fa la parola d'ordine era: dobbiamo fare massa critica assieme, altrimenti, con un milione di abitanti, contiamo poco. Adesso tutto tace.**

«Ma io ho sentito Galan dieci minuti fa, per un discorso di monta taurina interregionale».

**Messa così, non è esaltante...**

«Voglio dire che stiamo collaborando su tantissime cose. Anzi, forse vale l'antico assioma per cui quando si parla molto si lavora poco, e viceversa. Stiamo operando in merito ai comuni progetti europei, stiamo ridisegnando gli strumenti destinati all'intervento nei Paesi di nuova adesione all'Ue, come Finest e Informest».

**Nuove adesioni che sono anche fonte di preoccupazione: per noi vorrà dire avere a un tiro di schioppo aree assistite con i fondi dell'Obiettivo 1, quando qui verrà a cadere anche l'Obiettivo 2.**

«Ma ci sono anche delle opportunità che possiamo cogliere, sapendo essere, come detto, portatori di innovazione e di qualità. Io sono ottimista, anche perché essere pessimisti non serve assolutamente a nulla. Gli scenari che si stanno formando non li possiamo modificare; possiamo però collocarci al loro interno in un modo o in un altro. E quindi è meglio essere attori del futuro, contribuire a costruirlo, invece di temerlo e subirlo».



Berlusconi, Letta e Antonione all'atto della firma del protocollo. Nella foto sopra Berlusconi con Tondo e Franzutti

# Speciale infrastrutture

I pareri di industriali, artigiani, commercianti e agricoltori

## Le categorie: bene l'accordo ma si cominci subito a lavorare

di Marco Ballico

**M**a cosa ne pensano i rappresentanti delle più rappresentative associazioni di categoria della provincia di Udine di questo accordo? Lo abbiamo chiesto ai diretti interessati. Ecco le loro risposte.

**INDUSTRIALI:** In vista dell'allargamento a est dell'Unione europea e del dirottamento verso altre direzioni dei fondi strutturali che hanno fin qui sostenuto il nostro Paese, accanto alla necessità di rivisitare la legge 19/91 sulla aree di confine, Adalberto Valduga, presidente dell'Assindustria di Udine, sottolinea da tempo quella di risolvere la grave carenza di infrastrutture del Friuli-Venezia Giulia. L'accordo Stato-Regione lo trova quindi inevitabilmente soddisfatto ("È un accordo importantissimo", osserva), ma anche attento a non dare tutto per scontato: "Ora servirà una regia concreta - aggiunge Valduga - perché si

più difficile? "Certo, lo è - prosegue il presidente degli industriali friulani -, o almeno così dicono le esperienze passate". Le scelte fatte, comunque, soddisfano: "Le opere preventive sono quelle che servono al decollo della nostra economia. I tempi saranno lunghi, ma alla fine dovremo avere a disposizione infrastrutture davvero all'altezza. Spero che il processo non sia rallentato dal fatto di essere, in questo momento, a fine legislatura".

**ARTIGIANI:** "Il testo non l'ho studiato nei dettagli, ma è certo che qualsiasi risoluzione in tema di viabilità non può che trovare soddisfazione il mondo degli artigiani". Carlo Faleschini, presidente del Uapi di Udine, nel commentare il "colpo" della Regione per quel che riguarda le infrastrutture, sottolinea come "strade e ferrovie assumano rilevanza decisiva per il comparto. Non parlo solo - aggiunge Faleschini - della viabilità 'mondiale', ma di quell'infinità di vie di comunicazione comunali o provinciali che spesso bloccano il lavoro artigiano. Pensiamo a quante volte, per esempio, nel

Manzanese, le ditte devono muoversi per le verniciature: un traffico rallentato va inevitabilmente a penalizza-

re chi lavora".

Un altro e-



Carlo Faleschini

sempio Faleschini lo ricava dal centro udinese: "Personalmente - dice il presidente dell'Uapi -, non sono contrario alla pedonalizzazione, ma quando si rompe un tubo o si deve cambiare un vetro trovare la strada aperta o chiusa non è differenza da poco". La conclusione è scontata: "La Regione ha trovato sostegno dallo Stato in materia di infrastrutture? Restiamo in attesa di fatti concreti, ma è di sicuro un bel passo avanti".

**PICCOLA INDUSTRIA:** "Certo che va bene, ma non può restare un accordo isolato, avulso dal contesto". Paolo Perini, direttore dell'Associazione provinciale delle Piccole industrie, pone alcune condizioni precise prima di considerare con un certo ottimismo il via libera a nuove infrastrutture sul territorio regionale. "Prima di tutto - afferma Perini -, in materia di Iva e imposte, l'amministrazione di questa Regione dovrà fare in modo che i centri finanziari restino in loco, per evitare che le risorse pre-

viste dall'intesa sottoscritta a Roma tra Governo e Friuli-Venezia Giulia vadano a disperdersi in altre direzioni". Sull'effettiva possibilità che strade e ferrovie si realizzino nei tempi previsti non resta, secondo Perini, che incrociare le dita. "Altre volte - ricorda - non è andata bene. Pensiamo per esempio al passaggio a livello di Santa Caterina che ci divide dall'opulento ovest. Da trent'anni si parla di come aggirare l'ostacolo senza che nessuno abbia trovato la migliore soluzione, o almeno quella che possa davvero essere attuata. Legittimo avere qualche dubbio su opere che si preannunciano ben più imponenti".

**COMMERCANTI:** "L'accordo quadro firmato a Roma dal presidente Tondo e dall'assessore Franzutti è un segnale importante". Al presidente dell'Ascom della provincia di Udine, Giovanni Da Pozzo, l'intesa Stato-Regione sulle infrastrutture piace molto. "Forse è presto per dirlo - afferma -, ma credo che possa rappresentare il vero salto di qualità della Regione Friuli-Venezia Giulia al centro dell'Europa che si va allargando". Due, secondo Da Pozzo, gli aspetti chiave della questione: "Il primo riguarda le priorità che sono state già definite. Significa che ci sono idee chiare su come utilizzare tanti soldi provenienti da Roma per sciogliere i nodi fondamentali dal punto di vista delle comunicazioni. Il secondo - aggiunge il presidente dei commercianti friulani - è invece un elemento ancora da chiarire. Bisognerà, infatti, che si unisca all'accor-

do anche un patto di stabilità tra economia, lavoro e indirizzi della R e -



Giovanni Da Pozzo

gione. Inutile fare a Trieste, per compensazione, quello che si è fatto a Udine, e viceversa. La logica deve essere quella di lavorare in sinergia per dare risposte concrete e definitive a tutto il territorio per un vero rilancio dell'economia regionale".

**AGRICOLTURA:** "Il finanziamento è ormai una sicurezza, ora si dovrà lottare contro il tempo, ma c r e d o che questa volta ci siano davvero le possibilità per arrivare fino in fondo e per assistere quindi al vero salto di qualità dell'economia regionale. Quello che fa particolarmente sperare è il fatto di vedere che tutti vanno nella stessa direzione, trattandosi di opere di interesse generale. A me poi piace sempre vedere il bicchiere sempre mezzo pieno. Non costa

nulla". È ottimista Roberto Rigonat, presidente della Coldiretti della provincia di Udine, nel tentativo di prevedere quanto sarà effettivamente concretizzabile l'intesa sottoscritta dalla Regione Friuli-Venezia Giulia e dal Governo sulle infrastrutture. "Il processo economico della regione - osserva Rigonat -

non può che dipendere in gran parte dalle vie di comunicazione. Anche noi coltivatori abbiamo bisogno che la materia prima circoli



Roberto Rigonat

il più rapidamente possibile. In questi ultimi anni, in alcuni settori, abbiamo avuto parecchi problemi proprio per la lentezza dei flussi viari. Gli ostacoli degli ambientalisti? Bisognerà trovare una sintesi ideale per tutti, che faccia il bene dell'economia".



Adalberto Valduga

passi rapidamente dalla fase dell'autorizzazione e della disponibilità di mezzi a quella della cantierabilità". È il momento

## Il Presidente della Slovacchia in visita a Udine il 27 ottobre

La Camera di commercio di Udine, che da tempo si è fatta promotrice di diverse iniziative miranti a favorire lo sviluppo della collaborazione tra imprese friulane e slovacche in diversi settori economici e produttivi, avrà l'onore di ospitare il presidente della

Repubblica Slovacca Rudolf Schuster, domenica 27 ottobre a Udine.

Lo annuncia il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi ricordando gli stretti rapporti che intercorrono tra le due comunità e le potenzialità di sviluppo che potrebbero esserci da

una maggior collaborazione tra Friuli e Slovacchia.

Il presidente Schuster sarà in Italia in visita ufficiale e parteciperà ad un incontro di presentazione della nostra città e della nostra provincia che si terrà nel Salone del Parlamento del Castello di Udine.

## Missione in Slovacchia della Camera di commercio

La Camera di commercio di Udine, proseguendo nell'azione di sviluppo dei rapporti istituzionali ed economici con la Repubblica Slovacca, ha realizzato lo scorso 19 settembre una missione istituzionale a Zilina, durante la quale il vicepresidente cavalier Claudio Ferri ha incontrato i vertici della

locale Camera di commercio, per gettare le basi di un'attività comune che vedrà la realizzazione di una prossima missione. Durante la visita è stato inoltre possibile approfondire la conoscenza di realtà imprenditoriali rappresentative nel settore turistico, della lavorazione del legno e della meccanica, settori questi

nei quali risultano le maggiori opportunità di collaborazione economico-commerciale.

L'incontro con i rappresentanti della Sario, Agenzia governativa per lo sviluppo degli investimenti e del commercio estero, ha permesso di approfondire aspetti legati alle opportunità di investimento.

# Attualità

Si amplia la rete di contatti fra Camera di Udine e istituzioni jugoslave

## Il presidente Bertossi a Belgrado "C'è spazio per le nostre aziende"

**O**pportunità di delocalizzazione, formazione per funzionari pubblici, incontri mirati fra imprese e un gruppo di lavoro misto, a carattere permanente. Sono i temi trattati durante gli incontri che hanno caratterizzato la missione del presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, nella Repubblica Federale della Jugoslavia. Si amplia dunque la rete dei contatti e delle collaborazioni istituzionali della Cciaa udinese nella re-

pubblica balcanica. Al termine di una fitta serie di incontri fra il presidente Bertossi e i vertici delle principali istituzioni della Repubblica jugoslava - fra cui le Camere dell'economia di Belgrado e della Serbia, il Ministero dell'economia e della privatizzazioni, l'International Finance Corporation (che gestisce vari fondi fiduciari del Governo italiano e della Banca mondiale per le politiche d'investimento in Jugoslavia), l'Agenzia per le privatizzazioni e il Ministero per i

rapporti economici internazionali -, è infatti stato redatto un vero e proprio programma di lavori a medio-lungo termine per incentivare lo sviluppo di rapporti economici tra il Friuli e la realtà balcanica.

Numerosi i problemi affrontati dal presidente Bertossi durante gli incontri che hanno caratterizzato le due giornate di visita, dalla necessità di accelerare l'apertura di sportelli bancari italiani sul territorio della Repubblica jugoslava alla programma-

zione di una serie di iniziative di formazione del personale delle Camere di commercio, fino all'organizzazione di incontri mirati fra imprese, con particolare riguardo ai settori del legno, dei pellami e della meccanica.

Estremamente interessanti anche le opportunità di delocalizzare, nelle aree più vocate, alcune fasi delle attività produttive di imprese friulane, visto che la legislazione della Repubblica Federale di Jugoslavia sta adeguando le normative proprio per a-

gevolare questo genere di iniziative.

Per tradurre concretamente, e in tempi brevi, gli accordi che sono stati delineati, sarà costituito quanto prima, nella Camera di commercio di Udine, un gruppo di lavoro a carattere permanente formato da imprese jugoslave e regionali interessate alla collaborazione reciproca. Con la Camera di commercio Federale della Jugoslavia è stato anche stabilito di organizzare, per la fine di ottobre, un momento pubblico, a Udine, durante il

quale illustrare nei dettagli tutte le opportunità che la Repubblica offre oggi agli imprenditori. L'iniziativa, vivamente caldeggiata dall'ambasciatore d'Italia a Belgrado Giovanni Caracciolo Vieri, vedrà la partecipazione dei maggiori esponenti delle istituzioni jugoslave e prevede anche, per il giorno successivo, una serie di visite alle realtà imprenditoriali più significative del Friuli, sia già operative oltre confine sia interessate ad avviare nuove attività.

Apprezzato convegno organizzato dalla Camera di commercio di Udine

## Arge 28, come investire nell'Europa dell'Est

**W**orkshop, seminari, consulenze, incontri mirati fra imprenditori e campagne informative. Sono i servizi che la Camera di commercio di Udine, nei prossimi mesi, metterà a disposizione delle imprese per prepararle ad affrontare i cambiamenti che l'allargamento a Est dell'Unione Europea porterà con sé. L'attività rientra nel programma "Crescere assieme all'Europa", finalizzato al sostegno per le piccole e medie imprese nelle aree di confine e promosso da Arge 28 - la Comunità di lavoro che associa 28 Camere di commercio tedesche, austriache,

greche, del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia per l'Italia, unite in questa iniziativa, promossa in collaborazione con la Direzione generale allargamento della Commissione europea, iniziativa che può contare su un budget di **13 milioni di euro**.

Le fasi di sviluppo del programma e le iniziative finanziabili (formazione e sviluppo di strategie aziendali, attività finalizzate a favorire la creazione di reti di cooperazione transfrontaliera, indagini di mercato e ricerche di partner) sono state spiegate nei dettagli agli imprenditori, durante un convegno ap-

positamente organizzato dalla Camera di commercio di Udine, al quale hanno partecipato il funzionario europeo Gianfranco Bocchicchio, la docente di economia internazionale all'Università di Udine Patrizia Tiberi Vipraio, il consulente Hal 9000 Limited Mattia Crosetto, Martina Dlabajova della Emd Srl e Paolo Petiziol presidente di Finest. Aperti dal presidente dell'ente camerale Enrico Bertossi, che ha sottolineato come l'allargamento dell'Unione rappresenti un'opportunità importante per le imprese del Friuli-Venezia Giulia, purché si preparino per tempo

ad affrontare questo mercato, imparando a conoscerne le potenzialità, ma anche i rischi, i lavori del convegno sono proseguiti analizzando i numerosi strumenti che la Comunità Economica Europea ha predisposto per agevolare l'integrazione dei nuovi Paesi, strumenti che si articolano in fondi per l'adesione, programmi specifici strutturati per singoli settori e aiuti nazionali che vanno dai prestiti agevolati ai finanziamenti fino a programmi speciali gestiti dalla Banca Europea per la Ricostruzione e lo Sviluppo e la Banca Europea per gli Investimenti. Tutti gli aiuti



economici, in ogni caso, sono orientati a finanziare le imprese nei Paesi in ingresso con la stessa filosofia uti-

lizzata per i programmi comunitari adottati ancora oggi in Italia per lo sviluppo delle aree depresse.

Stanziati 136.800 euro per gli artigiani e la piccola impresa

## Risparmio energetico, contributi dalla Cciaa

**L**a Camera di commercio di Udine ha deliberato di destinare la somma di complessivi euro 136.800,00 per sostenere, con appositi contributi, le piccole e medie imprese della provincia di Udine che intendono attuare interventi finalizzati al risparmio energetico.

I termini per la presentazione delle domande si sono aperti il 15 ottobre, l'intervento ha come oggetto

l'erogazione di un contributo in conto capitale (a fondo perduto), nella misura del 30% della spesa da sostenere per l'acquisto di apparecchiature e software dedicati alla programmazione, controllo e gestione dei consumi energetici; nonché per l'acquisizione di consulenze e check-up finalizzati al risparmio energetico. Potranno essere sovvenzionate le spese effettivamente sostenute dal

15 ottobre 2002 al 31 marzo 2003, mentre i termini per la presentazione della domanda decorrono dal 15 ottobre 2002 e fino al 30 novembre 2002.

Dovrà trattarsi di spese documentate di valore almeno pari o superiore a 500,00 euro; il contributo non potrà comunque essere superiore a euro 2.000,00. Il contributo sarà erogato fino a esaurimento delle risorse disponibili,

secondo l'ordine di precedenza che sarà rappresentato dal criterio cronologico dettato dalla data di spedizione della domanda di contributo, tenendo tuttavia presente che come stabilito dal bando di concorso all'art.1, metà dello stanziamento previsto (per complessivi euro 68.400,00) è riservata alle imprese aventi unità operativa destinataria dell'investimento ubicata nel

territorio dei 25 comuni della fascia confinaria italo-slovena della provincia di Udine beneficiaria del regime dei carburanti agevolati. I contributi in oggetto saranno concessi secondo la regola "de minimis". Copie del bando di concorso concernente le modalità di erogazione dell'aiuto, nonché del modello di domanda, possono essere scaricate direttamente dal sito della Camera di

commercio alla pagina <http://www.ud.camcom.it/servizi/puoi/sez2dx/energetico.htm>. Per ottenere qualsiasi chiarimento e informazione è possibile rivolgersi all'ufficio Punto Nuova Impresa della Camera di commercio di Udine, che curerà l'istruttoria delle domande: telefoni 0432 273540 - 273542 - 273508; telefax 0432 503919, e-mail: [nuovaimpresa@ud.camcom.it](mailto:nuovaimpresa@ud.camcom.it).

## La Camera al workshop all'ente Fiera di Zagabria

**F**ra le molteplici attività dell'ente camerale, stanno assumendo crescente importanza le iniziative volte a creare contatti e occasioni di business e

cooperazione con i Paesi dell'ex cortina di ferro. In quest'ottica, la Camera di commercio era presente, guidata dal membro di giunta Mauro Pinosa, anche al workshop

multisettoriale con gli imprenditori croati che si è svolto alla Fiera di Zagabria il 18 settembre scorso. L'iniziativa è stata organizzata dalla Camera dell'economia della Croa-

zia, in collaborazione con le Camere di commercio di Udine e Trieste, con l'obiettivo di incrementare lo scambio di informazioni, sviluppare le attività comuni e promuovere le visite di delegazioni imprenditoriali, progetti finalizzati a sostenere lo sviluppo e la crescita delle piccole e

medie imprese impegnate nel processo dell'internazionalizzazione. "Questo incontro, giunto oramai alla sua quarta edizione - ha detto nell'occasione Pinosa -, parte proprio da questi presupposti: far conoscere e incontrare le diverse realtà presenti sul territorio delle singole re-

pubbliche, favorendo la cooperazione tra gli imprenditori. Fornire servizi reali alle imprese è uno dei compiti principali degli Enti camerali - ha aggiunto Pinosa -, e queste iniziative rappresentano uno degli strumenti più efficaci che possiamo mettere a disposizione".

# Attualità

Nel centro congressi della fiera a Torreano di Martignacco

## Business in Jugoslavia seminario il 30 ottobre

L'area balcanica, ormai raggiunta la stabilizzazione dopo gli avvenimenti politici degli ultimi anni, si sta affermando come una delle zone più interessanti per le piccole e medie imprese che intendono investire all'estero. La vicinanza geografica, le caratteristiche simili del sistema economico di base e la condivisione del modello produttivo delle piccole e medie imprese sono fattori che contribuiscono a rendere quest'area di particolare rilievo per le nostre imprese.

In tale ambito un'attenzione particolare va rivolta alla Jugoslavia per le interessanti possibilità di cooperazione produttiva che può offrire agli operatori, grazie anche ai bassi costi delle materie prime e della manodopera. Il clima politico interno in via di stabilizzazione e la favorevole volontà della comunità finanziaria, giocano ora un ruolo di decisivo supporto anche a favore delle piccole e medie imprese interessate ad operare con questo mercato. A più riprese è stato espresso a livello internazionale giudizio positivo in merito al recente processo di privatizzazione intrapreso dalla Jugoslavia e altrettanto favore hanno incontrato le misure volte alla liberalizzazione dei prezzi e all'apertura al commercio con l'estero. Per quanto riguarda i dati macroeconomici che interessano l'economia serba si prevede per il 2002 una crescita reale del PIL pari al 5%, mentre si ritiene che il tasso di inflazione possa scendere al di sotto del 20%.

Obiettivo del seminario, organizzato dalla Camera di commercio di Udine, e che si svolgerà il 30 ottobre nel Centro Congressi della Fiera di Torreano di Martignacco, è l'illustrazione della realtà imprenditoriale della Jugoslavia e delle opportunità di cooperazione e investimento che questo Paese può oggi offrire alle piccole e medie imprese friulane. Al seminario farà seguito un momento di ulteriore approfondimento con incontri individuali tra i partecipanti e i relatori.

### Programma

**Ore 8.45 - Registrazione dei partecipanti**

**Ore 9.15 - Apertura dei lavori ed indirizzi di saluto**

**ENRICO BERTOSSI**

*Presidente Camera di Commercio di Udine*

**SERGIO CECOTTI**

*Sindaco di Udine*

**MIODRAG LEKIC**

*Ambasciatore della Repubblica Federativa Jugoslava - Roma*

**Ore 9.30**

**SLOBODAN KORAC**

*Presidente della Camera di Commercio Federale della Jugoslavia*

**Ore 9.45**

**SLOBODAN MILOSAVLJEVIC**

*Ministro per il Commercio, Turismo e Servizi*

**Ore 10.00**

**BLAGOJE PAUNOVIC**

*Vice Ministro per l'Economia e le Privatizzazioni*

**Ore 10.15**

**NENAD ILIC**

*Consigliere Speciale al Ministero per i Rapporti Economici Internazionali*

**Ore 10.30**

**DUSAN ZIVKOVIC**

*Direttore SIEPA - Agenzia serba per la promozione degli investimenti*

**Ore 10.45**

**BRANKA RADOVIC**

*Vice Direttore dell'Agenzia per le privatizzazioni*

**Ore 11.00**

**FRANCO DELNERI**

*Senior Advisor del Ministero dell'Economia e delle Privatizzazioni*

**Ore 11.15**

*Coffee break*

**Ore 11.30**

*Brevi commenti tecnici*

**MILAN JANKOVIC**

*Presidente della Camera di Commercio di Belgrado*

**DRAGAN LUKAC**

*Presidente della Camera di Commercio di Novi Sad*

**DUSAN ILIC**

*Presidente della Camera di Commercio di Nis*

**GIANLUCA GRECO**

*Primo Segretario Ambasciata d'Italia a Belgrado*

**PAOLO PETIZIOL**

*Presidente Finest*

**Ore 12.30**

*Chiusura dei lavori*

**Ore 12.45**

*Buffet*

**Ore 14.30**

*Incontri individuali con i relatori jugoslavi*

**Ore 17.00**

*Termine degli incontri*

### Scheda di adesione

Ditta \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Settore di attività prevalente \_\_\_\_\_

Partecipanti \_\_\_\_\_

Posizione aziendale \_\_\_\_\_

da la propria adesione al Seminario:

**JUGOSLAVIA: OPPORTUNITA' DI INVESTIMENTI  
E COLLABORAZIONI ECONOMICHE**

È inoltre interessato ad incontrare :

### Note organizzative

**Segreteria:** Camera di commercio di Udine  
Ufficio Promozione  
Tel. 0432 273843 273230 273295  
Fax 0432 512408

**Per ulteriori informazioni:** consultare il sito internet della Camera di commercio di Udine.  
<http://www.ud.camcom.it>

**La partecipazione alla tavola rotonda è libera**

# PMI al microscopio

Villa Vicentina - L'azienda di Giampietro Dal Vecchio si estende su 52 ettari

## Nella culla del Refosco l'azienda Valpanera

di Adriano Del Fabro

**A**i tempi di Roma antica, Aquileia era una grande città e famosi erano i vini prodotti nell'entroterra della Bassa. Tra tutti, il più conosciuto era il Refosco (o Pucino), regalato ai friulani, si dice, nientepodimeno-ché dal mitico Ulisse, fermatosi dalle parti del fiume Timavo durante una delle sue tante peregrinazioni. L'economista Antonio Zanon (1696-1770), parlando della zona di Aquileia, la definì "feracissima di ottimo vino, in primis il Refosco". Circa cento anni dopo, nella sua villa di Scodovacca di Cervignano, lo scienziato friulano Luigi Chiozza, avvalendosi dell'amicizia di Louis Pasteur, selezionò i migliori vitigni di Refosco dal peduncolo rosso, produttivi in quell'epoca.

«In breve anche una grappa a base di Refosco»

Da qui, da queste storie importanti è partito Giampietro Dal Vecchio per costruire le fortune dell'azienda vitivinicola Valpanera di Villa Vicentina. Sui pianeggianti terreni argilloso-sabbiosi su cui soffiava, senza incontrare alcun ostacolo, il vento del Sud che lambisce la laguna, si è deciso di rischiare investendo, soprattutto, sulla produzione del Refosco dal peduncolo rosso. Dei 52 ettari aziendali, infatti, ben 40 sono destinati alla coltivazione dell'antichissimo vitigno autoctono a bacca rossa. I restanti 12 ettari sono divisi fra Merlot e Cabernet Sauvignon, con una piccola parte destinata a due bianchi: Sau-



Giampietro Dal Vecchio con l'assessore Venier Romano

vignon e Chardonnay. A motivo delle proprie dimensioni, dunque, la Valpanera è una delle più significative aziende della Doc Friuli Aquileia e la più importante per la produzione del "Storia, terra e clima, da queste parti, parlano indubbiamente di Refosco, dice Giampietro Dal Vecchio. È sempre più difficile produrre e gestire un numero elevato di vini aziendali, perciò noi abbiamo deciso di rischiare sull'eccellenza dei nostri Refoschi, anche se il mercato non ci sembra ancora del tutto pronto." L'azienda Valpanera, dal 1994, ha accresciuto costantemente, infatti, la propria specializzazione produttiva. Al mercato viene così proposto, oltre al Refosco dal peduncolo rosso, il Refosco superiore (con produ-

zione media per pianta assai limitata e doppia vendemmia) e il Refosco riserva (barricato per almeno 18-20 mesi in botti di rovere). Con le tre uve nere aziendali (Refosco, Caber-

«L'azienda produce oltre 100.000 bottiglie»

net e Merlot) si producono anche due uvaggi: l'Alma (affinato in rovere) e l'Ideale (da consumarsi giovane). Raspi e bucce, dalla vendemmia di quest'anno, saranno destinati alla distillazione in proprio. Dagli alambicchi, naturalmente, uscirà una grappa novovitigno di Refosco!



La qualità dei vini è già molto buona, ma può ancora crescere, dicono in azienda. Intanto, essa viene certificata da una decina di riconoscimenti ricevuti in importanti rassegne italiane ed europee (vari Vinitaly, Vinistra, International Wine and Spirit competition di Londra) a partire dal 1999. Questi prestigiosi risultati, ottenuti in così poco tempo, sono figli delle ottime scelte effettuate fin qui: collaboratori giovani, preparati e motivati; cura estrema della materia prima (impianti radi, allevamento a Guyot, sfolteamenti, diradamenti, raccolta manuale dell'uva); chiare scelte di mercato coordinate e sostenute dall'imprenditore di origini padovane Giampietro Dal Vecchio; locali e attrezzature di cantina e d'imbotigliamento di prim'ordine. Allo scopo di effettuare al meglio la macerazione delle uve rosse con un'ottimale estrazione di ma-

teria colorante, tannini e sostanze polifenoliche dalle bucce, sono presenti in azienda ben tre tipi di sistemi di vinificazione: a rimontaggio diretto, il più tradizionale; con follatori meccanici per la somministrazione del cappello di vinaccia in fermentazione; tramite maceratori a pale con asse orizzontale. I vini migliori, selezionati nelle singole annate vengono destinati alla cantina d'invecchiamento, a riposare in botti e barriques di rovere francese.

La Valpanera oggi produce 100.000 bottiglie di vino l'anno, ma la capacità produttiva è più che doppia. Il mercato di riferimento è quello italiano, ma anche il Belgio è un buon acquirente (circa il 20% della produzione viene collocata in quel Paese), seguito da Austria, Germania e Gran Bretagna con un cliente d'eccezione: l'ambasciata italiana a Londra.

Nonostate il cattivo tempo

## Vendemmia 2002? Bene, grazie!

**E** riguardo a questa vendemmia appena terminata, come saranno i vini Valpanera? "C'è da non crederci - riferisce Dal Vecchio, supportato dai propri tecnici -

Nonostante la stagione inclemente, la nostra produzione aziendale sarà ottima".

**Cosa significa?**  
"Si è verificato un calo produttivo medio stimabile in un 20% (soprattutto tra i bianchi), ma la sanità dei grappoli era buona e la qualità del vino lo

sarà altrettanto. Abbiamo portato in cantina uve con una gradazione a 12 e anche oltre".

**Volendo dare un voto da 1 a 10 all'uva 2002, come si esprimerebbe? "Direi 8". E al vino che si produrrà?**

**"Altrettanto. Ripeto: non sarà stata un'annata eccellente, ma sicuramente molto più buona di quanto si potesse immaginare. Almeno qui da noi."**

**Il vino della vendemmia 2002, dunque, sarà ottimo".**



Profilo d'impresa

La Valpanera Sas ha sede in via Trieste 5/a, a Villa Vicentina (telefono 0431-970395). Sito internet: www.valpanera.it.

Il primo nucleo aziendale è stato acquistato dall'imprenditore Giampietro Dal Vecchio nel 1994. Sui 52 ettari aziendali, seguiti a tempo pieno da 5 persone, 40 sono destinati alla produzione di Refosco dal peduncolo rosso e i restanti 12 a Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon.

Il mercato di riferimento è l'Italia, ma una quota rilevante di prodotto raggiunge vari Paesi europei: Belgio, Gran Bretagna, Austria e Germania.

Il vicepresidente della Camera di commercio a Reana del Rojale

## Ferri: "La mostra di Ribis esempio di qualità"



**U**na manifestazione che merita un plauso. Mentre altrove dimenticano la propria cultura, qui si esaltano specificità, tipicità, qualità e voglia di collaborazione, con l'obiettivo di creare manifestazioni di dimensione regionale". Così Claudio Ferri, vicepresidente della Camera di commercio di Udine, ha definito la valenza della Mostra mercato regionale della pa-

tata di Ribis giunta nel 2002 alla 23a edizione. Una rassegna con la regia dell'associazione "Chei de lis patatis" presieduta da Stefano Barborini e della quale è responsabile il consigliere comunale Aldo Bretoni, il quale, nel ricordare come questa sia stata un'annata buona, anche se i prezzi sono un po' calati, ha evidenziato come per la patata di Ribis si stiano aprendo nuovi sbocchi di

mercato a seguito del riconoscimento di "prodotto tipico" che le dà la possibilità, grazie a una legge regionale, di essere sostenuta nel prezzo se utilizzata nelle mense scolastiche.

Il sindaco di Reana Franco Iacop ha evidenziato l'importanza anche "culturale della patata, soprattutto in Friuli" evidenziando le altre colture tradizionali di pregio dell'area come la mela e l'a-

sparago. Gli ha fatto eco il direttore provinciale della Coldiretti Mauro Donda, il quale ha sottolineato il valore della Mostra di Ribis anche come segno di una nuova agricoltura: "La manifestazione si inserisce nella battaglia che da alcuni anni vede un nuovo modo di fare agricoltura, fatto di ricerca della qualità, della tipicità".

Mariarosa Rigotti

# PMI al microscopio

L'azienda Jolanda de Colò premiata dalla Camera di commercio

## Antonello Pessot magico artigiano del gusto e del foie gras d'oca

di Marco Ballico

Quando riesci, per un attimo, ad astrarci dalle magie gastronomiche che ti offre con deliziosa cordialità, di Antonello Pessot ti colpiscono tre cose: la competenza, la passione, la creatività. Prima ti accompagna come una guida professionista lì dove nascono i gioielli della sua azienda, poi ti affascina spiegandoti sapori e profumi delle origini e modulando abbinamenti stupefacenti di piatti e vini. Scopri, poco a poco, che quelli che ti svela sono i tesori della tradizione contadina: specialità che Pessot ha saputo strappare al rischio dell'estinzione (il marchio "prodotto salvato" è il simbolo di questa filosofia), partendo dalle ricette tradizionali. "Sono un artigiano del gusto", dice di sé.

Un artigiano capace di intuizioni geniali, ma anche un enologo e un

cuoco, che ha saputo diventare un re nell'arte della cucina. Perché definire re dell'oca chi si muove ormai da tempo a 360 gradi nel campo della gastronomia sarebbe limitativo.

Jolanda de Colò ("In onore di mia moglie"), la

«Nel '76 era l'unica azienda friulana a lavorare l'oca»

sua azienda - di cui oggi è titolare il figlio Bruno, figlio d'arte, che sul foie gras d'oca ha fatto anche la tesi di laurea -, fornisce 2.500 ristoranti in Italia, "tutti di livello medio-alto - precisa Pessot -: quelli del Friuli sono circa una cinquantina, di cui 17 aderiscono al percorso del-



Antonello Pessot con la moglie Jolanda e il figlio Bruno

l'oca. Offriamo loro 140 prodotti diversi - prosegue -: passiamo dall'oca al salmone senza problemi, anche perché la tecnica di affumicatura è sostanzialmente la stessa".

L'oca resta, comunque, il piatto principale. È, soprattutto, l'inizio della storia. Nel 1976 Jolanda de Colò si propone come l'unica azienda friulana che lavora con oche da fegato, il cui allevamento si era interrotto circa 50 anni prima con l'invasione del maiale.

Successivamente, il marito introduce nell'attività di famiglia le oche da carne e nel 1987 crea la "Fattoria dell'Oca Bianca", ditta specializzata in specialità culinarie di qualità tradizione gastronomica. Sono gli anni in cui Pessot inizia a preferire, all'amministrazione (di cui si occupa maggior-

mente la moglie), il gioco della ricerca e il gusto della sperimentazione, spostandosi per il mondo all'inseguimento degli ultimi baluardi della tradizione. Così nasce la Jolanda de Colò degli Anni Novanta.

"Sperimento soluzioni innovative - dice il signor

«In Ungheria 700 allevatori convenzionati»

Antonello -: in questo modo, per esempio, è nato il salame d'oca, di cui conosco gli impieghi nella ritualità ebraica. Cercando la ricetta migliore incontrai Luciano Curiel, macellaio del ghetto ebraico di Venezia, che cu-

stodiva il segreto del vero salame d'oca tradizionale kasher".

Delocalizzazione. Anche se macellazione e allevamento verranno in futuro gradualmente riportati in Friuli, Jolanda de Colò vi ha trovato i suoi vantaggi. "Le nostre carni d'oca - spiega Pessot - provengono da un macello italiano che si trova in Ungheria.

Si tratta di un'ottima zona per l'allevamento delle oche: per questo abbiamo convenzionato 700 allevatori che, a fine maturazione, portano gli animali in un macello in cui lavorano 110 persone (dirette da un friulano di Cividale, Maurizio Pascolini), che sezionano le oche a seconda delle nostre esigenze settimanali. Due volte la settimana ci arriva la carne, mentre, per quel riguarda il fegato, noi ne ritiriamo solo il 10%. Quasi tutto viene venduto all'industria francese".

Il viaggio all'interno dello stabilimento palmarino attraversa il fegato grasso d'oca, il petto d'oca ripieno di foie gras, il fegato grasso affumicato e quello al piccolit, il petto d'oca in rotolo, lo speck d'oca ("Il piatto forte del 2001 - racconta Pessot -: ci ha fatto vincere tre medaglie d'oro alla Fiera internazionale dei prodotti tipici di Londra"). E poi ancora il petto d'oca cucito, quello sott'olio, la salsiccia e il salame d'oca. "Quasi tutti gli affettati - conclude Pessot - sono ta-

gliati a mano: è l'unico modo per rispettarne forme inconsuete e bizzarre. Se il prodotto, preparato sempre con procedure artigianali, alla fine risulta un po' più costoso, dipende soprattutto da questo".

Profilo d'impresa

Jolanda de Colò si trova in via Primo Maggio 21, nella zona industriale di Palmanova, e ad Aiello, dove è sito un laboratorio per i prodotti a medio-lunga conservazione.

La storia dell'azienda, di cui oggi è titolare Bruno Pessot, comincia nel 1976, quando il padre Antonello e la madre Alana Jolanda riscoprono l'antica tradizione dell'allevamento delle oche.

Da allora si assiste a un'evoluzione continua nella produzione e nella diversificazione gastronomica.

Attualmente l'azienda fornisce prodotti per la ristorazione medio-alta. Sono circa 2.500 i ristoranti italiani clienti di Jolanda de Colò, che esporta anche all'estero (Slovenia, Austria e Germania) per il 5% della sua produzione complessiva. Nel 2001 il fatturato è stato di 10 miliardi di lire.

Il personale assunto è di una trentina di addetti: metà friulani, il resto extracomunitari.



Salame d'oca tradizionale

Ci sono anche la pitina, la sasaka, il salame di struzzo, il fegato d'anatra, il cervo fumé, il manzo salmonato...

## Accanto all'oca, molte alte prelibatezze

L'oca, ma non solo. Da anni Jolanda de Colò produce ricette particolari, si dedica alle carni speciali, al salmone, ai prodotti dimenticati. Aprendoci lo stabilimento, Antonello Pessot ci mostra tanti piccoli gioielli della cucina che sono il risultato di capacità produttiva e di anni di ricerca. E così scopre la pitina, antico salame delle malghe del Portonese, la sasaka, il lardo da spalmare del Canal del Ferro, il salame di struzzo, il fegato d'anatra, il cervo fumé, il manzo salmonato, il carpaccio affumicato e quello marinato, il petto di tacchino al miele e quello agli

asparagi, il prosciutto bianco, le bresaole di struzzo, puledro e asinello, i guanciali, i ragù, le salse, e poi il pesce: lo storione affumicato, il lingotto di salmone e il "bacalao" marinato, il carpaccio di pesce spada affumicato, la rana pescatrice affumicata, il caviale iraniano.

Piccola sintesi di uno spettacolo indimenticabile di profumi e sapori. Quasi tutto finisce ai ristoranti. "Le nostre lavorazioni sono poco usuali, non adatte ai supermercati - spiega Pessot -: la scelta di lavorare per la ristorazione è stata alla base della diversificazione dei prodotti. Non potevamo

continuare a lavorare solo con l'oca e così ci siamo tuffati verso altre direzioni, sempre poco battute da altri, applicando la stessa tecnologia usata per oca e salmone. Nuovo e tradizione viaggiano assieme. A volte capita di riscoprire, rinnovandoli, prodotti abbandonati che non conosceva più nessuno nemmeno nei luoghi di nascita, come è accaduto per la sasaka e la pitina, tipici del Friuli, ma che erano andati dispersi". Ecco le nuove sfide ("Penso al manzo affumicato, che utilizza carni del Nebraska"). L'ultima è quella del maiale nero, "estinto in Friuli attorno agli Anni

Settanta, è la risposta friulana alla cinta senese e alla pata negra spagnola - sottolinea Pessot -: stiamo facendo delle sperimentazioni su un suo discendente.

Il salame è eccellente, ora attendiamo il prosciutto".

I prodotti di Jolanda de Colò, sicurissimi ("Abbiamo tutti i timbri dell'Ue che ci consentono

di esportare all'estero e ogni giorno il veterinario dell'Azienda sanitaria passa da noi per controllare i flussi di entrata e uscita delle carni"), arrivano sui tavoli della Pergola dell'Hilton di Roma (due stelle Michelin) e di altri ristoranti famosissimi di tutta Italia. A Udine, recentemente, li ha assaggiati con gusto anche il capo della Stato Ciampi. "Ma quello che più mi ha dato soddisfazione - afferma l'"artigiano del gusto" - è stato vedere un appassionato vero come il presidente della Camera di commercio di Udine Bertossi venire in visita da noi e cucinare sul posto il nostro foie gras".



Petto affumicato in rotolo



# PMI al microscopio

Da trent'anni è guidata dal cavalier Norma Moretti

## Latteria di Molinis, angolo di quel vecchio mondo antico

di Francesca Pelessoni

**D**a trent'anni tiene testa ai soci della latteria. Cerca di mediare le incomprensioni, non vuole che il lavoro si ampli oltre la portata attuale per riuscire a gestirlo nel migliore dei modi, punta sulla qualità dei prodotti piuttosto che sulla quantità. Norma Moretti ha un sorriso schietto e una stretta di mano decisa. Dal 1972, anno in cui la latteria turnaria di Molinis è diventata una Scarl, ricopre il ruolo di presidente e se da allora, ogni tre anni, i soci le hanno rinnovato la loro fiducia, un buon motivo c'è. Per una donna questo incarico sarebbe potuto diventare pesante, ma il cavalier Moretti non ha mai detto no. E ha ereditato una tradizione ultracentenaria.

“La prima sede della lat-



teria è sorta nel 1884 a Fraelacco - spiega Moretti - e da allora continua la sua attività di raccolta e trasformazione del latte.

In un secondo tempo è stato costruito un edificio a Molinis poco distante da questa sede, che è la terza e ultima”. Negli anni le modifiche apportate all'edificio, a parte i necessari adeguamenti alle norme igienico-sanitarie, sono stati ben pochi. La struttura attuale è ancora di dimensioni ridotte e comprende due stanze per la lavorazione del latte, una di deposito, due sale al piano inferiore per la salatura e la stagionatura.

Quella di Molinis di Tarcento rappresenta uno degli ultimi esempi di latterie turnarie in Friuli, realtà ormai quasi completamente scomparsa in regione. “Un tempo c'erano numerose latterie nel circondario di

Tarcento - ricorda Norma Moretti -. A Sedilis trent'anni fa ce n'erano addirittura due, una per ogni partito politico”. Altre si trovavano a Loneriaco, Sammardenchia, Zomeais, Segnacco, Buia, Collerumiz, Billerio. Man mano che chiudevano i battenti delle altre latterie, i produttori di latte si rivolgevano a quella di Molinis per poter continuare a produrre formaggio. Oggi i soci sono venticinque, tre dei quali portano le maggiori quantità di latte. Secondo l'opinione di Pierino Lepore, casaro della latteria di Molinis, sarà questo il futuro dell'attività: calerà il numero di soci e aumenterà la produzione di latte per singolo alle-

vatore. Ma per ora sono ancora in molti a bussare alle porte della latteria turnaria di Molinis, senza successo. “Non vorremmo aumentare il numero dei soci perché non ci interessa produrre di più - spiega Norma Moretti -. A noi sta a cuore la qualità del prodotto che si può mantenere elevata solo continuando a lavorare con questi quantitativi. Certo però fa piacere che molte persone vengano a chiedere di entrare in cooperativa; questo significa che abbiamo un nome e diamo garanzie”.

Norma Moretti ritorna indietro nel tempo, ricordando quando alla fine del 1800 ogni famiglia aveva le proprie vacche e il latte non consumato si lavorava in casa per ottenere formaggio. “Poco alla volta i contadini della borgata o della frazione misero in comune il latte - spiega Moretti - e iniziarono a fare il formaggio a turno”. Latteria turnaria, lo dice il nome stesso, deriva dal “turno” che secondo la tradizione toccava a chi in un determinato giorno doveva fare il formaggio. A Molinis ancora oggi il principio è rimasto invariato: quando il quantitativo di latte portato da un singolo socio raggiunge la capienza massima della caldaia, in quel giorno il casaro fa il formaggio per lui. Infine, ciascun socio ritira le forme che gli spettano.

“Per chi volesse - spiega Norma Moretti -, c'è la possibilità di vendere il proprio formaggio anche nello spaccio della latteria, come facciamo per il burro, le caciotte e gli altri prodotti”. Oppure bisogna avere come amico un socio e farsi invitare spesso a casa sua. Vista la qualità e la bontà di questo formaggio, è meglio approfittare.

### Profilo d'impresa

La latteria sociale turnaria di Molinis di Tarcento ha sede in via Ellero 33. È una società cooperativa a responsabilità limitata dal 1972 ed è aperta tutto l'anno, dalle 8 alle 12. Da trent'anni Norma Moretti è la presidente.

La latteria di Molinis lavora in media 20 quintali di latte il giorno, produce quotidianamente 80 forme da 5-6 kg l'una, per un ammontare annuo di 12.000 pezzi di formaggio. Oltre al latte fresco, si producono modiche quantità di stracchino, caciotta (anche aromatizzata con peperoncino) e 13-14 kg di burro naturale ogni giorno. Nel corso della quarantunesima Premiazione del Lavoro e del Progresso Economico di quest'anno, organizzata dalla Camera di commercio di Udine, la latteria turnaria di Molinis è stata insignita della me-



Norma Moretti con il casaro

Parla il casaro, Pierino Lepore

## Qui entra solo latte Doc

**C'**era una volta... il casaro. E già, perché adesso trovare un giovane che decida di intraprendere la strada impervia di questo antico mestiere è sempre più difficile. Ne sa qualcosa Pierino Lepore, casaro Doc con vent'anni di esperienza alle spalle, da un anno e mezzo colonna portante della latteria di Molinis. Con orgoglio racconta come sia diventato erede di una tradizione che ha più di 500 anni. “La mia famiglia ha sempre portato avanti quest'attività e siamo arrivati ormai alla quinta generazione di casari - spiega Lepore -. Oggi mio nipote ha scelto di continuare, nonostante i sacrifici che questo lavoro comporta, ma è dovuto andare a studiare lontano perché in regione non ci sono più scuole che ti

insemino il mestiere”. L'ultima, quella dove aveva studiato Lepore, si trovava a San Vito al Tagliamento ed è stata chiusa nel 1980. Adesso l'unico ragazzo friulano che studia in Lombardia per diventare casaro, guarda caso, è il nipote di Pierino.

La giornata di Lepore comincia alle 7 di mattina con l'arrivo del latte, portato dai soci in bidoni di alluminio. Dopo la pesatura, il latte viene versato nella caldaia e con scrupolo si segnano i litri sul registro e sul singolo libretto che ogni socio possiede. Seguono le fasi della trasformazione, della pressatura e della messa in salamoia del formaggio, che rimane per due giorni in vasche di acqua e sale. Poi le forme riposano per una ventina di giorni nella sala-deposito e Pieri-

no si occupa di girarle quotidianamente, lavandole con acqua fredda e pulendole con uno straccio grosso. Un lavoro scrupoloso, attento, quasi amorevole. A questo punto il socio passa a ritirare le forme che gli spettano, rigorosamente numerate e marchiate con una cifra identificativa.

Nonostante l'avvento delle tecniche di lavorazione moderne, il mestiere del casaro è ancora oggi difficile. “Non basta fare buon uso dei macchinari - sottolinea Lepore -. Bisogna conoscere la chimica, capire se tutto il latte che ci viene consegnato è buono”. Il formaggio che si ricava non è mai lo stesso, cambia in base alla temperatura, alla stagione, all'alimentazione delle mucche. Il casaro deve conoscere tutte queste variabili e saper correggere i

difetti. Pierino è un custode geloso delle tradizioni passate. Con il suo lavoro tramanda una ricchezza che altrimenti rischierebbe di andare perduta. Qui la produzione di caglio naturale si ottiene, per esempio, con lo stomaco di vitello e i fermenti lattici fatti con il latte locale. Anche il controllo della materia prima è severissimo. Bandite rigorosamente le mucche che si nutrono ai silos, nella latteria di Molinis entra solo il latte di animali cresciuti a fieno e alimentazione tradizionale non spinta. “Se qualcuno non si comporta bene - sentenza Pierino -, non viene più da noi”.

A Molinis la latteria turnaria è aperta sette giorni su sette, 365 giorni l'anno. Non esistono vacanze, non esistono ferie. Ma che soddisfazione quando, alcuni anni fa, qualche allevatore voleva abbandonare il lavoro e ha deciso di continuare l'attività diventando socio della latteria. Un

microcosmo dove il tempo sembra essersi fermato e dove il burro non assomiglia a quello di alcune confezioni che si comprano al supermercato, quasi fosse

li ad aspettare di essere preso e appoggiato sulla finestra, conservato in una ciotola con l'acqua, come si faceva un tempo. Ma questa è un'altra storia.



Il casaro Pierino Lepore con un socio

# PMI al microscopio

Il titolare della Metalbox, Nicola Spangaro, racconta la sua storia

## Da tecnico della Zanussi a imprenditore ad Ampezzo

di Gino Grillo

Nicola Spangaro, titolare della Metalbox, proviene dalla Zanussi, dove ha lavorato fino al 1977 come tecnico. La voglia di mettersi in proprio lo porta a fare esperienza in un campo non suo. Con alcuni soci, fa un'esperienza nel mondo della moda, a Vicenza. Campo ben presto abbandonato, cambia lavoro e cambia città: Udine. Richiamato nel paese natio, è di Voltois, una frazione di Ampezzo, dalla politica, Nicola diventa assessore comunale, dal 1985 al '90, nella giunta retta dal sindaco José Carretta. In questo periodo ha l'opportunità, "non delle migliori - commenta - ma nel mio campo", di riprendere la sua attività originale. Nella zona artigianale Nicola Spangaro rileva, nel 1985, l'ex capannone Sail. "Era uno spa-



Nicola Spangaro

zio poco adatto alle esigenze, che conseguentemente comportava costi elevati, ma era oramai una sfida con me stesso". La Metalbox aveva rilevato i macchinari della Calligaris di Udine, un'azienda sorta nel 1880 nel campo degli arredi me-

tallici e d'ufficio, unica nel suo campo, che riforniva i maggiori enti pubblici e privati. Con gli arredi della Calligaris, Spangaro portò in Carnia pure le maestranze di questa prestigiosa azienda, che per un anno si adoperarono a fare

formazione allo staff della Metalbox. Un investimento riuscito, visto che ancora oggi tutti e sei gli impiegati d'allora sono alle dipendenze della ditta ampezzana. Non appena si liberò uno spazio nei capannoni Agemont nell'ex Snaidero, sempre ad Ampezzo, Spangaro lo acquistò.

Investì, era il 1995, un miliardo trecento milioni di lire. La produzione riguardava principalmente la costruzione di lavorati metallici di carpenteria leggera, in lamiera, dei "semilavorati pitturati finiti", ai quali poi i clienti applicavano le loro rifiniture. I lavori della Metalbox sono in bella vista negli aeroporti e sulle autostrade. Gli "scheletri" dei cassonetti degli orari degli aerei e dei cartelloni stradali in autostrada provengono in gran parte

dalla fabbrica di Ampezzo. Spangaro sin dall'inizio lamenta delle difficoltà operative.

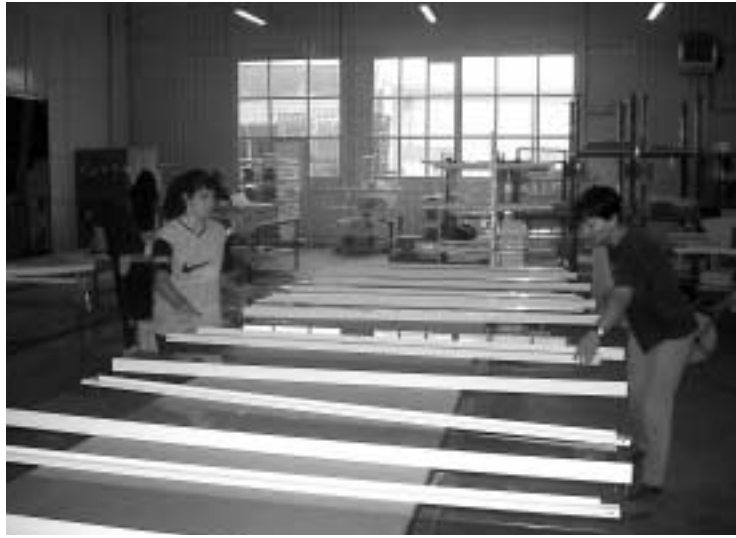
"Avevo richiesto 5.000 metri quadri di capannone. Ma ne sono stati consegnati 3.000, di cui 300 per uffici". Il progetto aziendale prevedeva di portare le allora 10 maestranze a 23 nel corso di un decennio, dividendo sostanzialmente la produzione in tre fasi. La prima prevedeva la costruzione di semilavorati finiti in lamiera, la seconda la verniciatura a polveri epossidiche, sino alla consegna franco magazzino del compratore del manufatto. "Lavorare in montagna ha diversi lati negativi - dichiara Spangaro -. Oltre alla mancanza di mano d'opera specializzata, la viabilità è un altro vero problema. Difficile che i clienti venga-

no da noi. Allora abbiamo pensato di andare noi da loro, dandogli un servizio adeguato". La Metalbox acquista quindi dei camion con i quali si reca in tutto il Triveneto, dove opera maggiormente, a ritirare la materia prima. Quindi, lavorato e assemblato il tutto in quel di Ampezzo, e successivamente verniciati i manufatti, questi vengono trasportati a destinazione. "Un passo essenziale quello del servizio al cliente - assicura Spangaro -.

Il trasporto per conto proprio fa lievitare i costi, ma assicura sia la fidelizzazione del cliente sia il passaggio per potenziali altre occasioni di lavoro". L'azienda attualmente sta ottenendo l'autocertificazione ISO 9001 per quanto riguarda la verniciatura.

### Profilo d'impresa

La Metalbox Srl è in Via G. Ellero 23, ad Ampezzo. [Http://www.metalboxsrl.com](http://www.metalboxsrl.com). e-mail: [metal.box@libero.it](mailto:metal.box@libero.it), telefono 0433 80518 fax 0433 80545. L'azienda opera nel campo dei terzisti nella carpenteria metallica che oggi occupa, oltre ai due titolari Nicola con il figlio Emiliano Spangaro, 32 maestranze (2 impiegati, 2 progettisti e 28 operai). L'azienda non commercializza in proprio i lavori eseguiti, che sono effettuati solo dietro ordine del cliente committente.



La nuova linea di produzione ha fatto fare un vero salto di qualità

## E con i box doccia fatturato raddoppiato

Il futuro? Box doccia per idromassaggi". Non ci sono dubbi alla Metalbox. Il successo avuto in questo nuovo campo ha fatto raddoppiare il fatturato, superando per l'anno in corso la cifra di 3.500.000. "Lavoriamo per le più grandi industrie nazionali del settore, ma su progetti elaborati in proprio nella nostra azienda". La particolarità vincente sta nella verniciatura utilizzata non solo per la lamiera, ma soprattutto sull'alluminio. "Da quando, a inizio anno, ci siamo imbarcati in questa nuova attività, stiamo facendo continuamente corsi di formazione, sia in Italia sia in altri Paesi d'Europa, per la lavorazione dell'alluminio e per

la sua verniciatura". Nicola Spangaro lamenta ancora la ristrettezza dove è costretto a operare. L'azienda, che occupa 3.000 metri quadri, avrebbe bisogno di altrettanto spazio per fare fronte alle commesse attuali. "Siamo stati contattati anche da altri possibili clienti, specie dall'Austria, ma ci risulta difficile aumentare la produzione in questi locali".

Il reparto verniciatura, ora corpo distante dal contesto della piegatura delle parti metalliche e dall'assemblaggio del prodotto finiti, è il vero cavallo di battaglia della ditta. "Impieghiamo prodotti per la verniciatura non inquinanti, che eliminano la cromatazione e la fosfocromatazione,

che superano test di tenuta alquanto impegnativi". I test hanno visto superare brillantemente prove durante le quali i pezzi verniciati hanno risposto positivamente a 1.000 ore di impiego delle vernici, anche a condizioni estreme, che hanno tenuto l'aggrappaggio delle polveri sull'alluminio. L'apporto a questa nuova lavorazione è stato il frutto del passaparola e della bontà del lavoro effettuato dalla Metalbox nel corso degli anni. "Avevamo sempre lavorato la lamiera. Siamo però stati contattati da un cliente che richiedeva delle lavorazioni in alluminio. Abbiamo verificato la possibilità di poter dare inizio a questa nuova attività, che ci

avrebbe fatto fare un salto di qualità, assicurandoci commesse per un periodo relativamente lungo. Così

abbiamo deciso di avviare anche la lavorazione di questo per noi nuovo metallo, l'alluminio, ac-

quistando nuovi macchinari e partecipando a corsi di formazione professionale".



# Qui Congafi

ARTIGIANATO

Più associati, aumento dei prestiti garantiti, soddisfatto il presidente Marino Piemonte

## Anche il 2002 conferma il trend positivo

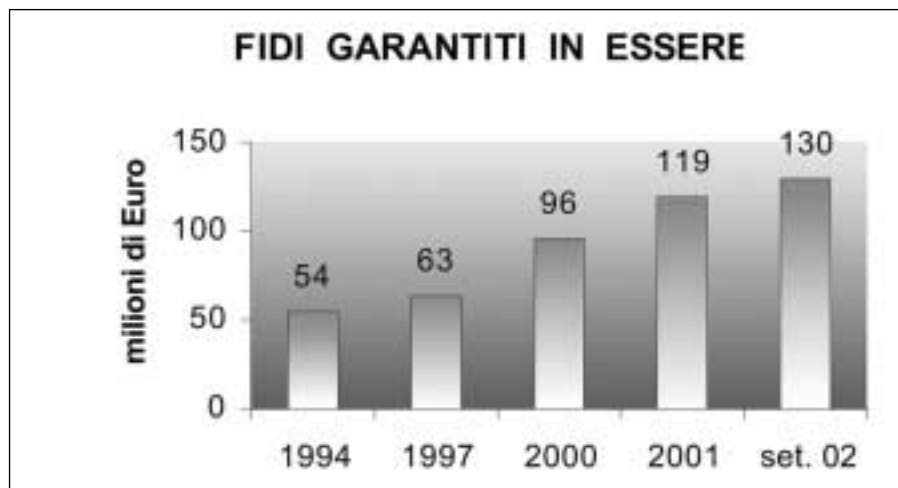


Marino Piemonte

Il presidente del Consorzio garanzia fidi fra le imprese artigiane della provincia di Udine. Continua, infatti, grazie all'ingresso di 151 nuovi soci, l'aumento della base associativa confermando un trend positivo in corso già da qualche anno.

I dati sull'anno in corso sembrano confermare anche l'importante aumento dell'erogazione di garanzia. Fino al 30 settembre, i nuovi fidi e prestiti garantiti erano pari a 70 milioni di euro con un incremento rispetto allo stesso periodo

del 2001 di ben il 10%. Tutt'altro che trascurabile è il dato relativo alle garanzie in essere, visto che sempre al 30 settembre ammontavano a 130 milioni di euro, facendo segnare un incremento del 13% rispetto all'anno precedente.



**MASSIMALI DEI FIDI GARANTIBILI PER SOCIO (in euro)**

(breve termine - max 18 mesi)

C/C	25.000	
PRESTITI A RIENTRO	100.000	MAX 300.000
SBF, FATTURE ANTICIPI	300.000	

(medio-lungo termine da 19 a 120 mesi)

L.R. 5/94 art.142		MAX 300.000
AGEVOLATO ART.CASSA macchinari e scorte		
ORDINARIO CONGAFI		MAX 210.000
ORDINARIO ARTIG.CASSA		
F.R.I.E. e L.R. 28/92		
FIDEJUSSIONI (iva, etc.)		
LEASING		

Più associati, aumento dei prestiti garantiti. Sono dati estremamente positivi ancorché parziali quelli sul 2002, presentati nel corso dell'ultimo Consiglio di amministrazione da Marino Piemonte, presi-

Daniele Nonino: "Garanzie in tempi brevissimi e assistenza finanziaria"

## Basta con le lunghe attese

Basta con le lunghe attese. Il presidente del Comitato di garanzia, Daniele Nonino, titolare di un'impresa di impianti elettrici e da sempre impegnato nel mondo dell'artigianato, sottolinea i tempi davvero brevi per la concessione di garanzia da parte del Congafi. "L'intenso lavoro e l'ottima disponibilità dei colleghi del Comitato di garanzia, grazie soprattutto alle due riunioni settimanali, permettono al Congafi di ottenere tempi medi per la delibera di ga-

ranzia non superiori a 8 giorni".

"Il Congafi sta monitorando i tempi di istruttoria ed erogazione dei prestiti da parte degli Istituti bancari convenzionati; sono già stati attivati positivi contatti con le Banche con maggior lentezza per risolvere il problema. Oltre alla riduzione dei tempi di concessione, un'altra importante priorità è quella di migliorare ulteriormente il livello di assistenza finanziaria fornito alle imprese, sia da parte del consorzio sia da

parte delle Associazioni di categoria".

"Le aziende, infatti, hanno l'abitudine di utilizzare in modo anomalo il fido in conto corrente e in genere il credito a breve termine, adoperandolo per tutte le finalità. Una modalità del conto questa che molto spesso riguarda anche le spese per l'acquisto di attrezzature e per investimenti. Quest'errato utilizzo, oltre a essere costoso, porta l'azienda verso una condizione di sbilancio finanziario a breve termine. In

questo caso, il consolidamento a medio termine delle esposizioni bancarie a breve termine consente alle imprese di organizzare al meglio il flusso finanziario e, allo stesso tempo, di ridurre l'utilizzo dei fidi in conto corrente e di cautelarsi di fronte alle eventuali emergenze. Il Congafi e le associazioni di categoria si stanno impegnando per accompagnare sempre di più e nel migliore dei modi l'impresa artigiana nel difficile cammino del credito".



Il Comitato di Garanzia: da sx. Nonino, Di Maria e Greatti

Migliorata la convenzione con le Banche di credito cooperativo

## Interventi per l'imprenditoria femminile

È stata apportata una significativa modifica alla convenzione con le Banche di credito cooperativo per offrire sostegno alle donne imprenditrici in stato di maternità e puerperio o costrette ad affrontare malattie gravi sia loro sia dei propri congiunti.

La convenzione, infatti, prevede la pos-

sibilità di sospendere il pagamento delle rate dei mutui contratti con le Banche di credito cooperativo in periodi in cui l'imprenditrice è assente dall'azienda in relazione al proprio stato di maternità e puerperio o a causa di malattie gravi.

La sospensione del pagamento, per la quale non viene ad-

debitata alcuna indennità di mora o sanzione pecuniaria, è applicabile a tutti i mutui ipotecari o chirografari a medio e lungo termine contratti con le Banche di credito cooperativo e garantiti dal Congafi Artigianato nell'ambito di progetti di investimento aziendale o di normale gestione dell'impresa.



# Euro Info Centre News

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

## SELL OR BUY

Proposte di collaborazione pervenute all'Euro Info Centre di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

### ABBIGLIAMENTO

#### SUBFORNITURA POLACCA

Produttore polacco di abbigliamento si propone per collaborazione nel campo della subfornitura.  
(Rif. 2002.10.01, BRE 200201164)

#### IN OLANDA CERCANSI CAMICIE E CRAVATTE

Importatori olandesi desiderano entrare in contatto con produttori di camicie e cravatte.  
(Rif. 2002.10.02)

#### VISITA OLANDESE A GROSSISTI LOCALI

Proprietario negozio abbigliamento dall'Olanda desidera visitare grossisti locali.  
(Rif. 2002.10.03)

#### RICHIESTA SCAMPOLI DALL'UNGHERIA

Azienda ungherese operante nel settore tessile, lavoro conto terzi e acquisto scampoli contatterebbe grossisti del settore.  
(Rif. 2002.10.04)

### AGROALIMENTARE

**PRODOTTI ALIMENTARI DALLA JUGOSLAVIA**  
Offerta commerciale di funghi e carni dalla Jugoslavia.  
(Rif.2002.10.05)

### AGRO-ALIMENTARI ARGENTINI

Azienda argentina propone prodotti agro-alimentari e di prima trasformazione.  
(Rif. 2002.10.06)

### LEGNO/ARREDO

#### EXPORT DI STOFFE IN OLANDA

Grossisti di tende e stoffe per arredo cercano produttori di stoffe di lino e cotone. Qualità e moda.  
(Rif. 2002.10.07)

#### RAPPORTI COMMERCIALI CON LA REPUBBLICA Ceca

Produttore ceco di mobili imbottiti e semilavorati cerca partner per accordi commerciali, accordi di produzione.  
(Rif. 2002.10.08)

#### INVESTIRE IN REPUBBLICA Ceca

Nella Repubblica Ceca piccola società specializzata in utensili per falegnamerie eD engineering cerca investitori stranieri per acquisto nuove attrezzature.  
(Rif. 2002.10.09)

### MATERIE PLASTICHE

**OFFRESI ATTIVITÀ DI PRODUZIONE Ceca**  
Azienda, ISO 9002, da lungo tempo specializzata nello stampaggio di materie plastiche, offre la propria capacità produttiva.  
(Rif. 2002.10.10)

### MECCANICA

**LAMIERE PER LA GRECIA**  
Cercansi produttori di lamiere forate e setacci metallici per la Grecia.  
(Rif. 2002.10.11)

#### IN OLANDA CON PARTI IN ACCIAIO E ZINCATI

Fabbricante olandese di prodotti in plastica e gomma cerca fornitori di parti in acciaio su disegno zincati.  
(Rif. 2002.10.12)

#### POMPE PER L'OLANDA

Azienda olandese di produzione cerca fabbricanti di pompe.  
(Rif. 2002.10.13)

#### CERCASI PARTNER IN REPUBBLICA Ceca

Azienda ceca specializzata nella produzione di cilindri per uso industriale, macchine per lavorazione metalli cerca partner.  
(Rif. 2002.10.14)

**OFFRESI PRODUZIONE Ceca**  
Società della Repubblica Ceca specializzata nella produzione di componenti per vari macchinari offre opportunità di espansione mercato ceco, eventuale creazione società mista.  
(Rif. 2002.10.15)

### EXPORT PRODUZIONI METALLICHE ARGENTINE

Azienda argentina specializzata nella produzione di lavorazioni metalliche, serramenti in alluminio e ferro ricerca contatti per esportazione.  
(Rif. 2002.10.16)

### SERVIZI

#### OFFERTA SERVIZI LOGISTICI E TRASPORTI

Società mista ceco-tedesca di trasporti offre servizi di stoccaggio, distribuzione e logistica mobili con i propri mezzi.  
(Rif. 2002.10.17)

### VARIE

#### ARREDO SPAZI PUBBLICI PER L'OLANDA

Azienda olandese per ampliare propria gamma articoli desidera contattare produttori di panchine, cestini rifiuti, fioriere, arredo urbano.  
(Rif. 2002.10.18)

**COOPERAZIONE TECNICA E DI PRODUZIONE CON LA POLONIA**  
Società polacca specializzata in pneumatici cerca partner per cooperazione tecnico-produttiva.  
(Rif. 2002.10.19, BRE 200201194)

### IN OLANDA CERCANSI PRODUTTORI DIVERSI

Cercansi produttori di arredi per spazi pubblici, parchi giochi, piste pattinaggio, cavalletti per biciclette, fioriere, tettoie, illuminazione esterne, arredo scuole, tribune, fontane.  
(Rif. 2002.10.20)

#### AGENTE OLANDESE SETTORE CARTA OFFRESI

Agente con provata esperienza offre collaborazione ad aziende settore carta.  
(Rif. 2002.10.21)

#### LAVORO CONTO TERZI DALL'UNGHERIA

Azienda ungherese specializzata in lavori di cucito interessata a lavoro conto terzi.  
(Rif. 2002.10.22)

#### IN GRECIA CERCANSI PRODUZIONI

Dalla Grecia si cercano produttori di batterie per autovetture, lubrificanti, prodotti chimici per la pulizia di autovetture.  
(Rif. 2002.10.23)

#### CASTELLO AUSTRIACO IN VENDITA

Castelletto "Stendebach" situato a circa 8 km da Klagenfurt, circondato da 17.000 mq di parco, tenuta di caccia di proprietà, vendesi in Austria.  
(Rif. 2002.10.24)



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

#### CAPANIONI IN AFFITTO PER ATTIVITÀ ARTIGIANALI IN AUSTRIA

Impresa di marmi della Carinzia, vicinanza Villach, cerca potenziali locatari friulani per capannoni 1.000 e 5.000 mq, piazzali di deposito, edificio uffici per ogni tipo di attività artigianale. Disponibili anche eventuali macchinari per lavorazione marmo.  
(Rif. 2002.10.25)

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



## COMMISSIONE

Gara d'appalto per progetti specifici ai sensi dell'articolo 2, lettera c), della decisione n.283/1999/CE: azioni di sostegno finanziario per pro-

getti specifici volti a promuovere l'interesse dei consumatori nel 2003 (rivolte in particolare alle organizzazioni dei consumatori e agli enti pubblici indipendenti com-

petenti). Termine per il ricevimento delle offerte: 30.11.2002 (17.00). Lingua o lingue ufficiali dell'Unione Europea.



## 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 settembre 2002.

- Decisione della Commissione del 4 settembre 2002 che stabilisce i criteri ecologici aggiornati per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica alla carta per copia e alla carta grafica e modifica la decisione 1999/554/CE.  
(Guce L 237 del 5 settembre 2002);

- Regolamento n. 1596/2002 della Commissione del 6 settembre 2002 che modifica il regolamento (CE) n. 2760/98 relativo all'attuazio-

ne di un programma di cooperazione transfrontaliera nel quadro del programma Phare.  
(Guce L 240 del 7 settembre 2002);

- Decisione n. 1600/2002/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 luglio 2002 che istituisce il sesto programma comunitario di azione in materia di ambiente.  
(Guce L 242 del 10 settembre 2002);

- Decisione della Commissione del 9 settembre 2002 che stabilisce criteri ecologici aggiornati per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica alle lampade elettriche e modifica la decisione 1999/568/CE.

(Guce L 242 del 10 settembre 2002);

- Direttiva 2002/77/CE della Commissione del 16 settembre 2002 relativa alla concorrenza nei mercati delle reti e dei servizi di comunicazione elettronica.  
(Guce L 249 del 17 settembre 2002);

- Invito a presentare proposte DG EAC n.50/02. Sostegno per la promozione dei gemellaggi di città - 2003.  
(Guce C 220 del 17 settembre 2002);

- Invito a presentare proposte DG EAC n.54/02. Sostegno ai progetti di dibattito e riflessione organizzati da associazioni e federazioni di interesse europeo.  
(Guce C 220 del 17 settembre 2002).

## EUROAPPALTI

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

### GERMANIA

**MONACO ARMADI DI LEGNO**  
Appalto di fornitura armadi di legno.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 30.10.2002 (14.00)  
Lingua o lingue: tedesco.

**FURTH FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI CONTENITORI PER RIFIUTI**  
Appalto di servizi generali di smaltimento rifiuti. Contenitori di plastica per rifiuti.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 07.11.2002 (14.00)  
Lingua o lingue: tedesco.

**ASCHAFFENBURG TAPPEZZERIA, MOBILI E ATTREZZATURE SCOLASTICHE**  
Appalto di fornitura tendaggi. Arredo scolastico.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 05.11.2002  
Lingua o lingue: tedesco.

**NORIMBERGA ARREDO SCOLASTICO**  
Appalto di fornitura arredo scolastico, tavoli e sedie scolastici. Termine per il ricevimento delle offerte:

05.11.2002 (15.30)  
Lingua o lingue: tedesco.

**FRIEDBERG ARTICOLI DI ARREDAMENTO**  
Appalto di fornitura articoli di arredamento. Arredi interni per edifici. Ganci e occhielli  
Termine per il ricevimento delle offerte: 11.11.2002 (10.59)  
Lingua o lingue: tedesco.

### AUSTRIA

**VIENNA MOBILI PER UFFICIO IN LEGNO**  
Appalto di fornitura mobili per ufficio in legno.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 04.11.2002 (09.00)  
Lingua o lingue: tedesco.

### FRANCIA

**VERSAILLES ATTREZZATURE VARIE**  
Appalto di fornitura attrezzature varie. Servizi di riparazione, manutenzione e affini.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 15.11.2002 (16.00)  
Lingua o lingue: francese.

**ROSNY-SOUS-BOIS APPARECCHIATURA PER AUTOMAZIONE BIBLIOTECA**  
Appalto di fornitura apparecchiatura per automazione biblioteca.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 18.11.2002 (11.00)  
Lingua o lingue: francese.

### SLOVACCHIA

**BRATISLAVA PHARE - FORNITURA DI ATTREZZATURE PER IL SISTEMA DI SORVEGLIANZA DEL MERCATO NEL CAMPO DELLA PROTEZIONE DEI CONSUMATORI E DELLA SALUTE.**  
Appalto di fornitura attrezzature informatiche.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 08.11.2002 (16.00)  
Lingua o lingue: inglese.



# Donne Imprenditrici

Storia di Ada, maestra nella gestione di locali a Udine

## L'ultima nata in casa Basso è la champagneria di via Poscolle

di Raffaella Mestroni

«Il segreto del successo? Lavorare lavorare lavorare! Con passione però, credendoci, mettendoci energia, inventiva e determinazione». Ride, Ada Basso, appoggiata al bancone della sua ultima "creatura", il Ginger Bar di via Poscolle, a Udine, un gioiellino di buon gusto e di colori sapientemente dosati dall'architetto Luca Cendali, che ha trasformato un trapezio di pochi metri quadrati in una champagneria raffinata e già frequentatissima a pochi giorni dall'inaugurazione.

Abilissima nel "fiutare" come cambiano i gusti e le abitudini degli udinesi, Ada Basso ha saputo creare una piccola holding di caffè alla moda, sfruttando le sue innate doti di imprenditrice e una carica di simpatia non comune.

«Disponibilità e cortesia le qualità di un esercente»

La sua carriera è cominciata a Udine, dove, nel 1987, ha aperto il "Caffè Greco", in via Aquileia, primo locale cittadino caratterizzato come vera e propria "caffetteria".

"Ho sempre avuto il pal-



Al centro della foto Ada Basso

lino del bar - ammette -, fin da ragazza. Dopo una breve esperienza come imprenditrice nel settore della pasticceria, infatti, appena ho potuto disporre di un minimo capitale ho deciso di seguire la mia vera vocazione e mi sono buttata a capofitto in questa impresa". Il Caffè Greco ha rappresentato il primo passo di un'escalation che nell'arco di pochi anni ha visto Ada Basso rilevare la Pasticceria Beltrame, in via Cosattini, a cui si è poi affiancato il Bar Vip dello Stadio Friuli, il Caffè della Galleria Bardelli e ora il Ginger Bar, con un intermezzo dedicato alla Pasticceria Garibaldi, attualmente affidata in gestione.

Come faccia a coordinare e sovrintendere tutto lo sa solo lei, visto che, oltre ai locali, una parte del suo tempo è rigorosamente dedicata ai due figli piccoli

Andrea e Virginia che reclamano, giustamente, la loro parte di attenzione. "Da quando ci sono loro - ammette - mi sono imposta una regola: devo essere a casa quando loro rientrano dall'asilo. Trasgredisco solo in casi eccezionali e per periodi brevi, oppure li porto con me".

All'insegna del "tutto si può fare se c'è la volontà", questa giovane donna, che ammette di aver avuto anche molta fortuna, non ha smesso mai di lavorare. "Nemmeno la gravidanza ha rappresentato un problema - conferma decisa -; certo, sono stata sempre bene, e ho potuto quasi permettermi di programmare la nascita dei bimbi, allontanandomi dal lavoro lo stretto indispensabile. D'altra parte, specialmente in un ambito come questo, la presenza è tutto".

Uno staff di collaboratori nutrito, (fra pasticceri, banconiere e barman, con lei lavorano 10 persone), fra i quali spiccano due colonne, la cognata Ornella Tavagnacco e la mitica Giuliana, il cui caffè non ha eguali, e una capacità organizzativa eccezionale, le hanno consentito di non sbagliare mai una mossa.

"Non posso dire che tutto sia sempre stato facile, in questi anni, ma di certo le soddisfazioni sono state superiori alle difficoltà. L'ostacolo più grosso, a pensarci bene, è stato la ricer-

ca del personale, non tanto i primi anni, quanto adesso." "Oggi i ragazzi mettono in cima alla scala delle loro priorità il tempo libero, gli orari non troppo impegnativi, la certezza di non lavorare la sera o nei giorni festivi. Questo significa che, per coprire tutto l'arco della giornata, devo ricorrere a più persone, inventandomi, a seconda dei casi, orari strampalati e distribuiti in modo tale da consentire una rotazione che garantisca, alternativamente, sere e festività libere. È piuttosto complicato, ma si fa".

"Dai miei collaboratori, con i quali ho un rapporto molto familiare, pretendo però molto. Chi lavora in un ambiente pubblico deve avere due qualità indispensabili: la cortesia e la disponibilità. Sono caratteristiche che per me vengono addirittura prima dell'efficienza. L'efficienza si impara, ma la gentilezza o la capacità di relazione no. Sono doti naturali".

Frequentatissimi, i locali gestiti da Ada Basso, possono contare su una clientela affezionata "catturata" da un servizio ineccepibile. La Pasticceria Beltrame, in particolare, è diventata un vero e proprio punto di riferimento per colazioni golose, oltre che un luogo dove non è difficile incontrare i calciatori dell'Udinese che, in deroga alle rigorose diete imposte da preparatori sportivi e allenatori, cedono facilmente al richiamo delle brioches al cioccolato.

Cura maniacale per gli ambienti ("i fiori freschi non devono mai mancare"), attenzione esasperata alla qualità degli ingredienti che danno vita a dolci squisiti e proprio belli anche solo da guardare, la disponibilità ad ascoltare e gossip vietatissimo ("se un cliente ti racconta i suoi guai, come normalmente accade, deve poter contare sulla tua riservatezza"), sono gli elementi che hanno

contribuito in maniera determinante a farle raggiungere il successo.

Sull'argomento "invidia" da parte dei colleghi preferisce glissare elegantemente: "Io penso al mio lavoro e cerco sempre di migliorarlo, quello che fanno gli altri mi interessa poco", afferma scuotendo la testa. Curio-

«Il primo passo è stato il Caffè Greco»

sissima e sempre all'erta per captare le novità del mercato, non lesina le puntatine fuori regione per vedere cosa succede altrove.

"Vado spesso a Milano, vera e propria capitale nell'ambito dei locali trendy - spiega -, ma anche all'estero, come in Francia. La

no i bar milanesi dove l'aperitivo serale era diventato il momento clou, ma volevo aggiungerci qualche cosa di ancora più sfizioso. Poi mi è venuta l'idea dello champagne. Perché non puntare su quello rigorosamente francese, mi son detta, e da lì ho iniziato a cercare un posto adatto. L'ho trovato in via Poscolle, sfruttando una nicchia del negozio di styling d'arredo Del Fabro".

Detto e fatto, come si conviene a una donna d'affari. L'avvio è stato a dir poco promettente. La serata inaugurale ha visto "passare" un migliaio di ospiti, gentilmente dirottati sulle terrazze sovrastanti la show room, dove, con un sapiente gioco di luci e di impalcature, era stato ricreato una sorta di loft all'aperto dal sapore vagamente newyorkese. Un evento mondano come da tempo non se ne vedevano a Udine,



Andrea e Virginia i figli di Ada

Costa Azzurra è sempre un osservatorio interessante, anticipa le tendenze. Osservo, assaggio, cerco sempre di imparare, di cogliere l'elemento di novità, l'innovazione sfiziosa e poi verifico se posso adattarla alla realtà udinese".

È nato così, per esempio, il Ginger Bar. "Da tempo pensavo a un locale diverso, non tanto dal punto di vista dell'arredamento, quanto proprio da quello dell'offerta. Mi intrigava-

che ha riunito professionisti, industriali, politici, artisti e rappresentanti del mondo dello sport. È stato un assaggio di quello che, autorizzazioni in corso di rilascio permettendo, il Ginger Bar dovrebbe diventare. Un raffinato luogo d'incontro, dove la "chiacchiera" si alterna agli affari, un salotto nel salotto, un angolo di mondanità dove assaporare stuzzichini tutti francesi.

donne, quando la Fondazione del Vertice Mondiale delle Donne, la Federazione Internazionale dei Produttori Agricoli e l'Associazione Mondiale delle Donne Rurali hanno proposto di designare a partire dal 1996 una giornata specifica, ogni anno, in riconoscimento del contributo straordinario delle donne rurali alla qualità della vita e del loro ruolo fondamentale nella produzione alimentare di ogni paese del mondo.

Incontro al Centro d'accoglienza San Domenico a Udine

## Celebrata la giornata mondiale delle donne rurali

L'educazione e la formazione sono i principi base su cui fondare il processo di sviluppo rurale e la lotta contro la povertà. Partendo da queste motivazioni le donne delle tre associazioni agricole del Friuli Venezia Giulia (Coldiretti, Cia e Confagricoltura) hanno celebrato la sesta edizione della

"Giornata mondiale della donna rurale" con un incontro che si è svolto venerdì 18 ottobre nel Centro di accoglienza San Domenico a Udine. L'iniziativa si è inserita nell'ambito delle celebrazioni che ogni anno mirano a mettere in luce il contributo, largamente misconosciuto, delle donne rurali alla sicurez-

za alimentare e allo sviluppo e stabilità delle aree rurali in ogni parte del mondo.

Nel corso dell'incontro udinese le rappresentanti di Cifem, Cia e Confagricoltura si sono confrontate sui primi risultati del progetto "Biodiversità", iniziativa di sviluppo agricolo promossa in Brasile nell'am-

bito dell'attività di cooperazione nel sud del mondo a cura del Cevi (Centro di volontariato internazionale per la cooperazione allo sviluppo). Lo scorso anno le donne delle tre associazioni agricole regionali, infatti, avevano contribuito a sostenere un intervento a favore delle lavoratrici rurali del Minas Gerais nel

paese sudamericano. Dimetri Munini ed Elena Ianni, volontari del Cevi, hanno portato la loro testimonianza e mostrato alcune proiezioni-video relative al progetto.

L'idea della celebrazione della "Giornata mondiale della donna rurale" è nata a Pechino, durante la Conferenza mondiale delle

# Università

Abatteranno il 99% dei fumi e creeranno un motore ecologico

## Inquinamento atmosferico: due progetti per arginarlo

Sarà formato da grandi Network of Excellence, finanziati dall'Unione Europea nell'ambito del VI programma quadro, il maxi-gruppo di ricerca che coinvolgerà quasi tutte le nazioni del Vecchio continente e che dovrà occuparsi dello studio e della risoluzione dei pressanti problemi riguardanti l'inquinamento atmosferico. Il gruppo sarà costituito da una serie di centri di eccellenza che sono attualmente in gara per il finanziamento con i rispettivi progetti. Per l'Italia vi partecipano solamente l'università di Udine e quella di Pisa. Gli ingegneri del

dipartimento di Scienze e Tecnologie chimiche dell'ateneo friulano stanno in particolare lavorando su due progetti che daranno una svolta fondamentale al futuro della salute ambientale, e che puntano, rispettivamente, ad abbattere almeno il 99% delle particelle presenti nei fumi industriali e da autotrazione, e alla realizzazione di nuovi catalizzatori, tra i quali un motore "ecologico", in grado di trasformare la benzina in idrogeno. Costo dell'intera operazione: circa 1.000.000 di euro per quattro anni.

Il primo progetto, di tipo modellistico, intitolato "Mul-

tiphase Methodology for the Prediction of Multiphase Processes" e coordinato da Alfredo Soldati, sviluppa modelli matematici per prevedere il comportamento di microparticelle in flusso turbolento e studia il comportamento delle particelle per inventare modi per abbattele in maggior numero con minore spesa. Uno degli obiettivi è l'abbattimento di tutte le particelle presenti nei fumi di scarico industriali e da autotrazione. I modelli matematici sarebbero applicati per il dimensionamento degli impianti industriali di processo, sia per l'abbattimento delle polveri sia

per la filtrazione dei gas di scarico, dei fumi industriali degli inceneritori, dell'industria cartaria, delle industrie di processo in genere.

Il secondo progetto, seguito da Alessandro Trovatielli e Giuliano Dolcetti, è volto alla riduzione delle emissioni gas-serra, attraverso lo sviluppo di motori a combustibili alternativi, e allo studio di nuovi materiali per la riduzione delle emissioni inquinanti. In altre parole: saranno realizzati nuovi catalizzatori, tra cui, per esempio, un motore per automobili che trasforma la benzina in idrogeno all'interno al-

l'auto stessa, escludendo ogni tipo di emissione nociva, come accade attualmente anche usando la benzina verde.

L'obiettivo del Network of Excellence è quello di raccogliere i contributi a vari livelli e i più recenti sviluppi di ricerca all'interno di un'unica strategia in grado di risolvere i problemi legati all'industria e all'ambiente. Simili iniziative nel settore della fluidodinamica multifase esistono attualmente solo negli Stati Uniti e in Giappone. Il Network integrerà l'attività di ricerca di circa 150 persone appartenenti ai migliori gruppi euro-

pei di ricerca in fatto di flussi multifase. "L'unica strada - spiega Soldati - per garantire una reale conquista nella previsione dei flussi multifase e sganciarsi dall'empirismo è quella che fisici, matematici e ingegneri stanno portando avanti attraverso l'approfondimento e lo studio dei flussi bifase e lo sviluppo di modelli matematici appropriati per la simulazione dei fenomeni conseguenti". In sostanza, sarà svolto un importante e fondamentale lavoro basato su nuove tecniche computazionali per studiare i fenomeni in laboratorio.

Honsell ha incontrato Filipuzzi a palazzo Florio

## Università e Coldiretti: rapporti permanenti

L'università si avvicina sempre di più all'impresa, e l'impresa ha bisogno dell'università". Parola di Claudio Filipuzzi, presidente regionale della Coldiretti, che assieme a Oliviero Della Picca, direttore regionale della Coldiretti, ha incontrato recentemente il rettore friulano Furio Honsell con l'intento di instaurare un sistema permanente di rapporti con l'ateneo in vista dello svolgimento di progetti strategici per il settore agricolo del Friuli-Venezia Giulia, ma anche per il sistema dei servizi e per il complesso campo dei servizi all'impresa.

"La Coldiretti e i suoi rappresentanti - ha affermato

Honsell - hanno fotografato bene il mutamento della mentalità e la funzione che riveste oggi l'università, che sempre più ha un proprio territorio di riferimento. La miscela tra formazione e didattica, ricerca e specia-

«Sviluppare progetti strategici per l'agricoltura»

lizzazione è ormai indispensabile. C'è molto da inventare in questo senso". Il campo di interesse della Coldiretti è legato da sempre alla facoltà di Agraria: dall'assistenza tecnica in

frutticoltura alla collaborazione per l'iniziativa delle "fattorie didattiche". "D'ora in poi - sostiene Della Picca - vogliamo aprire la collaborazione con tutta l'area sociale ed economica dell'università". Sarà dunque un progetto ad ampio raggio quello di collaborazione tra Ateneo friulano e Coldiretti, volto ad aumentare i contatti con il mondo dell'agricoltura, e dell'ambiente, che darà senz'altro frutti importanti. "L'università di Udine - conclude Filipuzzi - rappresenta un supporto indispensabile per lo sviluppo dell'agricoltura della regione. Vogliamo riuscire a mettere sul tavolo le nostre esigenze e trovare soluzioni insieme all'ateneo".



Filipuzzi, Honsell, Bonfanti e Della Picca

Ateneo, definita la "squadra" del rettore per il 2002-2003

## Grandinetti alla Comunicazione, Sensidoni al Personale

Il rettore dell'Ateneo del Friuli, Furio Honsell, ha apportato alcuni piccoli ritocchi alla "squadra" di docenti che ricopriranno le cariche di delegati di area e di settore e lo accompagneranno nella gestione dell'attività dell'Università di Udine per i prossimi anni. Fra i delegati di area, operativi dal 1 ottobre, ci sono due novità. Il professor Roberto Grandinetti, della facoltà di Economia, è stato nominato delegato alla Comunicazione e il professor Alessandro Sensidoni, della facoltà di Agraria, delegato al Personale. Li accomuna una lunga permanenza all'Università

di Udine, (Sensidoni è arrivato nel 1981, Grandinetti nel 1985), che ha per messo loro di essere protagonisti attivi della crescita dell'Ateneo e di acquisire una profonda conoscenza delle sue dinamiche.

Grandinetti, professore straordinario di Economia e gestione delle imprese e docente di Marketing della facoltà di Economia sia a Udine sia a Pordenone, è autore di numerosi volumi e articoli, che raccolgono i risultati del lavoro di ricerca svolto in alcune aree elettive di interesse: l'evoluzione del marketing in senso relazionale nelle im-

prese industriali, nelle aziende di servizi e nelle organizzazioni non-profit; i processi di internazionalizzazione delle piccole e medie imprese e dei distretti industriali; il ruolo delle politiche industriali nei contesti locali; i processi di knowledge management nelle imprese e nelle reti di imprese. "L'ateneo investe già fortemente in comunicazione - dice Grandinetti -. Siccome però lo scenario della concorrenza diventa più agguerrito, la comunicazione sarà sempre più importante. Il mio obiettivo sarà allora cercare di migliorare l'efficacia delle azioni".

Sensidoni è professore straordinario di Scienza e tecnologia dei prodotti agroalimentari e docente di Filiere produttive e Confezionamento e distribuzione nel corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari e di Tecnologie alimentari nel corso di Viticoltura ed enologia della facoltà di Agraria. "Ho visto crescere questa Università e ci sono affezionato - dice Sensidoni -. Farò il possibile per mantenere la serenità interna e per aumentare la motivazione in tutto il personale". Delegato ai Rapporti internazionali dal 1989 al 1992, Sensidoni collabora

al progetto di ricerca europeo Flair-Flow Europe ed è stato rappresentante in consiglio di amministrazione di Ateneo nel triennio 1998-2000. Svolge attività di docente in numerose sedi universitarie europee e ha seguito programmi Socrates e Tempus.

Ulteriore novità all'interno delle deleghe di area, che quest'anno passano così da 9 a 11, in quanto vi rientrerà anche la delega alla Formazione permanente, continua e ricorrente, e quella al Trasferimento dell'innovazione tecnologica, finora inserite in quelle di settore.

A ricoprirle saranno sempre rispettivamente il professor Bruno Tellia e il professor Alberto De Toni.

Per il resto solo riconferme: Paolo Chiesa per l'Attività didattica, Giuliano Dolcetti per la Prevenzione, protezione e sicurezza, Moreno Falaschi per la Ricerca scientifica e tecnologica, Andrea Gallati per la Programmazione e controllo della gestione, Marisa Michellini per l'Innovazione didattica, Gaetano Russo per l'Edilizia e strumentazione, Maria Amalia D'Aronco, che ricopre anche la carica di prorettore, per i Rapporti internazionali.

# Attualità

Il lavoro delle Camere di commercio presentato a Gorizia

## La guida ai vini del Fvg carta d'identità di una regione



Sgarlata, Antonucci, De Monte e Bertossi (foto Bumbaca)



Il commissario dell'Ersa Pinat, il vice presidente della Camera di Trieste De Monte e le miss

Il Friuli-Venezia Giulia è l'unica regione vitivinicola d'Italia a editare una guida ai vini, un documento prezioso, per molti aspetti insostituibile, giacché fotografa con professionalità e competenza la produzione enologica di un territorio e lo lega a esso promuovendo nello stesso momento il prodotto e le sue province, diventando

l'unica carta d'identità o biglietto da visita. Un prodotto realizzato grazie all'impegno delle Camere di commercio di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste con la collaborazione dell'Ersa, l'ente regionale per lo sviluppo dell'agricoltura. "La Guida ai vini del Friuli-Venezia Giulia", così si chiama, "tirata" in 25.000 copie per 400 pagine, è stata

presentata alla stampa e agli operatori (erano presenti oltre 250 persone) mercoledì 2 ottobre a Gorizia dal presidente della locale Camera di commercio Emilio Sgarlata, affiancato dai presidenti delle Camere di Pordenone, Augusto Antonucci, di Udine Enrico Bertossi, del vicepresidente della Camera di Trieste Stefano De Monte,

del commissario dell'Ersa Bruno Augusto Pinat e del giornalista Piero Fortuna, direttore responsabile della pubblicazione. Madrine della cerimonia le Miss del Friuli-Venezia Giulia: Federica Da Ros, di Udine, Miss Friuli-Venezia Giulia; Debora Milotti, Miss Sorriso Fvg per Gorizia, Alexia Otti, Miss Bellezza Fvg per Trieste e Alessan-

dra Polegato Miss Pordenone. È stato il presidente Sgarlata, dopo aver ringraziato il presidente del Comitato della Guida Enzo Lorenzon e le autorità presenti (il presidente del Consiglio regionale Antonio Martini, rappresentanti delle associazioni di categoria, autorità civili e militari), a illustrare novità e caratteristiche di questa seconda edizione che dal 3

del 13 ottobre sarà venduta in abbinamento con i quotidiani Messaggero Veneto, Il Piccolo e Il Gazzettino. "La Guida 2003 - ha spiegato - per la prima volta non indica solo i vini a Doc e Docg, ma tutti i migliori vini prodotti in regione, compresi quelli da tavola e i vini a Igt, degustati nell'ambito della manifestazione organizzata dall'Ersa Selezione grandi vini Noè di Gradisca". Sgarlata ha soprattutto evidenziato il metodo adottato per selezionare i vini. La Guida è, infatti, il risultato di un lungo e meticoloso lavoro svolto da 85 esperti tra enologi, sommelier e assaggiatori suddivisi in 15 commissioni che hanno valutato, in modo rigorosamente anonimo, 709 campioni di vino non una ma due volte, fino a raggiungere 100 sedute di degustazioni. Le commissioni hanno seguito il metodo sensoriale previsto dall'"Union International des Oenologues" e hanno espresso i loro giudizi in base a una valutazione che va da 78 a 100 centesimi. Ed è proprio in forza

delle severe metodiche adottate che la Guida ai vini del Fvg è considerata dagli esperti "autorevole". E, nonostante sia soltanto alla seconda edizione (la terza, se si considera l'avvio coraggioso realizzato nel 2000 dalla sola Camera di commercio di Udine), si sta ritagliando un proprio significativo spazio sia in Italia sia all'estero: la Guida è infatti trilingue, oltre all'italiano è scritta anche in inglese e in tedesco. Anche per questo alcune delle più grandi Camere di commercio italiane la stanno prendendo d'esempio. In questa edizione sono 162 le aziende presenti in Guida, della quali 97 della provincia di Udine, 36 di Gorizia, 23 di Pordenone e 6 di Trieste, mentre i vini segnalati sono 576 sui 709 presentati; 133 sono stati, infatti, esclusi.

Hanno guadagnato una stella (dai 78 agli 81 punti) 347 aziende, due stelle (82-88 punti) 219 aziende, tre stelle (89-100) soltanto 10 aziende.

**Questi i vini che hanno conseguito il massimo**



Fortuna, Antonucci, Bertossi, Sgarlata, Pinat e De Monte

«In 400 pagine il meglio dei vini del Fvg»

dra Polegato Miss Pordenone.

È stato il presidente Sgarlata, dopo aver ringraziato il presidente del Comitato della Guida Enzo Lorenzon e le autorità presenti (il presidente del Consiglio regionale Antonio Martini, rappresentanti delle associazioni di categoria, autorità civili e militari), a illustrare novità e caratteristiche di questa seconda edizione che dal 3

del 13 ottobre sarà venduta in abbinamento con i quotidiani Messaggero Veneto, Il Piccolo e Il Gazzettino. "La Guida 2003 - ha spiegato - per la prima volta non indica solo i vini a Doc e Docg, ma tutti i migliori vini prodotti in regione, compresi quelli da tavola e i vini a Igt, degustati nell'ambito della manifestazione organizzata dall'Ersa Selezione grandi vini Noè di Gradisca". Sgarlata ha soprattutto evidenziato il metodo adottato per selezionare i vini. La Guida è, infatti, il risultato di un lungo e meticoloso lavoro svolto da 85 esperti tra enologi, sommelier e assaggiatori suddivisi in 15 commissioni che hanno valutato, in modo rigorosamente anonimo, 709 campioni di vino non una ma due volte, fino a raggiungere 100 sedute di degustazioni. Le commissioni hanno seguito il metodo sensoriale previsto dall'"Union International des Oenologues" e hanno espresso i loro giudizi in base a una valutazione che va da 78 a 100 centesimi. Ed è proprio in forza

VARIETA' VINO	ZONA D.O.C.	ANNATA	AZIENDA	COMUNE	PROV.
<b>VINI BIANCHI</b>					
Tocai Fr. "Tocai Plus"	Colli Orientali del Friuli	2000	Bastianich	Premariacco	UD
Tocai Friulano	Collio Goriziano	2001	Marco Felluga	Gradisca d'Isonzo	GO
Tocai Friulano	Collio Goriziano	2001	Russiz Superiore	Capriva del Friuli	GO
Verduzzo Fr. "Graticcio"	Colli Orientali del Friuli	1999	Scubla	Premariacco	UD
<b>VINI ROSSI</b>					
Merlot "Torriani"	Collio Goriziano	1999	Castello di Spessa	Capriva del Friuli	GO
Merlot "Tiare Mate"	Collio Goriziano	1999	Livon	San Giovanni al Natisone	UD
Merlot "Ronc di Subule"	Colli Orientali del Friuli	2000	Ronchi di Manzano	Manzano	UD
Rosso "Narciso"	Colli Orientali del Friuli	1999	Ronco delle Betulle	Manzano	UD
Rosso "Scuro"	Colli Orientali del Friuli	1999	Scubla	Premariacco	UD
Rosso "Carato Rosso"	Colli Orientali del Friuli	1997	Vigne Fantin Noda'r	Premariacco	UD

# Attualità

Il punto sulla vendemmia nella provincia di Udine. Parlano i presidenti delle Doc

## Produzione in calo ma di buona qualità

di Adriano Del Fabro

**A** vendemmia praticamente terminata, facciamo il punto dell'annata ascoltando direttamente la voce dei protagonisti, le persone più vicine ai produttori e alle vigne: i presidenti dei cinque Consorzi a Doc della provincia di Udine. Qualità e quantità delle uve (e dei vini) sono raccontate dagli amministratori di Colli Orientali del Friuli, Friuli Grave, Friuli Latisana, Friuli Aquileia e Friuli Annia.

“Il calo di produzione dichiara il presidente dei **Colli Orientali, Adriano Gigante** - è stato notevole. Stimiamo possa raggiungere e superare il 20% in meno rispetto al 2001. Tra i bianchi, Pinot Grigio e Sauvignon sono le varietà che hanno più risentito di questa situazione”.

Decisamente positive,

za di materia prima? “La vendemmia scarsa - questo è il pensiero del presidente del Consorzio cividalese - ha provocato un incremento dei prezzi delle uve del 5-10% rispetto al 2001. Per i vini di fascia bassa, che andranno sul mercato già i primi mesi del 2003, vi saranno probabilmente forti tensioni sui prezzi in quanto, a fronte di un incremento di costi di produzione, c'è una compressione dei consumi dettata dalla congiuntura economica sfavorevole. Ma questo non è il caso dei vini dei Colli Orientali che possono essere consumati a 12-24 mesi dalla vendemmia: per quella data si spera che l'economia sia in ripresa e si possa apportare qualche ritocco ai listini. Anche perché, per i prodotti di fascia alta, il vero problema è il rapporto

centuali produttive. Qualcosa di più preciso si potrà sapere soltanto verso gennaio-febbraio, in base anche alla fase economica congiunturale e alle capacità di reazione dei mercati.”

Anche i vigneti delle **Grave** hanno subito un calo produttivo vicino al 20%, più sfavorevole per i rossi. “La qualità delle uve, però - precisa il presidente della Doc, **Piergiovanni Pistoni** -, è stata buona. Anzi, direi molto buona, in particolare per i bianchi. Abbiamo portato in cantina uve ricche di profumi e con ottima gradazione. Con i rossi, qualitativamente, siamo nella media.” Pure Pistoni è convinto che i prezzi della bottiglia dovranno subire un qualche rialzo, anche se sarà decisamente inferiore alla riduzione quantitativa subita. Ciò farà soffrire più



Nel tavolo dei relatori anche il giornalista Piero Fortuna e il commissario dell'Ersa Pinat

bile, inoltre, che il vino sfuso raggiunga livelli di prezzo anche più elevati. E la qualità dei grappoli raccolti? “Nella media. Dopo i mesi estivi, la maturazione è stata, tutto sommato, equilibrata - risponde deciso Bassani -. Sono convinto che sarà un'annata di eccellenti vini rossi e, almeno, buoni vini bianchi.”

Che ne pensa della Guida ai vini 2003 delle Camere di commercio delle quattro province regionali, appena pubblicata? “L'iniziativa è interessante. Ritengo, però, che essa andrebbe meglio valorizzata come vetrina per le aziende mettendo in second'ordine la questione dei giudizi. Tutto sommato, nei confronti dei vini, le Camere sono un controllore che dovrebbe mantenere un po' più defilato il ruolo assunto, in questo caso, di giudice della qualità”.

A ridosso della laguna, anche al Consorzio a Doc **Friuli Annia** confermano le difficoltà produttive dell'annata viticola appe-

na terminata. “Stimiamo che le perdite di raccolto, a causa di una stagione climaticamente balorda che ha favorito sensibilmente lo sviluppo delle crittogame, si attestino attorno al 20-25%”, racconta il presidente **Sergio Bortolusso**. Nella piccola area

Bortolusso - che sia il caso di portare degli aumenti ai prezzi delle bottiglie. Ci sarà, probabilmente, qualche piccolo ritocco, ma niente di più. È assolutamente necessario rispettare il cliente per consolidare il mercato. Molte volte, i rincari eccessivi appaiono incomprensibili e ingiustificati al consumatore affezionato”. Anche lei avrà avuto modo almeno di sfogliare la Guida ai vini delle Camere di commercio regionali. Qual è il suo parere a caldo? “Mi sembra sia stato fatto un lavoro serio.

Le Commissioni hanno lavorato bene e le valutazioni paiono equilibrate. Se qualcosa di migliorativo c'è da dire, lo esprimei sul contorno. Sarebbe bello che le Camere, accanto ai vini e alle valutazioni qualitative, ampliassero gli spazi dedicati alle aziende, raccontandole con maggior completezza per farle conoscere, sempre meglio, al maggior numero di persone possibile”.

«Il maltempo non ha rovinato la produzione del 2002»

a Doc non segnalano, invece, grosse differenze di sensibilità agli accadimenti meteorologici tra una varietà e l'altra. “L'uva raccolta era sana e i grappoli avevano tutte le caratteristiche necessarie per produrre, anche quest'anno, un vino di buona qualità. Quelle a bacca bianca, in particolare, erano cariche dei loro caratteristici profumi, ma anche le rosse erano a posto. Noi non pensiamo - aggiunge



Una panoramica della presentazione della Guida

invece, le indicazioni sulla qualità delle uve (e, quindi dei vini 2002): “Dalle prime analisi - spiega Gigante -, si rileva un grado alcolico elevato, ma, cosa ancor più importante, valori sostenuti di acidità, fondamentali per ottenere vini che mantengano a lungo le loro caratteristiche. Le notevoli escursioni termiche dei mesi scorsi hanno inoltre favorito la formazione degli aromi, presenti nei mosti con note particolarmente eleganti e intense”.

“Il calo di produzione - fa notare Gigante - è dovuto in parte alle condizioni stagionali, in parte alle tecniche di coltivazione introdotte negli ultimi anni che hanno portato a una progressiva riduzione delle rese di uva per unità di superficie vitata”.

Vini più cari dunque il prossimo anno, per caren-

qualità-prezzo. Per chi esporta negli Usa, per esempio, è forse ancor più determinante il rapporto euro-dollaro”.

“Da come aveva avuto inizio, l'annata poteva andare molto peggio. Tutte le previsioni, vista lo sfavorevole andamento climatico, erano assai fosche.” È il parere di **Paolo Donda**, presidente della Doc **Friuli Aquileia**. “C'è stato indubbiamente un calo produttivo del 20-30%, ma la qualità dell'uva raccolta è stata buona, in particolare quella delle varietà a bacca rossa. A parte il Tocai e lo Chardonnay, alcuni bianchi hanno registrato, invece, dei problemi”. Cosa succederà ai prezzi del vino? “Sicuramente ci saranno delle limitature verso l'alto, ma gli aumenti non potranno certamente essere in linea con la diminuzione delle per-

di qualche azienda delle Grave che ha il suo punto di forza proprio nel buon rapporto qualità-prezzo del vino venduto. E un'anticipazione sui novelli che tanta fortuna hanno trovato da queste parti? “Sicuramente se ne produrrà di meno. Saranno di buona qualità, ma, probabilmente, un po' più maturi rispetto alle annate passate”.

Al Consorzio **Friuli Latisana**, pure il presidente **Massimo Bassani** lamenta un sensibile calo di produzione valutato, per ora, attorno al 15-20%. Le varietà che hanno subito, con maggiore intensità, l'inclemenza meteorologica risultano essere il Cabernet Sauvignon, il Pinot grigio e lo Chardonnay.

Conseguentemente, i prezzi delle bottiglie potrebbero subire dei rincari vicini al 10%. È proba-





# Attualità

Passo decisivo per la scoperta dell'antimateria

## Anche il friulano Variola al Cern di Ginevra

di Raffaella Mestroni

Sono passati poco più di 70 anni da quando il ricercatore Paul Dirac intuì l'esistenza dell'antimateria. Era il 1930 e, due anni dopo l'intuizione, venne la certezza. Fu Carl Anderson a scoprire, nei raggi cosmici, la prima antiparticella, il positrone, simile all'elettrone, ma con carica elettrica positiva. Da allora gli studi sono proseguiti senza sosta, ma bisogna arrivare al 1995 per assistere alla produzione dei primi 9 atomi di antimateria. Una tappa ulteriore, e molto importante, è stata però raggiunta proprio quest'anno, con la produzione a temperatura bassissima (-270°), nei laboratori di



Alessandro Variola

Ginevra del Cern, di un grande quantitativo di atomi di anti-idrogeno. Nello staff dei ricercatori

che hanno ottenuto il risultato c'è anche un friulano, Alessandro Variola, udinese di nascita e at-

tualmente residente in Svizzera.

Trentaseienne, figlio di Momi e Luciana Variola, Alessandro, dopo la laurea alla facoltà di Fisica dell'Università di Trieste, ha lavorato per un periodo nei laboratori di luce di sincrotrone per poi conseguire il dottorato di ricerca all'Università degli Studi di Parigi. Dalla Francia è passato ai laboratori del Cern di Ginevra, dapprima come ricercatore e successivamente come rappresentante dell'Istituto nazionale di fisica

nucleare. Pur non avendo immediate ricadute pratiche (per ora gli studi si limitano alla pura ricerca di fisica fondamentale), il risultato ottenuto a Ginevra apre la strada per ulteriori conquiste.

Oltre a ottenere quantità finora inimmaginabili di atomi, infatti, adesso sarà possibile avviare un programma di studi molto sofisticato sulle loro caratteristiche. Questo, in passato, non era possibile a causa della loro elevata velocità.

Il formidabile processo di produzione d'energia scatenato dagli atomi è uno dei principali motivi d'interesse che questo genere di esperimenti suscita, per

le possibili applicazioni concrete.

Variola, che fa parte del progetto Athena, in qualità di rappresentante dell'Istituto nazionale di fisica nucleare, composto al 40% da ricercatori italiani, conferma che per ora non è ancora possibile parlare di ricadute in termini di utilizzo tecnologico. Quello che conta, in ogni caso, è la certezza di potere studiare le proprietà fisiche di questi sistemi, cercando così di offrire una risposta ai tanti quesiti che la scienza da sempre si pone, a cominciare dal perché l'universo, che all'inizio era composto in parti uguali di materia e antimateria, risulti ora dominato dalla prima.

## Anteprima di Friuli Doc all'Elettroluce Moretto

Deliziosa anteprima di Friuli Doc 2002 all'Elettroluce Moretto, nel cuore pulsante di

Udine. Il prestigioso negozio - uno dei più rinomati in città nel campo dell'arte dell'illuminazione - ha

infatti "dedicato" non soltanto alla propria clientela ma a tutti i cittadini una mostra di ceramiche, maioliche e terrecotte

anche per la poliedricità della sua produzione, che attinge al contemporaneo, ma con la memoria radicata nella storia. Le sue pitture rivisitano spesso quel clima manierista cinquecentesco che sta alla base dello sviluppo artistico moderno. Notevole anche il suo impegno didattico: docente di pittura all'Accademia delle belle arti di Venezia; docente di restauro in tecnica dell'affresco all'Accademia Albertina di Torino; docente di decorazione all'Accademia Brera di Milano. Numerosi gli ospiti intervenuti alla vernice. Col vicesindaco Italo

Le opere, esposte nella luminosa vetrina di via Paolo Sarpi, hanno subito attirato l'attenzione dei numerosi passanti, incuriositi e piacevolmente meravigliati dall'iniziativa. Venuto, d'altronde, è un artista molto noto



Tavoschi, c'erano esponenti del mondo industriale, commercianti, professionisti e tanti amici. I padroni di casa, Elena e Gianfranco Moretto, assistiti dalla mamma Vida, hanno messo

a proprio agio i presenti con un rinfresco. Gian Carlo Venuto, dal canto suo, è stato prodigo di spiegazioni con i numerosi interessati ai "segreti" della sua arte.

Bruno Peloi



## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

La pizza made in Italy è firmata da Gilardi

Anche la pizza made in Friuli sta conquistando i mercati. Non tutti lo sanno, ma è friulana l'azienda leader nella produzione della pizza fresca, surgelata, pastorizzata e biologica made in Italy destinata per il 90% ai mercati esteri. È la Gilardi Italia Spa che ha sede a Coseano, dove sorge uno stabilimento in cui lavorano quasi 150 dipendenti. La fabbrica è una delle più moderne d'Italia: le pizze sono cotte nel forno tradizionale a pietra secondo la più antica usanza e preparate in condizioni ottimali nel moderno reparto confezionamento per garantirne la perfetta conservazione nel tempo. Una realtà di successo, dunque, quella dell'azienda di Coseano, il cui limite sembra

essere quello comune a molti dei business imprenditoriali di casa nostra: all'abilità nella produzione, oggi di 25 milioni di pizze, ma con un traguardo a breve di 30 milioni, non corrisponde spesso una pari brillantezza nel farsi conoscere.

Successo della Fantoni alla Casa Moderna

"Design: una guida per non sbagliare". Con questo tema la Fantoni è stata presente alla Fiera della Casa Moderna di Udine dove ha esposto 25 oggetti, premiati dall'Adi (Associazione per il disegno industriale) con il Compasso d'Oro. 25 esempi vincenti di design industriale, che hanno permesso ai visitatori di avvicinarsi al mondo del progetto e del

disegno industriale. Scandito da didascalie, spiegazioni e citazioni di importanti progettisti, il percorso proposto dal Centro ricerche si è sviluppato attorno a quei concetti chiave (valori comunicativi dell'oggetto, prestazioni del bene, innovazione del disegno, uso appropriato di tecnologie, materiali, componenti, impatto sull'ambiente fisico della produzione e del consumo) che costituiscono i criteri di valutazione che l'Adi utilizza per attribuire i suoi prestigiosi riconoscimenti. La mostra del Centro ricerche Fantoni, patrocinata dall'Adi Fvg, si è posta come luogo di incontro tra il vasto pubblico della fiera e un settore tanto presente nella quotidianità di tutti, quanto sconosciuto ai più. Hanno fatto da cornice alla mostra i mobili per ufficio della serie "0:24 Units" - segnalata in occasione del

Compasso d'Oro 2001 - quale esempio concreto dell'impegno della Fantoni nel design di qualità.

Corsi di formazione del Centro Don Sturzo

Il Centro internazionale studi Luigi Sturzo di Udine ha organizzato due corsi di formazione: uno sociopolitico e uno etico-economico per riflettere sulle problematiche politiche ed economiche che stiamo vivendo e che sono acuitizzate anche dalla nuova età della globalizzazione. Questo fenomeno, chiamato anche "nuova economia", favorito dalle nuove tecnologie e dalle relazioni sempre più globali, comprende dinamiche sociali ed economiche che hanno un impatto forte sulla società. Le conferenze dibattite hanno lo scopo di

promuovere una riflessione e una discussione su alcuni dei principali temi etici che la società politica, la comunità imprenditoriale e l'economia devono oggi affrontare affinché allo sviluppo economico si accompagni uno sviluppo pienamente umano. Le conferenze sono cominciate il 7 ottobre 2002 e hanno cadenza quindicinale, sempre il lunedì dalle 18 alle 20, e termineranno il 9 giugno 2003.

Legacoop a congresso in novembre

Il Comitato di direzione di Legacoop del Friuli-Venezia Giulia ha convocato l'assemblea congressuale dell'associazione regionale nei giorni 8 e 9 di novembre 2002 a Gorizia al Kultur Center Loize Bratuz. Le assise precederanno

il congresso nazionale che si svolgerà a Roma nei giorni 27, 28, 29 novembre. La fase congressuale, che vede impegnate tutte le cooperative aderenti a Legacoop, sarà un importante momento di dibattito rispetto alle scelte che si faranno in merito al nuovo progetto cooperativo che vede al centro importanti temi come la libertà, la sicurezza, l'imprenditorialità e la partecipazione. Il Comitato di direzione regionale di Legacoop ha quindi provveduto alla definizione del regolamento congressuale, alla presa d'atto dei documenti nazionali e alla elaborazione del documento integrativo regionale. Legacoop Fvg rappresenta oggi complessivamente in regione 295 imprese cooperative, con 268.852 soci, 10.278 occupati e un fatturato di 795 milioni di euro.

# Speciale Friuli Doc

Piazza della Polenta il cuore della festa

## Bertossi: Friuli Doc è cresciuto ormai è un evento internazionale

servizi a cura di Elisabetta Pozzetto



Un altro primato a Friuli Doc: il salame più lungo del mondo

È un fogolâr a cielo aperto. Dove si fa la polenta, si chiacchiera, ci si incontra, si cena, si ascolta buona musica dal vivo, si scoprono bontà e profumi antichi proposti con la qualità dell'oggi. È

Croazia, dal Nord dell'Italia vengono a Udine per quest'evento. Qualcuno dice trattarsi soltanto di una sagra. A parte il fatto che in ciò non vedo nulla di male, credo comunque sia riduttivo intenderla soltan-

sposto dai macellai dell'Ascom.

E poi i momenti "golosi". Come "Mandulis e bagigis" offerti dal gruppo torronai dell'Ascom a bimbi e genitori. Tantissimi i bambini anche per scoprire "come

po gelatai dell'Ascom e Latterie friulane) che ha raccolto accanto alla mucca Giulia Colomba tanti piccoli spettatori che hanno visto in diretta come il latte appena munto si trasforma in gelato: dalla mungitura alla lavorazione, fino alla distribuzione del prodotto finito, un goloso "fior di latte".

Il tutto mentre dall'altra parte della piazza si celebrava per i più grandi il rito del caffè. Un po' speciale visto che la caffettiera era la più grande del mondo. Una moka in grado di preparare 200 tazzine in una volta sola. Dieci litri d'acqua, 750 grammi di caffè, 20 minuti di fuoco lento. Applausi ai due barmen d'eccezione, i fratelli Toffoli di Codroipo, progettisti della "Friulmoka" che è già richiestissima anche sul mercato (in versione per 100 tazzine).

Tante le "ore del gusto" che hanno scandito la quattro giorni. La Mitteleuropa in punta di coltello ha convinto venerdì 11 i degustatori di un gustosissimo e inedito prosciutto al cartoccio abbi-

«Una festa ricca di primati mondiali»

nato al Tocai doc delle Grave, servito a cura dei sommelier dell'Ais. Di successo anche gli altri incontri: sabato 12 il gratin di sarde è stato abbinato ai vini rossi di Aquileia, e poi ancora un incontro tra nobili: la trota affumicata, regina di San Daniele, con il re dei Ronchi, il Sauvignon. Domenica, infine, il matrimonio di bontà "lepidi e pingui": i bocconcini di "Porcaloca" si sono abbinati allo Chardonnay dei Colli orientali.

Sempre domenica gran successo per il secondo tro-



feo di polenta e tocio a cura del Comitato friulano difesa osterie e per l'evento del salame da guinness curato dal gruppo macellai dell'Ascom. Le bontà friulane non sono state però l'unica attrattiva della piazza: le musiche dell'"Emma Montanari Group", di Pasqualino e Renzo, di "Petris e i solisti friulani" e del "Grop trazonal furlan" hanno animato le serate festose assieme alle dimostrazioni delle suggestive

attività della quarantina di artigiani ospiti di Friuli Doc. Insomma tutto e più di tutto. Un successo anche di pubblico, nonostante il tempo davvero inclemente: solo domenica c'è stato il sole. Comunque sia, il Comune di Udine ha calcolato oltre 500.000 presenze. Ed è nuovo record. Soddisfatti gli organizzatori: oltre alla Camera di commercio e il Comune di Udine, la Regione attraverso l'Ersa.



La moka più grande del mondo

insomma il cuore pulsante del made in Friuli. Migliaia di persone si ricorderanno della "piazza della polenta", che è stata un po' il "baricentro friulano" di Friuli Doc, ove la Camera di commercio di Udine ha proposto un fitto programma di attrazioni enogastronomiche.

"L'obiettivo è quello di confermare la piazza quale punto di riferimento all'insegna della tradizione, della friulanità, dell'incontro e dell'amicizia nell'ambito di Friuli Doc", ha commentato il presidente della Camera di commercio, Enrico Bertossi, aggiungendo che "dall'Austria, dalla Germania, dalla Slovenia, dalla

to così. Anche dal punto di vista della promozione e del turismo questa è una macchina organizzativa che molti ci invidiano. La vivacità delle proposte enogastronomiche e dell'artigianato che offre la manifestazione sono un biglietto da visita importante".

Tanti gli eventi che hanno animato piazza San Giacomo quest'anno. Tra le istantanee da archiviare per l'edizione 2002, senza dubbio l'inaugurazione della polenta gigante, spadellata dai polentârs di Verzenis, sotto gli occhi di una folla di visitatori e della madrina, la show girl Milly Carlucci, e il salame più lunga del mondo, predi-

nasce il fiordilatte", l'appuntamento di venerdì (in collaborazione con l'azienda agricola Gortani di Mereto di Capito) e il grup-



Dal latte al gelato: collaborazione fra agricoltura, commercio e artigianato



# Speciale Friuli Doc

Oltre 600 gli "amici" invitati alla cena delle categorie

## E piazza San Giacomo diventa "la grand salle dell'economia"



Anche l'Arcivescovo Brollo alla cena delle categorie

Più che di una cena di gala, una cena tra amici. Un'occasione ideale per rinsaldare i rapporti fra tutti coloro che sono impegnati, a diverso titolo, nello sviluppo dell'economia del territorio e dell'immagine del Friuli.

Piazza San Giacomo come una "grand salle", trionfo di fiori e frutta, servizio impeccabile. Un colpo d'occhio che è insieme eleganza e calore.

Ecco un esempio di come si "vive" la città: è la cena delle categorie economiche che ha aperto gli e-

venti di Friuli Doc mercoledì 9 ottobre, sotto l'attenta organizzazione della Camera di commercio di Udine.

Seicento ospiti hanno animato l'appuntamento, onorato della presenza dell'arcivescovo monsignor Pietro Brollo, e al quale hanno preso parte imprenditori, rappresentanti del mondo politico (erano presenti, tra gli altri, il sindaco di Udine Sergio Cecotti e il vicesindaco Italo Tavošchi, l'assessore regionale Giorgio Venier Romano, l'assessore

provinciale Irene Revelant) e delle istituzioni, oltre a tutti i presidenti delle associazioni di categoria: Adalberto Valduga presidente di Assindustria, Roberto Rigonat presidente di Coldiretti, Carlo Faleschini presidente dell'Uapi, Giovanni Da Pozzo presidente dell'Ascom, Denis Puntin presidente della Cna, Daniele Cecioni presidente dell'Unione agricoltori e Paolo Perini direttore dell'Api.

Alla cena hanno partecipato anche il viceprefetto di Udine Maria Augu-

sta Marrosu, il prefetto di Pordenone Natale Labia, il questore di Udine Francesco Celentano, l'ex prefetto di Udine Romano Fusco e il comandante dei Carabinieri Michele Ferlito, i commissari dell'Ersa Bruno Augusto Pinat e di Fiera Udine Gabriella Zontone.

"Non poteva aprirsi sotto auspici migliori Friuli Doc", ha detto Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio, ringraziando i partecipanti per la loro presenza, e ricordando come "la compattezza



Uno scorcio delle tavolate



Un po' di musica per rallegrare la serata

di istituzioni, categorie economiche, enti e associazioni, risulti particolarmente importante proprio nei momenti più difficili, come quello attuale".

Il presidente della Camera ha fatto gli onori di casa, affiancato da Francesca Bruni, presidente del mandamento udinese dell'Ascom, mandato che proprio due anni fa diede il via all'iniziativa e che attualmente si sta fortemente impegnando per il rilancio della città.

Polentina tenera con

funghi trifolati, crespelle alle noci, stinco di vitello al forno, polente e cjuc (formaggio) e strudel hanno convinto i seicento ospiti che hanno assistito anche al taglio della polenta, il primo dei tanti "round" che si sono susseguiti durante tutta l'edizione di Friuli Doc nella piazza soprannominata appunto "piazza della polenta friulana".

Una sorta di fogolâr a cielo aperto, cuore di una città e di una festa che sa con abilità proporre il meglio del "made in Friuli".

Nella sala contrattazioni della Camera 300 foto sui venditori ambulanti

## "150 anni di mercati nelle piazze d'Italia"

C'è anche "Jacum dai Geis", il venditore per antonomasia - al quale è stato dedicato un monumento nella piazza di Codroipo -, nella mostra "Il mercato - viaggio nelle memorie del commercio ambulante".

Tante istantanee di un'Italia che fu, vista dagli occhi di chi l'ha vissuta e conosciuta dalla piazza di un mercato. Oltre 300 foto che hanno fatto conoscere ai tanti visitatori della mostra itinerante allestita nella sala contrattazioni della Camera di commercio uno spaccato della

società italiana degli ultimi 150 anni, passata dal trasporto su muli a quello su biciclette, attraverso piazze animate di vendi-

«Nelle immagini anche la nostra storia»

tori di chioccioline, caffè, maccheroni o di stoffe: figure ormai scomparse, che per buona parte del '900, oltre al ruolo di "vendito-

re", rappresentavano un vero e proprio punto di riferimento per la società rurale.

Promossa dal consorzio Apam e patrocinata dalla Federazione italiana venditori ambulanti della Confcommercio, nazionale e di Udine, in occasione del 30° anniversario di costituzione dell'associazione, la mostra "Il mercato - viaggio nelle memorie del commercio ambulante" è approdata a Udine con successo dopo aver toccato in un anno numerosi capoluoghi di provincia italiani, registrando fino a oggi

da oltre 300.000 visitatori.

"Udine e la sua storica piazza del mercato (piazza delle Erbe, appunto) non potevano certo mancare in questo percorso, tanto che una foto storica della piazza per eccellenza di Udine è divenuta proprio il manifesto nazionale della Mostra" ha commentato il presidente nazionale dell'Apam Ottaviano Semerano al taglio del nastro dell'inaugurazione udinese, presenti anche il vicepresidente della Camera di commercio di Udine, Claudio Ferri, e il presidente della Fiva di Udine, Renato Marcigot.



Il vice presidente Ferri inaugura la mostra

## Notizie in breve dalla Cciao

Settore legno-arredo bacino del Mediterraneo eventi promozionali

Il Mediterraneo si presenta per le imprese, anche e soprattutto quelle medio-piccole, come un'area di grandi opportunità. Le affinità storico-culturali e la progressiva apertura di quei Paesi - legata alla creazione di una vasta area di libero scambio prevista per il 2010 nell'ambito del Partenariato Euro-Mediterraneo - sono elementi in grado

di favorire l'incontro e l'avvio di un comune percorso di crescita.

Sono quindi previste attività diverse (incontri informativi, missioni e studi, Workshop, e così via) a sostegno delle imprese del settore che mirano a sviluppare le relazioni commerciali, di collaborazione industriale e/o d'investimento nell'area del Bacino del Mediterraneo. Informazioni: Ufficio Promozione: telefono 0432 273230 - 273295.

Incontro di partenariato "contact-contract 2002" a Brno (Repubblica Ceca)

Incontro di partenariato "Contact-Contract 2002": si svolgerà a Brno il 14 novembre 2002, su iniziativa della locale Camera di commercio. L'appuntamento rappresenta un'occasione per tutte le imprese che intendono avviare o incrementare collaborazioni d'affari con partner provenienti dai seguenti Paesi:

Repubblica Ceca, Slovacchia, Austria, Germania, Ungheria, Polonia, Olanda, Svezia e Jugoslavia. Infatti, si offre la possibilità di effettuare incontri pre-selezionati sulla base dei cataloghi ufficiali dell'iniziativa. Informazioni e adesioni: Ufficio Promozione, tel. 0432 273230 - 273843 - 273295, fax 0432 512408, e-mail: promozione@ud.camcom.it, sito internet: [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) oppure Seven Partners di Tribano (Padova) telefono

049 5342187, fax: 049 9589287.

Il workshop sul trasferimento di tecnologie nell'area mediterranea a Marsiglia

Il Convegno, organizzato dalle Camere di commercio di Genova, di Marsiglia e Italiana per la Francia, punta ad attivare collaborazioni concrete tra il mondo della ricerca e quello delle Piccole e Medie Im-

prese. La lista dei progetti selezionati include i seguenti settori: edilizia, meccanica, trasporti, industria del vetro, chimica, chimica organica, robotica, motori elettrici, elettronica, informatica, ingegneria industriale. È ancora possibile aderire contattando a breve, per ulteriori informazioni e moduli di adesione: Ufficio Promozione, telefono 0432 273230 - 273295, fax: 0432 512408, e-mail: promozione@ud.camcom.it.

# Attualità

A Carlo Sgorlon, alla famiglia Santini e al Consorzio Vicenza Qualità

## Assegnati a Tolmezzo i premi Carnia Alpe Verde 2002

di Bruno Peloi



Sono stati assegnati a Tolmezzo i premi Carnia Alpe Verde 2002. La giuria ha conferito quest'anno i prestigiosi riconoscimenti allo scrittore Carlo Sgorlon, alla fami-

glia Santini del ristorante Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (Mantova) e al Consorzio Vicenza Qualità. La filosofia alla base del premio, giunto all'ottava edizione, punta a mettere in

luce i personaggi e le realtà più significative per quanto riguarda la tutela e la valorizzazione delle tradizioni e dei prodotti tipici. A Carlo Sgorlon il riconoscimento è stato assegnato "per l'impegno profuso nel valorizzare e difendere i valori della civiltà rurale e le tradizioni del mondo agricolo". La motivazione del premio a Nadia Santini è stata: "Per l'importante ruolo svolto nella ristorazione italiana a difesa dei prodotti tipici e del territorio". Il Consorzio Vicenza Qualità è stato invece premiato "per l'importante attività sviluppata sul versante della salvaguardia della tipicità e della qualità dei prodotti". Originale anche la "con-

sistenza" del premio: oltre a una targa d'argento, gli insigniti hanno avuto in dono un bosco di abeti (un centinaio di piante, messe a disposizione dal Consorzio dei boschi carnici) da poter piantare in una località di proprio gradimento.

La manifestazione è stata organizzata dall'Aiat, con la collaborazione anche della Camera di commercio udinese. La cerimonia delle premiazioni è avvenuta nella sala consiliare del municipio tolmezzino. Tra le autorità presenti, assieme al sindaco Sergio Cuzzi c'erano tra gli altri il presidente del Consiglio regionale Antonio Martini, il presidente dell'Ascom Gianni Da Pozzo, il diret-

tore dell'Aiat Stefano Lucchini e il giornalista Carlo Cambi (presidente della giuria), autore di un'applauditissima relazione. Al termine, gli invitati sono stati dapprima ospiti del

Caffè Manzoni nella piazzalotto di Tolmezzo, dov'è stato servito un rinfresco, poi al Ristorante Cimenti di Villa Santina per la cena, con tema principale la polenta.



Torna in dicembre il tradizionale appuntamento della Camera di commercio

## Il Mercatino di Natale in Piazza Libertà

Sarà Piazza Libertà, quest'anno, la cornice del Mercatino di Natale, il tradizionale appuntamento con le piccole, deliziose cose, che ognuno acquista volentieri per i "pensierini" natalizi. Complici i lavori in corso in piazza Venerio, infatti, le caratteristiche bancarelle che durante il mese di dicembre creavano anche a Udine un angolo dedicato alla festività più importante, sono

state trasferite sul terrapieno antistante la Loggia di San Giovanni. Realizzato dalla Camera di commercio di Udine in collaborazione con l'Amministrazione comunale, le associazioni di categoria degli esercenti, commercianti e artigiani, per offrire agli udinesi un punto d'incontro gradevole e ricco d'atmosfera, il Mercatino di Natale è aperto alla partecipazione di 28 ditte, di cui

14 provenienti dalla provincia di Udine, 8 da fuori provincia e 4 dalla Stiria e dalla Carinzia. Le domande di partecipazione dovevano pervenire alla Camera di commercio di Udine entro le ore 16 lunedì 14 ottobre 2002.

Nell'assegnazione degli spazi, i criteri di selezione punteranno a privilegiare le ditte i cui prodotti risulteranno più affini allo spirito del Mercatino di

Natale e a garantire un'ampia diversificazione merceologica. Il 20% dei chioschi disponibili, inoltre, sarà riservato ai prodotti dell'artigianato friulano. La manifestazione si svolgerà dal 14 al 24 dicembre, dalle 15 alle 20 nei giorni feriali mentre i sabati, le domeniche e la vigilia di Natale l'orario sarà dalle 10 alle 20. Unico giorno di chiusura, lunedì 16 dicembre.



Grazie al contributo della Camera di commercio

## Un successo il concorso di scultura a Nimis



Arte vissuta come momento di valorizzazione del territorio. In questo modo può essere inquadrato il secondo Concorso internazionale di scultura su legno di Nimis, snodatosi alla fine dell'estate, nell'ambito della 59a Festa del vino, e promosso dal Comune con la "determinan-

te collaborazione" della Camera di commercio di Udine.

La manifestazione si è svolta nella piazza principale del paese, dove gli otto scultori partecipanti hanno liberato dai tronchi di legno forme artistiche. Protagonisti del concorso internazionale erano dall'Italia: A-

rianna Gasperina e Giorgio Morandini (Friuli); Genny Lucarelli (Toscana), Paolo Moro (Veneto) e Loris Oberrauch (Trentino-Alto Adige); mentre dall'estero: Ellis Lowel (Giamaica), Vacic Nenad (Jugoslavia) e Harutyun Yekmalyan (Armenia). Abbiamo detto arte sposata alla realtà del territorio, e infatti, nell'ambito della manifestazione, è stato ritagliato uno spazio ideale per avvicinare il turista "enogastronomo" alla realtà locale e questo attraverso la proposta, avvenuta in tutti i giorni del concorso, intitolata "A tavola con l'artista" che dava

la possibilità di incontrare gli scultori in nove locali del comune: negli agriturismi "Sot la Mont" (di Torlano), "Della Rossa" (Monteaperta), "Vizzuti" (Vallemontana), "I Comelli" (Nimis); e nelle trattorie "Al Ramandolo" (Ramandolo), "Friuli" (Torlano), "Lis Campanelis" (Nimis), "Da Micossi" (Cergneu) e "Alla trota del Cornappo" (Nimis).

Un momento di valorizzazione importante per Nimis, dunque, la cui valenza è stata sottolineata anche dal sindaco Renato Picogna: "La nostra amministrazione ha voluto ripetere la manifestazione dopo il successo ottenuto dalla prima edizione che ha evidenziato quelli che sono i motivi artistici e culturali di pregio, oltre a momenti di socialità e incontro con gli artisti e appassionati di scultura".

Mariarosa Rigotti

La Camera di commercio di Udine rappresentata dal vicepresidente Claudio Ferri

## L'ente camerale a Zlin all'Italian Business Day

La Camera di commercio di Udine, proseguendo nell'azione di sviluppo dei rapporti istituzionali ed economici con la Repubblica Ceca, ha partecipato lo scorso 20 settembre all'iniziativa "Italian business day", organizzata dalla Camera di commercio e dell'Economia di Zlin, con l'obiettivo di fornire alle imprese locali, in particolare piccole e medie imprese ceche, gli strumenti per prepararsi alla futura entrata nell'Unione Europea.

L'iniziativa fa parte del progetto cofinanziato dall'Unione Eu-

ropea nell'ambito del programma europeo Phare small projects e denominato "Fare affari nel mercato unico Europeo? preparazione delle entità regionali ceche all'ingresso nell'Unione Europea, con enfasi alle Piccole e medie imprese".

All'incontro hanno partecipato, con proprie relazioni, i rappresentanti di tutte le Istituzioni più importanti nelle relazioni ceco-italiane.

La Camera di commercio di Udine, era rappresentata per l'occasione dal vice presidente Claudio Ferri.

Fondamentali riqualificazione professionale e istruzione

# Formazione superiore alla media nazionale in Friuli

La formazione permanente è uno strumento necessario per lo sviluppo e la competitività del sistema produttivo e sociale, ma la conoscenza su quanta e quale formazione si faccia effettivamente in ogni singola realtà regionale, non è molto sviluppata. Secondo i dati dell'Istat e da una recente indagine, condotta da Unioncamere attraverso lo strumento Excelsior, indagine che ha riguardato tutte le regioni italiane, il Friuli Venezia Giulia, sia dal punto di vista del livello dell'istruzione sia da quello della formazione in essere, risulta fra le realtà più interessanti, ma non

altrettanto si può dire degli interventi formativi, soprattutto per quanto riguarda la formazione in azienda.

Il tasso di scolarità, infatti, pari al 91,9 è superiore a quello della media nazionale (84,6) così come il tasso di passaggio dalla scuola superiore all'università: 63,4 in Friuli Venezia Giulia, 57 in Italia. Leggermente inferiore, invece la percentuale dei residenti in possesso di laurea o diploma universitario: 5,75% contro il 6,06% nazionale.

“Un tessuto di base, quindi, decisamente buono – commenta il presidente della Camera di commer-

cio di Udine Enrico Bertossi – sul quale non dovrebbe essere difficile impostare un programma di formazione specialistica e di formazione continua, elaborato in sinergia fra il sistema scolastico e quello imprenditoriale. Si tratta di un obiettivo sempre più importante perché l'incremento della terziarizzazione e l'innalzamento dei contenuti di servizio delle produzioni, creano continuamente l'esigenza di disporre di nuove figure professionali”.

Le Camere di Commercio in collaborazione con le categorie economiche, che sulla formazione stanno lavorando da anni,

hanno messo a disposizione delle scuole superiori, degli atenei e delle imprese, la loro struttura per individuare un punto di incontro fra questi due mondi che, pur esprimendo esigenze complementari, viaggiano paralleli e faticano ad incontrarsi. “In provincia di Udine – approfondisce Bertossi – le imprese che fanno formazione sono il 13,4% (13% in regione, 13,2% nel Nord Est e 11,9% in Italia), i dipendenti che frequentano corsi di aggiornamento e qualificazione rappresentano il 10,1% (10,9 in Friuli Venezia Giulia), mentre la quota dei finanziamenti pubblici utilizzati è pari al

19,1% (17,6% in regione)”.

“Il sistema camerale, che in sinergia con tutte le categorie economiche sulla questione formazione sta elaborando progetti congiunti – prosegue il presidente – dispone di tutti gli strumenti per agevolare l'incontro fra mondo dell'istruzione e mondo produttivo, realizzando così concretamente quell'alternanza scuola-lavoro indispensabile per rendere gli studenti più preparati e sicuri nell'affrontare la vita lavorativa. Il grande potenziale formativo presente nel mondo delle imprese pubbliche e private e la notevole esperienza accumulata in questi anni dalle as-

sociazioni di categoria, infatti, va utilizzato e fatto fruttare proprio per offrire ai giovani quel quid in più, così come avviene d'altra parte già da tempo in molti Paesi dell'Unione europea”.

## INDICATORI DELL'ISTRUZIONE PER IL FRIULI VENEZIA GIULIA

Indicatore Valore Media ITA Tasso di scolarità 91,9 84,6 Tasso di passaggio dalla scuola superiore 63,4 57 Percentuale di residenti in possesso di laurea o diploma universitario 5,75% 6,06% Fonte: elaborazioni su dati ISTAT

All'avanguardia i servizi telematici dell'ente camerale

## Già oltre 7.000 smart card emesse

Con oltre 7.000 smart card rilasciate alle società di capitali e di persone della provincia di Udine, la Camera di commercio di Udine si attesta a livello nazionale come la quinta Camera nella specifica graduatoria nelle smart card emesse. La propensione dell'Ente camerale alla transizione da una gestione tradizionale basata sul cartaceo verso la gestione digitale nei rapporti con le imprese è inoltre testimoniata dai risultati relativi alle

pratiche telematiche e informatiche: la Camera di commercio di Udine con 631 bilanci telematici si attesta tra le prime dieci Camere italiane per quanto riguarda il numero di bilanci inviati telematicamente tra gennaio e luglio 2002. Per quanto riguarda invece la totalità delle pratiche telematiche con firma digitale inviate alla Camera di commercio di Udine tra gennaio e agosto 2002 ci si attesta a 1105 (contro le 266 dell'intero 2001).

Per le pratiche consegnate

su floppy disk (anche senza firma digitale) inviate al Registro Imprese tra giugno e agosto 2002 si arriva a 5820 pratiche (contro le 5.168 dell'intero 2001). Risultati ottenuti anche grazie alla collaborazione delle associazioni di categoria e degli operatori professionali (studi commerciali, centri elaborazione dati, notai).

**Smart card e servizi tramite Internet:** come è noto la smart card sarà necessaria per firmare documenti, atti, pratiche da pre-

sentare in Camera di commercio, in quanto a partire dal 9 dicembre 2002 non potranno più essere presentati documenti firmati tradizionalmente sul cartaceo.

«Dal 9 dicembre spariranno i documenti cartacei»

Già dal 2001 la Camera di commercio di Udine ha attivato l'ufficio Firma Digitale ([firmadigitale@ud.camcom.it](mailto:firmadigitale@ud.camcom.it) tel. 0432-273212) che, previo appuntamento, rilascia gratuitamente la smart card ai legali rappresentanti. L'ufficio prevede inoltre ad attivare per gli utenti che lo richiedano il servizio Telemaco, che permette di presentare alle Camere di commercio le pratiche tramite Internet. Telemaco può essere inoltre utilizzato per scaricare direttamente da Internet visure, stampare certificati, fare delle ricerche ana-

grafiche, eseguire estrazioni di bilanci ed atti. L'utilizzo delle procedure telematiche ha l'evidente vantaggio di far evitare agli utenti spostamenti e code agli sportelli, oltre che a velocizzare il caricamento dei dati al Registro delle Imprese: ad esempio, un bilancio ricevuto telematicamente, mediamente è già disponibile online dopo solo 10 giorni.

**Formazione gratuita per gli operatori e le imprese:** sempre nell'ambito delle iniziative volte a favorire la transizione dal cartaceo al telematico, la Camera di commercio di Udine ha ripreso già dal mese di ottobre l'attività formativa e divulgativa mediante l'organizzazione di corsi sull'uso dei nuovi strumenti per la gestione e presentazione telematica degli atti al Registro delle Imprese. I corsi hanno come oggetto l'utilizzo della firma digitale e dei programmi informatici che permettono la predisposizione informatica e l'invio telematico degli atti alle Camere di commercio. L'iniziativa è rivolta alle aziende, ai commercialisti, notai, studi di

elaborazione dati e a tutti quegli operatori professionali che hanno la necessità di utilizzare le nuove tecnologie informatiche e telematiche. I corsi si articolano in due lezioni di tre ore ciascuna.

**Lezione A “Fedra”:** la prima lezione prevede download e installazione del programma Fedra, la predisposizione di una pratica con Fedra.

**Lezione B “Firma digitale e invio telematico con Telemaco”:** procedura per il rilascio della smart card; il programma di firma Dike: download e installazione; usare Dike: personalizzare la smart card e firmare documenti digitali; la convenzione Telemaco per l'invio delle pratiche telematiche; il lettore per la firma digitale: download e installazione del driver; trasformare file in pdf, firmarli con la smart card e allegarli alla pratica Fedra; invio di una pratica con Telemaco.

Le richieste di partecipazione vanno inoltrate via e-mail a: [firmadigitale@ud.camcom.it](mailto:firmadigitale@ud.camcom.it) oppure al 0432-273212. L'ufficio provvederà a inviare programma e schede di adesione. Per ulteriori informazioni Ufficio firma digitale, via Morpurgo 4 – 1° piano. tel. 0432-273212

### CALENDARIO

Lezione A	Mercoledì	30 ottobre 2002	Orario:	14.15 – 17.15
Lezione B	Lunedì	4 novembre 2002	Orario:	14.50 – 17.30
Lezione A	Mercoledì	6 novembre 2002	Orario:	14.15 – 17.15
Lezione B	Giovedì	7 novembre 2002	Orario:	14.15 – 17.15
Lezione A	Martedì	12 novembre 2002	Orario:	9.00 – 12.00
Lezione A	Mercoledì	13 novembre 2002	Orario:	14.15 – 17.15
Lezione B	Lunedì	18 novembre 2002	Orario:	14.50 – 17.30
Lezione B	Martedì	19 novembre 2002	Orario:	9.00 – 12.00
Lezione A	Mercoledì	20 novembre 2002	Orario:	14.15 – 17.15
Lezione B	Giovedì	28 novembre 2002	Orario:	9.00 – 12.00
Lezione A	Martedì	3 dicembre 2002	Orario:	9.00 – 12.00
Lezione B	Mercoledì	4 dicembre 2002	Orario:	14.15 – 17.15
Lezione A	Martedì	10 dicembre 2002	Orario:	9.00 – 12.00
Lezione A	Mercoledì	11 dicembre 2002	Orario:	14.15 – 17.15
Lezione B	Martedì	17 dicembre 2002	Orario:	9.00 – 12.00
Lezione B	Giovedì	19 dicembre 2002	Orario:	9.00 – 12.00

L'attività dell'Azienda Speciale Ricerca & Formazione

## Borsa di studio per disoccupati

L'Azienda Speciale Ricerca & Formazione, rispondendo alla crescente domanda di aggiornamento provenienti dalle imprese, ed anche alla domanda di formazione dei disoccupati in cerca di lavoro e degli occupati

in cerca di riqualificazione, ha attivato, attraverso i fondi messi a disposizione dal Fondo Sociale Europeo, un servizio di erogazione di borse di studio (denominate Work Experience) rivolte a tutti coloro che, in stato di disoccu-

pazione e con un titolo di scuola media superiore e/o laurea, vuole entrare nel mondo del lavoro attraverso un'esperienza formativa di 8 mesi in azienda. Questa opportunità è comunque particolarmente utile anche per le aziende

che, per quel periodo, non hanno oneri retributivi o assicurativi di alcun genere nei confronti dell'allievo borsista; contemporaneamente, le aziende hanno la possibilità di formare la persona secondo le proprie esigenze utili poi, a fine

del percorso formativo, ad una futura, auspicabile assunzione. Le aziende che fossero interessate ad avere degli allievi borsisti al proprio interno, sono invitate a telefonare allo 0432/273529-31-32. **Un corso per il franchising:** un'ulteriore offerta formativa è il corso “operare nel franchising” che si rivolge ad utenza al femminile, proprietarie di un

punto vendita o donne interessate all'apertura di un negozio in franchising. L'obiettivo del corso sarà di fornire alle partecipanti gli strumenti di economia aziendale, conoscere le finalità strategiche del mkt in franchising, possedere le nozioni per l'impostazione di un negozio in franchising e le principali tematiche legali e contrattuali del franchising.

# Attualità

Ribadito il sostegno alla cordata dell'Assindustria sul Mediocredito

## Il Cisae ripropone Bertossi alla guida della Camera di Udine

Un deciso apprezzamento per la condotta della Camera di commercio di Udine è stato espresso dal Cisae, il Coordinamento delle categorie economiche udinesi che, sotto la presidenza Roberto Rigonat, si è riunito il 26 settembre per discutere sulla situazione di Mediocredito riconfermando la volontà di sostenere la cordata promossa da Assindustria e di cui fanno parte anche le Camere di commercio

del Friuli-Venezia Giulia. Durante l'incontro si è dato ampio spazio alla valutazione dell'attività della Camera di commercio di Udine. I presidenti delle categorie economiche hanno manifestato la loro soddisfazione soprattutto per il dinamismo dell'ente camerale friulano e per il costante dialogo con le categorie economiche. Hanno evidenziato come il presidente Enrico Bertossi abbia interpretato perfettamente questo ruolo, coniugando

esperienza amministrativa, capacità manageriale e una proficua gestione dei rapporti con il sistema economico, politico e istituzionale. La Camera di commercio - è stato evidenziato -, in quest'ultimo mandato, ha rafforzato il suo ruolo diventando "punto di riferimento" per il sistema economico provinciale. La scelta di puntare su Bertossi quattro anni orsono - è stato ancora evidenziato - si è rivelata vincente e viene

peraltro riproposta, sia pure con largo anticipo, per il rinnovo del mandato che scadrà la prossima estate.

Nel corso dell'incontro, come accennato, è stato confermato l'impegno delle categorie economiche a sostenere la cordata "friulana" al Mediocredito ed è stato confermato anche il "mandato" alla Camera di commercio di Udine di rappresentare le categorie economiche. È stato rilanciato l'appello a tutte le

realità economiche, produttive e creditizie a non disperdere le forze, e il Cisae ha rivolto un nuovo invito alla Regione affinché intervenga evitando che divisioni nel sistema economico e finanziario regionale possano aprire la strada a soluzioni extra-regionali, penalizzando l'economia del Friuli-Venezia Giulia così come è accaduto in passato con importati istituti di credito, assumendo in sostanza un ruolo da regista. Nel corso

del dibattito, un particolare impegno in questa direzione è stato assunto dai presidenti Uapi, Carlo Faleschini, Ascom, Gianni Da Pozzo, e Coldiretti, Roberto Rigonat, a sostenere in tutte le sedi la cordata "friulana" e ad attivarsi anche per individuare risorse aggiuntive da affiancare a quelle delle Associazioni industriali di Udine e Pordenone, della Camera di commercio del Friuli-Venezia Giulia e di singoli imprenditori.

## Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

### FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

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

Fiera internazionale di sicurezza e servizi, di artigianato, di saldatura e fonderie.

#### 22-25/10/2002 TEX-TEC BRNO

Fiera internazionale di tecnologie di tessuti.

#### 15-17/10/2002 CHEMTEC PRAHA

Fiera internazionale dell'industria chimica e lavorazione plastica.

#### 24-27/10/2002 TRANSPED PRAHA

Fiera internazionale di trasporti, logistica, manipolazione, magazzinaggio.

#### 05-08/11/2002 MEFA, REHA-PROTEX BRNO

Fiera internazionale di farmacia, di tecnica sanitaria, di riabilitazione

#### 07-09/11/2002 PRAGODENT PRAHA

Fiera internazionale di strumenti, materiali e attrezzatura dentale

#### 26-30/11/2002 AQUATHERM PRAHA

Fiera internazionale di riscaldamento, climatizzazione, tecnica di misurazione, regolazione, tecnica sanitaria e ecologica.

### FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

#### 05-08/11/2002 INTERMEDIA BRATISLAVA

Fiera internazionale di marketing e comunicazione.

#### 05-08/11/2002 SIGN BRATISLAVAITRA

Fiera internazionale di produzione di lettere e simboli per la pubblicità.

#### 05-08/11/2002 EXPOMUSIC BRATISLAVA

Fiera internazionale di musica.

#### 07-10/11/2002 BIBLIOTEKA, PEDAGOGIKA BRATISLAVA

Fiera internazionale di libri, di pedagogia e tecniche didattiche.

### 19-21/11/2002 MURI, FINESTRE, TETTI BRATISLAVA

Fiera internazionale con convegno.

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

#### RICHIESTE

#### GEOHYCO

Società slovacca cerca un investitore con 100% di acquisto della società specializzata per la produzione di mobili in legno.

#### DREVOINDUSTRIA

Produttore di mobili di legno per interni ed esterni, di legname, di semiprodotti di legno, di giocattoli (letti per bambini, dondoli, slitte eccetera) cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente e vendita di propri prodotti.

#### EVA MASAROVA

Produttore di accessori di ceramica e legno per interni ed esterni cerca clienti per la fornitura di propri prodotti o/e produzione su richiesta dei clienti.

#### RAMP+MAUER

Produttore di parquet di tutti i tipi cerca fornitore di materia prima e offre i propri servizi per i clienti.

#### ELPREX

Grossista nel settore elettrodomestici, illuminazione interna ed esterna cerca fornitori.

#### DREVEK

Produttore di legno tondo di faggio, pino, legname, legno d'ardere, pallet, di semiprodotti di legno, di poltrone eccetera, cerca clienti per collaborazione produttiva su richiesta.

#### AMV

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

#### OFFERTE

#### LENCOS

Produttore di mobili di legno per Ikea offre capacità libere per collaborazione produttiva su

richiesta del cliente nel settore della produzione di mobili.

#### JD SOFTWARE

Società di progettazione di software cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### 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 le industrie, per esterni offre la collaborazione produttiva su richiesta del cliente anche nel settore produzione di plastica e rifinitura di superfici.

#### ST.U.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 elettrotecnico.

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

#### RICHIESTE

#### DISEMO

Importazione ed esportazione

di mobili per bagno, salotti, camere da letto, sedie eccetera offre collaborazione sull'arredo chiavi in mano (per esempio: complessi alberghieri).

#### DREVOTVAR

Produttore di componenti di legno per la cucina (taglierino, cucchiaini, profili di legno eccetera), camere per bambini, camere da letto, particolari per giardino cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### JHOKOV

Produttore di vari componenti di metallo per casalinghi (grattugie), di kit accessori per giardino, cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### KDS

Produttore di coltelli da macellaio, da cucina, coltelli utensili, coltelli per giardino cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### COMPACT

Produttore di vari modelli su richiesta del cliente (per esempio: cabine di vetture utilitarie, serbatoi speciali per l'industria alimentare e chimica, casse di distribuzione elettrica, e così via) cerca collaborazione produttiva.

#### MECHANIKA

Produttore di porte, finestre, facciate, di profili di alluminio e di metalli e di parti di costruzioni, semiprodotti di acciaio inossidabile cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### SLOVACKE STROJIRNY

Produttore di gru, piattaforme aeree, di frantoi per le pietre cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### FRUNEK

Produttore di getti e vari articoli, componenti per la casa di acciaio inossidabile e di ottoni (scale, ringhiere, pilastri, porta, arredo bar, arredo negozi) cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### PILANA TOOLS

Produttore di vari tipi di lame, coltelli, frese, seghe a mano, dischi supporto per seghe circo-

lari diamantate eccetera cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### OFFERTE

#### TO.MA.-THERM

Lavorazione di vetro piano su richiesta (levigatura, curvatura, foratura, produzione di vetro temperato per le finestre, vetrine, produzione di lime di vetro per le unghie), offre le capacità libere per collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### UXA

Fonderia - produttore di oggetti di ghisa, ghisa temprata, ghisa nodulare offre propri prodotti per la vendita e cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### VALLECO

Produttore di pelletteria, di abbigliamento e di vari articoli di pelle (porta-accendini, cinture, portafogli, porta-cellulari eccetera) cerca distributori e clienti di propri prodotti con marchio Black Marten.

#### SMILEK

Produttore di vari articoli di legno (stuzzicadenti, articoli per casalinghi) cerca distributori o clienti per la vendita di

propri prodotti o/e un partner per collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### BSV

Produttore di lancette chirurgiche cerca clienti per la vendita di propri prodotti.

#### 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 il 12 novembre 2002 e il 10 dicembre 2002. Per fissa-

re gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049 5342187, fax 049 9589287, e-mail: [dlabajova@sevenpartners.com](mailto:dlabajova@sevenpartners.com), signorina Martina Dlabajová o alla Camera di Udine allo 0432 273230-273295. La Seven Partners sarà presente alla fiera Aquatherm - Fiera di riscaldamento, climatizzazione, tecnica di misurazione, regolazione, tecnica sanitaria ed ecologica, dal 26 al 30 novembre 2002.

# Pagjine furlane

Al è muart il scritôr e furlanist di Sant Micjêl, Nelso Tracanelli

## «L'aga no ni divit»: il sium di Tracanel

par cure di Luche Nazzi

Par Mario Giovanni Battista Altan, Nelso Tracanelli al jere «l'interprit plui autorevul de plui largje opinion de int furlane ch'e vif in Provincie di Vignesie». I siei amis e compagns dal grop culturâl «il Timènt» di Sant Micjêl lu an ricuardât tal numar speciâl di Lui-Avost, definintlu: «Un on ch'al è stat tantis robis, mestri di scuela, scritôr, amministra- tor, poeta, pulitic (cui no re- cuardâ la batalja, miôr di il sun da la sô vita, il ricon- giungiment dal nostri cumùn al Friûl)».

Poben, ai 16 di Jugn, Nelso Tracanelli (ch'al jere nascût a Sant Micjêl dal

1934) si è sindilât, par colpe di une lungje malatie, cence viodi a realizâsi l'impegn de sô vite e la bataie pe riunificazione dal Friûl concuardiês intun'uniche ministrazion regjonâl. Difât, i 11 Comuns dal Mandament di Puart (cun Sant Micjêl, Danon, Cjauris, Cint, Concuardie, Fossalte, Gruâr, Puart, Pramaïôr, Sant Stin e Tei) a son ancjemò sot de Provincie di Vignesie e, no- cate la riforme dal Titul V de Costituzione ch'e sclaris e ch'e semplifiche la norma- tive pal passaç di un Comun o di une Provincie di une Regjon in chê altre, la brama de unificazion cun Por- denon, tune sole Provincie,

no à fat grancj pas inde- vant.

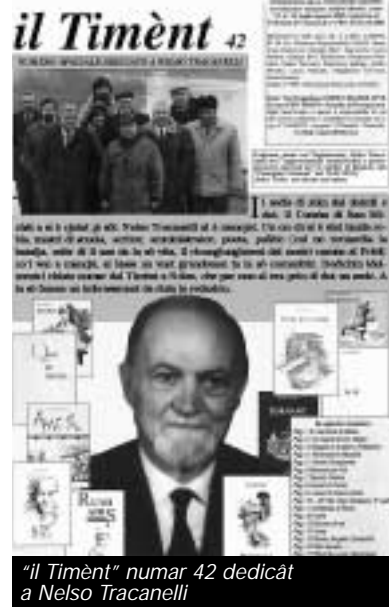
A pro di cheste riforme, Tracanelli si à simpri impegnât, batint sun dôs di- rezions: la promoziun de i- dentitât culturâl e lenghis- tiche de furlanetât e l'im- pegn politic. Tant che scritôr e om di scuele, al à insiorât lis letaris furlanis cuntune biele schirie di publicazions: «Par esi», «Di là da l'aga», «Locja da la roja», «Tornant», «Puisia», «Scisignis», «Smicja- dis», «Solagnis», «Rumiadis», «Quasi un ritorno», «Di stros». E po al à stât fra i fondadôrs de clape culturâl «La Bassa» (che le à ançe pressedude, colaborant a la sô riviste sientifiche e di- vulgative omonime) e di- rigent de «Societât filolo- giche furlane».

Tant che ministradôr dal Comun di Sant Micjêl (sot sindic) e component dal «Moviment Provincie Pordenon- Puart» (fondât uficialmen- tri ai 19 di Decembar dal 1989) nol à mai molât di prudelâ lis resons storichis, culturâls, sociâls e econo- michis ch'a motivin la riunificazione dal Mandament di Puart cul rest dal Friûl. «Cui ch'al cognos i lûcs o

ch'al cjale cun sintiment la cjarte geografiche — al de- clarave ancjemò dal 1980, intune storiche sentade stra- sordenarie e publiche dal consei comunâl di Sant Micjêl dedicade a la «cui- stion furlane» - al cognos a colp ch'e esist une Regjon clamade Friûl, dissepata de di confins naturâi precis: lis Alps a tramontan, l'A- driatic a misdi, il Timâf a soreli jevât, la Livence a so- reli a mont». E po al zonta- ve: «Il nestri teritori, duncje, e par teritori o intint di di chel ch'al cjape dentri i Co- muns dal mandament di Puart, al è fisichementri unit a la Regjon Friûl». Par chel, ançe, al veve inventât e po publicât in ogni forme il sproc: «L'aga no ni divit», par pandi che il Tiliment nol divit gran la Patrie, «ma al unis un popul ch'al è un e al è furlan». La division dal 1815 dal Friûl concuardiês tal bocon restât cun Udine e ta chel passât sot di Vignesie (soflade de nobilitât lagunâr e consin- tide de ministrazion au- striache, daspò dai tentatîfs napoleonics di cualchi an prime), a Nelso Tracanelli no i lave propit ni sù ni jù.

Des resons a pro de riunificazione al à scrit sore il dut tai siei lavôrs: «S. Michele al Friuli? Proposta per il distacco del Comune di S. Michele dalla Regione Veneto e la sua aggregazione alla Regione Friuli-Venezia Giulia» dal 1981 e «Qualchi considerazion sul dirit storic di San Micjêl de partign al Friûl» dal 1986 (te riviste «La Bassa»). E nol si fermave mai a lis resons ideâls e cul- turâls, ma al cjaleve a la pratiche de vite di ogni di:

«Vignesie e je ancjemò plui lontane parcè che no si è mai impaçade cui problems dal nestri comprensori - al scriveve dal '81 -: e scuenviodi dai siei mâi antîcs e se i vanze un fregul di a- tenzion, chel al è destinât pal so circondari, a la zone industriâl di Marghera, Mestre, Mira, Scorzè; e podarès smicjâ alc te fumate di Sant Donà, ma un fumeron penç



«il Timènt» numar 42 dedicat a Nelso Tracanelli

no i permet di calumâ Puart e Sant Micjêl!... «Pordenon al è lontan 46 km, Udine 44: intune buinore si va e si torne: stradis comodis, autostradis, sparagn di benzine e di bêçs; uficis sot man: isal pôc?»; «...cui ch'al vif te stesse cjase ch'al fasi part de stesse famee: l'anagrafe lu permet, che anzit lu pratint!».

«Laboratoris vierts» cu l'«Associazione furlane fameis diabetics» e l'Universitàt dal Friûl

## Par frontâ il mâl dal zucur

Par furlan si clamilu «mâl dal zucur»: al è il diabet, une malatie ch'e je daûr a slargjâsi simpri di plui e che i es- perts a calcolin che tal 2010 e colpirà 220-240 milions di personis ator par dut il mont e 300 milions tal 2025. Daûr des statisticis, i furlans diabetics a varessin di jessi il

4-4,5% de popolazion regjonâl. Ma cetancj di lôr no san nancje di jessi malâts. L'«Organizazion mondiâl de sanitât» e la «Federazion internazionâl dal diabet» a an definit il mâl dal zucur un «compit gjigantesc pai agns avignî di caratar medic, diagnostic, terapeut, profilatic, sociâl e economic». Par cirî

di slizerî il pês economic e sociâl dal diabet, lis organizazions ingaiadis te lote a promovin la «Zornade mondiâl dal diabet», ch'e cole tal mê di Novembar. Ançe in Friûl a esistin des clapis ch'a judin lis fameis dai diabetics, cuntune opare di formazion e di assistence pai malâts e di sensibilizazion de opinion publi-

che e dai sorestants, politics e sanitaris. Te provincie di Udine, e je l'«Associazione furlane fameis diabetics» (vie Diaz 60 - tel. 0432 506945 - www.diabetenews.com - info@diabetenews.com); tal Friûl ocidentâl, a operin l'«Associazione fameis diabetics Pordenon», l'«Associazione fameis diabetics dal San-

vitês» e l'«Associazione fameis diabetics de Livence»; tal Friûl orientâl, e esist l'«Associazione isontine diabetics». Ta chest mê di Otubar, a tornin a tacâ i «Laboratoris vierts», inmaneâts de clape udinese par popularizâ la problematiche dal mâl dal zucur; cul jutori de Universitàt furlane. Il prin al è fissât

pai 12 di Otubar; par cure dal professôr Antonio Ceriallo, ch'al frontarà la cui- stion «Vino e diabet: quali buone novità». Il secont al colarà ai 14 di Decembar; cuntun intarvent dal professôr Mario Comaschi su «L'autocontrollo della glicemia: nuove importanti indicazioni e strumentazioni».

Concors par contis e puisis tal paîs di Biliris

## In onôr di Meni Ucel

Mario Dell'Arco, fondadôr cun Pieri Pauli Pasolini de «Antologia della Poesia dialettale del Novecento», lu à confrontât cui scritôrs satirics Gioacchino Belli e Trilussa, calcolantlu l'unic poete satiric dialetâl dal di vuê. Si cjacare di Meni Ucel, al ven a stâi dal scritôr e poet di Biliris di Magnan, Otmar Muzzolini, nascût dal 1908 e muart za fa 15 agn, tal 1987. In onôr di Meni Ucel, la clape culturâl dal so paîs, l'«Associazione Pro Biliris», e à immaneât il concurs «Contis e puisis di int e di paîs»,

prudelât de «Societât filolo- giche furlane», cul patrocin de Provincie di Udine, dal Comun di Magnan e de «Fondazion Crup». Denti dai 31 di Otubar, a podaran cjapâ part a l'ini- ziative tant fruts des scue- lis elementârs e miezanis che grancj residents in Friûl e tal forest. A saran am- tudis puisis o contis su la realtât sociâl e culturâl fur- lane, cjalade cuntun voli satiric o ironic. Lis oparis, ineditis, no varan di su- perâ lis 5 cartelis. La di- rezion dal premi e je: As- sociazion Pro Biliris - Con- cors leterari - Bore Sant

Jacum 4, Biliris di Magnan (tel. 0432 791456). Otmar Muzzolini, component in- nomenât dal circol letera- ri de «Risultive» e de «So- cietât filologjiche furlane», in plui di curâ par tancj agn «Il strolc furlan», al à publicât i viers «Dolcema- re», «Sâl e pevar» e «Friûl 76», l'at unic «Il tomât», lis contis «Paîs» e lis tradu- zions «Foress' par furlan» (cun oparis di Catullo, Dante, Boccaccio, Petrar- ca, Leopardi e Belli) e «Van- zeli di N. S. J. C. secont Mateo, Marc, Luche, Zuan». Dal 1986 al à cjapât ançe il «Premio Epifania».

Par domandâ l'unificazione cul Friûl

## Referendums furlaniscj

La domande di dâ dongje intune sole Provincie il Mandament di Puart cul Pordenon no je il sium di pôcs intelektuâl malcuiets.

Dal 1991, cul jutori convint de pluipart des ministracions comunâls, il «Moviment Provincie Pordenon- Puart» al à organizât dai referendums autogjestîts par domandâ l'orientament de po- polazion.

«I risultâts a pro dal passaç di Regjon a son stâts scjassôs - al à ri-

cuardât ch'al è pôc, in- tune convigne publi- che a Pordenon, il pres- ident dal Moviment, Roberto Strumendo -.

Su 34 mil 819 abi- tants di 8 dai 11 Co- muns dal Mandament, il risultât miezan al è stât dal 81,44% dai «si» cuintri dal 17,55% dai «no».

Ançe a Puart, si à fat un referendum, cun- tune partecipazion al vôt dal 46,5% dai e- letôrs. In chê volte, l'83% dai votants a jerin a pro de Provincie fur- lane cun Pordenon.

Par Strumendo, «lis soluzions alternativis a l'unione cul Friûl, proponudis dai sorestants locâi, ch'a varessin nant la costituzion di une Provincie cun Sant Donà, no an puartât nissun pro al teritori. Che anzit, i centris di- rezionâi di «Inps», di «Inail», di «Telecom», de Aziende dai transpuarts e de Aziende sanitarie (e in curt i tocjarâ ançe al Tri- bunâl) a an za fat Sant Martin, lassant Puart par stramudâsi a Sant Donà».



Tiliment: il flum dal Friûl

# Gastronomia

La buona cucina delle sorelle Boezio, titolari dell'Antica trattoria Da Gaspar, a Zomeais

## Cinghiale o capriolo in salmì con abbinamento di vini importanti

di Bruno Peloi

Chi ama passeggiare all'aria aperta, anche in quest'autunno frizzante, a Tarcento non ha che l'imbarazzo della scelta. L'amministrazione comunale ha infatti ristrutturato alcuni sentieri, lungo i quali si possono fare camminate ricche di fascino. C'è l'itinerario "Cascade di Crosis", con la diga: da Malmaseria porta a Zomeais. Oppure quello dei "Mulini" (dei quali ormai restano soltanto i ruderi): un giro logico, ben segnalato da frecce in legno. Quest'ultimo parte da Zomeais e lì ritorna, dopo aver raggiunto Sammardenchia e costeggiato le limpidissime acque del torrente Zimor, habitat ideale per gamberi d'acqua dolce e trote, la "fario" in particolare.

Ed è proprio Zomeais la tappa ottobrina del nostro itinerario alla ricerca della ristorazione di qualità. La meta è l'Antica trattoria Da Gaspar, accoccolata sopra il torrente Zimor.

È un locale a gestione familiare: titolari sono le sorelle Valentina e Gabriella Boezio, coadiuvate attivamente da mamma Matilde e da Piercarlo Cere-



Piercarlo Cereda con la moglie Valentina e la cognata Gabriella Boezio

da, marito di Valentina. Le proposte gastronomiche sono legate ai piatti tradizionali del territorio, e quindi alle stagioni. Le antiche esperienze di cucina sono tuttavia state rivisitate e alleggerite nei condimenti, con una ricerca accurata delle materie prime. Il menù è aggiornato di frequente ed è "recitato" a memoria agli ospiti. Ai quali sono proposti i vini che meglio s'abbinano alle portate.

"La trattoria - afferma

Piercarlo Cereda, aiuto-cuoco autodidatta nonché sommelier professionista - è rinomata sia per gli antipasti sia per i primi piatti (generalmente sei assaggi). Tutto l'anno sono disponibili golosità con la polentina: salame di Lovison all'aceto, soppresa della casa, lardo tagliato a punta di coltello; oppure prosciutti Wolf e sformatini vari. Tra i secondi, non mancano mai gli arrostiti di vitello (con arancia, castagne, limone, prezzemolo, senape...), lo

stincto, il fegato alla veneziana, la tagliata, il gulasch e gli ossibuchi di maiale".

Da Gaspar c'è anche una vasta scelta di formaggi particolari: dal frant al salato, dallo stagionato sotto la trape al caprino di Ene-monzo, al Montasio. Altra specialità sono i dessert della casa, tutti confezionati dalle abili mani di Gabriella: da non perdere i biscottini col cioccolato fondente caldo, i dolci al cucchiaio, le Sacher...

"Tornando alle stagioni - dice ancora Piercarlo Cereda -, in autunno abbiamo ottimi riscontri alle nostre proposte. Specialmente crema di patate con funghi (porcini e chiodini), gnocchi di zucca con ricotta affumicata, cjarçons (dolci), risotto con porro e funghi, gratin al forno con gorgonzola (alla parigina) e tanta selvaggina in salmì (cinghiale e capriolo). Quando invece la temperatura scenderà ancora, largo agli stinchi di vitello, brovada e muset (rigorosamente di Lovison), filettini di maiale (molto richiesti quelli al radicchio)".

"In primavera, sono gli asparagi croccanti a ottenere ottimi consensi: saltati in padella, con aglio e peperoncino, serviti con gallinella intiepidita al forno. È un piatto di effetto e sapito. Naturalmente, i turisti li proponiamo anche con classico uovo sodo o come crema, con l'aggiunta di una spruzzatina di ricotta affumicata. Non mancano le altre erbe aromatiche e i piatti con lo sclopit. Coi caldi estivi - conclude Piercarlo Cereda - si passa a pietanze più leggere. Al-

cuni esempi: gnocchi con spinaci e ricotta, crema di pomodoro, melanzane ripiene (con basilico e mozzarella) gratinate al forno, oppure le trote salmate affumicate, servite col cren".

Di tutto riguardo la cantina. La carta dei vini, accuratamente compilata a mano, contiene poco meno di 300 etichette, nazionali ed estere, tutte di validi produttori. Non c'è vino sfuso. Secondo Piercarlo Cereda, "quello dei giusti abbinamenti è un lavoro che dà soddisfazione, perché il cliente si fida e si affida quando deve scegliere una bottiglia".

In cucina - con mamma Tilde e col cognato Piercarlo - c'è Gabriella, cuoca appassionata, specializzata giorno dopo giorno, grazie a un'innata curiosità verso il mondo gastronomico estero. Valentina cura invece la sala.

La clientela è di un target medio-alto. Da Gaspar arrivano famiglie, coppie, gruppi di amici. Molti i frequentatori austriaci.

Corretto il rapporto qualità-prezzo: per un pasto si spendono mediamente 25 euro, più bevande.

## Se l'antico mugnaio si trasforma in moderno ristoratore di rango

Di lui non si hanno notizie certe. E allora, per immaginarlo, bisogna farsi aiutare dalla fantasia. Probabilmente è stato un uomo dalla forte personalità, nato e vissuto quando i mulini (nel nostro caso quelli ad acqua) erano fonte di lavoro e quindi di reddito. Possente e con le vesti perennemente imbiancate di farina - così lo pensiamo - di un personaggio capace di segnare col proprio nome l'attività familiare e quella dei discendenti, oltre che una strada e addirittura un in-

tero sobborgo.

Stiamo parlando di Gaspar, antico mugnaio in quel di Zomeais, frazione di Tarcento. In zona - nell'Ottocento, ma forse anche prima - esistevano parecchi mulini: oggi se ne vedono soltanto i ruderi. Qui, dunque, per anni, Gaspar macina il grano.

Col passare del tempo, l'economia si evolve, al punto che alla primitiva attività molitoria si affianca una fiorente azienda agricola, ricca di pascoli e quindi adatta all'allevamento bovino. Poi arriva la licenza

per aprire la classica osteria friulana: vi si servono soltanto vini, formaggi e salumi.

L'arteria che oggi si chiama via Gaspar un tempo era molto frequentata. Collegava infatti la conca tarcentina (rinomata il mercato del venerdì nella Perla del Friuli) con Montenars e il Gemonese. Oltre alle persone (soprattutto cjaradors, i carradori, che da Gaspar facevano di certo una sosta) vi transitavano merci in abbondanza.

Il locale tira avanti così sino alla seconda guerra mondiale. Al termine della quale, nel 1945, un discendente di Gaspar, Valentino Boezio, conduce all'altare Matilde Cordani, emiliana di Parma, molto brava ai fornelli (ancor oggi dice la sua in cucina). La ristorazione proposta dalla signora Tilde si fa dunque più consona ai tempi: in tavola compaiono il frico, le frittate, orzo e fagioli, gnocchi, stincto...

La svolta definitiva arriva però col terremoto del 1976. L'Orcolat dove passa distrugge. Il mulino-oste-

ria di Gaspar non ne è esente. In Friuli però non ci si arrende. Si ricostruisce. Purtroppo, del mulino si perdono le pale, le macine, gli ingranaggi... Ma al loro posto oggi c'è la stupenda cantinetta del locale, nel frattempo trasformatosi in trattoria.

Con la signora Tilde adesso collaborano le figlie Gabriella e Valentina, quest'ultima andata sposa nel 1992 a Piercarlo Cereda.

L'Antica trattoria Da Gaspar è un ambiente civettuolo: buon gusto nell'uso del legno, candeie sui centrotavola, bamboline (pipine), altri oggettini o bottiglie alle pareti; cantina con muri in mattone a vista e pietra piacentina... Vi trovano posto (la comodità degli spazi garantisce privacy e intimità) una cinquantina di commensali.

Il locale si trova a Zomeais di Tarcento, in via Gaspar 1. Per non correre rischi da tutto esaurito, sempre meglio prenotare, specie i sabati e le domeniche, al numero 0432 - 785950. Giornate di chiusura: lunedì e martedì.

### La ricetta

**La Trattoria Da Gaspar propone ai lettori di UdineEco una ricetta decisamente autunnale. È un primo piatto saporito, caldo, e dunque da gustarsi coi primi caldi di temperatura: Minestra di brovada e fagioli. Elaborazione semplice, ma i tempi richiesti sono di un certo impegno.**

**Ecco le dosi per sei persone. Un chilo di brovada; 4 etti di fagioli borlotti secchi; uno spicchio d'aglio; un etto e mezzo di lardo con cotenna; burro, olio extravergine d'oliva; sale e pepe.**

**Tempo di preparazione e cottura: 3 ore. Dopo averli lasciati in ammollo per un'intera giornata, lessare i fagioli in acqua salata per un paio d'ore.**

**In un'altra pentola - sempre con acqua salata - mettere la brovada, il lardo con cotenna, una noce di burro, due cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato.**

**Anche in questo caso, cuocere per circa due ore.**

**A cottura ultimata, scolare i fagioli e passarne i tre quarti al setaccio. Mescolare quindi il passato ai rimanenti fagioli interi. Quindi, versare il tutto nella pentola della brovada.**

**"Aggiustare" la minestra così ottenuta con pepe e sale a seconda dei gusti. Proseguire la cottura per un'altra sessantina di minuti.**

**La portata dev'essere servita calda, con l'aggiunta di un filo d'olio extravergine d'oliva e una macinata di pepe.**

**È un classico della cucina friulana, con i fagioli - "la carne dei poveri" - che ben si sposa con la brovada, altro elemento certamente non ricco.**

**Ma l'esito del "matrimonio" è di tutto riguardo, specie se a fare da "testimone" troviamo un Merlot esuberante, persistente e di buona struttura, profumato di frutti di bosco.**

**Come quello - annate 1999 o 2000 - di Paolo Rodaro (Spessa, Colli Orientali del Friuli).**



La cantinetta dell'Antica Trattoria Da Gaspar



# Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Al Donatore, a Rivarotta di Teor

## Asado all'argentina sulle rive dello Stella

di Bruno Peloi



Giuseppe e Assunta Fabris con i figli Fiorenzo, Elisabetta ed Emanuele

Rivarotta di Teor in festa, con la gente del paese invitata a pranzo. L'occasione? Festeggiare un compleanno. Di chi? Non di un nonnino, ma del sempre più attivo albergo-ristorante Al Donatore, retto da un secolo dalla famiglia Fabris.

È il 4 gennaio 1902, infatti, quando viene concessa a Giovanni Fabris una licenza per l'esercizio di osteria con cucina. Quell'attestato originale fa ancora bella mostra di sé all'interno del locale. Comincia così una florida attività di ristorazione. Giovanni, con la sorella Ida e la moglie

Marina Gallici, pur con le difficoltà insite nel periodo storico, dà costante impulso all'iniziativa. Nel 1931 - quando dei "giochi" è già entrato a far parte il figlio Giovanni junior -, i Fabris ottengono la licenza d'albergo e s'inaugura la prima camera.

Nel 1966, alla scomparsa di Giovanni junior, la gestione passa al figlio Giuseppe, sposato con Assunta Corradin (è la classica donna friulana tutt'ora: segue albergo, ristorante, cucina e anche l'orto di famiglia). Questa è storia d'oggi, col futuro della "dinasty" garantito dai tre figli della

coppia (Fiorenzo, Regina, conosciuta come Elisabetta, ed Emanuele) e da alcuni nipoti già attivi ai tavoli. Rivarotta di Teor è nel cuore della Bassa. La zona, rurale, è attraversata dal fiume Stella. Il parco attrezzato lungo le sue sponde merita una visita. Gli appassionati d'ornitologia possono visitare l'azienda di Ettore Feruglio dove, oltre a tanti volatili nostrani, è in mostra una gran varietà di esotici.

Ma torniamo Al Donatore. Anzitutto per spiegare le origini del nome. Nella famiglia Fabris ci sono sempre stati 3-4 donatori di sangue. La gente stessa ha finito per identificare il locale con quel nome. Le due sale del ristorante, una con caminetto, oggi possono ospitare 130 persone. Da quest'anno, a poche centinaia di metri dalla "casa madre", è stata aperta una nuova dépendance, nelle vicinanze dello Stella: si chiama Chiosco Parco Verde. Prima d'impegnarsi nel progetto, i Fabris l'hanno "te-

stato" per ben 4 anni. È una struttura attrezzata per accogliere oltre 250 commensali, con tavolini e panche anche all'esterno nella bella stagione (d'inverno, invece, il calore è garantito da un efficace impianto di riscaldamento a pavimento).

"Proponiamo una cucina di tipo misto, friulana e internazionale. Ma i piatti sono semplici - ci confida Elisabetta Fabris -. Usiamo molto la griglia, per cuocere sia carne sia pesce (quello fresco, maranese). Siamo specializzati nell'asado (un modo argentino di arrostitire la carne bovina) e nei filetti di Angus irlandesi. Ma anche nei più classici salsiccia, pollo, fiorentina di manzo nostrano, senza colonna vertebrale ma con l'osso: animali di non più di 18 mesi".

Per arrostitire tutto questo ben di Dio, Al Donatore di avvale di un cuoco specializzato nelle cotture alla brace: Omar Delle Vedove, "El Rey del toro" è scritto sul suo grembiulone. Nato in Argentina, dove impara l'arte, Omar è di chiare origini friulane. È geloso dei suoi segreti culinari, ma qualcosa sul suo asado lo svela. "Con fuoco alimentato da legna di bosco - racconta - si cuociono costate di vitello o di manzo finché le ossa si staccano da sole.

La carne dev'essere fresca, frollata per non meno di 15 giorni. La qualità è garantita da pascoli italiani e ungheresi. La cottura avviene su griglia (circa 5 ore) o su uno spiedone verticale (7 ore). L'asado va servito quand'è ancora fumante e condito col cimiciurri, una specie di salmoriglio argentino". Da cos'è composto? "Questo è un piccolo segreto che tengo per me - conclude El Rey -. Posso soltanto dire che, con l'olio di semi, ci sono altri 14 elementi, tra cui i classici prezzemolo, salvia, peperoncino, aglio e rosmarino... più qualcosa d'altro e più un'erba che cresce oltreoceano".

La cantina la segue direttamente Giuseppe Fabris. Poche le varietà, ma dagli esiti garantiti: Prosecco veneto Ruggeri; un

gradevolissimo Carbernet franc di Comisso Susin (bel sogno realizzato dallo scomparso Mariano); Tocai e Merlot di Noè Pizzamiglio, di Villanova del Judrio.

La clientela de Al Donatore è varia. Ci va chi fa sosta lavoro o chi cerca una cena succulenta. Ma gli habitués sono soprattutto compagnie di giovani. Prezzo normale per un pasto: 13-15 euro (bevande e caffè compresi). Per grandi feste, tipo nozze, 35 euro bastano e avanzano. Al Donatore è l'unico ristorante del paese. Situato in via Vittorio Emanuele III, 19, a Rivarotta di Teor (telefono 0432-779110, fax 0432-779870), chiude per turno il mercoledì. Il chiosco chiude invece lunedì e martedì a mezzogiorno.



Il cuoco Omar Delle Vedove cuoce l'asado alla griglia

## L'angolo dell'editoria friulana

### Un cappellano nella steppa russa

di Silvano Bertossi

Un diario per ricordare un uomo, un sacerdote, e un momento triste della nostra storia. I giorni di un cappellano militare che ha seguito i nostri soldati durante la campagna di Russia scrivendo puntualmente, ogni giorno, alcune righe

sulle vicende quotidiane di una guerra lunga e difficile. "Odissea nella steppa russa. Diario di un cappellano militare nella Campagna di Russia" è il recentissimo libro edito da "la bassa" di Latisana. Si tratta del diario di don Lionello Del Fabbro, cappella-

no militare che fu poi Abate di Latisana per 14 anni. "Nella campagna di Russia, così come nelle altre campagne del secondo conflitto mondiale, ma anche durante il primo - scrive Roberto Tirelli, nella presentazione del libro -, i cappellani in divisa hanno costituito l'unico aspetto umano in un contesto disumano. Con gli Alpini proprio nella ritirata nelle steppe innevate, nella prigionia, nelle battaglie i sacerdoti sono stati di fondamentale importanza, basti ricordare l'ormai anziano don Franzoni e l'indimenticabile don Carlo Caneva, fondatore del memoriale di Cargnacco. Monsignor Lionello Del Fabbro fu uno di loro, in questa singolare missione, ove molte sono le sofferenze: la lontananza, la nostalgia, lo smarrimento, la visione della morte, il

trauma della ferita, la disperazione... per un cristiano la solidarietà è qualcosa di naturale, ma in questi casi si moltiplica, si fa momento per momento e il sacerdote non si risparmia in virtù della chiamata".

Il diario comincia il giorno 16 luglio 1941 con l'incontro con il Papa che comanda a don Lionello "Dite ai soldati che il Papa li ama, che conosce tutti i loro sacrifici, e prega che il Signore li accompagni lungo il viaggio". Il giorno successivo ha inizio il viaggio verso la Russia attraversando Austria, Ungheria, Ucraina per arrivare, il 13 agosto, a Balta dove viene approntato l'ospedale da campo. Le note del diario sono scarse, di poche righe, alle volte tristi, altre allegre. Il 30 agosto don Lionello scrive "... Lasciammo anche questo paese in una

grande miseria materiale e morale. Donne oziose sulle porte delle case, bambini stracciati in cerca di nutrimento negli accantonamenti, uomini e vecchi dalla barba incolta. I giovani e i mariti sono in guerra" e due giorni dopo "Questa mattina in una specie di parco ho visto un monumento a Stalin. Il busto era decapitato. Al suo posto i soldati hanno collocato una zucca con naso e occhi enormemente deformati. Non gli mancavano che le corna. Ho riso di gusto dinanzi a questo idolo infranto". Don Lionello descrive con poche, efficaci, parole, il capodanno del 1942: "Durante la notte parecchie incursioni nemiche. Quella notte, che negli anni passati veniva segnata dal rintocco delle campane e dalle voci festanti degli auguri, quest'anno è trascorsa molto diversamente. Sono cadute parecchie bombe...". Il 20 novembre nel diario è scritto solo "Giornata normale". Chissà cosa intende per normale don Del Fabbro quando i giorni trascorrono sotto

il fuoco delle artiglierie con un vento freddo che "segava la fronte come una finissima lama di ghiaccio", con i soldati che soffrono per le ferite, il freddo e le malattie.

Ai primi di dicembre del 1942 arriva la notizia del prossimo rimpatrio e don Lionello Del Fabbro comincia il lungo viaggio di rientro a casa. Il 10 marzo 1943 il diario si chiude: "Oggi rientro felicemente in famiglia. Dio sia ringraziato". Enrico Fantin, che ha curato la pubblicazione del diario di don Del Fabbro, nella prefazione annota che il diario diventa uno scrigno di valore, pieno di preziose testimonianze storiche. Ed è proprio vero perché racconta piccoli ma significativi episodi che fanno parte di una storia molto più grande, quella della campagna di Russia. Una odissea che è stata tale per la sua vastità e per le tante sofferenze dei nostri soldati che dovettero combattere non solo contro il nemico, ma anche contro il grande freddo russo.



Russia, gennaio 1943. Immagini della ritirata

# Industria

Mel Sembler stupito del talento e della creatività friulani

## L'ambasciatore degli Usa a Roma in visita all'Assindustria friulana

“Mi stupisco sempre del talento e della creatività degli imprenditori friulani, e del Nord-Est più in generale: le loro aziende sono competitive e apprezzate in tutto il mondo, Stati Uniti compresi, nonostante gli enormi ostacoli - burocrazia, fisco, poca flessibilità del mercato del lavoro - che si frappongono in Italia al “fare impresa”.

L'attestato di stima all'imprenditoria friulana è di quelli che contano, visto che a tributarlo è stato Mel Sembler, Ambasciatore degli Stati Uniti d'America a Roma, che, assieme al Console generale Usa a Milano Douglas Mac Elhaney, è stato ospite, a palazzo Torriani, dell'Associazione degli Industriali della provincia di Udine.

A fare gli onori di casa è stato il presidente dell'Assindustria Adalberto Valduga che, a nome del Consiglio direttivo allargato dell'Associazione, ha illustrato all'Ambasciatore la vocazione all'esportazione delle tante piccole e medie imprese che caratterizzano l'ossatura portante dell'economia della nostra provincia.

“In un momento delica-

to come quello attuale le imprese friulane - ha evidenziato Valduga - riescono a essere ancora “vivaci” come dimostra il fatto che, nel primo semestre 2002, le esportazioni dal Friuli sono cresciute del 3,3% rispetto al primo semestre 2001 contro il -5,7% del dato a livello nazionale. Gli Usa rappresentano, dopo la Germania, il nostro secondo mercato di esportazione con flussi in valore pari nel 2001 a 311 milioni di euro mentre le importazioni sono attestate intorno ai 40 milioni di euro”.

“A ogni modo, i rapporti commerciali tra il Friuli e gli Usa vanno incrementati - ha concluso il presidente -. Dirò di più: una politica industriale come quella della nostra Regione che vuole svilupparsi in settori innovativi non può prescindere dall'agevolare gli investimenti di una nazione come gli Stati Uniti che vanta una consolidata esperienza e tradizione in questo campo”.

Di uguale avviso anche l'Ambasciatore Sembler che ha auspicato una crescita ancora maggiore degli scambi tra Friuli e Usa al fine di riequilibrare la bilancia commerciale. “Italia e Stati Uniti - ha poi rimarcato -

sono uniti da un legame storico e profondo che si è rafforzato in questi ultimi anni nei Balcani e in Afghanistan e che prosegue ora con la lotta al terrorismo internazionale. I nostri Stati stanno cooperando a tutti i livelli, visibili e non visibili, per sconfiggere questa terribile minaccia”, ha detto Sembler, che si è soffermato pure sulla visita del Presidente del Consiglio Berlusconi a Camp David ospite del presidente Bush. “Posso confermare - ha assicurato Sembler - che tra i due c'è un rapporto speciale fatto di reciproco rispetto”.

Sui venti di guerra che soffiano in direzione dell'Iraq, l'Ambasciatore ha voluto replicare alle accuse agli Usa di politica internazionale unilaterale: “Il presidente Bush, nel suo discorso all'Onu, ha concesso un'altra possibilità a Saddam Hussein di eliminare le proprie armi di distruzione di massa, che sono una minaccia pericolosissima pure per tutta l'Europa. Nessuno vuole la guerra, ma di certo, però, non siamo più disposti ad aspettare il ripetersi di un altro 11 settembre che è stato un attacco non solo agli Usa, ma a tutta la ci-



L'ambasciatore Sembler con Valduga e Fantoni

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

All'incontro erano presenti anche il presidente della Provincia di Udine Strassoldo; il sindaco di Udine Cecotti; l'amministratore delegato di Finest e portavoce del presidente della Giunta regionale Colautti; il presidente di Friulia Asquini e il pro-rettore vicario dell'Università di Udine D'Aronco.

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

Lo scenario è preoccupante - Occorre investire sulle persone e sulla ricerca

## Documento dell'Api sulla politica industriale

In occasione del tavolo di consultazioni indetto dall'assessore regionale all'industria, Sergio Dressi, per l'esame delle problematiche del comparto, la Federazione regionale della Piccola e Media Industria ha illustrato, in un denso documento, alcune linee guida in materia di politica industriale. Da quel documento sono stati tratti alcuni spunti che riguardano principalmente due punti di criticità dell'attuale situazione economica, uno di ordine congiunturale e uno di ordine strutturale. A giudizio della Federazione delle Piccole e Medie Industrie, il panorama economico italiano è tutt'altro che incoraggiante, la crescita dell'economia nazionale viene stimata nella misura dello 0,6% rispetto all'1,3% contenuta nel Dpef 2002, il rallentamento dell'economia nazionale non lascia intravedere, almeno nel breve periodo, confortanti spiragli di ripresa. Se poi si considerano i vincoli fissati dal Patto di stabilità e di cre-

scita dell'Unione Europea, lo scenario si rende ancora più preoccupante. Sebbene all'Italia sia stata concessa la proroga di due anni per il raggiungimento del pareggio di bilancio, sembra chiaro che questo biennio sarà caratterizzato da grosse difficoltà che si aggiungono al forte ritardo nei processi di modernizzazione del sistema Paese. L'Italia si deve inoltre confrontare con alcuni importanti fattori, quali l'internazionalizzazione e la crescente competitività dei Paesi occidentali e di quelli emergenti. Per non parlare dell'innovazione, della ricerca e sviluppo, delle infrastrutture, della liberalizzazione dei servizi di pubblica utilità e dei servizi finanziari e dell'eliminazione degli ostacoli burocratici, che rappresentano insieme le lacune più evidenti di un'economia in perenne affanno.

Per la dimensione media delle sue aziende, il caso Italia si propone in tutta la sua unicità nell'ambito del-

l'Unione Europea, nella quale solamente la realtà spagnola le si avvicina vagamente. Del resto, il rapporto Istat del 2001 parla chiaro: la dimensione media dell'impresa italiana è ridottissima, pari a 3,6 addetti per 4 milioni di imprese attive. Al di sotto dei 10 dipendenti le imprese presentano un livello di produttività pari solamente al 44,3%, meno della metà rispetto a quello delle grandi imprese. A questo si somma la scarsa informatizzazione dell'impresa minore e la scarsità di attività normativa che determinano, se considerate congiuntamente agli altri fattori critici, un deficit di competitività all'intero sistema. La Federazione auspica quindi un irrobustimento del tessuto delle piccole e medie industrie, percependo la formazione imprenditoriale, l'innovazione, la patrimonializzazione, la finanza, tra i principali fattori di una logica di modernizzazione e di competitività del sistema Paese.

Per quanto riguarda la formazione, si nota che l'investimento nelle persone è uno degli orientamenti maggiormente impiegati nelle politiche aziendali. Il patrimonio delle conoscenze, la professionalità, lo spirito d'iniziativa sono tra le maggiori risorse su cui fondare la competitività dell'apparato produttivo regionale. Ma il quadro formativo del Friuli-Venezia Giulia non è soddisfacente, anche perché persistono delle sacche di disoccupazione giovanile a fronte di una domanda insoddisfatta di figure professionali.

La realtà economica del Friuli-Venezia Giulia è di recente industrializzazione e si caratterizza per un'alta intensità lavorativa e per una notevole intuizione imprenditoriale. Quest'ultima purtroppo non è più sufficiente, se non è accompagnata da un bagaglio cognitivo, capacità di programmazione e gestione dei flussi informativi dell'imprenditore. Bisogna notare che il si-

stema privato, per esempio le associazioni di categoria, si stanno da tempo impegnando per la formazione imprenditoriale, individuando la necessità di figure per l'alta gestione aziendale, alla quale le università e gli istituti di ricerca non riescono a far fronte.

La Federazione della Piccola e Media Industria, esprimendosi in tema di internazionalizzazione delle imprese, riconosce la diffusa consapevolezza della necessità delle imprese a misurarsi sul mercato internazionale. In questo frangente, il Friuli-Venezia Giulia negli ultimi dieci anni non ha avuto modo di esprimersi al meglio all'estero, soprattutto all'Est, in quel territorio che rappresenta il suo naturale sbocco commerciale. Le cause di ciò sono forse contenute nella legge sulle aree di confine, la 19/1991, la quale non ha avuto gli esiti sperati forse perché interpretata in senso troppo transfrontaliero e perché

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

limitato, tre anni, a sostegno di un settore che necessita di ristrutturarsi e rimodernarsi”.

# Commercio

Con 42 aquile d'argento, d'oro e di diamante

## Premiati a Cividale del Friuli i Maestri del commercio

A Cividale, lunedì 7 ottobre, il mondo del commercio friulano ha festeggiato 42 nuovi "Maestri", commercianti ancora sulla breccia dopo tanti anni di lavoro. L'iniziativa, che si ripete dal 1975, è organizzata dalla Fenacom (Federazione commercianti pensionati, oltre 2.500 gli iscritti in provincia) dell'Ascom udinese allo scopo di ringraziare, attraverso la consegna della prestigiosa "aquila", simbolo della Confcommercio, chi ha dedicato gran parte della sua vita all'attività commerciale: "persone che conservano e diffondono un vero e proprio patrimonio di esperienza - ha detto Lanfranco Morganti, vicepresidente nazionale della Confcommercio e presidente nazionale della Fenacom -, fondamentale per la buona salute delle piccole imprese del settore". Gli altri interventi, quelli del presidente dell'Ascom della provincia di Udine Giovanni Da Pozzo, del presidente della Camera di Commercio Enrico Bertossi, dell'assessore provinciale alle Attività produttive Irene Revelant e del presidente della Fenacom provinciale Fabiola Laura Modesto

hanno sottolineato anche l'importanza dei Maestri del commercio nella fase del passaggio generazionale: il loro attaccamento al lavoro - è stato detto - può invogliare i giovani a prendere in mano l'attività con la stessa passione.

### I PREMIATI:

**Aquila d'argento (25 anni di attività):** Ennio Budai (Gonars, casalinghi), Pia Castellari (Pagnacco, merceria), Roberto De Natali (Codroipo, abbigliamento), Elena Fadi (Cavazzo, alimentari), Laura Mauro (Rivignano, bar gelateria), Vito Moratto (Rivignano, bar gelateria), Francesco Ponzetta (Udine, rappresentante), Giancarlo Rossetto (Udine, bar gelateria), Elvio Zuliani (Campofornido, macchine per agricoltura e industria).

**Aquila d'oro (dai 40 ai 50 anni di attività):** Noris Casarsa (Udine, frutta e verdura), Romano Cumini (Cividale, calzature), Mario Freschi (Udine, frutta e verdura), Umberto Giacobbi (Udine, ottico), Olinto Macorig (Cividale, macelleria), Pierina Macorig (Cividale, merceria), Mario Minisini



(Majano, pubblico esercizio), Giuseppe Pavan (Cividale, pubblico esercizio), Giampaolo Piccoli (Cividale, casalinghi), Romano Piccoli (Cividale, casalinghi), Mario Podrecca (Cividale, alimentari), Anita Rossetto (Udine, bar gelateria), Anita Zanin (Sedegliano, ferramenta)

### Aquila di diamante

**(50 e più anni di attività):** Ermanno Bellina (Chiusaforte, commercio legnami), Gino Bertuzzi (Campofornido, alimentari), Marianna Bisaro (Sedegliano, bar alimentari), Mario Cumini (Gemona, arredamenti), Giordano D'Agostini (Cividale, ottico), Norma Damiani (Campofornido, bar alimenta-

ri), Renato Damiani (Pavia di Udine, edilizia casalinghi), Vittoria Degano (Pavian di Prato, bar), Giuseppe Donati (Sedegliano, elettrodomestici), Ornella Fabbro (Udine, beni usati), Maria Gasperina (Codroipo, albergo), Ossiride Guerini (Villa Santina, panificio), Renato Minisini (Attimis, frutta e verdura),

Olga Peressoni (Udine, ferramenta), Elia Piani (Udine, panificio), Antonio Sabiot (Udine, ristorante), Gaetano Scruzzi (Tricesimo, tendaggi), Beniamino Valoppi (Sedegliano, bar alimentari), Giovanni Battista Vidoni (Cividale, alimentari), Luciano Zanussi (Sedegliano, ferramenta).

Una offerta varia, articolata e innovativa

## Tutti i servizi dell'Ascom

Un'offerta varia e completa. Tutti i motivi per cui associarsi all'Ascom della provincia di Udine è un quid in più determinante per l'attività dei commercianti. Di seguito i servizi offerti. Per informazioni scrivere a [info.udine@ascom.ud.it](mailto:info.udine@ascom.ud.it)

### FORMAZIONE

Rientra tra le finalità dei Cat, i Centri di assistenza tecnica, e vede l'Associazione proporsi come ente di formazione specifico per il settore del commercio, del turismo e dei servizi. Ogni anno l'Ascom realizza una trentina di corsi in sei aree di intervento: prima formazione, formazione tecnico/giuridica, gestionale, professionale, ai settori e al consumatore. In partenza corsi di cucina per professionisti e amatori.

### SICUREZZA SUL LAVORO, ANTINCENDIO, SISTEMA HACCP

Settore di competenza Cat. L'Associazione ha pre-

disposto un'assistenza normativa particolarmente qualificata, nonché una serie di servizi volti a gestire e attuare procedure e obblighi di legge. Il servizio prevede anche le stesure pratiche, i corsi di formazione per datori di lavoro e lavoratori, i sopralluoghi in azienda, la valutazione dei rischi e del rumore, le pratiche antincendio. In quest'ottica l'Ascom considera il sistema "Haccp" una garanzia in più per il cliente e un dovere in più per il commerciante, che renderà però più competitiva e qualificata l'azienda. A giorni partirà anche un servizio di "simulazione controlli", che darà alle aziende tutte le informazioni utili per il rispetto delle normative igienico-sanitarie, amministrative e fiscali.

### CREDITO FINANZIAMENTI

L'Associazione è a disposizione dei soci per fornire un servizio di consulenza e assistenza sia all'imprenditore in attività

sia a chi voglia aprire o rilevare un'azienda. È possibile rivolgersi agli uffici Ascom per avere un aggiornamento sugli strumenti finanziari a disposizione delle imprese e, nello specifico, su: consulenza sull'accesso al credito, progetti per inizio attività, finanziamenti agevolati, richieste personalizzate per garanzie Congafi, consulenza su fondi pensioni.

Il Congaf è un consorzio di garanzia fidi, che conta in provincia di Udine circa 2.500 soci e che offre assistenza nelle operazioni di credito a breve e medio termine; opera per ottenere dalle banche le migliori condizioni; fornisce informazione, consulenza e assistenza per il reperimento e il miglior utilizzo delle fonti finanziarie.

### SERVIZI DI CONTABILITÀ E ASSISTENZA FISCALE

L'Associazione ha predisposto da tempo alcuni servizi di elaborazione e assistenza contabile per il tra-

mite della controllata "Siascom Sistemi Informatici Srl". Il servizio non si esaurisce nella semplice elaborazione, ma l'assistente contabile che segue l'azienda effettua sistematicamente verifiche in magazzino, finanziarie, cassa e banca. Inoltre, il servizio di tenuta contabilità offre l'assistenza per l'espletamento di adempimenti previsti dalle norme tributarie sia di natura permanente sia di natura transitoria e occasionale. Particolare interesse ha poi suscitato il servizio di contabilità mono-aziendale: la Siascom fornisce alla ditta i programmi necessari per la propria gestione, accogliendo invece l'impegno dell'elaborazione e della stampa dei libri vidimati, delle consulenze fiscali e contabili, nonché delle dichiarazioni fiscali.

### UFFICIO RAPPORTI LAVORO

L'Ufficio presta consulenza in materia di lavoro alle aziende associate alla

Confcommercio. Gestisce e promuove le relazioni sindacali, assiste le aziende in via preventiva e in sede di contenzioso, promuove la formazione dei dipendenti attraverso l'organizzazione di corsi specifici, pubblica l'informazione Ascom che tratta temi in materia di lavoro e la pagina del Commercio Friulano in argomento.

### SERVIZIO DI AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE DIPENDENTE

Il Servizio stipula il contratto di lavoro individuale; redige cedolino-paga; provvede all'apertura delle posizioni negli istituti e a ogni incombenza per il versamento dei contributi Inps, della trattenuta fiscale Irpef e dei premi Inail.

### ATTIVITÀ SINDACALE

Garantisce la tutela sindacale dei diritti, degli interessi e della professionalità degli operatori nei confronti di Comune, Provin-

cia e Regione e di tutti gli altri interlocutori della categoria. La filosofia dell'Ascom è quella di sostituirsi all'associato in tutte le operazioni burocratiche in cui non è indispensabile il suo intervento diretto.

### PATRONATO ENASCO, ATTIVITÀ FENACOM, CAAF 50 & PIÙ

L'Enasco offre un servizio di assistenza e consulenza per le pratiche previdenziali quali iscrizioni e cancellazioni alla gestione speciale commercianti e artigiani dell'Inps; consulenza per preventivi della decorrenza e dell'importo della pensione Inps o Enasarco; richiesta delle varie pensioni. Il Patronato cura sia la compilazione della modulistica sia l'inoltro delle domande e dei documenti ai competenti uffici. Per gli ultracinquantenni è poi stato istituito il sindacato Anziani del commercio - 50 & Più Fenacom - allo scopo di valorizzare e tutelare la condizione dell'anziano.

# Agricoltura

Successo per la Biodomenica organizzata da Aiab e Coldiretti

## Prodotti biologici: garanzia di qualità

Consapevoli, ma confusi. Così sono risultati essere i bambini riguardo al biologico nel sondaggio realizzato a livello nazionale Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica), Coldiretti e Legambiente in occasione della terza edizione della Biodomenica, una giornata di festa dedicata ai sapori e alla cultura dell'agricoltura più sana ed ecocompatibile che si è svolta domenica 6 ot-

tobre in 100 piazze italiane, tra le quali anche piazza XX Settembre a Udine. Nonostante siano in gran parte coscienti delle qualità e delle caratteristiche degli alimenti biologici - il 70,6% risponde che è *più sano*, contro un 20,2 che pensa sia *un prodotto strano realizzato in laboratorio* -, i piccoli consumatori faticano a gradire un frutto (70,8%) o un vegetale (78,3%) che non sia visivamente perfetto. Nes-

suna esitazione invece sull'alimentazione a scuola: ben il 73% risponde che sarebbe felice di mangiare bio.

La Biodomenica si è rivelata dunque un'occasione preziosa per promuovere i prodotti biologici, le pratiche agronomiche impiegate in tale ambito produttivo, fare informazione non solo per i consumatori più piccoli ma anche nei confronti degli adulti. La manifestazione ha riscon-

trato un notevole successo anche a Udine, dove Coldiretti, Aiab e Legambiente erano presenti in piazza, assieme alla Federazione dei Parchi, Slow food, AgriBioMediterraneo e Banca Etica. La Coldiretti ha partecipato per la prima volta all'iniziativa con i suoi produttori biologici, quali la cooperativa la Corte per la carne, l'azienda agricola Giovanna Bernardis con il succo di mela e le aziende Luciano

Romanelli e Igor Saccavini con gli ortaggi.

“Il successo di questa giornata - hanno dichiarato i presidenti di Coldiretti, Legambiente e Aiab - testimonia il favore che l'agricoltura biologica riscuote tra i consumatori, sempre più attenti alla qualità e alla sicurezza dei cibi che arrivano sulle tavole e sempre più interessati alla riscoperta di metodi di lavorazione tradizionali legati all'iden-

tà territoriale e all'ambiente. La partecipazione spontanea delle persone e l'adesione dei cittadini conferma che il futuro della nostra agricoltura deve essere improntato alla massima qualità, che niente ha a che vedere con l'utilizzo degli organismi geneticamente modificati, ma che richiede più trasparenza nella rintracciabilità e nell'etichettatura d'origine degli alimenti”.

Anche la Camera di commercio fra i sostenitori

## Obiettivo centrato per Agritour 2002

Si è rivelato ancora una volta un binomio vincente quello proposto da “Agritour 2002”, la manifestazione cicloturistica organizzata dalla Coldiretti di Udine e dal Club 3P con la collaborazione anche della Camera di commercio e giunta alla quindicesima edizione: da una parte offrire l'occasione di visitare luoghi suggestivi della campagna friulana pedalando in tutta tranquillità, dall'altra far conoscere i prodotti locali grazie alla collaborazione delle aziende agricole aderenti alla Col-

diretti. All'appello hanno risposto oltre 4.200 persone che, da maggio a settembre, hanno potuto riscoprire (o scoprire per la prima volta) antichi borghi, ville, chiese, riserve naturali e caratteristici paesaggi rurali. “Una scommessa vinta - spiega Ivano Mondini, presidente del Club 3P che ha curato l'organizzazione -, nonostante le condizioni meteorologiche nel corso dell'estate non siano state sempre ottimali. Abbiamo dovuto annullare una sola tappa su dodici, quella di Talmassons, ma l'entusiasmo

con cui i partecipanti hanno aderito all'Agritour ci ripaga di tutti gli sforzi”. Dalle colline al mare, gli itinerari si sono snodati attraverso le bellezze della campagna friulana senza risultare troppo impegnativi, proprio per agevolare le famiglie con bambini e i ciclisti meno allenati.

Inevitabile qualche disguido organizzativo soprattutto nei punti-ristoro, dovuto però al fatto che spesso i partecipanti erano molto più numerosi del previsto. “Inconvenienti che si possono verificare - spie-

ga Mondini - quando si ha a che fare con una media di 5-600 persone a tappa”. E per il prossimo anno? “L'obiettivo - conclude il presidente del Club 3P - è migliorare sempre di più l'offerta delle escursioni, aggiungendo a quelle che possiamo definire storiche altre tappe in zone ancora poco conosciute, allargando la partecipazione ad altre aziende agricole. Grazie alla disponibilità degli agricoltori, molte persone hanno scoperto i prodotti sani e genuini delle zone visitate e non sono mancati i curiosi desiderosi di

conoscere meglio le aziende stesse e le loro attività. Un passo importante per avvicinare il produttore al

consumatore, all'insegna del patto di trasparenza portato avanti dalla Coldiretti”.



Mondini, Rigonat, Bertossi, Anzil e Croattini

Cecioni (Confagricoltura): “In un mese consumati tutti i finanziamenti”

## Credito d'imposta, risorse insufficienti

Si è molto letto e parlato in questi ultimi giorni delle norme di attuazione del credito d'imposta, al quale potevano accedere anche gli agricoltori. Nei fatti, leggendo dell'evolversi della situazione sulle pubblicazioni specializzate, è emerso chiaramente un dato: in meno di un mese le possibilità di accesso al credito d'imposta sono state completamente utilizzate; un mese soltanto per bruciare un'opportunità che rappresentava e rappresenterà una valida ancora di salvezza per tutti quegli agricoltori che avevano presentato domande di investimenti e che non le avevano viste accolte per carenza di finanziamenti. La norma nella sua formulazione è sin troppo chiara: vorremo vedere, ha affermato Daniele Cecioni, presidente di Confagricoltura Udine, quanti di questi crediti saranno andati agli agricoltori e quanti saranno invece stati utilizzati dalle

aziende di trasformazione dei prodotti agricoli che, con una sorta di blitz, sono state inserite nel plafond riservato agli agricoltori (85 milioni di euro per il 2002).

Il problema della tempestività nella formulazione delle graduatorie, ha proseguito il presidente Cecioni, diviene strategi-

«Potenziare gli Ispettorati provinciale all'agricoltura»

co dal momento che l'accesso al credito è appannaggio esclusivo di coloro che hanno presentato domande di investimento e che sono risultati esclusi per carenza di fondi. Se per le altre pratiche del Piano di sviluppo rurale gli agricoltori sollecitavano il massimo dell'impegno da

parte della pubblica amministrazione per poter avere con tempestività i finanziamenti richiesti, oggi il rischio che si corre è quello di essere esclusi dall'accesso al credito d'imposta se non si daranno risposte tempestive con le graduatorie.

Quando sarà possibile analizzare come sono stati ripartiti i crediti d'imposta emergeranno chiari due elementi: da un lato si capirà quanto del credito inizialmente riservato al mondo agricolo sarà utilizzato da operatori diversi dagli agricoltori; dall'altro, dalla dislocazione geografica delle domande accolte, risulterà una sorta di graduatoria delle Province e delle Regioni più efficienti, dal momento che l'opportunità per gli agricoltori dipende dalla tempestività con la quale queste avranno operato: non vorremmo e non potremo accettare, ha detto ancora Cecioni, che la Regione Friuli-Venezia Giulia ri-

sultasse essere il fanalino di coda.

Diviene irrinunciabile e improcrastinabile che la Regione intervenga perché, per i prossimi interventi previsti, gli Ispettorati Provinciali all'Agricoltura siano posti nelle condizioni di operare celermente. È evidente, ha concluso Cecioni, che una carenza di personale e di mezzi tecnici degli Ispettorati dell'Agricoltura potrà produrre agli agricoltori, della nostra provincia in particolare, danni molto rilevanti e sarà difficile accettare che solo agricoltori di altre Regioni abbiano potuto beneficiare di queste provvidenze: senza voler far guerre a nessuno, inoltre, nella nostra stessa Regione si registreranno diverse velocità di intervento, con Udine fanalino di coda, probabilmente perché non si è tenuto conto che nella nostra provincia viene esercitata più della metà dell'agricoltura regionale.

## Aziende all'isola d'Elba grazie alla Cia di Udine

Per quattro giorni, dal 25 al 28 settembre, l'isola d'Elba ha ospitato la manifestazione promossa dalla Confederazione Italiana Agricoltori, che è stata battezzata l'“Isola dei sapori”. Per un tratto di strada di un chilometro, chiamato un chilometro di Gusto, i prodotti tipici e di qualità di tutte le regioni Italiane sono stati i protagonisti assoluti della Kermesse in occasione del secondo Food Festival.

Gli oltre cinquantamila visitatori hanno fatto registrare in poche ore il tutto esaurito tra gli stand allestiti dalle varie regioni. Anche la Cia del Friuli, attraverso la propria associazione “Donne in Campo”, ha partecipato alla manifestazione con una agguerrita “task force” di prodotti tipici friulani che hanno dato vita a una vera e propria competizione gastronomica con le altre regioni. Il formaggio (ciuc), gli sciroppi e le marmellate della Carnia, il Montasio,

il prosciutto di San Daniele, la gubana delle Valli del Natisone, i salumi fatti in casa, il miele e le numerose varietà di vino provenienti da tutte le zone Doc hanno fatto sbocciare un “tripudio di sapori”, meravigliando i visitatori che, in gran numero, hanno affollato la mostra. Un trionfo per il *made in Friuli*, anche se, a giudicare dalla ressa di avventori allo stand della *Piccola Patria*, a farla da padroni sono stati il frico con le patate, il minestrone con i fagioli della Carnia e la polenta con farina ottenuta dalla “Blave di Mortean”, il tutto cucinato sul posto, con grande maestria e rispetto della tradizione, e inaffiato da vini Doc che sono letteralmente andati a ruba.

“Una straordinaria esperienza che ha affermato la forza e l'appeal delle produzioni tradizionali e di qualità della nostra regione e che ha dimostrato, una volta di più, la potenzialità degli agricoltori friulani.

# Artigianato

Illustrato anche il bando della Cciaa per risparmiare sulla bolletta energetica

## Uapi, energia scontata fra breve grazie al Caem



Graziano Tilatti

Conto alla rovescia per le piccole imprese dell'Uapi iscritte al Caem, il Consorzio per l'acquisto di energia, grazie al quale fra breve potranno acquistare energia elettrica sul mercato libero. In ottobre, infatti, dovrebbe concludersi la cessione ai privati la terza Genco e quindi scattare la facoltà di acquistare energia sul libero mercato per gli utenti idonei.

In previsione di questo storico appuntamento, Confartigianato di Udine ha organizzato un incontro con il primo gruppo di cinquanta aziende provinciali consorziate per illustrare i nuovi servizi avanzati offerti dall'Uapi attraverso Artigianinet.com., il portale dell'artigianato, che ospita anche la parte di programmazione e operativa del Caem, servizi che permetteranno al consorzio di

quantificare il fabbisogno e quindi gestire le trattative sul libero mercato. In sintesi sarà possibile, attraverso il portale, programmare in tempo reale gli acquisti per i consorziati, ottenendo il massimo degli sconti, che attualmente sono mediamente tra il 14 ed il 18%.

Nel corso dell'incontro è stato anche illustrato il bando 2002 predisposto, su richiesta dell'Uapi, dalla

Camera di commercio di Udine, che dispone l'erogazione di risorse (quasi 300 milioni di lire) alle aziende artigiane e alle piccole imprese che intendano avviare processi per ottenere significativi risparmi energetici. Il bando prevede contributi per l'acquisto di apparecchiature, programmi dedicati alla programmazione, al controllo e alla gestione dei consumi energetici, nonché per

consulenze e check-up. Le domande per il 2002 dovranno essere presentate dal 15 ottobre al 30 novembre. Il contributo è del 30% dell'investimento ammesso e non potrà superare i 2000 euro per singola azienda.

Durante l'incontro, sono tra gli altri intervenuti il vicepresidente del Caem, Graziano Tilatti, e il responsabile del Comitato per la Piccola Impresa Salva-

tore Cane, il responsabile dell'Ufficio ambiente e sicurezza dell'Uapi Davide Mauro e quello del servizio informatico, Sergio Cabigiosu. Sono stati illustrati anche i nuovi servizi on line offerti dall'Unione Artigiani sulla nuova area riservata della provincia di Udine del portale Artigianinet.com nel quale sono stati già inseriti tutti i nominativi delle 8.000 aziende associate.

Uapi, soddisfatto il capocategoria Daniele Nonino

## Al via l'8° corso sulla sicurezza per gli addetti ai lavori elettrici

Visto il successo avuto nei precedenti sette corsi e al fine di soddisfare le ulteriori richieste formative avanzate da molte aziende, l'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine, con la collaborazione di Fnaii Confartigianato e del Cei, ha in

programma l'organizzazione dell'8° corso di formazione per lo "Svolgimento di lavori elettrici fuori tensione e in prossimità (in alta tensione e sotto tensione) e sotto tensione (in bassa tensione)". Lo annuncia con soddisfazione il capocategoria

della provincia di Udine degli elettricisti Daniele Nonino, precisando che ai primi sette corsi, tenuti dal perito Tullio Contessi, hanno partecipato ben 167 persone a dimostrazione sia della qualità dei corsi stessi sia dell'attenzione delle imprese arti-

giane agli aspetti legati alla sicurezza di chi opera in presenza di tensione.

I corsi, inoltre, prevedono il rilascio del Cei che abilita a eseguire lavori per l'Enel e sono previsti dal decreto legislativo 626/94 che, agli articoli 21 e 22, introduce l'obbligo

da parte del datore di lavoro di informare e formare ciascun lavoratore anche sui rischi specifici a cui è esposto in relazione all'attività svolta. Non solo. Specifiche norme Cei prevedono che tutto il personale coinvolto in lavori elettrici sia in possesso di adeguate istruzioni sulle prescrizioni e sulle regole generali di sicurezza; fra tali attività ricordiamo anche prove e verifiche sugli impianti elettrici in tensione. Il corso dell'Uapi, che si rivolge a titolari, collaboratori e dipen-

endenti delle imprese di installazione impianti elettrici, sarà organizzato al raggiungimento del numero minimo di 20 partecipanti; saranno accettati al massimo 35 iscritti; alla conclusione del corso sarà rilasciato, a cura del Cei, un attestato di frequenza a ogni partecipante. Il corso, suddiviso in 4 lezioni per una durata complessiva di 14 ore, si terrà a Udine, all'Uapi. Per informazioni, Oliviero Pevero (0432 516756 - /505641 e-mail [OPevero@uaf.it](mailto:OPevero@uaf.it)).

Iniziativa dell'Uapi per incrociare domanda e offerta

## Stagisti: la ricerca è on line

Si chiama servizio di intermediazione per l'incontro tra domanda e offerta di posti per stagisti. Sarà assicurato da Confartigianato Servizi di Udine, il braccio operativo dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese, attraverso il portale Artigianinet.com. "È un servizio innovativo e di grande valenza - ha spiegato recentemente il presidente di Confartigianato Servizi Roberto Mestroni in

una conferenza stampa che si è svolta all'Uapi di Udine alla presenza del professor Valerio Giurleo, direttore del centro servizi amministrativi, e di diversi presidi e docenti di scuole friulane - che darà finalmente soluzione alla spinosa questione di fare incrociare in tempo reale le richieste di stagisti delle aziende artigiane e delle piccole imprese e le disponibilità delle scuole, professionali e no".

"A oggi - ha aggiunto Sergio Cabigiosu, responsabile del settore informatico dell'Uapi -, sono già una settantina le aziende artigiane e le piccole imprese associate all'Unione della provincia di Udine che hanno aderito all'iniziativa. Ora si tratta di offrire questo servizio alle scuole, agli istituti professionali e ai centri professionali. I dati saranno inseriti in un archivio elettronico dove sarà

possibile far incontrare domanda e offerta". L'Uapi è stato spiegato nel corso della conferenza stampa alla quale erano presenti anche il presidente dell'Uapi Carlo Faleschini e il coordinatore di Confartigianato Servizi Sandro Caporale - si impegnerà non soltanto a gestire la banca dati interattiva, ma anche a svolgere la promozione dello stage in quanto strumento fondamentale della formazione, ad assistere e formare gli associati e i docenti e a organizzare forme di intermediazione personalizzata fra domanda e offerta.



Faleschini, Giurleo e Mestroni

Nello spazio dell'associazione una dozzina di aziende associate

## Successo dello stand Cna alla Casa Moderna



"È stata un'esperienza molto positiva. Diverse volte in passato avevo pensato di partecipare alla Fiera della Casa Moderna, ma vuoi anche per i costi ero receduto dal proposito. Questa volta no. Ho trovato vincente l'idea della Cna di fare marketing congiunto con altre aziende che si occupano di dare soluzioni ad hoc per la casa. Per quanto mi riguarda ho avuto molti contatti nei giorni della Fiera; la 'semina' è stata promettente, vediamo ora come si concretizzerà la 'raccolta'. È la soddisfazione

espressa da Davide Lorenzatto, titolare della Lorenzatto Davide Arredamento su Misura, che ha condiviso assieme ad altre undici imprese associate lo stand che la Cna provinciale di Udine ha messo loro a disposizione alla recente Fiera della Casa Moderna.

Già, perché la Cna ha aperto all'interno del quartiere fieristico uno stand "innovativo" di 66 metri quadrati. "L'elemento di novità dello stand - spiega Maria Luisa Polizzi, responsabile marketing della Cna provinciale - è stato proprio il fatto che il nostro

non è stato il classico spazio espositivo limitato alla sola distribuzione di opuscoli e depliant sui servizi e sulle iniziative dell'associazione. Lo stand ha infatti voluto ospitare una dozzina di aziende artigiane associate che hanno avuto così la possibilità di promuovere una serie di soluzioni per la casa trovando nell'opportunità di "marketing condiviso" proposta dalla Cna un modo sicuro per ridurre, in una logica di economia di scala, i costi di partecipazione a una rassegna fieristica di così grande prestigio e seguito". L'iniziativa della Cna

viene così a rispondere a una esigenza sempre più sentita dal mondo della piccola e media impresa: ovvero quella di saper comunicare e promuoversi. "Fino a qualche tempo fa - evidenzia il direttore di Cna Giovanni Forcione -, comunicare era ancora un optional per le Pmi: troppe aziende non ci pensavano o rinunciavano a causa dei costi elevati oppure si affidavano a soluzioni improvvisate. A poco a poco, oggi, sta invece crescendo la sensibilità su questi temi; le imprese si stanno rendendo conto che comunicare è importante, pena il rischio di uscire da un mercato sempre più competitivo e globale.