

La visita di Schuster motivo di orgoglio

Il Friuli capace di attrarre anche da solo

di Ulisse

Doveva avere buoni argomenti, il presidente slovacco Rudolf Schuster, per fermarsi a Udine. Ma migliori doveva averli chi - l'ente camerale in primo luogo - l'ha convinto a interrompere il viaggio a Roma e, strappando il protocollo, a pigiare in neanche due ore colloqui importanti, incontri plurimi e liturgie cerimoniali varie. Il che richiama due considerazioni: primo, basta un po' di fantasia per estendere il ventaglio delle opportunità; secondo, l'interesse del Friuli intercetta in pieno il tornaconto di Bratislava.

Si è creata una corrente di simpatia, si sono stabilite o rinsaldate conoscenze; in altre parole, si sono poste le premesse per passare dall'amicizia parlata alla collaborazione fattiva. È facile prevedere risultati esponenziali, inversamente proporzionali all'esiguità dello sforzo compiuto nel promuovere l'azienda Friuli.

A ben guardare, però, chi ha... dirottato Schuster a Udine ha fatto di più. Ha mandato almeno due segnali a una Regione distratta dalle prove tecniche di elezione: il primo è che occorre valorizzare ogni opportunità e coltivare ogni occasione, perfino a costo di inventarla; il secondo, essenziale, riguarda le priorità dell'agenda friulana che da anni privilegia il consolidamento della presenza economica della nostra regione nei Paesi di prossima entrata nell'Ue, individuato come l'asse strategico del nostro ruolo nella futura Europa.

Si è sempre detto che bisogna trovare occasioni di profitto diverse dalla rendita di posizione goduta prima e dopo l'89 se si vuole bilanciare il cambiamento geopolitico del Fvg da regione ponte e cerniera a regione interna all'Unione; e che queste possono (segue a pagina 2)

In castello a Udine il presidente slovacco



Approfondimento a pag. 2

Nonostante tutto il Friuli va bene

Positivi i dati della Camera

di Enrico Bertossi

Nonostante il quadro internazionale non sia dei più rosei, nonostante alcuni clienti storici del MadeinFriuli siano oggettivamente appesantiti, nonostante tutti i problemi dell'economia mondiale, la provincia di Udine, dal punto di vista economico, produttivo e dell'occupazione sta molto meglio di molte altre province d'Italia, anche più blasonate. Lo evidenziano i dati elaborati come ogni anno dal nostro ufficio statistico. Il dato sull'export, per esempio, è significativo. La provincia di Udine ha esportato un +3% rispetto alle altre province del Fvg; il dato riferito al 2001 parla di un aumento dell'export dell'8%.

E se è vero che alcuni clienti tradizionali sono affaticati è anche vero che il sistema industriale friulano ha saputo creare nuovi spazi, anche non facili e non di certo vicini come la Cina e il Giappone o come il più vicino Egitto. Siamo anche riusciti a incrementare il nostro export con Slovenia, Romania, Croazia e Bosnia. Stiamo lavorando molto con la Cechia, la Slovacchia e la Repubblica di Serbia e anche in quei Paesi - ne sono convinto - potremo fare qualche cosa di importante. Un altro dato ci rende ottimisti. Nel 2001 il saldo delle imprese nella nostra provincia, se si escludono quelle agricole, è stato positivo per 3.000 unità. Nel calcolo non ho inserito quelle agricole non perché il settore sia poco importante, anzi, ma perché il metodo di computo delle aziende è stato modificato, i dati non sono confrontabili e danno la sensazione di un crollo delle aziende. C'è - è vero - una riduzione, ma c'è un contestuale potenziamento di quelle esistenti, così la Plv cresce ugualmente e soprattutto sta crescendo la qualità, come dimostra il successo delle nostre iniziative sul fronte enogastronomico, bandiera del MadeinFriuli.

Il servizio nelle pagg. 20 e 21

Salone del Gusto, un angolo di Friuli a Torino

I numeri del Salone del Gusto sono da record: 138.000 persone hanno varcato i cancelli di Torino Lingotto nei cinque giorni della manifestazione. Oltre 500 espositori, 30 le nazioni rappresentate. In questo contesto un angolo prestigioso è stato ritagliato dal Friuli Venezia Giulia presente con uno stand organizzato dalle Camere di commercio della regione, dagli 8 Consorzi dei vini

Doc e dall'Ersa. È andato letteralmente a ruba il materiale promozionale sul territorio (dalle Valli Pordenonesi alla Carnia, dal mare al Carso). Apprezza la mostra fotografica ricavata dal *Cibario - Atlante dei prodotti della Tradizione*, recentemente edito dall'Ersa e la Guida ai vini del Fvg 2003. Nella 5 giornate sono state presentate la "pitina", sapientemente rivisitata dallo chef Ubal-

do Alzetta del ristorante *Castelu* a Montereale Valcellina, abbinata ai vini delle Grave; la trota curata da Mauro Pighin, titolare della Friultrota di San Daniele, abbinata ai bianchi dei Colli Orientali; i vini dell'Isonzo e del Collio, abbinati ai raffinati salumi di Turus di Mossa interpretati da Marina Predonzan di Gorizia; e ancora la caldaia di Pepi S'cjavo: fra testina, porcina, salsicce di cranio e un

assaggio di vini Doc del Carso, Laila e Darko Ban hanno portato a Torino la tradizione mitteleuropea. Infine Daniele Cortiula del Kursaal di Sauris: un festival di formaggi friulani (*frant*, ricotta affumicata, latteria, Montasio di diverse zone e altrettante stagionature, asino) e... divagazioni sul tema abbinati ai rossi delle zone Doc Aquileia, Annia e Latisana.

Omar Londero

Attualità:

Business in Jugoslavia
Convegno in fiera a Udine
Pag. 3

Attualità:

Assegnato il primo
"Orsetto d'oro"
Pag. 4

Legge sull'innovazione	6
Solidarietà per Telefono Azzurro	18
Abolito il libretto sanitario	22

Attualità

(segue da pagina 1)

essere colte nella capacità, collaudata da una lunga tradizione di rapporti, di mediare tra la proiezione del nostro Paese nell'Europa centro-orientale (ma anche balcanica e danubiana) e quella che Goethe definiva la Sehnsucht nach Sueden, la nostalgia per il Sud, di questa ultima. Se è conveniente allargare l'orizzonte a 360 gradi (siamo o non siamo in un mercato globalizzato?), il "fuoco" degli interessi friulani va tuttavia concentrato su questa parte d'Europa, dalla Baviera all'Ungheria, dai Balcani alla Lituania del nunzio monsignor Faidutti, anche per conto dell'Italia e non solo. Basta dare un'occhiata alla bilancia commerciale degli ultimi vent'anni per esserne persuasi; e basta rileggere le motivazioni della legge sulle aree di confine per riscoprire l'attualità di questo orientamento.

A questo obiettivo ci siamo allenati per anni con progetti e propositi. Oggi, che lo abbiamo a portata di mano, sarebbe un controsenso smettere di remare; o, peggio, spingere nella direzione contraria. Semplicemente perché, come dice il proverbio, chi tardi arriva male alloggia.

Nel rischio dell'allargamento (o della riunificazione europea, come ha corretto Ciampi), la Germania ha già mosso molte pedine, ritagliandosi spazi sostanziosi in Cechia. E altrettanto ha fatto l'Austria in Slovacchia, con l'intenzione scoperta più di parare in tempo gli squilibri della futura competizione che di creare le condizioni per ulteriori espansioni.

Ma al di là della "mission" nazionale, di "pleni-potenziario" per conto dell'intero Paese, cosa può fare, di suo, il Friuli in Slovacchia? La tastiera delle iniziative è larga: va dall'aumento della quota di export alle joint ventures con buon valore aggiunto (le delocalizzazioni non sono altrettanto gradite in un Paese con buone tradizioni industriali e con una base tecnologica tra le più elevate in quell'area), fino al reclutamento di manodopera specializzata che le nostre aziende non riescono a trovare, nella misura necessaria, sulla porta di casa.

La visita di Schuster, spia nient'affatto scontata di una crescente attenzione, ha avuto una valenza anche simbolica, per il riconoscimento dato al Friuli e alle sue potenzialità. (Sarà un caso, ma a rimanere di stucco devono essere stati gli imprenditori trevigiani, molto più numerosi dei friulani a Bratislava e dintorni). È un buon inizio e - la Regione prenda nota - chi ben comincia.

Il presidente della Repubblica ospite della Camera di commercio

La Slovacchia chiama il Friuli risponde

Le visite ufficiali dei Capi di Stato difficilmente comprendono una tappa regionale. Se nel mio viaggio in Italia ho scelto di fermarmi in Friuli Venezia Giulia, accogliendo l'invito che mi è stato rivolto, è evidente l'interesse del mio Paese per rafforzare ulteriormente i rapporti con questa regione, che peraltro conosco molto bene e apprezzo, visto che, privatamente, ci sono stato molte volte". L'affermazione è di Rudolf Schuster, presidente della Repubblica Slovacca, che il 27 ottobre, prima di raggiungere Roma per una visita al Pontefice, si è fermato a Cormons e a Udine. Tappa simbolica quella di Cormons, dove il

presidente ha piantato una barbatella slovacca nel "Vigneto del Mondo", le cui uve sono utilizzate per produrre il Vino della pace, tappa istituzionale quella di Udine.

Nel salone del Parlamento del Castello, infatti, il presidente Schuster, accompagnato da un nutritissima delegazione di ministri e parlamentari, è stato accolto dal sindaco della città Sergio Cecotti e da Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio udinese, l'ente che insieme alla Camera di commercio italo-slovacca di Bratislava ha organizzato la visita. Si è richiamato alla comune tradizione mitteleuropea il sindaco Cecotti, nel suo indirizzo di saluto, per sottolineare i forti legami che u-



Il presidente slovacco tra il sindaco Cecotti e il presidente Bertossi (a destra)



Il presidente mentre pianta una barbatella

niscono il Friuli e la Slovacchia, e ha ricordato i tratti comuni dei due popoli, auspicando che l'incontro di Udine sia foriero di una collaborazione sempre più stretta, sia culturale sia economica. Un rapido profilo della situazione economica della regione è stato poi tracciato dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, che ha ricordato anche le numerose iniziative avviate dall'ente camerale per sviluppare la cooperazione fra le imprese delle due realtà.

Un lavoro che, secondo Bertossi, risulterà estremamente facilitato dall'ingresso della Repubblica Slovacca nell'Unione Europea. L'incontro in Castello, al quale hanno partecipato numerosissimi imprenditori, oltre al vescovo di Udine monsignor Pietro Brolo, all'assessore regionale

Giorgio Venier Romano e al vicepresidente della Provincia di Udine Renato Carlantoni, è stato anche l'occasione per la presentazione, in anteprima, di un vademecum per gli imprenditori che vogliono investire in Slovacchia. Diritto del lavoro, fiscalità, ruolo degli istituti di credito e oppor-

tunità di investimento i temi trattati dalla pubblicazione che è stata coordinata da Milan Todorovic, console onorario della Repubblica Slovacca in Friuli Venezia Giulia e che sarà distribuito gratuitamente dal Consolato e dalle Camere di commercio della regione.



L'incontro degli imprenditori con il presidente slovacco

In Slovacchia merci per 14 milioni di euro

In crescita l'export friulano

Hanno sfiorato i 14 milioni di euro, nel 2001, le esportazioni della provincia di Udine verso la Repubblica Slovacca, una cifra superiore del 5,71% a quella registrata l'anno precedente. È un trend in costante crescita, frutto, oltre che della dinamicità delle imprese friulane, anche dei rapporti sempre più stretti che la Camera di Udine intrattiene con la Slovacchia. Determinante, in questo quadro, la collaborazione della Camera di commercio italo-slovacca, attivissima nell'agevolare gli imprenditori interessati a investire in quel Paese.

Mobili e macchine u-

tensili sono i prodotti più richiesti dalla Slovacchia, che negli ultimi anni guarda con estrema attenzio-

ne anche ai settori della farmaceutica e dell'abbigliamento. L'imminente ingresso nella Comunità eu-

ropea accelererà senza dubbio anche gli investimenti, peraltro già consistenti, degli imprenditori friulani.

Un aiuto ulteriore, inoltre, sarà offerto da Arge 28, la Comunità di lavoro che associa 28 Camere di commercio fra le quali quella di Udine.

Con un budget di 13 milioni di euro, Arge 28, attraverso gli enti camerale, metterà a disposizione degli imprenditori una serie di servizi gratuiti, o con una copertura pari al 90% dei costi, quali consulenze specializzate, organizzazione di incontri mirati con imprenditori, seminari legislativi e workshop.



Il presidente visita la cantina produttori di Cormons

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 Antepima

Archivio:
C.C.I.A.A. - Antepima

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

La tiratura del mese di ottobre è stata di 52 mila copie

Attualità

I ministri di Belgrado a Udine invitano gli imprenditori

Ora il business in Jugoslavia si fa davvero interessante

Impianti di erogazione di carburanti, hotel e stazioni di servizio, parcheggi, stazioni di valico, raccordi, svincoli e bretelle stradali, ponti, viadotti e autostrade informatiche, snodi ferroviari e un gasdotto. Sono le opere principali, per le quali sono già stati messi a disposizione cospicui finanziamenti, che il Ministero per

«C'è da fare quasi tutto: dalle strade alle ferrovie agli hotel»

il traffico e le telecomunicazioni della Repubblica Jugoslava ha in programma di realizzare per i prossimi anni. Illustrati dal vice-ministro Miodrag Jovic, gli interventi non saranno affidati tramite appalti, ma a trattativa diretta, con un occhio di riguardo per le joint-ventures. Ha rivolto un invito molto chiaro e diretto, il vice-ministro Jovic, ai numerosi imprenditori del Friuli Venezia Giulia che hanno partecipato all'incontro, organizzato dalla Camera di commercio di Udine nel Centro congressi della Fiera a Torreano di Martignacco, sollecitandoli a essere più presenti.

Un invito ribadito dalla maggior parte dei relatori (all'incontro hanno partecipato, oltre all'assessore regionale Giorgio Venier Romano e all'assessore Paolo Bordon per il



Da sinistra: Bordon, Venier Romano, Bertossi, Stojkovic e Korac

Comune di Udine, numerosi presidenti delle Camere di commercio della Jugoslavia, il Ministro per il commercio, turismo e servizi Slobodan Milosavljevic, il vice-ministro per l'economia e le privatizzazioni Blagoje Paunovic, il Consigliere speciale per i rapporti economici internazionali Nenad Ilic, numerosissimi funzionari delle Agenzie che si occupano di privatiz-

zazione, sviluppo economico e affari internazionali, oltre a Gianluca Greco, primo segretario dell'Ambasciata d'Italia a Belgrado), ognuno dei quali ha messo in luce i progressi che la Jugoslavia ha fatto, negli ultimi anni, in materia di legislazione, diritto internazionale, stabilità economica, provvedimenti a favore degli investimenti stranieri.

Definito "il primo passo di un percorso di collaborazione concreta fra i nostri Paesi" dal presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, che poco più di un mese fa ha effettuato una

investire in Jugoslavia. Una delle ultime novità, messe in campo dalla Repubblica Jugoslava, è una banca dati, che si trova all'interno del sito del Ministero dell'Economia e delle Privatizzazioni, strutturata per mettere in vetrina tutte le aziende in fase di privatizzazione.

«La parte centrale delle informazioni - ha spiega-

«Un successo il meeting organizzato dalla Camera di commercio»

to Franco Del Neri, Senior Advisor del Ministero - è stata tradotta in italiano. Una serie di schede dettagliate offre al visitatore la panoramica completa di ogni singola azienda: dal settore di attività

al numero dei dipendenti, dal fatturato ai bilanci». Una situazione in positiva evoluzione, insomma, che vede però gli imprenditori ancora "tiepidi" verso questo Paese, anche perché, per ora, non ci sono banche italiane operative sul territorio e questo, senza dubbio, costituisce un limite.

Preziosissima è risultata l'attività delle Camere di commercio.

«Gli ottimi rapporti instaurati con tutti gli enti camerali della Repubblica, e in particolare con la Camera di commercio Federale della Jugoslavia - ha ricordato il presidente Bertossi -, hanno messo in moto un meccanismo di reciproca informazione che ci consente di offrire un valido supporto alle imprese, in sinergia con le altre realtà del Friuli Venezia Giulia impegnate a favorire la cooperazione con tutta l'area balcanica».

INTERSCAMBIO COMMERCIALE PROVINCIA DI UDINE REPUBBLICA JUGOSLAVA (in migliaia di euro)	
Esportazioni 2001	14.838,04 + 30,97 rispetto al 2000
Importazioni 2001	11.612,54 + 0,71 rispetto al 2000
Saldo commerciale	3.225,50
<i>Prodotti esportati:</i>	
Mobili	13,0%
Macchine per impieghi speciali	10,4%
Macchinari vari	7,6%
<i>Prodotti importati:</i>	
Legno tagliato	31,0%
Metalli preziosi:	30,9%
Ferro, ghisa, acciaio:	18,9%

Definito "il primo passo di un percorso di collaborazione concreta fra i nostri Paesi" dal presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, che poco più di un mese fa ha effettuato una serie di incontri a Belgrado con i massimi vertici delle istituzioni locali proprio per incrementare le relazioni fra gli enti delle due realtà, il seminario ha permesso di mettere a fuoco tutti gli strumenti sui quali gli imprenditori possono attualmente contare se decidono di



La delegazione jugoslava ha visitato due importanti realtà imprenditoriali

Con Snaidero e Fantoni nuove opportunità

La delegazione jugoslava nella recente visita in città, su iniziativa della Camera di commercio di Udine, ha visitato il 31 ottobre gli stabilimenti della Snaidero di Maiano e della Fantoni di Osoppo. La delegazione, accompagnata da alcuni rappresentanti della Camera di commercio di Udine, era composta da personalità di primo piano del mondo politico, amministrativo e imprenditoriale della Jugoslavia ed è stata accolta dall'ingegner Edi Snaidero, che ha presentato il Gruppo Snaidero, illustrando la storia e

l'essenza di quello che è uno dei più grandi network produttori di cucine in Europa.

È seguita una visita agli

stabilimenti, condotta da Umberto Moro, direttore di produzione Snaidero; la delegazione, poi, ha visitato la mostra interna dove,

accompagnata dalla signora Sandra Snaidero, ha potuto ammirare tutti gli ultimi modelli, tra cui quelli creati dai più famosi designer internazionali quali Pininfarina, Massimo Iosa Ghini, Lucci & Orlandini, che tanto successo hanno riscosso in occasione delle ultime fiere internazionali dell'arredamento e del design.

La visita è terminata con l'auspicio di poter instaurare presto ulteriori collaborazioni che rendano ancora più vicini i due Paesi.

Caratterizzata da uno spirito altamente propositivo, la visita alla Fantoni

di Osoppo è stata l'occasione per gettare le basi di una proficua collaborazione fra le rispettive realtà economiche.

Accolta nell'auditorium del Centro ricerche dal presidente Marco Fantoni, dal consigliere delegato Paolo Fantoni e dal direttore acquisti e personale Tullio Bratta, la delegazione ha incontrato la disponibilità della Fantoni ad aprire nuovi e utili canali di scambio: prodotti e materie prime jugoslavi quali l'urea, il metanolo e, naturalmente, il legno sono elementi di sicuro interesse com-

merciale per un'azienda che primeggia a livello internazionale per la produzione di pannelli e mobili per ufficio.

Proprio sulla ricca showroom di mobili si è concentrata parte della visita agli stabilimenti e la viva attenzione degli ospiti, che hanno potuto apprezzare da vicino una produzione che da sempre si distingue per raffinatezza e pulizia formale e che ha recentemente ottenuto un importante successo in occasione dell'Orgatec (Colonina), la più importante fiera internazionale di mobili per ufficio.



Gli stabilimenti Fantoni ad Osoppo

Attualità

Al concorso hanno partecipato ben 30 giovani cuochi

A Vittorio Di Luzio il primo "Orsetto d'oro"

di Elisabetta Pozzetto



Bertossi, Da Pozzo e il vincitore Di Luzio

Ho esaltato la semplicità, usando ingredienti che sono nel solco della tradizione del grande Cosetti. Per questo credo di avere convinto la giuria con la mia zuppa di tartuffole. Vittorio Di Luzio - 19 anni, di Fanna di Pordenone, "nipote d'arte", dice di dovere molte delle sue doti alla nonna che gestiva una trattoria - commenta così la sua vittoria al primo concorso gastronomico "Orsetto d'oro", dedicato al compianto chef carnico, Gianni Cosetti, e organizzato dalla Camera di commercio e dall'Ascom di Udine, in collaborazione con l'Aiat della Carnia, la Federazione italiana cuochi e il Centro turistico alberghiero Ial.

Stanco ma soddisfatto della sua creazione che ha convinto, oltre che la giuria, anche i 150 commensali del ristorante Carnia di Venzone che ha ospitato l'evento il 31 ottobre, il

giovannissimo cuoco ha ricevuto dalle mani del presidente del Consiglio regionale, Antonio Martini, "l'Orsetto", un'effigie in oro che l'orafo udinese Mazzola ha realizzato a immagine di Cosetti. Ci sono volute cinque eliminatorie per "scremare" i trenta giovanissimi cuochi della regione - il regolamento consentiva l'iscrizione solo a quelli nati dopo il 1° gennaio 1975 - che hanno accettato di confrontare le proprie capacità sul tema della cucina carnica e di sottoporsi al giudizio finale che è giunto dopo un lungo percorso cominciato l'11 settembre.

Alla serata finale sono arrivati solo in sei. Con il vincitore Di Luzio, c'erano anche Sonia Del Bianco di Meduno (ha proposto uno sformatino di zucca con Montasio e pitina della Val Tramontina), Davide Madalena di Udine (ha realizzato un tortino di polen-

ta saracena con fonduta, funghi gratinati al cartoccio e dadolata di porcini), Lucia Battel di Casarsa (ha partecipato con gli gnoc dal mès di otubar), Germano Boso di Cervignano (ha cucinato una composizione di frico, brovada e muset) e Denis Nardin di Mariano del Friuli (che ha convinto con un collo d'oca croccante al profumo di fiori di finocchio selvatico con pure di susine e mostarda), che si sono aggiudicati ex aequo il secondo posto.

"Il concorso non è solo un modo per ricordare la grande figura di Cosetti, ma anche un'opportunità per far emergere nuovi talenti. Al di là del vincitore, al quale vanno i più vivi complimenti - ha commentato

soddisfatto il presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi -, ha stupito l'alta professionalità dimostrata mediamente da questi giovani cuochi e la predisposizione al confronto e allo scambio di esperienze che hanno testimoniato partecipando al concorso. Gianni Cosetti diceva sempre che l'enogastronomia è turismo e l'ha dimostrato negli anni portando nel suo Roma a Tolmezzo migliaia di appassionati. Questo giovani cuochi sono sicuramente il futuro dell'enogastronomia, e quindi del turismo in Friuli. Occorre insistere sulla strada della ricerca, della qualità, della professionalità".

Soddisfatto anche il pre-

sidente dell'Ascom, Gianni Da Pozzo, che ha ricordato l'importanza della collaborazione per questa iniziativa con la Camera di commercio, "sempre sensibile allo sviluppo e alla promozione del territorio". Da Pozzo ha anche annunciato che

l'amministrazione comunale di Enemonzo ha messo a disposizione del vincitore o di uno tra gli altri finalisti una antica casa carnica, ristrutturata e già attrezzata per essere adibita a piccolo ristorante. L'immobile sarà a disposizione



Il piatto che ha vinto il primo premio

del giovane cuoco gratuitamente per tre anni: un'occasione unica per un giovane chef che coltivi il desiderio di mettersi in proprio.

Fra i presenti, le tre figlie di Gianni Cosetti, il sindaco di Tolmezzo, Sergio Cuzzi, il vicepresidente della Camera di commercio, Claudio Ferri, il vicepresidente dell'Uapi, Sergio Zanirato, il presidente regionale dell'Accademia della Cucina italiana Renzo Mattioni, il presidente dei ristoratori dell'Ascom, Pio Costantini, il presidente del comitato per la difesa delle osterie, Enzo Driussi, Germano Pontoni in rappresentanza della Fic. Messaggi di congratulazioni per l'iniziativa sono giunti dal giornalista Luigi Veronelli e dal presidente della Giunta regionale Renzo Tondo. Ha condotto la serata Bepi Pucciarelli che, con la collaborazione dell'Ascom di Tolmezzo, ha ideato e coordinato l'iniziativa.



Foto di gruppo dei giovani cuochi

Ormai negli States i nostri prodotti enogastronomici sono sinonimo di qualità

Ristoratori Usa conquistati dal Friuli

Organizza una serie di appuntamenti gastronomici a New York, riunisci i ristoratori che hanno aderito e invitati in Friuli, offri loro la possibilità di scoprire come si producono i cibi e i vini di cui hanno scoperto il sapore e l'aroma, accompagnati nei ristoranti della regione e falli incontrare con gli chef nostrani. A questo affianca una intensa attività promozionale nei confronti della stampa e degli importatori e il gioco è fatto: nell'arco di un paio d'anni, negli Stati Uniti, Friuli diventerà sinonimo di qualità. Si è sviluppata così la strategia messa a punto dalla Camera di commercio di Udine, da anni impegnata a far conoscere oltreoceano il meglio dell'enogastronomia friulana, e i risultati adesso si vedono.

I giornali americani, New York Times in testa, pubblicano sempre più spesso articoli entusiastici sul Friuli e in particolare sulla ristorazione, le trasmissioni dedicate all'enogastronomia si occupano con frequenza crescente dei piatti e dei prodotti tipici della terra friulana e le pubblicazioni dedicate al Friuli e agli itinerari enogastronomici vanno a ruba. Strategie che vince non si cambiano, si potrebbe dire in questo caso, e allora via con il replay, per cavalcare l'ondata. L'ultima iniziativa messa in atto dall'Ente camerale udinese, dopo una serie di educational dedicati ai giornalisti americani, ha riguardato i ristoratori. Un nutrito gruppo di rappresentanti della "crema" dei ristoranti della Grande Mela ha soggiornato in Friuli per

carpire i segreti della cucina locale, i cui sapori decisi e vigorosi tanto successo riscuotono in America.

Felidia, I Trulli, Il Buco, March, Osteria Del Circo, San Domenico, Agata & Valentina, Morrel Wine

Bar, Union Square Caffè, Vino, Tuller Premium Foods, sono solo alcuni dei locali che hanno aderito

Giovani cuochi alla coppa del mondo

Giovani cuochi e pasticciere rappresenteranno la cucina tradizionale friulana "rivisitata" in questo mese di novembre alla Coppa del mondo di cucina in Lussemburgo. È il team dell'"Associazione concorsi cuochi friulani" presentato al Conatarena di Udine che, dal '99 anno di costituzione del sodalizio (presieduto da Claudio De Stefano che ha preso il testimone da Silvio Di Giusto), si è già fatto molto onore, come ha ricordato il

segretario Gianfranco Riccato.

La trasferta avviene anche col sostegno di Regione, Provincia, Apt regionale e Camera di commercio di Udine. Patrocinatori che Riccato ha tenuto a ringraziare ricordando tra l'altro che "la Camera di commercio, nella persona del presidente Enrico Bertossi, è sempre stata disposta a darci una mano, e anche Claudio Ferri".

E il vicepresidente della Camera ha sottolineato:

"Grazie a voi, che siete una squadra giovanissima e convincente. Auguri perché possiate essere vincitori". La "squadra" è composta da Claudio De Stefano, Juri Riccato, Martino Vizzon e Fabio Giacomello. Mentre i "singoli" sono: Silvio Di Giusto, Marco Coccolo, Claudio Turrin, Sandro Peres, Eros Bocca, Roberto Missaglia, Enzo Cirelli, Claudio De Stefano, Daniele Martini, Fabio Giacomello, Catia Gressani, Andrea Tironi, Silvia Alzetta, Gabriella Vidotti, Francesco Tiezza ed Elisa Cumini (collaboratrice).

Mariarosa Rigotti

all'invito, mandando un loro "uomo" in Friuli. Intensissimo il programma dei lavori, organizzato per i partecipanti che hanno potuto spaziare dalle cucine dei ristoranti e delle osterie tipiche (Da Toni a Gradiscutta, Osteria Ai Cacciatori a Cernegons, Trattoria Agli Amici a Godia, Ristorante Kursaal a Sauris, La Frasca a Pavia di Udine) ai prosciuttifici di San Daniele, dalle aziende produttrici di latte (Latterie Friulane), salumi (Wolf) e formaggi alle distillerie (Nonino), dai caseifici (Val Tagliamento) alle cantine (Colutta a Manzano, Elda Felluga a Rosazzo) fino ai laboratori di profumi (Lorenzo Dante Ferro), con diversi intermezzi culturali.

Il tour ha rappresentato anche un'ottima occasione per conoscere le bellezze paesaggistiche del Friuli, che hanno suscitato notevole stupore. Sauris, per esempio, ha riscosso un successo strepitoso.

Attualità

Tondo: "Un provvedimento per rilanciare la competitività delle Pmi"

La legge sull'innovazione in dirittura d'arrivo

di Luciano Santin

Il titolo del disegno di legge che la giunta licenzierà entro fine anno è un po' farraginoso: "Norme regionali in materia di ricerca industriale, sviluppo e trasferimento dell'innovazione tecnologica, istituzione dell'Agenzia regionale per l'innovazione". Ma i contenuti dovrebbero farne un *booster*

per lo sviluppo del Friuli Venezia Giulia, almeno nell'intento dell'amministrazione.

«Siamo in presenza di una serie di elementi che stanno facendo perdere competitività al comparto produttivo regionale: all'esterno la globalizzazione, l'allargamento dell'Ue, l'euro, i vincoli comunitari; al-

l'interno la frammentazione delle imprese, la bassa capitalizzazione, l'incapacità delle istituzioni a fare sistema, la scarsa propensione a investire in beni immateriali quali ricerca e formazione», spiega Renzo Tondo. «Di qui la necessità di ripensare il vecchio concetto di politica industriale, puntando sul-

l'innovazione e coinvolgendo nel discorso l'intero sistema regione».

«Lo strumento messo a punto dalla Giunta offre un'ampia gamma di opportunità nella ricerca e nella produzione, sin dall'avviamento progettuale, anche perché punta molto sui giovani. È inoltre molto flessibile, utilizzando regolamenti che risultano tarabili in corsa e danno centralità alle decisioni politiche», conclude il presidente. «La legge è una sfida di ampia portata: se la Regione offre le risorse e si riserva la regia, tutte le forze vive del Friuli Venezia Giulia sono chiamate in causa».

Destinatario dei finanziamenti per l'innovazione può essere praticamente chiunque: Pmi nell'ambito della produzione di beni, servizi e trasporti; imprese artigiane e agricole; centri di ricerca; società consortili; imprese, anche in fase di costituzione (se promosse da giovani a fine studi); università ed enti di ricerca; e anche persone fisiche. Centrale, nella promozione delle finalità

(partendo dalla copertura parziale degli stessi studi di prefattibilità, degli studi, dei brevetti) con priorità per i laboratori gestiti da università, che effettuano il trasferimento di tecnologie attraverso commesse stipulate con le aziende.

La legge prevede la possibilità di aiuti de minimis

la ricerca dei partner e delle opportunità europee (le imprese devono essere localizzate in regione, ed è prevista una riserva di quota per residenti).

Braccio operativo, sul versante di finanziamenti, è Friulia. Oltre che soggetto attuatore degli interventi, la Spa regiona-



Renzo Tondo

Valduga: Una legge importante



Adalberto Valduga

Una legge importante, più che per i contenuti, per il nuovo atteggiamento che sottintende.

Così viene valutato da Adalberto Valduga il disegno della Giunta regionale su ricerca e innovazione tecnologica. «Il nostro giudizio è di apprezzamento perché la Regione sottolinea l'importanza che oggi l'innovazione rappresenta, non soltanto per il comparto industriale, ma anche per tutte le realtà che vi si interfacciano. In questo senso è bene che si guardi pure all'università, ai servizi, alla pubblica amministrazione», dice il presidente degli industriali udinesi. «Ciò detto, la legge dà indicazioni che vanno materiate di contenuti».

«Perché le premesse sono buone, ma occorre che l'Area science park funzioni, che il trasferimento tecnologico proceda, che esistano mezzi finanziari adeguati».

Non nascondiamoci che anche questo è un aspetto molto importante, al di là delle enunciazioni», prosegue Valduga. «Non ci si deve attendere miracoli, dalla legge».

Però è positivo che si siano coordinati e rafforzati gli strumenti già esistenti a favore della ricerca e dell'innovazione, soprattutto se si continuerà nell'opera di sensibilizzazione e promozione».

Honsell: Attuarla subito



Furio Honsell

«È assolutamente positivo che la Regione abbia voluto fare una legge che si configura quasi come un intervento quadro e che affronta efficacemente alcune criticità del rapporto tra la ricerca applicata universitaria e la ricerca industriale, favorendo raccordi che già l'Università di Udine aveva cercato autonomamente di porre in essere. E anche che ci abbia ascoltati, prendendo in seria considerazione le nostre idee». Quello di Furio Honsell, rettore dell'ateneo friulano, è un giudizio estremamente positivo.

«Trovo ottimi i laboratori misti e gli "incubatori di primo miglio" per l'imprenditoria giovane che esce dall'università».

E da quando sono qui che spingo per guardare alle esigenze d'innovazione del sistema economico territoriale, nostra nuova missione», dice. «È inoltre importante e foriero di sviluppi il coinvolgimento del mondo finanziario».

«Ora occorre rendere la legge immediatamente operativa: essendo funzionale a una realtà in rapida e imprevedibile evoluzione, tra un paio d'anni sarà superata» conclude il rettore. «Per questo servirà anche uno strumento per monitorarne l'efficacia e registrare il provvedimento in tempo reale».

Faleschini: Spero ci coinvolgano



Carlo Faleschini

Gli artigiani vedono con favore la legge, ma attendono un coinvolgimento diretto. «Ne sappiamo dalla stampa o da indiscrezioni, ma l'impianto ci sembra buono. Porteremo comunque volentieri il nostro specifico contributo, e, considerato l'iter dell'approvazione, credo che il tempo per un confronto ci sarà», nota Carlo Faleschini, presidente dell'Unione artigiani di Udine, nonché vicepresidente della Federazione regionale.

«C'è grande interesse per un'innovazione che ormai tocca praticamente tutti i nostri settori. Le falegnamerie usano il computer per il taglio, i restauratori il laser, e il 5% delle aziende artigiane sono fornitrici di servizi avanzati», osserva ancora Faleschini.

«La vecchia manualità dev'essere sempre più assistita dalle macchine, che risolvono anche i problemi di carenza di manodopera. Il passaggio così è assolutamente obbligato, tant'è che a livello di Triveneto abbiamo creato artigiani.net, un portale che cerca di accompagnare il comparto verso l'aggiornamento tecnologico», conclude il presidente.

«Esprimiamo dunque un giudizio favorevolissimo, accompagnato dalla richiesta di un incontro e di un approfondimento sul nostro versante».

«Attenzione particolare ai giovani laureati»

della legge, il Comitato permanente ad ampia partecipazione, che attua le scelte di politica regionale in materia di ricerca e innovazione, e ne monitora l'esito.

Le erogazioni, in conto capitale, sono finalizzate allo sviluppo precompetitivo (cioè prima della produzione), inclusi piani e prototipi; nonché alla ricerca



(non soggetti ad autorizzazione comunitaria) sino a centomila euro, per innovazioni, assunzioni, e anche studi di prefattibilità necessari per accedere ai fondi Ue.

C'è poi l'assistenza nella fase dello spin off per la nuova imprenditoria ad alto contenuto tecnologico: una misura rivolta ai giovani, che prevede anche

le può entrare nel capitale di rischio delle imprese hi-tech. La stessa Regione, eventualmente attraverso società controllate, ha facoltà di partecipare a società finalizzate all'investimento in nuove imprese, purché le società stesse siano partecipate almeno al 51% da Università o enti di ricerca.

Il provvedimento in pillole

La legge promuove l'innovazione finanziando studi, progetti, creazione di nuove aziende, laboratori, attività di formazione, il tutto nel settore hi-tech.

La politica del settore è impostata e monitorata da un Comitato permanente regionale.

Destinatari dei finanziamenti sono Pmi, imprese artigiane e agricole, centri

di ricerca, società consortili, imprese anche in via di costituzione, università ed enti di ricerca, persone fisiche.

Le erogazioni avvengono in conto capitale per la produzione, lo sviluppo precompetitivo, la ricerca, l'innovazione.

Sono previsti, nel settore, anche aiuti de minimis sino a centomila euro e l'assistenza nella fase dello

spin off per la nuova imprenditoria ad alto contenuto tecnologico: una misura rivolta ai giovani.

Attuatore finanziario della legge è Friulia, che può entrare nel capitale di rischio delle società. La Regione può inoltre entrare in società finalizzate all'investimento produttivo purché partecipate al 51% da università o enti di ricerca.

PMI al microscopio

Per 65 anni ha condotto un negozio di ortofrutta a Codroipo

Siore Sunte, una vita dietro a un banco

di Elisabetta Pozzetto

Ancora oggi, quando fa un giro in piazza Garibaldi a Codroipo, Assunta Michiel, è un personaggio. E tutti si fermano per quattro chiacchiere con lei, come un tempo. Ricordando con un sorriso quando con due centesimi compravano due carube. "Siore Sunte" ha passato 65 anni dietro il banco del suo negozio di ortofrutta, e, anche se da tre anni vive a Castelnovo dopo aver ceduto il testimone alla nipote Michela, nessuno si dimentica del suo piglio - non per nulla è stata insignita alcuni anni fa del titolo di "maestra del commercio" -, della sua onestà e della passione quotidiana per un'attività che le ha consentito di stare sempre a contatto con la gente.

È testimone di una Codroipo d'altri tempi. "Non

come quella di adesso, dove la gente passa a testa bassa, non parla con nessuno, non ha mai tempo. La gente era più buona una volta, lo dico senza nostalgia. Credo di averla potuta osservare a lungo in questi anni", racconta Assunta, che ora ha 82 anni, ma la voce argentina di una ventenne.

Quella del piccolo negozio che si affaccia in piazza Garibaldi è oggi la storia di tante generazioni di donne. Tutte con la passione per il commercio. "Avevo quattordici anni e pesavo 28 chili - ricorda Assunta - quando da Castelnovo andai a trovare la cugina di mia mamma, proprietaria del negozio a Codroipo. Mi propose di aiutarla per l'estate. Era il luglio del '34. E io ero contentissima. Spesso andavo a vendere col mio cestino

la frutta e la verdura a Spilimbergo e mi attirava l'idea di poter lavorare in bottega. Ero solo preoccupata perché pensavo che sarei stata lontana dalla mia mamma per due mesi. Figurarsi. Due mesi. Poi ci restai ben più a lungo. Oltre 64 anni".

«Il testimone è passato alla nipote Michela Muzzati»

Sono tanti i ricordi di quei tempi. "Vendere era più bello di oggi, c'era poca roba ma si facevano molti più guadagni". Anche se c'era miseria? "Sì - risponde As-

sunta -, si lavorava tanto, ma la fame non la si pativa. Ricordo solo giornate molto lunghe di lavoro. Si apriva bottega alle sei di mattina e in certi periodi si finiva tardi. Quando era periodo di caldarroste, si cucinavano castagne fino a mezzanotte".

Che doti bisogna avere per essere una buona commerciante? "Bisogna capire la gente. E non è mica facile", risponde Assunta.

Doti che però non mancano a Michela Muzzati, 35 anni, che da tre è diventata titolare del negozio.

La mamma Dina, che lavora in bottega dal '65, la affianca. E così la tradizione di famiglia continua. "Frequento il negozio da quando avevo sedici anni - spiega Michela -. E sono l'unica dei tre fratelli che ha sempre avuto la passione per questa attività. Quattro anni fa, la mia prozia Sunta mi ha 'promossa'. Agli inizi mi faceva servire solo le patate, poi avanti con altre verdure. E quando un giorno sono arrivata alle ciliegie ho capito di avercela fatta", scherza Michela. E adesso, il negozio, rimodernato, ha preso la sua impronta. "Mi piace tanto fare le vetrine - racconta -, cercare i prodotti di nicchia, curiosare nelle fiere alla ricerca di quel qualcosa che la mia clientela non troverà altrove".



Il negozio visto dall'esterno

Oli genovesi e toscani, marmellate trentine, sottoli, paste fatte in casa, confezioni regalo e verdure soltanto di prima scelta sono il fiore all'occhiello della piccola ma curata bottega "da Sunta". "I tempi sono duri, a Natale qui arrivano altri due centri commerciali e non sarà un bel regalo per noi. Cerco comunque di non darmi per vinta e credo che la qualità e il servizio saranno ancora le nostre carte vincenti. Per esempio, tengo in bottega l'acqua minerale anche se io non ci guadagno nulla. Ma lo faccio per dare un servizio agli anziani che fanno la spesa quotidiana".

Mentre racconta le sue strategie commerciali, il piccolo Matthew, suo figlio, 3 anni, la reclama ai suoi

doveri di mamma. "Lui - conclude Michela - è il mio consigliere. Quando faccio le vetrine o dispongo la merce, mi dà già i suggerimenti".

Insomma, un altro piccolo talento commerciale per continuare a tenere viva la tradizione della piccola bottega codroipese.

Profilo d'impresa

L'ortofrutta "da Sunta" è in piazza Garibaldi 74 a Codroipo. Titolare è Michela Muzzati. Più precisamente è una rivendita di frutta e verdura, scatolame, olio, conserve, dolciumi, latticini, acque minerali, confezioni regalo, prodotti biologici.



Gruppo di famiglia in un negozio. Siore Sunte a sinistra oggi

La qualità della vita è peggiorata: tutti hanno troppa fretta

Ogni nuovo centro commerciale è una mazzata

"Sa che si perde oggi, con tutti questi centri commerciali? La comunicazione fra la gente. Si è tutti così pieni di malumore, non si parla più. Una volta in bottega si trovava anche quella parolina di conforto. Era un momento di socialità". Dina Franz, la mamma dell'attuale titolare del negozio di ortofrutta e la nipote di Assunta, lavora dal '65 in bottega. E non può che rimarcare che in questi anni la sua vita e quella del paese è cambiata radicalmente. In peggio.

"Ogni volta che arriva un nuovo centro commerciale per noi è una mazzata. Moltissimi ne-

gozietti hanno chiuso. Qui in piazza è tutto chiuso, non c'è animazione, ci hanno portato via la posta e gli uffici e così non c'è più passaggio. La nostra è una spesa che pesa e siccome non ci sono parcheggi in pochi se la sentono di affrontarla. E così il piccolo commercio e con esso la vitalità di un paese muoiono". Dina una volta la settimana va a Treviso e lì sceglie la frutta e la verdura di primissima scelta. "Solo così posso concorrere". E a chi si lamenta che la frutta e la verdura sono sempre più care, che oramai si pagano a peso d'oro, che risponde? "È vero, è cara. Pensi che adesso



Assunta in una foto degli Anni Sessanta

solo per viverci, non dico per guadagnarci, noi rivenditori dobbiamo fare ricarichi anche della metà del costo. Poi ci sono clienti che mi dicono: 'Ma è pur sempre una mela'. Non so che rispondere. Solo che ora la qualità la paghiamo tutti". E i prodotti biologici? "Vuole la verità? Io li vendo confezionati, ma ci credo poco - confessa Dina -. Credo sia una bella trovata pubblicitaria. Io che l'orto lo faccio per diletto, per sperimentare, e la roba poi la mangio sulla mia tavola, vedo che se non butto qualcosa non mi cresce nulla". Viva la sincerità. I clienti sono avvertiti.

PMI al microscopio

E ora punta con decisione al settore della bio-architettura

Fornaci Berini, cent'anni di vita ma non li dimostra affatto

di Antonio Simeoli

Un'azienda che mantiene un filo diretto con la storia, con un occhio però rivolto al futuro, e a una frazione di mercato in forte espansione. È la "Fornaci Berini Edgardo e C&S", una ditta attiva dal 1905 a Reana del Rojale.

Fra tre anni la Berini spegnerà le cento candeline, ma il traguardo non fa certo paura al titolare, Edgardo Berini, una vita in azienda, e alla figlia Alessandra, futuro della ditta.

La Fornaci Berini si occupa della produzione di calce e di prodotti per l'edilizia, che hanno come comune denominatore la calce, anzi il grassello. Alla Berini, infatti, si vantano, e lo fanno a buon diritto, di essere rimasti, almeno in Friuli, gli unici produttori di calce, quella vera, il grassello appunto. E lo fanno con metodi naturali. L'azienda, infatti, specie negli ultimi due anni quando è stata lanciata una linea di nuovi prodotti in collaborazione con Albiz e Fabio Ermacora, ha scelto deci-



L'azienda vista dall'alto ed alcuni prodotti

samente la strada della cosiddetta bioarchitettura, una via che porta dritta alla massima qualità del prodotto.

Per far questo, le Fornaci Berini non hanno dovuto rivoluzionare la linea di prodotti o apportare radicali cambiamenti all'impiantistica. È bastato man-

tenere lo storico metodo di produzione della calce e il gioco è stato fatto. L'azienda può contare su 7 dipendenti (numero invariato in pratica dalla fondazione) e su un fatturato annuo che si aggira intorno ai 700 mila euro. Ogni anno vengono cotti nello stabilimento di Reana del Rojale, 110 mila quintali di calce spenta, trasformata in grassello, pane per i denti per la famiglia Berini da 100 anni. Iscritta da sempre all'Assindustria, l'azienda ha attraversato in pratica il secolo scorso scandendo i ritmi della vita del Friuli. Centinaia di aziende hanno utilizzato i prodotti che negli anni non hanno mai perso la loro naturalezza ed eco-compatibilità. "Ora - spiega un po' a malincuore Ed-

gardo Berini -, le grandi aziende con i loro prodotti pre-miscelati hanno invaso il mercato occupandolo in pratica per il 95%".

A quel restante 5%, allora, punta con forza la Berini. Bioarchitettura e restauri di edifici storici sono i cavalli di battaglia dell'azienda. Lo schema è semplice: nello stabilimento di Reana arrivano i ciottoli, raccolti nel Cellina (una volta erano portati con i carri trainati da cavalli dal vicino Torre, ora da 20 anni le leggi lo impediscono). Il materiale viene cotto in un forno scaldato dalla segatura; poi la calce viene spenta e lasciata stagionare. Infine arriva il confezionamento dei prodotti e la loro commercializzazione attraverso distributori con il

quale il legame dura ormai da generazioni.

Un segreto dell'azienda? Oltre alla naturalità della produzione c'è senz'altro la presenza sul campo. Tecnici della Berini, infatti, seguono costantemente le maestranze impegnate nei cantieri offrendo in pratica un'assistenza continua. Proprio il contatto con i cantieri consente all'azienda di migliorare costantemente i prodotti e occupare sempre più quella nicchia di mercato nella quale si può stare solo con la competenza, la professionalità e il rispetto per l'ambiente. E i risultati stanno arrivando. Basta scorrere l'elenco dei cantieri in cui sono stati utilizzati prodotti Berini: la scuola San Rocco a Venezia, il teatro e il museo degli Etruschi a Ferrara, la scalinata che conduce al santuario di San Luca a Bologna. Ecco alcuni dei cantieri in cui si è provveduto a restaurare gli edifici utilizzando la gamma dei prodotti delle Fornaci Berini. E il rapporto con le Soprintendenze, a questo proposito, è giocoforza molto buono, date le ampie garanzie fornite dalla ditta di Reana nel confezionamento della calce. Anzi grassello, come ama chiamarlo Edgardo Berini.

Per costruire una casa eco-compatibile bastano i mattoni, dicono all'azienda di Reana. Il resto, infatti, ce lo mettono loro. Da quasi cent'anni.

Profilo d'impresa

La "Fornaci Berini Edgardo e C&S" ha sede a Reana del Rojale (telefono 0432 - 857000) e si occupa della produzione di grassello di calce dal 1905, anno di iscrizione all'Associazione industriali di Udine.

L'azienda conta sette dipendenti e un fatturato di 700 mila euro l'anno.

Ogni anno alla Berini sono prodotti oltre 110 mila quintali di calce. Fu Massimo Berini all'inizio del Novecento, a poche centinaia di metri dalla riva destra del torrente Torre a Reana del Rojale, ad attivare il primo forno per la cottura della calce.

Da quel 1905 i Berini raccolgono i ciottoli dal fiume e li cuociono nel forno a 900-1000 gradi di temperatura per fare la calce.

Dopo il fondatore Massimo, il figlio Ugo ed Edgardo Berini, ora a continuare la quasi tradizione centenaria delle fornaci c'è la signora Alessandra, da vent'anni in azienda pronta a condurre l'impresa verso i tranquilli lidi del rispetto per l'ambiente, del prodotto naturale e della bio-architettura.

Per costruire una casa eco-compatibile bastano i mattoni, dicono all'azienda di Reana. Il resto, infatti, ce lo mettono loro. Da quasi cent'anni.



Una vasta gamma di prodotti tutti all'insegna del grassello

Natural Calk, ecco il cavallo di battaglia

Malta preconfezionata umida, intonaco termoisolante, malta fina rasente, marmorino intonachino, tinta murale, antibatterico, fissativo per superfici: in poche parole "Natural Calk".

Da un paio d'anni è questo il cavallo di battaglia delle Fornaci Berini di Reana del Rojale. Grazie alla collaborazione di Albiz e Fabio Ermacora, l'azienda friulana ha messo da un paio d'anni sul mercato una serie di prodotti basati sulla naturalezza a servizio del rispetto dell'ambiente e quindi della bio-architettura e dell'architettura da restauro.

Con i prodotti della Berini, insomma, per costruire una casa è necessario solo

il mattone. Il resto lo mettono i Berini, l'acqua non è necessaria perché i prodotti sono mantenuti con l'acqua stessa del grassello. La base appunto è il grassello di calce.

«Gli unici produttori di calce "vera" in Friuli»

Le pietre di fiume infatti vengono cotte a una temperatura di mille gradi in forni scaldati rigorosamente con segatura di legna. Questo consente il propagarsi di una fiamma

dolce. Nulla a che vedere con la fiamma fredda data nei grandi stabilimenti dall'utilizzo di combustibili come il metano o il gasolio.

Dopo la cottura, un ciclo continuo che dura per quattro giorni, la calce viene spenta con acqua e poi lasciata stagionare in grandi vasche di cemento per tre mesi almeno (di più per il confezionamento di prodotti ancora più d'élite adatti per la pittura).

Poi è la volta della preparazione di prodotti attraverso la miscelazione del grassello con materiali inerti. Calk, l'innovativo ma allo stesso tempo storico e naturale prodotto dalle fornaci Berini, è tutto questo.

E i prodotti che escono dall'azienda di Reana si possono dividere in tre categorie: malta di allettamento (utilizzata per legare i mattoni e preparata con l'aggiunta di cocciopesto), malta da intonaco (utilizzata per ricoprire il mattone e studiata per garantire la massima traspirazione), malta fina (quella comune).

Poi, naturalmente, c'è tutta la gamma di pitture, tinteggiature, spatolati, marmorini, sempre a base di grassello. È vero, i prodotti Berini sul mercato costano il 10% per cento in più dei prodotti di grande distribuzione.

Ma il motivo c'è ed è quello della naturalezza del prodotto garantita da quasi cento anni di storia.



PMI al microscopio

L'azienda di Latisana premiata dalla Camera di commercio

Con New Systems un tuffo nel benessere personale

di Marco Ballico

“Ho iniziato nel 1978 a entrare nel mondo del tempo libero. Lavoro nelle costruzioni e, dopo aver visto nascere sotto i miei occhi alcune palestre, mi sono reso conto che quello del benessere, in Italia, rappresentava un settore su cui poter investire con notevole fiducia”. Riccardo Toss, amministratore unico della New Systems Srl di Ronchis di Latisana, racconta così le origini di un'idea, un'intuizione, una necessità personale: quella di regalare a sé stesso e agli altri il modo per liberarsi del peso delle fatiche quotidiane. “Dal 1985 per la salute e la bellezza del corpo”: questo lo slogan di un'azienda conosciuta in tutto il mondo.

Nel 1985, infatti, dopo aver visitato, in Europa e negli Stati Uniti, tutte le

fiere del fitness e del tempo libero, Toss fonda la New Systems. “I viaggi di studio mi hanno dato spunti importanti - ricorda -, a essi ho aggiunto il design italiano ed è partita l'avventura.

La ditta è nata come produttrice per conto terzi di apparecchiature per il settore dell'abbronzatura. Successivamente, osservando l'evoluzione del mercato del benessere, abbiamo creato una nostra linea di solarium, sia viso sia corpo, che sono tuttora commercializzati con il marchio New sun”.

Gli anni iniziali sono quelli del boom. “Dal 1985 al 1990 tutto il comparto ha vissuto un periodo meraviglioso - prosegue Toss - e la nostra impresa ha avuto modo di crescere e differenziare la sua attività. Abbiamo dato vita, per esempio, a una pro-



Riccardo Toss

duzione per conto terzi di apparecchiature e sistemi per il dimagrimento e l'azienda ha anche partecipato alla creazione dei primi franchising nel set-

to, ogni caso - prosegue il titolare -, abbiamo sempre mantenuto la dimensione della piccola ditta. Non abbiamo mai virato verso il mito della quantità. Davanti a noi, il primo obiettivo è stato invece sempre quello della qualità”.

Nel periodo di maggior fortuna, lanciata dai consensi ottenuti sul mercato italiano dell'abbronzatura, la New Systems decide di affrontare i mercati esteri. “Siamo stati la prima azienda a portare l'abbronzatura artificiale sia in Argentina sia in Brasile - precisa Toss -, Paese in cui oggi siamo gli unici a possedere l'autorizzazione del ministero della Sanità per la commercializzazione di simili apparecchiature.

Più in generale, fino al

'98 la nostra attività si è indirizzata per il 70% all'estero, con la vendita di prodotti e know how in vari Paesi del mondo”.

“Visto il recente rallentamento dell'economia occidentale, abbiamo colto l'occasione per guardare all'Est.

Non è il miglior mercato possibile nel nostro settore, ma intanto siamo riusciti a rifornire una ditta

«Il 70% del fatturato è con l'estero»

vando tre nuove aree produttive: quella naturale (sistemi e apparecchiature per la cromoterapia, fototerapia e termomagnetoterapia sia a uso professionale sia privato); quella dell'illuminazione (speciali e innovativi gruppi ottici per l'illuminazione cromatica, naturale e biologica di ambienti, oggetti e persone); infine, quella relax (saune, bagni turchi, vasche idromassaggio, poltrone e lettini in legno).

“Grazie all'esperienza accumulata in molti anni di lavoro - conclude Toss -, ci siamo specializzati nella progettazione e nella realizzazione di centri benessere-relax “chiavi in mano”, con abbronzatura,

della Romania”.

Quale la filosofia dell'azienda friulana? “Abbiamo sempre dato molta importanza alla flessibilità produttiva - dice ancora Toss - per poterci adattare facilmente alle variazioni del mercato.

Non solo. Avendo al nostro interno un centro ricerca e sviluppo all'avanguardia e maestranze più che qualificate, ci siamo concentrati sullo sviluppo di nuovi macchinari che siano in grado di anticipare le tendenze e farci lavorare in mercati di nicchia”.

Così, in questi ultimi anni, visto che il mercato dei solarium e dell'estetica in generale ha attraversato una fase di saturazione, la New Systems attua una diversificazione della produzione atti-

sauna, bagno turco, e nell'integrazione degli stessi in strutture già esistenti: centri estetici, centri medici, palestre, hotel, terme. Siamo specializzati anche nella ristrutturazione di centri già esistenti”.



«Il benessere del corpo e la bellezza occasioni di business»

tore del benessere con vari marchi”. Nessuna sorpresa che i gioielli della New Systems siano particolarmente apprezzati dai vip di tutt'Italia. Tanto per fare un esempio, la società di Ronchis fornisce un centro di via Montena-
napoleone a Milano. “In

È una lampada che emette una luce naturale per rigenerare il corpo e la mente

Gaja, un'invenzione nata in azienda

“Il nostro cliente? Inizialmente era chi amava l'abbronzatura tutto l'anno. Dal '91, però, ci siamo messi a lavorare sulla terapia della luce. Siamo una delle poche aziende in Italia che produce e commercializza una gamma completa di apparecchiature in questo specifico settore.

Ed ecco che il nostro cliente è diventato chi ha il gusto del benessere personale”.

Parte da queste considerazioni Riccardo Toss, amministratore unico della New Systems di Ronchis di Latisana, per parlare della creatura della sua a-

zienda. Si chiama Gaja. “Ho girato dappertutto per approfondire i temi della cromoterapia - racconta Toss - e mi sono imbattuto in uno studio presentato all'Università di Monaco.

Da lì ho trovato lo stimolo per l'invenzione di Gaja”.

Ma cos'è Gaja? È una speciale lampada che produce una luce naturale e biologica da 6.500 gradi Kelvin con spettro simile a quello del sole, non irritante e non fastidiosa per la vista, la quale, penetrando attraverso gli occhi, permette di riequilibrare il sistema psicofisico-ormonale della persona esposta.

“Questa particolare luce - precisa Toss - stimola l'ipotalamo alla produzione della serotonina, la sostanza che aumenta lo stato di benessere, l'umore e il

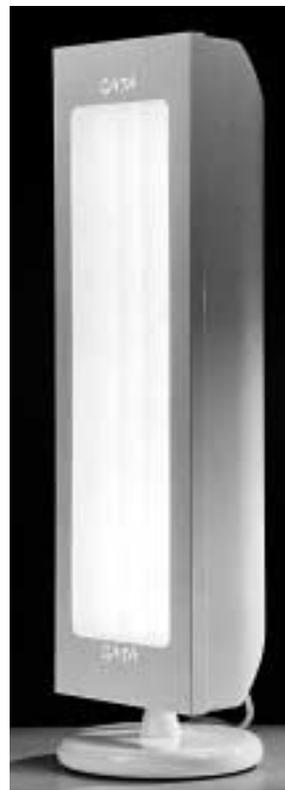
«Una lampada con le caratteristiche del sole»

rendimento della persona.

Chi lavora in ambienti oscuri, chi si risveglia e scopre una giornata uggiosa può vedere cambiata la sua

vita da questa lampada”. Gaja può essere utilizzata da tutti.

Questa luce è ideale per prevenire o curare la depressione stagionale, per eliminare i disturbi del sonno; per produrre l'effetto nootropico (ossia aumento dell'energia, della vigilanza, della capacità di concentrazione e diminuzione dei tempi di reazione e della frequenza di errore); per migliorare le prestazioni psico-fisiche in particolare di coloro che vivono o lavorano in ambienti privi di luce diurna naturale o con insufficiente illuminazione artificiale.



Profilo d'impresa

La New Systems Srl, fondata nel 1985 da Riccardo Toss, si trova in via Giuseppe Garibaldi, 50/A, a Ronchis di Latisana. L'azienda è specializzata nella produzione e nella commercializzazione di apparecchiature per la cromoterapia, per la fototerapia, per l'abbronzatura, per l'estetica tradizionale; sistemi di illuminazione a luci speciali e cromatiche; saune, bagni turchi, vasche idromassaggio. Attualmente, con i suoi prodotti, realizzati in officine artigiane del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, la New Systems (5 persone assunte negli uffici di Ronchis) è presente in Austria, Olanda, Spagna, Francia, Slovenia, Ungheria, Romania, Brasile, Argentina, Canada e Taiwan. L'indirizzo del sito internet della ditta è www.cromoterapia.com.

PMI al microscopio

Non è il primo riconoscimento per il viticoltore di Ippolis di Premariacco

Scubla, l'unico con due vini "tre stelle" nella Guida delle Camere

di Adriano Del Fabro

Volendo cominciare un viaggio all'interno della nuova "Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia 2003", preparata dalle quattro Camere di commercio regionali, si deve fare una fermata obbligatoria nell'azienda di Roberto Scubla. Il viticoltore di Ippolis di Premariacco, infatti, è l'unico ad aver conquistato le Tre Stelle (il massimo riconoscimento qualitativo assegnato, in regione, soltanto a 10 bottiglie) sia nella categoria dei bianchi sia in quella dei rossi. Il Verduzzo "Graticcio" del 1999 si è fatto notare tra i bianchi; l'uvaggio "Scurò" del 1999 tra i rossi. Per i vini prodotti da Scubla, comunque, le menzioni non sono certo una novità. Pur trattandosi di un'azienda "giovane", nel giro di pochissimi anni, grazie alla sapiente gestione del vigneto (dove sono anche applicate le tecniche consigliate dai regolamenti comunitari per l'agricoltura ecocompatibile) e della cantina, è giunta ai massimi livelli qualitativi italiani



conquistando i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, nel 2001, nel 2002 e nel 2003. Il segreto di questa scapata, confida Scubla, ha il suo cuore tra i filari. "Ormai è risaputo - dice - che il buon vino si fa prima nella vigna e poi in cantina. Sono finiti i tempi dei maghi delle botti. Ci vuole la terra giuliva (da noi c'è la *ponca*, ricca

di microelementi e sali), l'esposizione, la corretta gestione delle viti per portare in cantina un'uva che ha già, dentro di sé, i profumi e i sentori che trasmetteranno al vino". Secondo il pensiero di Scubla, questo vale anche per le sfide del futuro. "Al fine di non fare mai retromarcia sulla qualità del prodotto - spiega - bisogna mantenere attiva la tensione necessaria per riuscire a trasformare il già buono in ottimo. Questo è reso possibile dalla applicazione personale, ma precisa e quotidiana, delle regole che governano vigneto e cantina. Ogni particolare deve essere curato nel migliore dei modi, con equilibrio, ma senza alcun cedimento alla faciloneria. Servono potature severe alle viti e cura attenta del momento vendemmiale e il rispetto dell'evoluzione

dei mosti, in cantina".

Un puntualità che si respira appieno sulla sommità del colle di Scubla e che non fa temere per il mercato. "Dopo l'11 settembre - confida -, il susseguirsi degli scandali finanziari e la scarsa fiducia nell'andamento economico generale hanno portato a una frenata dei consumi. Vino compreso. Per mantenere i nervi saldi - prosegue -, io credo sia necessario, innanzi tutto, fare bene le cose in casa. Se sei considerato qualcuno nella tua regione, puoi anche proporti fuori. Pur con dimensioni aziendali ridotte, puoi competere con le aziende più grosse. I clienti del vino più significativi, comunque, richiedono diversità. Di prodotti e di aziende che li propongono". Saranno questi i segreti per confrontarsi anche con il mercato del futuro prossimo? "Premesso che non sarà possibile lavorare sul prezzo di vendita delle bottiglie, che non diminuirà - risponde -, io credo principalmente che, su questo

fronte, sia importante non tanto aumentare le produzioni quanto consolidare i rapporti con la clientela attuale. È, comunque, confortante vedere nelle nostre aziende girare sempre più persone giovani. Intenditori e appassionati di una fascia d'età compresa tra i 30 e 40 anni".

E qual è il rapporto di Roberto Scubla con le Guide enologiche, visto che, in qualche modo, hanno ampiamente contribuito al successo aziendale? "L'inserimento nelle Guide della propria azienda e dei vini prodotti è senz'altro importante, perché ciò diventa un biglietto da visita che apre le porte del mercato. Le Guide, in ogni caso, sono utili e autorevoli solo se sono radicate sul territorio e, dunque, non mirano soltanto a dare le pagelle ai vini, ma entrano nelle aziende e le conoscono. Riguardo a quella promossa dalle Camere di commercio, trovo molto positiva la collaborazione instaurata fra gli enti e le Associazioni dei sommelier."



Profilo d'impresa

L'azienda agricola di Roberto Scubla ha sede in via Rocca Bernarda 22 a Ippolis di Premariacco (telefono 0432 - 716258; fax 0481 - 99153; e-mail: scublavini@tmedia.it).

Avviata nel 1991, ha una superficie investita a viti di 10 ettari, gestiti direttamente dal titolare con l'aiuto del figlio (Michele), di un collaboratore fisso e di alcuni avventizi. La produzione media di uva è di 70 quintali per ettaro.

Le circa 50.000 bottiglie confezionate ogni anno (due terzi sono di bianco), per il 40% prendono la via dell'export (Usa e Svizzera, soprattutto), mentre il 60% raggiungono molte regioni italiane (Lombardia, Emilia Romagna, Lazio, principalmente). Della quota destinata al mercato italiano, soltanto il 10% viene commercializzato in Friuli Venezia Giulia. I principali clienti sono ristoranti ed enoteche.



L'azienda si estende su di una superficie di 10 ettari

L'ex bancario diventato coltivatore

L'avventura di Roberto Scubla, originario di Attimis, ma cresciuto in quel di Gorizia, comincia nel 1991 quando, abbandonata la banca, acquista l'attuale azienda viticola per dare corpo a un sogno coltivato a lungo: produrre vino. Gli inizi sono improvvisati, naturalmente, ma le idee sono chiare e le condivide con Enzo Monatti e Gianni Menotti, collaboratori ormai "storici".

Situata all'interno della zona a Doc Colli orientali del Friuli, l'azienda viene resistemata (sia i vigneti sia i fabbricati), ampliata e dotata di tutte le tecnologie necessarie per ga-

rantire quei risultati qualitativi che il nuovo proprietario si propone. La linea dei bianchi classici (Tocai, Verduzzo, Sauvignon, Pinot bianco) viene sviluppata nelle botti d'acciaio termocondizionate, per dare ai vini in purezza la massima tipicità e l'espressione fruttata dell'uva. Viene predisposto anche un locale sotterraneo caratterizzato da una temperatura naturalmente equilibrata per l'affinamento dei vini in barriques e tonneau.

Dalla vinificazione in purezza, poi, si è passati agli uvaggi. Perché? "È utile semplificare la produzione aziendale - pun-

tualizza Scubla - e caratterizzare l'azienda con prodotti unici. Inoltre, l'uvaggio ti consente di comporre un vino che interpreta più fedelmente e in maniera più completa il territorio in cui viene prodotto". E Scubla lo fa alla grande. Sono, infatti, proprio i suoi uvaggi ad aver ricevuto i maggiori riconoscimenti: il bianco Pomèdes in primis (un misto di Pinot bianco, Tocai e Riesling renano, fermentato e affinato in barriques), creato nel 1994. Poi è arrivato lo "Scurò" (Merlot e Cabernet sauvignon, insieme) e lo "Speziale", un assemblaggio di bianchi (Pinot bianco, Sauvignon

e Tocai), apripista di nuove sensazioni gustative.

Un posto d'onore tra la produzione di Scubla se lo merita pure l'evoluzione che egli ha voluto imprimere al proprio Verduzzo, facendo nascere il "Graticcio". I grappoli più sani del bianco e dolce vitigno autoctono sono fatti appassire all'aria fredda e secca di novembre (che fa evitare l'insorgere delle muffe) e, in dicembre, vengono torchiati. Il mosto fermenta nel legno, in ambiente riscaldato, dove matura per 24 mesi prima di essere affinato in bottiglia (per altri 6 mesi). Il risultato, appunto è da Tre Stelle e Tre Bicchieri.



Roberto Scubla

Attualità

Dalle manifestazioni folcloristiche agli sport invernali alle terme

Natale e Capodanno in Carnia mille appuntamenti e feste

Tutte all'insegna della genuinità, del folclore, della buona tavola, della riscoperta delle tradizioni popolari le iniziative che sono organizzate in Carnia. Ravascletto, Sauris, Forni di Sopra (le principali stazioni invernali) propongono per il periodo di Capodanno interessanti pacchetti turistici per festeggiare l'arrivo del nuovo anno lontano dalla folla, a contatto con la natura, riscoprendo lo spirito più genuino e autentico della montagna. Molti gli appuntamenti anche per Natale.

Il mercatino di Sauris: il 7 e l'8 dicembre viene organizzato a Sauris un caratteristico Mercatino di Natale. Per due giorni sono allestite bancarelle dove si possono acquistare i più tradizionali prodotti dell'artigianato carnico (a iniziare da quelli in legno e terracotta) e della gastronomia locale, come il prosciutto crudo dal gusto leggermente affumicato per il quale Sauris è famosa in tutta Italia. Il mercatino può essere lo spunto per passare una fine settimana prenatalizio a Sauris all'insegna della tradizione e della buona tavola, dato che i ristoranti locali sono giustamente apprezzati dai gourmet per le loro specialità. Pacchetti di soggiorno: week-end lungo (dalla cena del venerdì al pranzo della domenica), trattamento di pensione completa e visita al mercatino, da € 97. Per informazioni: Aiat della Carnia, telefono 0433 - 86076, fax 0433 - 866900.

Sapori di Carnia a Raveo: il 7-8 dicembre a Raveo i prodotti naturali e le erbe, conservati e confezionati secondo le antiche tradizioni, sono i protagonisti di Sapori di Carnia, fiera mercato a cui sono affiancate varie manifestazioni collaterali. Il paese è noto per i suoi biscotti, le tradizionali Esse di Raveo, friabili e croccanti. Per informazioni: Aiat della Carnia, telefono 800249905.

Mercatino di Santa Lucia ad Arta Terme: il 13-15 dicembre ritornerà ad Arta l'antico Mercatino di Santa Lucia, la Santa della luce, che per tradizione porta i doni ai bambini. Un avvenimento che in passato era molto sentito dalla gente. In occasione del Mercato di Santa Lucia, infatti, non solo si commerciavano i tradizionali prodotti agricoli della montagna maturati durante l'estate, ma si mettevano

in vendita anche i maialini da latte, che andavano a sostituire nelle cascine quelli macellati in novembre (nel giorno di San Martino) per fare salami e insaccati. Ora, ad Arta Terme, in ricordo di questa antica usanza, sarà fatta una lotteria e, al vincitore, sarà assegnato in premio... un maialino da latte. Il Mercatino di Santa Lucia, allestito negli angoli più antichi e suggestivi del paese, prenderà il via alle 10.00 di domenica 15 dicembre e proseguirà fino a sera.

Per chi volesse trascorrere il fine settimana di Santa Lucia all'insegna della genuinità e delle più autentiche tradizioni della montagna carnica, e approfittare di un breve break per rimettersi in forma, il Consorzio ArtaTur ha messo a punto un interessante pacchetto Week-end Relax e Benessere, che prevede 2 giorni in albergo con trattamento di mezza pensione, entrata alle Terme con due ingressi in palestra, due ingressi in piscina, una sauna e un massaggio. Per informazioni ArtaTur - telefono 0433 - 929411, fax 0433 - 929714 Aiat Carnia: telefono 0433 - 929290, fax 0433 - 92104.

Borghi e presepi a Sutrio: dal 23 dicembre al 6 gennaio a Sutrio si può ammirare una straordinaria rassegna di presepi, allestita nei cortili, nelle cantine, accanto ai fogolar, sotto i loggiati delle più antiche case del paese e delle sue minuscole frazioni di Priola e Nojaris, eccezionalmente aperte al pubblico per l'occasione. La rassegna è affiancata da una nu-



trita serie di appuntamenti (dal folclore alla gastronomia), che animeranno il paese durante tutte le feste natalizie: fra l'altro, nella Bottega dell'artigianato artistico sarà possibile acquistare i più tipici prodotti artigianali della Carnia. Cuore di Borghi e Presepi è anche il grande Presepio di Teno, un'opera eseguita nel corso di ben 30 anni di lavoro da Gaudenzio Straulino (1905 - 1988), maestro artigiano di Sutrio. Questo presepio riproduce in miniatura gli usi e i costumi tradizionali del paese, che vengono animati grazie a una serie di perfetti ingranaggi meccanici. Pacchetti di soggiorno: per visitare i presepi di Sutrio si può alloggiare all'Albergo Difuso di Sutrio "Borgo Soandri", ricavato dalla ristrutturazione di antiche e caratteristiche case del paese (via Roma 56, telefono 0433 - 778921 fax 0433 - 776977, e-mail: borgosoandri@carnia.org), oppure a Ravascletto e ad Arta Terme, due località turistiche distanti meno di un quarto d'ora di strada, dove si trovano

buoni alberghi e appartamenti in affitto. Informazioni: Comune di Sutrio, telefono 0433 - 778032, Aiat della Carnia, telefono 800249905.

In Carnia, sciare nella natura: sci estremo, pattinaggio, sleddog, passeggiate con le racchette da neve, escursioni in paesaggi da fiaba ammantati di bianco, corse notturne in slittino e naturalmente discesa e fondo. E - per il dopo-sci - rilassarsi alle Terme, oppure andar per botteghe artigiane o, ancora, visitare musei, chiese, palazzi ricchi di tesori d'arte... Per chi ama gli sport invernali, ma vuole evitare l'affollamento, le code lungo la strada e sugli impianti di risalita, il caos sulle piste da sci, la meta ideale è la Carnia, splendide montagne friulane in incuneate fra Austria e Slovenia.

Niente coda agli impianti di risalita, prezzi degli skipass fra i più bassi dell'arco alpino, garanzia neve grazie alle particolari condizioni geoclimatiche e agli impianti di innevamento artificiale: le piste della

Carnia sono l'ideale per chi ama sciare lontano dalla ressa, in un ambiente incontaminato, in totale relax, magari facendo tappa in un rifugio per gustare gli ottimi piatti della cucina locale. Per i più provetti, piste nere con sistema di cronometraggio automatico, per tutti gli altri piste divertenti, non troppo impegnative, ben esposte al sole, dove si può tranquillamente prendere confidenza con gli sci. Molte le proposte, in Carnia, per settimane e week-end sulla neve. I prezzi variano in base al periodo e prevedono sconti per gruppi, per scuole, per bambini. Per muoversi fra una località e l'altra, gli sciatori hanno a disposizione il GiraCarnia, un comodo ski-bus, che fra l'altro collega le piste dello Zoncolan con le Terme di Arta. Per avere notizie dettagliate sui pacchetti turistici, rivolgersi all'Aiat della Carnia, numero verde 800249905, fax 800597905, e-mail: aiat@carnia.org, www.carnia.it.

A Ravascletto: Speciale Natale dal 22 al 25 dicembre da € 123,00 (trattamento di mezza pensione dalla cena del venerdì al pranzo di Natale); settimane bianche dal 7 gennaio a fine stagione da € 186,00 per 6 giorni di mezza pensione, sistemazione in camera con servizi, tv, una cena gastronomica tipica. Dal 9 gennaio a fine stagione week-end "Passeggiando sulla neve" da € 136,50: comprende il trattamento di mezza pensione dalla cena del venerdì alla colazione della domenica. Il sabato e la domenica si organizzano anche escursioni con guida alpina con le racchette da alpinismo. All'albergo va aggiunto il prezzo dello skipass (€ 102,00 per 6 giorni). Per informazioni: Aiat, telefono 0433 - 66477, fax 0433 - 616921; Cose.Tur, telefono e fax 0433 - 66475.

A Forni di Sopra: Speciale Natale 5 giorni di pensione completa dalla cena di sabato 21 al pranzo di giovedì 26 dicembre € 228,00. I bambini in camera con i genitori fino a 5 anni sono ospiti. Lo skipass per 5 giorni a partire da € 80,00. Dal 7 gennaio a fine stagione: settimane bianche "lui & lei" da € 255,00 per 7 giorni di mezza pensione, ingresso in piscina e uso dello skibus e da € 290,00 per la pensione completa: i bambini fino a 5 anni non pagano (primo figlio). All'albergo va aggiunto in prezzo dello skipass (€

96,00 per 6 giorni). Settimane con lezioni di sleddog da € 358,00 per 7 giorni di mezza pensione, 3 ore di lezione di sleddog da lunedì a venerdì, ingresso in piscina e uso dello skibus (da € 393,00 la pensione completa). Per informazioni: Aiat, telefono 0433 - 886767, fax 0433 - 886686; Cose.Tur, telefono e fax 0433 - 8855.

A Sauris: Mercatino di Natale dal 6 all'8 dicembre: pensione completa € 97,00. Speciale Neve da sabato 21 a giovedì 26 dicembre: mezza pensione comprese escursioni e animazione € 277,00. A spasso con il gatto delle nevi dal 7 gennaio a fine stagione: week-end con pensione completa dalla cena del venerdì al pranzo della domenica, escursione in quota con il gatto delle nevi, sauna e palestra € 109,00. Carnevale dal 28 febbraio al 2 marzo: pensione completa, cena con le maschere, passeggiata notturna con le lanterne € 108,00. Per informazioni: Aiat, telefono 0433 - 86076, fax 0433 - 866900; Società Cooperativa Servizi, telefono e fax 0433 - 86000.

Ad Arta Terme - Natale e Capodanno con trattamento di mezza pensione per 6 giorni, cenone di capodanno, skipass e skibus, entrata alle terme con entrata gratuita in piscina e palestra, una sauna e un idromassaggio € 510,00. Festa dei Re Magi dal 26 al 28 dicembre da € 155,00 (trattamento di mezza pensione, con entrata alla terme libero accesso in palestra e in piscina, una sauna e un massaggio, skipass per impianti Ravascletto Zoncolan, visita ai presepi di Sutrio, mercatino prodotti tipici); dal 7 gennaio a fine stagione: settimane bianche da € 410,00 (comprendente di mezza pensione per 6 giorni, skipass e skibus, entrata alle terme e ingresso gratuito in piscina o palestra, due saune finlandesi, due massaggi, idromassaggio con acqua sulfurea) e Week-end Terme e Sci € 160,00 (comprendente di trattamento di mezza pensione, skipass per due giorni, entrata alle terme con ingresso gratuito alla piscina e alla palestra, una sauna finlandese e un massaggio). Per informazioni: Aiat, telefono 0433 - 929290, fax 0433 - 92104; Arta Tur, telefono 0433 - 929411 fax 0433 - 929714. Per avere informazioni generali su tutte le località invernali della Carnia: Aiat della Carnia, numero verde 800249905, fax 800597905 e-mail: aiat@carnia.org, www.carnia.it.

Il ricordo di Perusini a 25 anni dalla morte

Alla presenza di Frà Andrew Bertie, principe e gran maestro del Sovrano Militare Ordine di Malta, si è svolta la cerimonia d'inaugurazione della rinnovata Rocca Bernarda. Tante le personalità convenute nel maniero di Ippolis, in comune di Premariacco, recentemente rimesso a nuovo grazie al paziente lavoro del restauratore Stefano Mursia. Tra i presenti, l'arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brollo, Alessandra Guerra per la Regione, Enrico Bertossi presidente della Camera di commercio udinese, il sindaco di Premariacco, il marchese

Doimo Frangipane delegato granpriorale del Smom e altre autorità.

Motivo centrale della cerimonia è stato il ricordo del professor Gaetano Perusini nel venticinquesimo della scomparsa. Rocca Bernarda era appunto la residenza del professor Perusini. Per suo lascito ora è divenuta patrimonio del Smom.

Il convegno è stato presentato dal dottor Sandro Pistucchia e moderato dal dottor Claudio Fabbro. Applaudite le relazioni del professor Gian Paolo Gri, docente di antropologia culturale all'Università di

Udine ("Il contributo di Gaetano Perusini alla ricerca sulla cultura popolare friulana"), della professoressa Novella Cantarutti, scrittrice ("Gaetano Perusini: l'uomo e la sua terra") e del professor Mario Fregoni, ordinario di Viticoltura all'Università Cattolica di Piacenza ("Il Picolit dall'epoca di Gaetano Perusini ai giorni nostri"). Dopo il saluto di ringraziamento di Frà Andrei Bertie, ad autorità e invitati è stato offerto un signorile rinfresco, durante il quale il Picolit di Rocca Bernarda l'ha fatta da padrone.

Bruno Peloi

Qui Congafi

COMMERCIO

Superano i 26 milioni di euro le garanzie erogate dal Consorzio al 30 settembre

Soci e operatività in crescita continua

Un tessuto imprenditoriale dinamico, più disposto a "rischiare" rispetto al passato e sempre più interessato alla ricapitalizzazione aziendale. È la fotografia che emerge dai dati forniti dal Consorzio garanzia fidi al commercio e riferiti ai primi nove mesi dell'anno. Un andamento in linea con il pro-

cesso avviato, magari un po' in sordina, già da tempo, che indica con chiarezza la fase di profondo cambiamento che stanno attraversando le piccole e medie imprese commerciali della provincia di Udine.

Da gennaio a settembre 2002, il Congafi ha rilasciato 926 garanzie (+10,50% rispetto allo stes-

so periodo del 2001) per un importo complessivo di 26 milioni 534 mila 750 euro, mentre i soci hanno raggiunto quota 3 mila 461 con un incremento del 9,35% sempre riferito ai primi nove mesi dell'anno precedente.

Un incremento seppur lieve si registra anche sul versante delle richieste riguardanti il medio ter-

mine, "un'opzione - sottolinea Gianni Da Pozzo, presidente del Consorzio - che mette in luce come gli imprenditori utilizzino sempre di più gli strumenti offerti dal Congafi, per effettuare investimenti finalizzati a far crescere e consolidare l'impresa".

Vissuto sempre di più come punto di riferimento ideale dall'imprendito-

re, non solo per il fatto di potervi ricorrere quando c'è necessità di garanzie, ma soprattutto per i servizi che è in grado di offrire, il Congafi punta proprio sull'ulteriore potenziamento di questo versante per quanto riguarda il futuro.

Soddisfatto dei risultati ottenuti, frutto di un intenso lavoro di promozio-



Gianni Da Pozzo

ne e di un'efficace sinergia fra l'impegno del Consiglio direttivo e gli uffici della direzione regionale del Commercio e turismo, il presidente Da Pozzo nei prossimi mesi intende anche proseguire l'adattamento delle convenzioni sottoscritte con gli istituti bancari per renderle ancora più mirate e flessibili.

Crup, FriulAdria e Bcc uniti per agevolare lo start up d'impresa

I servizi anche per le imprese appena avviate



Il sostegno alle piccole imprese nella fase di avvio è una delle esigenze segnalate con maggior frequenza dai soci del Congafi, che oggi, finalmente, possono contare su un nuovo strumento pensato proprio per risolvere questo problema. Grazie alla disponibilità di Crup, FriulAdria e delle Banche di credito cooperativo, infatti, le aziende che stanno muovendo i primi passi possono usufruire di mutui agevolati.

Destinatari delle age-

volazioni saranno le imprese locali con meno di 10 dipendenti, purché iscritte al registro delle imprese della Camera di commercio dal 1 gennaio del 2002. I finanziamenti saranno erogati (a fronte della presentazione di un business plan almeno biennale e di un dettagliato piano di spesa riferito al finanziamento) con la formula del mutuo chirografario, dalla durata variabile (da 36 a 60 mesi), con rientri mensili a un tasso pari all'Euribor 6

mesi più 0,90. Ventiseimila euro l'importo massimo erogabile, da utilizzarsi unicamente per investimenti concernenti l'avvio dell'impresa. La garanzia sarà fornita all'80% dal Congafi commercio.

Molto semplice l'iter per la presentazione delle domande. La documentazione, infatti, dovrà essere fornita al "Cat terziaria" Srl, all'Ascom di Udine, che provvederà poi a seguire tutte le fasi dell'istruttoria.

Nuova convenzione con Hypo Alpe Adria Bank

Garanzie sul leasing

Anche il leasing potrà essere garantito dal Congafi. Grazie alla nuova convenzione, sottoscritta fra il Consorzio di garanzia fidi al commercio e Hypo Alpe Adria Bank Spa, le operazioni di leasing en-

trano a far parte dell'offerta che il Congafi mette a disposizione dei soci.

Strumento molto importante per le imprese, soprattutto per quanto riguarda l'eventuale acquisto di immobili, il leasing si conferma fra

le operazioni più "gettonate" dalle aziende. Con l'accordo perfezionato di recente con Hypo Bank, il Consorzio dunque offre alle imprese un'opportunità in più per sostenere la crescita e lo sviluppo aziendale.

Tutte le informazioni più utili a portata di mano

Il Congafi in un clic

Facile da "navigare", rapido nel caricare i servizi on-line, intuitivo e completo. Sono le caratteristiche del sito del Congafi commercio della provincia di Udine (www.congaficom.it), continuamente aggiornato e arricchito di nuove informazioni.

Organizzato secondo una logica che consente di trovare immediatamente l'area di interesse e dotato delle più avanzate tecnologie per la ricerca veloce, lo spazio web gestito dal Consorzio è frutto di un certosino lavoro di ricerca e di sistematizzazione

delle informazioni. L'aggiornamento mensile, effettuato sulla base dei tassi in vigore, inoltre, risulta quanto mai utile per tenere sotto controllo la situazione.

Il sito dispone anche della modulistica di più frequente uso.

Una "mano" ai commercianti di piazza Venerio e del centro

La vita dei commercianti udinesi non è propriamente facile in quest'ultimo anno, stretti fra la scarsa propensione alla spesa da parte dei cittadini, l'incremento degli adempimenti burocratici e i conti che faticano a quadrare. A ciò si aggiunge, soprattutto nei centri storici, il disagio causato dagli interventi che il Comune effettua per ordinaria o straordinaria manutenzione. L'ultimo intervento, in ordine di tempo, riguarda piazza Venerio, a Udine, e le zone limitrofe (via Savorgnana, via Rauscedo, via Moro, via Morpurgo, via dei

Calzolari, via Stringher, piazza Duomo e la Galleria San Francesco), il cui accesso è interdetto, o parzialmente ridotto, a causa dei lavori di ripristino del parcheggio sotterraneo.

Il Congafi commercio, per sostenere gli imprenditori coinvolti dalle limitazioni alla circolazione, che presumibilmente dureranno fino alla prossima primavera, ha riproposto uno strumento già utilizzato, con successo, in altre località della provincia: la linea Millennium.

Si tratta di una linea di credito agevolato, attivata grazie a una apposita con-

venzione con le Banche di credito cooperativo del Friuli Venezia Giulia, che prevede la concessione di finanziamenti fino a un massimo del 30% del fatturato dell'ultimo esercizio. Il tasso variabile applicato sarà pari al 90% dell'euribor tre mesi (quello attuale per i soci Congafi è al 3%) e la durata massima prevista 60 mesi. L'unica documentazione aggiuntiva, a quella normalmente richiesta dal Congafi per operazioni di questo tipo, è una dichiarazione dell'imprenditore che attesti il fatturato realizzato dall'azienda nell'ultimo esercizio.

L'operatività estesa anche alle imprese commerciali

La Regione ha esteso la possibilità di accedere ai finanziamenti a medio-lungo termine previsti dalla legge regionale 10/97, inizialmente destinati solo agli albergatori, anche alle imprese commerciali e turistiche. L'operatività della linea di credito attivata dal Congafi con le Banche di credito cooperativo del Friuli Venezia Giulia, in questo modo, si estende a un numero consistente di imprese più elevato di imprese.

Finalizzata principalmente al consolidamento delle passività bancarie,

includendo le rate di mutuo scadenti nei 18 mesi successivi alla data della domanda e al consolidamento dei debiti verso fornitori per investimenti aziendali e scorte, la linea di credito ha un tasso variabile trimestralmente, pari all'85% dell'euribor 360 in sei mesi (quello attualmente praticato è del 2,80).

L'importo massimo finanziabile è di 250 mila euro e la durata massima raggiunge i sette anni. "È un intervento che abbiamo voluto riproporre, aggiornandolo e migliorandolo - spiega il presidente del Congafi commercio,

Giovanni Da Pozzo -, proprio perché ha riscontrato un notevole gradimento da parte degli imprenditori. Lavorare in montagna non è facile, quindi ogni prodotto studiato per agevolare chi accetta la sfida e continua a investire è un aiuto non da poco.

Il Credito cooperativo si è sempre dimostrato disponibile e sensibile alle esigenze degli imprenditori montani e anche in questa occasione non si è smentito, confermando così la sua caratteristica di banca vicina al territorio e agli imprenditori".

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

ABBIGLIAMENTO FEMMINILE PER LA GRECIA

In Grecia si cercano produttori e rappresentanti di abbigliamento femminile. (Rif. 2002.11.01)

IN GRECIA PER LA PRODUZIONE DI MAGLIERIA

Si richiedono imprese italiane di abbigliamento e maglieria interessate a produrre in Grecia. (Rif. 2002.11.02)

AGROALIMENTARE

CAFFÈ PER L'OLANDA
Opportunità commerciale per produttori di caffè e macchine automatiche di caffè interessati all'Olanda. (Rif. 2002.11.03)

CERCANSI ALLEVAMENTI DI TROTE IN OLANDA

Azienda commerciale cerca contatti con allevamenti di trote. (Rif. 2002.11.04)

AGENTE COMMERCIALE FRANCESE

Agente commerciale già introdotto nel commercio dell'agroalimentare valuta proposte di collaborazione. (Rif. 2002.11.05)

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.

- Invito a presentare candidature in vista della costituzione di un elenco di esperti addetti a valutare le proposte ed eseguire altri incarichi nel contesto dello schema di cooperazione transeuropea per l'istruzione superiore / Tempus III) - (EacC/73/02) (Guce C 244 del 10 ottobre 2002)

- Obiettivi del programma Tempus: promuovere lo sviluppo dei sistemi di istruzione superiore nei Paesi ammissibili attraverso la cooperazione con partner provenienti da tutti gli Stati membri.

- Paesi ammissibili: Stati membri dell'Unione europea, Albania, Bosnia e Erzegovina, Croazia, Ex Repubblica Jugoslava di Macedonia e la Repubblica federale di Jugoslavia, Armenia, Azerbaigian, Bielorussia, Georgia, Kazakistan, Kirghizistan, Molda-

PRODOTTI ITALIANI PER LA FRANCIA

Agente depositario francese cerca produttori italiani nel settore lattiero-caseario e della salumeria da rappresentare in Alsazia e Lorena. (Rif. 2002.11.06)

IL PORTOGALLO RICERCA APICOLTURA

In Portogallo si cercano prodotti dell'apicoltura. (Rif. 2002.11.07)

EDILIZIA

MARMI PER LA FRANCIA

Azienda francese ricerca produttori italiani di marmo, in particolare piani di lavoro in granito per cucine. (Rif. 2002.11.08)

IN PORTOGALLO CON MARMI E GRANITI

Impresa portoghese è interessata ad avere contatti con imprese italiane operanti nel settore del granito e marmi. (Rif. 2002.11.09)

LEGNO/ARREDO

DALLA REPUBBLICA CECA OFFERTA LAVORO CONTO TERZI

Produttori di mobili per uffici, scuole e cucine, trattamento termico metalli offrono per lavoro conto terzi dalla Repubblica Ceca. (Rif. 2002.11.10)

PAVIMENTI DI LEGNO AUSTRALIANI

Dall'Australia azienda produttrice di pavimenti in legno duro desidera contattare agenti, importatori e distributori italiani. (Rif. 2002.11.11)

OPPORTUNITÀ COMMERCIALE PORTOGHESE

In Portogallo si cercano imprese italiane produttrici di mobili da cucina. (Rif. 2002.11.12)

IN PORTOGALLO CON MOBILI VARI

Cercansi produttori di sedie in plastica e mobili per ospedali. (Rif. 2002.11.13)

CERCANSI PRODUTTORI MOBILI GIARDINO IN PORTOGALLO

Impresa portoghese desidera entrare in contatto con imprese italiane produttrici di mobili e accessori da giardino. (Rif. 2002.11.14)

MATERIE CHIMICHE E PLASTICHE

CERCASI AGENTE PER PRODOTTI SPAGNOLI

Produttore spagnolo di colori per la plastica e per il poliuretano cerca agente commerciale con esperienza nel settore. (Rif. 2002.11.15)

PER LA FRANCIA CONTENITORI PER ALIMENTI

Azienda francese cerca produttori italiani di scatole per pizza e contenitori in plastica per alimenti. (Rif. 2002.11.16)

MECCANICA

ACQUISTO MOTORI-GENERATORI PER LA REPUBBLICA CECA

Cercansi produttori italiani di motori-generatori per vendita in Repubblica Ceca. (Rif. 2002.11.17)

SERBATOI INOX PER LA GRECIA

Dalla Grecia si cercano importatori italiani di serbatoi inox per la refrigerazione del latte. (Rif. 2002.11.18)

COLLABORAZIONE UNGHERESE

Azienda magiara specializzata nella lavorazione metalli cerca produttori italiani per collaborazione. (Rif. 2002.11.19)

TRASPORTI

OFFERTA TRASPORTI LITUANI

Società di trasporti offresi per servizi da e per i Paesi baltici, Bielorussia, Ucraina e Russia. (Rif. 2002.11.20)

OFFRESI SUCCURSALE SVIZZERA

Cercasi partner commerciali per sviluppo marchio, brevetti, succursale settore trasporti import-export, procedure doganali in Svizzera. (Rif. 2002.11.21)

NUOVI CONTATTI CON IL PORTOGALLO

Impresa portoghese cerca nuovi contatti commerciali con imprese di trasporto italiane. (Rif. 2002.11.22)

VARIE

LAVORO TEMPORANEO IN REPUBBLICA CECA

Società ceca agenzie italiane per lavoro temporaneo. (Rif. 2002.11.23)

OFFRESI AGENTE PER LA FRANCIA

Azienda francese con sede



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

a Lione si offre per distribuire e rappresentare prodotti italiani settori: chimico, farmaceutico e prodotti agricoli. (Rif. 2002.11.24)

IN PORTOGALLO CON BOMBOLE E MUTE SUBACQUEE

Si cercano erogatori bombole, mute subacquee, equilibratori subacquei delle mute in Portogallo. (Rif. 2002.11.25)

(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).



EUROAPPALTI

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

FRANCIA

PRIVAS INDUMENTI DA LAVORO

Appalto di fornitura indumenti da lavoro. Camicie. Indumenti protettivi e di sicurezza. Termine per il ricevimento delle offerte: 06.12.2002 (16.00)
Lingua o lingue: francese.

PARIGI ATTREZZATURA PER TELECOPIA

Appalto di fornitura attrezzatura per telecopiatura. Manutenzione e riparazione di macchinari per ufficio. Termine per il ricevimento delle offerte: 06.12.2002 (16.00)
Lingua o lingue: francese.

CLERMONT-FERRAND PARTI DI MACCHINARI PER L'AGRICOLTURA

Appalto di fornitura parti di macchinari per l'agricoltura. Termine per il ricevimento delle offerte: 10.12.2002 (16.00)
Lingua o lingue: francese.

MARSIGLIA MOBILI PER CAMERE DA LETTO

Appalto di fornitura mobili

per camere da letto. Letti, effetti lettereschi e tessuti speciali per arredamento. Termine per il ricevimento delle offerte: 11.12.2002 (16.00)
Lingua o lingue: francese.

SVEZIA

GOTENBORG PIANTE

Appalto di fornitura piante. Termine per il ricevimento delle offerte: 11.12.2002.
Lingua o lingue: svedese.

SPAGNA

SANTANDER ARTICOLI DI ARREDAMENTO

Appalto di fornitura articoli di arredamento. Termine per il ricevimento delle offerte: 12.12.2002 (13.00)
Lingua o lingue: spagnolo.

BELGIO

ANVERSA LIBRI PER GIOVANI

Appalto di fornitura libri per biblioteca. Termine per il ricevimento delle offerte: 13.12.2002 (10.00)
Lingua o lingue: neerlandese.

DANIMARCA

COPENAGHEN ACQUA MINERALE

Appalto di fornitura acqua minerale. Acqua potabile. Termine per il ricevimento delle offerte: 13.12.2002 (12.00).
Lingua o lingue: danese

GERMANIA

NORIMBERGA MOBILI PER UFFICI

Appalto di fornitura mobili per uffici. Termine per il ricevimento delle offerte: 16.12.2002 (12.00).
Lingua o lingue: tedesco

KIEL APPARECCHI E LETTI MEDICI

Appalto di fornitura presidi medico-sanitari. Letti medici. Comodini. Termine per il ricevimento delle offerte: 14.01.2003
Lingua o lingue: tedesco.



Donne Imprenditrici

Storia di Mercedes De Mezzo, "caterpillar" per gli amici

Da 30 anni è alla guida della distilleria di famiglia

di Raffaella Mestroni



Mercedes De Mezzo

In azienda ci si è ritrovata di punto in bianco, nel 1972, in seguito all'improvvisa scomparsa del padre. Giovanissima (frequentava l'ultimo anno del liceo scientifico), Mercedes De Mezzo non ha nemmeno avuto il tempo di pensarci su. E' stato così, un momento della vita e lei lo ha affrontato senza porsi tante domande. Una sorta di accettazione dell'ineluttabilità del fato che ha caratterizzato un po' tutta la sua vita, fino ad ora, un'accettazione che non significa però passività, quanto piuttosto coraggio, gusto della sfida, caparbieta e tenacia.

E' un concentrato di spirito partenopeo e friulanità, Mercedes De Mezzo, che dalla mamma Roberta, nobildonna napoletana, ha ereditato il dinamismo, la vitalità e l'ottimismo, e dal babbo Piero invece, la concretezza, l'orgoglio e l'idealismo. "Un idealismo che ho sempre ammirato e condiviso - conferma - anche se per lui, difendere i principi in cui credeva, ha significato pagare un prezzo altissimo. Per gli ideali, si è fatto riportare in un campo di concentramento". Non è stato in discesa il percorso di Mercedes De Mezzo imprenditrice, "come non lo è stato, ne sono certa, quello delle

altre donne friulane che sono entrate in un'impresa di famiglia. In Friuli Venezia Giulia, fino a qualche anno fa di sicuro, ma ancora adesso in molti casi, il passaggio generazionale è sempre difficile. Quando poi le redini passano a una donna, lo è ancora di più".

L'azienda di Rive d'Arcano, che non a caso adesso si chiama "Mercedes De Mezzo Distillerie", inizialmente era gestita dal padre insieme agli altri tre fratelli e comprendeva, oltre alle distillerie, anche un'impresa agricola e una fornace, attività queste ultime, che nel corso degli anni sono andate esaurendosi. Un'azienda antica, le cui tappe principali sono sempre state scandite dalle "innovazioni". La prima risale ancora al 1896, con l'installazione, nella distilleria, del primo alambicco a fuoco diretto per proseguire con la meccanizzazione dello stabilimento che produceva laterizi, uno dei primi in Italia ad adottare il nuovo metodo produttivo. Entrambe le guerre mondiali hanno rappresentato poi, come per la maggior parte delle imprese, un passaggio particolarmente difficile. Durante la prima, una parte dell'azienda venne requisita, mentre durante la seconda subì l'occupazione tedesca.

Risale al 1964 l'ampliamento degli stabilimenti che si arricchiscono di un nuovo edificio, ma per la svolta vera e propria bisogna aspettare il 2000, anno in cui Mercedes decide di rilevare dai cugini, che nel frattempo avevano fatto il loro ingresso in azienda, l'intera attività. Una vasta gamma di grappe tradizionali, di monovitigno, invecchiate e non, rappresentano oggi la produzione di punta, alla quale si affiancano i distillati di frutta e liquori. Rimane la grappa, in ogni caso, l'elemento caratterizzante dell'attività e non potrebbe essere altrimenti, visto che proprio dal Friuli Venezia Giulia, dove operano 14 distillerie, proviene il 10% della produzione italiana, senza contare che questa regione vanta una tradizione alchemica secolare, alla quale la De Mezzo si richiama. Vita aziendale e vita privata si intrecciano da sempre per Mercedes, senza soluzione di continuità. Lavoro, tempo libero, momenti di relax, attività culturali, viaggi e amicizie si compenetrano in una quotidianità forse un po' caotica, ma che lei vive benissimo. "E' il "fare" in se stesso che mi soddisfa - conferma - e non mi chiedo mai se è l'ora giusta per una cosa. La faccio e basta. E' stato così fin dall'inizio. Non mi sono mai curata del giudizio degli altri, ho cercato di andare dritta per la mia strada,

puntando a fare le cose al meglio". Sul fatto che sia una donna determinata, dubbi non ce ne sono, visto che fin dai primi anni, vuoi per il carattere indomito, vuoi per la scarsa propensione al compromesso, di aiuti non ne ha ricevuti molti. "Nemmeno da mia madre - precisa - secondo la quale una scelta del genere rappresentava un'impresa impossibile per una donna. Poi ha cambiato idea, forse in qualche modo si è addirittura identificata in me e questo ha rappresentato una sorta di rivincita anche per lei".

Uno stile di vita, quello di Mercedes De Mezzo, adottato fin dagli esordi sulla scena imprenditoriale, che non sempre le ha facilitato le cose. Ma lei è fatta così.

«Anche il distillato kasher per gli ebrei»

"E potrebbe mai essere diversamente per un Ariete ascendente Acquario?" si chiede, conoscendo già la risposta. Schietta e immediata, non ama molto la mediazione. "Non mi sono nemmeno mai posta il problema - afferma decisa - mi piace rifarmi a un antico adagio che dice: a questo mondo si può dire tutto, basta trovare il modo giu-



Esposizione dei prodotti allo "Sbarco dei pirati" di Udine



Una vecchia cartolina con l'immagine della fornace

sto di esprimersi. E così faccio". Sempre alla ricerca della "pietra filosofale", ricerca intesa come trasformazione, mutamento, assenza delle cose, Mercedes applica la sua filosofia al lavoro puntando alla qualità, alla valorizzazione quasi esasperata dell'anima dei suoi prodotti. Non per niente, ha privilegiato la grappa stravecchia, diventato il suo prodotto di maggior successo, quando il mercato non la prendeva nemmeno in considerazione. "In Friuli - conferma - la grappa doveva essere rigorosamente bianca. Io ci tenevo, invece, a far conoscere quella stravecchia, tradizionalmente prodotta dalle Distillerie Fratelli De Mezzo, e l'ho spuntata. Il prodotto, all'inizio, è stato apprezzato soprattutto in Lombardia e nel Lazio, per poi affermarsi anche nelle altre regioni. Oggi ne proponiamo diverse linee, sia per i negozi sia la ristorazione".

L'approccio filosofico che caratterizza l'attività imprenditoriale di Mercedes De Mezzo, le ha consentito di raggiungere anche un altro importante traguardo. Nella sua azienda, infatti, si produce pure un distillato "kasher" (che in ebraico significa valido, adatto, buono), un prodotto cioè che corrisponde ai precisi requisiti di idoneità previsti alle prescrizioni bi-

bliche. Oltre 150 mila bottiglie rappresentano l'attuale produzione annua (50% di liquori e 50% di distillati) dell'azienda, principalmente distribuita in Italia, ma con un occhio di riguardo all'Europa e soprattutto all'America, un mercato estremamente promettente per i prodotti di nicchia. Soprannominata affettuosamente "caterpillar" dagli amici, Mercedes De Mezzo uno spazio per gli hobby, nella sua imperativa giornata riesce sempre a trovarlo. Sport (tennis e fitness), ma anche tanta tanta lettura. Saggistica, principalmente, perché "capire, comprendere i meccanismi che stanno alla base dell'evoluzione dell'uomo, è importante per me, direi fondamentale".

Questa curiosità, questo instancabile desiderio di sapere, di sperimentare, di conoscere, di confrontarsi, è una delle caratteristiche che hanno portato Mercedes De Mezzo alla guida del Consorzio per la tutela della grappa friulana.

"Un impegno al quale dedico parecchio tempo - afferma - perché credo nel lavoro di squadra e sono convinta che la valorizzazione del prodotto grappa, vada inserito in un più ampio progetto di rafforzamento e tutela dei prodotti tipici locali e di promozione dell'intero territorio".

Aziende, per Natale non doni e cesti ma solidarietà a Telefono Azzurro

Se quest'anno invece del "classico" cesto natalizio o della scatola con panettone e spumante le aziende scegliessero di regalare veramente "una sorpresa"? In questo periodo imprenditori e ditte si trovano a dover pensare a o-maggi, segni di riconoscenza, strenne natalizie che, ormai per abitudine, si è "costretti" ad acquistare per clienti, fornitori e dipendenti. Ma in un periodo difficile come quello che stiamo vivendo, pensare agli altri potrebbe

dare un segnale diverso per vivere il Natale con maggiore serenità.

L'industria e l'imprenditoria possono sicuramente svolgere un ruolo importante per sostenere e promuovere il *no profit*, che raggiunge risultati concreti a vantaggio della società. Ecco allora che invece del cestone di leccornie che finisce magari am-

massato tra le tante golosità che non si riescono a smaltire durante le feste, le aziende possono scegliere di fare una donazione che si concretizza in una lettera di ringraziamento che le associazioni *no profit* si impegnano a inviare a clienti e fornitori per testimoniare la riconoscenza per il gesto compiuto.

È importante ricordare,

inoltre, che le donazioni delle aziende sono fiscalmente deducibili fino al 2% dal reddito d'impresa. La solidarietà si esprime in tanti modi e ognuno può scegliere quale associazione o ente sostenere. Le festività natalizie alle porte sollecitano a pensare a doni e regali, ma il Natale è la festa dei bambini e forse la proposta che stia-

mo per formulare può rendere felici gli altri facendoci sentire sereni.

Il Telefono Azzurro, per esempio, da 15 anni difende i diritti dei bambini, degli adolescenti e delle loro famiglie in difficoltà e per continuare nel suo cammino si sostiene esclusivamente con le donazioni di privati cittadini e delle aziende. Una do-

nazione fatta al Comitato per il Telefono Azzurro di Udine che persegue gli obiettivi di prevenzione e sensibilizzazione del Telefono Azzurro, proprio nella nostra città, per i bambini udinesi, sarà un importante gesto di generosità per sensibilizzare l'opinione pubblica e contemporaneamente reperire fondi che permettano di sostenere significativi progetti a favore dell'infanzia. Per maggiori informazioni, scrivere a: taudine@ciaoweb.it.

E. P.

Attualità

La Camera ha diffuso i dati sulla situazione economica locale

Bertossi, l'economia provinciale va bene nonostante l'11 settembre

di Mario Passon



Il presidente Bertossi nel corso della conferenza stampa

La provincia di Udine, dal punto di vista economico, produttivo e dell'occupazione sta molto meglio che la media nazionale, dimostrando una capacità di esportare e di innovare sorprendente. Ciò non significa che la situazione sia florida, significa che, in quadro nazionale e internazionale di preoccupante flessione, la provincia di Udine cammina sicura nonostante alcuni suoi mercati tradizionali molto importanti, come quello tedesco, stiano frenando notevolmente. Così il presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, ha commentato, nel corso di una conferenza stampa, le considerazioni più importanti contenute nella relazione annuale "La situazione economica della provincia di Udine" che ana-

lizza, sulla base di dati statistici raccolti dalla Camera di commercio, i comparati dell'economia provinciale e analizza gli aspetti più importanti di natura demografica e sociale.

Questa pubblicazione, come tutte quelle di carattere economico diffuse attraverso il sito camerale, si propone di diffondere la statistica secondo una prospettiva nuova, più attinente ai processi di decentramento, aiutando cioè gli enti locali a conoscere le dinamiche dei propri territori e quindi rispondere alle esigenze economiche e sociali locali.

Dalla pubblicazione emergono interessanti indicazioni: il 2001 è stato un anno sostanzialmente positivo. Alla fine del 2000, dopo un anno molto favorevole dal punto di vista congiunturale, si era pre-

figurato uno scenario "prudente", e questo atteggiamento si è dimostrato realistico alla luce di quanto è avvenuto nel corso del 2001 soprattutto dopo i noti fatti del dell'11 settembre, i quali hanno tolto ogni aspettativa per un ciclo economico positivo.

Quanto è accaduto negli Stati Uniti ha condizionato in modo significativo anche l'economia friulana, la quale si è scoperta "più vulnerabile agli shock esogeni"; infatti, la nostra è un'economia molto proiettata all'estero con un'alta propensione all'export e un tasso di apertura superiore alla media nazionale. Ma nonostante questi elementi internazionali negativi le esportazioni friulane nel 2001 sono risultate pari a 3.517 milioni di euro, con un aumento di +8,1% rispetto al 2000, un risulta-

to decisamente positivo rispetto al +3,6% della regione Friuli Venezia Giulia e dell'Italia.

Un altro aspetto positivo che emerge dalla Relazione riguarda il tasso di crescita delle imprese. Si sta innescando un processo selettivo delle imprese che contribuisce a "irrobustire" il tessuto imprenditoriale, un processo di rafforzamento del sistema produttivo friulano che è caratterizzato anche dalla forte crescita delle strutture societarie.

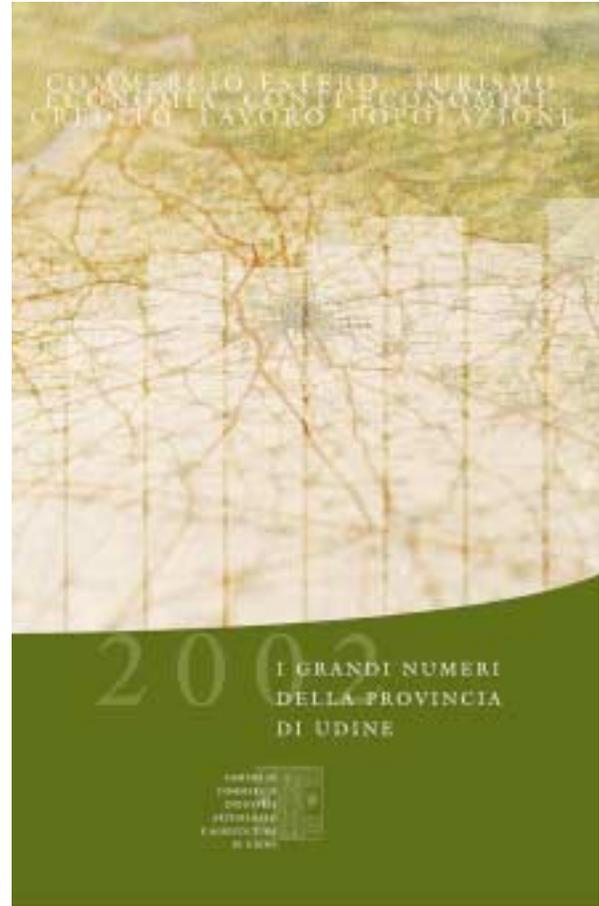
Ma ecco i dati più significativi, in sintesi.

POPOLAZIONE E TERRITORIO

La popolazione rilevata dal Censimento 2001 nella provincia di Udine ammonta a 518.234 unità e rispetto alla precedente rilevazione censuaria (1991) è diminuita di 4.221 persone: una calo che appare sensibile nella montagna (in Carnia -5,43%; nella Val Canale e nel Canal del Ferro -11%), sensibile e comunque inferiore all'1% nei mandamenti di Gemona, Cividale, Codroipo, Udine, stabile nel mandamento di Cervignano, mentre il Censimento 2001 segnala incrementi positivi nei mandamenti di Tarcento (+3%), di San Daniele (+0,4%) e di Latisana (+2,9%).

CONTI ECONOMICI TERRITORIALI

Udine occupa la 40.a posizione nella graduatoria nazionale del valore aggiunto per abitante con valore di circa 38 milioni



di lire; rispetto alla media nazionale, il valore risulta superiore del 9%. Il valore aggiunto ai prezzi di base della provincia tocca nel 2000 i 20 mila 442 miliardi di lire, alla cui formazione concorrono per il 3,1% l'agricoltura, per il 27,6% l'industria e per il restante 69,3% il terziario.

LAVORO

Le forze di lavoro nella provincia di Udine ammontano a 218 mila unità

e costituiscono oltre il 48% della popolazione in età lavoro, mentre l'occupazione è di 210 mila unità, di cui 150 mila dipendenti (pari al 71%). Il tasso di occupazione è pari al 46,3% a sessi congiunti, mentre quello maschile è del 59%; entrambi gli indicatori sono in crescita rispetto al 2000.

INDUSTRIA, COMMERCIO E ARTIGIANATO

Le imprese attive nel se-

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

I premiati di Spirito di Vino

Claudio Bandoli di Treviso con "Spiritoso divino", Serena Giacometto di Padova con "Extracomunitario Doc" e Gianni Audisio di Saluzzo (Cuneo) con "Senza parole" si sono aggiudicati i primi tre posti di Spirito di Vino, il premio nazionale per giovani vignettisti e fumettisti, lanciato dalla Delegazione del Friuli Venezia Giulia del Movimento Turismo del Vino presieduta da Elda Felluga, giunto quest'anno alla sua terza edizione. Massimiliano Aliberti di Milano con "Glossario del Vino", Emanuela Recchia di Verona con "Spirito divino" e Doriana Pelizzo di San Daniele del Friuli (Udine) con "Mi sento.. alticcio" hanno

ricevuto da parte della giuria una segnalazione particolare, rispettivamente per l'invenzione dell'impianto grafico, per la qualità del tratto pittorico-satirico e per aver saputo legare mirabilmente l'attualità politica alla nuova produzione vinicola con efficace sintesi satirica.

A esaminare i lavori presentati è stata una giuria di famose "matite" satiriche e giornalisti, presieduta da Giorgio Forattini e composta dai vignettisti Emilio Giannelli e Alfio K-rancic, dall'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, dal direttore editoriale del Tci Michele D'Innella, dai giornalisti Carlo Cambi, Paolo Marchi e Germano Pellizzoni, dal direttore scientifico dell'Istituto europeo di design

di Milano Aldo Colonetti, oltre che dalla presidente della Delegazione regionale del Movimento Turismo Vino, Elda Felluga.

Il Cafc porterà il metano a Resia e Resiutta

Entro i primi mesi del 2004, anche i 1.400 abitanti dei comuni di Resia e Resiutta disporranno del gas metano. Il progetto di metanizzazione dell'area, avviato nel 1999, su iniziative delle due amministrazioni comunali e con il sostegno della Regione, è finalmente giunto a buon fine e i lavori, che saranno realizzati dal Cafc Spa, la società udinese che già si occupa della distribuzione dell'acqua in 71 comuni

della provincia, partiranno entro due mesi, per concludersi in meno di un anno. L'affidamento della concessione per la realizzazione dei lavori, firmato nei giorni scorsi dal sindaco di Resiutta Mario Bergamini e dal presidente del Cafc Spa Pietro Del Fabbro, comprende anche la gestione, per 12 anni della rete. Due milioni 400 mila euro l'importo dell'opera, resa possibile dalla sinergia tra Regione e Comuni che partecipano con un finanziamento pari al 50% del costo complessivo. "Si tratta del primo intervento che il Cafc Spa effettua nel campo della distribuzione del gas metano - ha spiegato il presidente Del Fabbro, all'atto della firma -, un settore nel quale contiamo di espanderci ulteriormente, anche

grazie alla società appena costituita con la Metanofriuli".

Legacoop del Fvg in congresso

La 10ª Assemblea congressuale di Legacoop del Friuli Venezia Giulia, svoltasi a Gorizia l'8 e 9 novembre, iniziata con la relazione del presidente Mario Zarli, si è conclusa dopo due giornate di serrato dibattito. I temi affrontati hanno messo in luce gli aspetti più importanti dell'attuale scenario economico, sociale, politico e degli ultimi anni di attività sindacale dell'associazione a partire dagli impegni assunti in occasione dell'ultimo congresso del 1999, insieme alle

considerazioni sull'importanza che il movimento cooperativo riveste in questo contesto per l'economia e la società di questa regione. Nel 2001 le 195 imprese locali che fanno capo a Legacoop hanno prodotto complessivamente 795 milioni di euro con 10.278 occupati e 268.852 soci. Questi dati sono il risultato dell'attività svolta negli ultimi tre anni con un incremento dal 15 al 17% con performance importanti soprattutto nei settori delle cooperative sociali e dell'erogazione dei servizi.

Proprio a partire da questi risultati, Zarli si è soffermato sulla peculiarità dell'impresa cooperativa basata sul principio fondante della mutualità come esempio di imprenditorialità vivace, capace di apri-

Attualità

condario sono in lieve crescita rispetto al 2000: +64 unità, una crescita determinata dall'edilizia che in un anno è aumentata del 2,65%.

Le imprese manifatturiere sono invece diminuite dell'1,45%, in particolare nel tessile (-8,3%), nel comparto "confezionamento articoli vestiviario" (-10%), in quello conciario e pelletteria (-13,7%), nel comparto del legno (-2,4%) e fabbricazione mobili (-2%), in quello della "fabbricazione di macchine e apparecchi meccanici" (-5,7%). Viceversa si sono registrati incrementi nel comparto dell'editoria, stampa (+6,4%).

Le imprese commerciali attive (al dettaglio, all'ingrosso e altro) sono circa 11 mila. Nel corso del 2001 sono stazionarie (+3unità), mentre nel medio periodo (cioè rispetto al 1997) la flessione è del 2,6% (equivalente a 298 imprese in meno).

La grande distribuzione presenta un forte incremento (+34% nel periodo 1999/2000) della superficie di vendita dei grandi magazzini e contestualmente anche dell'occupazione il cui incremento è risultato altrettanto consistente (+33% sempre nel periodo 1999/2000, da 407 unità occupate in media ogni mese a 541).

Per quanto riguarda i supermercati alimentari, in questo stesso periodo (1999/2000) il loro numero passa da 102 a 106 unità, si registra un significativo aumento della superficie (+4,6%) mentre si riduce l'occupazione (-8%, con una media mensile che passa da 1.860 a 1.707 unità).

Il "peso" dell'artigianato nell'economia friulana è ragguardevole, considerando che il 30% circa del sistema produttivo è composto da unità locali artigiane. Rispetto all'anno precedente si registra un significativo incremento soprattutto nelle aree considerate marginali come

la montagna (la Carnia), il mandamento di Tarcento e la Bassa Friulana.

COMMERCIO ESTERO

L'economia udinese è fortemente proiettata all'estero con un'alta propensione all'export e un tasso di apertura superiore alla media nazionale. Le aree di interscambio commerciale sono in larga misura rappresentate dai Paesi dell'Unione europea (quasi il 54% sia delle esportazioni sia delle importazioni); in particolare, il primo partner commerciale è la Germania dove si concentra il 18% delle esportazioni, ma è anche il primo di acquisto per l'economia friulana con il 14% delle importazioni. Altri mercati di sbocco dell'Unione sono la Francia (quasi il 10% delle esportazioni), il Regno Unito (6%), l'Austria (5,6%). Va evidenziata l'importanza del mercato americano che assorbe il 13% dell'export friulano, in modo speciale gli Stati Uniti (8,9% e terza posizione nella classifica).

Le importazioni sono invece prevalentemente concentrate in Europa (87,5%): oltre ai tradizionali partner dell'Unione (la già ricordata Germania con il 14,4%, l'Austria con il 10%, il Belgio con il 6,9%, la Francia con il 5,7%, i Paesi Bassi con il 5%), emergono i Paesi dell'Europa centro-orientale e specificatamente la Slovenia e la Croazia, che insieme sommano l'8,2% delle importazioni, e quelli dell'ex Unione Sovietica e precisamente l'Ucraina (terzo Paese nella classifica con una quota del 7,5%) e la Russia che presenta una quota pari al 3,6%. Tra i prodotti esportati dall'economia friulana emergono i mobili il cui valore raggiunge i 940 milioni di euro e rappresentano il 26,5% del volume esportato, seguono le macchine per

INDICATORI CONGIUNTURALI DELL'ECONOMIA DELLA PROVINCIA DI UDINE

INDICATORI	Valore	Tendenza (variazioni su stesso periodo dell'anno precedente)
DINAMICA DEMOGRAFICA		
Censimento 2001 (dati provvisori) indice di vecchiaia (*)	518.234	-0,81% rispetto al Censimento 1991
Cittadini stranieri residenti in provincia (31.12.2000)	176,4	in aumento rispetto al censimento 1991 (145)
	11.463	2,2% della popolazione
DINAMICA SETTORIALE		
imprese attive al 30.06.2002	49.221	-0,23%
Agricoltura	13.455	-3,80%
Industria	6.444	-1,47%
Costruzioni	6.322	3,78%
Commercio	14.174	-0,01%
Servizi	8.826	3,30%
imprese attive al netto dell'agricoltura	35.766	1,19%
Imprese attive per 10mila abitanti	950	866 quello regionale
MERCATO DEL LAVORO (media 2001)		
Forza lavoro	218mila	tasso di attività 48%
Occupati	210mila	tasso di occupazione: 46,3%
di cui dipendenti (%)	71,4%	74,5% quello regionale
Tasso di disoccupazione	4,0%	quello maschile è pari a 2,1%
Tasso di disoccupazione giovanile	11,5%	quello maschile è pari a 8,1%
MACROECONOMICI		
Crescita del Pil regionale (previsione anno 2002)	+ 0,7%	previsione Nord Est: + 1,1%
Prezzi al consumo (NIC: Udine-ottobre 2002)	+2,2 %	nazionale +2,6% (mese di settembre)
Traffico autostradale (2000/01)	+ 4,3%	+ 3,8% (leggero), + 5,7 (pesante)
Impieghi (in milioni di Euro) al 31.12.2001	7.549,30	+7,4%
Depositi (in milioni di Euro) al 31.12.2001	4.985,56	- 7,5%
INTERSCAMBIO COMMERCIALE		
Esportazioni (1.o sem. 2002: in milioni di Euro)	1.705,44	+ 3,3%
Importazioni (1.o sem. 2002: in milioni di Euro)	845,85	- 1,4%
Saldo commerciale normalizzato	35,07%	

(*) popolazione anziana (da 65 anni in poi) su popolazione giovane (fino 15 anni)

Fonte: elaborazioni dell'Ufficio Studi e Statistica della Camera di Commercio di Udine

quasi 750 milioni di euro (21%).

CREDITO

Alla fine del 2001 in provincia si contano 439 sportelli (+18 rispetto all'anno precedente) distribuiti in 112 comuni: nel complesso il numero delle banche operanti è pari a 15 unità (una in meno rispetto al 2000).

Alla fine del 2001, l'ammontare dei depositi bancari sfiora i 5 mila milioni di euro, con un calo del 7,5% rispetto al 2000, mentre gli impieghi hanno superato i 7,7 mila milioni di euro con un incremento del 7,4% rispetto all'anno precedente. Nel confronto regionale e nazionale, la

provincia presenta una maggiore diffusione del credito sul territorio (8,4 sportelli per abitante rispetto ai 7,3 del Friuli Venezia Giulia e 5,1 nazionale), ma una minore propensione all'impiego (quasi 15 mila euro per abitante rispetto ai quasi 16 mila della media regionale) e al deposito (9,5 mila euro per abitante contro il 10,64 regionale).

TURISMO

Nel 2001 l'andamento turistico nella provincia di Udine è stato positivo: gli arrivi sono stati pari a 1 milione 35 mila (+2,92% rispetto al 2000), le presenze sono risultate di poco superiori ai 6 milioni

(+2,94% rispetto al 2000). Questa performance positiva va equamente attribuita alla componente straniera (2,77% gli arrivi e +2,2% le presenze) e a quella interna (i turisti italiani) che è cresciuta rispetto al 2000 del 3% negli arrivi e del 3,5% nelle presenze. Osservando la domanda per categoria ricettiva, si registra un importante incremento sia degli arrivi sia delle presenze nelle strutture complementari (rispettivamente + 5,6% e +3,8%), mentre l'aumento è pari all'1% negli esercizi alberghieri.

ANAGRAFE DELLE DITTE

L'andamento tenden-

ziale per grandi settori economici mostra una crescita nel terziario (+3,25%) e nell'edilizia (+2,65%), una sostanziale tenuta nel commercio (+0,19% che però spezza il costante decremento registrato nell'ultimo quinquennio), una flessione nell'industria (-1,46%) e soprattutto nell'agricoltura (-2,8%). L'analisi per classi di attività economica rileva una crescita significativa dei servizi, da quelli finanziari (+4,1%) a quelli dell'istruzione (+2,6%) agli altri servizi del terziario (+6,7%); viceversa le flessioni più marcate si rilevano nei trasporti (-2,9%).

Ufficio provinciale di statistica

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

re nuove strade al mercato con la sua specificità di economia sociale. Ha poi insistito sulla funzione economica e sociale di tutto il movimento cooperativo in uno scenario internazionale che conta complessivamente 800 milioni di soci di cooperative e in un'Europa con 132 mila cooperative, 83 milioni di soci che danno lavoro a 2 milioni e 400 mila persone.

I Colli orientali a Merano: un premio alla qualità del vigneto Friuli

Si è concluso l'11 novembre - con un eccezionale successo dei vini dei Colli orientali del Friuli nelle sale del Kurhaus di Merano - l'international

Winefestival 2002, considerato una delle più selettive ed esclusive manifestazioni del vino, non solo a livello nazionale. Vi possono infatti partecipare (a differenza di altre rassegne di massa) solo i produttori che sono stati individuati direttamente dalla società organizzatrice, la Gourmet's International, attraverso rigorose degustazioni. Riveste quindi particolare significato la partecipazione al Winefestival (giunto quest'anno all'undicesima edizione) del Consorzio vini Colli orientali del Friuli, che è stato inserito proprio per l'elevata qualità raggiunta dai vini della Doc; una qualità testimoniata anche dall'alto numero di riconoscimenti attribuiti dalle più prestigiose guide

del settore. La "collettiva" meranese dei Colli orientali si è svolta grazie al sostegno della Banca di Cividale, sponsor storico del Consorzio.

Convegno Fantoni sul disegnatore creativo

Realizzare un ponte tra la creatività e la produttività, tra le instancabili menti dei designer (che, al di là della riduttiva traduzione italianizzante di "disegnatore", è più completo pensare nell'accezione di "creatore") e le necessità della "fabbrica", di chi rende le soluzioni trovate degli oggetti commercializzabili, vendibili, fonte di desiderio e di interesse nel mercato. In que-

sto momento l'intero settore produttivo regionale soffre di una mancanza cronica di professionisti in grado di progettare soluzioni adatte a renderlo competitivo, a innovarlo. La definizione di creativo in Italia continua a mantenere un alone di irrispettosa sottovalutazione, e quando si pensa a questa figura immancabilmente si scade nella macchietta e nella definizione di una persona dall'indomabile estemporaneità.

Il designer, il "creativo" quindi, nel resto del mondo è pensato come l'anello mancante e insostituibile tra le necessità del pubblico, l'innovazione dei prodotti e le risposte che a queste necessità l'industria può dare attraverso i suoi manufatti.

Tecnomaster cresce: +30% le vendite

I primi nove mesi di bilancio di Tecnomaster hanno registrato anche quest'anno un incremento del 30% del fatturato rispetto allo stesso periodo del 2001. La società di Pavia di Udine, specializzata nella produzione di circuiti stampati professionali, ha ottenuto questi ottimi risultati grazie al costante impegno profuso nella ricerca e sviluppo di prodotti tecnologicamente all'avanguardia e qualitativamente eccellenti, nel miglioramento del servizio al cliente e, inoltre, grazie agli sforzi attuati a favore di un'ulteriore riduzione dei costi di produzione.

Nel corso del 2002, Tecnomaster ha investito il 20% del fatturato nell'acquisto di nuovi macchinari e nella ricerca, aumentando considerevolmente le cifre destinate nell'esercizio precedente.

"Qualità unica e prezzi competitivi si associano a tempi di consegna sempre più veloci, ormai ridotti a poche ore" afferma Luigi Rovaris, Responsabile marketing dell'azienda.

L'innovativo sistema "Quick Service" consente, infatti, di rispondere alle richieste dei clienti a partire dalle 24 ore dalla conferma d'ordine fino ad arrivare ad un massimo di 20 giorni lavorativi, in funzione del volume e/o della complessità del circuito da realizzare.

Attualità

A un anno di distanza dal convegno di Coldiretti e Camera di commercio

La Regione cancella il libretto sanitario

C'è voluto un anno dal convegno di Coldiretti del Fvg e Camera di commercio di Udine (si svolse a Udine il 12 novembre del 2001) sull' inutilità dei certificati sanitari, ma almeno una delle storture denunciate allora e soprattutto da un libro del dottor Giorgio Ferigo, che è stato anche il principale relatore al conve-

gno, è stata finalmente cancellata dalla Regione: il libretto sanitario. Lo annuncia Coldiretti che esprime grande soddisfazione e rende merito al presidente della Giunta regionale Renzo Tondo, imprenditore nel settore alberghiero, e forse per questo sensibile alla questione, di aver contribuito for-temente a togliere di mezzo

un documento che non aveva alcun significato sanitario, ma che rappresentava una delle mille inutili incombenze alle quali debbono sottostare non solo esercenti e ristoratori, ma anche coloro i quali gestiscono agriturismo e comunque locali in cui si manipolano e si vendono prodotti alimentari.

Il libretto sanitario è

stato abolito su proposta dell'assessore regionale alla Sanità, Valter Santarossa, che partecipò al convegno di Coldiretti e Camera di commercio. La Giunta regionale l'ha approvato. Di fatto ha esteso un benefit già applicato a chi opera nelle sagre e nelle fiere, eliminando



Bertossi, Santarossa, Filipuzzi, Della Picca e Ferigo

l'obbligo cui si sottoponevano gli "addetti a preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari". Tecnicamente la Giunta ha sospeso temporaneamente

il rilascio e il rinnovo del libretto. Il ministero sta lavorando a un analogo provvedimento. La Giunta, nell'ottica della sburocratizzazione, ha anticipato i tempi.

Presentata a Udine la ricerca di Cristian Cozzutti sulle materie prime

Dall'impresa alla tesi di laurea: la Wolf entra nell'università

La genuinità dei prodotti del prosciuttificio Wolf di Sauris entra nella aule universitarie e diventa oggetto di studio. Cristian Cozzutti, responsabile dell'autocontrollo nella nota azienda dell'alta Val Lumiei, si è infatti brillantemente laureato in scienze e tecnologie alimentari alla facoltà di Agraria dell'Università di Udine, discutendo con il re-

latore Marco Della Rosa e la correlatrice Paola Pittia la tesi "Processo di salatura in prodotti carnei stagionati: studio sull'influenza dell'origine delle materie prime". Percorrendo al contrario un iter che solitamente vede impegnati gli universitari prima nello studio e poi negli stage lavorativi in azienda, Cozzutti, da due anni impiegato nel prosciuttificio Wolf

di Sauris come responsabile dell'autocontrollo, ha sfruttato le competenze acquisite sul lavoro per svolgere la ricerca della propria tesi di laurea. Quella di Cristian Cozzutti è la seconda ricerca effettuata in ambiente universitario da uno studente dell'ateneo friulano sui prodotti del prosciuttificio Wolf, dopo la tesi di laurea di Denis Mazzilis che nel 1990 aveva dedicato uno studio approfondito all'affumicatura. "Le caratteristiche principali dei nostri prodotti - spiega Claudio Pravato, responsabile delle pubbliche relazioni del prosciuttificio Wolf Sauris Spa - sono un lentissimo processo di affumicatura molto delicata e la stagionatura che si effettua ancora naturalmente utilizzando il microclima fresco e asciutto della nostra valle".

La ricerca di Cristian Cozzutti si proponeva di valutare le caratteristiche

qualitative e tecnologiche delle cosce provenienti da animali di diversa razza e origine territoriale utilizzate nella produzione di un prodotto salato e stagionato quale il prosciutto crudo, studiando in particolare il loro comportamento in fase di salatura e la possibilità di impiego di uno strumento dotato di elettrodo specifico per il cloruro di sodio per valutare in modo rapido e non distruttivo la diffusione del sale nella carne.

Dallo studio è emerso che esiste la possibilità di ottenere anche con cosce di origine non nazionale un prodotto con buone caratteristiche qualitative, simili a quelle ottenute con la tecnologia del disciplinare proposto per il riconoscimento del prosciutto di Sauris come prodotto Igp. Un importante traguardo, quest'ultimo, che sta per essere raggiunto dal prosciuttificio Wolf.

Modulblok in prima linea negli studi antisismici

La Modulblok, specializzata nel settore della logistica di magazzino, è in prima linea nell'analisi e nello studio di costruzioni antisismiche applicate alle scaffalature metalliche. La società friulana ha preso parte attiva, infatti, al recente gruppo di lavoro promosso dalla Fem (Federazione europea della manutenzione) e organizzato dall'associazione italiana Acai-Cisi (Costruttori italiani scaffalature industriali) tenutosi al Politecnico di Atene (*Laboratory of antiseismic technology*).

Si tratta di un'approfondita ricerca che ha coinvolto i più importanti produttori europei. A fare gli onori di casa ci ha pensato il direttore dell'istituto ateniese, Panagiotis Karidis, uno dei maggiori esperti mondiali del settore. In questo ambito sono stati simulati, su una ta-

vola vibrante, gli effetti causati da un evento sismico per dimensionare le scaffalature metalliche in zone a rischio tellurico. L'argomento non è nuovo per l'azienda friulana, considerando che da anni, oltre che in Italia, offre i propri prodotti anche all'estero, in territori a rischio sismico (dalla Grecia ai Paesi della ex Jugoslavia). Uno degli ultimi esempi in regione è la recente realizzazione del magazzino per conto del Gruppo Comet Vignuda a Feletto Umberto: un tipico caso di costruzione antisismica in zona classificata S9 (tra le aree sismiche più a rischio).

Inaugurato recentemente, il magazzino Vignuda mette in mostra, infatti, le tecniche costruttive più moderne nel settore della logistica di magazzino, assieme ai più severi criteri progettuali legati alle norme antisismiche.



Cozzutti tra Beppino Petris (a sinistra) e Stefano Petris

Nel Palazzo delle professioni anche un centro congressi

Sorge alle porte di Udine, in via Cjave-cis 3 (una laterale di via Tavagnacco), la prima struttura della regione che riunisce nello stesso luogo gli uffici di alcuni studi professionali, società di servizi, un centro congressi tecnologicamente all'avanguardia, sale per riunioni e conferenze. L'idea, semplice e innovativa al tempo stesso, prende il nome di Palazzo delle professioni e nasce nel 1999 dall'esigenza di riunire in un unico polo una ventina di realtà professionali diverse che, pur operando indipendentemente, possono interagi-

re tra loro e creare le sinergie sempre più indispensabili nello svolgimento della libera professione in qualsiasi disciplina, offrendo un servizio adeguato alle esigenze del cliente. L'edificio, costituito da quattro piani fuori terra più uno interrato, ha una superficie in pianta di 1.200 metri quadrati ed è dotato di strutture tecnologiche avanzate, soprattutto nel settore telematico e informatico.

L'occasione per presentare ufficialmente la struttura è venuta dalla recente inaugurazione del "Centro convegni Palazzo delle

professioni", costato 955 mila euro e dotato di strumentazioni di altissimo livello. Il centro, a disposizione di chiunque ne faccia richiesta, ha il suo fiore all'occhiello nella sala principale da 140 posti, tutti attrezzati con un collegamento internet a banda larga (particolarità esclusiva nell'ambito regionale), dotata di impianti di videoconferenza e video proiezioni multimediali ad altissima definizione, due cabine di traduzione simultanea e un sistema di controllo che garantisce prestazioni d'avanguardia attraverso un'unica con-

solle *touchscreen*. Due sale riunioni più piccole, dotate di sistemi di video proiezione, lettori multimediali e microfoni, possono essere utilizzate anche come aule didattiche, mentre una sala multifunzionale è a disposizione per iniziative collaterali quali mostre ed esposizioni. Il centro convegni offre ai fruitori anche un servizio di segreteria organizzata e amministrativa, consulenze di progettazione e di immagine, servizi linguistici e pubblicazione degli atti.

"Questo centro - spiega il presidente Gianni De Cecco - si presenta sia come sede di attività congressuali e meeting sia come polo di approfondimento culturale, promuovendo anche in proprio, ma senza

voler fare concorrenza, incontri di aggiornamento e seminari suggeriti dall'interesse dei promotori, interni ed esterni". Gli incontri saranno rivolti a liberi professionisti, dipendenti della pubblica amministrazione, imprenditori e giovani laureati e si possono seguire on line in

tempo reale o in differita. "Il Palazzo delle professioni - sottolinea ancora De Cecco - nasce con l'ambizione di essere, per i professionisti che l'hanno realizzato, un momento di aggregazione, un'occasione di scambio professionale e culturale".

Francesca Pelessoni



Università

Entro la fine dell'anno a lezione come in un set cinematografico

Al via la multimedializzazione delle aule al campus Rizzi



A lezione come in un set cinematografico, seguiti da telecamere motorizzate, tra videoproiettori, schermi professionali di proiezione e amplificatori audio. E i compagni non saranno più di banco, ma di aula, collegati in tempo reale da un sistema di diffusione multimediale. È quanto accadrà all'Università di Udine, nelle aule didattiche del Campus dei Rizzi, che saranno tecnologicamente trasformate e migliorate da un progetto che prevede l'investimento di 125.000 euro per l'adeguamento dell'infrastruttura multimediale delle aule del polo scientifico, attraverso l'installazione

di apparati per la riproduzione video e l'adeguamento degli impianti audio/video esistenti per rendere semplice e immediato l'utilizzo di tali attrezzature. I lavori partiranno nel mese di novembre e si concluderanno entro la fine dell'anno.

Le aule didattiche devono essere attrezzate in modo opportuno per permettere la gestione semplice di computer, lettori multimediali telecamere, VideoConferenza, Vhs, Tv, proiettori e monitor. Il progetto, che interesserà circa 15 aule, vedrà la realizzazione di installazioni a soffitto di video-proiettori in tutte le gradi aule, da 50 a 200 posti, con l'a-

degumento dell'impianto audio esistente. Alcune aule saranno dotate di telecamere motorizzate per la ripresa di lezioni, per il collegamento in contemporanea di più sale e per la videoconferenza. Ma nemmeno le aule più piccole saranno "risparmiate" dal vento della rivoluzione tecnologica. Esse saranno infatti attrezzate in modo permanente e in parte allestite all'occorrenza mediante kit mobili opportunamente predisposti.

"Le nuove dotazioni - spiega Roberto Spoletti, responsabile del Centro servizi informatici e telematici d'Ateneo - permettono in modo relativamente

semplice la diffusione di contributi didattici provenienti da varie sorgenti, come computer, videoregistratori, Internet o trasmissioni televisive". Sarà anche possibile riprendere lezioni e manifestazioni particolari, riproponendoli, in tempo reale, in aule adiacenti o in siti remoti mediante la videoconferenza. Alcuni eventi potranno essere registrati e diffusi in un secondo tempo tramite Web, rendendoli quindi fruibili agli studenti in qualsiasi momento. Finora il progetto di aule multimediali di Ateneo ha interessato soltanto la multimedializzazione dell'aula magna, in piazzale Kolbe.

L'acquisto è stato reso possibile anche grazie al sostegno della Crup

Nuova biblioteca biologico-naturalistica da oltre 34 mila opere per la facoltà di Agraria

Un enorme patrimonio scientifico-culturale, formato da oltre 34 mila opere fra saggi, periodici, volumi e manoscritti, con libri che risalgono anche al 1700 e arrivano fino al 1980, sarà presto disponibile per ricercatori e studenti dell'Università di Udine, soprattutto della facoltà di Agraria. L'ateneo friulano, infatti, ha deciso di acquistare la biblioteca Goidanich con il sostegno della

Crup per un importo di 275 mila euro. La poderosa acquisizione sarà ospitata nel Centro interdipartimentale servizi bibliotecari (Cisb) di Scienze che ha sede ai Rizzi.

Si tratta di una delle più grandi biblioteche entomologiche private esistenti in Italia, posta in vendita all'inizio degli Anni 80 dalla vedova del professor Athos Goidanich, già ordinario di Entomologia agraria all'Università di Torino e

presidente dell'Accademia nazionale italiana di Entomologia. "È un unicum che copre uno dei vuoti delle biblioteche dell'Ateneo udinese, riguardanti in particolare i settori biologico, zoologico ed entomologico per la parte edita prima della nascita dell'Università - chiarisce il professor Franco Frilli, direttore del dipartimento di Biologia applicata alla difesa delle piante -. Sarà particolarmente utile nel-

l'ambito della ricerca sistematica, etologica e biologica portata avanti dalla facoltà di Agraria nel campo dello studio degli insetti, sia utili sia dannosi".

La biblioteca Goidanich comprende circa 30 mila estratti di memorie scientifiche e saggi in buona parte catalogati, circa 900 anate di oltre 50 testate di periodici, 120 volumi di unità bibliografiche di notevole valore, una ventina

di libri di interesse antiquario e un archivio personale. Nelle prossime settimane questo patrimonio librario sarà trasferito al Cisb dei Rizzi, dove appena possibile verrà catalogato con sistemi informatizzati e successivamente reso disponibile alla consultazione.

"È un rilevante gruppo di opere per la gran parte assenti in regione che, come aveva già indicato il primo rettore dell'Ateneo friulano,

il professor Antonio Servadei, rappresenta una preziosa opportunità per la nostra realtà. I volumi di cui è formata la biblioteca - sottolinea ancora Frilli - non sono reperibili su Internet e la maggior parte non si trova neppure nelle librerie di antiquariato. In questo modo il settore della ricerca entomologica sarà facilitato e avrà un nuovo slancio, soprattutto nei confronti della sistematica e della biologia".

Firmata la convenzione tra Università e Deloitte Consulting

Ricerca pura e pragmatismo aziendale: binomio efficace per lo sviluppo

L'Università di Udine, assieme al Politecnico di Milano e ad alcuni atenei degli Stati Uniti, del Michigan e del Massachusetts, entra da oggi nel prestigioso patto di collaborazione con la Deloitte Consulting, una delle più importanti aziende leader di consulenza organizzativa e management. L'accordo è stato sottoscritto recentemente a palazzo Florio da Furio Honsell, rettore dell'Ateneo friulano, e Ilvio Simonelli, della Deloitte Consulting. Le finalità dell'accordo, della durata di due anni e rinnovabile, sono quelle di favorire l'interscambio di competenze tra l'università e la Deloitte Consul-

ting per lo svolgimento in forma concertata di attività di ricerca, di consulenza tecnico-scientifica, di didattica nel campo delle scienze economiche, gestionali e informatiche.

"Il potenziamento delle attività che si realizzano in accordo con il sistema economico - ha affermato Honsell - consente di superare una delle criticità del vecchio sistema universitario: la distanza tra la formazione e la spendibilità dei titoli di studio nel mondo del lavoro". La ricerca pura dell'Università e il pragmatismo aziendale della Deloitte costituiranno un binomio vincente per lo sviluppo. "L'unione delle due esperien-

ze completa le due realtà - ha sottolineato Simonelli -. L'ateneo ha la necessità di coniugarsi con esperienze pratiche, mentre la Deloitte ha bisogno di un riferimento alla ricerca pura". La fervida attività di progetti congiunti che la Deloitte ha già in atto da qualche anno saranno utili per la collaborazione con l'ateneo friulano. A sua volta, il laboratorio misto università-impresa dell'Ateneo servirà da modello per iniziative analoghe.

Tra i primi progetti in via di studio e realizzazione tra Università di Udine e Deloitte Consulting c'è un master di gestione connessa, ossia di

coordinamento di progetti complessi in cui sono coinvolti numerosi gruppi di attività. Si stanno poi valutando i criteri per il finanziamento di borse di studio e di tirocini. "La collaborazione con questa importante società di consulenza - ha aggiunto il Rettore - pone gli studenti di informatica, in particolare, nella posizione di potere spendere il titolo di studio immediatamente nel mondo del lavoro". Il lavoro gomito a gomito che gli studenti potranno realizzare in fase di tesi o di tirocinio con operatori della società Deloitte realizza un utile scambio bidirezionale di esperienza e conoscenza.



Furio Honsell e Ilvio Simonelli

Sta ottenendo un significativo successo il lavoro delle 4 Camere di commercio

È in vendita la Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia

Sta proseguendo con successo la vendita della Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia edita dalle Camere di commercio di Trieste, Udine, Pordenone e Gorizia. 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", "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 (nella foto), 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 civile e militari) a illustrare novità e caratteristiche di questa seconda edizione che dal 3 al 13 ottobre è stata venduta in abbinamento con i quotidiani il Messaggero Veneto, il Piccolo e il Gazzettino. "La Guida 2003" ha spiegato - per la prima volta non indica solo i vini a Doc e Dog, 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. Sgar-

lata 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 con-



In vendita all'Ufficio Urp della Cciao e nelle librerie

sidera 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 trilingue, altre all'italiano è scritta anche in inglese e in tedesco), al punto che alcune delle più grandi Camere di commercio italiane la stanno prendendo d'esempio.

Altre all'italiano è scritta anche in inglese e in tedesco), al punto che alcune delle più grandi Camere di commercio italiane la stanno prendendo d'esempio.

Il disallineamento dei dati di Agea e Albo vigneti crea problemi

Al via le denunce uve Docg, Doc e Igt

Sono state stabilite le norme per la rivendicazione delle produzioni Docg, Doc e Igt per la campagna vendemmiale 2002/2003. La proroga dei termini per la presentazione della dichiarazione delle superfici vitate (mod. B1) e la lentezza del trasferimento dei relativi dati dall'Agea all'Ersa hanno generato per il secondo anno consecutivo una situazione di incertezza, in particolare nell'individuazione delle superfici da considerare ai fini della rivendicazione delle produzioni: i dati raccolti dall'Agea, infatti, sono frutto di una modalità di calcolo della superficie vitata diversa da quella storicamente adottata per l'iscrizione nell'Albo dei vigneti; la dichiarazione delle superfici vitate inoltre risulta finalizzata anche all'iscrizione ed all'aggiornamento degli albi dei vigneti e degli elenchi delle vigne; infine, le informazioni raccolte dall'Agea sono datate al settembre 2000 e non contengono gli aggiornamenti verificatisi in questi due anni. Si è creato in sostanza un disallineamento tra i dati dei due archivi, albo dei vigneti e dichiarazione delle superfici vitate.

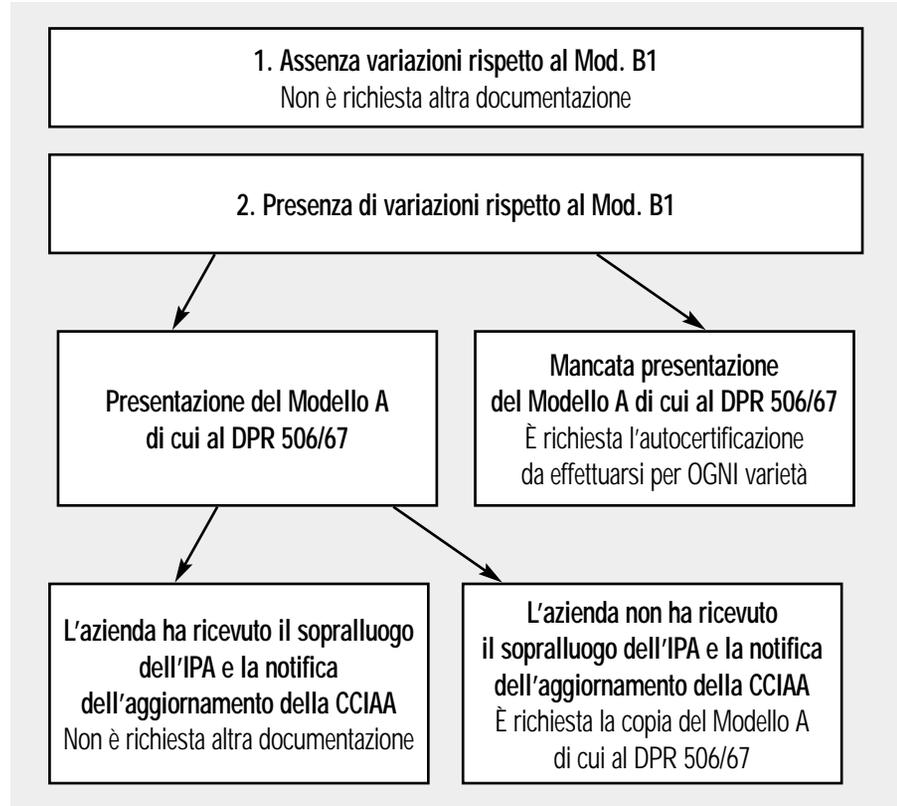
Il provvedimento del Ministero per le politiche agricole, nel confermare quale

unica superficie vitata "ufficiale" quella dichiarata per la realizzazione dello schedario vitivinicolo, tenta di affrontare le diverse casistiche prodottesi in questi ultimi due anni e prevede in estrema sintesi la conferma delle informazioni dichiarate all'Agea, attraverso una apposita dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, nella quale riportare tutte le eventuali variazioni intervenute dal settembre 2000 ad oggi. La Camera di commercio di Udine ha predisposto i due modelli di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, uno per le Doc l'altro per le Igt, che gli utenti potranno utilizzare per la denuncia delle uve per l'anno in corso (si possono scaricare direttamente dal sito Internet: www.ud.camcom.it) e ha individuato una procedura semplificata, nell'ambito della stessa denuncia, per chi ha effettuato variazioni in termini di superficie, rispetto a quanto dichiarato nel modello B1. La Camera, inoltre, in collaborazione con gli altri enti camerali regionali, ha sensibilizzato la Direzione regionale dell'Agricoltura affinché, entro la fine dell'anno, risultino accessibili i dati contenuti nel modello B1, direttamente su supporto informatico, evitando in tal modo la presen-

tazione dello stesso modello cartaceo da parte degli utenti.

Uve Docg e Doc: documentazione necessaria: per la denuncia delle uve Doc e Docg, si utilizza la modulistica prevista dal Dpr 506/1967 (modello B) e si fa riferimento alle superfici indicate nella dichiarazione delle superfici vitate (modello B1-Agea). Nel caso siano intervenute variazioni rispetto ai dati contenuti nel sopraccitato modello B1, si allega copia del modello A di cui al Dpr 506/67 ovvero dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà nella quale siano riportate, per ogni varietà, le modifiche avvenute. Come fare? Si vedano le tabelle.

Uve a Igt: ai fini della rivendicazione delle produzioni dei vini Igt, si applicano le procedure di cui alla circolare n. 5 del 19 luglio 1996; i produttori indicano nell'apposita modulistica (modello A1) i dati delle superfici vitate riportati nella dichiarazione delle superfici vitate (modello B1-Agea). Nel caso siano intervenute variazioni rispetto ai dati contenuti nel sopraccitato modello B1, si allega dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà nella quale siano riportate, per ogni varietà, le modifiche avvenute.



Nei 25 comuni della zona confinaria italo-slovena

Benzina agevolata stop alle ricariche

Con l'ultima ricarica, scaduta il 31 ottobre, si è esaurito il contingente di benzina in regime agevolato per l'anno 2002. La distribuzione per l'anno in corso, pertanto, è da considerarsi conclusa.

L'avviso riguarda i residenti nei 25 comuni della

zona confinaria italo-slovena della provincia di Udine: Attimis, Chiopris-Viscone, Chiusaforte, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lusevera, Malborghetto-Valbruna, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, San Giovanni al

Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Savogna, Stregna, Taipana, Tarvisio e Torreano. Per ulteriori informazioni rivolgersi all'Ufficio benzina, via Morpurgo, 12, piano terra, telefono 0432 - 273537, fax 0432 - 273555, benzinaagevolata@ud.camcom.it.

Cosa debbono fare le imprese e le società per mettersi in regola

Scatta il 9 dicembre la firma digitale

Finalmente, dopo rinvii non decisi dalla Camera di commercio, scatta la firma digitale. Dal 9 dicembre 2002, infatti, le società non potranno più presentare al Registro delle Imprese della Camera di commercio documenti cartacei. Il Registro delle Imprese potrà accettare solo documenti elettronici sottoscritti con

firma digitale e presentati o per via telematica (tramite Internet con il programma Telemaco) o su supporto informatico (Fedra).

Eventuali difficoltà iniziali saranno in seguito ampiamente compensate dal risparmio di tempo nella predisposizione e trasmissione di atti e documenti all'Ente camerale e ad altri

soggetti pubblici e privati.

Ma chi sarà obbligato a osservare questi adempimenti? Le società di persone, comprese le società semplici; le società di capitali; le società cooperative; le società consortili; i consorzi; le società estere aventi sedi secondarie in Italia e ogni altro soggetto iscritto nella sezione ordinaria del Registro delle

Imprese (esclusi gli imprenditori individuali).

I legali rappresentanti delle società devono dotarsi di smart card per la firma digitale. La Camera di commercio distribuisce gratuitamente le smart card e fornisce assistenza mettendo a disposizione le attrezzature software e hardware necessarie. Le società possono delegare

gli studi professionali o le associazioni di categoria per il ritiro della smart card. L'Ente camerale organizza a tal fine corsi gratuiti per la predisposizione e presentazione telematica e informatica degli atti al Registro delle Imprese. Cosa fare? Fissare un appuntamento con l'Ufficio firma digitale (telefono 0432 - 273212) per il ri-

lascio della smart card o rivolgersi al proprio consulente o alle associazioni di categoria. Per saperne di più, consultare il sito della Camera di commercio di Udine www.ud.camcom.it. Per ulteriori informazioni: Ufficio firma digitale, via Morpurgo 4, 1° piano (telefono 0432 - 273212), firmadigitale@ud.camcom.it.

Dal 12 al 24 dicembre prossimi

Il Mercatino in piazza Libertà

Da due anni la Camera di commercio di Udine ha raccolto il testimone dal Comune per l'organizzazione del Mercatino di Natale. Una

tradizione consolidata in città, attesa dalla popolazione come dimostrato dal successo di pubblico delle passate edizioni. Lo spirito che da sempre anima

questo genere di manifestazioni, ovvero l'atmosfera che accompagna la scelta dei regali per le imminenti festività, avrà modo di esprimersi al meglio anche nella nuova sede che ospiterà l'iniziativa: Piazza Libertà. A causa dei lavori che hanno reso inagibile Piazza Venerio, l'edizione 2003 del Mercatino verrà infatti trasferita nella splendida cornice del terrapieno antistante la Loggia di San Giovanni.

Al successo dell'iniziativa contribuirà senz'altro l'ampia gamma di articoli proposti. L'offerta delle aziende partecipanti (23 quel-

le ammesse quest'anno) spazierà dalle idee per la decorazione della casa agli addobbi per l'albero di Natale o il presepe, dalle idee regalo più originali ai prodotti tipici dell'enogastronomia locale (come il miele, la grappa o i dolci confezionati artigianalmente), con incursioni in altre regioni italiane e nei vicini land austriaci. Non mancheranno di certo le caldaroste e il vin brulé bollente per combattere il freddo. Un ricco calendario di manifestazioni farà da contorno alle dodici giornate del Mercatino: cori che proorranno le melodie nata-

lie, spesso rivisitandole in chiave nuova; animazioni e giornate dedicate ai più piccini, con il coinvolgimento di Babbo Natale e Santa Lucia. Il 24 dicembre Babbo Natale raccoglierà anche le lettere che i più piccoli hanno scritto con destinazione Lapponia e inserite nella cassetta predisposta in piaz-

za con la collaborazione delle Poste Italiane.

Il Mercatino si svolgerà dal 12 al 24 dicembre (lunedì 16 dicembre chiuso) con questi orari. Nei giorni feriali dalle 15 alle 20; sabati, domeniche e festivi dalle 10 alle 20. Per eventuali ulteriori informazioni: 0432.273-533; promozione@ud.camcom.it.



In collaborazione con la Fondazione della Cassa di Risparmio

I corsi della Camera di commercio di Udine

“TECNICHE DI GESTIONE PER IL BED & BREAKFAST”

Destinatari:

Persone che intendono avviare un'attività in ambito turistico

Periodo di realizzazione:

dicembre '02 - marzo '03

Durata prevista: 120 ore

Allievi previsti: 18

Figura professionale di riferimento:

Il corso si rivolge a proprietari di attività, o persone disoccupate che intendono avviare un'attività di Bed & Breakfast. L'azione formativa mira a fornire alle partecipanti gli strumenti idonei all'apertura di un'attività e la gestione di questo specifica attività, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore.

Obiettivi del corso:

- conoscere e applicare la normativa vigente per la gestione di un B&B
- possedere le competenze per comunicare in rete con il cliente
- adempiere ai doveri di legge
- conoscere gli elementi di base del sistema contabile, fiscale e bancario
- conoscere le principali emergenze culturali della Regione Friuli Venezia Giulia

Contenuti del corso:

Informatica di base
Internet per comunicare
La normativa nazionale e regionale di settore
L'arte dell'ospitalità
Contabilità
Rapporti con le banche

Friuli Venezia Giulia: tra arte, cultura ed enogastronomia

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a:

PUNTO ORIENTAMENTO, da Lunedì a Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 - Via Morpurgo, 12 - 3° piano - 33100 Udine - Tel. 0432/273828 - fax 0432/273512 - oppure www.ud.camcom.it link a Corsi di Formazione

“OPERARE CON IL FRANCHISING”

Destinatari:

Persone che intendono avviare un'attività in ambito commerciale

Periodo di realizzazione:

dicembre '02 - marzo '03

Durata: 120 ore

Allievi previsti: 18

Figura professionale di riferimento:

Il corso si rivolge a proprietari di punti vendita o persone interessate all'apertura di un p.v. in franchising. L'azione mira a fornire alle partecipanti gli strumenti idonei all'apertura di un'attività che adotta la metodologia del franchising.

Obiettivi del corso:

- conoscere i principali strumenti di economia aziendale e le finalità strategiche del marketing del punto vendita in franchising
- possedere le nozioni per l'impostazione di un negozio in franchising
- conoscere le principali tematiche di carattere legale e contrattuale del sistema franchising
- conoscere le principali tecniche di comunicazione applicate al franchising

Contenuti del corso:

- economia aziendale e marketing
- la struttura distributiva in Italia
- caratteristiche del franchising
- mkt distributivo e tecniche di vendita
- aspetti legali e contrattualistica

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a:

PUNTO ORIENTAMENTO, da Lunedì a Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 - Via Morpurgo, 12 - 3° piano - 33100 Udine - Tel. 0432/273828 - fax 0432/273512 - oppure www.ud.camcom.it link a Corsi di Formazione

Attualità

La cooperativa sociale di San Daniele diversifica l'attività

La Ragnatela cresce e apre un laboratorio per il legno

di Francesca Pelessoni

La cooperativa sociale "Ragnatela" amplia il proprio raggio d'azione e, dopo il successo ottenuto nel settore tessile con il laboratorio di San Daniele del Friuli, s'indirizza verso la lavorazione del legno. Dal nuovo laboratorio sorto a Farla di Majano (una struttura di 1.400 metri quadrati) escono manufatti semilavorati destinati alle aziende del territorio e non solo. A realizzarli sono alcuni ragazzi disabili che, assistiti con passione da soci lavoratori e volontari, in

questo modo possono apprendere un'attività lavorativa stimolante e integrarsi sempre meglio nel tessuto sociale locale. Costituita nel 2000 su iniziativa dell'Associazione Nostro Domani-Onlus, la cooperativa sociale "Ragnatela" promuove l'avviamento al lavoro di soggetti con disagi psichici residenti sul territorio collinare, offrendo ai ragazzi la possibilità di acquisire una formazione di base, rispettando le loro esigenze e i loro tempi di lavoro. Nel capannone di

Majano è già operativo dalla metà di luglio un laboratorio per la lavorazione del legno per conto terzi, in cui sono impiegati solo soggetti normodotati che realizzano imballaggi, componentistica e confezioni, e un'unità lavorativa in cui operano soci volontari e falegnami pensionati. Le attività che si svolgono in quest'ultimo ambito, infatti, prevedono l'utilizzo di macchinari per i quali necessitano conoscenze più specifiche. Nel settore della lavorazione del legno la coo-

perativa ha infine aperto un'unità operativa protetta che dà lavoro a sei soggetti disabili, assistiti da soci normodotati e da soci volontari, che si occupano della realizzazione di semilavorati. L'attività è già ben avviata e ditte importanti, Fantoni e Snaidero, hanno preso accordi con la "Ragnatela" per alcune commesse. "Il nostro auspicio - spiega Giorgio Pezzali, segretario della cooperativa - è che altre aziende si rivolgano a noi per acquistare i prodotti che i ragazzi

realizzano con la grande professionalità e impegno". Per esempio, le numerose aziende vitivinicole del Friuli che potrebbero richiedere cassette, contenitori, componenti di mobili, scatole e confezioni. Dopo il settore tessile e la lavorazione del legno, la "Ragnatela" punta a raggiungere un terzo traguardo. "Stiamo decidendo dove insediare un'area per avviare coltivazioni di agricoltura biologica, nella zona compresa tra San Daniele e Majano - aggiunge Pezzali -.



Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

26-30/11/2002 AQUATHERM PRAGA

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

09-12/01/2003 GO BRNO

Fiera internazionale di turismo.

09-12/01/2003 REGIONTOUR BRNO

Fiera internazionale di turismo nelle regioni.

13-16/02/2003 HOLIDAY WORLD PRAGA

Fiera internazionale di turismo.

15-16/02/2003 FIERA INTERNAZIONALE DI GATTI PRAGA

Fiera internazionale di gatti.

18-20/02/2003 STYL BRNO

Fiera internazionale di moda.

20-23/02/2003 PRAGOIN-TERIER - NEW DESIGN PRAGA

Fiera internazionale di mobili, componenti, arredamento per la casa, d'illuminazione, tessuti.

18-20/02/2003 KABO BRNO

Fiera internazionale di calzature e di pelletteria.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

05-08/11/2002 INTERMEDIA BRATISLAVA

Fiera internazionale di marketing e comunicazione.

05-08/11/2002 SIGN BRATISLAVA

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.

16-19/01/2003 ITF SLOVAKIATOUR BRATISLAVA

Fiera internazionale di turismo.

16-19/01/2003 CACCIA E RIPOSO BRATISLAVA

Fiera internazionale specializzata per la caccia e il riposo.

16-19/01/2003 DANUBIUS GASTRO BRATISLAVA

Fiera internazionale di gastronomia.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

RICHIESTE

GEOHYCO - Offerta di acquisizione

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 semiprodotto 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.

DREVEX

Produttore di legno tondo di faggio, pino, legname, legno da ardere, pallet, di semiprodotto 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 di

mensioni 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 elettrotecnica.

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, came-

re da letto, particolari per giardino cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

JHOKOV

Produttore di vari componenti di metallo per casalinghi (gratuglie), 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 eccetera) cerca collaborazione produttiva.

MECHANIKA

Produttore di porte, finestre, facciate, di profili di alluminio e di metalli e di parti di costruzioni, semiprodotto 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 ottone (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 circolari 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, ve-

trine, 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 (rivestimenti acustici fatti dalla sabbia quarzosa) cerca partner per joint-venture e/o vendita di propri prodotti.

PKD DACICE

Produttore di costruzioni in acciaio, macchine e impianti per lavorazione del legno, caldaie industriali per bruciare di 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 10 dicembre 2002 e il 14 gennaio 2003.

Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049 - 53 42 187, fax 049 - 95 89 287, e-mail dlabajova@sevenpartners.com Martina Dlabajová o telefonare alla Camera di commercio di Udine (0432 - 273230 o 273295). La Seven Partners sarà presente alla fiera: Aquatherm - Fiera di riscaldamento, climatizzazione, tecnica di misurazione, regolazione, tecnica sanitaria e ecologica - 26-30 novembre 2002.

Pagjine furlane

Una riflessione su la crise dal cine udinês, dopo dal avent dai "multiplex"

La lote par un cine di cualitât

par cure di Luche Nazzi



I premiâts de VI edizion de "Mostre dal cine furlan" tal cine "Ferroviario" di Udin (Decembar 1999)

La crise dal cine udinês e je un grum penze: al è il struc dal "chivali" butât fûr di Thomas Bertacche, in dite dal "Centri espressions cinematografichis" sul ultin numar di "nickelodeon", periodic bimestrâl de clape che a Udin e gjestis il "cine d'essai" (ca dal "Ferroviario", in vie Cernaia), cerclantlu cuntune schirie preciose di iniziavivis culturâls: dal "Progjet cine" al festival "Far East Film", dai cors d'inzornament pai insegnants a lis convignis di studi e a lis rassegnis "La cjaladae dai mestris", ch'o scrivin tun altri bocon di cheste pagjine.

Pal "Cec", il cine a Udin al è cuntun pît te buse. L'avent dai "multiplex" (i cines cun plui salis e cun proieziions contemporaniis) al à dât il colp di grazie a une situazion di crise. «A an decidût - al scrîf Bertacche - che nol à di existi un cine proietât a Udin che nol sedi proietât ancje là

di lôr (o prin o inte stesse dade). Ma nancje chel nol è avonde: chei films che par disfortune a saran stâts programâts prin inta chei altris cines no podaran gjoldi des salis paradisiachis dal multiplex parsorevie nomenât».

Bertacche al va indevant cu la sô critiche, proponint un speli resint. «Cuant che l'esercent di Mestre si è inacuazût ch'o jerin daûr a programâ "Magdalene" (un grum prin ch'al vincès a Vignesie), al à mençât di denunciâ il garant se nol ves otignût une copie pal so multiplex (parcè che cuant ch'o jerin noaltris piçui a denunciâ la dificultât pal acès al prodot, il concet di esclusive al jere permitût, ma cumò che l'esclusive e podarès diventâ un sistem par ch'o rivin a salvâsi le an fate diventâ inlegâl, sic!).

Risultât di chel fin de setemane: 800 personis ca dal Ferroviario, mancûl di 200 al Cinecity. Un incas

no necessari par lui, 200 biliets impuartants di mancûl par noaltris. E po 200 simpatics spetadôrs ch'a confondin comoditât cun cualitât».

Il redatôr di "nickelodeon" al siere cuntune riflessione su la funzion culturâl dai circui dal cine e sul cine d'essai. «Se no vesin i netris cines, il cine d'essai al sarès bielzà lâat al mancûl, parcè che se no sin nô ch'o programin "Magdalene", chel film nol rivarà adore di vê chel istès public, al cjararà di mancûl, cualchi distributôr indipendent al fasarà faliment e si varan mancûl bêçs pai films gnûfs. Ma par capî une tâl al vûl di cjalâ masse lontan par un ambient sclerotic come chel dal cine. Sichè, al è facil che ca di uns 20 agns si cjararin duj al multiplex a cjalâ l'ultin sucès dal nestri amî regjissêr furlan Lorenzo Bianchini: "Nuovo Cinema Ferroviario"... vaint a cocodrîl vie».

La V edizion dedicade a Carl Theodor Dreyer

La cjalade dai mestris

Si svicine la V edizion de rassegne cinematografiche "La cjalade dai mestris", un dai apontaments plui cualificâts de propueste culturâl dal "Centri espressions cinematografics" di Udin. Chest an, dai 7 di Novembar ai 12 di Fevrâr, la manifestazion e sarà dedicade al regjissêr danês Carl Theodor Dreyer (1889-1968), mestri ricognossût dal cine mondiâl.

Ducj i siei caps d'o-

pare, di "La Passion de Jeanne d'Arc" dal 1928 a "Gertrud" dal 1964, a podaran jessi tornâts a rimirâ te sale dal "Cine Feroviari", in vie Cernaia a Udin, intant di 12 seradis.

Chês stessis proieziions, o la di prin o la di dopo, a saran proponûts ancje a Pordenon, par cure di "Cinemazero", l'associazion culturâl ch'e organize "Lis zornadis dal cine mut" e ch'e colabore saldo tant cu la "Cineteche dal Friûl"

che cul "Cec" (www.cinemazero.pn.it e cinezero@tin.it).

Dreyer al è ritignût un «classic "eentric"» dal cine mondiâl. «I siei films plui a somein sempliçs e ridusûts al essenziâl pe rarefazion dai elements espressîfs, plui grande e risulte la complessitât de argomentazion e la varietât dai significâts ch'a scuindin», al à scrit Luciano De Giusti, te presentazion de rassegne sul periodic "nickelodeon", bimestrâl dal

"Centri espressions cinematografichis", dulà ch'a comparissin ancje i contribûts di Sergio Grmek Germani ("Dreyer: la programazion di une passion") e di Giorgio Placereani ("Lis seradis al Ferroviario cui cines di Dreyer")

Tes edizions dai agnstâts, "La cjalade dai mestris" e à proponût la cinematografie di Robert Bresson, di Luis Buñuel, di Jacques Tati e di Max Ophuls.

A Colugne il teatri amatoriâl

Dai 16 di Novembar ai 14 di Decembar, il teatri "Luigi Bon" di Colugne al propon la IX edizion dal "Festival dal teatri amatoriâl furlan". La manifestazion culturâl e je organizade de "Fondazion Luigi Bon" (www.fondazionebon.com e info@fondazionebon.com) in colaborazion cu l'"Associazione teatrâl furlane" (info@associazioneteatrefriulana.com). «E je un'ocasion uniche - a motivin i curadôrs de rassegne - par promovî la lenghe de nestre regjon midiant l'ativitât di compa-

niis amatoriâls che di agns e agnorums a son impegnadis sul teritori cun dedizion, cun passion e cun competencis dibot "professionâls". Lis seradis dal festival a saran 5: ai 16, ai 23 e ai 30 di Novembar; ai 7 e ai 14 di Decembar, tacant simpri a lis 8 e 3 cuarts di sere. Sabide ai 14 di Decembar al è fissât il "Galâ" cu la premiazion. Te rassegne dal teatri amatoriâl di Colugne, dongje dal zuri di experts, ancje il public al cjape part a la votazion par assegnâ in sale un "Premi speciâl".

Il Comun di Romans al organize un premi leterari

La convivence seont Macor

Ai 28 di Novembar al cole il cjadalan de muart di Celso Macor, l'inteluetuâl di Viersa di Romans che cu la sô produzion leterarie e giornalistiche al à tamesât e insiorât la culture dal Friûl gurizan vie pal Nûfcent. Par passe 40 agn al è stât un pont di riferiment pal giornalisim ad ôr dal Lisunc. Al à direzût la riviste politiche e culturâl "Iniziativa isontina" e il periodic "Alpinismo Goriziano", al è stât sot diretôr dal setemanâl "Voce Isontina". E

fintremai al 1990 al è stât il dean dal Uffici stampe e relaziions publichis dal Comun di Gurize. Al à colaborât cu la riviste scientifiche de Biblioteche statâl "Studi Goriziani" e al è stât un dai animadôrs dal "Institût pai Incuintris culturâl mitteleuropeans". Par furlan al à lassât oparis di prose e di poesie, preseadis ator pal mont e presentadis ancje a Barcelone, Paris, Klagenfurt, Grafenegg e Bleiburg. I titui de sô bibliografie furlane (dade dongje te ricolte "I fucs di

Belen" dal editôr "Braitan", 1996) a son: "Impiâ peraulis" (1980), "Se l'flun al mûr" (1989), "Puisiis a Viarsa" (1994), "I vôi dal petarôs" (1986) e "Tiara" (1991).

Nassût ai 4 di avost dal 1925, al è muart za fa 4 agn, dal 1998. In onôr di Celso Macor e par puartâ indevant il so slas culturâl, il Comun di Romans al à inmaneât un concors leterari su lis "Animis e lenghis diversis dal Gurizan. Realtât e concet di une convivence". La manifestazion trilingâl (furlan, sloven, ta-

lian) e à 3 sezions: par prosis (600 euros di premi), par puisis (600 euros) e pai students des scuelis miezanis (200 euros) e superiôrs (200 euros). I lavôrs ineditis a varan di jessi presentâts ca de Biblioteche civiche di vie Rome 6, dentri dai 28 di Fevrâr dal 2003. Par informaziions si pues telefonâ al numar 0481 90555, di lunis ae sabide (oris 10-12). La manifestazion culturâl e je promovude de Provincie di Gurize, dal Centri studi gurizans "Sen. Rizzatti", dal "Kultur center Loize Bratuz" e de "Kultur dom" di Gurize, de riviste "Nuova Iniziativa Isontina" e de "Societât filologjiche furlane".



Celso Macor (foto "Archiv Cca")

Gastronomia

All'Antica trattoria Da Rochet, della famiglia Mauro, a Zompitta di Reana del Rojale

Cucina semplice, familiare col fogolar acceso tutto l'anno

di Bruno Peloi

L'aria salubre, gli ampi spazi, i Colli Orientali a far da corona, l'assenza d'inquinamento acustico. E poi il gorgogliare - anche nel brumoso autunno - delle limpide acque della Roggia (sì, la stessa che arriva sino a Udine). Un luogo ameno, insomma. È Zompitta, frazione di Reana del Rojale. Qui, facciamo la tappa novembrina nel nostro viaggio alla ricerca della ristorazione di buon livello. La meta è l'Antica trattoria Da Rochet, retta da sempre dalla famiglia Mauro. Arrivarci è facile. Bisogna raggiungere il ponte sul Torre al confine tra Reana e Savorgnano. La segnaletica chiara indica la via che porta al ritrovo. La stradina è asfaltata, attraversata da dissuasori di velocità finalmente "intelligenti": voluti dalle Belle Arti, sono costruiti in sasso, e sono alti quanto basta per suggerire all'automobilista di rallentare la corsa piuttosto che costringerlo a improvvisare, brusche frenate. La trattoria è in mezzo agli

alberi, così come l'ampio parcheggio.

Chi è in vena di passeggiare o di pedalare può percorrere la vicina strada panoramica della Motta (dal nome dell'omonimo antico castello di Savorgnano, del quale ormai non restano che i ruderi).

La cucina proposta Da Rochet è quanto di più semplice si possa pretendere. Può essere definita tradizionale, familiare, legata al territorio e alle stagioni. Si mangia friulano, insomma. La ricerca della materia prima punta sulla qualità. "Anche perché - dicono i Rochet - le stesse pietanze servite ai clienti le mangiamo pure noi".

Il menù prevede alcuni piatti fissi, serviti tutto l'anno. Come i risotti e le pappardelle; o la faraona al cartoccio e la trota alla griglia. Griglia e spiedo, naturalmente, sono in funzione dodici mesi su dodici. In casa si fanno i salumi e gli insaccati, ma anche alcuni tipi di dolci: tiramisù, cremcaramel, panna cotta, crostate, strudel...

Adesso che la tempera-

tura è calata notevolmente, la cucina è ricca di proposte: oltre ai piatti fissi, tra i primi ci sono i risotti alla salsiccia casereccia, al radicchio di Treviso e ai funghi; tra i secondi, lo spiedo di germano reale, il carrè di maiale, la selvaggina (fagiano, lepore o capriolo in salmi), la punta di petto di manzo bollita, musetto e brovada. Per la gran parte, stesse pietanze pure d'inverno, con l'aggiunta del carrello completo dei bolliti e, durante le festività natalizie, della tacchina allo spiedo.

In primavera e d'estate, largo spazio ai prodotti freschi dei nostri campi: asparagi, frittate, ma pure il capretto allo spiedo (da marzo a maggio). Degno di menzione il carrello delle verdure: sino a una ventina di varietà, anche quelle poco usate ai giorni nostri, come le radici amare, le erbette rosa, i cavolfiori e tanti, tantissimi fagioli. Da Rochet vanno molto i vini della casa: Tocai, Sauvignon, Chardonnay e Verduzzo tra i bianchi; Merlot, Cabernet, Refosco e Gamay tra i rossi. Ma la



Una panoramica del ristorante

cantina propone pure altri prodotti regionali, tutte etichette di vignaioli affermati sul mercato italiano e internazionale. Di questo segmento dell'attività si occupa Romana Mauro, sommelier professionale.

Sua zia Santina è invece la regina dei fornelli; con lei collabora attivamente la cognata Giovanna. Responsabile della gri-

glia, un'altra cognata, Santa Romana, poi, ha proseguito in quello che era un ruolo del padre, il "mitico" Tite: è lei a ricevere la clientela e a congedarla dopo l'addition.

Locale accogliente e caloroso, dunque, per frequentatori eterogenei. Gli ospiti sono di tutte le età, pur se colpisce la buona percentuale di giovani. Non

mancano le famiglie, i gruppi d'amici, i professionisti. Per lo più di tratta di persone fidelizzate, anche i tanti austriaci, "assidui" da anni.

Bilanciato e con un buon rapporto prezzo-qualità il costo di un pasto: si va dai 20 ai 25 euro per persona, escluse le bevande. Si accettano tutte le carte di credito.

Un'armonia rustica che mette l'ospite a proprio agio



tanto i pasti frugali della nostra terra e si mesce il vino "di contadin". Alla fine dell'Ottocento, l'ambiente dai genitori passa in eredità a Luigi Mauro e alla consorte Romana, donna dal carattere forte, molto brava in cucina.

Nei primi anni del Novecento, la famiglia Mauro fa dell'accoglienza una dote propria qualificata, specie durante la costruzione dell'acquedotto di Zompitta (lo stesso che disseta Udine). Qui soggiornano ingegneri, tecnici e maestranze, adibiti alla realizzazione dell'opera. Da quel momento la "fama" è acquisita. Anche durante il secondo conflitto mondiale, la trattoria Da Rochet diventa importante luogo d'incontro, spe-

cialmente per ufficiali d'alto rango.

Nel 1961, quando scompare Luigi (Romana se n'era andata qualche anno prima), la trattoria passa nelle mani dei figli. Uno di questi, Tite Mauro, ha chiaro in mente il futuro della trattoria. E dà avvio alla ristrutturazione del fabbricato, il quale, fatte salve piccole modifiche, è ancor oggi lo stesso. In cucina, il testimone passa nelle mani della sorella di Tite, Santina Mauro, continuatrice della tradizione gastronomica avviata da mamma Romana. Ma ai giorni nostri è entrata in gioco un'altra Romana, la figlia di Tite, a sua volta deceduto cinque anni or sono.

L'antica trattoria Da Rochet può acco-

gliere circa 120 persone. Ci sono cinque salette: molto caratteristiche quella del fogolar e quella in veranda. D'estate, è disponibile un ampio spazio all'aperto, capace di ospitare lo stesso numero di clienti.

L'ospite che varca la porta della trattoria si sente subito a proprio agio: sono i colori a coinvolgerlo in prima battuta. Il sapiente uso del legno, gli oggetti di rame alle pareti, i mo-

bili in stile friulano, le sedie impagliate, il fogolar, le luci soffuse... E poi i profumi e gli aromi della cucina casereccia. Con il caratteristico crepitare della legna a produrre braci per far andare la griglia e lo spiedo. Un'armonia rustica capace di rimandare il pensiero a Tite Mauro e al suo girovagare per le contrade friulane - Anni Cinquanta e Sessanta - , a cavalcioni della sua Vespa, in cerca del miglior pollame. In cucina, Santina avrebbe preparato l'impareggiabile risotto ai fegatini (oggi non più di moda), i bolliti e lo squisito pollo alla diavola.

Il tutto innaffiato da inesauribili caraffe di vini genuini, tanto da fare scrivere a un cliente poeta: "Vignit cà di Rochet / a bevi un bon taj / di vin Refosc / Merlot e Tokaj / e / quando la plene us rive ai genoi / bevèit ançe un got / ma no di besoi". L'antica trattoria Da Rochet è a Zompitta di Reana del Rojale, in via Rosta Ferracina, 8. Telefono 0432 - 851090. Chiusura martedì e mercoledì. Specie nelle giornate di fine settimana, sempre meglio prenotare.

La ricetta

La trattoria Da Rochet propone ai lettori di Udine Economica una ricetta molto semplice, adatta alla stagione autunnale: Risotto al radicchio rosso di Treviso.

Dosi per quattro persone: mezza cipolla, due spicchi d'aglio, sei cespi di radicchio rosso di Treviso, olio extravergine d'oliva, sale e pepe, burro e formaggio parmigiano reggiano.

A parte preparare del brodo di carne.

Quindi, far soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio (una volta imbrionditi saranno tolti). A questo punto, inserire il radicchio e portarlo a cottura.

Aggiungere poi quattro pugni abbondanti di riso per ogni commensale. Condire con burro e insaporire con abbondante parmigiano. Versare il bordo di carne. Cuocere fino a quando riso e ingredienti si saranno bene amalgamati.

È un primo piatto tipico delle stagioni umide e fredde. Un buon abbinamento può essere con vino Tocai friulano, floreale, fruttato, dal leggero profumo di mandorla amara: come quella prodotto dall'Azienda Rubini di Cividale (Colli Orientali del Friuli).



Attualità

Marta Sgubin, autrice di Cucinando per Madam, presente alla Trattoria Al Paradiso

Cento ricette per scoprire i gusti di Jacqueline Kennedy

di Bruno Peloi

Un cartoncino giallo. Una rossa foglia di acero incollata sul frontespizio. All'interno, un menù semplice. Tre portate: Chowder di mais, Pollo al dragoncello, Torta al limone. Tema della serata: "Cucinando per Madam - Ricette e ricordi dalla casa di Jacqueline Kennedy Onassis", titolo d'un libro di Marta Sgubin. Il volume (un centinaio di ricette), dopo la presentazione ufficiale in altra sede, ha recentemente trovato un ul-

teriore momento di promozione a Paradiso di Poccia, all'Ostarie al Paradiso. La serata, naturalmente, è stata organizzata col tradizionale garbo dalla famiglia Cengarle: Aurelio, Annamaria e Federica.

L'opera va ben oltre la raccolta di ingredienti e di modi di preparare piatti, risultando altresì il compendio di una ricca esperienza professionale, vissuta accanto ai grandi della Terra, ma rivisitata col fil-

tro dei ricordi domestici, e perciò intrisa di genuinità.

Una vita intensa, dunque, quella di Marta Sgubin, friulana di Fiumicello. Una vita trascorsa in giro per il mondo: Francia, Stati Uniti, Grecia... e vissuta col bel mondo, a contatto diretto con le famiglie Kennedy e Onassis. Un "percorso" cominciato dapprima come governante nella casa d'un diplomatico d'Oltralpe; poi continuata, quasi per caso, col ruolo di "tata" di Caroline e John Kennedy jr; quindi, come cuoca personale di Jacqueline Kennedy Onassis e della sua famiglia. Una collaborazione durata oltre venticinque anni. Ecco dunque spiegato il tanto amore per la cucina, amore verificato giorno dopo giorno con l'elaborazione di piatti semplici e raffinati, in cui spesso si ritrovano tracce (sapori, aromi, tradizioni gastronomiche) del Friuli. E le oltre 200 pagine del libro (Campanotto editore) non potevano non essere dedicate a Jackie.

Praticamente esaurito in salone della trattoria Al Paradiso. Assieme all'autrice, tanti gli ospiti di riguardo, tra i quali il presidente della Camera di commercio udinese, Enrico Bertossi, Antonietta Stroili e Donatella

Trevisan, dell'Accademia della cucina italiana, e la signora Cindy Ferro, che pure ha portato il proprio contributo nella presentazione di Marta Sgubin. Non casuale la scelta delle tre ricette, estrapolate dalle cento del libro e correttamente interpretate dalla brigata di cucina del locale. Il primo (Chowder di mais) era infatti il piatto preferito da Madam (Jacqueline, appunto); il secondo (Pollo al dragoncello) era la portata più richiesta dai giovani Kennedy, Caroline e John jr; la Torta al limone rappresentava invece il dolce preferito da un altro futuro presidente degli States, Bill Clinton, assiduo frequentatore di casa Kennedy.

La presenza in sala della signora Sgubin ha naturalmente stimolato la curiosità dei commensali. Tante le domande, alle quali l'autrice non ha fatto mancare dettagliate risposte. Lo spessore dei personaggi citati nel libro ha finito e non poteva essere diversamente - per spostare il "tiro" più sulla vita (pubblica e privata) e sui caratteri dei componenti delle famiglie Kennedy Onassis che sul loro modo di stare in tavola e del loro rapporto con il cibo. Non sono tut-



Marta Sgubin tra Cindy Ferro (a sinistra) e Antonietta Stroili

tavia mancati gli spunti interessanti legati all'enogastronomia. Come quando, stuzzicata da un quesito, la signora Marta Sgubin ha candidamente ammesso che in genere i vini d'abbinamento alle sue ricette erano quasi sempre francesi, "e comunque purtroppo mai friulani". "Peccato! - ha osservato con arguzia il presidente Bertossi -. Ma a quel tempo io non ero ancora presidente della Cciao...". Oppure quando, sollecitata da un altro intervento, la signora Sgubin ha ammesso di sentirsi orgogliosamente friulana. Ma dopo tanta America, lo è stato chiesto, la *marilenghe* se la ricorda ancora? "Sigür!" la secca risposta. E allora il ragionamento è scivolato sul primo piatto

servito nella serata: Chowder (si pronuncia ciouder) di mais. Qual è la traduzione in italiano del termine inglese? "Chowder - ha risposto l'autrice del libro - è il contenitore, una specie di caldaia dove viene cotto il mais fino a ottenerne una saporita minestra". Ma allora, le è stato chiesto ancora, si ricorderà come si dice caldaia in friulano? "Certo: cjaldier o cjalderie". C'è assonanza, dunque, tra *ciouder* e *cjaldier*...

Non ritiene siano la stessa cosa? "Certamente - ha concluso simpaticamente la signora Marta Sgubin. Francamente, non ci avevo mai fatto caso. E, pensando bene, vien da dire che il termine anglosassone derivi proprio da quello friulano".



Marta Sgubin (a destra) alla Trattoria Al Paradiso

L'angolo dell'editoria friulana

Un tenue spaccato di vita familiare

di Bruno Peloi

Questo è qualcosa di più di un semplice libro di cucina, nel quale Marta ha rivisitato con piacere i momenti familiari descritti. Spero che possiate apprezzare le sue creazioni come abbiamo fatto noi". A scrivere la frase è John F. Kennedy jr, figlio dell'omonimo presidente Usa assassinato a Dallas.

Sono parole riportate nella prefazione del libro *Cucinando per Madam - Ricette e ricordi dalla casa di Jacqueline Kennedy Onassis*. Autrice della pubblicazione, la friulana Marta Sgubin, vissuta per oltre venticinque anni accanto all'ex first lady statunitense. In realtà, il valore dell'opera va ben oltre la pura e semplice raccolta di ricette, trattandosi invece di un racconto tenue, delicato e rispettoso del modo d'essere, anche dal punto di vista gastrono-

mico, di due delle più potenti famiglie del mondo: i Kennedy e gli Onassis. Le ricette sono raccolte in capitoli, uno per ogni mese dell'anno. Sicché, ne troviamo 6 consigliate per gennaio, 14 per febbraio... e così via. Ogni capitolo è corredato di una presentazione specifica. Nella quale si parla - oltre che del mangiare sano - di ospiti di riguardo, di viaggi, di crociere, ma anche di tanta intimità familiare, dalla quale Jacqueline emerge con tutta la sua signorile personalità. Ne esce dunque uno spaccato di vita, vissuta sì in mezzo al jet set, ma raccontata con discreta semplicità e sempre con grande tenerezza nei riguardi di Madam e dei suoi figli.

È un'escalation la carriera professionale di Marta Sgubin. Termina gli studi e poi parte da Fiumicello per Venezia, dove trova impiego nella fami-

glia d'un diplomatico francese. Con la quale successivamente si trasferisce a Parigi. Qui, incontra la mamma di Jackie, e le si

schiodano le porte dell'America. Nel 1969, la famiglia Kennedy le affida i due bambini, Caroline e John jr, appena rimasti

senza papà. Entra in scena Aristotele Onassis, e la vita di Marta ha un'altra svolta. Insomma, per la giovane friulana è una specie di sogno americano che s'avvera. Quando arriva negli States, Marta Sgubin non conosce bene l'inglese. Talché si rivolge alla signora Kennedy Onassis chiaman-

dola Madam (termine a dir poco osé nel mondo anglosassone), pensando a una traduzione pari pari del francese Madame. Jackie non le fa pesare l'equivoco. Anzi, ci sorride sopra e accetta il termine Madam fino alla sua scomparsa, avvenuta venticinque anni dopo.

In quel lungo periodo, il ruolo di Marta Sgubin ha un'evoluzione: arriva come baby-sitter, poi diventa governante, amica e infine componente indispensabile della famiglia. Lo testimoniano le oltre 200 pagine del libro. L'incontro dell'autrice con la cucina è casuale. Comincia la sua avventura tra i fornelli sul panfilo Cristina, la nave da sogno di Aristotele Onassis. A cimentarsi con la gastronomia la spingono il tempo libero disponibile e la curiosità. Suo primo maestro è Clement, chef da quarant'anni dell'armatore greco. Da quel

momento, è tutto un susseguirsi di scoperte culinarie. La ricerca ha il suo peso. Ma anche la tradizione. Quella della sua terra in particolare, riscontrabile negli ingredienti usati per la preparazione delle ricette (fritate, minestrone, risotti...). Il volume è corredato di molte foto, quasi tutte a colori, con Jackie, i bambini, Aristotele Onassis e Marta ritratti in momenti d'intimità familiare. Non mancano le immagini dei piatti "inventati" dall'autrice e nemmeno le riproduzioni di alcuni biglietti manoscritti coi quali si fanno i complimenti alla "cuoca".

Cucinando per Madam - Ricette e ricordi dalla casa di Jacqueline Kennedy Onassis, di Marta Sgubin (traduzione dall'inglese di Cristina Vignali). L'edizione italiana - introdotta da Antonietta Stroili e da Gilberto Ganzer - è di Campanotto editore. Il libro, 220 pagine, corredato di foto a colori e in bianco e nero, è posto in vendita al costo di 22,50 euro.



Industria

Ospite dell'Assindustria per la prima volta nella sua storia

A Udine il Comitato nazionale della Piccola industria

Udine e l'Assindustria friulana hanno colto nel segno. Sono infatti entusiasti i commenti del presidente nazionale Francesco Bellotti e degli imprenditori friulani a conclusione della due giorni che ha visto palazzo Torriani ospitare, per la prima volta nella sua storia, la riunione del Comitato nazionale di presidenza della Piccola industria di Confindustria.

“Una ospitalità straordinaria - sottolinea infatti il presidente Bellotti -, un momento di grande coesione all'interno di Confindustria tra i vertici nazionali e quelli territoriali della Piccola impresa. Abbiamo pienamente condiviso in questi giorni gli obiettivi, gli stimoli e le preoccupazioni degli imprenditori friulani che, dal canto loro, hanno condiviso le scelte anche di politica associativa che la Confindustria, assieme alla Piccola impresa nazionale, ha fatto”.

“Sono soddisfatto - è il parere di Adriano Luci, presidente provinciale del Comitato Piccola industria dell'Assindustria di Udine - dei segnali forti che il presidente nazionale Francesco Bellotti ci ha trasmesso in questi giorni; rappre-

sentano per noi una spinta a proseguire sulla strada dell'impegno. Ritengo che Udine, con l'organizzazione di questa riunione, abbia saputo attirare l'attenzione e l'interesse del vertice nazionale sulla base di quella progettualità che la nostra Associazione ha sempre dimostrato di saper proporre anche tramite il proprio rappresentante in Confindustria Giuseppe Morandini”.

Lo stesso Morandini, peraltro presidente regionale del Comitato Piccola industria della Federazione industriali del Friuli Venezia Giulia, evidenzia come questo incontro di palazzo Torriani sia stato “un evento per certi versi irripetibile. Ci conforta particolarmente il fatto che il presidente Bellotti e tutto il Comitato di presidenza, venendo a Udine, hanno preso contatto con una realtà organizzativa e produttiva al di sopra delle loro previsioni e aspettative. Anche noi friulani, dunque, stiamo incominciando a imparare a spendere meglio all'esterno la nostra immagine”. Tra i temi affrontati nella due giorni di lavoro, il Comitato nazionale di presidenza ha affrontato la questione delle delega alla Piccola

industria ricevuta da Confindustria sulla semplificazione della burocrazia a tutti i livelli. A tale riguardo, importante sarà il contributo anche a livello di coordinamento che la Piccola industria potrà fornire nella riscrittura degli Statuti regionali, punto di partenza per il recepimento delle modifiche al Titolo V della Costituzione con le nuove competenze in capo alle Regioni.

Altra questione trattata è stato l'avvicinamento dell'inizio, a partire da gennaio 2003, del semestre di presidenza italiana all'Unione Europea. L'assemblea nazionale che la Piccola impresa terrà a Torino nel marzo del 2003 si occuperà proprio dell'allargamento a Est dell'Europa. Durante la riunione si è anche parlato dell'imperativo per la Piccola impresa di crescere sotto il profilo dimensionale per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più dinamico e competitivo. Le nostre aziende hanno infatti un grande bisogno di crescere, chi per linee interne, con attività di marketing, chi per linee esterne con accordi, fusioni, scambi di pacchetti azionari e il supporto delle finanziarie.



Luci, Bellotti e Morandini

Ferrazzi capogruppo delle industrie chimiche

Il dottor Fausto Ferrazzi, amministratore delegato della Caffaro spa di Torviscosa, è il nuovo capogruppo delle Industrie chimiche e concerie aderenti all'Assindustria friulana. Subentra all'ingegnere Giorgio de Panno. Rappresentante del Gruppo all'interno del Comitato per la Piccola Industria è stato nominato Marco Bruseschi, della I.F.A.P. di Palmanova. L'ingresso di Fausto Ferrazzi nel consiglio direttivo dell'Associazione riconferma il radicamento con il territorio della Caffaro, a-

zienda che, in questi ultimi mesi, ha ribadito, con una serie di importanti investimenti, la propria volontà di valorizzare il polo chimico di Torviscosa secondo una impostazione di filiera nella logica di “attrezzare” un sito industriale vocato all'innovazione ed alla ricerca ed integrato nel territorio nel rispetto dello sviluppo sostenibile.

Proprio innovazione ed ambiente rappresentano le linee guida sulle quali ha inteso muoversi il Gruppo delle aziende chimiche e conciarie dell'Assindu-

stria e che si è proposto di proseguire il nuovo capogruppo.

Sono temi centrali questi per la competitività su cui sono fortemente impegnate le industrie friulane, consapevoli che ambiente e sviluppo non sono in contraddizione, ma che possono integrarsi con risultati soddisfacenti di efficienza e di miglioramento continuo. Intorno a questi argomenti il gruppo intende sviluppare concrete iniziative sia per la sensibilizzazione delle imprese associate al fine diffondere la cultura dell'innovazione e dell'ambiente, sia per promuovere la riforma di norme e regole attuative.

Urgente confrontarsi con i grandi partner dell'Ue

Paniccia: il sistema industriale sta cambiando

Con l'esito positivo del referendum dell'Irlanda sulla ratifica del trattato di Nizza, che prevede l'allargamento dell'Ue da 15 a 25 Paesi membri nel 2004, si avvia una nuova fase del nostro sviluppo industriale, la cui strategia guida deve essere elaborata tenendo conto del complessivo contesto europeo, pena il fallimento e l'isolamento del nostro tessuto produttivo che specie qui a Nord-Est è tradizionalmente vocato all'export. Lo afferma Massimo Paniccia, presidente dell'Associazione delle Piccole e Medie Industrie di Udine, che rileva: “Il nostro punto di forza in campo nazionale sono i quattro milioni di aziende che danno conto di imprenditori che amano il rischio e non temono il mercato”.

Ma altresì, argomenta

Paniccia, “sarebbe un errore ignorare alcuni segnali importanti che stanno emergendo in questo ultimo periodo. Quello più significativo, su cui intendo focalizzare l'attenzione dell'Associazione, è l'aumento medio degli addetti per impresa”. Il presidente sottolinea infatti come il 2001 sia stato il primo anno in cui si è registrato un aumento nella media degli addetti nel settore industriale, questo vuol dire che le concentrazioni avvenute in Europa, l'Italia è un caso atipico, stanno portando a un maggior dimensionamento delle imprese.

Per Paniccia, si tratta di una novità assai rilevante che avrà ripercussioni positive nella ricerca e nell'individuazione di nuovi processi e prodotti, perché solo un'azienda strutturata può fare innovazione.

In quelle medie e piccole, nota il presidente Paniccia, si può parlare del genio dell'imprenditore che pur avendo una buona idea per dare inizio a un'attività industriale, presto si scontra con mille difficoltà, dalla ricerca dei mercati, dei clienti, di nuovi prodotti, alla gestione dei brevetti. La crescita dimensionale del sistema industriale italiano, afferma il presidente dell'Api di Udine, “può portare in buona sostanza alla capacità di recepire, e gestire, l'innovazione anche in relazione ai brevetti”.

Parlando di strategia della Regione Friuli Venezia Giulia, per quanto riguarda il dimensionamento e il sostegno alla competitività del sistema rispetto all'Est, il presidente dell'Api ritiene che il ragionamento, specialmente riferito al-

l'innovazione tecnologica, vada inserito in un ambito che riguarda l'Italia, a sua volta parte attiva nel contesto dell'Ue.

“Dobbiamo chiederci che funzione dovrà avere il nostro sistema Italia, collegato a quello europeo, su quali punti cardine vogliamo puntare, rilancia il Presidente delle Pmi friulane, quale sarà la linea strategica nazionale, per esempio, sul commercio o sull'agricoltura o sul turismo nell'Ue, anche ricercando alleanze con altri partner come Francia, Spagna”.

Ci aspetta un confronto alla pari, sottolinea Paniccia, per vedere come si distribuiscono le capacità migliori dei singoli per creare un grande sistema, o meglio i grandi poli in cui si articola il mondo industriale.

“Abbiamo perso la chimica, stiamo perdendo il

settore automobilistico, si rammarica il presidente Paniccia, domandiamoci con serenità e obiettività quali grandi settori fondamentali del sistema industriale ci vedono partecipare”.

Semplificando, per Paniccia bisogna fare un'analisi per valutare se l'Italia e analogamente il Friuli Venezia Giulia sono votati esclusivamente al terziario, quali strategie vengono elaborate per la formazione del sistema imprenditoriale e per l'innovazione tecnologica, dove c'è intenzione di canalizzare gli investimenti, se possiamo concentrare risorse su filoni industriali individuati assieme ai partner europei.

Uno screening ineludibile perché, ricorda Paniccia, “è finita l'epoca in cui potevamo preoccuparci solo dei nostri localismi”. La

Francia sta dominando, fa sapere Massimo Paniccia, nell'energia e nell'auto, assieme alla Germania, ma “anche noi abbiamo dei punti d'eccellenza, in Piemonte la crisi Fiat sarà ancora più grave perché non hanno gli ammortizzatori di sistema che invece il Nord-Est possiede, grazie ai distretti”. L'indotto dell'automobile per il presidente dell'Api, deve riconvertirsi a servizio dell'industria europea, con un accordo internazionale con Francia e Germania, affinché questi Paesi si mettano in contatto con le numerose aziende italiane, specializzate nella fornitura di prodotti di alta qualità per i veicoli.

Paniccia, a tal proposito, lancia l'allarme per la possibile perdita di imprese davvero efficienti, che considera un grave delitto.

Commercio

Da Pozzo: contro accorpamenti e fusioni va difeso il patrimonio locale

Rafforzare il sistema bancario per sostenere le piccole imprese

Il rafforzamento del sistema bancario locale è condizione imprescindibile per le esigenze delle piccole e medie imprese. Di fronte alla politica degli accorpamenti e delle fusioni, il presidente dell'Ascom della provincia di Udine, Giovanni Da Pozzo, sottolinea la necessità di difendere il patrimonio bancario locale: "Quello che preoccupa in particolare - dice Da Pozzo - è la fuoriuscita dalla regione dei centri decisionali del sistema creditizio e finanziario. Le Pmi sono le più esposte a questa ristrutturazione, con implicazioni negative, in particolare, sulla possibilità di accesso al credito, sul potere contrattuale dei piccoli imprenditori nei con-

fronti del sistema bancario e sulla difficoltà di avere linee di affidamento adeguate alle necessità delle aziende".

Con queste premesse, Da Pozzo considera fondamentale l'operato delle associazioni di categoria e dei Congafi. "Dovranno agire da cuscinetto - precisa -, pronti a svolgere una funzione mediatrice tra quelle che sono le politiche dei grandi gruppi creditizi e quelle che sono le esigenze della nostra economia commerciale, turistica e artigianale". Esigenze che sono soprattutto delle piccole ditte, quelle che hanno un minor potere contrattuale e che inevitabilmente sono le più esposte alla problematica del difficile

accesso al credito. All'interno di questa logica è dunque necessaria la permanenza di un sistema bancario localizzato: "Al di là che la banca sia partecipata da grandi gruppi nazionali - prosegue il presidente dell'Associazione dei commercianti della provincia di Udine -, il potere manageriale e quello decisionale dovranno avere un legame con il territorio, almeno su una base regionale: è l'unica politica che può risolvere una situazione di impasse per le imprese di minor grandezza".

Le forme di oligopolio finanziario sono particolarmente insidiose. "Venendo a mancare più soggetti bancari - prosegue il presidente Da Pozzo -, diminuisce la

concorrenza e quindi, anche a livello di costi del credito, si assiste al ritorno dei vecchi cartelli: è molto difficile per il piccolo operatore commerciale, soprattutto quando le sue garanzie di copertura del credito non sono elevate, spuntare condizioni favorevoli". Tutt'altra cosa, invece, con il mantenimento sul territorio dei "cervelli" decisionali: "Nell'economia friulana - aggiunge Da Pozzo - la conoscenza, da parte del governo creditizio, del tessuto economico locale, e di conseguenza della serietà dei singoli imprenditori, è sempre stato un elemento fondamentale per l'accesso al credito. Dobbiamo quindi evitare che prosegua lo scardinamento di

questo sistema, dove l'unico e asettico criterio di valutazione è quello dei numeri e il contesto resta eminentemente ragionieristico". "Criterio - conclude il presidente dell'Ascom - che sta anche alla base degli accordi di Basilea e che, se verrà definito secondo la linea fino a ora evidenziata, metterà in ginocchio tutto il sistema delle Pmi che, non solo in Italia, ma anche in Spagna, Francia e Germania, rappresenta l'ossatura delle rispettive economie nazionali. L'accesso al credito sarà rigidamente regolato



Gianni Da Pozzo

da valutazioni e ratings improponibili per la microimpresa".

Un agile strumento per conoscere le attività commerciali della città

Dall'Ascom ecco "Shoppingguide.2002"

Si chiama "Shoppingguide.2002". Si tratta di un agile strumento

di orientamento tra le molteplici attività commerciali e turistiche della

città. Lo ha pensato e realizzato (in 10 mila copie, in distribuzione da attività

commerciali, alberghi e ristoranti) il mandamento dell'Ascom di Udine, con il contributo della Camera di commercio, allo scopo di promuovere e far conoscere agli udinesi e ai turisti quello che il capoluogo friulano offre in termini di commercio, turismo e servizi.

Quella presentata a inizio novembre, nella sede dell'Ascom in viale Duodo, è la seconda edizione della "Guida dello shopping". A essa hanno aderito soprattutto gli associati Ascom, ma anche qualche non socio ha voluto far comparire il proprio nome sul testo. Altri hanno già prenotato la loro presenza

nella guida del prossimo anno. "L'obiettivo è che coloro che ne faranno uso - ha detto Francesca Bruni, presidente del mandamento cittadino - possano essere indirizzati verso ciò che è più congeniale a ciascuno, sulla base delle proprie inclinazioni, gusti e, perché no?, delle proprie tasche e del tempo a disposizione".

"Udine è diventata una città turistica e l'iniziativa si colloca nel quadro di una maggiore promozione della città", ha aggiunto il presidente dell'Ascom della provincia di Udine Giovanni Da Pozzo, mentre il vicepresidente della Camera di commercio di

Udine Claudio Ferri ha sottolineato, "oltre al messaggio promozionale per Udine e per il suo centro storico, la bontà del lavoro curato dal coordinatore editoriale della guida, Sonia Liuzzi". L'assessore comunale al Commercio del capoluogo friulano, Italo Tavoschi, ha infine affermato la soddisfazione del Comune per la collaborazione con i commercianti: "Il confronto è sempre costruttivo per entrambe le parti e ci consente di trovare l'intesa su molte questioni. La guida dello shopping è un bel biglietto da visita per le attività commerciali udinesi".



Da sinistra: Tavoschi, Ferri, Bruni e Circosta

Il presidente dell'Ascom ha incontrato Strassoldo

Più competenze alla Provincia sul commercio

In un recente appuntamento istituzionale, il presidente dell'Ascom della provincia di Udine, Giovanni Da Pozzo, ha incontrato il presidente della Provincia di Udine, Marzio Strassoldo. È stata l'occasione per sottolineare la necessità di un ente intermedio più forte in fase di programmazione. "Come associazione provinciale - spiega Da Pozzo -, abbiamo detto al presidente Strassoldo che riteniamo doveroso che la Provincia acquisti maggiori competenze nella programmazione degli assetti commerciali e quindi delle aree di media e grande di-

stribuzione. Riteniamo che valutazioni di questo tipo non possano continuare a passare da una Regione, che fa una politica di grandi numeri, di-

«L'ente intermedio decida anche in campo urbanistico»

rettamente al Comune, che il più delle volte fa una politica che inevitabilmente guarda solo in

funzione del suo territorio".

Ci vuole dunque un'azione intermedia, che valuti a livello provinciale quelle che devono essere le strategie di sviluppo economico e che individui anche le aree per l'inseadimento. "Azione - prosegue il presidente dell'Ascom - che fin qui non si è ancora concretizzata, mentre invece sarebbe determinante una Provincia in grado di decidere sulle questioni urbanistiche e commerciali".

Un altro aspetto trattato nell'incontro con Strassoldo è stato quello della cultura: "I Comuni hanno

bisogno di un ente che ne coordini le politiche culturali - precisa Da Pozzo -, così importanti per lo sviluppo del turismo. Ma quello che è davvero necessario è lo spessore: non servono appuntamenti in quantità, servono di qualità".

Con una sinergia tra Regione, Provincia e amministrazioni comunali, si potrebbe abbandonare la politica del piccolo evento e riuscire ad allestire almeno un paio di avvenimenti l'anno di portata nazionale. Solo così il nostro territorio ne ricaverrebbe vantaggi a livello turistico".



Al centro Strassoldo e Da Pozzo, a sinistra il direttore Fantini

Agricoltura

Coldiretti e Confagricoltura partner dell'Uapi nel consorzio Triveneto

Con Caem energia scontata anche all'agricoltura

Il progetto di fornire energia elettrica a prezzi scontati messo a punto dall'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine - che ha partecipato alla costituzione del Caem, il Consorzio triveneto per l'acquisto di energia, grazie al quale fra breve gli associati, aventi consumi superiori ai 100.000 Kwh annui, potranno acquistare energia elettrica sul mercato libero - si è arricchito di due partner particolarmente importanti, Coldiretti e Confagricoltura, le due associazioni di categoria più rappresentative del mondo agricolo. Nella sede dell'Uapi di Udine, infatti, alla presenza del presidente

Carlo Faleschini e del vicepresidente del Caem Graziano Tilatti, è stata firmata recentemente una convenzione con i presidenti di Coldiretti Roberto Rigonat e di Confagricoltura Daniele Cecioni, e di Roberto Mestroni per Confartigianato Servizi, alla presenza dei rispettivi direttori: Bruno Pivetta per l'Uapi, Mauro Donda per Coldiretti, Ercole Gino Gelso per Confagricoltura e Salvatore Cane per il Comitato piccola impresa dell'Uapi. In breve, la convenzione prevede che i soci di Coldiretti e Confagricoltura potranno, se avranno le caratteristiche di utente idoneo, aderire al Caem a condizioni van-

taggiose e acquistare l'energia elettrica al libero mercato. Soddisfazione per l'accordo è stata espressa dai presenti.

Nel frattempo, in attesa della cessione ai privati della terza Genco, con la quale dovrebbe scattare la facoltà di acquistare energia sul libero mercato per gli utenti idonei, Confartigianato di Udine sta organizzando una serie di incontri con le aziende associate, consorziate o potenzialmente 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.



Seduti: Cecioni, Faleschini, Rigonat e Tilatti. In piedi: Pivetta, Gelso, Donda e Cane

Convegno Coldiretti sulle prospettive agricole europee

Qualità per vincere la sfida dell'Est

La discussione è ancora aperta, la partita non è certamente chiusa. Ma, nonostante tutto quello che potrà accadere in sede di dibattito a Bruxelles, con l'allargamento dell'Unione Europea l'agricoltura friulana - se punterà ancor di più sulla qualità e potrà contare su regole certe e uguali per tutti - avrà un ruolo di prim'ordine nel nuovo scacchiere agricolo del Vecchio continente.

Parola di Coldiretti che, il 20 settembre, in collaborazione con il comune di Codroipo e la Camera di commercio di Udine, proprio per discutere delle opportunità e delle prospettive offerte all'agricoltura friulana nel contesto dell'allargamento verso Est dell'Unione, ha organizzato un convegno. Quale sarà il futuro degli agricoltori della regione in vista del-



Da sinistra: Zoratti, Donda, Masotti e l'on. Franz

l'imminente allargamento dell'Unione, accelerato dal risultato del referendum irlandese? Alla domanda d'obbligo, il presidente provinciale di Coldiretti, Roberto Rigonat, non ha avuto dubbi nel rispondere come "innanzi tutto si debba discutere la Pac (politica agricola comunitaria) prima che l'allargamento sia cosa fatta." Un passo fondamentale per il presidente di Coldiretti. "La nostra agricoltura, poi - ha aggiun-

to Rigonat - deve puntare sulla qualità e sulla specializzazione delle imprese. Dobbiamo essere preparati al cambiamento e anche aiutati dalle istituzioni nel cambiamento. In ogni caso, le nostre produzioni storiche si difenderanno bene. Anche sui seminativi, per esempio, potremo continuare a dire la nostra".

Mantenendo alti standard qualitativi, dunque, secondo Coldiretti la stra-

da verso la nuova Europa agricola potrà essere in discesa per l'agricoltura della nostra regione, una regione ponte verso i nuovi Paesi la cui realtà produttiva nel settore primario è stata illustrata da Andrea Fugaro, rappresentante dell'area economica della Coldiretti nazionale. "Entreranno tra poco più di un anno nel mercato comunitario dieci Paesi (Slovenia, Repubblica Ceca, Estonia, Ungheria, Polonia, Lettonia, Lituania Repubblica Slovacca, Malta e Cipro) cui si aggiungeranno Bulgaria e Romania nel 2007. Tra questi Paesi, solo Slovenia e Cipro hanno un potere d'acquisto vicino alla media comunitaria. Quello degli altri Paesi mediamente è solo un terzo del nostro, ma a fare la differenza potrebbe essere l'apertura commerciale". I prodotti di quelle nazioni rischiano dunque

di essere più competitivi. Ecco allora la necessità di ridiscutere la Pac prima dell'allargamento. "Intanto l'agricoltura friulana - ha aggiunto Fugaro - deve puntare sui prodotti biologici, procedere nella ristrutturazione e riqualificazione delle imprese, scommettere di più sui prodotti a denominazione controllata, quelli cioè d'élite". "La fase di ristrutturazione che stanno subendo le nostre imprese - ha spiegato il direttore provinciale di Coldiretti, Mauro Donda - va letta proprio in questa prospettiva".

"Con l'allargamento - ha spiegato l'onorevole Daniele Franz, segretario della commissione agricoltura alla Camera dei deputati, che si è soffermato sul Quadro politico europeo in vista dell'allargamento della riforma della Pac - arriveranno 160 milioni di abitanti, ma

l'Unione Europea farà registrare un aumento del Pil pari solo al 5%. Il nuovo mercato, dunque, sarà certo un clamoroso affare in prospettiva, ma in un primo momento sarà un investimento oneroso e difficile da sopportare. L'Italia vuole una riforma della Pac, ma non così radicale come propongono i tedeschi. Dobbiamo garantire la nostra agricoltura.

Il nostro Paese vuole regole certe e non chiede omogenei standard qualitativi, bensì omogenei standard produttivi. In questo quadro sarà importante il ruolo della Regione, innanzi tutto con un potenziamento della presenza in sede di discussione comunitaria". Dopo i saluti dell'amministrazione comunale di Codroipo i lavori erano stati introdotti dal presidente di consulta di zona della Coldiretti, Luigino Zoratti.

Rigonat (Coldiretti) soddisfatto

Pozzi agricoli, dalla Regione finalmente una soluzione

Finalmente buone notizie dalla Regione per i titolari - sono oltre 10.000 - di pozzi agricoli, concentrati prevalentemente nella Bassa Friulana. "Quello che ormai appariva come un miraggio nel deserto - spiega il vicepresidente regionale di Coldiretti e presidente provinciale, Roberto Rigonat - ha finalmente trovato una

valida sponda nell'azione di un gruppo di consiglieri regionali guidati da Bepino Zoppolato, che, durante la discussione della legge regionale di riforma dei Consorzi di bonifica, ha presentato un emendamento di modifica della legge regionale 16 approvata appena nel luglio di quest'anno, relativa alle disposizioni funzionali e or-

ganizzative in materia di demanio idrico, che pone valide soluzioni al problema della semplificazione burocratica per l'ottenimento delle concessioni sanatorie per i pozzi agricoli diventati pubblici con l'approvazione della legge Galli".

Il provvedimento, approvato a larga maggioranza con il voto contrario

dei Ds, è stato lungamente sollecitato da Coldiretti che da anni chiedeva di rivedere l'iter burocratico concessorio della Regione in questa materia, e sull'argomento sono state spese decine di riunioni e proposte migliorative. Per anni si è viaggiato in regime di proroga dei termini e anche questo ultimo emendamento legislativo ha dovuto stabilire nuovi termini per la presentazione delle domande di riconoscimento e di concessione preferenziale, fissandoli al 31 dicembre 2003.

Ma le novità, ovviamente, non possono essere solo

queste. È stata accolta anche la richiesta di semplificazione burocratica dell'iter procedurale e dei relativi abbattimenti dei costi burocratici per le spese di istruttoria richiesti dall'Amministrazione regionale, che in un primo momento erano state fissate in un milione di lire e successivamente, con l'approvazione della Legge 16, in 250 euro.

Oggi, con l'emendamento approvato, gli oneri sono notevolmente abbassati e forfettizzati solo per le domande di riconoscimento o di concessione preferenziale in 50 euro; per gli usi

irrigui in 10 euro. Un'altra importante modifica, sulla quale la Coldiretti ha particolarmente insistito, riguardava le spese di pubblicità delle domande di concessione, che la legge prevedeva a carico degli utenti mentre ora sono a carico della Regione.

Un buon provvedimento dunque che propone nuovi orizzonti anche in ragione delle domande di concessione non ancora presentate e che ridetermina gli oneri per quelle già presentate, che si vedranno applicare uno sconto sui costi istruttori previsti.

Artigianato

Un successo la mostra del progetto "Aquileia" al Museo civico del Patriarcato

Con l'Uapi gli studenti diventano imprenditori



A destra: il presidente Faleschini all'inaugurazione della mostra

S nellire la burocrazia, semplificare le norme, agevolare con aiuti economici i giovani che desiderano cominciare un'attività nel mondo dell'artigianato. È l'appello lanciato dal presidente dell'U-

nione Artigiani e Piccole Imprese di Udine, Carlo Faleschini, agli esponenti politici nazionali nel corso dell'inaugurazione (il 26 ottobre) della mostra "I mosaici della Basilica di Aquileia. Percorso didattico

per nuovi sviluppi imprenditoriali", allestita nel Museo civico del Patriarcato. "La Regione - ha detto Faleschini - ha già fatto molto con l'approvazione del Testo unico, ma c'è ancora una lunga strada da percorrere anche a livello nazionale per dare slancio ai giovani che possono trovare

un valido sbocco lavorativo nell'artigianato dopo la scuola". Un ottimo esempio di come si possa creare un ponte tra mondo scolastico e mondo del lavoro viene dal progetto "Aquileia" che ha coinvolto gli studenti

della classe terza E della sezione "Arte del tessuto, della moda e del costume" dell'Istituto d'arte Sello di Udine. Nato lo scorso anno dalla sinergia tra Regione, Provincia, Associazione culturale Mitteleuropa, Comune di Aquileia, Ascom e Uapi, il progetto aveva l'obiettivo di stimolare i giovani all'auto-imprenditorialità, coinvolgendoli nella realizzazione di oggetti ispirati alle rappresentazioni iconografiche dei pavimenti musivi della Basilica di Aquileia. Borse, foulard, t-shirt, sacche che, una volta messi in produzione su piccola scala nelle botteghe artigiane o in imprese-laboratorio cui potranno collaborare gli studenti, andranno a "creare in maniera stabile - ha sottolineato il vicesindaco Daniela Cassinari - un artigianato artistico aquileiese

di cui oggi la nostra località difetta".

All'apertura della mostra - progettata con la consulenza del gruppo artigianato artistico dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese e costituita da una serie di pannelli con i decori ideati dagli studenti e da alcuni prototipi in tessuto - erano inoltre presenti l'assessore regionale alla formazione professionale Giorgio Venier Romano, l'assessore provinciale all'istruzione Paride Cargnelutti, il presidente dell'Istituto Sello Antonio De Ruosi, il presidente dell'Associazione culturale Mitteleuropa Paolo Petziol. La mostra "I mosaici della Basilica di Aquileia - Percorso didattico per nuovi sviluppi imprenditoriali" è restata aperta nella sala del Museo civico del Patriarcato fino al 3 novembre.

L'inaugurazione è stata inserita nel programma delle iniziative organizzate dall'Associazione culturale Mitteleuropa con il sostegno della Regione in occasione del convegno "Le matrici comuni del primo cristianesimo: la funzione geopolitica aquileiese" che ha riunito nell'Abbazia di Rosazzo storici, teologi e religiosi per discutere dei rapporti tra le Chiese cristiane d'Oriente e d'Occidente. Al museo erano infatti presenti, come ha sottolineato il presidente dell'Associazione culturale Mitteleuropa Paolo Petziol, anche i delegati di Sua Beatitudine l'Arcivescovo di Atene e di tutta la Grecia, del Patriarca di Alessandria, del Patriarca di Bucarest e il rappresentante della Chiesa Vetrucologica Boema.

Soddisfatto il presidente nazionale Roberto Mestroni

Oltre un centinaio di odontotecnici ai corsi Fenaodi

Oltre un centinaio di odontotecnici iscritti all'Uapi ha partecipato al primo ciclo di corsi d'aggiornamento professionale della categoria organizzati da Fenaodi Confartigianato e, visto il successo dell'iniziativa, il presidente provinciale di Fenaodi Roberto Mestroni e il tutor dei corsi Giorgio Morè stanno già organizzando un nuovo ciclo di corsi che si svolgeranno su tutto il territorio regionale. I nuovi corsi saranno organizzati con la consulenza di Quasar. Un bilancio sul primo ciclo lo fa lo stesso presidente regionale, e nazio-

nale, di Fenaodi Confartigianato, Roberto Mestroni.

"Dire soddisfatto è dire poco, sia per la qualità dei corsi sia per la preparazione dei nostri odontotecnici sia, soprattutto, per l'attenzione con la quale i nostri associati seguono i nostri corsi". Fra i corsi di Fenaodi, Mestroni ricorda quello organizzato in collaborazione con l'Enaip, su progetto e docenza Quasar, della durata di 6 mesi, finanziato dalla Regione, incentrato sulla formazione per chi volesse ottenere la certificazione di qualità, corso che ha permesso di maturare 14 crediti nel pro-

cesso di formazione obbligatoria introdotto dal Ministero della Salute; e quello organizzato in collaborazione con il dottor Paolo Mainardi di Bologna, docente al corso, sugli elementi di organizzazione e gestione di laboratorio. Anche questo secondo corso, che rientra nel programma previsto dal ministero della Salute circa gli aggiornamenti professionali obbligatori per tutti gli operatori sanitari (Ecm) che coinvolgono direttamente anche la categoria degli odontotecnici, ha permesso di maturare 24 crediti.

Ma ecco quali sono i nuovi

corsi in allestimento: implementazione direttiva 93/42 odontotecnici; corso sulla comunicazione; marketing e analisi costi studi di settore ministeriali; applicazione 626-prev., incendi e rifiuti; analisi dei rischi e dispositivi medici; ortopedia dento-facciale funzionale Frankel-Bionator-Andresen-Kinetor; occlusione neuromuscolare con strumentazione informatica; principi di organizzazione e gestione del laboratorio odontotecnico. Per informazioni rivolgersi a Giorgio Morè, ufficio Fenaodi di Udine (telefono 0432 - 516763).



Mestroni e Morè

Aziende in crescita, ma alcuni comparti sono in sofferenza

Cna: "Luci e ombre nell'artigianato in regione"



Denis Puntin

Luci e ombre nell'artigianato in regione: è questa la fotografia della situazione complessiva del comparto scattata da Denis Puntin, presidente provinciale e regionale della Confederazione Nazionale dell'Artigianato. Le luci sono rappresentate dai numeri. "Le imprese artigiane - sottolinea Puntin - costituiscono il vero fulcro dell'economia regionale e denotano una grande vivacità, come dimostrato dal loro numero in costante crescita con ripercussioni positive anche sull'occupazione. Del resto

i fondi ci sono. Anzi, la gamma di incentivi, contributi e finanziamenti agevolati a disposizione delle imprese artigiane è particolarmente variegata".

A inizio 2002, gli artigiani iscritti all'Albo imprese artigiane nel Friuli Venezia Giulia risultavano essere 30.730, di cui 15.160 in provincia di Udine, 8.075 nel Pordenone, 4.509 nel Triestino e 2.986 nell'Isontino. Un numero pari al complessivo 30,12% delle imprese iscritte al Registro delle imprese.

Tuttavia non mancano

le ombre. "La ripresa economica in Italia pare ancora lontana. A soffrirne non sarà tanto l'artigianato di servizio, gli idraulici o gli impiantisti per intenderci, quanto la piccola azienda di subfornitura il cui destino è legato a doppio filo con quello della media impresa committente. Le prime avvisaglie di questa crisi in Friuli ci arrivano dalle difficoltà che si registrano in alcune aree, vedi il Manzanese e il Gemonese, e che richiedono di essere affrontate con tempestività".

Nel Manzanese le pic-

cole imprese subfornitrici risentono particolarmente della non felice congiuntura: "È un patrimonio di imprenditorialità che va conservato. Come Cna - precisa Puntin -, siamo convinti che la strada da seguire sia quella di favorire le aggregazioni tra le aziende, aiutarle anche nei loro processi di riconversione e di delocalizzazione. Riteniamo prioritario anche il miglioramento delle infrastrutture, a cominciare dai trasporti e dal cablaggio della rete. Infine, rilanciamo l'idea di un marchio di qua-

lità dei prodotti del Distretto non vincolato in senso stretto al luogo di produzione".

Per il Gemonese il discorso è diverso. "Le misure da attuare - osserva il presidente - devono tener conto delle differenti tipologie di produzione esistenti in loco. La soluzione? Favorire lo sviluppo di una nuova imprenditorialità nella zona che sposi iniziative nuove legate alla valorizzazione anche turistica del territorio e che coinvolga in particolare la creatività femminile".