

Specialità
e devolution:
quale ruolo
per il Friuli?

La nostra Regione
rischia di essere
penalizzata

di Ulisse

Sopravviverà la specialità del Friuli Venezia Giulia alla "devolution"? Francamente, il momento non è dei più adatti per un simile interrogativo; non perché sia strampalato o politicamente scorretto, ma perché il tenore delle polemiche sulla "devoluzione" rischia di farlo scivolare dal piano della concretezza - dove le scelte si improntano a qualità, produttività, efficienza ed efficacia - a disputa in cui il rimbalzo degli slogan sovrasta l'eco delle idee. Eppure si tratta di una domanda nient'affatto gratuita; si ricorderà che il decentramento avviato nella passata legislatura ha sì accorciato lo scarto autonomistico tra le Regioni speciali e le ordinarie, ma in qualche caso lo ha (ahinoi) invertito.

Un paradosso, quanto meno, da scongiurare. Al riguardo c'è un esempio illuminante: si ricorderà che in forza dei decreti Basanini le Regioni ordinarie hanno istituito lo Sportello unico per le imprese un anno prima della nostra.

Anche se ciò è avvenuto più per demerito nostro che per merito altrui, non v'è dubbio che il tema se convenga o no al Paese un regime di specialità all'interno di un assetto federale deve essere posto e che del problema devono farsi carico i nostri parlamentari e la stessa Regione cui spetta, per così dire, l'onere della prova.

Di dimostrare, cioè, che è tornaconto del Paese garantirne la specialità. Ma come, in quali termini potrà essere riconosciuto un ulteriore "differenziale autonomistico"? Con una specie di franchigia istituzionale, per cui il Friuli Venezia Giulia avrà più ampia potestà legislativa e competenza primaria su più materie? O con la con-

(segue a pagina 2)

Bilancio di un anno di made in Friuli



Approfondimento nelle pagg. 22-23

Promozione come investimento

di Enrico Bertossi

Prima di impegnarsi per la promozione dei nostri prodotti, prima di pianificare iniziative in casa e in trasferta, è necessario indossare il giusto "abito mentale". Cosa significa? Significa che dobbiamo fare uno sforzo per superare i complessi di inferiorità che gli italiani (ma i friulani forse più della media) hanno nei confron-

ti del mercato internazionale.

A costo di sembrare presuntuosi - ma la consapevolezza non è mai presunzione -, dobbiamo esprimere una convinzione, che avevamo già da tempo e che le esperienze degli ultimi anni hanno rafforzato. Nel campo dell'enogastronomia e del turismo a essa collegato noi friulani non dob-

biamo sentirci (quanto a potenzialità) secondi a nessuno: non ai toscani, non ai piemontesi, non ai francesi. La nostra terra può produrre e produce vini, distillati, formaggi, salumi e quant'altro di altissimo livello; possiamo partecipare a pieno titolo (e con successo) ai grandi eventi internazionali; abbiamo una cultura enogastronomica

che anche grazie al fatto di essere terra di confine è varia e articolata come poche altre. Questo vale anche (meglio precisarlo) per bellezze naturali e paesaggistiche, arte e cultura; che gli stessi friulani tendono a volte a sottovalutare.

Su questa filosofia vincente abbiamo impostato la nostra attività di pro-

(segue a pagina 22)

Economia
friulana:
moderato
ottimismo

I dati dell'Istituto
Tagliacarne
e della Camera

In un contesto internazionale che mostra evidenti segnali di stagnazione e che rimanda l'uscita dal tunnel della crisi al secondo semestre 2003, l'economia di Udine presenta un tessuto d'impresa particolarmente dinamico. È il dato, estremamente interessante, che emerge dai risultati del terzo rapporto presentato dall'Osservatorio economico della Camera di commercio di Udine, realizzato in collaborazione con l'Istituto Tagliacarne di Roma.

Presentati in anteprima alla stampa dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi e da Giuseppe Capuano, il ricercatore del Tagliacarne che affianca l'Ufficio statistica dell'ente udinese, i dati offrono un panorama quanto mai preciso dell'evoluzione che tutto il sistema economico friulano sta attraversando, "un sistema - ha affermato Capuano - che per il futuro deve puntare a qualificare e gestire lo sviluppo, più che a crescere ancora".

Fondamentale, in questo senso, il ruolo delle istituzioni, che dovranno contribuire a individuare la strategia più adatta a internazionalizzare tutto il territorio. Sul ruolo delle istituzioni ha insistito molto anche il presidente Bertossi, ognuna delle quali dovrà fare la sua parte, "puntando soprattutto al rafforzamento delle infrastrutture, la cui dotazione, per effetto della riduzione delle reti stradali e ferroviarie, risulta assolutamente inadeguata a sostenere i flussi di traffico in costante aumento. Il rischio che proprio la vetustà delle reti infrastrutturali rappresenti l'ostacolo maggiore al consolidamento dei risultati raggiunti è reale e richiede quindi interventi tempestivi ed efficaci". "L'economia in Friuli da qualche anno sta cambiando profondamente - ha

(segue a pagina 4)

Attualità:
L'europarlamentare Sartori
alla Camera di commercio
Pag. 2

Attualità:
Missione a Reims
con il San Daniele
Pagg. 20-21

| | |
|--------------------------------|----|
| Universiadi di Tarvisio al via | 3 |
| Rilanciare la montagna | 18 |
| Le Camere nel Frie riformato | 28 |

Attualità

(segue da pagina 1)

ferma dell'attuale scarto di risorse, magari perequato a vantaggio della nostra, che tra le cinque è la cenerentola virtuosa (è la più "povera" ma la più parsimoniosa, a fronte di una Sicilia i cui sprechi hanno contribuito a radicalizzare il dibattito e a ingenerare dubbi su un federalismo che non sia soltanto vicino alla gente ma anche utile ai conti dello Stato)?

Se crediamo che la specialità del Friuli Venezia Giulia abbia tuttora una sua legittimità, addirittura più forte di quella emergente a suo tempo dalla storia, e una ragione d'essere collegata al ruolo nazionale, cioè corrispondente all'interesse italiano; ebbene, a questa prospettiva dovremmo conformare il dibattito sulla specialità, e anche sull'autonomismo friulano. Dandogli un respiro ampio, svincolato dalla focalizzazione su Trieste e da quell'autoreferenzialità che non ha impedito la deriva extraregionale della proprietà di gran parte degli istituti di credito regionali.

Il "friulanismo" ha senso nella misura in cui non si isola e non si avvita sulle sue contraddizioni (Pordenone contro Udine eccetera), ma, al contrario, si apre: anche a Trieste. Bisognerebbe cominciare - laicamente, neutralizzando generalizzazioni improprie, su un piede di reciprocità - con il mettere l'accento sulla complementarità dei rispettivi destini, sul combaciare delle due economie, tasselli di un unico puzzle. Se il Friuli intende cogliere le grandi opportunità del prossimo allargamento dell'Unione, attualizzando in un certo senso i fasti aquileiesi quando era punto di incontro e di equilibrio; allora non può ritirarsi sotto una campana di vetro, far parte per se stesso in uno sterile autocompiacimento. La distinzione da Trieste (ovvia) non deve viverla come separazione. L'ha spiegato, in modo convincente e appassionato, il compianto Antonio Comelli in una celebre postfazione.

Le due realtà, speculari, hanno bisogno l'una dell'altra per affacciarsi sul futuro con referenze credibili. Solo una Regione forte e unita, ancorché articolata al suo interno, strapperà a Roma la delega necessaria al ruolo che ambisce legittimamente svolgere e che per sua natura include competenze di politica estera e di strategia economica (si pensi alle infrastrutture) ancora esclusive dello Stato.

Se sarà un'eccezione, dovrà essere giustificata. Sarà questa giustificazione a sostanziare la nostra futura specialità.

L'europarlamentare Amalia Sartori in Camera di commercio

Il Corridoio cinque fondamentale per il Friuli

La realizzazione del Corridoio 5 è essenziale per tutta l'Italia, ma per il Friuli Venezia Giulia in particolare, in quanto proprio attraverso questa struttura plurimodale passerà la maggior parte del flusso di merci che solcherà l'Europa da Est a Ovest. Il Governo nazionale ne ha recepito l'importanza strategica e ha inserito nel recente accordo sulle grandi opere una serie di interventi sulle infrastrutture del Friuli Vene-

zia Giulia che metteranno in grado la Regione di "sostenere" l'incremento dei flussi di traffico in arrivo da oltre confine, stimati in un 10% nei prossimi 5 anni. Lo ha affermato il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi che recentemente, insieme al sindaco di Udine Sergio Cecotti, ha aperto i lavori dell'incontro dedicato allo sviluppo della politica comunitaria in materia di viabilità e infrastrutture al quale ha partecipato la par-

lamentare europea Amalia Sartori. Sulla stessa lunghezza d'onda il sindaco Cecotti, che ha messo in rilievo la centralità del nodo ferroviario di Udine per il quale, grazie alla Legge Obiettivo, sono stati stanziati 1.100 milioni di euro.

"La crescente importanza che l'Ue assegna ai collegamenti - ha esordito l'onorevole Sartori - è confermata dall'incremento delle risorse messe a disposizione. L'Ue, infatti, con una recente decisione ha portato dal 10 al 20% la quota di cofinanziamento per questi progetti, per i quali è poi possibile accedere a risorse aggiuntive utilizzando programmi specifici, come il Phare".

Riferendosi al Corridoio 5, l'onorevole Sartori ha poi ricordato come, con l'allargamento dell'Europa verso Est, tutti gli Stati membri, Italia compresa, dovranno contribuire alla realizzazione di opere viarie in quelle aree, per ac-



Il sindaco di Udine Cecotti e l'europarlamentare Sartori

celerarne il completamento.

Ma Amalia Sartori ha anche invitato a non assegnare un'eccessiva importanza al fatto che il tracciato del Corridoio 5 passi sopra o sotto le Alpi: "i flussi di traffico che l'allargamento determinerà - ha commentato - genereranno inevitabilmente la necessità di una forte rete infrastrutturale di collegamento sia a nord sia a sud dell'asse". Quanto agli investimenti, la parlamen-

tare ha spezzato una lancia a favore del Governo. "Il Governo italiano, da questo punto di vista - ha detto infatti Amalia Sartori - la sua parte la sta facendo, tant'è che sono già stati siglati accordi per dare il via a studi di project financing e di compatibilità relativi a progetti che coinvolgeranno la Slovenia e l'Ungheria, per allargarsi poi, utilizzando la legge sui Balcani, alla Bosnia Erzegovina".



A Brno, presente anche la Camera di Udine

Siglati 8 nuovi contratti

Ventun nuovi contatti avviati e otto accordi di collaborazione praticamente definiti. È il risultato dell'incontro di partnernariato contact-contract che si è svolto all'Ente fiera di Brno, nella Repubblica Ceca, e al quale ha aderito anche la Camera di commercio di Udine che ha organizzato la presenza di un gruppo di aziende friulane. Il meeting,

al quale oltre a imprese della Repubblica Ceca hanno partecipato numerose realtà provenienti dall'Austria, dalla Germania, dall'Ungheria, dalla Polonia, dai Paesi Bassi, dalla Croazia, dalla Slovenia e dalla Jugoslavia, era dedicato ai settori della logistica, della siderurgia e dell'abbigliamento. Diventati ormai lo strumento privilegiato per mettere diret-

tamente in contatto le aziende appartenenti agli stessi settori dei singoli Paesi, gli incontri one to one riscuotono un successo crescente fra gli imprenditori che, già nella fase organizzativa degli incontri, possono disporre di informazioni dettagliate sulle imprese che andranno a incontrare e sulle opportunità di cooperazione offerte dai settori rappresenta-

ti. I rapporti della Camera di commercio di Udine, attivati da tempo con la Repubblica Ceca e con quella Slovacca, negli ultimi due anni hanno subito una notevole accelerazione, grazie all'intensificarsi dei rapporti fra i vertici degli enti camerali, elemento che ha contribuito a rafforzare i legami economici e culturali, creando una sorta di "canale privilegiato" per quanto riguarda le relazioni economiche. Un ulteriore incremento delle opportunità di collaborazione, con molti altri Paesi dell'Est, e soprattutto con quelli che

dal 2004 entreranno a far parte dell'Unione Europea, verrà, nei prossimi mesi, dall'avvio dell'iniziativa "Arge 28 - Crescere assieme all'Europa", un progetto sviluppato in collaborazione con la Direzione generale allargamento della Commissione europea, al quale aderiscono in tutto 28 Camere di commercio, fra cui quella di Udine, operanti sui confini con i Paesi in preadesione. "Arge 28", fra le varie attività finalizzate a promuovere la cooperazione internazionale, prevede anche una serie di meeting.

Mercatino di Natale, ecco il programma

Il Mercatino di Natale 2002 si svolge in Piazza Libertà dal 12 al 24 dicembre (lunedì 16 dicembre chiuso). Sarà aperto nei giorni feriali dalle 15 alle 20; sabati, domeniche e festivi dalle 10 alle 20.

L'inaugurazione si è svolta giovedì 12 dicembre alle 17.30 ed è stata allietata dai canti e suoni sotto l'albero curati dall'associazione musicale Euritmia di Povoletto. Venerdì 13 è arrivata Santa Lucia accompagnata dal coro "Gotis di Notis" di Cassacco. Sabato 14 si è tenuto il Laboratorio di Babbo Natale con il Tamburaski Orkestar di Krizevci (Croazia) e con la banda Filarmonica Giuseppe Verdi di Lavariano.

Domenica 15 si sono esibiti il coro "Montagnutis" di Malborghetto e il "Trombonix Forte" Austria. Martedì 17 è stata la volta del coro degli Alpini di Passons, mentre mercoledì 18 si esibirà il gruppo Pividors. Giovedì 19 alle 15 si svolgeranno i giochi di Prestigio di Natale e alle 18 si esibirà il coro "La Vos dal Cur" di Udine. Venerdì 20 alle 17 è prevista l'esibizione della Fanfara della Brigata Alpina Julia, mentre sabato 21 alle 16 il "Presepio di Voci". Domenica 22 alle 16 canterà il gruppo folcloristico "Lis Rosutis" e alle 18 suonerà la Banda Titolare di Orzano. Lunedì 23 alle 15 giochi di prestigio di Natale alle 18 sarà la volta del coro voci bian-



che "I Piccoli Grandi cantori" di Udine. Martedì 24 alle 11 Laboratorio di Babbo Natale e alle 12 partenza della Posta di Babbo Natale; alle 18 il Coro Amici della Montagna.

Dal 7 al 28 dicembre si

terrà inoltre il ciclo di concerti natalizi Udine Città del Natale mentre per Capodanno 2003 sono previsti i tradizionali fuochi d'artificio e manifestazioni in Piazza 1° Maggio e Piazza San Giacomo.

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Enrico Bertossi

Direttore responsabile:
Mauro Nalato

Vicedirettore:
Bruno Peloi

Editore:
Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Progetto grafico:
Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
Graphic Linea sas

Stampa:
Tipografia Vita

Fotoservizi:
Foto Agency Anteprema

Archivio:
C.C.I.A.A. - Anteprema

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

Attualità

Non è ancora cominciata e ha già battuto molti record

Conto alla rovescia per l'Universiade

di Elisabetta Pozzetto

Conto alla rovescia per l'Universiade "Senza confini" che vanta già numeri da record: 2 mila atleti di 50 nazioni saranno impegnati a confrontarsi in undici discipline del circo bianco. L'Universiade di Tarvisio 2003, in programma sulla montagna del Friuli Venezia Giulia dal 16 al 26 gennaio del prossimo anno, rappresenta la prima di una serie di importanti manifestazioni sportive invernali che si svolgeranno in Italia nei prossimi quattro anni.

Si comincia proprio con Tarvisio 2003, la quarta U-

niversiade invernale italiana dopo Sestriere '66, Livigno '75 e Belluno-Nevegal '85, ma la prima "Senza confini", ovvero con il coinvolgimento di località austriache (Villach) e slovene (Planica), nell'ottica di una collaborazione territoriale roduta da oltre dieci anni di candidatura olimpica trinazionale, prima con Tarvisio 2002 e poi con K-lagenfurt 2006 a cui il Cio preferì Torino.

Oltre 2.500 fra atleti e addetti ai lavori di 50 nazioni, numero record per i Giochi invernali, saranno impegnati in 8 sedi di gara

nelle 11 discipline che caratterizzano il calendario dell'Universiade, in pratica l'Olimpiade delle Università e quindi l'ideale test organizzativo in vista di Torino 2006.

A Tarvisio si disputeranno le prove di sci alpino, sci fondo, salto dal trampolino K90 e combinata nordica, a Forni Avoltri l'intero programma del biathlon, a Planica il salto K120, Pontebba e Villach si divideranno l'hockey ghiaccio, a Piancavallo andranno in scena snowboard, pattinaggio artistico e short-track. Rispettivamente a Claut e Ravaschetto-Zoncolan, infine, i due sport dimostrativi, curling e carving.

"In funzione dell'Universiade - spiega il presidente del Comitato organizzatore, Luca Ciriani -, la Regione Friuli Venezia Giulia ha destinato oltre 50 milioni di euro alla riqualificazione degli impianti sportivi, ma anche delle strutture e delle infrastrutture dell'intera area montana. All'investimento

regionale che comprende anche i costi di una promozione mirata e una serie di iniziative a sostegno delle federazioni sportive, va poi aggiunto il contributo dello Stato, poco meno di 7,5 milioni di euro. L'obiettivo - aggiunge Ciriani - è quello di rilanciare il turismo in Friuli Venezia Giulia attraverso manifestazioni sportive di altissimo livello".

La nuova pista di Prampero di Tarvisio, per esempio, punta a entrare a far parte del circuito di Coppa del mondo di sci alpino, mentre sempre a Tarvisio ha pari ambizioni il nuovissimo centro del fondo. Tra gli altri interventi, degni di nota i due palaghiaccio a Piancavallo, uno polifunzionale in corso di ultimazione che potrà contenere 500 posti e l'altro appena rimodernato capace di 1.200 spettatori. Ampliato fino a 2.000 posti il palahockey di Pontebba, inaugurato a metà dicembre in occasione di un triangolare internazionale under 20 tra Italia, Austria e Norvegia, completamente rin-



novata la struttura di Claut (500 spettatori) che diventerà riferimento in Italia per il curling. Con la costruzione di uno stadio per l'half-pipe e di altri spazi dedicati esclusivamente allo snowboard, Piancavallo sarà invece centro di preparazione olimpica per la nazionale italiana in vista di Torino 2006.

Tra le migliaia di universitari che si contenderanno i 61 titoli in palio sono annunciati parecchi campioni. Tra questi, rimanendo in ambito italiano, la vicecampionessa mondiale di gigante e bronzo olimpico in superG Karen Putzer che, compatibilmente con gli impegni di Coppa del mondo, il 23 gennaio sarà al via del gigante femminile a Tarvisio. Nomi noti anche nel ghiaccio, con la staffetta azzurra argento olimpico decisa a prendersi a Piancavallo una rivincita sul Canada che l'ha

battuta a Salt Lake City. A poche settimane dalla cerimonia di inaugurazione, sembra ormai definita la copertura televisiva dell'Universiade. RaiTre trasmetterà in diretta l'apertura del 16 gennaio (ore 18) e garantirà un riassunto quotidiano di alcuni minuti. Previsti anche collegamenti in diretta per le gare più importanti.

- 2.500 partecipanti
- 49 paesi
- 3 nazioni
- 1.500 volontari
- 40 km di piste
- 11 discipline
- 8 sedi di gara
- 50 milioni di euro di investimenti

Per l'occasione ha organizzato un Friuli Doc sulla neve

La Camera di commercio ancora protagonista

Evento di incontro e anche occasione per mostrare accoglienza, cultura e prodotti della nostra regione. Questo sarà Tarvisio 2003. Proprio per fare conoscere le bontà e la tipicità che caratterizza il Friuli, la Camera di commercio di Udine ha organizzato per tutti i gior-

ni delle Universiadi un "Friuli Doc" sulla neve, una vetrina di degustazioni e momenti di enogastonomia che avranno il loro fulcro in una struttura riscaldata allestita in Piazza Unità d'Italia a Tarvisio.

Nel pomeriggio, appena concluse le gare, saranno organizzate

- per atleti, ospiti e pubblico - attrazioni musicali e degustazioni a tema su prosciutto, speck, formaggi e tanti altri prodotti tipici, con l'abbinamento di vini dei consorzi Doc.

Per l'inaugurazione del 16 è prevista una grande festa per autorità e pubblico che sarà

golosa occasione per il debutto del "Friuli Doc sulla neve". Non è tutto. In collaborazione con il Comune di Tarvisio e le associazioni di artigiani, agricoltori e commercianti, lungo le vie della cittadina chioschi e bancarelle venderanno manufatti d'artigianato e bontà della regione.



Ha sede nella Camera di commercio di Udine

È nata la federazione delle Doc regionali

All'inizio di luglio, avevano presentato il loro progetto al presidente della regione, Renzo Tondo. Pochi mesi dopo - il 15 novembre - i presidenti dei consorzi di tutela dei vini a Doc del Friuli Venezia Giulia si sono recati dal notaio Pierluigi Comelli di Udine e hanno sottoscritto l'atto costitutivo. È nata così - e per il mondo del vino regionale è, senza mezzi termini, un evento di portata storica - la Federazione dei Consorzi tutela vini del Friuli Venezia Giulia da ricordare). Alla firma dell'atto costitutivo erano presenti, in un clima cor-

diale che non ha però tolto solennità all'evento, i presidenti di otto dei nove consorzi regionale: Marco Felluga per il Collio, Adriano Gigante per i Colli Orientali del Friuli, Paolo Donda (Friuli Aquileia), Massimo Bassani (Friuli Latisana), Silvano Ferluga (Carso), Ruggero Del Torre (Friuli Isonzo), Piergiorgio Pistoni (Friuli Grave), Sergio Bortolusso (Friuli Annia). Era assente - perché impegnato all'estero - il presidente del Consorzio Doc Ramandolo, Paolo Pomelli, che al più presto comunque sottoscriverà l'adesione. I firmatari dell'atto

costitutivo sono anche stati nominati membri del primo consiglio di amministrazione del Consorzio; consiglio che martedì 20 novembre si è riunito per la prima volta, nominando presidente Piergiorgio Pistoni, vicepresidenti Marco Felluga e Adriano Gigante. "Rappresentiamo il 75% della produzione vinicola regionale - ha dichiarato Pistoni - e il programma della Federazione si può riassumere in uno slogan: uniti per contare di più, per dare una strategia unitaria al comparto vitivinicolo e, conseguentemente, creare per il vino del Friuli Vene-

zia Giulia sui mercati nazionali e internazionali una immagine adeguata alla loro altissima qualità".

Nelle sue dichiarazioni programmatiche, Pistoni ha voluto ricordare il conte Douglas Attems, scomparso il 30 settembre, al quale va il merito, oltre che di aver fondato nel 1969 il primo consorzio Doc della regione, quello del Collio, di aver sempre creduto in un progetto comune. "Un progetto - ha continuato Pistoni - che è divenuto operativo nel 1998, quando abbiamo costituito il Comitato d'intesa, un organismo nel quale abbiamo lavora-

to e ci siamo confrontati, avendo sempre presente l'obiettivo di darci una personalità giuridica; un obiettivo oggi raggiunto, ma che diventa il punto di partenza per portare avanti insieme un programma di largo respiro".

Un programma che, in altri termini, è una proposta di ristrutturazione "radicale" del settore vitivinicolo regionale, che - anche a causa di una legislazione nazionale e comunitaria a dir poco farraginoso - soffre da diversi anni di una carenza di programmazione. Anche la legge di riforma dell'Ersa non ha tenuto conto

delle aspettative più volte espresse dal comparto vitivinicolo. A livello tecnico, il neonato organismo si propone innanzi tutto di coordinare alcune delle nuove funzioni che saranno conferite ai Consorzi dal decreto legge sui controlli di filiera. Allo stesso tempo, la Federazione intende divenire - su delega regionale - "l'unico organismo che dovrà occuparsi di tutti gli adempimenti del settore vitivinicolo sino a ora svolti da diversi enti pubblici", lasciando all'ente pubblico la fase del controllo. Anche la promozione istituzionale del settore vitivinicolo dovrebbe in futuro essere curata dal nuovo organismo, che chiede un budget "totalmente svincolato dalla promozione agroalimentare".

Attualità

Lo evidenzia l'Osservatorio Economico per il 2002

In controtendenza l'economia della provincia di Udine (+3,1%)

di Mario Passon

Non è propriamente roseo lo scenario delineato per l'Italia. Il nostro Paese si trova, infatti, tra quelli più industrializzati che in questo momento scontano le maggiori difficoltà congiunturali. Così, secondo le previsioni dell'Ocse, recentemente corrette al ribasso, il 2002 si chiuderà con un incremento del Pil pari allo 0,3% mentre nel 2003 l'aumento medio dell'attività produttiva non supererà l'1,5%. Si ipotizza quindi che gli investimenti torneranno in ogni caso ad aumentare l'anno prossimo, per effetto della ripresa dell'export. Il rimbalzo dei consumi, invece, sarà meno marcato. Per vedere un più robusto aumento del Pil, intorno al 2,5%, occorrerà aspettare il 2004.

Risulta quindi di particolare interesse il processo di "globalizzazione" dei mercati anche per il nostro Paese, che ancora adesso presenta notevoli differenze a livello territoriale: alcune realtà provinciali, soprattutto nel Centro-nord, mostrano infatti un rapido adeguamento al nuovo modello di sviluppo, mentre altre stentano a intraprendere tali trasformazioni o registrano un passo al cambiamento più lento.

In un contesto internazionale, quindi, che mostra evidenti segnali di stagnazione e che rimanda l'uscita dal tunnel della crisi al secondo semestre 2003 (si ricorda che già autorevoli istituti di ricerca economi-

(segue da pagina 1)

spiegato poi Capuano, entrando nei dettagli dello studio - e i segnali del cambiamento in atto, lento ma continuo, provengono da alcune performance che l'economia locale ha registrato negli ultimi anni, che potremmo sintetizzare in cinque punti: crescita del Pil; crescita qualitativa delle imprese; ispessimento del tessuto produttivo; crescita continua dell'apertura dei mercati; internazionalizzazione dell'economia".

In termini di ricchezza prodotta (Pil) dal 1995 al 2001, l'economia provinciale è aumentata a un tasso di crescita medio annuo del 3,1%, con un trend superiore al dato medio nazionale. Una crescita trainata soprattutto dalle esportazioni e dagli investimenti, ma anche da un sistema di impresa sempre più robusto.

| I FATTORI DELLO SVILUPPO IN PROVINCIA DI UDINE | | |
|--|---------------------|---------------------|
| | Anni di riferimento | Indicatore |
| Riduzione del tasso di disoccupazione | 2001-1995 | -2,60 ¹ |
| Tasso medio annuo di incremento del Pil ² | 2000-1995 | +3,10 ³ |
| Variazione percentuale cumulata del Pil | 2000-1995 | +16,52 |
| Aumento del tasso di crescita delle imprese | 2001-1997 | +0,98 ⁴ |
| Miglioramento delle principali infrastrutture economiche | 2000-1991 | +5,90 ⁵ |
| Riduzione del tasso di interesse | 2001-2000 | -0,49 ⁶ |
| Aumento del valore delle esportazioni | 2001-1995 | +35,57 ⁷ |
| Aumento della propensione all'export | 2000-1999 | +1,11 ⁸ |

Fonte: elaborazioni Ist. G. Tagliacarne

ca e istituzioni internazionali vedevano il primo semestre 2002 come momento di svolta), l'economia di Udine presenta un tessuto d'impresa particolarmente dinamico. Una economia che potremmo definire nel suo complesso in "controtendenza" da un punto di vista congiunturale che fonda le sue radici in sistemi d'impresa a rete, siano essi formali sia soprattutto informali, con piccole imprese subfornitrici e medie imprese leader proiettate sui mercati esteri. Un tessuto economico locale dove esistono organizzazioni produttive di filiera o distrettuali (dal turismo, al distretto della sedia a quello dell'alimentare, quest'ultimo oggetto di un approfondimento dell'edizione 2002 dell'Osservatorio economico).

Un modello di sviluppo che potremmo definire "per propagazione", che è cresciuto per linee esterne, con un passaggio da una impresa all'altra e che ha visto nelle reti d'impresa (distretti, cluster) il suo collante sul territorio. Dall'analisi che emerge è evidente che il fenomeno, che noi qualificammo nell'edizione 2000 dell'Osservatorio "economia in transizione", sembra traghettare il modello "per propagazione" in uno che potremmo definire "per propagazione internazionale" o "internazionalizzazione del territorio".

In quanto è evidente come il primo sia in procinto di esaurire la propria spinta e che gli attori di questo sviluppo, dai distretti ai cluster d'impresa alle reti informali, abbiano una esigenza, per il momento ancora inespressa ma potenziale, di ampliare la propria gravitazione sul solo territorio di appartenenza e di spaziare in un circuito di ben più ampie dimensioni a livello internazionale. In questa fase, quindi, la centralità del territorio rimane tale, ma cambia il suo ruolo, da momento di arrivo a momento di partenza e d'in-

tegrazione con altri territori di altri Paesi, creando i "territori in rete" dove il singolo è un importante nodo di uno spazio territoriale molto più ampio e importante: in pratica si tratta del passaggio dalla rete "corta" alla rete "lunga" dotata di collegamenti e forme di comunicazione efficienti, tali da rendere sempre più competitivo il sistema rispetto ai competitor mondiali.

Una economia, quella di Udine, che attualmente ha compreso l'importanza di questo passaggio, pur a volte in maniera confusa, che va oltre l'internazionalizzazione della singola impresa o del singolo settore, ma che ha come obiettivo l'internazionalizzazione del suo territorio guardando all'Est europeo e alle adesioni all'Ue che cominceranno dal 2004 come una occasione di accelerazione di questo processo. I segnali del cambiamento in atto, lento ma continuo, provengono da alcune performance che l'economia locale ha registrato negli ultimi anni, che potremmo sintetizzare in cinque punti: a) crescita del Pil; b) crescita "qualitativa" delle imprese; c) ispessimento del tessuto produttivo; d) crescita continua dell'apertura dei mercati; e) internazionalizzazione dell'economia.

In termini di ricchezza prodotta (Pil) dal 1995 al 2001, l'economia provinciale è aumentata a un tasso di crescita medio annuo del 3,1%, con un trend superiore al dato medio nazionale. Una crescita trainata soprattutto dalle esportazioni e dagli investimenti, ma anche da un sistema di impresa sempre più robusto.

Quest'ultima peculiarità del sistema delle imprese locali è individuabile soprattutto dall'aumento delle società di capitali e di persone, che, più della crescita dimensionale in termini di addetti, evidenzia un fenomeno di irrobustimento societario e di organizzazione dell'intrapresa: se solo

nel 2000 la loro somma rappresentava il 27,1% del totale, nel primo semestre 2002 tale percentuale sfiorava il 30% del totale. Ciò significa che, per circa 1/3, le imprese hanno le potenzialità organizzativo/gestionali che le possono portare a un salto di qualità, non solo di tipo mercantile, ma anche di tipo finanziario (utilizzo del venture capitale se non addirittura a una quotazione nel segmento Star dedicato dalla Borsa alle Pmi).

In relazione all'ispessi-

«Le esportazioni hanno indici di crescita elevati»

mento del tessuto produttivo, è in atto un processo che procede irreversibilmente dal 1998, agevolato da un riduzione del costo del danaro (tasso medio a breve: dal 7,41% del dicembre 2000 al 6,83% del giugno 2002) anche se ancora superiore al tasso medio nazionale (5,9%). Infatti dal 1998, e ininterrottamente fino al primo semestre 2002, le imprese registrano un tasso di crescita positivo portando ad avere più di 10 imprese per ogni 1.000 abitanti, valore superiore al dato medio nazionale.

Un trend di crescita, comunque, che non può quantitativamente continuare all'infinito, non solo per l'esistenza di evidenti barriere all'entrata, ma so-

prattutto per la sua "non sostenibilità", sia in termini di fattori della produzione sia ambientali. Ciò significa che occorrerà nel prossimo futuro privilegiare un tipo di sviluppo sostenibile che dia maggiore attenzione agli aspetti qualitativi della crescita.

L'irrobustimento del sistema d'impresa è evidenziato dalla maggiore affidabilità dello stesso nei confronti del sistema bancario: in due anni, le già ridotte sofferenze, diminuiscono di mezzo punto percentuale (riduzione dal 3,54% del 2000 al 3% del 2002). Un processo di crescita delle imprese che non si è limitato a propagarsi per vie interne ma soprattutto sull'esterno: le esportazioni sono cresciute del 35,5% dal 1995 al 2001 con un tasso di crescita annuo medio del 5,9%, superiore al dato medio nazionale. Questo è quanto accade da un punto di vista micro. Ancor più interessante è la dinamica da un punto di vista macro: l'economia nel suo complesso si è internazionalizzata, se è vero che circa la metà del Pil di Udine (46,53%) proviene dagli scambi con l'estero e ciò è trainato dalle vendite all'estero con una bilancia commerciale che in tutto il periodo esaminato (1995 - primo semestre 2002) è sempre di gran lunga in attivo.

La nostra conclusione è confortata da un altro dato estremamente interessante: la propensione all'export (30,81%) è doppia rispetto a quella registrata dall'import (15,72%). Il fenomeno rappresenta una proxy di come il territorio genera "valore aggiunto" sull'estero con una dinamica maggiore sia rispetto a quanto realizza il resto del Friuli Venezia Giulia sia l'Italia.

I processi di mutamento della struttura economica degli ultimi anni sono stati favoriti soprattutto da una congiuntura, pur non occasionale, ma sicuramente in controtendenza rispetto ai principali

competitor. Infatti, analizzando i risultati congiunturali dei singoli settori, emerge che le imprese del settore agricolo presentano un miglioramento del proprio giro d'affari nel 2003 rispetto al 2002 e al 2001, risentendo comunque della debolezza tendenziale esistente nell'anno precedente; si presentano segnali di miglioramento per il settore industriale nel 2002 rispetto alla media di settore, che persistono e crescono anche per il 2003, soprattutto per le aziende maggiormente strutturate e per quelle che svolgono attività all'estero. I segnali risultano ancor più positivi se si tiene conto della performance negativa che il settore aveva registrato durante il 2001.

Particolarmente importante è il distretto alimentare, in linea con i risultati registrati dall'intero comparto, presentando aumenti di rilievo che si registrano nel 2002; anche le previsioni relative al 2003 stimano un saldo positivo per quanto riguarda l'attività produttiva e il fatturato. Il principale prodotto che rappresenta l'intero distretto alimentare di Udine è proprio il prosciutto San Daniele che gioca un ruolo fondamentale nell'economia dell'area distrettuale e dell'intera provincia, ma anche nella crescita della competitività delle aziende; sofferenti le aziende del settore dei servizi nel 2002 che risentono in particolare della debolezza dei consumi interni, invertendo il trend positivo registrato nel 2001.

Le aspettative per il prossimo trimestre presentano un moderato miglioramento settoriale, che interessa particolarmente il commercio all'ingrosso; il settore turistico è rappresentato soprattutto da micro-aziende che nel 2002 seguono il trend di crescita costante, che viene delineato già dal 2001. Le previsioni relative al 2003 continuano a migliorare.

| SALDI DEL FATTURATO AZIENDALE PER SETTORE NELLA PROVINCIA DI UDINE (2001-2003) | | | |
|--|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| | Saldi fatturato aziendale 2001 | Saldi fatturato aziendale 2002 | Saldi fatturato aziendale stime 2003 |
| Agricoltura | -4 | +3 | +3 |
| Industria | -8 | +12 | +29 |
| Costruzioni | +31 | +9 | +28 |
| Servizi | +7 | -9 | +1 |
| Commercio | -1 | -19 | -7 |
| Trasporti | Stazionario | -8 | +5 |
| Turismo | +6 | +5 | +6 |

Fonte: Osservatorio Economico Udine, 2002

PMI al microscopio

La NT di Udine esempio di innovazione e ricerca

La scommessa vinta nelle Nuove Tecnologie

di Marco Ballico



Massimo Della Vedova

Una crescita costante. Una solidità conquistata in fretta. Alla fine, una scommessa vinta. Comincia nel settembre 1996 l'avventura della NT Nuove Tecnologie di Udine, azienda che opera nel settore dell'informatica, sia nella vendita sia nell'assistenza. "Siamo partiti in tre - racconta il presidente Massimo Della Vedova -; assieme a me, Raffaele Pignoni e Massimo Conoscenti. Ex colleghi e amici che, unendo le loro diverse esperienze acquisite nell'informatica, decidono di salire sul treno di un comparto in evidente espansione nella secon-

da metà degli Anni Novanta".

L'inizio è subito favorevole: "La nostra capacità - prosegue Della Vedova - si è coniugata anche al periodo felice nel quale si trovava l'evoluzione del mercato informatico, spinto all'epoca dal ciclone internet e da una congiuntura complessivamente favorevole. Mettendo a frutto il nostro know-how, non è stato difficile superare il miliardo di fatturato già il secondo anno e i due miliardi il terzo. In seguito, la consapevolezza della volubilità del settore e un pizzico di umiltà ci hanno spinto a sacrificare una facile cre-

scita a vantaggio di una maggiore stabilità. L'evoluzione successiva ha mirato maggiormente ai servizi software piuttosto che alla vendita hardware o ai puri servizi hardware".

E arriviamo al presente dell'azienda: "Per alcuni clienti - precisa il presidente - si è reso necessario fronteggiare un'integrazione frenetica dell'hardware con attività di consulenza e progettazione al fine di evitare pericolosi ingarbugliamenti informatici. In sostanza, tendiamo a fornire un servizio completo, spesso chiavi in mano, che permetta al cliente di dedicarsi con tranquillità alla propria attività".

In quest'ottica, NT ha modulato la propria attività al fine di fornire servizi di progettazione, prevendita, vendita e supporto tecnico hardware e software e relative soluzioni finanziarie. NT, inoltre, produce personal computer, workstation e server su base Intel di media e alta classe, ma ha anche sviluppato proprie linee di prodotto per i Personal computer (PC-Pro) e i server (E-Pro), disponibili sia in versione Rack sia Tower. "In passato - spiega Della Vedova - era infatti capitato che, nonostante la garanzia attiva, alcuni produttori ritardassero note-

volmente la fornitura della ricambistica o degli interventi su apparecchiature da loro prodotte. Vista la nostra clientela, per il 90% aziende della piccola e media impresa o enti pubblici, questo creava dei disservizi e una dipendenza inaccettabili".

NT fornisce anche stampanti, plotter, personal computer, notebook, workstation, server su base Intel o Risk (Hp-Ux). E poi ancora soluzioni storage avanzate Nas, San, Raid per cluster non omogenei, networking, software come sistemi operativi, prodotti

office, sistemi gestionali, e sviluppo siti Web, e-commerce o business to business personalizzati, soluzioni personalizzate quali finanziamenti, leasing e noleggi.

Infine, la post-vendita: "Il nostro team di esperti dell'informatica - afferma Della Vedova -, costantemente aggiornato tramite corsi di formazione e certificato dai produttori di hardware e software, segue la clientela nei vari aspetti di sviluppo, gestione del sistema informatico e formazione del personale. Sappiamo anche che ogni si-

stema o singola apparecchiatura ha un ruolo fondamentale e strategico all'interno di un'azienda. Un guasto a una di esse può causare un danno economico rilevante. La cosa più importante, quindi, è che la sua operatività sia ripristinata nel minor tempo possibile. Noi siamo pronti a farlo".

Profilo d'impresa

NT Nuove Tecnologie Srl è sita a Udine in via Marano Lagunare, 7. L'azienda è stata fondata da tre soci nel settembre del 1996 e da allora si occupa di produzione, vendita e assistenza di materiale informatico e offerta di servizi. L'organico attuale è composto dai tre titolari e da tre persone assunte presso la sede di Udine.

NT si avvale anche di tecnici esterni per offrire i suoi servizi, attivabili anche dal Web, nella maggior parte delle regioni italiane. Entro la fine del 2003 è prevista la copertura totale del territorio. L'azienda friulana ha inoltre acquisito partnership ufficiali con Hewlett Packard (Compaq), Toshiba per il computing, 3COM per il Networking, Intel per la parte di produzione indirizzata ai server E-Pro.



Garantisce interventi entro le quattro ore dalla segnalazione

L'assistenza è anche online

Con un'accurata scelta della componentistica e della qualità dei servizi offerti dai partner che la producono, una formazione costante dei suoi tecnici e un'attenta attività di assemblaggio, NT Nuove Tecnologie di Udine offre prodotti altamente affidabili sui quali è in grado di fornire assistenza hardware e software, con interventi anche entro quattro ore dalla segnalazione.

"Con i server E-Pro - spiega il presidente Massimo Della Vedova - siamo in grado di fornire una soluzione estremamente performante, affidabile e di facile ed economica scalabilità.

Le caratteristiche tecniche di tutti i server sono valutabili e configurabili dal nostro sito e, viste le richieste, entro breve renderemo disponibile anche una linea di Workstation

e Pc anch'essi configurabili dal sito.

Un altro biglietto da visita della NT è il catalogo on-line: "Ci siamo trovati spesso impossibilitati a fornire verbalmente una panoramica dell'offerta - sottolinea Della Vedova -, così abbiamo predisposto un catalogo - l'"e-Web Club" -, in cui è possibile consultare le caratteristiche dei prodotti, i loro accessori, rintracciare i consumabili per le proprie stampanti e acquisire tutta una serie di informazioni relative a prezzi, disponibilità, gestione delle garanzie". L'"e-Web Club" (come del resto il configuratore Server o il futuro configuratore Pc/Workstation) non deve essere considerato come sito un commerciale, ma come un ulteriore servizio in grado di agevolare e snellire alcune procedure nella scelta di articoli di largo consumo.

Ulteriore esempio di innovazione, NT lo offre nel suo sito aziendale (www.ntonline.it). Sento sempre più spesso la pressione di questo orologio al quale manca qualche ora... mi piacerebbe cliccare con il mouse su un'icona del mio desktop per scaricare un po' di lavoro a qualcun altro e senza dover passare per fastidiose immissioni di accountID e password: tutti i miei fornitori le hanno diverse e chi se le ricorda... NT, pensando alla necessità di fornire informazioni in tempo reale sullo stato degli interventi, ha strutturato un servizio online (N.S.O., NT Servizi Online). Richiedendone l'attivazione, è possibile accedere direttamente dal desktop al sito www.ntonline.it e visualizzare così lo stato degli ordini e delle chiamate. "N.S.O., quindi, non è solo un sito internet - spiega Della Vedova -, ma

un partner tecnologico immediatamente disponibile, pronto a farsi carico del problema del cliente. È possibile così richiedere un intervento o un preventivo di assistenza tecnica o riparazione (che si potrà poi visionare e accettare online), programmare gli interventi on site, monitorare le fasi di avanzamento e i tempi necessari per le chiamate aperte, attivare urgenze, comunicare via e-mail con il tecnico incaricato e controllare in seguito lo storico degli interventi già effettuati sulle apparecchiature". Non basta. "Forniamo servizi a molti rivenditori - conclude il presidente -, con i quali conserviamo un ottimo rapporto, tanto che, da diversi anni, siamo fornitori di assistenza tecnica in regione per alcuni noti produttori o fornitori di servizi a livello nazionale o internazionale.



PMI al microscopio

Corrado De Cecco: "Il nostro metodo è basato sul principio della service idea"

Wall Street Institute realtà in espansione

di Francesca Pelessoni



Corrado De Cecco

inserirli a un preciso livello di conoscenza e pronti per imparare rapidamente quello che serve. Obiettivi, orari, frequenza sono scelti dallo studente con la massima libertà e flessibilità. Insomma, un servizio "pratico, efficace, comodo, rapido, sicuro e garantito".

Quella del Wall Street Institute è una realtà in espansione. Dal 1972 - anno in cui nascono in Italia i primi centri di formazione linguistica permanente - a oggi, le sedi sono passate da poche decine a 450 sparse in tutto il mondo. L'obiettivo è preciso: insegnare l'inglese come lingua franca, ossia lingua viva in continua evoluzione e trasformazione, mettendo al centro dei programmi didattici le esigenze degli allievi. All'insegna del motto "cominci quando vuoi, frequenti quando puoi, finisci quando sai".

"Il metodo Wsi - spiega

Corrado De Cecco, direttore del centro Wall Street Institute di Udine, con alle spalle una lunga esperienza nel campo del marketing e della comunicazione d'impresa - è basato sul principio della service idea. È un sistema agile ed efficace che si adegua al ritmo di apprendimento dell'al-

«Ritmo di apprendimento flessibile»

lievo e che si differenzia dalle altre scuole di lingue per la flessibilità. Qui non si vendono corsi, ma obiettivi, e si garantisce sempre il loro pieno raggiungimento".

Lo scopo è quello di ottimizzare al meglio tempo e denaro, permettendo agli studenti di gestire da una

settimana all'altra gli orari delle lezioni. Un problema comune nei metodi tradizionali di insegnamento delle lingue, infatti, risiede nella difficoltà di seguire corsi con obbligo di frequenza in ore e giorni fissi. Il recupero è difficoltoso, il prezzo viene stabilito in base al numero di ore e non in base ai risultati raggiunti. "Un ritmo di studio collettivo, teorico e nozionistico - spiega De Cecco -, con durata e programmi fissi e prestabiliti, rende l'apprendimento disomogeneo e, spesso, inefficace. Le soluzioni che Wall Street Institute offre sono una formazione pratica e mirata alle proprie effettive esigenze, ritmo di studio individuale, apprendimento ottimizzato e libera scelta degli orari, volta per volta, senza alcun problema di recupero. Il prezzo è fisso per livello, senza limiti di ore e senza costi aggiunti-

vi". Insomma, un servizio di altissima qualità, un metodo che risolve i problemi di apprendimento, dallo studente della scuola superiore al top manager. Per chi desidera imparare le basi, per chi necessita di un corso specialistico in financial management, per chi deve preparare qualsiasi tipo di esame in Italia o all'estero, arrivando a padroneggiare le espressioni idiomatiche e colloquiali più avanzate. I docenti sono tutti laureati e madrelingua, inglesi, americani o canadesi, lavorano in piccoli gruppi o a livello individuale. In ogni lezione, dopo aver sondato il grado di apprendimento e i progressi fatti, gli insegnanti motivano e stimolano l'allievo simulando reali situazioni di socializzazione o professionali e lo esercitano nella pratica attiva della comunicazione. Con trenta anni di ricerca e sperimentazione alle spalle, Wall Street Institute è oggi la scuola di inglese più avanzata nel mondo e la combinazione ideale di risorse didattiche e umane.

"Si può raggiungere un obiettivo anche in tempi rapidissimi - spiega De Cecco -. Gli Intensive e Superintensive courses sono l'ideale per chi ha fretta e dispone di molte ore libere durante la settimana. In soli tre mesi, con i corsi superintensivi, anche un principiante ottiene risultati molto buoni ed è in grado di operare attivamente con l'inglese in qualsiasi situazione professionale".

Wall Street Institute punta anche sulle nuove tecnologie. È stato il primo centro del mondo a ideare e realizzare programmi di apprendimento linguistico multimediale e interattivo. "Uno dei metodi utilizzati è lo speaking center, un laboratorio individuale multimediale - spiega De Cecco -. L'allievo, assistito dai docenti, utilizza il computer e simula le diverse situazioni linguistiche che possono incrementare le

sue capacità di comprensione, produzione, lettura e scrittura della lingua inglese". Il livello di apprendimento viene costantemente monitorato per consentire al docente di far pratica con l'allievo e verificare i suoi progressi. "Wall Street Institute - conclude De Cecco - dispone dei più avanzati centri multimediali, una punta di diamante nella ricerca tecnologica, non solo dal punto di vista didattico. Non a caso il nostro gruppo è il referente istituzionale per l'apprendimento dell'inglese in alcune università private di vari Paesi del mondo". Provare per credere.

Profilo d'impresa

La sede udinese della scuola d'inglese Wall Street Institute è operativa dal 1980 e si trova in via Maniago 2 (angolo viale Volontari della Libertà), telefono 0432 - 481464, fax 0432 - 471936, e-mail wsi@wsi.it, sito internet www.wsi.it.

Il centro è aperto ogni giorno dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 21; il martedì e il giovedì dalle 9 alle 21; il sabato dalle 9 alle 12. Il centro Wall Street di Udine è dotato dei più avanzati supporti didattici multimediali, di quaranta attrezzatissimi laboratori linguistici individuali, biblioteca, audio-video tv satellitare, postazioni internet. Corrado De Cecco, laureato e specializzato negli Stati Uniti, è il titolare del centro e il presidente di Friuli Training Services, la società di consulenza e formazione permanente da lui fondata che gestisce il marchio Wall Street Institute. Sua moglie, Luisa Antonelli, laureata in lingue, è la direttrice didattica della sede udinese e organizza il training degli insegnanti madrelingua, la programmazione personalizzata dei corsi, la preparazione della materiale didattico e il "service management".

Il nuovo corso prepara per area professionale o aziendale

English for business, l'ultimo nato

Si chiama "English for business" ed è l'ultimo nato in casa Wsi. Si tratta di un corso, operativo a Udine da quest'anno, che offre la possibilità di apprendere indipendentemente dal livello di partenza le competenze linguistiche specifiche per ogni area professionale o aziendale.

Le aree di specializzazione sono sette: direzione, per gestire i contatti e le trattative ad alto livello; segreteria esecutiva, per rispondere con competenza a ogni richiesta manageriale; risorse umane, per gestire i rapporti con uno staff internazionale e assumere nella propria azienda personale di diverse nazionalità; finanza; marketing, per gestire trattative internazionali e partecipare a meetings; vendite; sistemi informativi per uti-

lizzare le tecnologie più avanzate.

"Le attività di un'impresa sono orientate a raggiungere il più elevato rendimento possibile - spiega De Cecco, ex presidente e attuale consulente marketing del gruppo Wall Street -. Wall Street Institute considera fondamentale que-

sto principio nel suo rapporto con l'azienda stessa. La formazione linguistica del corso "English for business" è mirata e produce ottimi risultati, rapidamente e soprattutto nel rispetto degli obiettivi.

I docenti sono altamente specializzati e attivano situazioni reali di comu-

nicazione e professionalità, per ottenere comportamenti linguistici del tutto conformi alle situazioni di lavoro, superando facilmente anche la presenza di forti accenti o le situazioni più difficili di comunicazione".

I destinatari di "English for business" non sono però solamente i manager in carriera. "Il corso può servire a giovani, disoccupati, universitari, laureati privi di esperienza professionale e a tutti coloro che desiderano il massimo rendimento nel minor tempo possibile - sottolinea De Cecco -.

Oltre a imparare una lingua si può comprendere meglio quali sono le competenze delle diverse figure professionali di un'azienda". Una carta in più da giocare per chi deve ancora entrare nel mondo del lavoro.



Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Massimo Canali è il nuovo direttore del Ledra-Tagliamento

Cambio ai vertici del Consorzio di Bonifica Ledra-Tagliamento. Dopo trent'anni il direttore del consorzio Antonio Nonino ha rassegnato le dimissioni. Il testimone è stato raccolto da Massimo Canali, 33 anni, ingegnere, originario di Pordenone. Il passaggio di con-

segne è stato ufficialmente sancito nel corso della riunione del Consiglio dei delegati del Consorzio di bonifica Ledra-Tagliamento che si è svolta nel palazzo della Provincia a Udine. Il presidente del Consorzio Dante Dentesano nel corso di una breve cerimonia ha consegnato ad Antonio Nonino un quadro raffigurante il Taglia-

mento, portando i saluti dei consorziati e ricordando l'importanza del lavoro svolto in tutti questi anni. "Sono stati 30 anni significativi - ha ricordato Nonino - nei quali il consorzio, assieme agli amministratori locali, ha cercato di interpretare i diversi momenti storici in riferimento alle esigenze dell'agricoltura. Oggi il Consorzio come ente sta assu-

mendo un ruolo sempre più importante. Mi auguro che questa lunga esperienza umana e professionale, iniziata nel 1973, sia raccolta e portata avanti con successo dal nuovo direttore". Alla riunione hanno tra gli altri partecipato una cinquantina di delegati, tra i quali il sindaco di Basiglio e presidente dell'Anco, Flavio Pertoldi.

La trota di San Daniele miglior prodotto all'Expo sapori

I prodotti friulani continuano a riscuotere successo nelle più prestigiose fiere enogastronomiche. L'ultimo traguardo è stato conseguito dall'azienda Friul-trota di San Daniele del Friuli che ha vinto il primo premio come "miglior prodotto" nella propria cate-

goria al Grande festival dei sapori indetto durante l'Expo dei sapori che si è svolto a Milano dal 14 al 19 novembre. La trota affumicata, prodotta dall'azienda della famiglia Pighin, ha superato la rigorosa selezione della "grande giuria", composta da 800 operatori professionisti, albergatori, giornalisti, ristoratori.

PMI al microscopio

Il contatto con gli studenti linfa preziosa per l'artigianato artistico

De Martin, gioielliere-insegnante con l'amore per la creazione d'arte

di Francesca Pelessoni



Piero De Martin

Piero De Martin ha sempre avuto una fantasia spiccata e un ingegno innato. Fin da quando, ancora bambino, progettava ruote e luci di posizione per la sua bicicletta. La curiosità per tutto ciò che lo circondava, unita alla predisposizione alla manualità, lo hanno portato a intraprendere gli studi artistici all'istituto Sello, una scuola che gli ha dato molto e che continua ancora oggi ad arricchirlo, nonostante si sia spostato dall'altra parte della cattedra. Il contatto con gli studenti, i migliori dei quali una volta terminato l'iter sco-

lastico diventano suoi collaboratori nel laboratorio orafa, è la linfa da cui De Martin trae nuove energie, voglia di sperimentare, di rinnovarsi, di creare gioielli con entusiasmo sempre giovanile. La scuola è la base indispensabile da cui partire, dopo di che bisogna fare esperienza in laboratorio. "Se un giovane crede nelle sue potenzialità - spiega De Martin - cura la sua personalità artistica e lavora con motivazione, i risultati si vedono".

Ma la gavetta, si sa, è sempre lunga e prima di trovare la sua strada De Martin, nato come sbalzatore, si limita ad affinare la tecnica e realizzare gioielli su richiesta dei clienti, perdendo però in fantasia e creatività. Finché giunge il momento di taglia-

re quello che lui stesso definisce il "cordone ombelicale" e di dedicarsi esclusivamente a un lavoro originale, basato su uno stile personalissimo. Le sue intuizioni lo portano a realizzare gioielli unici, vere e proprie sculture che rievocano civiltà antiche e imprigionano la luce in forme astratte e affascinanti. "Avere alle spalle la sicurezza di uno stipendio fisso da insegnante - sottolinea De Martin - mi ha permesso di dedicarmi con maggior libertà all'attività del laboratorio".

Le tecniche utilizzate sono quelle dello sbalzo e del cesello, dell'incisione e, principalmente, della fusione a cera persa. La clientela ha dimostrato di apprezzare la creatività astratta delle realizzazioni artistiche di Piero De Martin e oggi i suoi gioielli sono conosciuti non solo in regione, ma anche

nel Triveneto e in Lombardia. Immediatamente identificabili, originali ed esclusivi. Certo, De Martin è consapevole del fatto che non tutti questi oggetti sono facili da portare, anzi. Ma la sua abilità risiede proprio nel saper pensare a essi come uno stilista pensa a un abito sontuoso, fantasioso, un pezzo unico che, come si usa dire, è "per pochi, non per tutti". Per chi invece teme di osare troppo, si può sempre scegliere tra le varianti del *pret-à-porter*. Perché De Martin, oltre a essere da ventidue anni un insegnante e un artista che ha potuto realizzarsi nella sua professione in piena libertà, ha saputo anche inserirsi in un mercato piuttosto difficile dimostrando di possedere notevoli capacità imprenditoriali. Al punto che oggi ha all'attivo due laboratori e un negozio stagionale che danno lavoro a nove persone.

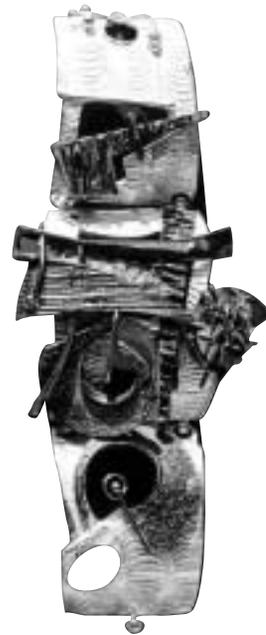
La responsabilità morale nei confronti dei collaboratori è molto forte, e di questo Piero De Martin è profondamente cosciente. Non si può avere la presunzione di creare

solo oggetti meravigliosi che però nessuno porterebbe, quando a fine mese bisogna fare i conti con le spese di un'attività im-

contrato il favore del pubblico".

L'abilità di De Martin è stata anche quella di riuscire a conciliare le proprie aspirazioni artistiche e le esigenze economiche, investendo molto sui suoi collaboratori. "Un errore che alcuni colleghi fanno, e che secondo me è assolutamente da evitare - spiega - è dare poca credibilità alle persone con cui si lavora. Si deve instaurare un rapporto di fiducia reciproca, anche se sono giovani. Responsabilizzare: è questa la carta vincente che mi dà la possibilità di essere più libero e dedicarmi ad attività diverse". Eclettismo, quindi, e attenzione a tutto quello che ci circonda.

Come la musica, la storia, la natura, i colori e i profumi delle stagioni: elementi che diventano motivi ispiratori di nuove collezioni, spille, bracciali, orecchini. Non c'è una ricetta per questo successo. Probabilmente però ha contato, e conta ancora molto, la passione. "Sono innamorato di quello che faccio - confessa De Martin. Il mio tempo libero è il lavoro".



prenditoriale. Finora il trend è sempre andato in crescendo, al punto che raramente i pezzi sono rimasti invenduti. "In tutti questi anni - racconta De Martin -, almeno l'80% della produzione ha in-

Realizza anche quadri-sculture in terracotta

Ogni pezzo è un'opera unica

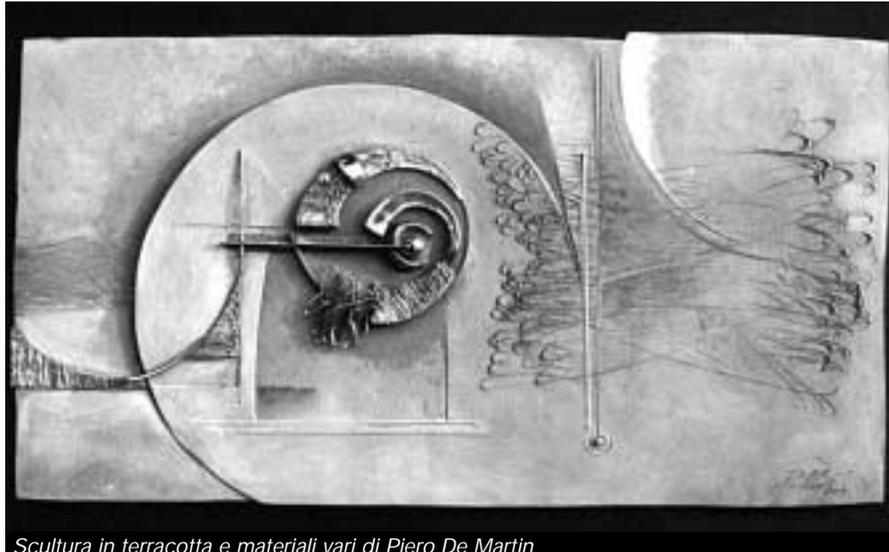
Quando si parla di gioielli è facile ritrovarsi a utilizzare il termine "opera d'arte" per definire quelle caratteristiche che fanno di un oggetto prezioso un qualcosa di davvero unico. Ma come ci si deve comportare nel caso in cui un gioiello diventi davvero un'opera d'arte, ingrandito, reinterpretato, reinventato dalla fantasia del suo creatore? È il dubbio che sorge osservando i quadri-sculture in terracotta realizzati da Piero De

Martin per la sua ultima mostra personale, allestita nelle sale della galleria d'arte Nuova Artese-gna in Borgo Grazzano a Udine fino al 20 dicembre. Pannelli simili a bassorilievi i cui nuclei tematici riprendono le linee di orecchini, bracciali e spille che sono esposti contemporaneamente in alcune teche.

Forse non è tanto importante capire se è più corretto parlare di gioielliscultura o sculturegioiello, quanto piuttosto lasciarsi affascinare dall'avventura creativa di quest'artista che si è cimentato, con

entusiasmo che caratterizza tutte le sue attività, in una nuova sfida.

Scriva il critico d'arte Enzo Santese: "La terracotta, combinata



Scultura in terracotta e materiali vari di Piero De Martin

spesso con il bronzo, i colori acrilici e gli ossidi, dà al quadro la parvenza di un bassorilievo dalle risonanze formali molteplici [...]. Una tensione spiraleica governa il manufatto che sviluppa in sé una serie di sovrapposizioni o rilievi inquadrando un nucleo generatore di movimento in un contesto di grande armonia e leggerezza formale; è lo

stesso dinamismo impresso ai gioielli, concepiti per il decoro della persona ma significanti su una base d'autonomia estetica, slegata dalla funzione d'uso".

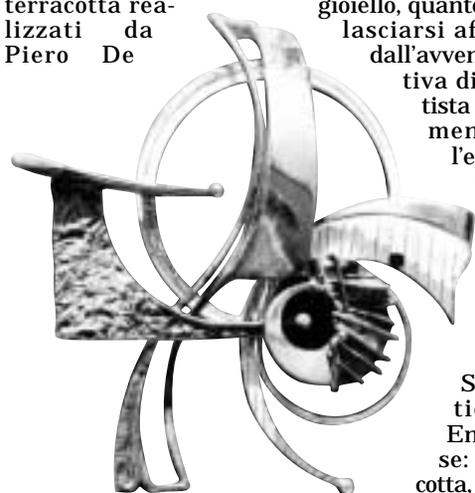
I materiali utilizzati, a differenza di quelli preziosi delle creazioni orafe, sono semplici, eterogenei e si concretizzano in giochi di luce, spirali, alternanze di pieni e vuoti.

Forme astratte che nel loro intrecciarsi richiamano, per utilizzare ancora le parole di Santese, "la memoria di realtà arcaiche (i maya, i longobardi) che ritorna come una dolce ossessione", oppure il ritmo musicale (un'altra passione dell'artista), il moto del mare, il retaggio di viaggi in paesi lontani, i riferimenti al mondo della natura.

Profilo d'impresa

Il laboratorio orafa di Piero De Martin ha sede in corso Italia 20 a Corderoipo, telefono 0432 - 905265. Un secondo atelier si trova a Palmanova in borgo Cividale 36, telefono 0432 - 920669, dove si effettuano anche piccole rifiniture e assistenza clienti, mentre da sette anni stagionalmente a Lignano Sabbiadoro è aperto un punto vendita in via Gorizia 17 (telefono 0431 - 70683). Piero De Martin per la sua attività si avvale della collaborazione di nove persone e, oltre a creare gioielli e sculture, insegna arte orafa all'Istituto statale d'arte "Sello" di Udine. Per il suo impegno come "artigiano dei metalli preziosi" è stato premiato nel corso della quarantunesima Premiazione del Lavoro e del Progresso Economico di quest'anno, organizzata dalla Camera di commercio di Udine, nel settore "Attività artistiche".

Partecipa da oltre vent'anni con le proprie creazioni a mostre personali e collettive in Italia e all'estero. I suoi gioielli sono stati esposti, oltre che in Italia, anche in Olanda, Germania, Ruanda, Turchia, Francia, Australia e Stati Uniti.



PMI al microscopio

“Finalmente una Guida regionale ai vini del Fvg”

I vigneti di Piero Pittaro 80 ettari di innovazione

di Adriano Del Fabro

“L'azienda nasce nel 1978 ed è di proprietà di Piero Pittaro, personalità di spicco nel campo enologico internazionale, discendente da una famiglia di vignaioli con oltre 450 anni di storia alle spalle”. Comincia così il sintetico testo che la “Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia 2003” delle Camere di commercio regionali dedica all'azienda “Vigneti Piero Pittaro”. Ed è proprio dalle guide del vino e dalla loro presunta o reale importanza culturale e di mercato che prende avvio il nostro colloquio con il vignaiolo di Zompicchia di Codroipo. “Le guide dei vini - spiega Pittaro - hanno avuto un ruolo importantissimo per diffondere tra i consumatori la conoscenza del vino e la cultura dell'enologia. Tra le tante che vengono proposte ogni anno, devo fare i complimenti a quella compilata dalle Camere di commercio del Friuli Venezia Giulia. Intanto perché sono riuscite nell'intento di collaborare tra loro per promuovere una lodevole iniziativa unitaria. Io ci avevo provato più volte, tanti anni fa, quando reggevo la direzione del Centro vitivinicolo regionale, e, con mio sommo rammarico, non ci sono mai riuscito. Poi, è assai importante il metodo adottato: degustazioni anonime effettuate da commissioni composte da un numero significativo di esperti. Si riesce, in questo modo, a dare un giudizio più equilibrato e reale sulla qualità dei vini presentati”.

I “Vigneti Pittaro” sono gestiti direttamente da Piero, da sua moglie Angela e dalla figlia Patrizia. Dopo



Piero Pittaro

aver lavorato con il padre e con il fratello, ed essersi impegnato in prima persona nel variegato mondo del vino regionale (nella cantina di Bertio; nel Centro regionale vitivinicolo; nell'associazionismo di categoria, locale, nazionale e internazionale; nella stampa specializzata), Piero

prese la sua strada e, nel 1972, iniziò a muoversi in proprio tra le “grave” e le decine di chilometri di filari dei vigneti sorvolati quotidianamente dagli acrobati volanti delle “Frecce Tricolori”.

Al suo fianco - tra sili d'acciaio inossidabile e botti di rovere di Schiavonia -. Stefano Trinco, presidente regionale dell'Associazione degli enologi, cura tutti i movimenti della cantina. L'azienda è di dimensioni ragguardevoli, sia come superficie vitata (81 ettari) sia come fabbricati. L'immobile sito all'ingresso dei vigneti si sviluppa su alcune migliaia di metri quadrati ed è, insieme, casa, ufficio, cantina e museo. La struttura è moderna, ma è costruita con materiali tradizionali: legno, mattoni e cotto. I vini

prodotti: rossi, bianchi e rosati; tranquilli e spumanti, sono carichi di premi ricevuti in concorsi e mostre tenutesi in Italia e vari altri Paesi europei.

Tra i bianchi, Pittaro produce anche del Tocai

«Tocai, una battaglia persa in partenza»

friulano. Proprio per questo e per il lavoro di tecnico del vino che ha sempre svolto con competenza nella nostra regione, non può esimersi dal rispondere a una domanda sul destino di uno dei simboli enologici del Friuli: il Tocai. Ci sarà futuro, dunque, per questo vitigno, nell'Europa allargata? “Premesso che penso che, se nella discussione con gli ungheresi il nome si

salva, sono felice - risponde Pittaro con la sua solita franchezza -; sono anche convinto che quella che si sta combattendo sia una battaglia persa. Rimango convinto che la salvezza del Tocai friulano sarà impossibile. Le regole dell'Unione europea sono chiare: si privilegia il nome della regione: Tokaj, Ramandolo, San Daniele eccetera, indipendentemente dalla storia del prodotto. Dare ragione al Friuli, in questo caso specifico, vorrebbe dire venire meno a questo principio base e creare un pericolosissimo precedente.

Non sarebbe più possibile difendere il Parmigiano Reggiano dalle sue infinite copie: il Parmesan. Se poi, per un determinato motivo, si decide comunque di combattere la battaglia per mantenere il nome, come sta facendo attualmente la nostra Regione, si può anche fare. Ma combattere - prosegue Pittaro - non significa vincere. Allora, perché non pensare già a un'alternativa? Un nuovo nome da abbinare all'attuale (sullo stile dei francesi, per capirci), per abituare il consumatore?

Stando agli accordi attuali, dovremo abbandonare il nome a partire dal gennaio del 2007. Con i tempi burocratici necessari per registrarne uno nuovo, ammesso che lo si voglia fare, siamo già praticamente tardi. Sono talmente convinto di quest'idea che, alcuni anni fa, ho registrato io un nuovo nome, “Tai friulano”, e l'ho messo a disposizione di chiunque avesse voluto utilizzarlo, ma nessuno me l'ha chiesto e temo che le

cose non si metteranno bene per il nostro Tocai.” Destino del Tocai a parte, per il futuro del Friuli enologico Pittaro consiglia di puntare sui bianchi e sul loro affinamento per migliorarne freschezza e durata nel tempo.



Profilo d'impresa

Vigneti Pittaro si trovano a Zompicchia di Codroipo, in via Udine 67 (telefono 0432 - 904726, fax 0432 - 908530).

Sugli 81 ettari di vigneto si producono annualmente circa 7.500 ettolitri di vino che sono commercializzati sfusi o in bottiglia (450.000).

Uve prodotte: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero; Tocai friulano, Pinot grigio, Chardonnay, Riesling, Traminer, Verduzzo e Sauvignon.

L'azienda è situata all'interno della Doc Friuli Grave. Vigneti e cantina impiegano 11 dipendenti fissi e, a seconda delle stagioni, 10-50 avventizi.

Il mercato di vendita è quello italiano (50%), europeo (30-40%), statunitense e dell'Estremo Oriente.



È visitato ogni anno da migliaia di persone da ogni parte del mondo

In azienda anche un grande museo del vino

L'ingresso nel fabbricato aziendale coincide, praticamente, con quello di una raccolta museale unica al mondo per vastità (mille metri quadrati) e dedicata al vino e al suo indotto. I più di cinquemila pezzi, messi insieme da Piero Pittaro, fanno bella mostra di sé dentro numerose bacheche ben illuminate dove si può ammirare di tutto: bicchieri e bottiglie, naturalmente, ma poi boccali, coppe, tazze, misure, fiaschi, damigiane (di vetro, cristallo, maiolica, coccio, porcellana), ca-

vatappi... I pezzi più vecchi sono anfore romane utilizzate per il trasporto del vino e alcuni bicchieri, sempre dell'epoca.

Camminando in un percorso sopraelevato che sfiora la sommità delle cisterne d'acciaio dell'altrettanto immensa cantina, si incontrano macchinari singolari e antichi, legati sempre alla lavorazione dell'uva e alla manipolazione del vino. Vi è anche una ricostruzione perfetta di una vecchia osteria friulana con tanto di manichini, mazzi di carte per la briscola e la-

vagna per segnare i punti (tutto ciò per raccontare la cura per i dettagli infusa da Pittaro in questa nutrita raccolta). Ricostruiti anche gli ambienti di una vecchia cantina, un'officina per la fabbricazione delle botti, dei turaccioli di sughero e tanti altri.

Da ogni suo viaggio e ricognizione, in mezza Europa, Pittaro si portava a casa qualcosa (con gran dispendio di mezzi finanziari). Neppure gli antiquari erano trascurati e nemmeno le raccolte dei robivecchi e le soffitte dei

contadini. Ora, il famoso enologo di Codroipo mette tutto questo patrimonio a disposizione non solo dei clienti della propria cantina, naturalmente, ma anche di chiunque voglia provare meraviglia nell'accostarsi all'antico mondo del vino. E, pure stavolta, Pittaro ci ha visto giusto: sul suo registro delle visite vi sono frasi di saluto in tantissime lingue del mondo e frotte di turisti e amatori del vino scendono dai pullman che parcheggiano sul grande piazzale aziendale.



PMI al microscopio

Un'attività sorta per scommessa, ma che dà buoni risultati

La Top Style, un'azienda nata una sera da tre amici al bar

di Gino Grillo



Renato Antoniacomi

«La nostra azienda è nata quasi per scommessa - spiega Renato Antoniacomi -. Una sera, mentre ci si trovava per un caffè al bar, ci siamo soffermati sulle difficoltà che rappresentava il fatto di fare il pendolare verso le fabbriche di occhiali cadorine. Fatiche determinate dagli sposta-

menti: si sta delle ore con gli autobus sulle strade di montagna, con il Passo Mauria da superare. Meglio poter lavorare a casa». I tre amici hanno riflettuto su questo più volte. Renato Antoniacomi proveniva da esperienze in campo informatico. Aveva prestato lavoro come dipendente in una azienda di hardwa-

re a Udine. Corrado De Santa e Michele Clerici lavoravano in Cadore, a fare occhiali. «Siamo partiti nel momento peggiore - continua Antoniacomi -, nel pieno della guerra del Golfo. I mercati orientali languivano. Ma non ci interessava. L'idea di essere imprenditori di noi stessi ci affascinava e abbiamo tenuto duro». Così ha preso avvio la Top Style, grazie anche alle buone conoscenze del mercato da parte dei soci e alla necessità di grandi aziende di avvalersi di terzisti per lavorazioni che sarebbero costate troppo in seno all'azienda. «Sono stati tempi duri - ricorda Antoniacomi -, con un mercato inchiodato e gli interessi bancari che correvano attorno al 15%».

I tre soci, tutti di Forni di Sopra, non riuscivano a trovare un sito per stabilire la loro azienda nel proprio

paese. Intanto, nella vicina Forni di Sotto, il sindaco Giovanni Battista Nasivera scommetteva su artigiano e industria, contattando operatori dell'occhiale del Cadore per convincerli - grazie anche ai buoni auspici della Regione e della Comunità montana della Carnia, che hanno posto in essere delle agevolazioni - a trasferirsi in paese. Il Comune ha costruito un'area industriale e artigianale ai confini delle frazioni. Sono arrivate così le prime aziende e fra queste anche quella di Antoniacomi, De Santa e Clerici.

In un primo momento la Top Style si è sistemata in un ex fienile dove, su piani sbalzati, ha dato avvio all'attività. «Avevamo ridotto i tempi di percorrenza rispetto al Cadore e l'idea che fra breve ci saremmo trasferiti in un vero capannone ci stimolò molto a fare». Il lavoro non mancava. Per fare fronte agli impegni, invece di assumere nei momenti di grande domanda del mercato la Top Style ha iniziato ad avvalersi di altri collaboratori esterni; si è quindi prodotta, per gemmazione, la nascita di nuovi artigiani. Infatti, molti dei terzisti della Top Style sono cresciuti diventando a loro volta imprenditori dell'occhiale. Una forma di collaborazione che continua, creando un piccolo polo dell'occhiale. «Ciò ci ha permesso e ci consente - prosegue Antoniacomi - di avere maggiore flessibilità, per seguire in maniera ottimale il mercato. Inoltre, specializzandosi, le azien-



Assemblaggio occhiali

de riuscivano a essere competitive anche rispetto alle concorrenti che operavano direttamente sul mercato cadorino».

Nel 1995 la svolta: Forni di Sotto ha inaugurato i nuovi capannoni della zona industriale e artigianale, ed è diventato il polo dell'occhiale per eccellenza del Friuli, ospitando anche nomi

maggiore qualità del prodotto.

«Era un periodo in cui tutti chiedevano lavorazioni per conto terzi. Noi abbiamo preferito mantenere i nostri rapporti, rispettando la qualità del prodotto e i tempi. Cose che alla fine hanno pagato».

All'insegna di «meno soldi, ma ottenere maggiore fiducia», l'azienda decide dunque di ampliare l'offerta della produzione dell'occhiale al grezzo, sottoponendo anche alle grandi firme alcuni prototipi che successivamente sarebbero stati «accessoriatizzati» dalle griffe delle grandi marche e andati in giro per il mondo. Per questa attività, la Top Style si affida a dei designer esterni che creano il prototipo, dopo avere studiato le tendenze del mercato, da sottoporre alle grandi aziende del settore. Attualmente, assieme ai loro ex terzisti, la Top Style sta guardando sempre con maggiore interesse a una commercializzazione in proprio dell'occhiale made in Forni di Sotto.

«La qualità alla base dei nostri occhiali»

importanti dell'imprenditoria cadorina che avevano deciso di trasferirsi in Carnia. La svalutazione della lira rispetto al marco tedesco e l'apertura dei mercati dell'Est europei hanno fatto balzare il mercato dell'occhiale. La Top Style non si è lasciata prendere la mano. Non ha aperto nuove filiali, non ha aumentato smisuratamente la produzione, ma si è concentrata sul servizio al cliente e sulla



Occhiali in lavorazione

Il passo della Mauria vera barriera fra Carnia e Cadore

La viabilità ci penalizza troppo

Le maggiori difficoltà che la Top Style incontra è il lavorare in montagna: «Siamo decentrati rispetto al fulcro dell'occhiale. Sono solo pochi chilometri che ci separano dal Cadore - spiega Antoniacomi -, ma la viabilità e il Passo della Mauria sono una vera barriera per tutti quei clienti stranieri che giungono in Italia per parlare del business dell'occhiale». Domagge, Pieve del Cadore, città dell'occhiale per antonomasia, che ospitano alcune delle più grandi aziende dell'occhialeria italiana e mondiale, vedono affluire costantemente

diversi clienti da ogni parte del mondo, Est Asia in particolare. «Ma questi uomini d'affari non si spostano sino in Carnia, arrivano sin qui quelli che già ci conoscono - incalza Antoniacomi -. Dobbiamo paraggiare questo gap con maggiori impegni finanziari in pubblicità, in partecipazioni alle fiere di tutto il mondo e maggiori costi di trasferte per proporre il nostro prodotto».

La Carnia manca di mano d'opera specializzata, a causa dello spopolamento della montagna, ma soprattutto è l'offerta finanziaria a essere limitata. «Dobbiamo sottostare

a condizioni che sono lontane anni luce da quelle praticate sulla piazza cadorina ai nostri concorrenti. Anche le grandi ban-

che nazionali, quando ci si rivolge loro, trascurano la interregionalità, indirizzandoci ai loro sportelli locali che non sono av-



Nasce l'occhiale grezzo

vezzati a trattare con condizioni simili a quelle praticate nel vicino Cadore». Un fatto comunque è certo. La Top Style, sino a quando riuscirà, rimarrà in Friuli, a difendere soprattutto il made in Italy.

«La nostra produzione è interamente locale - assicura Antoniacomi -. Non utilizzeremo, come sta già succedendo, semilavorati provenienti dall'Est, dove la mano d'opera costa meno, ma la qualità è inferiore. Abbiamo visto, alla recente Fiera di Parigi, occhiali non «fatti in Italia», ma con la dicitura «pensati in Italia».

Noi intendiamo ancora una volta affidarci alla qualità del servizio, tanto che tutti i nostri prodotti sono certificati CE, testati dal Certottica di Longarone.»

Profilo d'impresa

occhialeria Top Style Snc di Antoniacomi Renato & C ha sede nella zona artigianale e industriale di Forni di Sotto (telefono 0433 - 87257, fax 0433 - 87359; e-mail topstylesnc@tin.it).

La Top Style Snc nasce nel 1990. Da allora, dapprima in locali angusti, oggi in un moderno fabbricato messo a disposizione dal Comune di Forni di Sotto, produce occhiali al grezzo, riuscendo a dare occupazione sino a 12 persone.

La produzione si aggira sui 2.000 pezzi il giorno, avvalendosi anche di terzisti esterni all'azienda.

Qui Congafi

INDUSTRIA

Entrerà in vigore nel 2006 la nuova normativa sulla concessione dei fidi

"Basilea 2" ha rivoluzionato il mondo del credito

Città svizzera sede del Comitato che raggruppa i governatori delle Banche centrali dei 10 principali Paesi europei, Basilea ha dato il nome agli accordi sottoscritti, proprio in quella sede, dalle banche, per rimodellare tutto il sistema del credito. "Basilea 2", il secondo protocollo d'intesa firmato di recente, è ancora poco conosciuto dal mondo imprenditoriale, rappresenta una pietra miliare nel campo dei rapporti banca-impre-

sa. I punti essenziali del trattato, che più diretta-

mente toccheranno soprattutto il sistema delle piccole e medie imprese, tessuto portante dell'economia italiana, riguardano principalmente le modalità di concessione dei fidi. Se fino a ora, infatti, il credito era concesso da un istituto di credito oltre che sulla base dei dati di bilancio anche sulla conoscenza personale dell'imprenditore, sulla sua credibilità e sulla sua affidabilità, in futuro lo strumento utilizzato sarà il famigerato "rating", ovvero una sorta di pagella che indica il grado di solvibi-

lità del soggetto richiedente il credito.

Ciò significa, concretamente, che un'impresa caratterizzata da un rating solidissimo, come per esempio la tripla "A", non avrà problemi, mentre un'azienda meno solida patrimonialmente, contrassegnata dal rating "C", si troverà a fare i conti con una difficoltà maggiore. Trattandosi di parametri basati su calcoli statistici e quindi piuttosto rigidi, i rating difficilmente terranno conto della capacità imprenditoriale, e altrettanto difficilmente prenderanno in con-

siderazione eventuali progetti di sviluppo e crescita dell'impresa se la stessa non disporrà di un solido patrimonio. Questo non significa automaticamente che le aziende meno strutturate saranno escluse dal credito, ma di certo comporterà una maggiore selezione. Se, da un lato, un meccanismo del genere può, di primo acchito, risultare penalizzante per le Pmi, dall'altro può però rappresentare un'opportunità. Le imprese italiane, infatti, hanno a disposizione quattro anni per avviare quel processo di consolidamen-

to aziendale che rappresenta il passaggio indispensabile, per renderle più competitive, mettendole al passo con quelle degli altri Paesi europei. Al loro fianco, come sempre, ci saranno i Confidi, il cui intervento, come garanti, può contribuire a generare una politica di prezzo del credito meno penalizzante. Dai criteri fissati dall'accordo di Basilea, infatti, emerge che la presenza di garanzie qualificate contribuisce a mitigare il requisito patrimoniale richiesto per la clientela dotata di rating modesto.



Michele Bortolussi

Allo studio molte iniziative per agevolare ulteriormente l'accesso al credito

Federconfidi Servizi: Bortolussi nel Consiglio nazionale

Dal mese di ottobre, il presidente del Congafi Industria, Michele Bortolussi, è entrato a far parte del Consiglio nazionale di Federconfidi Servizi, braccio operativo della Federazione che riunisce i Confidi italiani. Un incarico di rilievo, visto che proprio Federconfidi Servizi si sta occupando di una serie di questioni determinanti per il futuro del sistema dei Consorzi di Garanzia Fidi all'industria, fra i quali il progetto di aggregazione sovregionale che dovrebbe

consentire ai Consorzi l'accesso al Fei, il Fondo europeo investimenti.

"È questo uno degli obiettivi primari, oggi, per garantire ai Congafi un ampliamento dell'operatività - spiega Bortolussi -, ampliamento indispensabile per sostenere le piccole e medie imprese impegnate in operazioni di investimenti aziendali che richiedono cifre consistenti e, di conseguenza, garanzie maggiori rispetto a quelle che il Congafi è attualmente in grado di erogare".

Cavallo di battaglia di Bortolussi, fin dall'inizio del suo mandato, la costituzione di un consorzio di garanzia di secondo grado a livello regionale si è rivelata una strada complessa e difficile da percorrere in Friuli Venezia Giulia, non tanto per questioni di territorialità, quanto di legislazione, la cui modifica richiederebbe tempi eccessivamente lunghi. "L'unica alternativa percorribile - conferma Bortolussi - è quella di creare una struttura nazionale che consenta economie di scala sufficienti

a rendere conveniente l'accesso al Fei, superando contemporaneamente i rigorosi criteri di selezione adottati dal Fondo, improponibili per un singolo Congafi".

In una fase estremamente delicata per l'economia regionale, nella quale le imprese, per timore di un proseguimento della situazione di stallo, hanno di fatto rallentato gli investimenti (calano leggermente le operazioni a medio e lungo termine), l'accesso al Fei assume un'importanza ancora maggiore, così come

molto importante rimane il ruolo del Congafi, "filtro" indispensabile tra banche e imprese. Sempre in tema di progetti innovativi, Federconfidi Servizi sta lavorando anche a un software molto sofisticato, in grado di omologare i sistemi informatici delle diverse realtà. "Adottare questo nuovo software, utilizzabile anche per singoli moduli - chiarisce Bortolussi -, significa per il Congafi Industria mettersi in grado di offrire agli associati una serie di strumenti aggiuntivi nel campo della gestione a-

ziendale, dalla formazione alle analisi di bilancio, senza contare che l'ingresso nel network nazionale aprirà nuove opportunità di crescita e sviluppo". Ultimo, ma non per questo meno importante, progetto in fieri, la definizione di una convenzione con una prestigiosa società internazionale per il calcolo del rating, ovvero la valutazione della solidità dell'impresa, elemento che in un futuro molto vicino diventerà indispensabile per le aziende che vorranno ottenere un prestito bancario.

Sempre più visitato il sito del Consorzio

Studiati per "agevolare la vita" degli imprenditori, gli strumenti che il Congafi industria mette a disposizione degli associati nel suo sito web (www.congafind.it) si sono arricchiti, negli ultimi mesi, di due importanti novità: la possibilità di calcolare il rating aziendale e di mettere a confronto le condizioni praticate da diversi istituti di credito convenzionati con il Consorzio.

Per quanto riguarda il rating, il sito è stato dotato di uno speciale programma, riferito ai plafond dei vari prodotti, prevalentemente parametrati allo "scoring" del Mediocredito centrale. Grazie a un apposito link, l'imprenditore con un click potrà far comparire sullo schermo un foglio excel, predisposto con formule fisse. Inserendo all'interno del foglio di calco-

lo alcuni dati relativi al bilancio dell'azienda, l'imprenditore potrà calcolare autonomamente il proprio rating collocandosi nella relativa fascia di livello. Utilissimo per comprendere l'evoluzione dell'attività aziendale, il calcolo del rating permette anche di verificare la situazione economico-finanziaria dell'impresa.

Altrettanto utile, ai fini della scelta dell'operazione più interessante e adatta alle esigenze aziendali, la possibilità di analizzare in parallelo i prodotti offerti da diversi istituti di credito. Confrontando le "schede prodotte", riferite agli istituti di credito, con i quali sono state sottoscritte convenzioni, l'imprenditore ha una visione d'insieme delle condizioni praticate dalle singole banche.

Indispensabile l'accesso al Fei

Difficile fare previsioni sul futuro dell'economia. Tutti auspicano che nel 2003, la ripresa faccia capolino, ma si tratta, appunto di un auspicio, perché i segnali sono alquanto contrastanti. L'incertezza su quello che accadrà sui mercati internazionali, il clima poco

rassicurante determinato dai numerosi conflitti che hanno caratterizzato l'anno che sta per concludersi e l'economia americana ancora "in sonno", sono elementi che incidono pesantemente sul mondo imprenditoriale.

Il clima è "di attesa". Anche le imprese stanno a guardare e non si azzardano a programmare interventi impegnativi. "È una fase estremamente delicata, quella che stiamo attraversando - conferma il presidente Michele Bortolussi - una fase nella quale le imprese, per timore di un proseguimento della situazione di stallo, hanno di fatto rallentato gli investimenti (calano leggermente le operazioni a medio e lungo termine), preferendo attendere tempi migliori".

La conferma viene dai

dati sull'operatività del Consorzio nel 02002: 318 le operazioni effettuate fino al 30 settembre 2002, (+11,18%) e 69 milioni 960 mila 235 euro gli affidamenti in essere al 30 settembre (+ 20,93% rispetto allo stesso periodo 2001). Ha raggiunto quota 750 la base associativa, che al 30 settembre dello scorso anno registrava 698 unità. In un contesto del genere, l'accesso al Fondo Europeo per gli Investimenti, da sempre fra gli obiettivi primari del programma di lavoro di Bortolussi, assume un'importanza determinante per garantire ai Congafi un ampliamento dell'operatività, ampliamento indispensabile per sostenere le piccole e medie imprese impegnate in operazioni di investimenti aziendali che richiedono cifre consistenti e, di conseguenza, garanzie maggiori rispetto a quelle che il Congafi è attualmente in grado di erogare".

È scomparso Renzo Bigotti

Tutto nel mondo imprenditoriale friulano. È scomparso all'età di 68 anni, dopo una breve malattia, Renzo Bigotti, titolare della Conditem di Feletto Umberto e membro di giunta dell'Associazione piccole industrie, dove ricopriva la carica di presidente della categoria Meccanica e del Collegio sindacale.

Molto conosciuto nelle realtà produttive provinciali, Bigotti presiedeva l'azienda di famiglia Conditem, specializzata negli impianti di riscaldamento e condizionamento ed era stato anche presidente del Congafi industria. L'imprenditore udinese lascia il figlio Marco, che proseguirà l'attività nell'azienda paterna, la figlia Valentina e la moglie Isa.

Cambio sede

Il Congafi Industria ha "cambiato casa". Dalla fine di novembre gli uffici si sono trasferiti in via Palladio n. 15, sempre a Udine. Invariati i numeri telefonici (0432 - 21069 e 519333 per il fax) e l'orario di apertura al pubblico: dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 13.

Euro Info Centre News

Pagina a cura dell'E.I.C. IT 388 del Friuli-Venezia Giulia
Tel. 0432-248826
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.

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 novembre 2002 oppure estratte da siti web nazionali ed internazionali.

Invito a presentare proposte per il programma CARDS di stabilizzazione democratica - pubblicato dalla Commissione europea.
Sostegno allo Stato di diritto, alla buona gestione degli affari pubblici, alla responsabilità pubblica e alla libertà di opinione nei Balcani occidentali. (GUCE C 291 del 26 novembre 2002)

Tipo di attività: attività volte a fornire sostegno allo Stato di diritto, alla buona gestione degli affari pubblici, alla responsabilità e alla libertà di opinione nei Balcani occidentali.

Area geografica: Balcani occidentali (Albania, Bosnia-Erzegovina, Repubblica federale di Jugoslavia, ex Repubblica jugoslava di Macedonia, Croazia)

Ammissibilità: Organizzazioni senza fini di

lucro (non-profit) la cui sede centrale è situata nell'Unione europea o in uno dei paesi ammissibili a partecipare al programma CARDS.

Tempi di presentazione candidature: 28 febbraio 2003.

Linee di credito istituite dal MAE, Ministero Affari Esteri, per le aziende italiane che esportano in Egitto, Giordania, Tunisia e Marocco.

Vendere tecnologia italiana senza correre il rischio di un mancato pagamento della fornitura: un'opportunità del nostro MAE e destinate alle imprese locali (o joint venture) che acquistano tecnologia, attrezzature, brevetti, licenze e assistenza tecnica di origi-

ne italiana. Queste linee rientrano in programmi di cooperazione internazionale concordati dal MAE (Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo) con le autorità per la cooperazione internazionale dei paesi sopra citati. Elemento comune ai programmi del Mediterraneo è l'abbinamento di una componente tecnica, costituita dall'apertura di un ufficio per la promozione degli investimenti affidato ad UNIDO in ciascun paese. Le domande di utilizzo della linea di credito deve essere inoltrata direttamente dalle aziende locali all'ufficio UNIDO-IPU nel paese, che fornisce - gratuitamente - anche tutta l'assistenza necessaria alla preparazione dei documenti tecnici richiesti.



EUROAPPALTI

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

DANIMARCA

ODENSE
LEGNO, PRODOTTI IN LEGNO, PRODOTTI IN SUGHERO, ARTICOLI DI PANIERAIO

Appalto di fornitura legno, prodotti del legno, prodotti in sughero.

Fogli di legno e legno impiallacciato, tavole e pannelli.

Termine per il ricevimento delle offerte: 09.01.2003 (14.00)

Lingua o lingue: danese.

GERMANIA

TEMPLIN
INSTALLAZIONE DI PORTE INTERNE

Appalto di lavori di falegnameria.

Installazione di telai di porte e finestre e componenti connesse.

Installazione di telai in plastica per porte e finestre.

Termine per il ricevimento delle offerte: 10.01.2003

Lingua o lingue: tedesco.

FRANCIA

IVRY-SUR-SEINE
MATERASSI

Appalto di fornitura materassi, coprimaterassi.

Termine per il ricevimento delle offerte: 13.1.2003 (11.00)

Lingua o lingue: francese.

FINLANDIA

HELSINKI
LEGNO TRATTATO

Appalto di fornitura legno trattato. Tavole e pannelli.

Termine per il ricevimento delle offerte: 13.01.2003 (12.00)

Lingua o lingue: finlandese.

ITALIA

GENOVA
SERVIZI

DI PROGETTAZIONE TECNICA PER LA COSTRUZIONE

DI OPERE

DI INGEGNERIA CIVILE

Appalto di servizi di progettazione tecnica per la costruzione di opere di ingegneria civile.

Termine per il ricevimento delle offerte: 14.01.2003 (12.00)

Lingua o lingue: italiano.

REGNO UNITO

LEEDS
PIZZA SURGELATA

Appalto di fornitura prodotti surgelati. Termine per il ricevimento delle offerte: 15.01.2003 (12.00)

Lingua o lingue: inglese.

.....
WEST BROMWIC
PORTE IN LEGNO

Appalto di fornitura porte in legno. Riferimento: HDS/55

Termine per il ricevimento delle offerte: 29.01.2003 (12.00).

Lingua o lingue: inglese.

GRECIA

ATENE
QUADRI ELETTRICI

A MEDIA TENSIONE

Appalto di lavori e forniture quadri elettrici a media tensione.

Termine per il ricevimento delle offerte: 21.01.2003 (09.15)

Lingua o lingue: greco.

GRECIA

KOMOTINI
MOBILI

Appalto di fornitura mobili.

Termine per il ricevimento delle offerte: 23.01.2003 (10.00)

Lingua o lingue: greco.

BANDO DI GARA APERTO

INVITO A PRESENTARE PROPOSTE DG

OCCUPAZIONE E AFFARI SOCIALI

Attuazione della decisione del Consiglio del 20 dicembre 2000 relativa al programma concernente la strategia comunitaria in materia di parità tra donne e uomini (2001-2005). Termine per il ricevimento delle candidature: 14 marzo 2003.

ABBIGLIAMENTO

(Rif. 2002.12.04, BRE 200201451)

CERCANSI IMPORTATORI ABBIGLIAMENTO

In Grecia si cercano importatori e commercianti italiani di abbigliamento.

(Rif. 2002.12.01)

AGRICOLTURA

ESPORAZIONI DALLA BULGARIA

Azienda bulgara operante nell'allevamento animali vivi offre uova di quaglie e animali vivi.

(Rif. 2002.12.02, BRE 200201459)

AGROALIMENTARE

JOINT-VENTURE A SALONICCO

Imprenditore greco con disponibilità di un terreno di 33.000 mq. nei pressi di Salonicco cerca società italiana per costituzione joint-venture settore alimentare.

(Rif. 2002.12.03)

EDILIZIA

COOPERAZIONE COMMERCIALE

Società polacca attiva nel settore edile cerca cooperazione commerciale.

LEGNO/ARREDO

VENDITA FAGGIO BULGARO

Azienda specializzata nella vendita e produzione elementi di faggio cerca accordi commerciali e di produzione.

(Rif. 2002.12.05, BRE 200201461)

.....
AZIENDA SLOVACCA IN VENDITA

Vendesi azienda specializzata nella produzione di mobili in legno situata nel cuore della Slovacchia.

(Rif. 2002.12.06)

MECCANICA

ROTTAMI TEDESCHI

In Germania società specializzata nel riciclaggio rottami di ferro cerca partner commerciali.

(Rif. 2002.12.07, BRE 200201466)

.....
POMPE ELETTRICO-IDRAULICHE PER LA GRECIA

Cercasi produttori italiani di pompe elettro-idrauliche per olio in Grecia.

(Rif. 2002.12.08)



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

DALLA GRECIA CERCANSI TONDINI DI FERRO

Dalla Grecia cercansi produttori italiani di tondini di ferro per cemento armato.

(Rif. 2002.12.09)

VARIE

VENDITA AREA INDUSTRIALE IN UNGHERIA

Offresi in vendita area industriale di 5 ettari, vicinanza costruenda autostrada, per attività produttiva e/o magazzino.

(Rif. 2002.12.10)

.....
(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).



ARGE 28

La Camera di Commercio Udine partecipa ad un'iniziativa denominata "ARGE28 - Supporto alle Piccole e Medie Imprese nelle aree di confine" sviluppata in cooperazione con la Direzione Generale Allargamento della Commissione Europea.

Il progetto prevede un supporto alle Piccole e Medie Imprese in previsione dell'allargamento dell'Unione europea verso i paesi dell'Est anche attraverso azioni di assistenza.

Per incoraggiare, **sostenere e rafforzare l'economia locale** e prepararla all'ingresso dei 10 nuovi Stati membri dall'Est, sono in programmazione due Working Group di cinque incontri ciascuno sulla Repubblica Ceca e sulla Slovacchia.

Fulcro delle sessioni di lavoro sarà la discussione sulle tematiche di carattere commerciale tra imprese e lo scambio di esperienze.

I prossimi working group si svolgeranno presso la Camera di Commercio da gennaio a marzo 2003.

Per la partecipazione è previsto un cofinanziamento da parte dell'impresa aderente di 100,00 euro per ciascun working group (ogni working group è composto da cinque incontri).

CALENDARIO INCONTRI

Giovedì 16 gennaio 2003: Opportunità commerciali

dalle 9.30 alle 13.00 - Repubblica Ceca
dalle 14.30 alle 18.00 - Repubblica Slovacca

Martedì 11 febbraio 2003: Questioni doganali e commercializzazione

dalle 9.30 alle 13.00 - Repubblica Ceca
dalle 14.30 alle 18.00 - Repubblica Slovacca

Giovedì 27 febbraio 2003: Certificazione e norme legislative

dalle 9.30 alle 13.00 - Repubblica Ceca
dalle 14.30 alle 18.00 - Repubblica Slovacca

Lunedì 3 marzo 2003: Opportunità d'investimento

dalle 9.30 alle 13.00 - Repubblica Ceca
dalle 14.30 alle 18.00 - Repubblica Slovacca

Lunedì 10 marzo 2003: Finanziamenti dell'Unione Europea e finanza agevolata

dalle 9.30 alle 13.00 - Repubblica Ceca
dalle 14.30 alle 18.00 - Repubblica Slovacca

Il programma potrà subire delle variazioni sulla base degli appuntamenti e degli interessi delle aziende

Segreteria Organizzativa: Via Morpurgo 4, 33100 Udine
Tel.0432/273826 - Fax 0432/503919 - E-mail: eicit388@ud.camcom.it

Attualità

Oltre 150 persone al convegno con i Circoli culturali a Comeglians

Alleanza Coldiretti-Università per lo sviluppo agricolo montano

Ci potrà essere in futuro una montana del Fvg come il Trentino Alto Adige? Con coltivazioni di pregio, anche biologiche, con aziende agricole diffuse sul territorio attive anche nella difesa dell'ambiente, con un turismo richiamato dai prodotti tipici come già accade nelle aree friulane dove si è sviluppata la viticoltura di qualità, con degli agriturismo e dei ristoranti che propongono piatti a base dei prodotti tipici locali? Una montagna nella quale sia risolto il dramma della frammentazione e della polverizzazione fondiaria nella quale si possano sviluppare aziende in grado di stare sul mercato e di produrre reddito, come auspicato dal presidente regionale di Coldiretti, Claudio Filipuzzi?

Lo è, a patto che le forze migliori accettino la sfida della rigenerazione dell'agricoltura in montagna in una prospettiva sistemica, come ha evidenziato don Valentino Costante, portando i saluti dell'arcivescovo Brolo, uniscano le forze, definiscano un progetto complessivo di sviluppo dell'area montana, con una regia qualificata, a patto che si investa in ricerca e in assistenza e che si coinvolgano tutti i soggetti presenti sul territorio, cominciando dagli imprenditori agricoli e dai sindaci. È quanto è emerso nel corso di un importante convegno (oltre 150 le persone presenti) dal titolo "La terra ai contadini, la piaga



Della Picca, De Antoni, Honsell, Liani, Narduzzi e Pinat

della frammentazione e della polverizzazione fondiaria nelle aree montane del Fvg", organizzato da Coldiretti del Fvg in collaborazione con il Comune di Comeglians e dei Circoli culturali della Carnia e che si è svolto il 16 novembre a Comeglians in occasione dell'Anno internazionale della montagna.

Il dato nuovo è rappresentato dall'Università di Udine: presente con il Magnifico rettore Furio Honsell, l'ateneo friulano ha subito proposto di diventare il "think tank", letteralmente serbatoio di pensiero, assieme a Coldiretti e Cirmont (il centro di ricerche per la montagna, rappresentato al convegno della vicepresidente Aurelia Babisutti). "Messa a fuoco la situazione - ha spiegato Honsell -, in tempi relativamente stretti saremmo in grado di portare a un tavolo un vero e proprio progetto sul quale coinvolgere tutti gli altri soggetti: dalla Regione ai sindaci,

dalla società civile ai sindacati. Ci sono oggi le idee e le energie per dare speranza e sviluppo alla montagna e per definire un progetto condiviso".

Nel corso del convegno, coordinato abilmente dal giornalista Giuseppe Liani, dopo i saluti del sindaco di Comeglians Flavio De Antoni, del presidente della Coldiretti della Carnia Gian Pietro Tomat, del presidente dei Circoli culturali della Carnia William De Stales, del commissario dell'Ersa Bruno Augusto Pinat e del presidente del Consiglio regionale Antonio Martini, e dopo la lettura dei telegrammi del commissario dell'agricoltura dell'Ue Fischer e del presidente della Giunta regionale Tondo, cui ha fatto seguito la proiezione de "In Carnia", opera multimediale di Ulderica Da Pozzo, sono emerse importanti testimonianze a dimostrazione che la rigenerazione dell'agricoltura montana è possibile. Come quella di Stefano Favot, im-

prenditore agricolo che a Barcis (Pn) è riuscito, dopo quasi un decennio di battaglie, a impiantare un meleto biologico di 6 ettari oggi attivo e con ottimi risultati; quella del sindaco di Surtio Enzo Marsilio, riuscito a riordinare due aree per complessivi 62 ettari (manca ora da concludere l'aspetto giuridico), o ancora quella di Carlo Sedola, assessore all'agricoltura del Comune di Taipana, dove l'amministrazione comunale è riuscita non solo ad accorpere una proprietà di 15 ettari, ma anche a fondare una cooperativa (che dà già lavoro a tre addetti), a ristrutturare degli edifici e si appresta a varare un progetto di turismo ambientale legato al progetto di agricoltura biologica che prevede la coltivazione di fagioli e di frutta e l'allevamento di suini e ovi-caprini. Preziosa l'esperienza portata da Mauro Fezzi, dirigente dell'assessorato all'agricoltura della Provincia di Trento, dove si è puntato più a sostenere l'accorpamento fondiario con incentivi che a utilizzare la legge 440 che prevede l'utilizzazione delle terre incolte e abbandonate. "Per com'è fatta - ha detto -, è difficile dimostrare giuridicamente che la terra è abbandonata. Ogni nostro tentativo è fallito di fronte ai ricorsi dei proprietari al Tar". Attualmente in provincia di Trento, che sostiene fortemente gli agricoltori che operano in aree montane, sono attivate 15

operazioni di accorpamento fondiario, quasi tutte verso la conclusione.

Notizie positive anche dalla Regione Fvg. Come hanno evidenziato l'assessore regionale Danilo Narduzzi e la dottoressa Marina Bortotto dirigente del servizio per lo sviluppo della montagna, che ha illustrato anche il Fondo per la Montagna, sono in corso tre progetti pilota di accorpamento fondiario nei comuni di Forgaria, Bordano e Lauco che dovrebbero consentire ai tecnici della Regione di comprendere sul campo le difficoltà in modo tale da definire un iter percorribile in tutte le realtà della regione. Fra i più convinti sostenitori dell'agricoltura montana, il direttore regionale della Col diretti, Oliviero Della Picca.

"Le testimonianze di imprenditori e sindaci, molti presenti qui oggi, il desiderio crescente dei consumatori di prodotti di nicchia e di qualità, il fatto stesso che nell'area montana del Fvg siano attive ben 1.500 imprese agricole (non siamo all'anno zero), la disponibilità dell'Università e delle istituzioni, la presenza di imprenditori giovani preparati e motivati: sono tutti elementi che ci fanno affermare che la montagna può rinascere se i sindaci si impegnano. Ma occorre fare in fretta".

Ma perché la terra in Carnia è così frammentata? Lo ha spiegato il dottor Gior-

gio Ferigo. "Per molti secoli, i carnici hanno svolto i mestieri del cramar e del tessitore. Ogni estate, prima di partire, dovevano acquistare la merce e per avere danari liquidi vendevano temporaneamente la terra che riscattavano al rientro. La terra, quindi, non era importante per quel che produceva (era fra l'altro lavorata da immigrati), ma perché rappresentava un bene prezioso per i commerci. Non a caso - ha spiegato Ferigo -, nel 1700 la terra in Carnia costava 5 volte di più che nella pianura friulana e ben 10 volte del valore reale. Anche per questi motivi per molti secoli la terra in Carnia resta di proprietà delle stesse famiglie".

La situazione attuale, soprattutto dal punto di vista giuridico e normativo, è stata delineata dal vicedirettore regionale della Coldiretti Giancarlo Vatri. "Oggi la terra non viene venduta perché non è conveniente. L'atto notarile costa troppo per chi acquista e ai venditori, che possiedono a volte anche solo poche decine di metri quadrati, il prezzo offerto non è per nulla significativo. È evidente che occorre sbloccare questa situazione per scongiurare che il bosco si mangi ogni anno 1.000 ettari di prati pascolo".

Apprezzato anche l'intervento di Isidoro Gottardo, consigliere regionale e capo delegazione italiana al Comitato delle Regioni dell'Ue. "I tempi sono ormai maturi, e noi lavoriamo in quest'ottica - ha detto -, affinché l'Ue modifichi la delimitazione del territorio introducendo una nuova fattispecie: quella dell'area montana. Solo così si potranno dedicare risorse finalizzate al 50% del territorio italiano". Obiettivo condiviso questo dal presidente regionale di Coldiretti del Fvg, Claudio Filipuzzi, che ha concluso i lavori evidenziando come "dare la terra ai contadini debba essere solo il primo passo di un progetto a più ampio respiro. Così come hanno ricordato Honsell e don Costante - ha detto ancora Filipuzzi che ha stigmatizzato l'esperienza di Favot -, occorre un progetto che punti all'individuazione di nuove produzioni richieste dal mercato e che preveda tutti i passaggi (dalla ricerca all'assistenza tecnica alla commercializzazione), compresa la valorizzazione del territorio e dell'ambiente anche dal punto di vista turistico".

Il titolo gli è stato assegnato dall'Ais

Bertossi sommelier onorario

Il primo "Sommelier onorario" del terzo millennio, in Friuli, è Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio di Udine. Il titolo, assegnato dall'Associazione italiana sommelier, è stato ufficialmen-

te conferito a Bertossi, durante una cerimonia organizzata dall'Ais a Udine, all'Hotel Astoria, per premiare le aziende vitivinicole friulane che quest'anno, nella Guida Duemilavini, hanno ottenuto i "cinque grappo-

li", entrando così di diritto nel top dei viticoltori. È una selezione rigorosa, quella effettuata dall'Associazione italiana sommelier, per assegnare il titolo di Sommelier onorario, tant'è che i friulani "soci onorari" sono attualmente poco più di una dozzina. Personaggi noti e meno noti, ma in ogni caso cultori del vino di qualità e impegnati nel sostegno delle iniziative a favore della promozione e dello sviluppo di questo settore così importante per l'economia e l'immagine del Friuli Venezia Giulia.

Il riconoscimento, infatti, è assegnato "a coloro che, per chiara fama, capacità ed esperienza, hanno con successo operato nel settore vinicolo", oppure "a coloro che, pur non operando

in questo settore, si sono resi particolarmente meritevoli per l'opera svolta a favore dell'associazione". Ebbene, nel caso di Enrico Bertossi, l'Associazione ha praticamente unificato entrambe le motivazioni, visto che il presidente della Camera di commercio, oltre a essere un raffinato gourmet, appassionato di cucina, nonché profondo conoscitore dell'alta ristorazione italiana e francese, si è sempre impegnato per valorizzare al massimo tutti i prodotti tradizionali dell'agroalimentare. Fin dall'inizio del suo mandato, ha intensificato l'attività di promozione della Camera di commercio a favore del vino, dei prodotti tipici e della ristorazione friulana. Numerosissime le ini-

ziative e le manifestazioni organizzate proprio con l'obiettivo di far conoscere a un pubblico sempre più vasto il patrimonio enogastronomico del Friuli: dalla pubblicazione "Un amore chiamato Friuli", volume ristampato più volte e diffuso anche all'estero, all'istituzione di un ufficio camerale apposito per la promozione dell'agroalimentare, fino all'avvio di importanti eventi come per esempio "Friuli-New York", vera e propria vetrina del meglio del Made in Friuli in questo campo, proposta con successo nel cuore della Grande Mela. Il tutto realizzato sempre in collaborazione con le categorie professionali, in primis l'Associazione italiana sommelier.

Un riconoscimento più che meritato, dunque, che l'Ais ha voluto assegnarli come ringraziamento per il suo impegno e per la disponibilità che ha sempre dimostrato.



Donne Imprenditrici

Storia di Laura, da pubblicitaria ad artigiana

Ora guida Creativando "fabbrica" di oggetti e gioielli

di Raffaella Mestroni



Laura Ellero

Un sorriso che "spiazza", vitalità da vendere e una curiosità senza confini. Una donna così non può fare che un solo mestiere: la creativa. Non per niente la sua azienda si chiama proprio "Creativando" ed è una sorta di "fabbrica" di complementi d'arredo, accessori glamour e singolari gioielli. Ogni oggetto ha un nome che ne racchiude la storia e il senso, ogni realizzazione è il frutto dell'elaborazione di sensazioni, ricordi di viaggio, intuizioni.

È una storia curiosa quella di Laura Ellero, "nata" grafica senza averne propriamente la vocazione e diventata imprenditrice dopo aver lavorato per 16 anni nelle più importanti agenzie di pubblicità.

"A un certo punto della mia vita - spiega - mi sono resa conto che quella sottile insoddisfazione, quel senso di incompiutezza che avvertivo erano dovuti all'impossibilità, con il lavoro che facevo, di esprimere al cento per cento la mia creatività. Ciò che volevo fare realmente era produrre, realizzare cose concrete, oggetti nei quali trasferire il mio personale concetto di arte".

"Ma come fare? Risposte immediate non ne avevo e allora ho deciso di staccare completamente e andarmene. Ho lasciato il lavoro e per quasi un anno

ho viaggiato in tutto il mondo. Una scelta azzardata, di cui ero consapevole, ma che sentivo di dover fare prima di ricominciare qualsiasi altra attività".

«Per dieci mesi ho girato il mondo»

Dieci mesi ininterrotti di spostamenti, da un Paese all'altro, dall'Asia all'America seguendo le rotte del cuore, raccogliendo colori e profumi, scoprendo stili di vita e valori lontani mille miglia dai nostri, imparando a vivere il tempo e

ad ascoltare la vita. "È stata un'esperienza stupenda - conferma Laura Ellero -, che mi ha arricchito ancor più di quanto mi aspettassi".

Al ritorno in Italia, cinque anni fa, la scelta: a-

prire un piccolo laboratorio dove cominciare a produrre i primi oggetti. "Ho scelto fin dall'inizio le fiere come momento di commercializzazione, partendo dal Macef di Milano, una delle rassegne più importanti e frequentate, dove passano buyers e operatori provenienti da tantissimi Paesi. È un salone dal quale si torna con gli ordini già fatti, un'occasione per creare contatti e rapporti diretti che si rivelano preziosi".

Le fiere, nazionali e internazionali, hanno continuato, per Laura Ellero, a rappresentare il canale privilegiato per espandere l'attività (che ha sede a Udine in via Sabadini 49), anche negli anni successivi. "Rispecchiano la mia filosofia che si basa sull'attrazione che gli oggetti esercitano verso chi li guarda e li sente giusti. Ha sempre funzionato".

"Le mie poltrone, i cubi multiuso e i tavolini, ma anche le coperte, le zanzariere, i vassoi o i grembiuli da cucina personalizzano la casa, la rendono più accogliente e diversa. Ogni cosa che realizzo ha un nome e la conferma che il cliente ci si riconosce viene proprio dal fatto che al momento dell'ordine non mi chiede 'la poltrona', ma 'Lolita', non scrive 'mi mandi una serie di tavolini', ma 'vorrei un paio di Rududu'".

La peregrinazione da un Paese all'altro, ha lasciato a Laura Ellero una preziosa eredità: la conoscenza approfondita dei metodi di produzione e delle attitudini che gli artigiani di un luogo hanno rispetto a quelli di un altro. Così, se deve produrre i gioielli in argento li commissiona a una famiglia di Tasco, piccola località a un centinaio di chilometri da Città del Messico, "perché sono straordinariamente bravi nella lavorazione e precisi nelle consegne", mentre se vuole una quantità elevata di sedie di un certo tipo si rivolge a una fabbrica cinese, che ha visitato di persona e che le

garantisce un'ottima qualità del prodotto.

"Certo - aggiunge -, in tutto questo un elemento



toghesi guardano all'Italia come a un modello dal punto di vista degli oggetti di qualità. Sono desiderosi di raggiungere quanto prima uno standard di vita pari al nostro e apprezzano moltissimo le cose artistiche, soprattutto nel campo dell'arredamento. Al di fuori dell'Europa, un buon riferimento è rappresentato dal Sudafrica e dal Giappone, dove, nonostante la crisi, nessuno rinuncia al "made in Italy".

Un ottimo veicolo di promozione, per Creativando, sono

anche le riviste specializzate. "In questi anni - conferma Laura - ho investito molto sul settore dei media e sono riuscita a stabilire una rete di contatti con chi lavora nelle redazioni dei magazine molto buone. Capita sempre più spesso che siano le stesse redattrici a telefonarmi per chiedermi informazioni sulle mie ultime produzioni quando devono realizzare un servizio".

Grazie a una rete di distributori in grado di coprire vaste porzioni di mondo, Laura Ellero esporta in moltissimi Paesi. "Un mercato emergente, per i miei prodotti - afferma - è il Portogallo. I por-

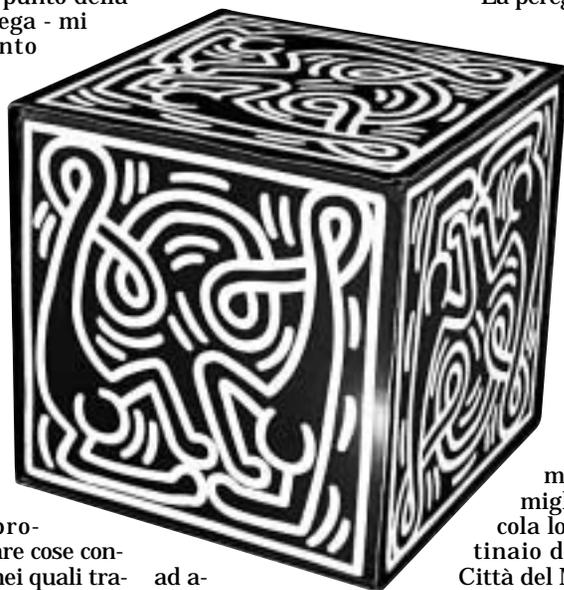
Adesso che l'azienda si è consolidata, della parte commerciale si occupa un socio, Massimo Bassani, così Laura può dedicare tutto il suo tempo alla creazione. Non c'è distinzione fra vita privata e lavoro "perché le due cose si intersecano piacevolmente" - spiega.

«Si fa produrre gli oggetti in tutto il mondo»

Non ha figli Laura, ma non le pesa. "È stata una scelta che è venuta da sé - commenta - e sulla quale ogni tanto mi soffermo a pensare, chiedendomi quanto è stata casuale e quanto, invece, inconsapevolmente voluta".

Sono convinta che nel momento in cui ci sono dei bimbi, hanno diritto a tutta l'attenzione dei genitori. Io non credo che potrei dargliela, perché il mio lavoro mi assorbe moltissimo. Non solo avrei poco tempo, più che altro non ci starei con la testa".

"Ho trovato un mio equilibrio e sto bene così. Viaggio sempre molto, spesso insieme al mio compagno, e riesco a conciliare senza difficoltà le necessità lavorative con il relax. È questo uno degli aspetti più belli del mio lavoro e so di essere fortunata in questo".



Speciale Reims

Missione a Reims della Camera di commercio di Udine

Champagne e San Daniele sposi nella capitale del vino francese

di Marina Presello



Enrico Bertossi con Gérard Boyer e Dante Bagatto

“Voi tu Champagne prendere il qui presente prosciutto di San Daniele come tuo legittimo sposo?”. Questa la formula dell'insolito matrimonio celebrato a Reims (capitale della regione francese dello Champagne) fra questi due principi della cucina internazionale. Uno spozializio ben riuscito alla corte di Gérard Boyer, uno fra i più grandi cuochi francesi, che nel suo menù propone tutto l'anno proprio il prosciutto di San Daniele. “*Jambon de San Daniele a l'os*”, per la precisione; che noi tra-

duciamo “al coltello”. L'idea, nata dalla Camera di commercio di Udine, ha trovato consenso e appoggio nel Consorzio del Prosciutto di San Daniele; così nella splendida cornice dell'Hotel Les Crayeres, regno di Boyer, due delegazioni (una italiana e una francese) di addetti ai lavori e giornalisti si sono incontrate per gustare il nostro prodotto regionale accompagnato dallo champagne delle tre *maison* che hanno partecipato all'iniziativa: De Venoge, Ruinart, Bruno Pailard.

Soddisfatto il presiden-

te della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, per il quale questa è l'ennesima dimostrazione che il Made in Friuli può incontrare e affrontare tutti i mercati del mondo. Il direttore del Consorzio della cittadina collinare, Mario Cichetti, ha affermato che i due prodotti, oltre ad andare perfettamente d'accordo a tavola, sono legati anche dalla normativa europea che disciplina e tutela queste produzioni con norme rigorose. Un altro motivo per... andare a nozze: la Francia è il primo mercato per quanto ri-

guarda l'esportazione del prosciutto di San Daniele. Il 18,5% della produzione della “Siena del Friuli” è destinato all'export; e il 50% è appannaggio dei transalpini.

Chef Boyer, assaggiando le preziose fettine rosa, ha ribadito che il prosciutto di San Daniele è, già da solo, un piatto internazionale; il connubio con lo champagne è perfetto proprio perché le bollicine di questo fantastico vino sembrano fatte apposta per esaltarne il gusto. Così nella splendida cittadina francese, famosa, oltre che per la produzione dello Champagne, anche per la splendida cattedrale, luogo di incoronazione dei re di Francia e gioiello dell'architettura gotica, è stato... consacrato anche il Prosciutto di San

A Reims il prosciutto è stato tagliato sia “al coltello” sia con una affettatrice manuale d'epoca, e gustato al naturale. Nel menu del... pranzo nuziale, due dei piatti realizzati da Boyer avevano il San Daniele tra gli ingredienti: il risultato finale va iscritto tra quelli che non si dimenticano facilmente. Per la cronaca, i nomi (quasi una descrizione completa) delle due invenzioni del pluristellato chef transalpino: “*De belle lames de cepes poeles, sur une onctueuse creme de cepes agrementee de jambon de San Daniele, facon cappuccino*”, ovvero lamelle di porcino su crema di funghi con prosciutto di San Daniele, servite alla maniera del cappuccino, con uno champagne De Venoge “Cordon Bleu”, e poi “*Les piccata de veau de lait, des fines tranches de jambon de San Daniele croustillantes, des fraites de polenta aux truffes, un jus tout simple*”, piccata di vitello da latte con fettine di prosciutto arrosto e polenta tartufata, accompagnata da champagne Ruinart.

Al termine della serata, il presidente Bertossi ha inoltre annunciato che, in primavera, i francesi (ovvero, le *maison* dello Champagne) raggiungeranno il Friuli per ricambiare la visita allo... sposo e rinnovare il matrimonio. Nel frattempo, Prosciutto&Champagne potrebbe essere un tema intrigante per l'antipasto del giorno di Natale... o per cominciare l'anno nuovo in “rosa e frizzante”.

«In primavera le tre *maison* saranno in Friuli»

Daniele, ora munito - ha spiegato il direttore Cichetti - di una Carta d'Identità che ne certifica la provenienza e la storia: quella che in gergo tecnico si chiama la “tracciabilità” di un prodotto.



Il salone delle Crayeres al “matrimonio” San Daniele-Champagne

Allo stadio Friuli non solo calcio - La “partita” è finita 1 a 1

Intanto in Friuli s'è giocato il derby San Daniele-Parma



Il presidente dell'Udinese Pozzo e la moglie alla disfida con il Parma

I 15 settembre scorso si è giocato allo stadio Friuli il derby dei prosciutti: quello di casa, il San Daniele, ha sfidato quello di Parma. Nel “pallone” di Italia '90

sono scesi in campo gli affettatori dei due consorzi, deliziando il palato di calciatori e personalità presenti alla prima di campionato. La Camera di com-

mercio di Udine, che in collaborazione con l'Udinese Calcio ha organizzato l'amichevole, ha messo a disposizione dei rispettivi Consorzi due affettatrici Berkel.



«Bertossi: mai avere paura del confronto»

I sommelier della delegazione udinese dell'Ais, quattro signore (a riprova che il calcio non è solo al maschile), hanno versato i vini friulani che hanno così ce-

lebrato il gemellaggio dei due prosciutti. L'evento ha riscosso notevole successo, tanto che i “cugini” parmensi hanno già dato la disponibilità a ospitare il derby in casa loro, nella giornata di ritorno del campionato.

Appuntamento dunque rinnovato al 2 febbraio prossimo al Tardini. Soddisfatto il presidente della Camera di

commercio di Udine, Enrico Bertossi: “In Friuli così come in Francia - ha detto -, e in ogni altra parte del mondo, non dobbiamo avere il timore del confronto. Non sempre vinceremo, ma, se continueremo a insistere sulla strada della qualità come stiamo facendo, di sicuro faremo sempre bella figura”.

Omar Londero



Speciale Reims

Numerosi giornalisti e imprenditori hanno visitato la maison più antica di Francia

Ruinart apre le proprie porte alla Camera di commercio di Udine

di Omar Londero

La Ruinart di Reims è la più antica "maison" di produzione di Champagne in terra di Francia. Alla cantina ha fatto visita lo scorso 16 novembre la delegazione friulana (con numerosi giornalisti nazionali) alla vigilia del gemellaggio fra il Prosciutto e lo Champagne. La storia della Ruinart s'inizia il 1 settembre 1729, quando Nicolas Ruinart fonda la maison. Come la gran parte della borghesia locale, anche la sua famiglia possiede degli appezzamenti destinati a vigneti e alla corte di Luigi XIV il "vin qui mousse" (il vino che si muove) comincia a trovare proseliti. Da allora diverse tappe storiche accompagneranno le vicende di questa maison: fu la Ruinart, per esempio, a donare il vino per brindare al primo volo commerciale del Concorde. Un dato sulla produzione: nel 2000 la Ruinart



La sede della maison Ruinart

ha prodotto 2.200.000 bottiglie, di cui un terzo esportato in 80 Paesi al mondo.

"Les Crayeres" (cave di gesso) gallo-romane su cui sorge l'industria dello champagne Ruinart furono acquistate da un discendente della famiglia: il personaggio non peccava di certo in lungimiranza. Aveva infatti capito che nei pozzi e nelle gallerie

(ora Monumento nazionale) scavate in profondità (che si estendono per una lunghezza totale di 8 km) i vini hanno tutto il tempo che chiedono per invecchiare, grazie alla temperatura che si mantiene costante sui 10/12 gradi. Il gesso infatti ha una caratteristica fondamentale: è pessimo conduttore di calore e raccoglie l'acqua, che in caso di

necessità viene rilasciata ai terreni soprastanti per dare alimento ai vigneti. Uno spettacolo affascinante è la visita ai sotterranei: una scala conduce a oltre 30 metri in profondità, un tuffo nel passato, fra cunicoli e grandi grotte impregnate di umidità.

Stéphane Montjourides, direttore commerciale per l'Italia, ha voluto ospitare la delegazione italiana nella foresteria della maison, una splendida sala a volte, in cui è stata ricreata l'atmosfera d'antan tipica, con musicisti ad allietare la serata. Un'accoglienza sovrana anche per quanto riguarda il menù proposto: dal tradizionale fois gras (servito con crosta di noci), alle St. Jacques con crema di zucca e burro vellutato al limone, alle noisette di vitello con i legumi di stagione. Immane i formaggi regionali e per il dolce una

composizione artistica: una rivisitazione della pera con "ombrello" di croccantino di noci.

Il tutto innaffiato, è proprio il caso di dirlo, da Champagne storici, quali il Rosé, l'"R" de Ruinart 1995, il Dom Ruinart 1993 e "L'Exclusive de Ruinart", il cui slogan - che si commenta da solo - è "Une cuvée eccezionale per momenti eccezionali". E que-

sta visita lo era davvero. Questo champagne nasce dalla fusione di sei grandi crus e di grandi annate millesimate. Montjourides ha tenuto a sottolineare come "questo assemblaggio sia composto esclusivamente da vini derivati dal più prezioso dei vitigni: lo Chardonnay. Più che uno Champagne, l'Exclusive de Ruinart è un capolavoro".



Visita alle cave di gesso con il vicepresidente Claudio Ferri

Tre maison e un consorzio alleati nel buon gusto

Ecco tutti i protagonisti di Reims

Sono stati quattro, oltre alla Camera di commercio di Udine, i protagonisti della missione a Reims. Oltre alla più antica maison dello Champagne, Ruinart, di cui abbiamo riferito in apertura di pagina, c'erano anche le aziende Champagne Bruno Paillard, Champagne De Venoge e il nostro Consorzio del Prosciutto di San Daniele. Ecco tre schede sintetiche.

Champagne Bruno Paillard

Nome azienda: Champagne Bruno Paillard
Sede: Avenue de Champagne 51100 Reims (Francia)
Indirizzo internet: www.champagnebrunopaillard.com
Responsabile produzione: Laurent Guyot
Direttore commerciale (anche per l'Italia): Laurent d'Harcourt
Produzione: media annua di 600.000 bottiglie
Export: 80% del prodotto in oltre 22 Paesi del mondo (Europa, Usa, Giappone e Brasile)
Etichette particolari: Brut Première Cuvée

Champagne De Venoge

Nome azienda: Champagne De Venoge
Sede: 46, Avenue de Champagne 51200 Epernay (Francia)
Indirizzo internet: www.champagnedevenoge.com
Responsabile produzione: Aymeric de Clouet
Responsabile per l'Italia: Mario Federzoni (Gruppo Montresor)
Produzione: media annua di 600.000 bottiglie
Export: 55% del prodotto in oltre 30 Paesi del mondo
Etichette particolari: Grand Vin des Princes, Blanc de Blancs 1995

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Sede: Via Umberto Primo 33038 San Daniele del Friuli
Indirizzo internet: www.prosciuttosandaniele.it
Direttore: Mario Cichetti
Produttori associati: 27
Produzione di prosciutti: 2.196.577 (nel 2001, +2,70 rispetto al 2000)
Export: 20% (di cui 50% in Francia, il restante suddiviso fra Austria, Germania, Usa, Giappone)

Ristorazione, in autunno si moltiplicano le iniziative

Silvio Di Giusto cuoco dell'anno



Silvio Di Giusto

Fare squadra, mettere in atto sinergie: sono concetti economici da sempre cari alla Camera di commercio udinese, ai quali pure l'enogastronomia s'è adeguata. In Friuli, il settore della ristorazione vive un momento non facile. Eppure non s'arrende. Ma che fare per uscirne? Il concetto è semplice: se cibi e vini sono buoni e di qualità, la clientela gradisce e si mette in moto un meccanismo virtuoso. L'autunno è stato un fiore d'iniziativa "mirate", con i locali attenti a scegliere temi ben precisi. Ma alla fine

coinvolgenti, al punto da far registrare quasi sempre il tutto esaurito. E di sovente con buone percentuali di clienti provenienti da fuori regione, se non addirittura da Austria, Germania, Svizzera...

Ecco qualche esempio di quanto gli ultimi due mesi siano stati coinvolgenti per la cucina nostrana di livello. La collaborazione fra Touring club italiano e Ristoranti del buon ricordo ha dato vita alla diciannovesima edizione di Attraverso un Paese e la sua cucina. Tema della serata, la cucina toscana. Nella provincia di Udine, impe-

gnati Là di Moret, Da Toni a Gradiscutta di Varmo e il Carnia di Venzone. Un successo preannunciato dalla bravura delle rispettive brigate di cucina, capaci - nell'occasione - di far apprezzare anche in Friuli gusti e sapori "patrimonio" delle mense della regione medicea.

Diversi gli ambienti che durante l'anno si cimentano col pesce azzurro. Tra questi, un ruolo particolare se l'è ritagliato Al Ferrarù di Rivignano. Qui, la decima edizione del Gran gala della sardella è stata a dir poco memorabile. La sinergia s'è sviluppata tra

la bravura dei cuochi di Guerrino Tonizzo e la capacità produttiva di Girolamo Dorigo, uno dei vigneron più apprezzati in regione.

Ristoratori sugli scudi, dunque. E non soltanto quelli citati: altro non sono che la punta di un iceberg. Ma è tutta la categoria a meritare un plauso. Così come quella degli chef e dei cuochi. I quali, com'è ormai tradizione, hanno voluto ritrovarsi per gli auguri di fine anno. Il rendez-vous di decine e decine di "cappelli bianchi" è avvenuto al Belvedere di Tricesimo. Qui, tra una portata e l'altra, non sono mancati i complimenti sia a chi ha vinto l'edizione 2002 del concorso Cuoco dell'anno (primo premio as-

segnato a Silvio Di Giusto, chef al ristorante Costantini di Tricesimo) sia all'Associazione concorsi cuochi friulani, fresca di onorevole partecipazione alla Coppa del mondo d'arte culinaria svoltasi in Lussemburgo. Questi i piazzamenti dei nostri rappresentanti: nella categoria artistica, medaglia d'argento a Claudio De Stefano; nella cucina, ancora argento per De Stefano e per Juri Riccato; medaglie di bronzo per Silvio Di Giusto, Marco Cocolo e Claudio Turrin. Terzo posto pure nella prova a squadre: il team nostrano era composto dai già citati De Stefano e Riccato, nonché da Martino Vizzon e dal pasticciere Fabio Giacomello.

Bruno Peloi

Attualità

Dagli Usa alla Francia, dalla Slovenia alla Serbia intensa l'attività camerale

Più che positivo il bilancio di un anno di promozione

di Omar Londero

La Camera di commercio di Udine da diversi anni ha avviato un'intensa campagna promozionale a favore del comparto agroalimentare friulano. Sono stati notevoli gli investimenti, in termini economici e in personale impiegato. Sinteticamente, questi sforzi si sono concretizzati sia attraverso il patrocinio di iniziative realizzate sul territorio sia attraverso la collaborazione o la realizzazione diretta nell'organizzazione di eventi, convegni, mostre o la partecipazione a fiere.

«A Udine i giovani ristoratori d'Europa»

La prima grossa iniziativa è stata l'organizzazione della "X Assemblea Nazionale dei Jeunes Restaurateurs d'Europe - Sezione Italia", una due giorni che ha riservato notevoli sorprese agli oltre 30 delegati che da tutta Italia si sono riuniti a Udine. La promozione del territorio e del turismo in provincia si è sposata alla promozione del comparto vitivinicolo, toccando l'annosa questione del Tocai. Durante gli incontri infatti è stata presentata la "Settimana del Tocai", poi tenutasi a maggio e per la quale sono stati coinvolti i 60 chef patron di tutta Italia aderenti alla JRE che hanno offerto ai propri clienti un bicchiere del rinomato Bianco nostrano. A febbraio l'ente camerale ha partecipato con un proprio stand alla Fiera dell'Alto Adriatico di Carole, per proseguire la promozione del comparto e del Made in Friuli alle sfilate di moda milanesi, mettendo in vetrina Prosciutto, vino e altre prelibatezze nostrane.

Il 20 febbraio è una data triste per il settore della ri-

cessita di ulteriori introduzioni. La Camera di commercio di Udine ha deciso, a un anno dall'anniversario, di commemorare la figura con una cena di gala al Castello di Susans, cui hanno preso parte oltre 150 persone e resa possibile dall'aiuto in cucina delle figlie di Cosetti e dei ristoratori del Consorzio "Friuli Via dei Saporì". I proventi raccolti (oltre 10.000 euro) sono stati poi devoluti a Windows of Hope (associazione nata a New York all'indomani della strage dell'11 settembre per aiutare le famiglie di 73 operatori del settore ristorazione vittime del crollo delle Torri Gemelle). A Gianni Cosetti la Camera di commercio ha anche dedicato il Primo Trofeo "Orsetto d'Oro", concorso per giovani cuochi regionali che si è svolto in cinque semifinali a cavallo fra settembre e ottobre. Il concorso, realizzato con il supporto dell'Ascom di Tolmezzo, ha visto iscritti una trentina di ragazzi (pari al numero di posti a disposizione), di cui il migliore è risultato Vittorio Di Luzio con la sua "Zuppa di Topinambur" nella finale svoltasi il 31 ottobre al Carnia di Venzone.

La Camera di commercio coltiva, da qualche tempo, rapporti privilegiati con la Grande Mela. L'appuntamento clou del 2002 è stato il "Mese della Cucina friulana", manifestazione che si è svolta dal 5 marzo al 5 aprile e ha coinvolto ventitré esercizi (ristoranti, enoteche, negozi di specialità e wine shops), selezionati fra i più prestigiosi, conosciuti e frequentati della città. Nell'arco di un mese in ognuno di questi ritrovi si sono susseguiti tantissimi piccoli eventi: oltre alle cene a tema, infatti, realizzate sulla base di un menù friulano, sono state programmate degustazioni, assaggi, presentazioni di singoli prodotti, sofisticati wine drinks e stuzzicanti "brunches". Li-

niziativa ha visto coinvolti l'agenzia di PR Fern Berman Communications e il noto giornalista enogastronomo Fred Plotkin, che è poi venuto il 16 maggio in Friuli per un incontro con gli operatori friulani del settore. Organizzato in una gremita Sala convegni della Camera di commercio, il meeting ha suggerito, se mai ce ne fosse stato bisogno, l'amore che Plotkin nutre verso la nostra terra (suo il best-seller "La Terra Fortunata" dedicato al Friuli Venezia Giulia). I ristoratori che hanno preso parte al Mese della Cucina friulana sono stati ospitati in Friuli a inizio ottobre, per un educational basato sulla visita ad aziende del comparto alimentare (Sauris, San Daniele e Montasio), ad aziende vitivinicole e a celebri luoghi di ristorazione della provincia.

«Friuli Doc e la piazza della Polenta friulana»

La promozione turistica della città di Udine e della regione passa attraverso la grande kermesse "Friuli Doc". Ma la Camera di commercio di Udine ha pensato che Friuli Doc sia un marchio da esportare anche all'esterno dei confini regionali, organizzando una riuscita anteprima in terra austriaca. Il primo esperimento ha visto coinvolta Graz, che dal 5 al 9 giugno non ha avuto che... occhi e bocca per il Friuli. Una manifestazione curata in collaborazione con l'Ufficio di rappresentanza della Camera in loco e i cui numeri (6.000 porzioni di San Daniele distribuite, per citare una cifra) la dicono lunga sul successo dell'evento. All'inaugurazione era anche presente Schussel, primo ministro del go-



Una panoramica del tendone

verno federale austriaco. Indimenticabile la serata di apertura al Grand Hotel Wiesler con il Consorzio Friuli Via dei Saporì, inaugurata dal ministro agli esteri austriaco Benita Ferrero Wallner di fronte a oltre 600 persone selezionatissime.

Dall'anteprima di inizio estate alla manifestazione "madre" udinese di fine estate (10-13 ottobre): anche quest'anno l'ente camerale era presente nel centro storico di Udine, coprendo Piazza San Giacomo e rendendola il salotto della grandiosa kermesse cittadina. Non sono mancate naturalmente le attrazioni gastronomiche, in primis le polente giganti abbinata alle pietanze tipiche della nostra terra, il caffè con la Moka più grande del mondo e il tentativo di infrangere il Guinness del "Salame più lungo del mondo", tentativo andato a buon fine (151 metri raggiunti dall'insacato realizzato dal Gruppo

«A New York il mese della cucina friulana»

Macellai dell'Ascom). Negli stand di degustazione è stato possibile assaggiare tutti i prodotti di cui il Friuli va orgoglioso: il formaggio Montasio e il prosciutto di San Daniele, i salumi di montagna e tanti altri da... scoprire. I sommelier hanno curato la scelta dei migliori vini, mentre il Gruppo Gelatieri ha stupito tutti portando in piazza una mucca (con tanto di vitellino al seguito per la gioia dei bambini), dal cui latte appena munto è stato realizzato "in diretta" il gelato fiordilatte. All'inaugurazione, il Gruppo Torronai dell'Ascom (affiatata compagine di produttori artigiani di mandorlato e af-

presentati da Simona Ventura? Oltre 250 ospiti per degustare il meglio della produzione enogastronomica nostrana alla serata organizzata dall'Udinese Calcio, dall'Aiat di Lignano e dal Comune di Lignano Sabbiadoro. Non passa inosservato il "Gemellaggio Prosciutto e Champagne", di cui leggete proprio in questo numero di Udine Economica.

Uno sguardo al futuro: a dicembre, in collaborazione con l'amministrazione comunale, la Camera di commercio organizza la terza edizione del Mercatino, trasferendola in Piazza Libertà a causa dei lavori che ne impediscono la realizzazione nella consueta sede di Piazza Venerio. A gennaio 2003 sarà la volta delle Universiadi a Tarvisio: in un tendone allestito in Piazza Unità d'Italia ospiterà attrazioni enogastronomiche e spettacoli per gli atleti e quanti saranno a Tarvisio per godersi la "invasione" delle migliaia di studenti che prenderanno parte alle gare. Ma questo è già materiale per il bilancio della promozione del prossimo anno...

(segue da pagina 1)

mozione di un comparto che riteniamo fondamentale per il Friuli, nel quale si ritrovano agricoltura, artigianato e industria agroalimentare, operatori alberghieri, della ristorazione e del turismo. I fatti ci hanno dato ragione, visti i consensi e l'attenzione che ci hanno portato le trasferte in Italia e all'estero: come le Settimane della moda a Milano, gli "happening" dei nostri ristoratori a Vienna, Graz, Monaco, l'operazione Friuli-New York, Friuli Doc a Graz e a Udine, il gemellaggio "Prosciutto & Champagne". E, senza esagerare, abbiamo letteralmente stupito gli ospiti italiani e stranieri - ristoratori e giornalisti in gran parte - che, nell'ambito di una serie di iniziative, hanno visitato il Friuli negli ultimi diciotto mesi.

Ai consensi e alle attestazioni di simpatia fanno riscontro anche i dati che danno questo comparto in netta crescita. Tutto quanto realizzato ci incoraggia ad andare avanti su questa strada. Senza presunzione, senza timidezza, senza (è stato forse in passato il nostro peggior difetto) essere "sotans".

Enrico Bertossi

«A Susans il ricordo di Gianni Cosetti»

storazione friulana: nel 2001, in questo stesso giorno, ci lasciava (o meglio, "andava a cucinare per gli angeli", come era scritto sull'invito alla serata presentata più avanti) Gianni Cosetti, chef che non ne-



Una panoramica all'interno del tendone di Friuli Doc a Graz

Attualità

Giannola a ruota libera sulla promozione e sul premio Nonino

La Nonino scrive a Bertossi: "State lavorando benissimo"

di Bepi Pucciarelli

Operando nella promozione e nella comunicazione, è più frequente trovarsi a scrivere lettere di ringraziamento (a produttori dell'agroalimentare e ristoratori che si lasciano coinvolgere con entusiasmo nelle iniziative, ai giornalisti che scrivono dei vari eventi, ai personaggi che ci onorano della loro presenza) che non a riceverle.

Ciò non vuol dire che quando - per fortuna non di rado - succede, non faccia piacere. Un "guru" dei rapporti interpersonali diceva che "tutti, quando ci alziamo al mattino, ci aspettiamo una carezza. Chi la riceve, comincerà la giornata camminando più diritto; chi non la riceve, camminerà un po' più curvo". Esistono anche (obietta qualcosa) l'autostima e l'autogrificazione; ma noi crediamo proprio che non sia la stessa cosa.

Psicologia a parte, in un'epoca in cui i messaggi scritti più diffusi sono gli Sms e spesso ci si parla con il diaframma delle segreterie, ricevere una lettera di ringraziamento fa sempre piacere. Se poi a scriverla è Giannola Nonino, straordinario personaggio abituato a dire sempre pane al pane e... grappa alla grappa, diventa quasi un attestato al merito.

"Caro Presidente - ha scritto Giannola - sono appena rientrata dal Nord America (New York, Toronto, Montreal). Sono stata via 15 giorni, 5 dei quali trascorsi a New York a visitare clienti, tra cui una parte di quelli che vennero in Friuli tramite la Camera di Commercio. Mi sono sentita lusingata che la Ca-



Giannola Nonino con Dante Bagatto

mera di Commercio, Ente Pubblico, sia riuscita a portare nella nostra Terra delle persone così valide. È un complimento che faccio al Presidente, ai suoi collaboratori ed anche a Fred Plotkin; il mio grazie più sincero. Un grande abbraccio, evviva, evviva!!!".

Ci ha colto la curiosità di capire il perché di tanto entusiasmo, e - perché no? - di quello stupore che si legge tra le righe, quasi fosse la prima volta che un "Ente pubblico" fa qualcosa di buono. E abbiamo voluto chiederlo direttamente a Giannola. Con "nostra signora della grappa" non è facile fare un'intervista, visto che a una semplice domanda lei risponde con un monologo.

"Sono stata la prima volta negli Stati Uniti nel 1981, quando l'Ice ha aperto la prima enoteca italiana a New York. Il viaggio era organizzato da Pino Khail di Civiltà del Bere; a New York, come corrispondente della Rai, c'era Paolo Frajese. Ebbene, mi sono arrabbiata (veramente Giannola ha usato un'altra parola, ndr) come una bestia. Perché all'inaugurazione - un centinaio di persone dall'Ita-

lia, produttori di vini, giornalisti tra cui Veronelli, bellissimi personaggi - hanno fatto un "buffet" nello scantinato, con vini e formaggi di un livello vergognoso. Sono passati vent'anni, e l'unica esperienza positiva - tra le iniziative organizzate con soldi pubblici - è stata a Montreal, dove a quel tempo (non ricordo l'anno) a dirigere il locale ufficio Ice c'era un bravissimo personaggio, Pier Caccia: mi sono sentita onorata di essere italiana e friulana. Ma i ricordi negativi purtroppo prevalgono. Per cui - continua Giannola -, quando mi è arrivata dalla Camera di commercio la richiesta di ospitare un gruppo di ristoratori avevo qualche perplessità, ma comunque ho detto alle figlie "fasemo". Quando il gruppo è arrivato (il 4 ottobre scorso, ndr) io ero fuori sede. La mattina dopo, mi hanno chiamato le mie figlie: "Mamma, è stata una cosa meravigliosa: tutta gente interessata, competente, attenta...". Dieci giorni dopo sono partita per gli Stati Uniti, e ho portato con me l'elenco dei ristoratori che erano stati ospiti a casa mia. Li ho visitati quasi

tutti, sono stata accolta come una regina in ristoranti bellissimi, chic, non solo di cucina italiana, ma anche di cucina francese e americana. Per farla breve: è la prima volta che vado in visita a clienti non fatti dai miei importatori, non fatti da me, ma presentati dalla Camera di commercio. Devo dire grazie al presidente Bertossi, a voi tutti, a Fred Plotkin. Penso - prosegue Giannola - abbiate trovato la chiave di volta coinvolgendo Fred, che è un grande professionista, che conosce il suo lavoro e conosce il Friuli".

Dato a Giannola il via, diventa difficile fermarla: "Se voi oltre che per New York potete fare ciò che avete fatto anche per il Canada, la Germania che ci è ancora

più vicina... Ho saputo che avete fatto un'iniziativa stipendiata a Reims, 'San Daniele & Champagne'; perché non continuare anche con la Francia? La Francia è indubbiamente il Paese più difficile, i francesi sono sciovinisti, però cominciano a capire che non sono bravi solo loro. Noi in Francia abbiamo moltissimi clienti, ristoranti a tre e due stelle...".

Per fermare il vulcano Giannola, c'è solo un modo: parlarle del "suo" premio. "Giannola, mancano poche settimane al premio Nonino: puoi dirci qualcosa sui premiati, qualche anticipazione...".

"Il Premio Nonino 2003 sarà come sempre l'ultimo sabato di gennaio, sabato 25; ci saranno dei premiati eccezionali, dobbiamo ancora fare la riunione, la giuria ha fatto una selezione splendida come sempre; stiamo pensando a qualcosa di bello anche per il Nonino Risit d'Aur; per il premio tecnico. Ci sarà la solita festa con oltre 650 persone, canti e balli in distilleria e speriamo sia di buon augurio perché entro un anno (massimo due) la festa si svolgerà a Ronchi Nonino, a un chilometro e mezzo da qua, fra Ronchi di Percoto e Persereano, dove dovremmo aver già realizzato (ma adesso speriamo di farla in poco tempo) la nuova distilleria".

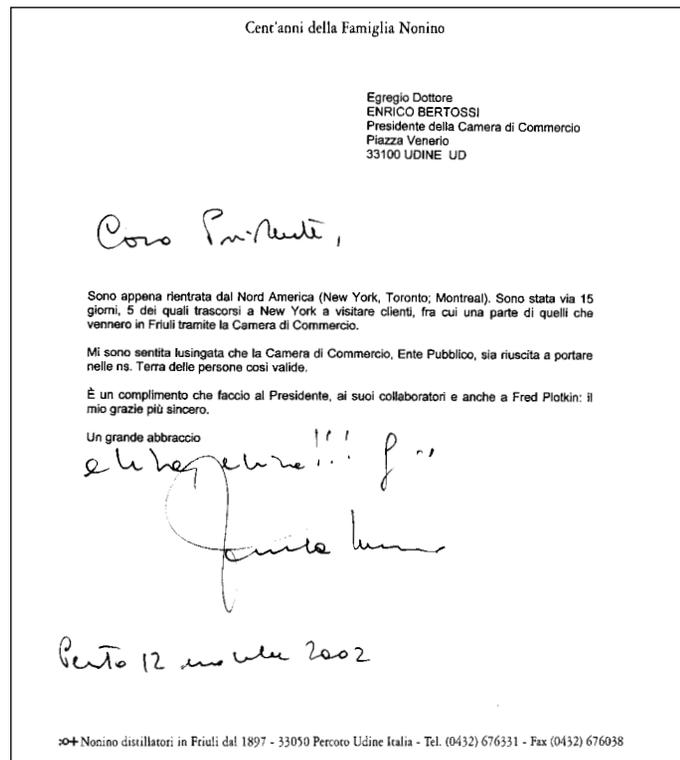
Quella attuale resta come monumento?

"No, quella piccolina, la prima, resterà come monumento; da questa attuale verrà tutto trasportato, tutti gli alambicchi, perché passeremo da 42 a 60 alambicchi, quindi a quelli attuali ne aggiungeremo 18 nuovi. Nella nuova distilleria manterremo il nostro tradizionale sistema di distillazione; sarà molto bella, in mezzo al verde".

Chi l'ha progettata? "Federico Marconi e Luca Cendali, è bella, elegante e raffinata, molto Nonino, con il tetto in rame, quindi più Nonino di così...".

Giannola stai divagando, ti avevo chiesto del premio Nonino, avrai come sempre ospiti famosi?

"Spero di sì, ma per scaramanzia non te digo niente...".



L'enogastronomia punto di forza dell'offerta turistica friulana

Il Trentino Alto Adige ha riconosciuto che il "buon mangiare e il buon bere" non sono un'appendice, ma parte integrante dell'offerta turistica, e nell'ultimo quinquennio ha investito nei marchi di qualità e nelle strade del vino così come in quelle dei prodotti gastronomici. Su questa strada, seppur ancora timidamente, s'è mossa anche la Camera di commercio di Udine che ha basato la promozione del Friuli sui prodotti enogastronomici. In Friuli ci sono significativi e interessanti prodotti ti-

pici come gli asparagi di Tavagnacco e Fossaloni, la blave di Morteau, la trota di San Daniele, i fagioli della Carnia, per non parlare del Montasio, del San Daniele, degli insaccati, dei vini.

Parliamo ora di turismo in Fvg, identificandolo con alcuni dati: 1,8 milioni di ospiti, di cui oltre 780 mila dall'estero, con un dato delle presenze che sfiora quota 9,6 milioni (4,1 milioni di presenze di provenienza estera).

La componente straniera rappresenta una quota molto importante (47%),

proviene in larghissima misura dall'area di lingua tedesca e quindi gode di relativa facilità nel raggiungere la regione.

Secondo un'indagine dell'Unioncamere-Isnart, nel 2002 il 54,5% della popolazione italiana è andato in vacanza: 26,7 milioni di individui hanno effettuato soggiorni in destinazioni turistiche diverse dalla propria residenza. Sta quindi cambiando il mercato del turismo se e vero che circa 2 italiani su 10 ha anche effettuato vacanze "mordi e fuggi" in Italia e specifi-

catamente nel fine settimana (10,5 milioni).

Un turismo emergente è quello enogastronomico, che è senza dubbio un turismo di nicchia (infatti, secondo l'indagine Unioncamere, sono oltre 100 mila i turisti che pongono al primo posto la cultura enogastronomica), ma che può attingere al 36,4% di turisti che scelgono una vacanza principalmente per le bellezze naturali del luogo (tra la quali può essere inserita a tutti gli effetti la cucina).

Tra i visitatori-consumatori si fa strada un in-

teresse per la cultura alimentare, interesse che trova origine dal fatto che buona parte di essi pone un'attenzione sempre più marcata verso l'origine dei prodotti che si portano in tavola. Un rapporto Nomisma stima che il patrimonio agroalimentare "tipico" dell'Italia valga quasi 3 miliardi di euro di produzione, pari al 7% di tutta la produzione agricola, e stima in 8-8,5 miliardi di euro il valore di consumo in Italia dei prodotti Dop e Igp e 11-12 miliardi di euro complessivamente.

È necessario quindi favorire e potenziare le varie strade dei sapori, dei vini e quant'altro valorizzi i prodotti locali, ma si ripropone anche il problema della "gestione" del movimento tu-

ristico, di quello legato non alla mera vacanza (destinato a durate stagionali), bensì al territorio e alla sua conoscenza. Elemento importante per "fare rete" nel turismo è riuscire a definire la qualità rispetto a un "prodotto area", che deve essere definito come un prodotto molto particolare che trascende la dimensione aziendale. Sviluppo del turismo e rilancio dell'agricoltura possono quindi camminare insieme poiché passano anche attraverso l'immagine, promuovendo e consolidando modelli alimentari specifici e rafforzando l'interesse degli acquirenti. Il ruolo di istituzioni come la Camera di commercio è sia di agevolare, come sta facendo, questo percorso.

Mario Passon

Università

Sono 3.689 (+5,37%) i nuovi iscritti per il 2002-2003

Immatricolazioni a Udine il bilancio è molto positivo

Bilancio positivo per le immatricolazioni dell'Università di Udine, che si sono chiuse a quota 3.689, con un incremento di oltre 100 unità, pari al 5,37% in più rispetto al precedente anno accademico. Sono stati soprattutto i nuovi corsi a riscuotere grande successo fra i nuovi iscritti. Tutte le lauree a numero programmato hanno fatto il pieno di iscritti. A partire da architettura, che ha riempito i 150 posti disponibili, per proseguire con Educatore professionale e Biotecnologie che avevano rispettivamente 50 posti a disposizione. Molto positivo anche il risultato della nuova laurea in Mediatore culturale: lingue dell'Europa centro-orientale che ha ottenuto ben 44 matricole. Straordinario successo del Dams di Gorizia che ha registrato un totale di 95 matricole, 28 in più rispetto all'anno scorso quando era ancora "Operatore dei beni culturali".

"Sono molto soddisfatto - commenta il rettore Furio Honsell - per l'apprezzamento che i giovani e le loro famiglie hanno riservato anche quest'anno all'Ateneo friulano e per lo spiccato consenso registrato

dalle nuove iniziative, che vanno nella direzione dei desideri e dei bisogni di formazione della nostra regione. L'impegno verso gli studenti è quello di offrire una formazione universitaria di qualità e serietà. Tenendo conto che il bacino di utenza dell'Ateneo di Udine si è contratto di circa l'1,5% a causa della diminuzione della fascia dai diciannovesimi ai ventidueni, l'incremento delle immatricolazioni è da valutarsi, in proporzione, addirittura superiore a quello dell'anno scorso, quando le iscrizioni si erano attestate intorno a un +6%. Ma c'è un altro motivo di soddisfazione per il rettore Honsell: il fatto che non sono solo gli studenti a essere aumentati, ma anche i docenti hanno subito un analogo incremento. "Quest'anno abbiamo 32 professori in più, con un incremento del 5% che ha portato i nostri docenti circa a quota 700. È un elemento di grande soddisfazione, perché significa che l'Ateneo si espande in modo armonico".

La facoltà più gettonata è stata Ingegneria con ben 717 matricole e un incremento del 18,71% rispetto all'anno scorso: merito del

nuovo corso di laurea in Architettura, ma anche degli altri 7 corsi in Ingegneria che si sono mantenuti su buoni numeri. A seguire la facoltà di Economia a cui si sono immatricolati 549 studenti che frequenteranno i corsi triennali attivati dall'Ateneo friulano. La facoltà di Lingue e letterature straniere mantiene un buon terzo posto con 515 iscritti, grazie all'incremento del 9% del corso di laurea in Lingue.

Molto positivo anche il risultato della facoltà di Medicina e chirurgia che, regolamentata dal numero programmato, ha riempito tutti i posti a disposizione, totalizzando 379 iscritti, con un incremento del 14,50%. Altrettanto soddisfacenti i risultati della facoltà di Scienze della formazione che ha registrato il 29,79% di matricole in più rispetto all'anno scorso. Continua anche l'ascesa di Giurisprudenza, l'ultima nata fra le facoltà dell'Ateneo udinese e che di anno in anno continua a riscuotere un successo costante: le matricole per l'anno 2002-2003 sono 404, a fronte delle 370 dell'anno precedente, con un incremento del 9,19%. Si aggi-



ra intorno all'11% l'incremento della facoltà di Lettere e filosofia che continua a registrare un alto gradimento fra le matricole: quest'anno i nuovi iscritti sono 273. Anche Medicina veterinaria ha registrato una decina di matricole in più rispetto all'anno scorso: i nuovi iscritti sono 43.

Agraria e Scienze due facoltà hanno registrato un notevole incremento di alcuni corsi di laurea e una flessione di altri, pur man-

tenendo un numero alto di matricole. Agraria si mantiene sugli stessi numeri dell'anno scorso, anche se al suo interno si osserva un grande successo per il corso di laurea in Viticoltura ed enologia che quest'anno può contare su 49 matricole a fronte delle 28 dello scorso anno, con un incremento del 75% e per la laurea in Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura che ha totalizzato 83 nuovi iscritti, con un incremento del 10,67%. Scien-

ze matematiche, fisiche e naturali, infine, conta quest'anno 299 matricole, a fronte delle 347 dello scorso anno, nonostante l'incremento dei due corsi di laurea in Informatica (+3,85%) e Matematica (+8,70). I dati sono provvisori, in quanto destinati a crescere quando saranno perfezionate le domande di trasferimento e di passaggio. Da ricordare, infine, che all'Ateneo friulano ci si può iscrivere fino al 31 dicembre.

Nuova sede per la sezione di Biologia vegetale dell'Ateneo

Ex carderia del cotonificio: consegnati i lavori



Al via i lavori di ristrutturazione dell'ex carderia del Cotonificio udinese. Le squadre degli operai saranno operative nei prossimi giorni per rimettere a nuovo l'edificio ubicato all'angolo tra via Cotonificio e via delle Scienze. I lavori di ristrutturazione saranno realizzati dalla ditta "Bellotto Impianti Srl" di Concordia Sagittaria che la scorsa estate si era aggiudicata il lavoro per 711.944,60 euro.

La spesa sarà coperta grazie ai fondi della legge regionale 4/92. Il fabbricato ospiterà una nuova e più capiente sede per la sezione di Biologia vegetale, di cui sono responsabili i professori Angelo Vianello e Francesco Macri, e che fa parte del dipartimento di Biologia ed economia agroindustriale.

L'ex carderia presenta una superficie di 900 mq e ospiterà 13 uffici e 13 laboratori, disposti su tre

piani, rispettando i moduli strutturali originari e ai medesimi livelli dei piani originari. In particolare, saranno realizzati due laboratori di ampie dimensioni al piano parzialmente interrato e al livello soprastante e una serie di laboratori specializzati di piccole dimensioni al livello più basso, oltre a nove studi ai livelli superiori. Un modulo di sufficiente ampiezza, infine, sarà dedicato a sala riunioni e biblioteca

del dipartimento. L'intervento di ristrutturazione sarà volto al recupero delle ultime testimonianze di archeologia industriale ancora presenti nell'edificio. "La sezione di Biologia - sottolinea Vianello - avrà una sede adeguata per svolgere non soltanto attività di ricerca ma anche di supporto alla didattica. I nuovi laboratori potranno infatti essere utilizzati anche per le esercitazioni e per le tesi di laurea degli studenti".

Cadono le barriere architettoniche: prosegue il piano per i disabili

Nuovo impulso per i progetti che prevedono l'abbattimento delle barriere architettoniche negli edifici dell'Università di Udine. Dopo gli interventi effettuati negli anni passati, stanno per essere approvati ulteriori progetti che renderanno tutti gli edifici dell'Ateneo friu-

lano completamente accessibili ai disabili, attraverso l'uso di ascensori oppure grazie a particolari rampe interne ed esterne. L'intervento più consistente riguarda la sede di via Mantica: è in fase di approvazione il progetto che prevede la sistemazione dell'ascensore e la real-

izzazione di un sistema di collegamenti interni che renderà fruibile ai disabili ogni piano dell'edificio, compresa quindi l'aula studio. E sempre in via Mantica entro breve sarà disponibile un vano con due postazioni informatiche connesse a Internet. Interventi consistenti anche in viale

Ungheria: attraverso un sistema di rampe interne ed esterne l'intero edificio sarà accessibile ai disabili. In particolare i disabili potranno raggiungere anche le aule A e B che si trovano nello scantinato.

Già da tempo, inoltre, erano state abbattute le barriere che rendevano dif-

ficoltoso l'accesso di via Antonini attraverso l'abbassamento dell'ingresso principale per consentire il superamento della soglia di ingresso. Per superare il dislivello dell'accesso all'ex ufficio stipendi (al terzo piano) è stato posizionato un montacarozze. Dal 1999 è stato attivato all'Università di Udine uno specifico servizio di assistenza con l'obiettivo di rispondere alle prime richieste degli studenti portatori di handicap.



Furio Honsell

La firma digitale è divenuta finalmente una realtà

Dal 9 dicembre stop ai modelli cartacei

Dal 9 dicembre non si possono più presentare modelli cartacei. Tre possibilità per la presentazione delle denunce:

A) programma Fedra + Firma digitale + invio telematico con il programma Telemaco (la forma più semplice ed economica);

B) programma Fedra + Firma digitale + deposito allo sportello (o spedizione per posta);

C) Fedra su floppy disk senza firma digitale + atti in forma cartacea + deposito allo sportello o spedizione per posta (tutt'ora utilizzata). Questa modalità viene concessa in via transitoria dal Ministero delle

Attività Produttive fino al 9 luglio 2003 solo per la prima volta.

Contestualmente però un legale rappresentante dell'impresa deve presentare personalmente o tramite un intermediario (comercialista, associazione di categoria, ecc.) richiesta per il rilascio gratuito del certificato elettronico di sottoscrizione e della smart card presso l'ufficio firma digitale.

Destinatari sono le società di persone comprese le società semplici; società di capitali; società cooperative; società consortili; consorzi; società estere aventi sedi secon-

darie in Italia; 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.

Si consiglia le aziende di fissare un appuntamento con l'Ufficio Firma digitale per il rilascio della smart card o rivolgersi al proprio

consulente o alle associazioni di categoria. Società in stato di scioglimento e liquidazione alla data del 9/12/2002.

Queste società, fino al 9 luglio 2003 possono presentare il bilancio finale di liquidazione e la conseguente istanza di cancellazione anche con modalità totalmente cartacea, utilizzando la tradizionale modulistica.

Per informazioni rivolgersi all'Ufficio Firma Digitale, via Morpurgo 4, 1° piano - tel. 0432 273 212 - firmadigitale@ud.camcom.it - INFO per Fedra e Telemaco: tel. 0432 273 253, www.ud.camcom.it

La Camera rappresentata da Mauro Pinosa

Friuli in Brasile e Argentina



Pinosa e Tondo con Pallaro

Ha avuto successo la trasferta, alla quale ha partecipato anche la Camera di Udine con il membro di giunta Mauro Pinosa, in Brasile e in Argentina. A margine della manifestazione, insieme al presidente della Giunta Regionale Renzo Tondo, sono stati consegnati gli omaggi della Cciaa al presidente della Cciaa Italo-Argentina Luigi Pallaro e all'ambasciatore Lelio Mar-mora.

Avviso della Direzione generale per la pesca

Comperare pesce dagli autorizzati

La Direzione generale per la pesca e per l'acquacoltura ha evidenziato che talvolta le norme in materia di commercializzazione del pescato sono eluse in quanto le peschierie, i commercianti e i ristoratori si riforniscono da pescatori sportivi o, comunque,

da soggetti non autorizzati all'esercizio della pesca professionale. La Direzione, al fine di assicurare l'ordinata commercializzazione dei prodotti della pesca, e per non incorrere nelle severe sanzioni prescritte per eventuali violazioni in materia, oltre che per gli evidenti ri-

svolti di natura sanitaria e fiscale che comporta l'acquisto di prodotti ittici da soggetti non autorizzati all'esercizio della pesca professionale, invita le associazioni di pescatori sportivi a voler sensibilizzare i propri associati al fine di garantire un corretto comportamen-

to, illustrando le sanzioni previste dalla normativa vigente per la commercializzazione dei prodotti della pesca sportiva, nonché i provvedimenti previsti dall'art. 26 della legge 936/1965 e le responsabilità di natura penale, amministrativa e fiscale connesse a tali violazioni.

Attenzione ai falsi incaricati

L'Ufficio Relazioni con il pubblico della Camera di commercio di Udine comunica che continuano a pervenire da parte delle imprese segnalazioni di indagini svolte da sedicenti dipendenti camerale o incaricati dalla Camera di commercio con richiesta di dati anagrafici, fiscali, bancari

per lo svolgimento di campagne promozionali e per ottenere agevolazioni di vario genere. Qualsiasi tipo di ricerca o sondaggio proveniente dall'Ente camerale è sempre verificabile all'Ufficio Relazioni con il pubblico, via Morpurgo 4 - terzo piano (telefono 0432 - 273543 e-mail: urp@ud.camcom.it).

In collaborazione con la Fondazione della Crup

I corsi della Camera

“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

Gasolio agricolo: le assegnazioni per il 2003

A partire dal 7 gennaio

Partirà dal 7 gennaio l'assegnazione dei carburanti agricoli in regime agevolato, relativa all'anno 2003. Dopo due anni consecutivi di "revisioni normative" dell'ultima ora, non dovrebbero esserci sorprese, da parte del ministero delle Finanze, per le modalità di accesso all'agevolazione fiscale sui carburanti da impiegare in agricoltura. La Camera di commercio di Udine ha provveduto a predisporre la modulistica necessaria, i parametri di riferimento e un vademecum con tutte le indicazioni per rendere il beneficio fiscale accessibile in maniera rapida e trasparente, nel pieno rispetto della normativa vigente. Riassumiamo alcune scadenze.

Il termine per la presentazione della richiesta del carburante agevolato e della dichiarazione di avvenuto impiego è stato fissato al 30 giugno. Entro il 31 dicembre il titolare/legale rappresentante

dell'azienda agricola annota sul libretto di controllo i consumi complessivi di prodotti petroliferi, apponendo la firma sotto la dichiarazione che i lavori colturali eseguiti sono conformi a quelli previsti per le colture oggetto della richiesta. Per il gasolio da utilizzare per coltivazioni sottoserra (orticole e floricole), la finanziaria prevede, fino al 31 dicembre 2003, l'esenzione da accisa, mentre per quello da impiegare nell'azienda agricola, l'accisa è ridotta al 22% di quella normale.

Per gli allevamenti, l'agevolazione è prevista solo per il numero dei capi allevabili, secondo l'articolo 29 del Tuir e non per i capi che forniscono reddito d'impresa, come riportato nel quadro RD del modello unico. Le assegnazioni di carburante agricolo spettano per i lavori preventivamente dichiarati ed effettivamente eseguiti; ogni variazione dei dati dichiarati nella richiesta

(cessioni di terreni, scadenza di affitti, affidamento a terzi di lavorazioni preventive in proprio, ripartizioni colturali diverse eccetera) deve essere comunicata entro 30 giorni dal verificarsi della variazione; si esortano tutti i beneficiari dell'agevolazione fiscale sui carburanti agricoli a controllare l'esattezza dei dati dichiarati e a comunicare tempestivamente all'ufficio provinciale ogni variazione degli stessi, che potranno essere oggetto di controlli, oltre che da parte dell'Ufficio Agricoltura della Camera di commercio, anche da parte della Guardia di Finanza; in caso di utilizzi impropri di oli minerali agevolati, infatti, anche se effettuati in buona fede, in seguito a errori od omissioni, le sanzioni sono particolarmente pesanti: si parla addirittura di reclusione da 6 mesi a 3 anni nel caso di frodi riferibili a quantitativi superiori a 100 kg (120 litri).

Attualità

Nostra intervista al consigliere regionale Adino Cisilino

Le Camere di commercio nel Frie riformato

di Marco Ballico

“Le Camere di commercio avranno un ruolo chiave nel nuovo Frie. D'altra parte, rappresentano degli enti strategici per l'economia del territorio regionale”. Non ha dubbi Adino Cisilino, consigliere regionale di Forza Italia e relatore di maggioranza del disegno di legge (approvato dalla Prima Commissione regionale e in discussione in aula dopo la Finanziaria) che disciplina il Fondo di rotazione per le iniziative economiche (Frie) nel Friuli Venezia Giulia: “Le Camere commercio saranno un soggetto protagonista nel nuovo Frie”,

conferma il consigliere forzista.

Il provvedimento si è reso necessario in quanto il decreto legislativo 110 di quest'anno ha trasferito alla nostra Regione le funzioni amministrative del Fondo di rotazione, stabilendo che la Regione stessa subentra allo Stato nei rapporti giuridici attivi e passivi. La legge quindi, in 11 articoli, disciplina la composizione e la nomina dell'organo di amministrazione e individua i supporti tecnici e organizzativi che si rendono indispensabili per le funzionalità del sistema agevolativo.

“Grazie ai tratti innova-

tivi del provvedimento - sottolinea Cisilino -, l'attività del Frie sarà più puntuale e soprattutto capace di risolvere i problemi dei settori produttivi. Non basta, perché il Fondo sarà anche strumento di indirizzo generale che servirà a modernizzare il sistema”.

Con il disegno di legge secondo il consigliere forzista - non si fa che dare attuazione al nuovo assetto, evitando di perdere del tempo prezioso e di nuocere, di conseguenza, all'efficacia di questo strumento ritenuto giustamente indispensabile al sistema imprenditoriale della nostra regione. “In questa fase

transitoria - prosegue Cisilino -, l'obiettivo primario della Giunta regionale è stato quello di garantire la continuità dei flussi finanziari al sistema produttivo da parte di questo intervento agevolativo essenziale per lo sviluppo dell'economia”.

“Esauritosi l'iter del trasferimento dallo Stato alla Regione, quest'ultima doveva emanare un'apposita disciplina per dare contenuto al nuovo assetto organizzativo e operativo e la maggioranza ha cercato di individuare in fretta i supporti tecnici e organizzativi indispensabili per le funzionalità del sistema”.

Ma cosa prevede il disegno di legge? “Oltre alla composizione e alla nomina dell'organo di amministrazione - conclude Cisilino -, con il presidente della Regione che subentra al ministro del Tesoro, il disegno di legge definisce il coinvolgimento delle categorie imprenditoriali attraverso le quattro Camere di commercio. Questo è un punto fondamentale dell'intero articolato”.



Adino Cisilino

Lo annuncia il presidente Mario Laurino

Pietra Piasentina con il marchio

“Il nostro mercato è il mondo: dalla Cina all'Australia, dagli Stati Uniti al Sud Africa ovviamente all'Europa. In pochi anni questo angolo del Friuli, che va da Castelmonte ad Attimis, un tempo ricco solo di braccia che emigravano, è stato capace di ribaltare la situazione ed oggi esporta tecnologia, servizi, pietra piasentina che solo noi al mondo abbiamo”. Mario Laurino, presidente del Consorzio Produttori Pietra Piasentina era commosso nell'annunciare, venerdì 6 dicembre, il nuovo marchio collettivo comunitario della pietra piasentina, che identificherà i prodotti di 8 aziende con oltre 120 dipendenti e oltre 400 addetti se si considera l'indotto. “Per noi è un evento storico, perché ci identifica nel mondo come gli unici pro-

duuttori della pietra piasentina. Siamo ancora piccolini - ha detto ancora Laurino - ma ormai abbiamo tutto il necessario per crescere, anzi per decollare”.

La pietra piasentina da oggi, infatti, può fregiarsi del marchio comunitario di qualità che ne certifica l'autenticità e garantisce provenienza, caratterizzazione geologico-stratigrafica, costituzione petrografica, proprietà fisico-meccaniche e composizione chimica. Insomma, tutte quelle caratteristiche che identificano in modo univoco e riconoscibile il prodotto estratto nei giacimenti che vanno da Castelmonte ad Attimis, attraversando i comuni di Prepotto, San Leonardo, San Pietro, Pulfero, Torreano, Faedis, Attimis. Oltre a Laurino il marchio è stato presentato dal direttore del Consorzio Damiano Gal-

liussi, da Gilberto Petraz titolare studio GLP Udine che ha seguito l'iter per l'ottenimento del marchio e dal vice-direttore di Civiform Giuseppe Toso.

“Il nostro Consorzio - ha spiegato Laurino - è il primo in Italia ad aver ottenuto il Marchio Collettivo Comunitario che caratterizza un tipo ben preciso di pietra, quella piasentina appunto, e che permetterà una maggior visibilità per i nostri prodotti, garantendo i consumatori di tutto il mondo sulla qualità di ciò che acquistano”. La superficie del laboratorio raggiunge i 15.000 metri quadrati, mentre le aree con insediamenti occupano circa 80.000 metri quadrati. “La maggior parte della produzione - ha sottolineato Laurino - viene collocata nel mercato sotto forma di lavorati finiti, il restante

allo stato grezzo.

Un altro aspetto importante è quello della manodopera, altamente specializzata. “Al Centro di Formazione Professionale, ora Civiform, di Cividale - ha spiegato Laurino - esiste una scuola di scarpellini unica nel suo genere che ci permette di avere giovani reclute per i nostri laboratori”. E c'è anche chi decide di lasciare la scuola d'arte per dedicarsi alla scultura della Pietra Piasentina, come la giovane studentessa che ha ideato e realizzato il grande mappamondo, diventato simbolo del Consorzio, che sarà ufficialmente presentato venerdì 13 dicembre a Cividale nel corso del convegno “La Pietra Piasentina dal marchio al distretto” in cui si parlerà della fondazione del Distretto della Pietra.

L'Open Source all'Assindustria

Il fenomeno dell'Open Source sta modificando gli attuali equilibri nel mercato dell'informatica e promette di creare nuove opportunità per produttori e consumatori. I vantaggi dell'utilizzo di una soluzione software Open Source consistono non tanto nel risparmio immediato sui costi delle licenze, quanto nella garanzia di evoluzione continua del prodotto di cui non si fa carico una singola società commerciale, ma interi gruppi di tecnici software indipendenti e cooperanti sul progetto.

Questo nuovo modo di sviluppare, distribuire e licenziare il software è stato al centro del convegno “Soluzioni Open Source per le aziende. Qualità, sicurezza e libertà di utilizzo attraverso nuovi modelli di business”, organizzato dall'Università di Udine e dal-

l'Associazione nazionale laureati in scienze dell'informatica e informatica e svoltosi il 13 dicembre nella sede udinese dell'Associazione industriali. Nel corso dell'incontro tra i numerosi relatori è intervenuto Fabio Bottega, primo laureato in Scienze dell'informatica dell'Università di Udine e presidente di Tecnoteca Srl, società giovane e dinamica formata da professionisti e consulenti informatici con decennale esperienza in diversi ambienti hardware e software. Tecnoteca lavora da sempre con strumenti Open Source, gestendo con essi un portale informatico di interesse nazionale, sviluppando le applicazioni internet per i propri clienti e selezionando i migliori prodotti Open Source per risolvere i problemi più diffusi nelle aziende.

Francesca Pelessoni

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

La Tunella sul podio di Mundus Vini 2002

Sale sul podio e conquista due medaglie d'argento al più grande ed importante concorso enologico della Germania. L'azienda è La Tunella, il concorso è il Gran premio internazionale del vino Mundus vini 2002. La Ribolla gialla e il Pinot grigio, due fra i vini più prestigiosi prodotti nel 2001 da La Tunella di Ippolis di Premariacco, hanno ottenuto infatti l'ambito riconoscimento. Patrocinato dall'accademia del vino “Mundus vini internazionale Weinakademie”, il concor-

so, che intende promuovere i prodotti di qualità, ha visto la partecipazione di quasi 2.800 vini, tutti di livello internazionale.

Universiadi di Tarvisio più sicure con Camef

Camef, azienda friulana affermata nel settore della carpenteria metallica per costruzioni edilizie e dal 1996 attiva anche nella realizzazione di pali curvi per il montaggio di reti anticaduta, è fornitrice delle suddette attrezzature da neve per le imminenti Universiadi invernali di Tarvisio. In un momento in cui l'evoluzione dei materiali e della tecnica, che consentono

agli atleti di raggiungere velocità sempre più elevate, prospetta l'emergere di nuove problematiche legate all'incolumità degli sportivi, si è molto parlato di sicurezza sulle piste e gli organizzatori dell'evento sono alla ricerca di sempre nuove soluzioni per migliorare la qualità del servizio offerto.

Tra le innovazioni impiegate trova spazio l'affidabilità delle realizzazioni Camef (garantite dalla certificazione Uni En Iso 9001), che hanno saputo conquistare la fiducia degli operatori del settore ottenendo così la fornitura dei pali di sicurezza per le reti di protezione anticaduta.

Euroconsulting ha aperto a Udine

Sono stati Vanni Tavagnacco, che ha portato i saluti dell'assessore regionale alla formazione Giorgio Venier Romano, e l'onorevole Giorgio Santuz a inaugurare tagliando il nastro, assieme al responsabile dello staff per il Friuli Venezia Giulia Alessandro Barbieri, la nuova sede regionale di Euroconsulting, primaria società di consulenza di direzione e di formazione avanzata, già attiva da tempo a Firenze e a Padova, in cui operano oltre 50 tra dipendenti, collaboratori e consulenti. “Volevamo sod-

disfare le crescenti esigenze delle oltre 100 aziende nostre clienti in questa regione e Udine ci è sembrata la scelta naturale sia per la sua centralità, essenziale per garantire la corretta presenza e tempestività di intervento, sia soprattutto in vista dell'imminente allargamento a est dell'Unione Europea” ha spiegato il dottor Alessandro Barbieri, annunciando novità per il 2003 alla presenza di un folto pubblico di clienti, collaboratori e degli altri quattro soci di Euroconsulting: Omero Matteazzi, Marco Pinarello,

Gianluca Fosco e Ubaldo Cerati. Fra le novità che riguarderanno in particolare la sede di Euroconsulting per il Fvg di Udine, nella quale sono disponibili due sale riunioni attrezzate, i corsi interaziendali e un rinnovato, e potenziato, sito interattivo curato da Marco Pozzana. Fra i presenti all'inaugurazione della nuova sede, che è nel palazzo Ronzoni, in via Caccia 28, il commissario della fiera di Udine Gabriella Zontone, Norberto Urli della Cisl, Marina Bortotto, dirigente della Regione, e molti imprenditori.

Attualità

Il vicepresidente della Camera di commercio al convegno sulle lingue minoritarie

Ferri: "Bisogna scommettere sul friulano nell'economia"

Il proficuo scambio di esperienze con i rappresentanti dei Paesi europei che hanno puntato sul binomio lingua-sviluppo economico ha dato significato e sostanza al Convegno internazionale dedicato alle Lingue minoritarie e identità locali come risorse economiche e fattori di sviluppo. Le due giornate d'incontro, tenutesi a palazzo Belgrado, si sono concluse sabato 9 novembre con l'intervento di Marzio Strassoldo, presidente della Provincia di Udine, che si è detto soddisfatto degli esiti di un convegno dimostratosi pienamente all'altezza delle aspettative. "Purtroppo - ha detto il presidente -, domina ancora il doppio atteggiamento di chi vede nel friulano una lingua bassa - reazione caratteristica delle classi dirigenti urbane - e di chi considera il friulano una lingua locale non degna di essere appresa, in

quanto reputa più importante dedicarsi allo studio dell'inglese. Se le cose stanno così, anche l'italiano o il francese dovrebbero estinguersi per far spazio alla lingua più comune, l'inglese, appunto". Comunque l'obiettivo è stato raggiunto: "Intendevamo far vedere come altri contesti minoritari europei hanno affrontato già molto tempo prima i nostri stessi problemi di affermazione della lingua nel mondo dell'economia. Mi auguro che questo tipo di incontri e di scambi diventino costanti, in modo da creare una rete di collegamenti tra realtà con problemi simili. Per quanto ci riguarda, abbiamo bisogno adesso di persone disposte a scommettere sull'utilità del fattore linguistico nel campo economico".

Alla mattinata di lavoro, moderata dall'assessore provinciale alle attività eco-

nomiche e produttive Irene Revelant, hanno partecipato Damiano Possenti, brand manager Sans Souci, che ha trattato del marketing dei prodotti vicini alla loro terra d'origine; Antonio Maria Bardelli, presidente di Città Fiera; Benjamin Terjerina Montana, dell'Università del Paese Basco; il pubblicitario Alessandro D'Osualdo; Barbara Pianca, che ha sottolineato l'efficacia dell'uso della lingua friulana nelle denominazioni delle ditte; Sandro Silani, ricercatore presso il Dipartimento di Biologia ed Economia dell'Università di Udine; Tarcisio Mizau, dell'Associazione industriali di Udine, Claudio Ferri, vicepresidente della Camera di commercio di Udine che ha evidenziato come "con il varo della legge 482 del '99 sia, per fortuna, aperta una stagione nuova, che promette una salutare inversione di ten-

denza. Bisogna, dunque, partire da una riflessione per valutare lo stato di salute delle lingue minoritarie e analizzare le dinamiche di utilizzo, gli atteggiamenti, le opinioni, i giudizi e le aspettative dei nostri coregionali circa il destino delle diverse lingue in questa terra. Oltre ad assumere la tutela e la valorizzazione delle lingue e delle culture minoritarie quale principio fondamentale della propria identità e ingrediente essenziale dell'autonomia speciale, questa Regione deve sapere sfruttare l'occasione storica che ci viene offerta. La pubblica amministrazione, la scuola, gli organismi di categoria - ovvero ciascuno di noi -: tutti dunque possono e devono fare la propria parte per cogliere un'opportunità, evitando di coltivarla sterilmente i piccoli orticelli, di innalzare anacronistici campanili. Le pa-



Il vicepresidente Claudio Ferri mentre interviene

role d'ordine sono apertura, confronto e dialogo interculturale".

Sono inoltre intervenuti Merixtell Llorente Briones, responsabile della pianificazione linguistica del Dipartimento di industria, commercio e turismo del governo catalano, il vicepresidente dell'Istituto per il turismo di Lignano Sabbiadoro Stefano Gigante, Antonio Tombolin di Y-Dea,

Teresa Totino, presidente Espiaci Eccita, l'esperto di marketing Val di Fassa Alfredo Weiss, Giuseppe Avorio, ricercatore all'Accademia europea di Bolzano, e Joan Ramon Solé i Duran, della Direzione linguistica della Catalogna. Il convegno è stato organizzato dalla Provincia di Udine e dai governi basco e catalano, con il sostegno di Unicredit Banca.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

09-12/01/2003 GO BRNO

Fiera internazionale di turismo.

09-12/01/2003 REGION-TOUR 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 PRA-GOINTERIER - 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

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.

11-14/02/2003 AQUATHERM NITRA

Fiera internazionale di riscaldamento, aria condizionata e di tecnica sanitaria.

26-28/02/2003 INTERMODA BRATISLAVA

Fiera internazionale di moda e abbigliamento.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

RICHIESTE

LENCOS

Società cerca produttore o fornitore di porticine di acciaio con vetro satinato usate nell'arredamento p.e. per cucine componibili.

ZTS TEES

Produttore di trattori forestali piccoli a ruote cerca distributori di trattori per la vendita di propri prodotti.

BELAMI

Produttore di addobbi di vetro fatti a mano cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

STUDIO OPONA

Studio si occupa di produzione di film/musica/tv e cerca collaborazione con distributori o/e produttori di film.

SOPK BRATISLAVA

Cerca produttori e fornitori di tecnologie, impianti usati nelle cafferie.

AGRO INVEST

Produttore di fertilizzanti per uso giardino orto, coltivazione eccetera cerca distributori di propri prodotti o collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

ZVS HOLDING

Produttore di trasformatori, componenti elettronici, lavorazione meccanica cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

FRAGOKOV

Produttore di cilindri: comando freno, principali, di pressione cerca produttori di sistemi idraulici di frenata o/e distributori di componenti automobilistici per creare collaborazione produttiva o/e commerciale.

BENTHORE DREZY

Produttore di lavelli per cucina di materiali naturali

- NOVAGRANIT, NAVA-QUARTZ - cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente, distributori di propri prodotti.

OFFERTE

CLV VRANKA

Importatore ed esportatore di funghi e frutti di bosco freschi e secchi offre collaborazione commerciale.

SPODNIAK

Produttore di legno da muratura offre collaborazione commerciale.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

RICHIESTE

LOJDA

Produttore di scarpe sportive, sanitarie, di protezione, uomo, donna cerca col-

laborazione produttiva su richiesta del cliente.

KOVEXTECH

Produttore di componenti elettronici per impianti, macchine, su richiesta del cliente cerca collaborazione produttiva.

KEVOS

Produttori di cablaggi di alimentazione cercano partner per sviluppare collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

BKS ENGINEERING

Offre le sue capacità libere nella progettazione - engineering -, realizzazione, montaggio di macchine e impianti nei seguenti settori: chimica, industria alimentare, energetica, industria ambientale.

EUROMOPOS

Produttore di cornetti di mais cerca fornitore, distributore, costruttore di macchinari per la produzione sovra citata (estrazione).

VD KDS SEDLCANY

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

UNICOM-EXPORT

Importatore di macchine agricole, attrezzatura, componenti cerca collaborazione commerciale.

UXA

Fonderia di ghisa grigia, nodulare, temprata cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

OFFERTE

KRALOVOPOLSKA STROJIRNA

Produttore di vari tipi di gru da 10-250 t su richiesta del cliente, guarnizioni del freno, forni a tubi, serbatoi e recipienti di grandi dimensioni fissi, scambiatore di calore, reattori, offre collaborazione produttiva su richiesta.

FTL

Società di trasporto cerca collaborazione con le società di trasporto merci, logistica.

CECHOSPED

Spedizioni internazionali, raccolta della merce, cerca collaborazione con gli spedizionieri italiani.

TANEX PLASTY

Produttore di materiali plastici: schiuma di poliuretano, termoplastica, polipropilene, materiali PA 6 e similari offre capacità libere per collaborazione produttiva su richiesta del cliente nei settori: componenti per industria automobilistica, produzione di sedie eccetera.

SVV ELITEX

Produttore di macchine, impianti per industria tessile, alimentare cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SK MONT

Produttore di costruzioni in acciaio, pavimenti, scale per vigili del fuoco offre 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 di Udine 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 14 gennaio 2003 e l'11 febbraio 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, signorina Martina Dlabajová o, alla Camera di commercio, allo 0432 - 273230 o 273295.

Pagjine furlane

Dai 28 di Decembar ai 31 di Zenâr, a Cleulis di Paluce

In mostre i lunaris cjargnei

par cure di Luche Nazzi

Ancje chest an, lis clapis culturâls de Cjargne si dan dongje pe "Rassegne dal Lunari fat in Cjargne". L'apontament, ideât e puartât indevant de redazion dal periodic di Dimponç "il gjornêl", al vengnarà ospitat, dai 28 di De-

cembar ai 31 di Zenâr dal 2003, a Cleulis di Paluce par cure de associazion culturâl locâl. In mostre a saran 18 lunaris, fra chei cjargnei e chei furlans de "Sezion ospits". Si podarà rimirâju tai ambients de scuele di Cleulis, des 3 do-

promisdî a lis 7 di sere, dai 29 di Decembar ai 6 di Zenâr, e po par apontament (sore il dut lis scuelis), dai 7 ai 31 di Zenâr (telefonant al numar 0433 779247). Pe inaugurazion - sabide ai 28 di Decembar, oris 19.30 -, il comitat organizadôr al à

programât une comemorazion in musiche dal inomenât musicist locâl "Pakai". Par chel, si esibissaran un trop di sunadôrs regjonâi e forescj di armoniche. Il furlanist Zuan Nazzi Matalon al proponarà une relazion intitolade "La liende dai strolics". La tradizion furlane di compilâ e di difondi prin strolics e po lunaris si pues di ch'è je antigone e... proverbial; inmò dal 1855, l'autôr de strene populâr "Il me paîs", Fidri Comel di Gradisce, al scriveve: «Za che no si po fâ meracui, fasin al mancun lunaris».

Ma cheste tradizion e je documentade ancjemò dal 1700 e, vie pal Votcent, si à stampât strolics e lunaris a Cividât, Gurize, Tisane, Sant Denêl, Tumieç e Udin. Cetancj dai autôrs di chês oparis a son jentrâts te storie de letradure e tes antologjiiis furlanis plui impuartantis (Fidri Comel, Zuan Batiste Galeri, Pieri Çorut, Josef Ferdinand Dal Tor, Carli Favet, Dree Blanc,

Zuan Luîs Filli, Luîs Great, Guidon Podreche...), rivant adore di otignî vèrs recorts di tiradure (il "Lunari di Gurize" di Favet al stampave 600 copiis intal 1854; e tant Çorut che Dal Tor a publicavin miârs e miârs di "Strolic furlan", 1792-1867, e de strene "Gurize", 1815-1894). Cheste tradizion, ancje se vuê e je preferide la forme dal lunari, no je lade al mancun cemût ch'è dimostre la rassegne cjargnele cu lis sôs finalitâts culturâls, nocate che nol existi inmò un'istituzion culturâl cul impegn di tignî cont chest patrimoni di tradizions populârs, di vite paisane e di lenghe. La rassegne e je nassude tal 1993 e in zornade di vuê e je stade proferide a Dimponç, a Darte, a Tamau/Tischlbong, a Cjasâs di Paulâr, a Çurçuvint e a Sauris/Zahre.

«O vin sintût il desideri di confrontâsi cun chês altris esperiencis companis de nestre sparnicadis sul teritori cjargnel - a an scrit su "il gjornêl" ju ideadôrs

de mostre - Parcè ch'o sin persuadûts che par cressi in culture, ma no dome culturâmentri, al vûl cjatâts e confrontâts cun chei altris, superant paisanisims sters e cence costrut, preferint cun umiltât il so lavôr». Fin cumò a an vût acet te mostre i lunaris di Dimponç, di For Disore, di Maiâs, di Piedim, di Dimplan e Darte, di Verzegnis, di Cjasâs, di Cleulis, di Dieç, di Trep, di Tierç di Tumieç, di Sauris/Zahre, di Tamau/Tischlbong, di Davâr, di Guart, di Sapade/Plodn, di Paluce, di Cjadugnee, di Lorençâs, dal "Socors alpin e spelelogjic", de Scuelute "De Marchi" e dal institût "Solari" di Tumieç, di Sant Pieri di Cjargne, di Negrans di Davâr, de "Luca Onlus. Insieme per un sorriso", di Cjavaç e di Raviè. E chei des clapis di Resia/Rezija e di Dogne, di Magnan e di Passons. Tal lûc internet www.friul.net, si podarà visitâ une sezion speciâl dedicade a l'esposizion di Cleulis.



Sereno Puntel, Daniela Di Ronco e Luciano Valdes

Doi servizis scientific gnûfs, nassûts a Trent

A servizi des proprietâts coletivis

La proprietât coletive, chel «mût disferent di possiedi» (seont la definizion di Paolo Grossi de Universitât di Florence) ch'al à rivât adore di passâ i secui, metintsi in zornade di un continui, nocate l'oposizion de dutrine juridiche fie de rivoluzion francese e l'acaniment des ministracions publichis, dai 14 di Novembar e à un gnûf jutori par frontâ lis disfidis dal tierç milenari. E je l'"Associazione Guido Cervati", metude sù a Trent dai studiâts e dai ministradôrs dâts dongje pe VIII "Riunion scientifiche" dal "Centri pai studis e pe documentazion sui Demanis

civics e su lis Proprietâts coletivis" de Universitât trentine.

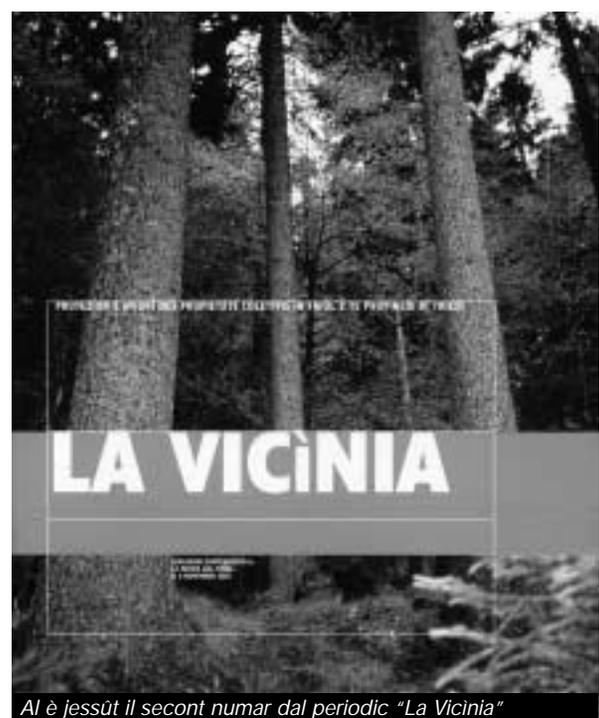
A la convigne scientifiche a jerin presints ancje un grum di partevôs des comunitâts furlanis e cjarso-linis titolârs di proprietâts coletivis (Cjars gurizan e triestin, For Disot, Pesariis, Ravasclêt, Val Cjanâl...), e sperts locâi (Stefano Barbacetto, Enzo Benedetti...), e funzionaris de Regjon Friûl-V. J. (guidâts dal diretôr dal "Servizi regional pai Ûs civics", Anna Tomat). L'"Associazione Guido Cervati", par favorî i sgambis interdissiplinârs finalizâts a la cognossince des proprietâts coletivis e il confront

fra lis esperiencis di gestione des risorsis naturâls e antropichis leadis a chescj demanis coletifs e par promovî progjets istituzionâi, e metarà in vore iniziativeis culturâls, e crearà archîfs tematics, e judarà la colaborazion fra studiâts, ministradôrs, tecnicos, organizacions e istituzions; infîn, e favorissarà la produzion di publicacions su la proprietât coletive.

La "Riunion scientifiche" di Trent, lade indevant fint ai 15 di Novembar, i à fat di santule a un'altre iniziative, promovude dal "Centri pai studis e pe documentazion sui Demanis civics e su lis Proprietâts co-

letivis" in convigne cul "Institût di derit agrari internazionâl comparât" di Florence: la riviste "Archivio Vittorio Scialoja-Gian-gastone Bolla". Dutis 2 lis iniziativeis a varan la sô abitance ali de Universitât di Trent: in vie Prati 2 - 38100 Trent (telefono 39 461 881484 - fax 39 461 260429 usi_civici@jus.unitn.it).

Il lûc internet là ch'a son a disposizion dutis lis informacions par cognossi ch'estis realtâts scientificis e la schirie complete dai leams ch'a permetin di contactâ lis proprietâts coletivis des regjons talianis al è: www.jus.unitn.it/usi_civici/.



Al è jessût il secont numar dal periodic "La Vicinia"

L'impegn dal "Coordenament regjonâl"

Une leç di fâ buine daûrman

Idemanis coletifs a tegnin cont e a pandin al osservadôr responsabil e libar une culture juridiche e istituzionâl; une culture de comunitât; une culture de protezion de nature; une culture economiche; une culture tecnologjiche; une culture de tutele dal patrimoni; une culture de conservazion e de inovazion; une culture de democrazie; une culture des relacions multisetoriâls...

par no che nol sedi dispierdût chest tesaur di cognossincis e di praticis positivis (difindût dal pressident dal "Centri pai studis e pe documentazion sui Demanis civics e su lis Proprietâts coletivis" de Universitât di Trent, Pietro Nervi, la di ch'al à vierzût la "Riunion scientifiche" dai 14 e 15 di Novembar), ancje in Friûl e sul Cjars triestin, si è daûr a lavorâ cun determinazion.

Cetant atif al è il "Coordenament regjonâl tra i Comitâts pe ministracion dis-separade dai Ûs civics e tra i Consorziis di comunions familiârs des Tieris coletivis".

Inte riunion dai 25 di Otubar, a Cjampfuarmit, il Coordenament al à nomenât i siei partevôs. A saran: Carlo Grgic, coordinadôr regjonâl; Renzo Trentin di Cjampfuarmit, president

dal Coordenament tra i Comitâts pe ministracion dis-separade dai bens frazionâi tes provincis di Udin e di Pordenon; Martino Kraner, president de Associazione dai consorzis vicinâi de Val Cjanâl; Giovanni Mattiussi, president dal Coordenament tra i Comitâts pe ministracion dis-separade dai bens civics te provincie di Triest; e Marco Leghissa, president de "Agraria Skupnost" di Jus/Comunelle e di Srenje/Viciniis de provincie di Triest.

Il prin impegn pai gnûfs dirigjents al sarà chel di

confrontâsi cul Consei regjonâl par che la propueste di leç n. 261, presentade dal grop de "Lega Nord", e sedi integrate cu lis propuestis dai comitâts populârs e po par ch'è sedi fate buine in curt. In chel fratimp, il "Coordenament regjonâl" al intint di operâ par otignî ancje l'integrazion urgente de leç 3/96, "Dissipline des associazions e dai consorzis di comunions familiârs montanis". Pe associazion dai comitâts populârs, la leç regjonâl su lis tieris civichis e varès di doprâ la definizion di "Bens" e di "Derits

civics"; e varès po di regolamentâ in forme plui precise l'elezion dai comitâts e di previodi formis plui severis par concedi sanatoriis par costruzions fatis su terens di Ûs civic; tal câs po di alienazion o di mudament di destinazion di chescj bens, si varà di garantî la sostituzion in mût di vuardeâ il patrimoni primitif. Pe valorizazion dai bens civics, alfin, si domande che i ents publicis a tegnin cont dal parê dai comitâts tes sieltis urbanistichis, pai procès di gestione forestâl e ambientâl e pe promozion de culture locâl.

Gastronomia

Al Ristorante Sorelle Ramonda, sopra l'omonima grande "boutique", sulla Udine-Tricesimo

Paella ai... cento gusti dopo lo shopping prenatalizio

di Bruno Peloi

Viaggio breve, a dicembre, alla scoperta dell'enogastronomia di livello. Ci fermiamo al ristorante Sorelle Ramonda, in comune di Reana. Il locale è ben visibile, sulla destra della strada Udine-Tricesimo: fa parte dell'omonimo complesso nel quale ha sede il grande magazzino d'abbigliamento. È un punto di ristoro ideale per chi in questi giorni prenatalizi faccia shopping nei numerosi centri commerciali lungo la frequentatissima statale 14.

La cucina è affidata allo chef Sergio Negro, cuoco di vasta esperienza, "maestro" del buon mangiare mediterraneo, tra gli "inventori" dei misti di primi piatti. La sua cucina può definirsi tradizionale, familiare, tratta da vecchie ricette, rielaborate e rese leggere, secondo i dettami della moderna alimentazione. Alcuni piatti sono presenti tutto l'anno: Tagliolini al prosciutto crudo Dok di Natalino Dall'Ava, Gnocchetti con vari condimenti di stagione o gu-



stosissimo Filetto alla Rossini (con tartufo e funghi). Adesso, con i primi freddi, il ristorante propone piatti a base di zucca, funghi, radicchio di Treviso; ma anche cjarçons (con una decina d'erbe, ricotta e pinoli) o Robespierre (costata d'angus, guarnita con contorni misti e servita in mezzo alla tavola perché ognuno si serva da sé).

In primavera gnocchi e risotti, con erbe varie, tra cui il delizioso sclopit, asparagi; oppure costicine d'agnello, tagliata di tacchino all'ace-

to balsamico, anatra al miele e cumino...

D'estate, molto richiesti i piatti freschi, completi, adatti alla calura: paste varie (come i Trulli al pesto con pomodori Pachino e mozzarelline), roastbeef di vitello, verdure al vapore e alla griglia. In autunno, largo alle paste con tartufo o alla selvaggina (pasticcio di fagiano, oppure capriolo e cervo con erbe e mirtillo...). Dolci e biscottini sono fatti in casa.

Uno dei piatti per cui il locale s'è ritagliato ottima fama è la paella. È una rielaborazione della ricetta spagnola.

Sergio Negro la prepara soltanto su ordinazione, per un minimo di sei persone. Gli ingredienti possono essere i più svariati: aragoste, crostacei, ma anche pesce comune o altri... cento tipi di carne; o di tutto un po'. Ogni elemento viene cucinato a parte. Poi, con i sughi prodotti, s'insaporiscono sia il

riso allo zafferano sia la varietà di verdure. La paella viene quindi servita in tavola: ogni commensale può scegliere dal plateau la quantità e la qualità che più gli aggradano.

Ai fornelli, con Sergio Negro c'è l'aiuto-cuoco Pino Tranchi.

Della sala s'occupa invece Ranieri Romano, coadiuvato dalla signora Irene Fischer.

Lo stesso Ranieri segue direttamente la cantina, sempre ben fornita. Per

la scelta delle etichette, Sorelle Ramonda hanno puntato molto sulle Doc Collio, Colli Orientali e Carso. Non mancano, naturalmente, le presenze di altre zone, comprese Toscana, Piemonte e Francia.

La clientela è di livello medio-alto. Si è fidelizzata grazie a un passa parola costante.

Per pranzo, qui arrivano in genere dirigenti, imprenditori, professionisti e impiegati; per cena, cop-

piette, famigliole, ma anche compagnie d'amici.

Il sottostante bar è aperto sin quando non chiude il ristorante e spesso diventa luogo ideale per il cicchetto della staffa.

Il prezzo è equilibrato: per mangiare, dalle Sorelle Ramonda si spendono mediamente 25-35 euro a persona, bevande incluse. Il pagamento si può fare con qualsiasi carta di credito.

Amplissima la possibilità di parcheggio.

La ricetta

Sergio Negro, chef del ristorante Sorelle Ramonda, suggerisce ai lettori di Udine Economica una ricetta autunnale per un piatto saporito e bello da vedere: Mignaccole.

Ingredienti: per 4 persone
Per le Mignaccole
 200 gr di farina gialla
 150 gr di farina 00
 300 gr di uova intere
 100 gr di spinaci cotti e tritati

20 gr di erbe fini miste
 50 gr di olio
 100 gr di formaggio lattiera vecchio grattugiato sale e pepe q.b.

Per il ragù d'anatra:
 200 gr di salsiccia
 100 gr anatra ritagli
 200 gr petto d'anatra
 200 gr di misto: carote, scalogno e sedano
 10 gr di misto: pepe, noci moscate, chiodi garofano
 10 gr di misto: salvia, rosmarino e alloro
 sale e pepe q.b.

Per i funghi:
 250 gr di porcini tagliati a dadini
 250 gr di finferli olio di oliva, due spicchio d'aglio, prezzemolo

Procedimento

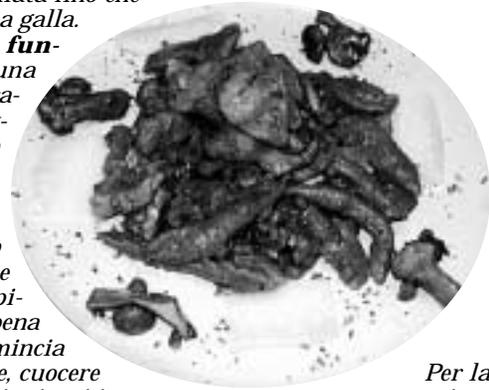
Per le Mignaccole: nel cutter mettere tutti gli ingredienti, fare lavorare per due minuti; prendere una parte dell'impasto, metterlo su di una tavoletta, con una spatola lunga fare degli gnocchi allungati e cuocere in acqua salata fino che vengono a galla.

Per i funghi: in una padella capace mettere olio d'oliva, schiacciare lo spicchio d'aglio e con tempismo, appena l'olio comincia a fumare, cuocere per pochi minuti i porcini lavati e puliti tagliati a cubetti. Fare la stessa operazione con i finferli. Aggiustare di sale.

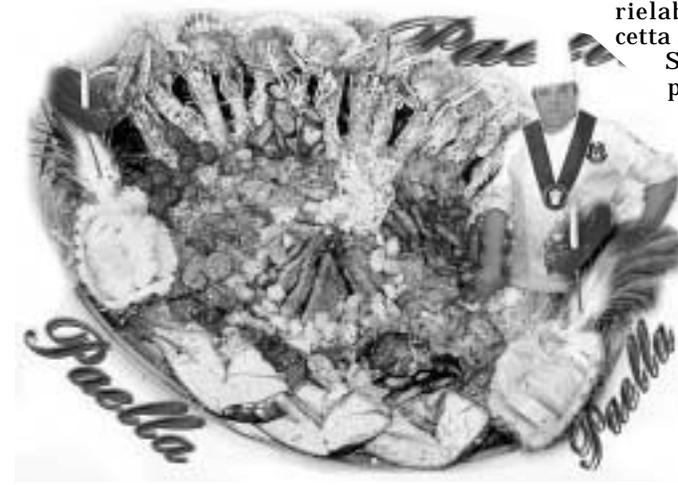
Il ragù d'anatra: prepararlo in bianco, tagliando a pezzettini il petto d'anatra, rosolando la salsiccia assieme al macinato d'anatra. Lo stesso si fa con

una carota, sedano e scalogno a dadini.

Rosolare le carni e le verdure separatamente, unire tutto e bagnare con vino bianco, aggiungere le spezie e cuocere per 10 minuti, legare con fondo bruno e aggiustare di sale.



Per la preparazione del piatto: appena le Mignaccole affiorano, saltarle assieme al ragù d'anatra e ai porcini, porre al centro del piatto, guarnire con finferli. Abbinare a vino Cabernet franc, fresco, erbaceo, come quello dell'azienda Specogna, di Corno di Rosazzo.



Stare bene a tavola fra trasparenze e luminosità

Il nome - Sorelle Ramonda - piace. E quando se ne conosce la storia il gradimento è ancor più grande. La storia, dunque: è quella comune a tante realtà di questa parte nord-orientale d'Italia, dove l'arte d'arrangiarsi si chiama lavoro sodo, sacrificio costante. In Friuli così come nel Veneto. Proprio nella confinante regione - a Rosà di Bassano - nella patriarcale famiglia Ramonda nascono otto figlioli, ben mescolati tra maschi e femmine. Gli anni sono quelli duri tra le due guerre. Il lavoro è pret-

tamente agricolo: a quello dei campi si dedicano i "fratelli"; le "sorelle Ramonda" si danno invece al piccolo commercio, frequentano i mercati proponendo spagnolette di filo da cucire, aghi, scampoli di stoffa e altri articoli che chiamare da merceria è termine a dir poco avveniristico. La costanza viene però premiata. La famiglia si trasferisce intanto nel Vicentino, ad Alte Ceccato. E qui l'intuizione delle "sorelle" trova finalmente gli sbocchi sperati: da bottega a grande magazzino con merci di qua-



lità. Nel 1987 - nel frattempo la piccola azienda diventa la società Sorelle Ramonda Abbigliamento, con presidente Renzo Ramonda - il "gruppo" arriva in Friuli, a Reana del Rojale. "Il ristorante - racconta Renzo Ramonda - nasce quasi per scherzo. Siamo partiti con un bar, perché tutte le attività commerciali situate lungo la statale ne sentivano la necessità. Immediata la pensata: perché non dar vita anche a un punto di ristoro? E ancora: perché limitarci a un ambiente tipo fast food? No, ci siamo detti: la scelta dev'essere in linea col nostro stile, legato sempre alla qualità. Anche nel mangiare e bere. Come pure nell'arredamento e nel design, affidato all'architetto fiorentino Vincenzo Amato.

Così è sorto un complesso armonico, fatto di trasparenze e luminosità". Luce come costruzione, titola infatti una rivista specializzata nel commentare la nascita dell'ambiente. E di luce il ristorante Sorelle Ramonda ne offre tanta: entra dalle ampie vetrate o cala dalle calde fonti luminose; il tovagliame è candido; la cristalleria scintillante; l'arredamento giovanile ancorché elegante. Ci si accomoda e pare d'essere in un'astronave-bomboniera. Una settantina i posti a tavola, ben disposti in due sale comunicanti. Il locale è sito in via Nazionale 9, a Reana del Rojale, telefono 880154. Turno di riposo la domenica (a meno che il grande magazzino non tenga aperto per esigenze di mercato).

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Al Bàcar di Fagagna

Gulasch d'asino, una ricetta che fa volare la gastronomia

di Bruno Peloi



Loredana Fabbro



Mario Lizzi

L'idea è geniale: proporre al cliente carni di assoluta qualità. E di ciò essere garanti. Con il controllo scrupoloso dello sviluppo (anche nutrizionale) degli animali, dal giorno della loro nascita a quello della macellazione. È la "filosofia" gastronomica adottata da Mario Lizzi e dalla consorte Loredana Fabbro, titolari del bar-ristorante (a noi piace più il concetto di osteria con cucina) Al Bàcar di Fagagna.

Il locale ha una storia ultracentenaria. Nasce agli albori del Novecento, grazie all'intraprendenza d'un pugliese che qui importava i vini della sua terra. E qui solo vino si beveva (il Puglia, appunto). E tanto. Talché se l'avventore si ritrovava alticcio e si allontanava senza pagare, il titolare aveva già provveduto a trattenerlo il cappello del "distratto", pronto a restituirglielo l'indomani, a fumi svaniti, per

il saldo dei conti. Quell'antico "scrupoloso" pugliese era dunque soprannominato Bàcar (chiara allusione enoica): da lì il nome dell'ambiente.

Dopo vari passaggi, a metà degli Anni Ottanta, nella gestione entra in scena la famiglia di Mario Lizzi. Il posto di ristorante mantiene alcune caratteristiche, come lo stile Liberty per esempio. Ma altri aspetti cambiano radicalmente. Scompare lo spazio adibito al gioco del biliardo e al suo posto trova forma la sala da pranzo. Ogni modifica rispetta scrupolosamente la normativa Cee. La cucina - dotata delle più moderne tecnologie - è "tirata" a specchio. La stessa pulizia e lo stesso ordine si ritrovano nei locali attigui: macelleria-rosticceria, bar polifunzionale (predestinato anche per ospitare spettacoli, con aria condizionata a luci acconce), magazzini, dispense, cantine...

ne... "Chi viene da noi - dice Mario Lizzi - non deve avere dubbi, né sulla qualità delle carni né sull'igiene rispettata durante la loro preparazione. Per questo, seguo personalmente l'allevamento: 100-150 bovini a rotazione, da quando sono 'vidielùs' a quando le loro carni finiscono sulle nostre tavole. Controllo pure l'alimentazione, rigorosamente nostrana: foraggio, farine di grano e cereali friulani. Stesso concetto per i suini".

Il risultato di tanto impegno familiare oggi si sintetizza così: un'osteria capace di ospitare 40-45 persone; un servizio catering antesignano, attivo da quasi vent'anni; una macelleria - classificata Doc da ben prima delle attuali difficoltà del settore - dove si

vendono soltanto carni e salumi lavorati in proprio (da incorniciare il salame insaccato con carni tagliate a mano, a punta di coltello).

"Il nostro successo gastronomico - ci confida ancora Mario Lizzi - va ascritto al modo di preparare i cibi. Non usiamo spezie, affidandoci ai sapori delle carni, preparate senza conservanti, impreziosite soltanto da verdure e poco sale. Il discorso vale sia per i piatti di ogni giorno (crespelle, pasticcio, gnocchi, paste, conditi con la fantasia dei nostri ragù, ma anche tagliate, costate, carpaccio, stufati, stracotti, gulasch...) sia per quelli su ordinazione".

"Particolarmente richiesto è proprio il gulasch d'asino. Il 'musùt' che propo-



niamo è un animale vissuto sempre in montagna, con i malgari. Carne asciutta e saporita, di una bontà unica, senza un filo di grasso. Il muscolo viene tagliato a tocchi, cotto in padella per 7-8 ore con l'aggiunta di una serie di verdure (è il segreto della casa) e salato leggermente. Il risultato è straordinario, specie se abbinato a vino Cabernet: noi proponiamo quello del Mulino delle Tolle o quello Franc del Ronco delle Betulle".

"Il concetto è sempre lo stesso - conclude Mario Lizzi -: con un'alimentazione corretta, gli animali alla macellazione presentano quantità di grassi inferiori alla media. E le loro carni sono digeribilissime".

Una curiosità: Al Bàcar si può fare pasto completo (antipasto, primo e secondo) a base di carne d'asino. Buona la scelta dei vini. Ci

sono quelli della casa, imbottigliati dalle aziende produttrici: Merlot, Cabernet, Sauvignon (Mulino delle Tolle), Tocai (Scusa). Spumanti Val d'Oca. In cantina ci sono però altre etichette di prestigio, regionali, toscane e piemontesi. Non mancano gli Champagnes. Lo chef è Marco Boaro. Ma ai lavori di cucina e di sala sovrintende la signora Loredana, cui danno una mano anche i figli Ambra e Manlio.

La clientela è di un target medio-alto: a pranzo, soprattutto imprenditori e impiegati; a cena coppie, famiglie e giovani (tanti gli austriaci fidelizzati), tutti in cerca di buona carne. Prezzo medio: 25-30 euro a persona, bevande incluse.

Al Bàcar è a Fagagna, in via Umberto I, 29. Telefono e fax 0432 - 800376. Turno di riposo: lunedì.



L'angolo dell'editoria friulana

La zucca si sposa

di Silvano Bertossi

Lo sapevate che esiste la "Vegetable spaghetti"? Credo che pochi conoscano questo nome che si riferisce a un

tipo di zucca che, al suo interno, contiene un ammasso di filamenti, simili appunto a spaghetti, che possono venire cotti e mangiati proprio come fossero la classica pasta italiana.

Questa è una delle tante notizie sulla zucca che si possono trovare in un nuovo libro di Germano Pontoni, conosciuto, e non solo in Friuli, per le sue numerose pubblicazioni e per la sua attività di cuoco raffinato e coordinatore di eventi gastronomici anche fuori della nostra regione.

Il nuovo libro di Pontoni si intitola "La zucca si sposa... - Ricette di Germano Pontoni e dei suoi amici" ed è edito dalla Leonardo di Pasian di Prato. In esso si possono trovare

anche numerose ricette di varie parti d'Italia, naturalmente tutte a base di zucca, proposte dagli amici del cuoco friulano.

Nella nuova pubblicazione sono presenti 27 ricette di Germano Pontoni e 24 dei suoi amici. Le proposte vanno dal friulanissimo "Zuf" alla "Checoccia e fasciule" (Zucca e fagioli), una ricetta proposta dall'Associazione cuochi di Pescara, dal "Polpettone di zucca e funghi prataioli" o "Lasagne di zucca con latticini di Fagagna" alla "Mlassata" (Frittata ricca con la zucca) di Lucia Mascali Gullo di Messina.

La cucurbita (questo è il nome scientifico della zucca) è una pianta di cui esistono più di novanta generi e oltre novecento varietà. Ci sono

quelle commestibili e quelle decorative, quelle grosse e quelle piccoline, quelle oblunghe e quelle rotonde, quelle globose e quelle schiacciate, quelle con la polpa gialla, arancione o biancastra, quelle con la buccia liscia o verrucosa (da cui sembra derivi il nome di suca baruca dato a quelle veneziane e chioggiotte) e dal colore giallo, verde, grigio o variegato.

Nella premessa alla nuova pubblicazione si dice che: "Dimenticato a lungo, come altri alimenti della tradizione culinaria nostrana, questo ortaggio, celebrato con feste in tutta Italia, da Venzone (Ud), a Villa Sant'Angelo (Aq), a Ostellato (Fe) a Murta (Ge) a Sale Marasino (Bs), è ormai pienamente recuperato nella nostra cucina, specialmente in quella delle regioni che ne vantano la coltivazione. A parte Halloween e i concorsi da Guinness dei primati per

il peso, questo recupero significa innanzi tutto lo studio delle tradizioni e della cucina rurale in cui le ricette erano tramandate a voce dalle madri alle figlie; poi, l'adattamento e la valorizzazione in moderne preparazioni che tuttavia corrono, talvolta, il rischio di tradire la natura della zucca".

La zucca, dunque, era spesso presente sulle mense dei più poveri. Dalla necessità nasce l'ingegno e quindi la zucca vanta una lunga tradizione di ricette semplici e gustose che devono essere recuperate, conservate e presentate sulle nostre tavole. Oltre a essere buona, la zucca fa anche bene. Infatti ha poteri rinfrescanti, lassativi, diuretici e ricostituenti. Inoltre, essendo ricca di betacarotene, è anche un ottimo anticolesterolo e un anticancro.

Tornando alla gastronomia, bisogna ricordare che

della zucca si può mangiare tutto, a esclusione delle foglie più dure. Sono commestibili, oltre al frutto vero e proprio, i fiori, i germogli e le foglie più tenere. Anche la buccia è utilizzabile, soprattutto se marinata, ma questa preparazione è quasi scomparsa, così come si è perduto il gusto per i bruscolini, cioè i semi di zucca abbrustoliti e salati che fornivano un piacevole spuntino, ora sostituito dal più moderno pop-corn.

La zucca, dunque, è una pianta di cui si mangia tutto. Per questo, forse, la zucca e le sue varie preparazioni hanno suscitato l'interesse di Germano Pontoni, che ha già scritto due libri sull'oca, animale di cui viene usata ogni parte, dalle piume alla carne. Il libro è anche attuale, in questo periodo, perché siamo nel pieno della stagione della zucca. E la zucca, in Friuli, è un prodotto legato alla tradizione.



Industria

Convegno di Aidda e Assindustria a palazzo Torriani

Banca e impresa, un rapporto che si allontana sempre di più

Banca e impresa sono ancora capaci di interloquire assieme nella nostra regione? È l'interrogativo che ha fatto da sfondo giovedì 21 novembre a palazzo Torriani al convegno sul tema "Banca-Impresa: concentrazioni bancarie e revisione della valutazione del rischio delle imprese" organizzato dall'Assindustria friulana in collaborazione con l'Associazione Imprenditrici e Donne dirigenti d'azienda del Friuli Venezia Giulia (Aidda).

Nel suo intervento introduttivo, il presidente dell'Assindustria udinese Adalberto Valduga non ha nascosto la preoccupazione dell'imprenditoria friu-

lana dinanzi, da un lato, al mercato processo di concentrazione bancaria che, pur aumentando la capacità di servizio del sistema creditizio locale ha anche comportato il decentramento dei centri decisionali; dall'altro, alle

«Il ruolo dell'Aidda evidenziato dalla Danieli»

modifiche che si intendono apportare, attraverso Basilea 2, ai criteri di valutazione del rischio delle imprese. "Vi è il timore -

ha commentato Valduga - che i nuovi accordi di Basilea si risolvano in un contingentamento degli affidamenti alle imprese con contestuale applicazione di tassi più alti".

In uno scenario reso complicato anche dalla divisionalizzazione degli istituti bancari, Valduga ha poi ricordato le motivazioni che hanno portato l'Assindustria di Udine e la consorella di Pordenone a partecipare alla cordata per l'acquisto delle quote di Mediocredito. "L'ingresso dell'imprenditoria friulana organizzata - ha rimarcato - vuole rendere possibile il mantenimento in Friuli dei centri decisionali di questo impor-



Bortolussi, Terreran, Danieli, Valduga e Boscolo

tante strumento creditizio".

Dopo i saluti portati dalla presidentessa regionale dell'Aidda Marina Danieli che ha sottolineato la peculiarità della sua associazione di raggruppare 63 donne che fanno impresa in Friuli Venezia Giulia come imprenditrici o dirigenti d'azienda, il convegno è entrato quindi nel vivo con le relazioni di Bruno De Gasperis, responsabile Settore crediti e internazionalizzazione dell'Abi, e di Valentina Carlini, del Nucleo fisco e finanza e diritto d'impresa di Confindustria. Si è parlato ovviamente nello specifico dei nuovi accordi di Ba-

silea, la cui entrata in vigore è prevista nel 2006, sul controllo del capitale delle banche che introduce criteri flessibili per la valutazione del rischio d'impresa e per la costituzione del patrimonio di vigilanza basati sul rating.

È evidente che queste innovazioni determineranno profondi mutamenti nel rapporto banca-impresa. I problemi per le imprese nascono dal criterio di valutazione introdotto, vale a dire il rating, sia perché in Italia sono pochissime le imprese dotate di rating sia perché le banche adotteranno politiche di razionamento del credito a scapito dei sog-

getti ritenuti più rischiosi. "Eppure - è il parere di Michele Bortolussi, presidente del Congafi Industria di Udine - sono convinto che gli accordi Basilea rappresentino una opportunità.

La nuova normativa darà regole certe e servirà alle Pmi, attraverso il sostegno dei Congafi, per crescere culturalmente e dimensionalmente". Al convegno sono intervenuti anche - all'interno di una tavola rotonda curata dal giornalista Piero Villotta - il vice-direttore generale della Banca Popolare Friuladria Mauro Boscolo e il direttore generale della Banca di Cividale Nereo Terreran.



Ha presentato "La goccia cinese" il suo ultimo libro

Paolo Mieli all'Api di Udine

Paolo Mieli direttore editoriale della Rizzoli Corriere della Sera è stato ospite dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine, nell'ambito delle iniziative promosse da Media

Impresa, presieduta da Marco Simeon, vicepresidente dell'associazione, in collaborazione con l'assessore provinciale alle attività produttive Irene Revelant. Mieli ha presentato il suo ultimo libro "La Goccia Cinese. Diario di un anno fra storia e presente", che contiene le risposte alle missive dei lettori del più importante quotidiano nazionale dall'11 settembre 2001 al luglio 2002. La nostra regione è stata definita da Mieli "un osservatorio interessante per guardare con occhio più sereno alle vicende nazionali". Mieli, che è stato più volte ospite dell'Api, ha riconosciuto ai friulani "valori e qualità di tutto

rispetto come la tenacia, l'attaccamento alle origini e alla terra, messi in luce nella triste occasione del sisma del 1976 e nella successiva ricostruzione". Il libro prende il titolo da una frase di Indro Montanelli che voleva che la "Sua stanza", ereditata da Mieli, avesse una funzione educativa dei lettori e come una goccia cinese finisse per incidere la pietra.

Il benvenuto all'illustre giornalista e storico è stato porto dal presidente di Media Impresa Marco Simeon che ha definito Mieli un amico dell'Associazione. "La tragedia di Manhattan ha mutato profondamente le nostre vite - ha detto Si-

meon - e le immagini di quei giorni ci sono rimaste impresse nella memoria e lo rimarranno per sempre. Una delle conseguenze più gravi è stato il contraccolpo sui mercati mondiali che hanno accusato una grande incertezza. La recessione ha messo alle corde non solo l'economia americana, ma anche quella europea". L'incontro per Simeon "permette di ragionare con Mieli sul ruolo dell'informazione in un mondo che cambia tra scenari di pace e di guerra. Ruolo che è quello di fornire elementi di conoscenza, possibilmente disincentata e obiettiva, degli avvenimenti del

mondo, ma anche di ciò che accade a casa nostra, dalla grande contrapposizione tra centro sinistra e centro destra, i girotondisti, le manifestazioni della Cgil, il logoramento della sinistra, e dell'intero sindacato, l'escalation del terrorismo e le tensioni che si sono create attorno alla modifica dell'art. 18 dello Statuto dei lavoratori." Il mondo dell'impresa ha rimarcato Simeon ha bisogno di crescere e "l'incertezza non aiuta in un momento in cui la nostra economia deve affrontare nuove sfide, l'uscita dai tradizionali mercati. Gli sforzi di tutti dovrebbero essere indirizzati verso il rafforzamento del sistema produttivo, e la creazione delle condizioni migliori perché ci sia una maggiore vitalità." Fra i presenti il presi-



Paolo Mieli

dente dell'Api Massimo Paniccia, l'assessore provinciale Irene Revelant, i presidenti della Federazione Regionale delle Piccole e Medie Industrie del Fvg, Alessandro Zannier, di Friulia Franco Asquini, dell'Uapi Carlo Faleschini, il Commissario dell'Ente Fiera di Udine, Gabriella Zonzone, Vittorino Meloni.



Marco Simeon

Commercio

Importante successo dell'azione sindacale dell'Ascom di Udine

Lo stop ai libretti di idoneità è un passaggio davvero epocale

Dopo aver seguito con particolare impegno e con una trattativa diretta la questione, l'Ascom della provincia di Udine considera un passaggio epocale l'approvazione da parte della Giunta regionale della delibera che sospende temporaneamente il rilascio o il rinnovo dei libretti di idoneità sanitaria per il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari.

Al termine di un lungo confronto con l'assessorato regionale alla Sanità e superati alcuni ripensamenti a livello ministeriale, siamo infatti ormai pros-

simi al raggiungimento di un risultato fortemente voluto da numerose categorie di imprenditori, visti gli alti costi che questo adempimento comporta non solo per le strutture pubbliche della sanità, ma anche per le singole imprese.

Gli esercenti di pubblici esercizi, gli albergatori, le imprese del settore alimentare e i loro numerosissimi dipendenti sono toccati direttamente da questa semplificazione burocratica - voluta dall'Ascom in particolare attraverso l'azione di Marco Zoratti, presidente del Gruppo provinciale mescita, e di Damiano Degrassi, presiden-

te del Gruppo prodotti farmaceutici e medicali e presidenze nazionale Federfarma - che, oltre a limitare gli oneri diretti e indiretti sopportati dalle imprese (assenze dal lavoro dei dipendenti, trasferte, costi vivi e altro), finalmente rimuove anche il rischio della sanzione accessoria, che veniva applicata nel caso di accertamento di libretti sanitari scaduti: la sospensione dell'attività.

L'adempimento, tra l'altro, era considerato anacronistico dalle stesse autorità sanitarie, che da tempo ritengono le procedure di rilascio e di rinnovo dei libretti un costo per le strutture pubbliche e una

perdita di tempo priva di reale significato ai fini della prevenzione igienico-sanitaria. A questo proposito, l'Ascom ha assicurato la disponibilità delle organizzazioni aderenti all'Unione regionale del Commercio e Turismo a sensibilizzare e adeguatamente supportare le imprese, affinché le corrette procedure di prassi igienica e di igiene personale, adottate in modo consapevole nell'ambito dell'autocontrollo del responsabile dell'industria alimentare in base al Decreto Legislativo 155, siano fruttuosamente inserite nelle azioni formative all'interno dell'azienda, in modo tale da garan-

tire un corretto e preventivo autogoverno del rischio collegato all'igiene personale.

L'orientamento delle categorie, mirato all'aggiornamento e alla formazione degli addetti nel contesto di un processo di prevenzione, si è dimostrato perfettamente in linea con gli orientamenti del Consiglio superiore della Sanità e dell'Oms, che hanno più volte affermato l'inefficacia degli accertamenti sanitari di routine ai fini della prevenzione delle malattie. Preso atto che non era ipotizzabile a breve termine una modifica legislativa mirata al superamento delle norme vigen-



Da Pozzo

ti, l'Ascom ha per questo percorso, con successo, la strada della sospensione a livello regionale delle procedure.

L'Ascom presenta l'ultima novità nell'offerta dei corsi di formazione

Ecco il servizio di "simulazione di controllo"

Il servizio "simulazione di controllo" rappresenta l'ultima novità nell'offerta dei corsi di formazione Ascom. Si tratta di uno strumento che permetterà agli associati di affrontare, in qualsiasi momento, varie situazioni di criticità. Queste le sue caratteristiche.

Servizio di controllo del rispetto delle normative

Il corso servirà per una corretta applicazione delle normative vigenti in materia di progettazione di impianti e strutture, antincendio e sicurezza sul lavoro, sistema haccp, rapporti di lavoro per attività con personale dipendente; e per prepararsi alla possibilità di controllo da parte degli enti competenti, per esempio Vigili del fuoco, A-

zienda per i servizi sanitari, Nas e Ispettorato del Lavoro. L'Ascom, con i suoi tecnici, propone il seguente servizio di controllo aziendale: analisi in azienda dello stato di fatto e individuazione delle eventuali carenze o necessità di intervento relative a: agibilità, certificato di prevenzione incendi, 626, autorizzazione sanitaria, piano di autocontrollo, libri matricola. Durante il sopralluogo saranno visionati e controllati tutti i documenti disponibili, sarà effettuata un'accurata ispezione dei locali e delle attrezzature utilizzate, sarà compilata, assieme al responsabile dell'attività, una check-list al fine di individuare, per quanto possibile, tutti i documenti o le autorizzazioni obbligatorie e di lasciare una traccia scritta quale

utile promemoria ed elenco dei provvedimenti da eseguire: pratiche edilizie per l'ottenimento di agibilità e/o concessioni, autorizzazioni, D.I.A.; pratiche per l'ottenimento o il rinnovo del Certificato di prevenzione incendi; progetti di impianti termici ed elettrici; valutazione dei rischi ai sensi del dl 626/94; piano di autocontrollo, eventuali modifiche e aggiornamenti; libri matricola e contratti di lavoro. Per informazioni, preventivi e prenotazioni: dottoressa Anna De Nipoti (telefono 0432 - 538766).

Accesso relativo all'area fiscale e contabile

Saranno esaminati i corretti adempimenti in materia fiscale con particolare riguardo agli: obblighi di documentazione delle o-

perazioni quali l'emissione di fatture e/o documenti di consegna e di trasporto; obblighi di certificazione dei corrispettivi mediante l'emissione di scontrini fiscali e/o di ricevute fiscali; obblighi di registrazione delle operazioni attive e passive (registro fatture emesse, registro corrispettivi e registro fatture d'acquisto); obblighi contabili diversi in materia di Iva; obblighi contabili in materia di Imposte dirette; obblighi di dichiarazione sia ai fini Iva sia ai fini delle imposte dirette, comprese le dichiarazioni accessorie; obblighi di versamento delle imposte, comprese quelle concernenti le ritenute d'acconto. A richiesta degli interessati potranno essere controllate le situazioni contabili ai fini dell'applicazione degli studi di setto-

re. Per informazioni, preventivi e prenotazioni: dottoressa Romina Rizzi (telefono 0432 - 538750) e ragioniere Carlo Gamboso (telefono 0432 - 538750).

Monitoraggio di carattere igienico sanitario

Fornitura di un servizio comprensivo di controllo dei locali e delle attrezzature, nonché della produzione o vendita, la verifica dell'attuazione del piano di autocontrollo con le eventuali variazioni da apportare. Si consiglia un monitoraggio annuale ed eventualmente, per le ditte che lo richiedessero o che avessero la prescrizione da parte dell'Ass, le analisi su prodotti finiti e tamponi di superfici (che sono fatturati a parte). La tariffazione dell'intervento viene ef-

fettuata in base al tempo speso per il servizio. Per informazioni, preventivi e prenotazioni: dottoressa Anna De Nipoti (telefono 0432 - 538766).

Accesso relativo all'area rapporti di lavoro

Esame delle situazioni aziendali che tipicamente sono fonte di contenziosi con il lavoratore e/o con gli Istituti di vigilanza: regolare iscrizione e registrazione sui libri obbligatori; regolare instaurazione del rapporto di lavoro; corretta e tempestiva stipulazione dei contratti di lavoro; comportamenti e procedure disciplinari. Il costo sarà valutato in funzione del numero dei dipendenti. Per informazioni, preventivi e prenotazioni: signora Sandra Genero (telefono 0432 - 538630).

Per il contributo dato alla ricerca dell'essenzialità nell'architettura

L'Angelo all'ing. Parmegiani

L'Angelo del castello, il premio all'arte e alla cultura, nell'edizione 2002, è andato all'ingegner Giuliano Parmegiani. La consegna, a fine novembre - proprio in una struttura firmata dal professionista, il teatro nuovo Giovanni da Udine - "per il contributo dato alla ricerca dell'essenzialità nell'architettura".

La premiazione in apertura di un grande momento spettacolare: la "Serata Stravinskij" con la compagnia dell'Aterballetto di-

retta da Mauro Bigonzetti che ha portato in scena su coreografie dello stesso Bigonzetti "Les noces" e "Petruska". Uno spettacolo che nel suo gioco di contrasto, tra i monocromatismi del primo balletto e le cangianti luminiscenze del secondo, ha letteralmente catturato la platea. La serata promossa da Acad, Teatro club, Ert è stata realizzata con prestigiosi sostegni: Camera di commercio, Regione, Fondazione Crup, Comune di Udine. E dunque, alla pre-

senza del presidente dell'Acad Aldo Rinaldi (che ha pure evidenziato il significativo sostegno ricevuto dalla Ccìa per la riuscita della manifestazione), dell'avvocato Giovanni Ortis e di Fabrizio Cigolot rispettivamente presidente del Teatro club e dell'Ert, il sindaco del capoluogo friulano Sergio Cecotti ha consegnato all'ingegner Parmegiani al quale si devono, molti prestigiosi progetti quali lo stadio Friuli di Udine, e, appunto, il

Teatrone. E dunque, l'Acad, "a nome della città di Udine, consegna un premio che puntualizza l'affettuoso riconoscimento di tutto il Friuli per coloro che hanno saputo onorarlo". Lo stesso Cecotti ha evidenziato la valenza del premio. Mentre l'ingegner Parmegiani, nel ringraziare, ha sottolineato come grazie a questo premio al termine arte possano essere associate anche le capacità di tipo tecnico - conoscitivo.

Mariarosa Rigotti

Via alla raccolta differenziata per cartucce e toner

Udine la raccolta differenziata è sempre più di moda, arrivando ormai al 30% del totale dei rifiuti cittadini. E ora potrà salire ancora, grazie al nuovo servizio di raccolta differenziata dei rifiuti derivati da stampa informatica presentato a Palazzo d'Aronco dall'assessore all'ecologia Lorenzo Croattini.

L'iniziativa coinvolge il Comune di Udine e la Net Spa in cooperazione con la società Ecorecuperi per la raccolta differenziata di

cartucce toner, nastri per stampanti. Gli operatori economici, chiamando un numero verde, avranno in uso gratuito a domicilio un grosso scatolone dove raccogliere le cartucce esauste per stampanti e fax laser, a getto di inchiostro, fotocopiatrici, stampanti a impatto.

Questo processo consentirà a chi lo attua di contribuire ad abbattere questi rifiuti la cui produzione è quantificabile in 10 tonnellate, circa 20 mila pezzi.

Agricoltura

I presidenti di Coldiretti, Confagricoltura e Cia all'assemblea di Arolaca

Latte, adesso è urgente una legge sulle quote e sull'anagrafe bovina

Una nuova legge sulle quote latte, una lotta seria contro il latte venduto in nero (le stime parlano di 5 milioni i quintali in Italia) e l'attivazione dell'anagrafe bovina, più volte annunciata dal Governo e dal ministro Sirchia, ma ancora inattiva. Sono queste le richieste avanzate con forza il 18 novembre da Pierina Alessio, presidente dell'Arolaca, l'associazione dei produttori lattiero-caseari del Friuli Venezia Giulia che associa la maggior parte delle 2.000 stalle attive in regione e che ha organizzato recentemente nella sede dell'Associazione regionale degli allevatori a Codroipo (ha portato i saluti il presidente dell'Ara Graziano Zanella) un convegno intitolato "Quali opportunità per gli allevamenti da latte in Friuli Venezia Giulia".

"Da troppi anni - ha aggiunto la Alessio -, gli allevatori vivono in una situazione di incertezza che ha spinto alcuni a operare in una logica di completa illegalità: ci sono aziende che commercializzano latte in nero, altre che producono pur avendo affittato le quote, altre ancora che producono 10 volte tanto quello previsto dalle quote in loro possesso. Questa situazione - ha



Narduzzi, Pieri, Comegna, l'on. Franz, Alessio e Piva

detto ancora Pierina Alessio - è intollerabile per la maggior parte degli allevatori onesti, sia perché si introduce sul mercato latte in nero che deprime il prezzo di quello 'onesto' sia perché si immette sulle tavole degli italiani latte non controllato igienicamente, con tutti i rischi che ciò comporta sia perché si mettono in crisi le latterie, cooperative e no, che invece operano nel rispetto delle norme".

Preoccupazioni condivise, seppur con alcuni distinguo, dai presidenti delle tre associazioni di categoria del mondo agricolo: Coldiretti, Confagricoltura e Cia. Piergianni Pistoni, presidente regionale di Confagricoltura, ha criticato il latte microfiltrato, ha auspicato tempi brevi per l'ap-

provazione di una nuova legge sulle quote latte. Dante Savorgnan, presidente della Cia, ha evidenziato come lo Stato sia corresponsabile del caos delle quote latte e ha sollecitato l'attivazione immediata dell'anagrafe bovina. Claudio Filipuzzi, presidente regionale della Coldiretti, ha da parte sua sostenuto la necessità che l'industria lattiero-casearia indichi con esattezza la provenienza della materia prima lavorata introducendo il principio della rintracciabilità obbligatoria all'origine della materia prima; ha evidenziato inoltre come "il rispetto della legalità sia condizione irrinunciabile per impedire che siano bruciati, grazie al latte in nero, ogni anno 200 miliardi di lire", risorse che

- come ha evidenziato Antonio Piva, membro del comitato presidenza nazionale Confcooperative e vicepresidente Unalat - "non vanno nelle casse di allevatori pur poco onesti, ma in quelle di industriali per nulla onesti che spesso costringono gli allevatori a vendere parte del latte prodotto in nero".

"Risolveremo tutti questi problemi - è intervenuto l'assessore regionale all'agricoltura Danilo Narduzzi - che questo Governo e questa Regione hanno ereditato dai Governi precedenti, grazie al lavoro che si sta facendo a Roma e a Trieste, ma il settore lattiero-caseario si deve impegnare a trasformare maggiori quantità di latte in Fvg al fine di trattenerne in regione più risorse".

Illuminante la relazione del professor Renato Pieri, direttore dell'Osservatorio del latte di Cremona e docente di politica economica agraria all'Università Cattolica di Piacenza. Dopo aver chiarito che in Italia il business del latte al termine della filiera vale quanto l'ultima finanziaria (all'incirca 20 mila miliardi di lire), e dopo aver illustrato una mole impressionante di dati che hanno definito il quadro mondiale, si è soffermato sulle con-

sequenze dell'ingresso dei Paesi Peco (gli ex Paesi dell'Est) nell'Unione Europea. Lo ha fatto partendo da un dato: "Dal crollo del muro di Berlino al 2001, in quei Paesi - ha detto Pieri - la produzione di latte è crollata del 37%; il calo è stato del 21% dal '93 al 2001, mentre i consumi sono in aumento. Per il settore lattiero-caseario dell'Ue, e soprattutto per quello italiano e tedesco, l'ingresso dei Paesi Peco si prefigura quindi come un'occasione di sviluppo, visto che anche la capacità di spesa in quei Paesi sta crescendo".

L'incontro, moderato dal giornalista ed editorialista agricolo Ermanno Comegna e al quale ha partecipato un folto pubblico (oltre 250 persone), è stato concluso, dopo gli inter-

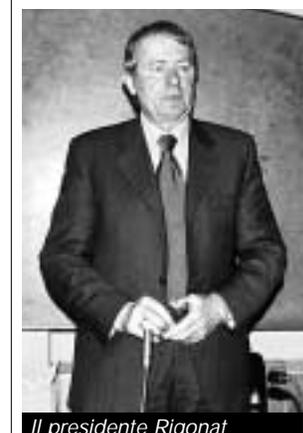
venti di Claudio Battaglia, Luigino Zoratti, Giacomo Rugo e Alceste Pagnutti, dall'onorevole Daniele Franz, segretario della commissione agricoltura alla Camera dei deputati, che guarda con ottimismo non solo all'ingresso dei Paesi Peco ma anche al futuro del settore lattiero-caseario.

"Credo che - ha detto - dal punto di vista legislativo e normativo fra breve il Governo darà le risposte che gli allevatori che hanno rispettato le quote si attendono. In dicembre - ha detto ancora - si esprimerà la Corte di giustizia europea e anche questo problema sarà risolto. La nuova legge sulle quote latte è vicina. Con essa si comincerà a vedere la luce alla fine del tunnel".



Pistoni, Di Natale, Savorgnan, Della Picca e Filipuzzi

In montagna spazio ai prodotti caprini



Il presidente Rigonat

La valorizzazione della tipicità e della ricchezza dei prodotti tradizionali deve essere legata al territorio, proseguendo con fermezza sulla strada della sicurezza alimentare e della riscoperta di un patrimonio da tutelare e promuovere, nonostante le difficoltà di mantenere vive attività imprenditoriali in zone svantaggiate come quelle mon-

tane. Protagonista di questo processo di valorizzazione e tutela deve essere *in primis* l'agricoltore che, con il proprio lavoro, può contribuire in modo determinante non solo allo sviluppo economico locale, ma anche a quello turistico-ambientale. Lo ha ribadito il presidente provinciale della Coldiretti di Udine, Roberto Rigonat, intervenendo nel corso del convegno "Prodotti e allevamenti tradizionali: un legame da scoprire con il territorio", tenutosi a Gemona in occasione della manifestazione "Gemona, formaggio e... dintorni".

Il convegno, centrato sulle problematiche inerenti allo sviluppo della zootecnia tradizionale nelle aree montane, è stato aperto dai saluti del sindaco di Gemona Virgilio Di-setti e del segretario di zona Coldiretti Maurizio Scuntaro che ha moderato l'incontro. La relazione di Lorenzo Beltrami, presente

in sala in vece del commissario della Comunità montana del Gemonese Ivo Del Negro, si è soffermato sull'importanza che riveste l'operatore agricolo nella salvaguardia e nella riqualificazione dell'ambiente, sottolineando come "trovare un collegamento e un giusto snodo tra il livello istituzionale e gli operatori del settore primario sia la strada per poter cogliere le opportunità offerte dalle normative esistenti nel rilancio dell'agricoltura montana". Per Luigi Silvestrelli, dell'associazione Pezzata Rossa Italiana, che si è soffermato sull'evoluzione del concetto di sanità nella zootecnia, "un aspetto fondamentale nelle problematiche di tipo alimentare nell'allevamento bovino delle zone montane è quello dei foraggi sani. L'aspetto sanitario è infatti determinante per il successo di un'azienda.

Cia, l'impresa agricola è sempre più sola

Un'agricoltura aperta al "sistema mondo" e nel contempo rivitalizzata dalla qualità delle tradizioni del territorio; meno burocrazia e adempimenti vessatori a carico delle imprese agricole; una partecipazione unitaria delle associazioni di categoria per un più incisivo coinvolgimento degli interlocutori politici. Di questi temi si è discusso al 3° convegno provinciale della Cia (Confederazione italiana agricoltori), che quest'anno cele-

bra il 25° dalla fondazione. Al meeting, oltre ai delegati dell'organizzazione, hanno partecipato anche numerosi rappresentanti istituzionali oltre ai presidenti di Coldiretti e Confagricoltura. Un momento di bilancio per la Confederazione, che negli ultimi anni, nonostante la costante diminuzione del numero degli addetti in agricoltura, ha visto aumentare le adesioni. Ma anche di riflessione. La necessità di strumenti normativi efficaci è stata più

volte ribadita dal presidente della Cia udinese, Ennio Benedetti. «In assenza di una politica che l'accompagna verso la modernizzazione - ha spiegato -, l'impresa agricola si sente sempre più sola. Mancano i provvedimenti attuativi della legge di orientamento, sono ancora in lista d'attesa le misure annunciate nella cosiddetta legge "tagliacosti" e le politiche del lavoro, messe in cantiere con il Patto per l'Italia, non decollano». Problemi a cui, ha precisato, si aggiunge l'urgenza di sollecitare la Regione a rivisitare le norme di attuazione del Piano di sviluppo rurale. Sono stati chiesti qualità e sicurezza del prodotto, più fiducia negli operatori e meno incombenze inutili, la predisposizione di una Carta tecnica per la valorizzazione dello spazio rurale, una promozione unitaria delle iniziative, l'istituzione di una consulta permanente.



A destra il presidente Benedetti

Artigianato

Per il 66% delle imprese ordini in calo, anche di molto

Sedia, per uscire dalla crisi solo un marchio non basta

Il 66% di un campione di aziende per lo più artigiane del distretto della sedia ha dichiarato che rispetto a un anno fa gli ordinativi si sono di molto ridotti: il 44% ha dichiarato che sono un po' più bassi, il 22% molto più bassi. È uno dei molti dati emersi da un'indagine svolta dall'Ufficio studi dell'Unione Artigiani su 106 imprese nel distretto della sedia. Un dato preoccupante al punto che si parla ormai apertamente di crisi, visto che, rispetto a un anno fa, solo il 3% delle a-

ziende intervistate ha dichiarato che il livello degli ordinativi è molto più alto, il 9% è più alto e il 22% dichiara invarianza.

“Non c'è alcun dubbio - ha commentato il presidente di zona dell'Uapi, Franco Buttazzoni, introducendo i lavori - che la sedia stia attraversando un periodo di crisi, ma il distretto ha in sé le capacità per riconquistare nuove quote di mercato. Sicuramente occorre introdurre il marchio di qualità, ma se si usa l'aggettivo Friuli occorre che sia anche di origine perché bisogna salvaguardare le lavorazioni locali. Ma il marchio non basta. Occorre - ha concluso Buttazzoni - agire su molti altri fattori della produzione al fine di diffondere nelle aziende del distretto principi sempre più elevati di qualità”.

Ma quali? Per individuarli, l'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine ha organizzato un incontro di lavoro intitolato “Strategie per un distretto”: si è svolto venerdì 15 novembre all'Abbazia

di Rosazzo. Nel corso dell'incontro, moderato dal professor Roberto Grandinetti, sono intervenuti i direttori di due importanti associazioni: Giampiero Menegazzo, direttore dell'Acrib (1,68 miliardi di euro di fatturato nel settore delle calzature nell'area del Brenta) e Tiziano De Toffol, Consorzio Glad, occhialeria nel bel-lunese.

Entrambi hanno evidenziato che le due realtà hanno puntato le proprie carte con successo sulla qualità del prodotto e dei sistemi di produzione. Sono seguiti gli interventi di Carlo Bagnoli, dell'Università di Venezia, che ha svolto una relazione su esperienza di benchmarking nel distretto della sedia, e di Gian Luca Gortani, dell'Ufficio studi dell'Uapi, che ha reso noti i dati dell'indagine sulle 106 aziende intervistate. Le proposte delle Uapi per uscire dalla crisi sono state riassunte da Luca Nardone: istituzione e promozione di un marchio di qualità; rating degli operatori commer-



Il professor Grandinetti, Buttazzoni e Menegazzo

ciali (introdurre un sistema informatizzato di rilevamento delle commesse e dell'affidabilità dei compratori); azioni di sostegno alle segherie per iniziative di internazionalizzazione e gestione forestale; sostegno alle aziende interessate alla certificazione di qualità secondo Vision 2000 e alla riconversione alla verniciatura all'acqua e all'in-

novazione tecnologica.

Fra i presenti, i sindaci di Manzano, Daniele Macorigh, che ha portato i saluti della città; di Corno di Rosazzo, Ornella Zucco; di San Giovanni al Natissone, Franco Costantini; l'assessore provinciale Irene Revelant; l'assessore regionale Giorgio Venier Romano; il presidente del Distretto della sedia, Giovanni Masarotti, che

ha concordato con il progetto qualità lanciato dall'Uapi, e quello di Promosedia, Fabio Mansutti; il presidente dell'Uapi, Carlo Faleschini; il direttore dell'Uapi, Bruno Pivetta; il coordinatore di Confartigianato Servizi, Sandro Caporale; il direttore di Assindustria, Ezio Luginani; il segretario provinciale della Cgil, Giacomo



Masarotti e Faleschini

Per contrastare efficacemente il rischio di esondazioni

Uapi, sbloccare la pulizia dei corsi d'acqua

Il maltempo che ha colpito il Friuli Venezia Giulia rilancia con forza il problema delle pulizie e delle sistemazioni idrauliche degli alvei di fiumi e torrenti, un'emergenza denunciata più volte dall'Unione Artigiani e Piccole Imprese della provincia di Udine e tornata d'attualità in questi giorni. Ma cosa si è

fatto negli ultimi anni? Da una rapida indagine fra gli associati, è emerso che sostanzialmente le opere di manutenzione dei corsi d'acqua sono bloccate. Tranne alcuni brevi tratti sul Tagliamento e sul Torre, non risulta in corso alcun intervento significativo in provincia di Udine.

Il gruppo dei lapidei

dell'Uapi denuncia inoltre un notevole appesantimento delle procedure burocratiche e un intollerabile allungamento dei tempi (oltre un anno) in seguito al passaggio delle competenze dagli uffici demaniali all'amministrazione regionale. “Non solo - spiegano - non è stato semplificato nulla, ma si è intro-

dotto, per intervenire nella regimazione dei corsi d'acqua, anche l'obbligo di presentare la domanda di concessione edilizia. Come se non bastasse, per ogni firma oggi occorre rivolgersi a Trieste mentre in passato era sufficiente recarsi negli uffici competenti di Udine”.

“Non solo continuano a complicare ulterior-

mente l'operatività delle imprese del settore - è il commento amaro del presidente del gruppo lapidei Mario Cudicio - , impedendo alle stesse di crescere e di svilupparsi, creando occupazione e ricchezza, ma non vengono risolti i gravi problemi di protezione civile e ambientale che possono trasformarsi in drammi per

l'intera collettività. Non è necessario essere dei tecnici per accorgersi che il letto di molti dei nostri corsi d'acqua - insiste Cudicio - si è innalzato oramai al livello del terreno e che occorre urgentemente asportare il materiale in eccesso. Ma anche questo intervento elementare in Regione diventa impossibile”.

Convenzione tra Satla-Cna e Associazioni dei consumatori

Lavasecco: patto con i consumatori



Silvia Miotto, Denis Puntin e Rita Bertossi

Al motto “patti chiari, panni puliti” Satla-Cna (sindacato artigiani tintolavanderie e affini), Adiconsum e Federconsumatori hanno sottoscritto una convenzione che disciplinerà i rapporti con la clientela, in una attività di servizio cui ricorre la stragrande maggioranza della collettività. La firma della convenzione premia l'impegno di Satla-Cna rispetto all'apertura di un proficuo confronto con le Associazioni dei consumatori, che ha già

peraltro portato a un positivo risultato circa l'etichettatura obbligatoria dei capi di abbigliamento con le istruzioni di lavaggio e manutenzione.

Ora, al centro dell'impegno sindacale sono state poste due questioni: il rapporto con il cliente e la salvaguardia della professionalità degli operatori del settore.

Di particolare rilievo è la delicata materia dei risarcimenti per danni, arretrati ai capi di vestiario. Per coloro che vi aderiranno (e

che esportano un apposito adesivo) la convenzione stabilisce che, nel caso di responsabilità del deterioramento del capo (per esempio, quando non siano state osservate le condizioni di lavaggio e manutenzione indicate dall'etichetta), la tintolavanderia è tenuta al risarcimento parziale o totale del capo stesso.

In caso di rispetto delle istruzioni indicate nell'etichetta, il Cliente-Consumatore potrà ricorrere, per gli eventuali danni, nei confronti del venditore o negoziante, così come previsto dal Decreto legislativo 1 febbraio 2002 n. 24. In caso di contenzioso, è previsto il ricorso alla Conci-

liazione che è l'unico mezzo per giungere alla risoluzione delle controversie evitando le vie giudiziali. L'accordo fissa, inoltre, norme di comportamento per entrambe le parti. Per esempio, per il ritiro dei capi oltre i 20 giorni dal termine stabilito per la riconsegna, la tintolavanderia può praticare una maggiorazione del 10% (a titolo di custodia) ogni mese o frazione di mese trascorso; per altro verso il titolare dell'esercizio è tenuto a rispettare il termine di restituzione del capo con una tolleranza di 20 giorni. Oltre tale periodo, il Cliente ha diritto a una riduzione del prezzo pari al 20%.