

Il 2003 anno della ripresa?

Ma gli imprenditori sono pessimisti

di Ulisse

Sarà il 2003 l'anno della ripresa? Aruspici, maghi, analisti e indovini hanno detto ciascuno la loro, nel solito bacchanale di predizioni che puntualmente cavalca comprovate delusioni. Vedi inizio 2002. Sarà perché, come diceva il poeta, "la saetta previsa vien più lenta"; sarà per la straordinaria complessità dei nostri giorni, aperta a un ventaglio di opzioni mai visto così largo; sarà per le troppe ombre che si allungano sul futuro; sarà quel che sarà, ma mai come quest'anno la previsione ha fatto "pendant" con il bisogno di consolazione. I politici hanno fiutato il vento e fatto della convenienza il criterio per produrre nuovi vaticini, non importa se ambigui o sibillini, sul filo dell'ottimismo. Chi vivrà, vedrà.

Gli imprenditori, dietro lo schermo della prudenza, hanno invece sciorinato un ragionato pessimismo: ripresa rimandata - hanno fatto sapere - o al secondo semestre o addirittura al prossimo anno. Dipende dal prevalere dei "ma" sui "se", hanno spiegato. Questa incertezza dà il senso di quanto sia largo il fossato, scavato nella fiducia e nelle aspettative di tutti noi, tra il pessimismo della ragione e l'ottimismo della volontà. Che fare allora? Lasciamo il futuro che, dicevano gli antichi, dorme sulle inaccessibili ginocchia di Giove e concentriamoci sul "che fare" nel presente per cogliere al volo, quando verrà, l'inversione del ciclo e massimizzare i benefici della ripresa prossima ventura.

Le probabilità di successo sono scontate per gente abituata a non perdersi d'animo. Dopo la guerra, c'è stata la rinascita dei primi Anni Cinquanta; dopo il terremoto, c'è stato il boom industriale. Un boom dovuto non solo, o non unicamente, alla quantità di risorse (segue a pagina 2)

Con le Universiadi Friuli da copertina



Approfondimento a pag. 18

E Fini candida Tarvisio alle Olimpiadi

«Solitamente le Olimpiadi sono organizzate da una sola nazione. Ma perché non pensare ad una candidatura come questa soprattutto visto che si tratta di tre paesi così ben integrati nell'Ue? Senza confini sarebbe un passo avanti ulteriore nel processo di integrazione europea».

Il vicepremier Fini ha inaugurato così le Universiadi del Friuli, davanti

ad una gremiosissima arena, giovedì 15 gennaio, "candidando" Tarvisio alle Olimpiadi.

Novemila spettatori in una suggestiva serata di luna piena e occhi puntati sulla fondista tarvisiana Gabriella Paruzzi, ultima tedofora a cui è spettato il compito di accendere la fiaccola dei giochi. E poi è parata di stelle ma è anche parata del territorio friulano con i prodotti enoga-

stronomici. Una grande folla di autorità e di sportivi ha infatti "preso d'assalto" l'edizione speciale di "Friuli Doc" sulla neve, che ha offerto oltre che il buffet inaugurale anche degustazioni quotidiane di prodotti tipici abbinati ad eventi di spettacolo e animazione. La regia è stata della Camera di commercio di Udine. «Abbiamo voluto accettare la sfida - spiega il presidente Enri-

co Bertossi -, consapevole dell'importanza di questa vetrina per le aziende dell'agroalimentare e dell'artigianato».

Tutto si è svolto, organizzati dall'Ufficio promozione dell'ente camerale udinese in collaborazione con l'Ascom e l'Unione Artigiani e Piccole Imprese, all'interno della tensostruttura riscaldata allestita ad hoc in piazza Unità.

Il Pil in Fvg solo +0,5%

Il 4° trimestre nei dati di Unioncamere

di Mario Passon

La ripresa internazionale ritarda: infatti tutte le indagini congiunturali dell'Unioncamere mostrano con chiarezza il rallentamento dell'economia, rallentamento già evidenziato lo scorso anno e proseguito anche per buona parte del 2002.

Per il Friuli Venezia Giulia il tasso di crescita del Pil per il 2002 si attesterà attorno allo 0,5%, rispetto allo 0,7% stimato nel mese di luglio, quindi una stima verso il basso. Ma ci sono previsioni pessimistiche per il 2002 per quanto riguarda le esportazioni verso l'estero, mentre solo nel 2003 si prevede una significativa ripresa che dovrebbe proseguire anche negli anni successivi. Le spese per consumi delle famiglie indicano che la nostra regione si colloca sotto la media italiana (+0,4% contro lo +0,5% nazionale), mentre una ripresa è prevista soltanto dalla primavera del 2003.

Pur con previsioni poco positive, alcune delle quali rinviano addirittura all'autunno prossimo una ripresa del ciclo economico, l'economia friulana mostra una buona reattività all'attuale fase congiunturale. Per analizzare questa "capacità di reazione" ci soffermiamo su due indicatori economici: la dinamica imprenditoriale e la dinamica dello scambio commerciale.

Dinamica imprenditoriale: le imprese attive iscritte al Registro della Camera di commercio, al 30 settembre 2002, sono 49.334 e specificatamente 13.362 nel settore primario (27% del tessuto produttivo friulano), 14.205 nel commercio (29%), 6.473 nell'industria (13%), 6.393 nelle costruzioni (13%) e 8.911 nel terziario (18%). Dal confronto tendenziale con il terzo trimestre 2001 si rileva un incremento delle imprese attive extra-agricole pari all'1,27%, mentre (segue a pagina 15)

Attualità:
Festività natalizie
bilancio positivo
Pagg. 20-21

Attualità:
I migliori ristoranti friulani
secondo cinque guide
Pagg. 22-23

Infopoint a Tolmezzo	3
Valduga Cavaliere del lavoro	4
Mansutti presidente di Promosedia	4

Attualità

(segue da pagina 1)

iniettata nella ricostruzione. Altra performance nel triennio 1982-'85 quando la recessione giunse a proiettare sul nostro futuro l'inquietante neologismo della deindustrializzazione. Invece proprio quella crisi ha fatto da predella al successivo, generale consolidamento del tessuto produttivo. Quel miracolo si deve alla miscela di coraggio e di lungimiranza esibita in quegli anni da Regione e imprenditori. Molte aziende furono riconvertite, tutte furono ristrutturare. Soprattutto, riorganizzate. La carta vincente furono gli investimenti nel processo produttivo, che ridussero i costi del prodotto finale aumentando però la qualità. Crebbe in tal modo il valore aggiunto del sistema e con esso lo standard professionale delle maestranze. Intorno ai "distretti" si è intrecciato infine quel corredo relazionale (marchio, commercializzazione, qualità totale, just in time, terziarizzazione e finanza) che è alla base di una più moderna cultura d'impresa.

Al Friuli si prospetta oggi una sfida analoga, resa però più stimolante dalla variabile geopolitica dell'allargamento Ue. Gli strumenti per vincerla si trovano ancora nello stesso mix di lungimiranza e coraggio di vent'anni fa. Con qualche aggiornamento operativo: investire nel processo di produzione - condizione primaria per emergere su scenari connotati dall'accelerazione esponenziale del cambiamento - comporta flessibilità e innovazione. Un esempio: la delocalizzazione "intelligente" di attività povere libera risorse utili a valorizzare la ricerca per elevare i contenuti tecnologici del sistema. Se vent'anni fa bastava cambiare una macchina della filiera per tenere il passo della concorrenza, oggi l'innovazione è uno stato del sistema: deve quindi riprodursi senza soluzione di continuità dalla ricerca. Pare sia questo il solo requisito capace di mantenere radicati qui, in futuro, cervello e cuore di aziende con propensione a crescere.

Ma lungimiranza e coraggio non bastano se difettano le risorse. E qui entra in gioco la politica, cui spetta il compito di proporre e trovare gli uni e le altre. La legge sull'innovazione comprova che c'è, al riguardo, una sensibilità appropriata. Non dovrebbe risultare perciò impossibile, alla politica, impostare una strategia univoca nell'uso degli strumenti finanziari regionali: dal Mediocredito al Frie, da Friulia a Finest. Questi enti sono in grado, se finalmente coordinati, di mobilitare risorse decisive (e oggi straordinariamente a buon prezzo, visto il livello dei tassi) nell'innalzare la soglia competitiva dell'"azienda Friuli", anche attraverso il finanziamento di più moderne infrastrutture.

Convegno organizzato dall'Ufficio Arbitrato e Conciliazione della Camera

Mediazione immobiliare Friuli all'avanguardia



Un momento del convegno

Mercato immobiliare effervescente (in un anno, nella sola provincia di Udine, ci sono state circa 5 mila transazioni immobiliari), agenzie in espansione, mediazioni in crescita costante. Sono le caratteristiche di un comparto che sta vivendo un momento decisamente positivo, un comparto dove anche la professionalità di chi vi opera si sta riquilificando. Gli agenti immobiliari, infatti, in collaborazione con le Camere di commercio e le organizzazioni di tutela dei consu-

matori, sono impegnati in sinergia, per migliorare le condizioni del mercato, tutelando gli acquirenti e professionalizzando gli operatori.

Per fare il punto della situazione in Friuli Venezia Giulia e per individuare un percorso unitario finalizzato a raggiungere condizioni di eccellenza del mercato, l'Ufficio Arbitrato e Conciliazione della Camera di commercio di Udine ha organizzato un convegno al quale hanno partecipato numerosi rappresentanti delle agenzie im-

mobiliari, delle associazioni dei consumatori, legali ed esperti del settore di tutta la regione. Grazie all'adozione di un "modello tipo" di contratto, proposto e adottato due anni fa, per la prima volta in Italia, proprio in Friuli Venezia Giulia, i contenziosi relativi alle compravendite di immobili si sono notevolmente ridotti. Non solo. Di quelli aperti nel 2002, l'Ufficio Arbitrato e Conciliazione, che si occupa proprio di risolvere queste controversie prima di arrivare in Tribunale, risparmiando così

tempo e denaro, ne sono stati risolti 25 su 26. I dati confermano l'utilità dell'adozione del modello sia nella tutela dei consumatori sia nella rivalutazione dell'immagine delle Agenzie immobiliari.

Aperto dal vicepresidente della Camera di commercio, Claudio Ferri, e moderato dal presidente della Commissione provinciale Ruolo mediatori, Adriano Savoia, il convegno ha affrontato le problematiche inerenti alle "Clausole vessatorie nei contratti di mediazione", trattato da Alessio Zaccaria, ordinario di Diritto civile nell'Università degli studi di Verona. Zaccaria ha affrontato anche la questione del rapporto fra chi vuole vendere un immobile, chi vuole acquistarlo e l'agente immobiliare, che si concretizza nel contratto di mediazione, regolamentato dalla nuova legge 52/96.

In questi contratti si possono trovare clausole che la nuova legge definisce vessatorie o presunte tali, cosa

che il modello utilizzato in Friuli Venezia Giulia consente di eliminare.

È toccato poi a Giovanni Gabrielli, ordinario di diritto civile nell'Università di Trieste, illustrare il percorso che va "dalla sottoscrizione della proposta di acquisto alla stipulazione del preliminare formale", mentre Pier Luigi Fausti, notaio, ha affrontato il tema dei mutui per la casa sotto l'aspetto della "Tutela del consumatore nella normativa comunitaria". Anche in questo campo, il Friuli Venezia Giulia è all'avanguardia, visto che il 99% degli istituti bancari ha stabilito di adottare il formulario, proposto dalla Comunità Europea, che permette al consumatore di mettere a confronto le proposte di diverse banche sulla base delle medesime voci. Durante il convegno è stato sottolineato più volte come il "modello tipo", dal momento della sua adozione, abbia effettivamente migliorato i rapporti d'intermediazione immobiliare.

Piazza Libertà splendida cornice per le 22 aziende dell'edizione 2002

Mercatino di Natale, chicca per Udine

Dopo Via Mercatovechio e Piazza Venerio, Piazza Libertà: la sede del Mercatino di Natale udinese, organizzato anche per il 2002 dalla Camera di commercio in collaborazione con l'amministrazione comunale, ha regalato grandi soddisfazioni ai commercianti e agli artigiani presenti nelle casette. Commenti molto positivi si sono registrati infatti fra gli operatori, come emerge da un questionario distribuito loro e in cui la nuova sede viene promossa a pieni voti. Nessun rimpianto per la sede storica di Piazza Venerio, chiusa per lavori.

Come di consueto, l'arredo urbano è stato studiato fin nei minimi particolari: un profilo luminoso lungo centinaia di metri ha sottolineato il contorno delle arcate e della cupola della Loggia di San Giovanni. Al centro della piazza l'imponente abete natalizio di 18 metri (dono dei Lions Club di Udine e Tarvisio alla cittadina), proveniente dalla foresta di Tarvisio e illuminato da una cascata di 600 luci. Vasto l'assortimento della merce proposta dalle 22 aziende selezionate dalla Camera, che spaziava dall'artigianato



artistico locale e delle regioni limitrofe (Carinzia in primis) alle prelibatezze dell'enogastronomia nostrana. I visitatori vi hanno trovato presepi in terracotta e statuine del presepe napoletano, copicandele in rame, candele ed essenze per la casa, fini porcellane alsaziane, piatti e insegne lavorate con la famosa tecnica carinziana "al tovagliolo". Dalla Carnia, precisamente da Arta Terme, sono arrivate le zucche essiccate e le coroncine decorative per i centritavola, e da Socchieve le apprezzate farine di mais e grano saraceno (e relativi derivati: pasta e biscotti).

A prendere i passanti per la gola ci hanno pensato le casette con la pasticceria natalizia, le grappe friulane,

le celebri mandorle di Gonnars, le castagne, il miele di pianura e di montagna e le specialità gastronomiche provenienti dalla Puglia, da Alberobello per la precisione. Lungo il Mercatino sono stati dislocati quattro punti di ristoro, che hanno offerto vin brulé bollente e i prodotti a Dop della provincia, il prosciutto di San Daniele e il formaggio Montasio, nonché piatti caldi come la Goulaschsuppe di tradizione mitteleuropea, i würlstel con i crauti austriaci e le crepes. Il presidente della Camera di commercio, Enrico Bertossi, ha espresso soddisfazione per la riuscita dell'iniziativa: "Abbiamo poco da invidiare ai blasonati Mercatini d'Oltralpe". Anche il sindaco di Udine, Sergio Cecot-

ti, si è dichiarato contento. Durante le giornate del Mercatino si sono succeduti diversi eventi all'insegna dei "Canti e suoni sotto l'albero", anche se gli spettacoli sono stati ambientati sotto la Loggia del Lionello.

In effetti, la scalinata di accesso alla Sala Aiace ben si è prestata alla disposizione dei nove cori e delle tre bande in programma, videoproiettati in diretta sul megaschermo da oltre un milione di pixel installato in piazza. I gruppi che si sono esibiti provenivano dalle più disparate zone del Friuli (dalla pianura alla montagna, da Cividale al Tagliamento), ma anche da fuori regione. Notevole l'intervento dell'orchestra di oltre 30 giovanissimi mandolinisti provenienti dalla Croazia, che hanno allietato i passanti intenti a tifare i maratoneti che gareggiavano per il concomitante Telethon. Venerdì 20 pomeriggio è stata la volta dell'amata Fanfara della Brigata Alpina Julia che, approfittando della cornice della Loggia del Lionello, ha messo in scena un vero e proprio concerto. I 40 soldati seduti a semicerchio (eccetto per l'Inno di Mameli, che hanno eseguito in piedi) hanno suonato per

quasi un'ora fra gli applausi scroscianti del pubblico. Molto attesa per domenica 22 la presentazione in anteprima della videocassetta del "Salame più lungo del mondo", realizzato domenica 13 ottobre dal Gruppo Macellai dell'Ascom in collaborazione con la Camera di commercio di Udine in occasione di Friuli Doc.

Omar Londero

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Enrico Bertossi

Direttore responsabile:
Mauro Nalato

Vicedirettore:
Bruno Peloi

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

Progetto grafico:
Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
Graphic Linea sas

Stampa:
Tipografia Vita

Fotoservizi:
Foto Agency Anteprema

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

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

Attualità

L'ufficio realizzato con il sostegno della Camera di commercio

Tondo inaugura a Tolmezzo il nuovo Infopoint sulla Carnia

di Gino Grillo



Zanirato, Martini, Lucchini, Tondo, Bertossi, Da Pozzo

Infopoint, la nuova vetrina della Carnia, è stato inaugurato lo scorso 14 dicembre a Tolmezzo. È stato il presidente della Giunta regionale Renzo Tondo, che ha espresso soddisfazione per l'iniziativa, a tagliare il nastro del nuovo, più spazioso e visibile ufficio nella centrale Piazza XX Settembre, alla presenza del direttore dell'Aiat Stefano Lucchini e del presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, che è intervenuto sostanzialmente per permettere l'apertura di questo nuovo ufficio. Al taglio del nastro hanno presenziato pure il presidente del Consiglio regionale, Antonio Martini, il presidente dell'Ascom provinciale Gianni Da Pozzo, il presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese dell'Alto Friuli, Sergio Zanirato, il presidente di Euroleader Licia Cimenti e molti sindaci della

Carnia a cominciare dal primo cittadino di Tolmezzo, Sergio Cuzzi.

La promozione del territorio - è stato ricordato - ora passa attraverso una proposta articolata e complessa di servizi al turista e fra questi spiccano i prodotti originali e autentici della zona, siano essi artigianali o siano essi enogastronomici. Non a caso, nel nuovo Infopoint faranno, a rotazione, bella mostra di sé i manufatti dell'artigianato carnico e delle produzioni agroalimentari. A chi entrerà per chiedere informazioni, sarà consegnato un vademecum con le informazioni per poter raggiungere, in un itinerario ideale, transitando per posti con paesaggi incantevoli, i vari operatori della Carnia e poter così acquistare direttamente, sul luogo di produzione, latticini e prodotti caseari, derivati cosmetici dalle erbe officinali e i

prodotti dell'artigianato di cui è ricco il territorio carnico.

"Si tratta di un nuovo modo di accogliere il turista - ha detto il direttore dell'Aiat, Stefano Lucchini - che avrà la possibilità di vedere direttamente di cosa sono capaci le abili mani dei carnici". Un bel biglietto da visita che, nell'intenzione dei proponenti, potrà essere ripetuto nei principali poli turistici dove sono operanti gli uffici informazione dell'Aiat: Forni di Sopra, Sauris, Arta Terme, Ravascletto e Forni Avoltri. "Ben 6.000 persone lo scorso anno hanno varcato la soglia dell'ufficio tolmezzino - ha concluso Lucchini -. Le loro richieste relative ai prodotti dell'artigianato e della gastronomia ci fanno ben sperare nel successo dell'iniziativa che già in questo 2003 potrebbe essere replicata nei singoli centri turistici della Carnia".

Grazie a Camera di commercio, Provincia e Università

Ora c'è anche un master per i trasporti

Conoscere nei dettagli le procedure comunitarie, sapere con esattezza a quale direzione e a quale funzionario della Comunità fare riferimento, disporre di una rete di contatti in grado di risolvere rapidamente i problemi più urgenti. Sono le caratteristiche richieste agli esperti di trasporto e diritto comunitario che nei prossimi anni le aziende, gli studi legali, ma anche le Ferrovie, i porti,

le autostrade utilizzeranno per migliorare la propria operatività. Figure difficili da trovare sul mercato, ma sempre più richieste anche in Friuli Venezia Giulia, una delle regioni che nei prossimi anni sarà al centro dell'incremento dei traffici su strada, gomma e rotaia. "Per questo l'Università degli Studi, la Camera di commercio e la Provincia di Udine - ha spiegato il presidente dell'Ente camerale,

Enrico Bertossi - hanno deciso di contribuire a finanziare un master specifico, gestito dal Consorzio European Transport Law (Etl), realtà guidata da Fausto Cereti, presidente dell'Alitalia, e che si svolgerà a Tarcento a Palazzo Frangipane".

"Un impegno consistente, quello che abbiamo preso - aggiunge Bertossi - sia in termini economici (come la Provincia, la Camera ha investito 50 mila euro per que-

st'anno, rinnovabili il prossimo) sia di partecipazione organizzativa, visto che la struttura camerale sarà parte attiva nello svolgimento dell'attività didattica".

Coordinato dal professor Maurizio Maresca, il master, della durata di sette mesi, da gennaio a luglio del 2003, è strutturato in due parti. La prima, della durata di cinque mesi, è riservata alle lezioni teoriche e ai seminari che saranno

tenuti, oltre che dai docenti dell'Ateneo, anche da una nutrita rappresentanza di funzionari comunitari. La seconda, della durata di due mesi, prevede una serie di stages operativi presso aziende e istituzioni del settore trasportistico. Il master, le cui iscrizioni sono rimaste aperte fino al 10 gennaio del 2003, è indirizzato a un massimo di 30 laureati preferibilmente in giurisprudenza e discipli-

ne affini e metterà in grado i partecipanti di sapersi rapportare con la Commissione europea con un bagaglio di conoscenze preziose che consentiranno loro di contribuire attivamente alla definizione delle comuni regole nell'ambito dei trasporti. Per qualsiasi informazione, gli interessati possono rivolgersi direttamente agli uffici del Consorzio Etl, telefonando al numero 06-65622573.

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

I salumi di Sauris scalano il Quirinale

I salumi affumicati di Sauris continuano a essere protagonisti sulla scena gastronomica nazionale e ora hanno conquistato anche il palazzo del Quirinale. Il prestigioso traguardo è stato raggiunto grazie alla collaborazione avviata tra l'Istituto professionale statale per i servizi commerciali e alberghieri "B. Stringher" di Udine e il prosciuttificio Wolf di Sauris. Nei saloni del Quirinale, infatti, si sono svolte le premiazioni di un concorso nazionale indirizzato agli studenti delle ultime classi delle scuole professionali d'Italia che prevedeva l'elaborazione di progetti legati ai settori alberghiero, della moda e del mosaico. Tra i vincitori sono stati premiati

anche i ragazzi e gli insegnanti di una sezione della scuola udinese. Dopo la cerimonia è stato allestito un rinfresco cui hanno partecipato oltre 300 persone tra autorità, presidi, docenti e giovani provenienti da tutta l'Italia. Protagonisti assoluti sono stati i salumi affumicati del prosciuttificio Wolf di Sauris. "È stata una grande soddisfazione - ha commentato Claudio Pravatò, responsabile delle pubbliche relazioni della Wolf Sauris Spa - scalare il colle del Quirinale".

Barbaluc, primo wine/bar friulano a New York

Il New York Times del 10 dicembre 2002 ha salutato con una notizia, nella celebre rubrica Florence Fabricant, il primo wine bar/o-

steria friulano, che ha aperto a New York ai primi di gennaio. I vini dei vigneti Fantinel e La Roncaia saranno i compagni di viaggio di una nuova avventura della ristorazione italiana all'estero, capitata da Emanuele Simeoni, noto imprenditore friulano di Latisana. La posizione del wine bar/osteria è strategica e prestigiosa, al 135° last della 65.a strada di New York. Il Barbaluc diventerà un punto strategico di promozione dei prodotti, dei vini e della cultura del Friuli, grazie alla cucina tradizionale rivisitata dallo chef Christian Fantoni. Barbaluc è lo spirito del vino che sarà raccontato a tutti gli ospiti newyorkesi con una storiella affascinante mentre si degusta un calice di vino.

Alla Visual Display di Udine il P.O.P. Award 2002

È udinese l'azienda di comunicazione e design vincitrice del prestigioso premio "P.O.P. Award 2002" di Milano (terza classificata, dopo "Sharp" e "Procter&Gamble") per l'inedito "Versatore Most", commissionato da Distillerie Camel. Visual Display - questo il nome dell'azienda, impegnata da anni nella progettazione e predisposizione di strumenti di comunicazione per musei, mostre, convention, manifestazioni ed eventi speciali - è stata segnalata con una nomination per le realizzazioni dal "migliore impatto" da una giuria composta da professionisti del mondo della comunicazione europeo, chiamata a esprimersi su oltre 300 progetti.

"Il progetto premiato a Milano - spiega Giorgio Di Bernardo, amministratore delegato di Visual Display - trova il suo punto di forza nel design e nella particolare morfologia del prodotto: un lavoro di grande ingegnerizzazione, costituito da due cerchi uguali, incastrati l'uno nell'altro. Tenendo l'espositore appoggiato sul tavolo, questo ritorna dritto da solo". Proprio in queste settimane, ha preso avvio il nuovo e lusinghiero impegno di Visual Display: un progetto avviato in occasione delle celebrazioni per il decennale di Illy Collection, per la fornitura degli espositori utilizzati nella mostra itinerante che riunisce tutte le Illy Collections. A Visual Display si sono affidate molte altre aziende di grandissimo pre-

stigio, da Electrolux International a Zanussi ad Aeg e poi Barilla, Montblanc, Bloomberg.

Successo a Torino per i vini dei Colli Orientali

La seconda edizione del Salone del vino di Torino ha trovato vivo apprezzamento da parte degli operatori. Un commento che è stato fatto proprio anche dal Consorzio Vini Colli orientali del Friuli che ha partecipato alla rassegna del Lingotto Fiere nell'ambito della collettiva regionale organizzata dalle quattro Camere di commercio (Udine, Trieste, Pordenone e Gorizia) e dall'Ersa. "Abbiamo trovato un pubblico interessante e selezionato", ha sottolineato il direttore del Consorzio, Malison.

Attualità

Nostra intervista al presidente dell'Associazione industriali di Udine

L'ingegner Valduga nominato Cavaliere del lavoro da Ciampi

di Marco Ballico



Adalberto Valduga

Il 2003 sarà il suo ultimo anno alla guida dell'Associazione degli industriali della provincia di Udine. Per Adalberto Valduga, alle spalle, un bilancio molto positivo. "Anche nel 2002 - sintetizza - i risultati dell'associazione

sono stati particolarmente significativi. Abbiamo sviluppato azioni importanti, in primis quelle rivolte ai ragazzi, le tradizionali Orientagiovani e Fabbriche aperte. Per quel che riguarda l'azione politica, l'obiettivo più importante che

abbiamo centrato è quello di essere riusciti a mantenere in regione il cervello pensante del Mediocredito: un'azione chiave per rappresentare lo spirito dell'impresa nel contesto più generale del territorio del Friuli Venezia Giulia".

Per Valduga, bellunese di 61 anni, presidente di Assindustria dal luglio '97 dopo esserne stato vicepresidente per oltre dieci anni, il 2002 è stato un anno importante anche a livello personale con la nomina, lo scorso 30 maggio (il 29 novembre la cerimonia di consegna al Quirinale), a cavaliere del lavoro, "un momento di particolare soddisfazione". La carriera di Valduga cominciò nel '67 all'Enel come aiuto dirigente, quindi il passaggio, da dirigente, all'Acciaieria Fonderia Cividale Spa. Dal '76 consigliere delegato, ha portato alla costituzione del Gruppo Cividale, che sviluppa un fatturato di 75 milioni di euro con un organico di circa 550 dipendenti. Valduga è anche pre-

"Urgente riscrivere la legge sulle aree di confine"

sidente e azionista di riferimento della Cividale Spa, che controlla un gruppo costituito da nove società operative nel settore della fonderia di acciaio e della forgiatura. Nell'occasione della consegna del cavaliere, il presidente Ciampi ha sottolineato la necessità di "non rinunciare ad aumentare le dimensioni aziendali, perché l'economia italiana ha bisogno di imprese più grandi", un concetto più volte espresso dal presidente degli imprenditori friulani: "Oltre a provvedimenti per ridurre il problema della carenza di manodopera specializzata - afferma -, servono interventi per il rafforzamento delle imprese. La crescita delle aziende può consentire di

fare innovazione e ricerca, sviluppare i rapporti con le università, rendere più facili i passaggi generazionali. L'industria regionale ha bisogno - oltre che della penetrazione di aziende di settori poco presenti come quelli farmaceutico, delle biotecnologie, della meccanica di precisione - di almeno 200 nuove medie imprese, che possano a loro volta diventare i punti di riferimento per la crescita di tante altre".

Di qui anche la richiesta della riscrittura della legge

"Servono in Regione almeno altre 200 imprese"

sulle aree di confine, "per portare - aggiunge Valduga - nuovi mezzi in regione e superare così il momento critico dell'allargamento a Est dell'Europa.

Il Friuli Venezia Giulia sarà la prima regione italiana a sopportare questo impatto.

Cosa chiedere alla politica?

"L'efficienza dell'apparato pubblico e una normativa che riesca a risolvere i problemi dell'impresa e a non crearne degli altri".

Quale consiglio dare all'industria friulana?

"Nessuno in particolare: l'imprenditore locale è migliore, sa molto bene quello che fa. L'importante è che, anche in un momento non brillantissimo come questo, si guardi al futuro con ottimismo, superando lo stacco del proprio stabilimento e tenendo conto del contesto globale".

Chi sarà il successore di Valduga?

"Penso - conclude il presidente - che tra gli industriali che abbiamo, e soprattutto tra quelli che mi sono vicini nella gestione dell'associazione, ci siano persone di alto livello. Non ci saranno problemi a garantire la continuità".

L'assemblea dei soci ha eletto il Consiglio di amministrazione per il prossimo triennio

Promosedia, Mansutti presidente

Si è tenuta sabato 14 dicembre 2002, nella sede di Manzano, l'assemblea dei soci di Promosedia che ha visto Fabrizio Mansutti riconfermato all'unanimità alla guida della società di promozione. Mansutti, che opera attivamente in Promosedia dal 1987 e ne è stato per molti anni vice-presidente, aveva assunto la presidenza della società nel 2000, succedendo a Giovanni Masarotti quando questi, divenuto presi-

dente del Comitato di distretto, diede le dimissioni anticipate. È stato il presidente della Camera di commercio, Enrico Bertossi, a raccogliere dalle associazioni di categoria che partecipano societariamente a Promosedia le indicazioni dei candidati e a proporli all'assemblea.

Unanime la votazione dei presenti che ha espresso il nuovo consiglio d'amministrazione che vede riconfermati Franco Buttazzo-

ni, Alessandro Calligaris, PierPaolo Costantini, Franco Di Fonzo, Pierino Fazzolari, Giovanni Masarotti, Roberto Snaidero, Luciano Snidar e nuovi eletti Gianfranco Baccaro, Massimiliano Braidà, Gianni Burlina, Luigino Cozzi, Alberto Turolo, Attilio Urbani.

I consiglieri uscenti sono Loris Bosco, Donata Cantone, Silvano Galetti, Marco Marseu, Guglielmo Querini e Gabriella Zontone. Per

quanto riguarda infine il collegio sindacale, sono stati riconfermati Franco Asquini e Guido Fantini, mentre Luca Vidoni succede a Marco Balestra. L'assemblea dei soci ha inoltre approvato all'unanimità il bilancio al 30/6/2002 della società. Dopo la votazione del bilancio hanno preso la parola Roberto Snaidero, presidente FederLegno, e Carlo Faleschini, presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese, esprimendo un

giudizio positivo sulla gestione di Promosedia e sollecitando il nuovo Consiglio a dare continuità alle linee direttive e ai piani di attività intrapresi, aprendosi in misura sempre maggiore al Distretto della sedia e alle sue necessità.

IL NUOVO CONSIGLIO

Franco Buttazoni, Alessandro Calligaris, PierPaolo Costantini, Franco Di Fonzo, Pierino Fazzola-



Fabrizio Mansutti

ri, Giovanni Masarotti, Roberto Snaidero, Luciano Snidar, Gianfranco Baccaro, Massimiliano Braidà, Gianni Burlina, Luigino Cozzi, Alberto Turolo, Attilio Urbani.

La regola "de minimis" penalizza le aziende e i consorzi

Vertice dei Congafi del Fvg a Udine

Sessione plenaria a Udine dei 12 Consorzi di garanzia fidi del Friuli Venezia Giulia che operano nelle quattro province nei settori dell'industria, del commercio e dell'artigianato. Tema dell'incontro la regola "de minimis", il regime di aiuti alle imprese disciplinato da un apposito regolamento comunitario, con il quale i Congafi, ma anche le singole aziende, si trovano a fare i conti.

Organizzato dal Conga-

fi Commercio di Udine e ospitato nella sala convegni della Federazione delle Bcc del Friuli Venezia Giulia, il meeting operativo ha visto la partecipazione, oltre che dei presidenti dei Consorzi Giovanni Da Pozzo per il commercio, Marino Piemonte per l'artigianato, Michele Bortolussi per l'industria, dell'onorevole Gastone Parigi presidente del Mediocredito, anche di due super-esperti in materia: Gian Domenico Mosco, docente di diritto commerciale alla Luiss di Roma ed Ernesto Ghidinelli, responsabile del settore finanza e credito di Confcommer-

cio. La questione del regime "de minimis" e le implicazioni che riveste nel campo dei finanziamenti alle piccole e medie imprese è diventata di stretta attualità da quando la Commissione ha "stretto" le maglie dei controlli e i Congafi si sono trovati a fare i conti con interpretazioni diverse dell'applicazione e differenti modalità di valutazione rispetto agli aiuti erogati.

In regione, le imprese associate ai Consorzi di garanzia fidi (una realtà che, al 31 dicembre 2002, vanta



I presidenti dei Congafi riuniti

finanziamenti in essere pari a 576 milioni 191 mila 578 euro e affidamenti garantiti per 435 milioni 163 mila

929 euro) sono oltre 22 mila, la maggior parte delle quali coinvolte dalla regola "de minimis". Si tratta di un regime che riguarda i piccoli aiuti (gli importi complessivi, in un triennio, non devono superare i 100 mila euro) di cui beneficiano le imprese, aiuti che, proprio per la loro ridotta entità, non vanno a incidere sulla concorrenza e quindi non vanno notificati.

Il problema che si pone per le piccole e medie imprese, però, è quello di monitorare costantemente gli interventi di cui beneficiano, per sapere costantemente di quanto possono disporre evitando così di sfiorare il tetto massimo consentito.

PMI al microscopio

Nuovo riconoscimento della Guida ai vini del Fvg all'azienda di Ivana Adami

Ancora un "tre stelle" al "Ronco delle betulle"

di Adriano Del Fabro



"Gli uvaggi strada intelligente per ridurre le varietà"

cordone speronato, mentre le varietà bianche sono predisposte al "doppio capovolto".

Al "Ronco delle betulle" si imbottigliano dieci tipi di vino: otto vitigni singoli e due uvaggi (uno bianco e uno rosso).

Non c'è un po' troppa varietà di proposte? "Sì e no" - risponde Ivana -. Abbiamo avviato anche noi una certa semplificazione aziendale, per cui certi vini non sono più venduti singolarmente. Il Verduzzo, addirittura, sarà completamente spiantato. Ma, a certe varietà che vengono benissimo nella nostra zona, non si può proprio rinunciare (Pinot grigio, Tocai friulano, Sauvignon, per esempio). Ma allora, perché aumentare la gamma producendo gli uvaggi? "Per-

ché servono proprio per semplificare il numero di vini prodotti in azienda. Anche se, ancora, non vanno benissimo sul mercato e hanno bisogno di molto tempo e promozione per imporsi, possono tuttavia diventare importanti per l'azienda, per qualificarla ulteriormente e darle un'impronta personale e territoriale".

A chi, per il secondo anno consecutivo, si è guadagnato le "tre stelle", non si può non chiedere un parere sulle Guide al vino. "Io do sostanzialmente un giudizio positivo sulle Guide - afferma Ivana -. Sono utili per far conoscere il mondo dell'enologia a un vasto pubblico di appassionati e no. Oggi, però, a questo giudizio aggiungo qualche perplessità poiché, spesso, riscontro troppa diversità di giudizio in confronti della stessa azienda o dello stesso vino, tra una Guida e un'altra. Riguardo a quella delle nostre Camere di commercio - prosegue -, credo si tratti di una buona Guida perché le commissioni che si sono sobbarcate il lavoro di assaggio e giudizio hanno lavorato bene.

L'iniziativa è valida e deve trovare continuità negli anni. Meglio ancora se si riesce a farla conoscere pure fuori del ristretto ambito regionale". E come produttrice di Tocai ed ex presidente del Consorzio della Doc dei Colli orientali del Friuli, che ne pensa della battaglia ingaggiata dalla nostra Regione nei confronti dell'Ungheria e dell'Unione europea per difenderne il nome?

"Una volta aperto il conflitto, credo che la battaglia debba essere combattuta sino in fondo, anche se nutro molti dubbi sul buon esito della vicenda per noi viticoltori del Friuli Venezia Giulia.

Proprio per questo sarebbe utile, pur conti-

nuando a insistere a tutti i livelli per non far morire un pezzo della nostra storia, costruire un'alternativa. Preparare fin da subito un nuovo nome da utilizzare in caso di sconfitta". Com'è andata la vendemmia 2002 al "Ronco delle betulle"? "Abbiamo raccolto il 20% in meno di uva - ci dice Ivana -, ma la qualità è stata buona. Anzi, credo che per i nostri bianchi il 2002 sarà un'annata ottima".

E la situazione del mercato? "Sempre in riferimento al "Ronco delle betulle", non registriamo pro-

"Ma sul Tocai occorre una alternativa"

blemi particolari o riduzioni di vendite e guardiamo al futuro senza apprensioni particolari", conclude la nostra chiacchierata Ivana Adami. Infatti, le strutture aziendali sono in ampliamento. Una nuova linea d'imbottigliamento è appena stata acquistata e la neocostruita cantina sarà operativa a partire già dalla prossima vendemmia.

Profilo d'impresa

L'azienda agricola "Ronco delle betulle" è a Rosazzo, in comune di Manzano (via A. Colonna 24, telefono e fax 0432-740547, e-mail: info@roncodebellebetulle.it). La gestisce la signora Ivana Adami con l'aiuto di due dipendenti fissi e 3-6 avventizi stagionali. La produzione media di uva è di circa 55 quintali per ettaro. Attualmente si confezionano 40 mila bottiglie l'anno che diventeranno 80 mila entro il 2005. I vini prodotti sono: il Picolit, il Pinot bianco, il Pinot grigio, il Tocai friulano, la Ribolla gialla, il Sauvignon, il Cabernet franc, il Merlot, il "Rosazzo" (uvaggio bianco) e il "Narciso" (uvaggio nero). Il 50% della produzione viene commercializzato all'estero (Gran Bretagna, Svizzera, Usa, Giappone e Germania, soprattutto) e il 50% in Italia (Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna e Lombardia, in particolare). I principali clienti sono ristoranti ed enoteche.

L'eccezione, nel vino, non si improvvisa, ma è il frutto di una tensione tenace e determinata, mantenuta negli anni. Una volta raggiunta, poi, deve essere difesa e conservata. E il "Ronco delle betulle", di Ivana Adami, non tradisce. Per la seconda volta consecutiva, infatti, uno dei vini aziendali si è meritato le "tre stelle" nella "Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia", compilata e pubblicata dalle quattro Camere di commercio regionali con la collaborazione dell'Ersa. Nel 2002 era stata la volta del Cabernet sauvignon, nell'edizione di quest'anno è stato premiato il "Narciso", uvaggio rosso barricato (75% Merlot, 15% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon).

Dirimpettaia della storica abbazia di Rosazzo, nei Colli orientali del Friuli, l'azienda vitivinicola "Ronco delle betulle" è gestita da Ivana Adami dal 1989, che ne ha ereditato il cuore centrale dal padre Giovanbattista (installatosi sulle colline di Rosazzo nel 1967). Come tanti altri giovani

colleghi, una volta avuta in mano la completa gestione aziendale, Ivana si è dedicata al suo adeguamento alle esigenze della moderna enologia. Il corpo dei fabbricati è stato ristrutturato e ampliato, la cantina ammodernata, la superfi-

"Ivana Adami: la qualità del vino si ottiene in vigna"

cie vitata è cresciuta da 3 ettari agli attuali 14.

Con una fittezza d'impianto di 5.680 viti per ettaro, si punta a migliorare la qualità delle uve che, dice Ivana, è importantissima.

"Per fare un buon vino - sostiene -, il 75% della qualità è fatta nella vigna e solo il 25% in cantina. Se ci si porta in casa uva di qualità scadente, non si possono fare miracoli, poi." E la cura dedicata ai vigenti del "Ronco delle betulle" è veramente tanta. Viste le

sistemazioni collinari, i filari sono completamente inerbiti. Per i trattamenti antiparassitari si seguono le direttive agroambientali imposte dal Regolamento europeo 2078. Sulle varietà a bacca rossa viene praticata una potatura a



Ivana Adami

Qualità è anche la selezione di una etichetta riconoscibile

Il Ronco e la farfalla verde azzurra

In principio c'era semplicemente l'azienda agricola Adami. Quando Ivana iniziò a imbottigliare, però, si accorse che esisteva già, nel vicino Veneto, un'azienda con la stessa denominazione e, essendo arrivata prima, si era accaparrata l'uso del nome come marchio. Bisognava provvedere. Su consiglio del-



l'avvocato si pensò così di puntare su un marchio diverso, un logo che contraddistinguesse, comunque, la produzione dell'azienda di Rosazzo. Fu fatta una lunga ricerca poiché Ivana voleva, naturalmente, che il segno grafico caratterizzasse in modo adeguato i suoi vini e rendesse tangibile il proprio legame ai

Colli orientali del Friuli. Dopo avere scartato varie proposte, sfogliando una serie di disegni di Mario De Biasi, alla fine spuntò fuori l'idea della farfalla verde e azzurra che si posa, tuttora, su ogni etichetta che esce dal "Ronco delle betulle". Questa denominazione aziendale, però, doveva ancora essere creata.

Per il nome definitivo, dopo una vana ricerca topografica e storica legata sempre ai luoghi aziendali, Ivana decise di ispirarsi semplicemente agli alberi dalla bianca corteccia, così spontanei e diffusi in tutto il Friuli, rilievi di Rosazzo compresi. Era nato il "Ronco (vigna di collina) delle betulle".

PMI al microscopio

Un'attività nata come hobby è diventata un business significativo

La FriulTrota di Pighin risposta friulana al salmone

di Marco Ballico



Giuseppe Pighin

Nel 2000 la "trota affumicata di San Daniele" ottiene il riconoscimento di "Prodotto agroalimentare tradizionale", garanzia di ulteriore qualità per il consumatore. Più di trent'anni prima, spingendo i primi avannotti nel suo laghetto di Villanova di San Daniele, Giuseppe Pighin non immaginava che la sua "creatura" sarebbe diventata così famosa. "All'inizio era solo un hobby", racconta. Pighin provava il piacere di stare all'aria aperta, a contatto con la natura, nel "suo" Ta-

gliamento, del quale conosceva, fin da ragazzo, ogni segreto. Quella passione "sfornava" trote vivaci, genuine, con carni compatte, molto apprezzate dagli amici che avevano la fortuna di assaggiarle. Poi, un'idea: perché non mettere sul mercato una trota tanto buona?

Il laghetto si trasforma quindi in un allevamento anomalo, ben diverso da quelli intensivi. Per ottenere un prodotto di qualità elevata, è necessario mantenere le caratteristiche ambientali originarie: tanta acqua fresca, bassa densità

dei pesci, alimentazione naturale, non forzata, rispetto dei tempi naturali di crescita. Si procede così per qualche anno, ma è solo il primo passo. Perché l'intuizione decisiva è quella successiva: "Avevamo in mano una trota eccezionale - prosegue Pighin -, ma non bastava: dovevamo offrirgli già pronta, ben sapendo che non tutti i consumatori finali hanno voglia di pulire o cucinare le trote in casa".

"Qualità e prodotto confezionato il nostro segreto"

È l'inizio della sfida. Nessuno ci crede, alcuni lo sconsigliano, ma Pighin la accetta. È il 1984 e nasce la FriulTrota. "Chiamai in Friuli un vecchio amico - racconta ancora il fondatore -, esperto affumicatore che viveva sul lago di Como, e assieme a lui creai la "Regina di San Daniele". È la trota salmonata affumicata. Molti la considerano una validissima alternativa al salmone. "Clienti ed esperti di gastronomia la ritengono più buona - spiega Mauro Pighin, il figlio che oggi regge l'azienda assieme al fratello Dario, ex calciatore anche dell'Udinese -, soprattutto perché è meno grassa del salmone".

Le specialità della FriulTrota, oltre a essere pronte all'uso e di facile utilizzo, si contraddistinguono per la bontà e la genuinità che le rende alimenti leggeri, altamente digeribili e con un bassissimo contenuto calorico. "Fin dall'inizio - afferma la famiglia Pighin -, l'obiettivo è stato quello di valorizzare una materia prima già particolare, in quanto allevata con procedure non tradizionali, con un particolare occhio di riguardo alla qualità e alla salubrità del prodotto". La ricerca dell'equilibrio dei profumi e dei sapori è il filo conduttore che ha permesso successivamente di creare nuove spe-

cialità a base di trota. "Il 'Fil di Fumo' - spiega il signor Giuseppe -, delicato filetto affumicato a caldo, è il primo frutto di questa ricerca legata alla riscoperta di tradizionali metodi di affumicazione". Fantasia e innovazione caratterizzano altre raffinatezze: il caviale friulano, i guancialetti, un curioso salame di pura polpa, il carpaccio, la bottarga e altre ancora. "Le varie fasi di trasformazione - prosegue -, pur adeguandosi a severe normative comunitarie, vengono tutt'oggi effettuate seguendo gli antichi metodi di lavorazione, senza fare uso di coloranti e conservanti".

"Ma occorre difendere la nostra tipicità"

Ma c'è di più. Le proteine delle trote di San Daniele hanno un alto valore biologico e nelle loro carni sono presenti quei grassi polinsaturi, primo fra tutti l'"omega 3", la cui validità contro il colesterolo e le malattie cardiovascolari è ampiamente dimostrata dalla ricerca medica. La filosofia aziendale si riassume in un detto coniato da "paron Bepi": "Una trota per essere buona deve essere una buona trota". Meno lapalissiano di quanto sembri, questo motto testimonia la scelta dell'azienda di perseguire la qualità sotto tutti gli aspetti e di difendere la ricchezza dei gusti e dei sapori tipici.

"Non possiamo fermarci - conclude la famiglia Pighin -: aver ottenuto il riconoscimento di Prodotto agroalimentare tradizionale è un premio al nostro impegno mirato a educare i consumatori a riconoscere le differenze.

Oggi, di fronte alla standardizzazione delle produzioni alimentari e all'appiattimento dei gusti presenti nell'offerta di tante catene distributive moderne, la FriulTrota salvaguarda la propria tipicità".



La Regina di San Daniele

Crescono in piccoli laghetti, nell'habitat naturale e a bassissima densità

La qualità comincia dall'allevamento

Le caratteristiche dell'allevamento della FriulTrota sono di tutto particolari. L'impianto ittico, in luogo delle classiche vasche in cemento, è costituito da piccoli laghetti, nei quali è stato ricreato un habitat naturale dove le trote salmonate raggiungono anche gli ottodici chilogrammi di peso in 7-8 anni. "L'allevamento - spiega il titolare, Giuseppe Pighin -, condotto in forma semi-intensiva, prevede tanta acqua corrente, bassissima densità del pesce, alimentazione naturale, integrata in modo specifico per ottenere carni compatte e saporite, adatte quindi al processo di trasformazione e affumicatura. La salatura a secco, la lenta e leggera affumicatura (ef-



Una peschiera

fettuata con una speciale miscela di farine di legno chiaro, bacche e piante a-

romatiche) comportano un notevole calo di peso, ma esaltano le qualità orga-

nolettiche del prodotto".

Le specialità gastronomiche della FriulTrota sono diversificate. Ci sono "La Regina di San Daniele", ovvero il filetto di trota salmonata affumicato a freddo che ha conquistato il favore dei migliori ristoranti italiani; il "Fil di Fumo", anch'esso costituito da un filetto di trota salmonata, affumicato però a caldo e di porzioni monouso, adatto sia per la ristorazione sia per il consumo familiare; il "Carpaccio di Trota", un pregiato cuore di trota affumicato e speziato in modo originale; il "Sapor di Trota", che è un condimento pronto per pasta, gnocchi o riso; il "Paté di Trota"; il caviale friulano, ovvero le "Uova di Trota"; il "Salame di Trota", composto da pura

polpa, senza grassi aggiunti; le vaschette di trota sott'olio per il catering; gli esclusivi "Guancialetti di Trota", destinati alle più raffinate gastronomie. L'ultima nata - precisa Pighin - è la "Trota dello Chef", un filetto di trota, ricco di 'omega 3', cotto al naturale, dal sapore molto delicato, proposto in due versioni: una neutra e una speziata".

FriulTrota, al fine di ampliare la gamma delle sue specialità, ha aggiunto nel tempo anche altri pesci trasformati, tra i quali sta riscuotendo un notevole successo "Aringa Sciocca" affumicata, che si distingue dalla classica aringa nordica per il sapore meno aggressivo, più dolce, particolarmente adatto al gusto dei consumatori italiani.

Profilo d'impresa

La FriulTrota Srl nasce nel 1984 per volontà di Giuseppe Pighin, già allevatore e affumicatore di trote da una quindicina di anni, e da sempre appassionato di pesca e di prodotti genuini. Oggi l'azienda (una quindicina di persone assunte), sita in via Aonedis 10 a San Daniele (l'allevamento si trova invece a Villanova di San Daniele), è gestita dai figli Mauro e Dario. FriulTrota commercializza i propri prodotti nei settori della gastronomia e della ristorazione in tutta Italia, soprattutto nel Centro-Nord.

Tra i riconoscimenti ottenuti dalla trota affumicata di San Daniele, quelli di "Prodotto agroalimentare tradizionale" e il primo premio come miglior prodotto nella propria categoria al "Grande festival dei sapori" nell'ambito dell'Expo dei sapori di Milano.

PMI al microscopio

Nuova sede per l'azienda nella Zau a sud di Udine

L'Officina del carrello da 24 anni sul mercato

di Alessandra Ceschia



Giuseppe Vidoni con il presidente Bertossi ed alcuni dipendenti e collaboratori

Se la longevità di un'azienda è garanzia di competenza professionale e serietà, allora per l'Officina del carrello non c'è bisogno di presentazioni. Da 24 anni Giuseppe Vidoni è alla guida di un'azienda che costituisce il principale riferimento in regione nel settore della movimentazione merci e che è in grado di garantire vendita, assistenza, noleggio e ricambi per ogni sorta di macchine operatrici destinate alla movimentazione esterna e interna di merci. La clientela proviene da tutta la regione e risulta talmente variegata da comprendere imprese artigiane, esercizi commerciali, industrie e aziende portuali. Tanto per fare qualche cifra, sono oltre due mi-

gliaia i clienti affezionati che si affidano all'Officina del carrello. Noleggiano o acquistano macchinari adatti a ogni tipo di esigenza: transpallet e carrelli elevatori di ogni dimensione, elettrici o diesel, a partire da quelli con portata di 4 quintali, fino a quelli da 800 quintali. Ma quello che una clientela in costante crescita instaura con l'azienda è un rapporto che non si limita alla semplice transazione commerciale, bensì una collaborazione che dura nel tempo e che si estende a una serie di servizi accessori.

Oltre a poter scegliere fra oltre un centinaio di modelli di ultima generazione prodotti da aziende leader del settore come Nuova Detas, Rocla, Mariotti, Pramac e Calmar, i

clienti possono contare su un servizio di assistenza capace di garantire in brevissimo tempo sia le normali manutenzioni sia le riparazioni in caso di guasti. "Gestiamo circa sette migliaia di macchine", ammette Vidoni, e per aiutare i clienti a risparmiare tempo e denaro l'Officina del carrello ha allestito le officine mobili, servizi viaggiatori di pronto intervento che conducono sul posto a tempo record tecnici capaci di risolvere i piccoli guasti. Per interventi più importanti l'azienda attiva il camion attrezzato che preleva la macchina operatrice e la ricovera in officina per le riparazioni, e intanto al cliente viene garantita la sostituzione dei mezzi in riparazione.

"L'azienda dispone di un

centinaio di macchine operatrici che utilizza come mezzi tampone per garantire comunque l'operatività al cliente", assicura il titolare. Oltre alla vendita, una formula commerciale che si sta diffondendo è il sistema del noleggio: quello ordinario, concesso per ristretti periodi su macchine usate, e quello operativo, una formula commerciale innovativa che ha durata poliennale e garantisce al cliente l'uso di una macchina operatrice nuova, sempre efficiente, garantendo un risparmio sulle spese di manutenzione e riparazione, previo pagamento di un canone mensile. Il settore dei ricambi, autentico fiore all'occhiello dell'azienda, conta su un magazzino fornitissimo che vanta 15 mila pezzi, censiti da una gestione informatizzata e monitorata attraverso il codice a barre. A testimoniare l'inarrestabile espansione di

un'azienda sorta, 24 anni fa, all'interno di una carrozzeria, sono i satelliti generati dall'Officina del carrello, che con lo scorso anno ha aperto un'officina decentrata al porto di Trieste e ha tenuto a battesimo l'Officina del carrello 2, un'unità mobile che sta colonizzando il mercato del Pordenonese.

Frutto di due anni di lavoro e di un'inaugurazione che risale al mese scorso, la nuova sede aziendale è stata costruita nella Zau, secondo criteri di modernità ed efficienza. Un edificio eretto su due piani che si estende per 4.500 metri quadrati di superficie ed è suddiviso fra show room, officina, magazzino, uffici, mensa per il personale, archivio, depositi, e conta su un'area esterna da 18 mila metri quadrati. All'interno dello stabilimento opera un team affiatato composto da 44 dipendenti: "gran parte di loro è rappresentata da

giovani con i quali cerco di instaurare rapporti umani basati sul rispetto, sulla comprensione, e un po' li considero come dei figli", spiega Vidoni, convinto che un clima familiare e una reciproca intesa siano delle componenti essenziali di un lavoro fatto come si deve.

Profilo d'impresa

L'Officina del carrello di Vidoni & C. Snc ha sede in via Slovenia 2 nella Zau udinese. Lo stabilimento sorge su 4.500 metri quadrati, suddivisi tra officina, magazzino, uffici e show room dove sono esposte decine di modelli di carrelli elevatori e transpallet di ultima generazione. Una dozzina di furgoni trasformati in officine viaggiatrici e un camion per il trasporto delle macchine operatrici costituiscono garanzia di un servizio di assistenza alla clientela puntuale ed efficace. Conta su uno staff di 44 dipendenti che si occupa della vendita, assistenza, noleggio, con un'ottantina di carrelli a disposizione; garantisce inoltre la rettificazione di motori, alberi, tamburi, dischi freno e la costruzione di cilindri oleodinamici, oltre al noleggio di piattaforme aeree. Il numero di telefono dell'azienda è 043-2600471, fax 0432-600923, e-mail: officarr@tin.it.



L'azienda fu fondata da tre soci, ma dagli Anni 90 c'è solo una guida

Vidoni, da dipendente a imprenditore



Giuseppe Vidoni

Sembra una favola, invece è una storia vera, intessuta su una trama che nell'operosità, nella preparazione tecnica e nell'amore per il

proprio lavoro individua i suoi fili più grossi. "Ho dedicato tutta la mia vita ai carrelli elevatori": Giuseppe Vidoni esordisce con quella che sembra una dichiara-

zione programmatica. Aveva alle spalle diversi anni di esperienza come dipendente della Detas, quando con Tarcisio Marchetti e Luciano Uliana decise di mettere in piedi l'Officina del carrello. L'idea c'era, e anche la buona volontà, ma a mancare erano gli spazi, così quel trio di coraggiosi imprenditori occupò un vano all'interno di una carrozzeria di via Tre Galli a Udine, in attesa di trovare un capannone adatto. Con loro c'era un unico dipendente: il quindicenne Melchiorre Incristi, tuttora sul libro paga dell'azienda. Da quella sistemazione di fortuna passarono al capannone di via Sant'Ulderico. Negli Anni Novanta, Vidoni divenne l'unico titolare dell'azienda, che crebbe velocemente: da un capanno-

ne si passò e due, poi tre, quattro, fino a che i capannoni non bastarono più e Vidoni imbastì il progetto per il nuovo stabilimento. Detto così sembra una ricetta facile da riproporre, ma gli ingredienti di quest'avventura imprenditoriale baciata dal successo sono importanti. "Quando ho cominciato erano altri tempi, allora era più facile avviare un'azienda", spiega Vidoni; intanto però confessa di aver dedicato a quella impresa la sua intera esistenza: "In 24 anni di attività ho fatto due mesi di ferie", ammette ripercorrendo cinque lustri di lavoro condotto a testa bassa, senza prestare molta attenzione all'orario o alle giornate festive. Oggi, accanto a lui, c'è la moglie Carmen Montagnese di recente reclutata alla recep-

tion dell'azienda. Ma l'impresa di Giuseppe Vidoni trova validi sostenitori anche fra i suoi figli. "Voglio che scelgano la loro

carriera professionale senza condizionamenti", avverte Vidoni, ma la dedizione e l'attaccamento al proprio lavoro, quando sono profondi, sono contagiosi e capaci di unire intere generazioni attraverso un progetto comune. Un contagio che, in casa Vidoni, sembra già avviato.



PMI al microscopio

Il 90% del prodotto è esportato soprattutto in Europa, ma anche negli Usa

Nascono alla Gilardi di Coseano le pizze surgelate e biologiche

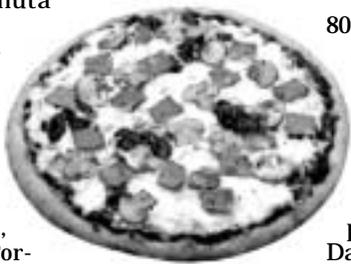
di Antonio Simeoli



Quando si parla di pizza surgelata in Friuli, non si può che parlare di Gilardi Italia Spa, la prima azienda produttrice di pizze fresche, surgelate e biologiche in Friuli Venezia Giulia, con sede a Coseano, dal 1992. Dieci anni di presenza sul mercato, dunque, e dieci anni di successi, la maggior parte dei quali è stata ottenuta all'estero.

La Gilardi, infatti, esporta oltre il 90% delle pizze in Spagna, Germania, Francia, Portogallo, Scandinavia e Benelux, ma anche in Messico e negli Stati Uniti, dove la grande av-

ventura della Gilardi era partita a cavallo tra gli Anni



80 e 90. Grande protagonista dell'escalation dell'azienda di Coseano è l'imprenditore Dario Oruzio, di San Vito di

Fagagna, il quale in un decennio ha guidato l'azienda facendola passare da uno

dei gioielli di famiglia del terzo produttore di pizze negli Stati Uniti che 10 anni fa cercava fortuna in Italia (la Gilardi Usa appunto, un colosso da 3.500 milioni di dollari di fatturato) nella casa sicura del gruppo Arena, un altro colosso, questa volta made in Italy, da 500 milioni di euro di fatturato.

“È stato un percorso lungo e difficile - spiega Dario Oruzio -, ma soprattutto carico di enormi soddisfazioni. Il nostro prodotto, infatti, non ha paura di confronti e ora, grazie all'ingresso nel Gruppo Arena presieduto da Dante di Dario, potremo sviluppare maggiormente i nostri prodotti puntando ancor di più sulla qualità, il marchio inconfondibile del Gruppo molisano”.

Se il passato è glorioso,

“L'azienda fa ora parte del gruppo Arena”

dunque, la Gilardi per il futuro annuncia già, a pochi mesi dal grande salto nel Gruppo Arena, risultati ancor più lusinghieri. Intanto i numeri della Gilardi parlano chiaro: l'azienda di Coseano dà lavoro a 160 dipendenti (e il numero degli impiegati, anzi delle impiegate - perché le maestranze per l'80% sono donne -, è in costante espansione) e vende 25 milioni di confezioni l'anno, di cui l'84% all'estero; il fatturato oscilla tra i 22 e i 23 milioni di euro l'anno. Sono numeri, questi, che non hanno uguali in Italia per prodotti di questo genere. Ora le pizze surgelate della Gilardi si affiancano ai gelati e ai surgelati del Gruppo Arena e puntano decisi anche al mercato italiano, dove proprio il Gruppo di Bojano è uno dei leader incontrastati.

“Emigrato in Germania Oruzio diventò imprenditore”

La storia della Gilardi, come si diceva, è legata a filo doppio all'imprenditore Dario Oruzio, un emigrante friulano come tanti,

almeno all'inizio della sua avventura. Ben presto però quell'emigrante in Germania è divenuto, dopo aver fatto la trafila dei più disparati mestieri (da commesso in un negozio a istruttore di scuola guida, fino a gestore di ristoranti), uno dei maggiori importatori di bevande e generi di consumo tricolori. E soprattutto friulani.

Dario Oruzio, infatti, non ha mai perso il contatto con la sua terra d'origine e proprio a Coseano, cogliendo al volo la grande voglia del colosso a stelle e strisce Gilardi di sfondare in Italia, ha fondato e guidato nel 1992 la Gilardi Spa, la prima azienda friulana produttrice di pizze surgelate. Curiosità nella curiosità, dunque: un'azienda americana, un colosso nel settore, decide di produrre pizze in Italia, la patria delle pizze. Misteri dell'economia.

Intanto, sempre con Oruzio al timone, la Gilardi Italia ha lasciato l'azienda madre, è stata ceduta a un altro colosso americano del settore alimentare (la Conagra, roba da 90 mila dipendenti), poco interessato al fronte pizze, fino a passare alla Pizza Trade, società costituita da imprenditori regionali tra i quali naturalmente Oruzio, e, pochi mesi fa, al Gruppo Arena.

Proprio grazie al colosso di Bojano la Gilardi Spa ha risolto il complicato problema della distribuzione. Ora i prodotti della Gilardi hanno a disposizione una vera e propria autostrada per raggiungere il forno del

consumatore: nei negozi specializzati e nei supermercati di tutta Europa, ma anche di buona parte del mondo, il prodotto Gilardi potrà essere individuato assieme al marchio Arena.

Nonostante le peregrinazioni da una proprietà all'altra, tuttavia, l'azienda di Coseano ha sempre costantemente e inesorabilmente continuato a crescere. “Ormai in tutto il mondo - spiega Dario Oruzio - si cerca il prodotto originale italiano; grazie al Gruppo Arena vogliamo continuare a sviluppare la qualità delle pizze, cotte rigorosamente con ingredienti italiani”. Da Coseano, dunque, è apposta la firma sul prodotto italiano forse più conosciuto nel mondo, la pizza.

Profilo d'impresa

La Gilardi Italia Spa è stata fondata nel 1992 e ha sede nella zona industriale di Coseano. È la prima azienda friulana per la produzione di pizze fresche, surgelate e biologiche. La Gilardi dà lavoro a 160 dipendenti, per lo più donne, e vende 25 milioni di confezioni di pizza l'anno e registra un fatturato annuo di 23 milioni di euro. Dopo il riassetto societario, le quote del capitale sociale di Gilardi Italia sono per il 64% del Gruppo Arena, per il 27% di un socio tedesco e per il restante 8,7% di Dario Oruzio, confermato alla presidenza dell'azienda.

Tre le qualità, quattro le varietà, ma il segreto è nella pasta, cotta in forni di pietra

La produzione è di 25 milioni di pezzi

Pizze surgelate, pizze fresche con durata, pizze pastorizzate: è questa la rosa dei prodotti della Gilardi Italia. Una rosa per tutti i gusti e tutte le esigenze. In tutti e tre i casi, tuttavia, una cosa non deve mancare mai: la qualità degli ingredienti e della lavorazione. “Gli ingredienti sono tutti rigorosamente italiani - spiega il creatore della Gilardi Italia, Dario Oruzio -, vengono scelti accuratamente e inseriti nelle pizze a seconda delle esigenze del mercato. La pasta viene lavorata a mano, e la pizza viene cotta in forni di pietra. La qualità del prodotto per noi è una priorità assoluta. Per questo

tre tecnici controllano periodicamente la materia prima che arrivi allo stabilimento. Ulteriori verifiche sono fatte nella fase della produzione, del confezionamento e della distribuzione”. Tutte queste operazioni sono valse alla azienda di Coseano la certificazione comunitaria Iso 9002.

Alla Gilardi, tuttavia, non si accontentano: l'obiettivo, magari non dichiarato apertamente ma comunque presente, è quello di riuscire a confondere nelle migliori pizzerie una loro pizza con il prodotto fresco. Accade? “A essere sincero, i nostri prodotti possono fare concorrenza alle pizzerie”,

chiarisce Dario Oruzio. Due sono le linee di produzione avviate nello stabilimento di Coseano, che permettono la cottura di tre tipi di pizza: quella tradizionale surgelata (durata 12-18 mesi), quella fresca con durata 30 giorni (in frigorifero) e la pizza pastorizzata (42 giorni al fresco). Non poteva mancare, e il filone dopo l'ingresso nel Gruppo Arena è in via di potenziamento, la pizza biologica.

“Siamo molto vicini al top - spiega Dario Oruzio -, ma è ancora possibile fare dei passi in avanti approfondendo gli studi sugli impasti e sulle farine”. A Coseano sono prodotti ogni anno 25 milioni di confe-

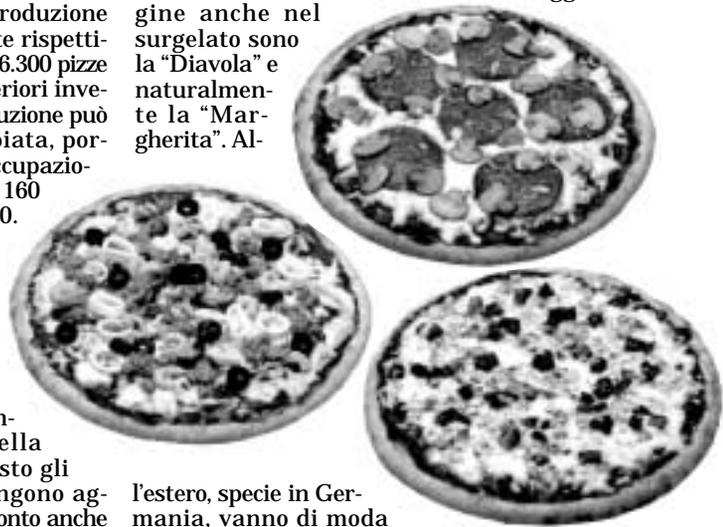
zioni di pizze fresche, surgelate e biologiche; dalle due catene di produzione vengono sfornate rispettivamente 4.500 e 6.300 pizze l'ora. Senza ulteriori investimenti la produzione può essere raddoppiata, portando i livelli occupazionali dalle attuali 160 unità a oltre 200.

“Il segreto del nostro prodotto - conclude Dario Oruzio - sta nella base croccante, asciutta”.

Il segreto alla Gilardi Italia, insomma, sta nella pasta. Per il resto gli ingredienti vengono aggiunti tenendo conto anche

delle esigenze del consumatore. In Italia le regine anche nel surgelato sono la “Diavola” e naturalmente la “Margherita”. Al-

la “Capricciosa” e la “Quattro Formaggi”.



l'estero, specie in Germania, vanno di moda

PMI al microscopio

Innovazione tecnologica e ricerca non bastano più

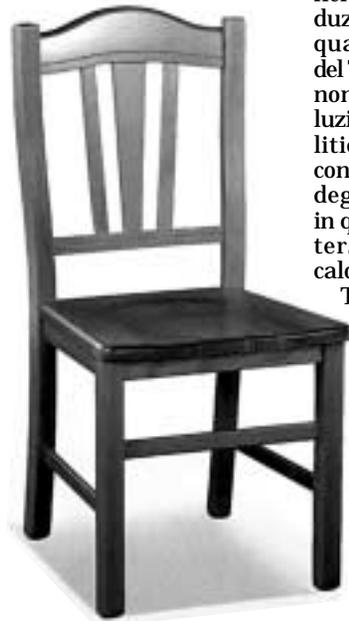
Intersedia, a Manzano dal '63 azienda storica del Distretto

di Francesca Pelessoni



Graziella Spessot

racconta Graziella Spessot - è stato sempre uno svantaggio. Mi sentivo come in una fossa di leoni, dove devi lottare ogni giorno per sopravvivere. Purtroppo quest'ambiente è ancora di pertinenza fortemente maschile e i conflitti sono difficili da gestire". Da trent'anni Graziella, infatti, coordina da sola tutti gli aspetti legati alla gestione della ditta, dai rapporti con i clienti ai fornitori, dalla contabilità alla produzione. "Una donna che sceglie di fare questo lavoro - precisa - deve essere portata". Graziella Spessot non ha potuto scegliere. A causa di gravi motivi familiari è stata costretta a intraprendere questa strada e lo ha fatto con determinazione e capar-



"Molte aziende spostano all'estero i capannoni"

bietà, senza scoraggiarsi.

Le difficoltà non sono certo mancate, ma la crisi che negli ultimi tempi ha investito molti settori, tra cui anche il comparto della sedia nel Manzanese, oggi più che mai rende incerto il futuro. "La situazione è piuttosto preoccupante - conferma -. Puntare sull'innovazione o sull'aggiornamento degli impianti, come io faccio da anni, non è più sufficiente. Anche l'introduzione del marchio di qualità per i prodotti del Triangolo della sedia non credo sia una soluzione. È ora che i politici trovino risposte concrete alle esigenze degli artigiani". Solo in quest'ultimo anno Intersedia ha subito un calo di vendite del 20%.

Tasse e spese in continuo aumento non fanno altro che peggiorare la situazione.

"Molte aziende spostano all'estero i propri capannoni - incalza Spessot -, ma non tutti possono permettersi di farlo. Chi tutela i diritti dei piccoli? Se una soluzione è quella di produrre puntan-

do sempre di più sulla qualità - cosa che peraltro da noi è sempre stata fatta -, allora vorrei sapere chi comprerà una sedia di gran qualità, ma molto più costosa delle altre".

Graziella Spessot è una donna realista, abituata a confrontarsi con le dif-



ficioltà. Sa che la concorrenza in questo settore è forte, anche da altri Paesi come la Cina, e guarda con incertezza ai prossimi anni. "Per andare avanti l'esperienza non basta - sottolinea -

Sono stata tra i primi nel Manzanese a presagire la crisi, anche quando tutti dicevano che le cose anda-

vano bene e che forse esageravo. Oggi, purtroppo per noi, molti mi danno ragione...". Come guarda al fu-

e la famiglia - ricorda Graziella Spessot - e non ho mai ricevuto né un premio, anche piccolo, né alcuna considerazione. Una donna sola non viene valorizzata". Speriamo che prima o poi questa lacuna sia colmata.

Profilo d'impresa

L'azienda Intersedia Di Savio Snc ha sede a Manzano in via Malignani 2, telefono 0432 - 754554, fax 0432 - 755378, sito internet www.intersedia.it, e-mail intersedia@un.nettuno.it. Ha sempre prodotto artigianalmente sedie dal grezzo al finito, prima con il nome di Sacta (dal 1963 al 1971) e in seguito come Intersedia, da trent'anni sotto la guida dell'attuale titolare Graziella Spessot. Nella ditta sono impiegate una decina di persone e si producono circa 140.000 pezzi l'anno. Il mercato spazia dall'Italia (40%) all'estero (60%) con clienti in America, Inghilterra e perfino Australia.

Da sette anni la ditta si è trasferita nella zona industriale Pip di Manzano dalla precedente sede nel centro del paese. Il capannone dell'attuale fabbrica occupa una superficie coperta di 2.000 mq. Nel programma di costante aggiornamento e ammodernamento degli impianti rientra l'ultimo acquisto: un nuovo macchinario per il montaggio.

Graziella Spessot segue personalmente tutte le fasi della produzione

Una realtà artigiana che punta alla qualità

Intersedia è una realtà produttiva ormai consolidata nel Manzanese, da quando, nel 1963, la capitale della sedia era ancora un paese sconosciuto. Oggi come allora produce sedie con la stessa cura artigianale di un tempo, lavorando esclusivamente materiale scelto. L'intero processo produttivo è direttamente seguito dalla titolare all'interno dell'azienda in tutte le diverse fasi, dalla lavorazione degli elementi all'assemblaggio, dalla verniciatura alla spedizione della merce. L'amore per il proprio lavoro, tipico dell'artigianato, è la vera forza di Intersedia. Nella ditta, inoltre, si è creato un rapporto amichevole tra la titolare e i dipendenti, alcuni dei quali lavorano per

Intersedia da anni. Graziella Spessot pranza con loro e divide ogni giorno la fatica di un'attività non sempre facile da portare avanti.

"I nostri giovani non vogliono entrare in fabbrica"

Come per molte altre realtà artigianali, una grande difficoltà è quella di reperire manodopera specializzata. I giovani, infatti, sono restii a inserirsi in quest'ambito lavorativo e con loro la titolare di Intersedia non è bene-

vola. "Sono privi di senso di responsabilità, senza ambizioni e senso del sacrificio - evidenzia -. Quelli che sono venuti qui per cercare lavoro erano ultra-protetti dai genitori. Il loro sogno è ancora il posto statale, non sanno cos'è la fatica e non vogliono fare lavori umili". Per sopprimere alla carenza di manodopera anche una ditta piccola come Intersedia è dovuta ricorrere all'inserimento di lavoratori stranieri, due bosniaci che si sono ben integrati nel tessuto sociale locale.

Le sedie prodotte da Intersedia, solide e funzionali, si adattano con facilità a qualunque ambiente: cucine, salotti, ristoranti e bar. "L'obiettivo - spiega Spessot - è quello

di migliorare sempre di più la qualità dei materiali e i nostri servizi, mantenendo il giusto equilibrio tra qualità e prezzo". Un altro aspetto fondamentale che distingue la produzione è l'attenzione alla finitura. Gli elementi grezzi, acquistati in segheria, in fabbrica vengono lavorati, montati, verniciati e assemblati. La sedia finita viene poi imballata e spedita al cliente. Per lunga tradizione, Intersedia è attenta ai reali bisogni del mercato dove robustezza, qualità delle materie prime impiegate, rifiniture e imbottiture devono essere sempre ottime. Un design rigoroso, consolidato da tecnologie affidabili, conferisce ai modelli una vasta flessibilità stilistica



capace di inserirsi armoniosamente in ogni ambiente, dalla casa alla collettività. "Gli attuali impianti di produzione, aggiornati e rinnovati costantemente - spiega la titolare -, sono la risposta a

un mercato esigente. Intersedia usa tecnologie al passo con i tempi, ma il cuore e il vero motore della produzione stanno ancora nelle capacità imprenditoriali e costruttive dei collaboratori".

Attualità

I dati camerati sul 4° trimestre evidenziano un export ancora in salute

Crescerà solo dello 0,5% il Pil nel Friuli Venezia Giulia

di Mario Passon

(segue da pagina 1)

considerando anche il primario la dinamica appare leggermente negativa (-0,22%). Queste variazioni non si discostano da quelle registrate nelle altre economie locali regionali: al netto dell'agricoltura, a Gorizia si registra una crescita di +1,62%, Pordenone conferma il +1,7% del precedente trimestre, Trieste presenta l'incremento più modesto con +0,05%. L'attuale fase congiunturale influenza anche il dinamismo della base imprenditoriale provinciale, la quale, nel corso dei primi nove mesi del 2002, ha fatto registrare tassi di crescita inferiori rispetto al precedente biennio per effetto di una mortalità aziendale sensibilmente accresciuta. La dinamica imprenditoriale friulana risulta positiva nell'edilizia (+4,1%, pari a 250 imprese in più) e nei servizi (+3,3%, che significa un saldo di quasi 282 imprese). Nel complesso si registra una leggera flessione delle imprese attive (-0,22%) poiché l'andamento delle costruzioni e dei servizi non compensa la forte perdita nell'agricoltura (-4%) e quella dell'industria (-0,95%), mentre il commercio presenta 20 imprese in meno rispetto al settembre 2001. Nell'industria e nel commercio continua il processo di riorganizzazione-ristrutturazione.

Nell'ambito regionale, assieme a Pordenone, l'economia friulana mostra un tasso di imprenditorialità sensibilmente più elevato rispetto alla media regionale: si registrano, infatti, 952 imprese attive ogni 10 mila abitanti (bambini e anziani inclusi), mentre il valore regionale è pari a 867 e quello nazionale a

873. Nel corso dei primi nove mesi si sono iscritte 2.702 imprese, in numero leggermente superiore a quello dello stesso periodo del 2001 (che erano 2.593), ma si sono cancellate ben 2.916 imprese (contro le 2.463 del 2001), determinando un saldo negativo di 216 unità. Secondo l'Unioncamere, le cessazioni possono essere interpretate come un segnale di vivacità economica, ma la stessa Unioncamere sottolinea come debbano essere considerate "le condizioni che concorrono all'espulsione prematura di operatori dal mercato", condizioni che si individuano nella "carenza di un'adeguata dotazione infrastrutturale, in un sistema fiscale troppo oneroso specie nei primi anni di vita dell'impresa, in una burocrazia che a livello locale rischia di replicare il modello centralista di controllo. Sono tutti elementi che pesano sulla sopravvivenza delle aziende e sui quali bisogna impegnarsi per trasformarli in fattori di sviluppo".

L'analisi per natura giuridica conferma la crescita delle società di capitale (+8% il tasso di crescita), il leggero aumento delle società di persone (+0,8%), mentre sono leggermente diminuite le ditte individuali (-1,77%).

Interscambio commerciale con l'estero: il dato cumulato al terzo semestre 2002 registra un lieve calo delle esportazioni friulane: -0,25% rispetto allo stesso periodo del 2001, ma questa performance - alla quale si affianca anche la variazione negativa relativa al solo terzo trimestre (-2,55%) - rappresenta un dato allarmante per l'economia friulana, soprattutto di fronte alle variazioni positive di

TAVOLA 1 PROSPETTO DI SINTESI DEGLI INDICATORI CONGIUNTURALI DELL'ECONOMIA PROVINCIALE			
Indicatori	Valore	Tendenza (variazioni su stesso periodo dell'anno precedente)	% su regione
DINAMICA DEMOGRAFICA			
Censimento 2001 (dati provvisori)	518.234	-0,81% rispetto al Censimento 1991	43,90%
Indice di vecchiaia (*)	176,4	in aumento rispetto al censimento 1991 (145)	
Cittadini stranieri residenti in provincia (31.12.2000)	11.463	2,2% della popolazione	35,50%
DINAMICA SETTORIALE			
Imprese attive al 30.09.2002	49.344	-0,22%	48,17%
Agricoltura	13.362	-3,80%	56,09%
Industria	6.473	-1,47%	48,57%
Costruzioni	6.393	3,78%	48,83%
Commercio	14.205	-0,01%	44,23%
Servizi	8.911	3,30%	44,28%
Imprese attive al netto dell'agricoltura	35.982	1,27%	45,74%
Imprese attive per 10mila abitanti	952	867 quello regionale	
MERCATO DEL LAVORO (media 2001)			
Forza lavoro	218mila	tasso di attività 48%	42,33%
Occupati	210mila	tasso di occupazione: 46,3%	42,42%
di cui dipendenti (%)	71,40%	74,5% quello regionale	
Tasso di disoccupazione	4,0%	quello maschile è pari a 2,1%	
Tasso di disoccupazione giovanile	11,50%	quello maschile è pari a 8,1%	
MACROECONOMICI			
Crescita del PIL regionale (previsioni 2002)	+ 0,5%	previsione Nord Est: + 0,8%	
Prezzi al consumo (NIC Udine-settembre 2002)	+ 1,9 %	nazionale +2,4% (agosto)	
Traffico autostradale (2001/00)	+ 4,3%	+ 3,8% (leggero), + 5,7 (pesante)	
Impieghi (in milioni di euro) al 31.12.2001	7.549,30	+7,4%	38,82%
Depositi (in milioni di euro) al 31.12.2001	4.985,56	- 7,5%	39,37%
INTERSCAMBIO COMMERCIALE			
Esportazioni (3.o trim. 2002: in milioni di Euro)	2.548,60	- 0,25%	39,80%
Importazioni (3.o trim. 2002: in milioni di Euro)	1.196,93	- 3,16%	35,64%
Saldo commerciale normalizzato	36,09%		

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

Fonte: elaborazione dell'Ufficio Statistica della CCIAA di Udine

Pordenone e del Nord-Est.

Nel confronto generale, la flessione dell'export (cumulato) nazionale è superiore (-3,9%) a quello provinciale, e si accompagna anche al deciso rallentamento delle importazioni che calano del 5,1%.

In valore assoluto l'economia friulana nei primi nove mesi del 2002 ha esportato per 2,5 miliardi di euro e i comparti che hanno

espresso le maggiori performance sono quelli del "Legno e prodotti in legno" (+37%), "Macchine e apparecchi meccanici" (+5,7%), "Prodotti alimentari" (+4%). Al contrario si sono registrate perdite nei settori del "Tessile" (-15%), "Prodotti chimici" (-6,7%), "Metalli e prodotti in metalli" (-8,7%), "Macchine e apparecchiature elettriche" (-3,6%) e nel comparto "Altri

prodotti dell'industria manifatturiera".

Analizzando la destinazione, le esportazioni sono aumentate nei Paesi dell'Asia (+10% il dato cumulato), in particolare in Cina con un valore che passa da 39 a 105 milioni di euro (4,1% lo share), in quelli dell'Europa Orientale e specificatamente in Croazia (+21%), Romania (+18%) e Bosnia (+12%). I

dati cumulati al 30 settembre mostrano altresì una tenuta sul mercato americano (in particolare gli Stati Uniti con +5,3%) che rappresenta il secondo mercato di sbocco per l'economia friulana con una quota del 10%, mentre mostrano un deciso ridimensionamento con i Paesi della Comunità Europea (Francia, Germania, Regno Unito, Spagna).

Il console Usa ospite dell'Api di Udine

Il console Usa di Milano per gli affari economici David D. Reimer è stato ospite dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine.

Il Console è stato accolto dal vicepresidente dell'Api, Marco Simeon, assieme a un gruppo di imprenditori rappresentativi dei maggiori settori produttivi della nostra provincia, quali quelli della meccanica, dell'alimentare, del legno e dell'edilizia. Il console ha voluto incontrare gli imprenditori del-

l'Api per conoscere la realtà economico-produttiva della provincia, al fine di raccogliere gli elementi e i dati utili alla definizione delle politiche economiche americane volte allo sviluppo dei rapporti e delle relazioni tra Stati Uniti e Italia. Secondo David D. Reimer, "è essenziale avere un quadro del sistema economico produttivo dell'Italia caratterizzato da piccole e medie industrie".

Il vicepresidente Marco Simeon ha parlato al console dell'evoluzione che ha

avuto la piccola e media industria friulana, della sua necessità di innovarsi costantemente, di investire nella ricerca e nell'innovazione di processo e di prodotto, dell'esigenza di esplorare nuove forme di organizzazione aziendale, come pure di delocalizzare all'estero le prime fasi delle lavorazioni per gestire nell'impresa friulana le fasi più specialistiche che comportano l'utilizzo di impianti altamente automatizzati e innovativi.

Autotrasporto: no alla chiusura dei valichi

La decisione ventilata dal Governo di Parigi di chiudere alla circolazione - alla generalità dei veicoli industriali - i valichi della Maddalena e del Monginevro non farà altro che accentuare la gravità della situazione italiana nelle relazioni commerciali con il resto d'Europa e la marginalizzazione dell'economia nazionale. È questo, in estrema sintesi, il parere espresso in una nota congiunta dalle imprese degli autotrasportatori merci in conto terzi dell'Associa-

zione Industriali, dell'Associazione Piccole e Medie Industrie e dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Udine in ordine al nuovo ostacolo alla circolazione delle merci che le autorità transalpine hanno in animo d'introdurre a breve, nonostante le proteste delle loro stesse organizzazioni di categoria.

Le tre associazioni provinciali sono intervenute nei giorni scorsi verso le proprie organizzazioni centrali affinché sollecitino il

Governo italiano a intervenire decisamente nelle opportune sedi per contrastare simili iniziative e per porre fine a questo lento strangolamento del flusso dei traffici italiani.

Il fatto che il Friuli si trovi al lato opposto dei valichi alpini in questione non è un motivo per essere meno preoccupati. Si tratta ormai - osservano i rispettivi presidenti di categoria Michele Bortolussi, Bernardino Caccarelli e Pierino Chiandussi - di un comportamento ricorrente e sintomatico.

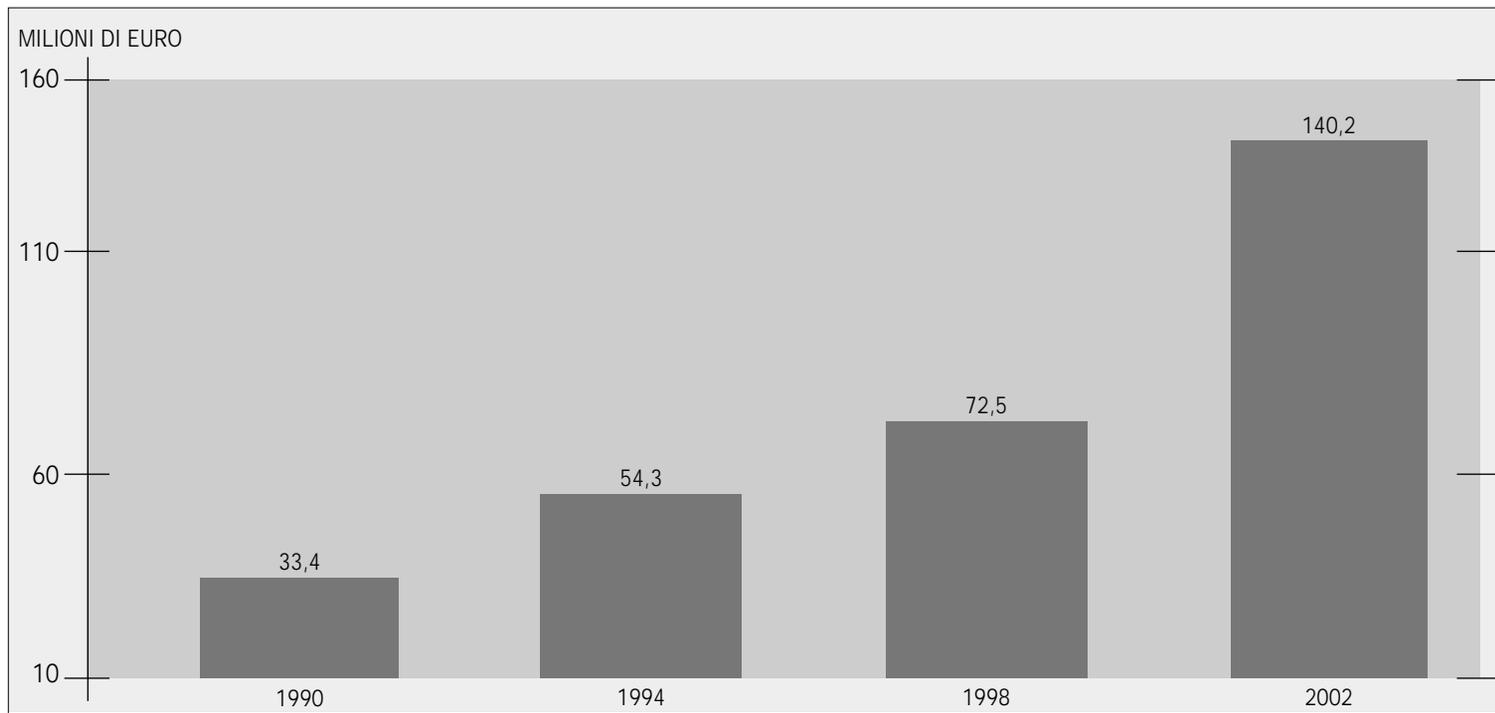
Qui Congafi

ARTIGIANATO

Il risultato, eccezionale, raggiunto dal settore fidi e prestiti garantiti

Prestiti, superata nel 2002 la soglia dei 100 milioni di euro

È questo l'obiettivo eccezionale raggiunto e superato dal Congafi Artigianato nel settore fidi e prestiti garantiti nel corso dell'anno 2002. Sono stati, infatti, concessi più di 100 milioni di euro (circa 200 miliardi delle vecchie lire) con un incremento rispetto al 2001 del 12%. Quest'aumento tanto marcato è da attribuire all'incremento generale di tutte le forme tecniche, ma il dato più rilevante è fornito dall'aumento dei prestiti per operazioni ordinarie e agevolate a medio-lungo termine e del leasing. Un dato di assoluto rilievo è anche quello relativo alle garanzie in essere che al 31 dicembre del 2002 ammontavano a 140 milioni di euro, con un incremento del 17% rispetto all'anno precedente.



Nei prossimi mesi arriverà ai soci un questionario sul livello di soddisfazione del servizio

Ottenuta la certificazione di qualità

Uno dei più importanti successi ottenuti dal Congafi Artigianato nel corso del 2002 è stato senz'altro la certificazione di qualità. Il riconoscimento è la testimonianza dell'ottimo lavoro svolto dalla cooperativa, nei confronti delle banche, suoi principali fornitori, e soprattutto nei confronti delle ditte socie. Il Sistema Qualità rende più agevole per

il socio la conoscenza, in ogni momento, dello stato di avanzamento della pratica relativa a una richiesta di adesione o di garanzia.

Infatti, per mantenere un livello ottimale di qualità è fondamentale assicurare sempre, come già avveniva in passato, la trasparenza nei rapporti con i clienti, dei quali si deve valutare continuamente

la soddisfazione. Per questo motivo è stato programmato, per i prossimi mesi dell'anno, l'invio di un questionario a un consistente campione di ditte socie, alle quali sarà chiesto, garantendo ovviamente l'anonimato, di indicare il grado di soddisfazione del servizio offerto dalla cooperativa.

Il risultato del questionario permetterà di indi-

viduare gli aspetti su cui lavorare e impegnarsi per apportare le opportune migliorie. Una delle caratteristiche fondamentali della certificazione di qualità, infatti, è l'impegno costante nel miglioramento, che spinge l'intera struttura a lavorare al massimo livello individuando senza sosta, nelle procedure operative, i margini per ulteriori progressi.

Convenzione in arrivo con Artigiancassa Banca

Mentre Udine Economica è in corso di stampa, il Congafi sta predisponendo un nuovo servizio: la convenzione con Artigiancassa Banca che è in corso di stipulazione. Nei primi mesi dell'anno diventerà così operativa la collaborazione per i prestiti erogati ai soci direttamente dalla Banca degli Artigiani. Quando anche gli ultimi dettagli saranno stati messi a punto, forniremo tutte le indicazioni utili, anche attraverso il sito Internet della Cooperativa (www.congafi.it).

TASSI A FAVORE DEGLI ARTIGIANI IN VIGORE AL 07.01.2003

LINEE	BANCHE DI CREDITO COOPERATIVO	BANCA NAZIONALE DEL LAVORO	BANCA ANTONIANA POP. VENETA	BANCA DI CIVIDALE	POPOLARE FRIULADRIA	POPOLARE NOVARA	POPOLARE DI VICENZA	BANCO DI BRESCIA SAN PAOLO	CASSA MARCA	CASSA RISPARMIO TRIESTE	C.R.U.P.	HYPO ALPE ADRIA BANK	ROLO BANCA 1473
C/C	6,75	6,00	7,25	7,125	7,50	7,375	7,75	7,375	7,375	7,25	6,50	7,25	7,125
Anticipi SBF	5,125	4,25	5,00	5,50	5,50	5,625	5,25	3,80	4,00	5,375	4,90	5,50	5,375
Anticipo fatture	5,75	4,75	6,00	6,00	6,125	6,125	5,75	4,30	4,00	6,125	5,25	5,75	6,25
M.T.O. investim. (1)	4,25	5,05-4,15(3)	4,40	6,50	4,25	4,90	4,40-3,90(2)	4,30	5,00-4,40(2)	6,50	4,25	4,30	4,20-4,00(2)
M.T.O. consolidato (1)	4,75	5,05-4,15(3)	4,40	6,50	4,50	4,90	4,40-3,90(2)	4,80	5,00-4,40(2)	6,50	4,75	5,00	4,20-4,00(2)
L.R. 5/94 ART. 142	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00

(1) Medio Termine Ordinario Con.Ga.Fi.

(2) (Finanz. chirografari - Mutui ipotecari)

(3) (Tasso fisso-Tasso variabile)

Per maggiori informazioni visitate il nostro sito INTERNET WWW.CONGAFI.IT o contattateci direttamente.

Orario: lunedì - venerdì dalle 8.00 alle 18.00 - Tel. 0432/511820 - Fax 0432/511139 - E-mail: info@congafi.it

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.

AGROALIMENTARE

ricerca impresa italiana per la distribuzione e commercializzazione prodotti alimentari.
(Rif. 2003.01.02)

VINI CLASSICI IN FRANCIA

Azienda francese ricerca produttori di vini classici italiani.
(Rif. 2003.01.01)

IMBALLAGGI

IN FRANCIA
CERCANSI
CONTENITORI
IN PLASTICA
Impresa di Marsiglia ricerca produttori di contenitori in pla-

stica e polipropilene.
(Rif. 2003.01.03)

MECCANICA

DOMANDA
BULGARA
DI LAMIERE
Società bulgara specializzata nella costruzione di macchinari cerca fogli di metallo diverse misure.
(Rif. 2002.01.04, BRE 200201841)

OFFERTA AGENTE IN SLOVACCHIA

Dalla Slovacchia azienda specializzata in macchinari si offre

per accordi commerciali, distribuzione e intermediazione
(Rif. 2003.01.05, BRE 200201834)



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

FLASH NORMATIVE

Una panoramica delle notizie legislative secondo noi più rilevanti pubblicate sulle Gazzette Ufficiali UE serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni ed Informazioni) nel mese di dicembre 2002 oppure estratte da siti web nazionali e internazionali.

- Invito a presentare proposte. Sostegno a favore di azioni nel settore della politica agricola comune.

Obiettivo del presente invito è di incentivare la presentazione di proposte di attività annuali o di azioni specifiche in relazione agli stanziamenti di bilancio per l'esercizio 2003.

La Commissione intende dare priorità alle attività di comunicazione relative agli aspetti della revisione intermedia della politica agricola comune (Pac), inclusi quelli connessi con l'allargamento dell'Unione e con l'Omc

(Organizzazione mondiale del commercio).
(Guce C 310 del 13 dicembre 2002)

- Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 73/23/CEE del Consiglio.

(Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva)
(Guce C 317 del 18 dicembre 2002)

- Invito a presentare proposte di azioni indirette nell'ambito del programma inteso a incentivare lo sviluppo e l'utilizzo dei contenuti digitali europei nelle reti globali e a promuovere la diversità linguistica nella società dell'informazione. (2001-2005) (Programma eContent)

Il programma eContent è articolato attorno alle tre linee di azione alle quali si fa

riferimento al terzo punto del presente invito:

a) migliorare l'accesso alle informazioni del settore pubblico e svilupparne l'utilizzazione;

b) incrementare la produzione dei contenuti in un contesto multilinguistico e multiculturale;

c) aumentare il dinamismo del mercato dei contenuti digitali.

(Guce C 320 del 20 dicembre 2002)

- Comunicazione della Commissione nel quadro dell'applicazione della direttiva 93/42/CEE del Consiglio del 14 giugno 1003 relativa ai dispositivi medici.

Pubblicazione dei titoli e dei riferimenti alle norme armonizzate europee nell'ambito delle direttive.

(Guce C 321 del 21 dicembre 2002)

- Decisione della Commis-

sione del 17 dicembre 2002 relativa alla pubblicazione del riferimento della norma EN 848-3 "Sicurezza delle macchine per la lavorazione del legno - Fresatrici a una faccia con utensile rotativo - Parte 3: Trapani e fresatrici a comando numerico" nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee nel quadro dell'entrata in vigore della direttiva 98/37/CE del Parlamento europeo e del Consiglio. (Notificata con il numero C(2002) 5065)
(Guce L 349 del 24 dicembre 2002)

- Elenco delle organizzazioni che hanno ricevuto un finanziamento comunitario a scopi ambientali.

La Commissione, in attuazione delle disposizioni contenute nei commenti relativi alla voce di bilancio B/8110 per il 2002, pubblica nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee l'elenco

delle organizzazioni che hanno ricevuto un finanziamento comunitario e i relativi importi. Risultato dell'invito a presentare proposte nel quadro di un programma d'azione comunitario che promuove le organizzazioni non governative che operano nel campo della protezione ambientale (GU C 184 del 2.8.2002) come adottato nel documento H(2002) 3117.
(Guce C 324 del 24 dicembre 2002)

- Regolamento (CE) n. 2321/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2002 relativo alle regole di partecipazione delle imprese, dei centri di ricerca e delle università, nonché alle regole di diffusione dei risultati della ricerca, per l'attuazione del sesto programma quadro della Comunità europea (2002-2006)

(Guce L 355 del 30 dicembre 2002)

- Regolamento (Euratom) n. 2322/2002 del Consiglio del 5 novembre 2002 relativo alle regole di partecipazione delle imprese, dei centri di ricerca e delle università nell'attuazione del sesto programma quadro della Comunità europea dell'energia atomica (2002-2006)

(Guce L 355 del 30 dicembre 2002)



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.

EGITTO ALESSANDRIA D'EGITTO

FORNITURA E INSTALLAZIONE DI UNA STAZIONE DI COMMUTAZIONE

Appalto di fornitura apparecchiature per la distribuzione dell'energia elettrica.
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.02.2003
Lingua o lingue: inglese.

FRANCIA LORIENT

MOBILI
Appalto fornitura mobili. Tavolini, poltrone.
Termine per il ricevimento delle offerte: 03.02.2003 (12.00)
Lingua o lingue: francese.



FRANCIA TOLONE

MATERIALI VARI

Appalto di fornitura forni di cottura, essiccatori, per prodotti agricoli e apparecchi di

cottura o riscaldamento. Mobili per la casa. Macchine di impiego generale.

Termine per il ricevimento delle offerte: 03.02.2003 (12.00)
Lingua o lingue: francese.

FRANCIA BASSE TERRE

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Appalto di fornitura prodotti alimentari vari.
Termine per il ricevimento delle offerte: 03.02.2003
Lingua o lingue: francese.

FRANCIA - ORLEANS

MOBILI PER UFFICI

Appalto di fornitura mobili per uffici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 03.02.2003 (12.00)
Lingua o lingue: francese.

FRANCIA - DOUAI

CONTENITORI PER RIFIUTI

Appalto di fornitura contenitori per rifiuti.
Termine per il ricevimento delle offerte: 03.02.2003 (16.00)
Lingua o lingue: francese.

SPAGNA - BENIDORM

MOBILI PER UFFICIO

Appalto di forniture mobili. Termine per il ricevimento delle offerte: 03.02.2003
Lingua o lingue: spagnolo.

FRANCIA ASNIERES-SUR-SEINE

ARREDO URBANO

Appalto di fornitura arredo urbano. Barriere di sicurezza.
Termine per il ricevimento delle offerte: 04.02.2003 (17.00)
Lingua o lingue: francese.

ITALIA REGGIO CALABRIA

ARREDO SCOLASTICO

Appalto di fornitura arredi scolastici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 04.02.2003 (12.00).
Lingua o lingue: inglese.

GRECIA - CANDIA

LENTI

Appalto di fornitura lenti.
Termine per il ricevimento

delle offerte: 04.02.2003 (14.00)
Lingua o lingue: greco.

FRANCIA - ANNECY

LEGNAME

Appalto di fornitura legname. Termine per il ricevimento delle offerte: 05.02.2003 (17.00)
Lingua o lingue: francese.

GERMANIA - AMBERG

GENERI ALIMENTARI

Appalto di fornitura prodotti di origine animale, carne e prodotti a base di carne. Pane. Prodotti di panetteria. Prodotti surgelati.
Termine per il ricevimento delle offerte: 06.02.2003 (14.00)
Lingua o lingue: tedesco.

FRANCIA CHERBOURG-OCTEVILLE

CONTATORI DI ACQUA

Appalto di fornitura contatori di acqua.
Termine per il ricevimento delle offerte: 10.02.2003 (17.00)
Lingua o lingue: francese.



Attualità

Aprezzati gli stand enogastronomici voluti dalla Camera di commercio

Universiadi a Tarvisio un successo per la regione

di Elisabetta Pozzetto



Gabiella Paruzzi accende la fiamma delle Universiadi

«Questa è un'area crocevia di Paesi affratellati da rapporti sempre più stretti. Solitamente le Olimpiadi sono organizzate da una sola nazione, ma perché non pensare ad una candidatura come questa soprattutto visto che si tratta di tre Paesi così ben integrati nell'Ue? "Senza confini" sarebbe un passo avanti ulteriore nel processo di integrazione europea». Il vicepremier Fini, ha inaugurato così le Universiadi del Friuli, davanti ad una gremmitissima arena, giovedì 15 gennaio, "candidando" Tar-

visio alle Olimpiadi.

Novemila spettatori in una suggestiva serata di luna piena e occhi puntati sulla fondista tarvisiana Gabriella Paruzzi, ultima tedofora a cui è spettato il compito di accendere la fiamma dei giochi. E poi è parata di stelle. Con gli atleti che hanno fatto la storia recente dello sport italiano come il canottiere Giuseppe Abbagnale, le fioretteste Giovanna Trillini e Valentina Vezzali, il canoista Antonio Rossi e il ginnasta Yuri Chechi. Ori d'Italia ai quali si aggiungono alcune leggende dello sci come Marc

Girardelli, Gustavo Thoeni e Lara Magoni. E quando scende dalla Di Prampero Alberto Tomba il suo slalom "buca". È ancora emozione.

Si è aperta così la manifestazione che fino al 26 gennaio ha ospitato i giochi universitari che hanno visto la partecipazione di 1500 atleti provenienti da 50 Paesi (di questi, un centinaio sono gli italiani e undici i friulani), un record, come ha sottolineato all'inaugurazione il presidente del comitato organizzatore, Luca Ciriani, sottolineando come l'Universiade di Tarvisio rappresenti una straordinaria opportunità per valorizzare il ruolo internazionale del Friuli Venezia Giulia.

«Il Friuli Venezia Giulia è una regione meravigliosa. Chi è venuto da lontano, come me, di certo sarà rimasto colpito dalla bellezza di questi luoghi» ha affermato George Killian, presidente della Fisus, Federazione internazionale sport universitari. Alessia Follador, pordenonese, si farà notare nello snowboard, attese anche per Daniela Piller nel fondo e per la squadra di Biathlon. Nel salto va ricordata la presenza di Alessio Dunhoffer, tarvisiano, 23 anni, studente di giurisprudenza a Udine, unico atleta della rappresentativa italiana.

Le Universiadi piacciono alla gente che segue con



Il vicepremier Fini con il presidente della Camera Bertossi e i parlamentari Menia e Collino

crescente interesse le gare. Lo testimoniano la folla per il gigante maschile e il tutto esaurito per l'hockey di sabato 18 con gente costretta a rimanere fuori dai cancelli del palaghiaccio di Pontebba. Tutto esaurito anche al palaPredieri di Piancavallo, per l'originale della danza. Molti spettatori, addirittura, per l'impossibilità di accedere alla struttura, hanno seguito la gara dall'esterno del palaghiaccio.

«Un successo al di là di ogni previsione - afferma Enzo Cainero, proget manager - che invita a dare

continuità alla promozione del nostro territorio. Portare diecimila ragazzi sui nostri impianti sarà un sicuro rientro.

E poi l'immagine che abbiamo lasciato in chi ha seguito la diretta dell'inaugurazione sulla Rai rimane indelebile - commenta Cainero -.

Un friulano che vive a Roma mi ha chiamato per dirmi che era da anni che non si com-

muoveva così guardando le immagini del nostro Friuli. Credo che l'evento abbia risvegliato un po' di sano amore e orgoglio per le potenzialità del Friuli».



Preso d'assalto da autorità e sportivi il buffet inaugurale curato dalla Camera di commercio

Gli atleti pazzi per Friuli Doc sulla neve

Tomba goloso lo è sempre stato. Ma avanti alle bontà del Friuli sotto il tendone di piazza Unità a Tarvisio, il campione non resiste.

«Vado matto per i vostri affettati, e io che sono bolognese me ne intendo. Quasi quasi vi faccio vincere la sfida tra re dei prosciutti». Ma la linea la deve tenere ancora. «Sì non per le gare, ma per le mie performance da attore. Devo soffrire ancora, io che sono un buongustaio», scherza Tomba.

La Trillini, poco distante, «fa un affondo» sul Montasio. «Un ottimo prodotto per dare energia per le nostre gare», afferma la campionessa del fioretto.

Folla di gente e di sportivi per l'edizione speciale di «Friuli Doc» sulla neve, che ha offerto oltre che il buffet inaugurale anche



degustazioni quotidiane di prodotti tipici abbinati ad eventi di spettacolo e animazione. La regia è stata della Camera di commercio di Udine. «Abbiamo voluto accettare la sfida - spiega il presidente della Camera di Udine Enrico Bertossi -, consapevoli dell'importanza di questa vetrina per le aziende del-

l'agroalimentare e dell'artigianato». Gli eventi in programma fino al 26 gennaio, organizzati dall'Ufficio promozione dell'ente camerale udinese in collaborazione con l'Ascom e l'Unione artigiani, si tengono all'interno della tensostruttura riscaldata allestita ad hoc in piazza Unità.

«È stato un gran successo il buffet inaugurale. Tutti i campioni hanno visitato gli stand, apprezzando l'efficienza operativa e la qualità della nostra offerta -

commenta il proget manager Cainero -.

Per questo dobbiamo ringraziare oltre che la Camera di Commercio, anche i nostri fornitori ufficiali,

Goccia di Carnia, Autosystem e Telit e i nostri sponsor, Latterie Friulane, Fantoni, Friuladria, Vini delizia, Weissenfels e Autostrade».

Nostra intervista allo sciatore bolognese

Tomba ama la nostra cucina

Un campione ignorante, si definisce l'Albertone. «Ma questi ragazzi fanno bene a mettere passione nello studio - sorride -. Io, è ovvio, tifo più per lo sport. Delle volte però mi chiedo: Potevo studiare di più? Sì, ma all'epoca non sapevo che fine avrei fatto».

Nessuna nostalgia per l'adrenalina da neve. Dopo 90 podi, 50 vittorie, 26 «la voglia se l'è tolta». «Guardo i «vecchietti» che com-

battono ancora, ma io - dice Tomba - no, non lo potrei fare più. Fisicamente potevo andare avanti fino ad oggi, ma io l'obiettivo l'ho raggiunto. È stata una grande fine dopo l'infortunio di Nagano, ho vinto davanti al campione olimpico il 15 marzo. Ho aperto lì la mia carriera e lì ho chiuso».

Cosa porteranno le Universiadi al Friuli? «Sono un simbolo di pace, come l'Olimpiade. È un grande appuntamento a cui parteci-

pare. Non importa se vinci», risponde il campione che insieme a Magoni, Thoeni, Rossi, Chechi e Girardelli ha preso parte sullo Zoncolan alla gara promozionale con i migliori atleti disabili italiani (Planker, Dal Maistro, Cardini e la Quadri).

«Sono i primi miei tifosi - commenta Tomba -. Li seguo da tanti anni e sono una lezione di coraggio e tenacia contro le avversità della vita».

Donne Imprenditrici

Storia di Anna Tantillo, che ringrazia l'Azienda sanitaria udinese

Abbandona subito l'insegnamento e apre asili nido privati e flessibili

di Raffaella Mestroni



Le sorelle Tantillo

Una volta tanto, nella storia di una piccola impresa, il titolare, anzi la titolare, esordisce, subito, con un ringraziamento a un ente pubblico. Non capita tutti i giorni, anzi. Ma per Anna Tantillo, da 12 anni titolare dell'asilo nido Rosa e Azzurro di via Mantova a Udine, il supporto ricevuto nella realizzazione del suo progetto è stato molto importante. "Daniela Del Fabbro, assistente sanitaria dell'Azienda sanitaria udinese e responsabile degli asili nido - spiega - è risultata determinante per l'avvio dell'attività. Quando sono andata da lei, molti anni, fa per spiegarle cosa volevo fare, si è subito dimostrata entusiasta dell'idea e, per così dire, mi ha fatto da tutor per tutto ciò che ha riguardato la parte burocratico-sanitaria. All'epoca, infatti, non esisteva una legge specifica sugli asili nido privati e l'unico punto di riferimento era la legge nazionale 32 che regolava gli asili nido comunali. Adattandola un po', grazie al supporto dell'Azienda sanitaria, siamo riuscite a partire". "In quel periodo, a Udine, c'era una carenza estrema di asili nido. Quelli pubblici avevano liste d'attesa interminabili e i problemi per i genitori alle

prese con i piccoli da affidare a qualcuno durante l'orario di lavoro erano notevoli". L'idea di aprire un asilo nido a Udine, ad Anna è stata suggerita dalla madre.

Lei, diplomata alle magistrali, aveva cominciato l'iter di tutti gli insegnamenti prima di passare di ruolo. Supplenze in scuole diverse, lunghi periodi senza lavoro e peregrinazioni da una località all'altra. "Al ritorno da un viaggio in California - prosegue Anna -, mia madre mi raccontò di come, in quel Paese, fossero molto diffuse le strutture familiari-residenziali che si occupavano della custodia dei bambini, anche molto piccoli. In pratica si trattava di una specie di asilo condominiale, quello che adesso comincia a prendere piede anche qui in Italia". Non esattamente convinta della fattibilità della cosa ("mi preoccupava soprattutto la diversa mentalità: più pragmatica e meno 'ansiosa' quella americana rispetto a quella friulana), Anna però decide di provare, anche perché nella grande casa di famiglia, con ampio giardino, era stato facile ricavare uno spazio da dedicare a questa specie di esperimento.

Un incoraggiamento ulteriore arriva dalla segre-

taria personale di Cecilia Danieli, che spinge Anna a tentare, certa che il momento è buono. Sono sempre di più, infatti, le mamme che non sanno come fare per conciliare lavoro e famiglia. Un "nido" privato, dall'orario flessibile, è quello che ci vuole. È proprio lei ad affidare a Rosa e Azzurro il primo ospite e poi, con un passaparola rapidissimo, arrivano rapidamente altri sette-otto bimbi.

"Chiaramente - precisa Anna -, all'inizio la struttura offriva un servizio di taglio più assistenziale, in pratica un "babysitteraggio" familiare, poi pian piano affinandosi, parallelamente alla crescita della domanda". Un passaggio importante, nell'evoluzione dell'asilo nido, è l'ingresso di Chiara, sorella di Anna. Impegnata in una attività commerciale, Chiara, alla scomparsa del padre, pensa di proseguire il suo lavoro nel commercio, anche se in un settore diverso. "Stava quasi per aprire un nuovo esercizio - racconta Anna -, quando sono riuscita a convincerla a venire a lavorare con me. I bambini le piacevano moltissimo, la mia attività ormai richiedeva la presenza di più persone, io faticavo a conciliare lavoro e vita familiare e così alla fine Chiara ha ceduto, decidendo di condividere la mia esperienza".

In due, tutto è più facile. "Osi di più - ammette Anna -, progetti più in grande e soprattutto ti puoi confrontare costantemente. Così abbiamo dato il via ai primi lavori di ampliamento dell'asilo, dotando la struttura di bagnetti appositi, uscite di sicurezza e riorganizzando gli spazi. Sempre con il supporto di Daniela Del Fabbro, abbiamo ottenuto l'autorizzazione per la mensa interna, un servizio importantissimo,

che ancora oggi solo pochi asili nido sono in grado di offrire, ma che i genitori apprezzano molto. Questo ci ha consentito di passare dalla categoria 'servizi per l'infanzia' ad asilo nido a tutti gli effetti". Parallelamente sono cresciuti anche i collaboratori impegnati nell'asilo, che oggi dispone di più maestre, personale per le pulizie e di una cuoca. L'ultimo traguardo raggiunto, che rappresenta una delle soddisfazioni maggiori per Anna e Chiara, è stato l'ottenimento di un finanziamento regionale per l'ampliamento della struttura.

"Si tratta del primo contributo assegnato dalla Regione a una ditta individuale, attingendo alla legge

49 che mette a disposizione fondi per i servizi alla prima infanzia - sottolinea Chiara Tantillo -, grazie al quale amplieremo gli spazi di ulteriori 120 metri quadri".

"È un progetto al quale tenevamo moltissimo - aggiunge - perché vorremmo, nei prossimi anni, affiancare all'asilo nido la scuola materna. Inizialmente lo utilizzeremo come laboratorio di manualità, palestra e spazio dove svolgere attività musicali, ma in futuro il nostro obiettivo resta la scuola materna".

Di pari passo con la crescita dell'attività, Anna e Chiara hanno seguito un vero e proprio percorso didattico, sviluppando pro-

abbiamo sperimentato i 'sabati aperti', un momento collettivo di attività che ha visto i genitori partecipare direttamente, assieme ai bambini, alle attività dell'asilo". La formazione, il confronto sulle problematiche più attuali, la progettualità, sono poi diventati patrimonio comune anche degli altri asili nido privati, grazie alla costituzione di una apposita associazione, l'Assonidi, che riunisce tutti e 7 gli asili nido privati di Udine non convenzionati con il Comune.

"La costituzione dell'associazione è stata un passaggio importante per tutti - affermano - che ha rafforzato le reciproche esperienze e ci ha permesso pure di rapportarci, in modo più coeso, con l'Amministrazione pubblica. Inoltre ci ha consentito di organizzare regolarmente corsi di formazione e aggiornamento, con l'assistenza di un coordinatore pedagogico e di alcuni esperti". È un bilancio decisamente positivo, insomma, quello che Anna e Chiara possono vantare dopo dodici anni di attività.

"I problemi non sono mancati; certo - sostengono - non tutto è stato rose e fiori, come accade per qualsiasi tipo di attività. La burocrazia, per esempio, è stata e rimane ancora uno degli ostacoli più difficili da affrontare. Ci siamo trovate in più occasioni di fronte a vuoti legislativi che hanno reso più complicate da risolvere molte situazioni, perché spesso le nuove norme che entrano in vigore non tengono conto del progresso.

Un esempio per tutti, ma significativo, è quello relativo al cambio di destinazione d'uso richiesto dall'Azienda sanitaria al Comune dopo che lo stesso aveva già rilasciato i permessi alle strutture che ospitavano asili nido. Ciò ha richiesto una variante al piano regolatore, operazione che, com'è facilmente comprensibile, non si è svolta in tempi rapidissimi". Le difficoltà non spaventano di certo le due giovani donne che, assieme all'Assonidi, stanno già mettendo in cantiere nuovi progetti, a cominciare dall'incremento della collaborazione con asili nido di altre regioni, dal Trentino alla Toscana. In fase di elaborazione anche la predisposizione di un corso di formazione genitoriale per le coppie in attesa di un bimbo o con un neonato.



Alcune collaboratrici



Una immagine dell'asilo

Imprenditoria femminile via alle domande per la 215

Da oggi fino al 12 marzo 2003 è possibile presentare domande per l'accesso alle agevolazioni previste dalla legge 215/92 "azioni positive per l'imprenditoria femminile". Le imprese devono presentare le domande di contributo alla Camera di commercio di Udine. La circolare esplicativa n. 1151489 del 22 novembre contenente le mo-

dalità e le procedure per la concessione ed erogazione del contributo è stata pubblicata sul Supplemento Ordinario n. 228 alla Gazzetta Ufficiale del 12 dicembre 2002, n. 291.

Per informare le imprenditrici il Punto Nuova Impresa ha organizzato un convegno informativo il 23 gennaio scorso nella sala congressi della Fiera di Udine.

Sono intervenuti Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio di Udine, Sergio Dressi, assessore regionale alla Industria, al Commercio, Turismo e al Terziario, Mariangela Gritta Grainer, funzionario di AsseforCamera, Domenico Cancer, funzionario dell'Istituto per la Promozione Industriale, Maria Lucia Pilutti, responsabile del Punto Nuova

Impresa della Camera di commercio di Udine e Christiane Ermacora, presidente del Comitato per la Promozione dell'Imprenditorialità Femminile della Camera di commercio di Udine.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al Punto Nuova Impresa, via Morpurgo 12, 3° piano, tel. 0432 273805, fax. 0432 503919, nuovaimpresa@ud.camcom.it.

getti educativi finalizzati ad accompagnare armonicamente la crescita dei piccoli ospiti. "Cerchiamo sempre di coinvolgere i genitori - commentano - nella vita quotidiana dell'asilo. Il tempo che oggi una coppia ha a disposizione per stare con i propri figli è sempre troppo poco. Non a caso, una delle richieste più pressanti, alla quale rispondiamo sempre, riguarda l'orario flessibile, nel senso che se una mamma ci telefona all'ultimo momento perché per lavoro non riesce a venire a prendere il piccolo all'orario stabilito, noi siamo in grado di rispondere positivamente. Quest'anno,

Bilancio turismo invernale

Giovanni Da Pozzo: "Oltre a un calo, c'è anche uno spostamento dei consumi"

Commercio a rilento tengono "fitness" e "hi-tech"

A cura di Alberto Rochira



Feste di Natale 2002, in Friuli, nel segno della contrazione dei consumi. Parola dei vertici dell'Ascom provinciale di Udine, che segnalano una certa flessione negli acquisti dei friulani per i regali da mettere sotto l'albero, anche se l'andamento non è stato omogeneo e ha interessato, in particolare, alcuni settori merceologici.

Meno brillanti, in generale, sembrano essere state le prestazioni del settore abbigliamento e calzature; buona tenuta per quello tecnologico (specie telefonia e informatica); molto bene è andato, invece, il settore del benessere e dello svago. "Al di là della contrazione dovuta al senso d'incertezza legato alla situazione di stallo dell'economia - spie-

ga Giovanni Da Pozzo, presidente dell'Ascom provinciale di Udine -, si sta verificando anche uno spostamento dei consumi. Cala la domanda di beni tradizionali, e cresce, per esempio, la richiesta di beni e servizi che riguardano il tempo libero, come lo sport, gli spettacoli e i viaggi".

A piegare verso il basso la curva dei consumi nel periodo natalizio (e non solo) c'è anche il fattore demografico: "In una regione con una popolazione sempre più anziana - afferma Da Pozzo -, manca la dinamicità dei consumi giovanili che in altre zone d'Italia rendono più vitale il mercato".

Una contrazione, inoltre, si è avuta anche a livello "temporale". "Mentre anni fa il periodo degli acquisti natalizi era abbastanza lungo - fa sapere il presidente -, oggi tutto si concentra negli ultimi 2-3 gior-

ni, e questo contribuisce a ridurre le vendite".

Anche secondo Francesca Bruni, presidente Ascom del mandamento di Udine, la performance dei negozianti non è stata esaltante nel trimestre conclusivo del 2002. "Sebbene ci sia stata una leggera ripresa negli ultimi quindici giorni di dicembre - dice -, l'incremento non è stato tale da coprire le carenze registrate nei due mesi precedenti. Il periodo degli acquisti - conferma - è stato intenso, ma decisamente breve".

Per l'abbigliamento, le calzature, e pochi altri settori merceologici, i saldi invernali sono stati comunque una boccata d'aria fresca, ma il presidente Da Pozzo sottolinea che sono sempre meno i clienti disposti ad aspettare le svedite. "Anche in questo caso - dichiara - gioca molto il fatto che si sta ampiamen-

te diffondendo l'abitudine agli acquisti anticipati. Nell'abbigliamento, in particolare, la vendita è legata alla stagionalità. La clientela - conclude - ama fare in agosto gli acquisti per l'autunno-inverno e a febbraio quelli per l'estate".

"Risente di meno la grande distribuzione"

Il 2002 è stato un anno difficile per il commercio friulano anche a parere di Cristiano Perosa, presidente Ascom del mandamento di Palmanova. "Nell'insieme il mercato ha subito un rallentamento - afferma -, e la crisi dei consumi si è accentuata nell'ultimo trimestre 2002. Il clima d'insicurezza, l'impatto psico-

logico delle tensioni internazionali, i bilanci familiari più smilzi, tutto questo ha influito molto anche qui da noi".

Della congiuntura negativa ha risentito meno, ovviamente, la grande distribuzione situata lungo le grandi arterie viarie della regione, di più il commercio tradizionale all'interno dei centri storici. A questo proposito, Francesca Bruni di Udine invita le istituzioni a rendere più fruibile e accessibile la città, mentre Cristiano Perosa di Palmanova pensa che i centri commerciali possono rappresentare per tutti un valido modello. "Vengono scelti per i tanti servizi aggiuntivi che offrono grazie alle loro dimensioni - afferma -, e allora perché anche noi commercianti tradizionali dei centri storici non riusciamo a unirli per essere in grado di competere?".

Pio Costantini: "Finalmente un recupero dopo un periodo di stanca"

Bene i ristoranti nella notte di San Silvestro

Sarà anche vero che in Italia si è preferito trascorrere tra le pareti domestiche il passaggio dal vecchio al nuovo anno, ma in regione sono numerosi quanti non hanno voluto rinunciare al piacere di un cenone in compagnia di parenti e amici nel salone addobbato del proprio ristorante prediletto. Nel mese di dicembre 2002, infatti, il settore della ristorazione locale ha visto addirittura una ripresa rispetto alla precedente stagione. A dirlo è il presidente

dei ristoratori aderenti all'Ascom della provincia di Udine, Pio Costantini, titolare di una delle più antiche mete dei gourmet nell'area tarcentina. "Per tutte le feste, e in particolare a fine anno - dichiara -, si è registrato un deciso recupero, dopo un periodo di rilevante calo".

La moda del brindisi casalingo o in piazza non è riuscita, insomma, a frenare il desiderio di sedersi a tavola per festeggiare con uno dei ricercati menù su base tradizionale proposti



dai fantasiosi ristoratori locali. "Certo anche le abitudini dei ristoranti negli

anni sono profondamente cambiate - spiega Costantini -, sia per motivi eco-

nomici sia per un mutamento dei costumi".

Sono stati pochissimi, in provincia di Udine, i ristoranti che hanno offerto, accanto al classico cenone, l'opportunità di ballare e di ascoltare musica dal vivo. "Non solo si sono modificati i gusti - commenta il presidente dei ristoratori -, ma si sono anche dilatati, in modo notevole, i costi. Oggi giorno le spese per i musicisti e per la Siae non possono essere sostenute da tutti. Comunque, tra i colleghi che hanno voluto

proporre la formula della festa danzante - aggiunge -, le serate hanno avuto un lusinghiero riscontro".

Su base geografica, il presidente Costantini non è ancora in grado di fornire dei dati certi. "La stagione invernale è andata sicuramente bene nei ristoranti dell'area tarcentina e di tutta la zona collinare - conclude -, mentre qualche sofferenza si è registrata in montagna, specie nella prima parte delle festività, quando la neve non si era ancora decisa a cadere".

E intanto a Pontebba spopola il Palaghiaccio

Lo sviluppo della montagna passa anche attraverso lo sport e poggia sulle lame affilate dei pattini da ghiaccio. Questo almeno nelle intenzioni dell'amministrazione comunale di Pontebba che molto ha puntato sulle Universiadi invernali di Tarvisio e sulla ristrutturazione del locale Palaghiaccio per un rilancio, non solo economico, di una zona come quella di Pontebba e dell'intera Canal del Ferro-Valcanale che da lungo tempo sta vivendo una fase di crisi. Una popolazione quasi dimezzata dagli Anni

50 a oggi, l'economia basata sui servizi (ferrovia, dogane, militari) svanita nell'arco di un decennio e la continua spoliatura di trasporti, assistenza e istruzione hanno contribuito al processo di decadimento. Per questo, l'amministrazione comunale si è impegnata nella ricerca di nuove occasioni di sviluppo economico, muovendosi lungo le linee della promozione dell'artigianato locale e del turismo sportivo.

In questo contesto s'inscrivono i lavori per il rinnovamento del Palaghiaccio

di Pontebba, inaugurato a dicembre, che sta ospitando il girone "B" del torneo di hockey delle Universiadi invernali 2003 con squadre provenienti da Canada, Finlandia, Giappone, Italia, Repubblica Ceca, Stati Uniti. "La speranza - spiega Saverio Anzilutti, presidente del Consorzio Palaghiaccio e assessore al turismo e alle attività produttive del Comune di Pontebba - è che, oltre all'evento Universiadi, l'impianto si affermi sempre di più come polo di riferimento regionale degli sport del ghiaccio". La strut-

tura è stata intitolata al presidente di Sport Ghiaccio Pontebba Claudio Vuerich che alla fine degli Anni 60 fondò, con un gruppo di giovani pontebbanesi, la prima squadra di hockey su ghiaccio del Friuli Venezia Giulia.

Un finanziamento di 2 milioni 700 mila euro, erogato per gran parte dalla Regione e per il resto dal Comune, ha permesso numerose migliorie e interventi di ampliamento. Tra questi, la nuova tribuna telescopica che ha portato la capienza della struttura a 2.000 posti complessivi (di cui 1.700 a sedere), quattro nuovi spogliatoi, una sala stampa con postazioni per telecineoperatori e fotografi, una cabina per i giudici di gara, un nuovo

ingresso con il bar, servizi, infermeria, una sala vip con tribuna, uffici, sale antidoping e per le riunioni tecniche. Altri finanziamenti, inoltre, hanno permesso di potenziare l'illu-

minazione interna, rinnovare gli arredi e le sponde del campo di gara, sistemare i parcheggi, l'illuminazione esterna e la viabilità di accesso.

Francesca Pelessoni



Bilancio turismo invernale

Non decolla il mare d'inverno. Della Maria: "Occorre fare di più"

Alberghi: male a Natale in montagna poi, con la neve, un netto recupero

Gli alberghi delle località turistiche regionali sono un ottimo termometro per misurare l'afflusso di visitatori italiani e stranieri nel periodo delle festività comprese tra Natale e Capodanno.

Per quanto riguarda la notte di San Silvestro, friulani e italiani sembrano aver dato conferma del trend segnalato da un'indagine di Confesercenti a livello nazionale, nella quale si ipotizzava che oltre l'80% avrebbe scelto di trascorrere a casa l'ultimo giorno del 2002 e il primo del 2003. Tuttavia, prendendo in considerazione l'andamento complessivo delle presenze in tutto il periodo delle festività, il settore alberghiero non si può certo lamentare.

Com'è ovvio, la situazione è molto diversa quando si fa un paragone tra le località montane e quelle marine, che già da qualche anno si sforzano di incattivire anche un flusso turistico invernale. Ci hanno provato anche Grado e Lignano Sabbiadoro, che proprio nel 2003 festeggia il traguardo del suo primo secolo di attività come rinomata stazione balneare dell'Alto Adriatico. E le cose non sono andate poi così male, visto che il Capodanno liganese in piazza, a base di musica, ballo e animazione, ha attirato oltre 5.000 persone, il doppio rispetto all'anno passato.

"Certo, per gli alberghi di qui la manifestazione non ha avuto una ricaduta significativa - commenta Bruno Della Maria, presi-



dente regionale degli albergatori e titolare di un hotel in loco -, anche perché molte strutture sono rimaste chiuse. È comunque importante - aggiunge - che ci sia stata un'ottima riuscita in termini di partecipazione, sebbene un solo spettacolo non sia sufficiente

a determinare il successo del mare d'inverno". Per lanciare questa "moda", secondo Della Maria, ci vorrebbero iniziative sostanziose e permanenti, come per esempio il potenziamento delle strutture termali, puntando sulla crescente domanda di centri

"Schneider: buone speranze per il futuro"

per il benessere e per lo sport. Un'indicazione, a tale proposito, viene dalla fortunata esperienza del golf liganese. "Il nostro green - dichiara Della Maria - registra un tutto esaurito nelle prenotazioni sia nei mesi estivi sia in quelli invernali. E gli austriaci, in particolare, sono sempre molto numerosi".

Passando alla montagna friulana, gli alberghi hanno cominciato le festività natalizie decisamente in sordina, specie a causa della carenza di neve. "A Natale

la situazione sembrava davvero tragica", spiega Paola Schneider, albergatrice a Sauris-Zahre e rappresentante della categoria. "Nelle successive settimane - prosegue - c'è stato un netto recupero, e già tra il Capodanno e l'Epifania gli operatori hanno tirato un grosso sospiro di sollievo. Poi la neve è arrivata in abbondanza, e questo ci fa bene sperare anche per i prossimi mesi".

La "performance" migliore è stata quella di Forni di Sopra, che già a Natale contava su monti innevati. Meno bene Sauris, che però ha puntato su tradizioni, cultura e animazione. Non si può lamentare neppure Ravascletto, dove sin dai primi giorni delle ferie natalizie è stato possibile innevare le piste da sci.

Fabrizio Pressacco: "Registriamo una continua crescita del consenso verso le nostre proposte"

La nuova moda è il cenone in un agriturismo



Per il cenone di Capodanno, anche in Friuli Venezia Giulia l'agriturismo è sempre più gettonato. Vuoi per il fascino esercitato dall'ambiente accogliente e familiare, vuoi per la possibilità di gustare cibi genuini, le 316 strutture agrituristiche della regione (che contano

complessivamente 1.350 posti letto e circa 12 mila posti tavola) hanno registrato un vero e proprio pienone per le festività di fine 2002.

La conferma viene da Fabrizio Pressacco, segretario dell'associazione "Teranostra" (espressione, a livello regionale, degli agriturismo che fanno capo alla Coldiretti), e coordinatore di Agriturismo del Friuli Venezia Giulia, l'agenzia regionale che raggruppa le tre associazioni che si riferiscono alle principali organizzazioni di categoria. "Non disponiamo ancora di dati precisi - fa sapere il segretario -, ma la stragrande maggioranza

delle strutture, che in media dispongono di 10-12 posti letto, ha vissuto una buona annata. Quanto ai cenoni di fine anno, si può parlare addirittura di tutto esaurito nelle giornate del 30 e del 31 dicembre".

Buono anche l'andamento generale dei pernottamenti, che sempre nelle ultime settimane del 2002 hanno segnato un "boom". La regione, dunque, rientra a pieno titolo nel risultato positivo annunciato a livello nazionale, con oltre 400 mila italiani in agriturismo per la lunga notte di San Silvestro. Tentando di fare qualche cifra, in Friuli Venezia Giulia circa 10 mila persone hanno scel-

to di brindare al 2003 in una struttura agrituristiche, e, tra le oltre 1.300 che vi hanno anche pernottato, gli austriaci e i tedeschi sono stati la metà. In termini di aree geografiche, a farla da padrona è stata soprattutto la fascia collinare.

Il segreto di questo successo? "Le strutture locali sono in grado di soddisfare la voglia di prodotti genuini e di accertata qualità che sta alla base di una domanda cresciuta in Friuli solo negli ultimi 5-6 anni", spiega Pressacco. E aggiunge: "Si è assistito a un'indubbia evoluzione dell'offerta, che è migliorata molto, anche se qualcuno

si lamenta per un certo aumento dei prezzi".

Del resto, se pranzare o cenare in agriturismo è un po' più caro rispetto a tempo addietro, ammette Pressacco, va sottolineato che per queste strutture i costi di produzione sono decisamente più alti, e dunque mantenere invariati i prezzi può diventare un'impresa.

La sfida del futuro, comunque, è non fare passi indietro in termini di qualità, al momento più che garantita. "Restando fedeli a questo criterio - conclude Pressacco -, nei prossimi anni non dovrebbe prospettarsi per il settore alcun rischio di contrazione".

E Skiarena-Promollo continua a crescere

Una natura splendida, servizi all'avanguardia e neve sempre garantita dai più moderni impianti di innevamento. Sono le caratteristiche principali offerte da Skiarena-Promollo, il più grande comprensorio sciistico della Carinzia, situato subito dopo il confine di Passo Pramollo a pochi chilometri dall'uscita di Pontebba dell'autostrada A23. Un vero paradiso per gli amanti di sci e snowboard che possono contare su oltre 100 km di piste e più di 30 impianti di risalita, tutti

modernissimi, che li trasportano fino all'altezza di 2.000 metri. Fiore all'occhiello della Skiarena-Promollo è il Millennium-Express, la più lunga funivia delle Alpi, che impiega solo 17 minuti per compiere un tragitto di 6.000 metri dalla stazione a valle di Tröpolach in Gailtal (610 metri) alla stazione a monte che si trova a un'altitudine di 1.309 metri. Da non perdere l'emozione di una discesa notturna sulla "Carnia", la pista illuminata più lunga d'Europa (7,6 chilometri) con un dislivello pari

a 1.212 metri e un impianto che rischiera a giorno un terzo della discesa.

Per gli amanti del freestyle sono a disposizione molte attrazioni nel parco di Gartnerkofel che si estende su una superficie di 1.800 metri quadrati ed è dotato di seggiovia a quattro posti. Chi è già esperto e vuole cimentarsi con il brivido di salti e ostacoli sul monosci può scegliere la Twinpipe, composta da due piste parallele di 80 metri ciascuna. I neofiti, invece, possono allenarsi in sicurezza nella parte



più bassa dell'impianto. Ma non bisogna essere per forza sciatori per godere delle bellezze naturalistiche di queste zone. I turisti possono praticare il

pattinaggio su ghiaccio nei laghi Weissensee e Pressegersee, passeggiare, rilassarsi con massaggi, saune, bagni in piscina nelle strutture moderne e confortevoli

del comprensorio. A Hermagor, sul lago ghiacciato di Pressegersee, sorge lo "Schluga Camping Welt", attrezzatissimo campeggio dotato di centro salute e centro-fitness. Nel campeggio e in moltissimi hotel e appartamenti della Skiarena-Promollo si possono acquistare a partire da 220 euro i pacchetti Hit, Bonus e Midweek che includono soggiorno, skipass, lezioni di sci e altro ancora. L'offerta turistica della Skiarena-Promollo non può certo dimenticare gli sciatori più piccoli e i ragazzi. A loro sono dedicate le attività del Kinderclub Bobo e della Kids Academy con un programma speciale per bambini dai 4 ai 14 anni.

Francesca Pelessori

Speciale ristorazione

Analisi ragionata di uno strumento che va sempre consultato con giudizio

I ristoranti top della provincia secondo le migliori cinque guide

di Bepi Pucciarelli

Ecco chi entra e chi esce

Erano 87 nel 2002, sono 84 quest'anno. Tre locali in meno quindi in questo "chi è" della ristorazione in provincia di Udine. Ma a uscire sono stati di più, per la precisione 13 locali; dieci quindi sono stati i nuovi ingressi.

Cominciando dalla montagna, c'è da registrare l'uscita del San Gallo di Moggio e del Cristofoli di Treppo Carnico, bilanciata però dall'ingresso in classifica (grazie alle segnalazioni della guida di Veronelli) della Antica Osteria Valle di Tolmezzo e del Castel Valdajer di Ligosullo.

Nella fascia centrale, spariscono a Cividale la trattoria Alla Frasca e il Fortino (ma entrano i Tre Re e, restando in zona, una novità vera, con due segnalazioni: Espresso e Veronelli) è rappresentata dal ristorante Baldovino di Premariacco.

A Tavagnacco esce la trattoria Furlan (che aveva annunciato anche alle guide la chiusura prevista per la fine del 2002), Tarcento perde l'Osteria sul Ronc; escono anche la trattoria al Scus di Reana del Roiale, la Locanda alle Officine di Buttrio e Ai Gelsi di Codroipo.

Trovano un... posto al sole l'Osteria di via Castello 33 di Fagagna e la trattoria Al Tiglio di Moruzzo.

Cambio della guardia tra osterie a Udine, fra la Cjacadade che esce e il Cappello che entra (segnalata dall'Espresso); sempre a Udine città, entra in classifica grazie a Veronelli un locale "storico", la Casa Roffa di via Cividale. Staffetta anche a Lignano, che vede uscire la Rueda Gaucha e registra in entrata il ristorante La Pigna.

A Marano Lagunare esce Iolanda, mentre ad Aquileia entra - con due segnalazioni (Michelin e Veronelli) - il ristorante dell'hotel Ai Patriarchi.



Vinicio Sant e Piero Zanini della Taverna di Colloredo

Qualche anno fa - nel 1998 per la precisione - nell'ambito di Alimenta venne organizzata una tavola rotonda dal titolo - che era tutto un programma - "Processo alle guide".

Limputato principale (che, per quel possiamo ricordare, in quel ruolo si trovava perfettamente a suo agio) era Edoardo Raspelli, allora curatore della guida dell'Espresso. Non ricordo i dettagli del dibattito, ma ricordo la presenza "agguerrita" di ristoratori, venuti in Fiera per far presente in diretta le piccole e grandi ingiustizie che, secondo loro, le guide consumano.

Ci siamo ricordati di quell'incontro, qualche giorno fa, prendendo atto con amarezza di una ingiustizia consumata ai danni di uno dei locali che hanno fatto la storia della ristorazione friulana: la trattoria da Toni a Gradiscutta di Varmo.

Da sempre - per lo meno da quando possiamo ricordare - al locale di Aldo Morassutti e della sua famiglia è stato riconosciuto il merito di aver conservato e valorizzato la cucina tradizionale del territorio. Mentre scriviamo questa affermazione, ci sembrano quasi parole banali, oggi che la cucina regionale e i prodotti tradizionali - salvati e da salvare - sono, con un gioco di parole, sulla bocca di tutti;

non lo erano però, senza andare più indietro, quindici o vent'anni fa (tra i ricordi personali, c'è, indelebile, quello di un fegato di maiale nella sua rete cucinato da Aldo sul fogolar, in diretta, proprio vent'anni fa... in questa stagione).

Comunque sia, eravamo abituati a ritrovare l'osteria di Gradiscutta ai primissimi posti in classifica, grazie alla considerazione in cui era tenuto dalle più importanti guide gastronomiche (ovvero le più vendute: Michelin, Veronelli, Accademia, Espresso, Gambero Rosso) dalle quali abbiamo estrapolato i dati della tabella riportata in questa



Emanuele Scarello della Trattoria Agli Amici di Godia

pagina. Quest'anno, mentre le altre guide, con qualche sfumatura, hanno confermato i loro giudizi, la Michelin ha cancellato Gradiscutta dalla sua geografia.

Il perché ce lo ha spiegato lo stesso Aldo, dispiaciuto ma al tempo stesso confortato dalle tantissime telefonate di solidarietà che gli sono giunte da clienti e da colleghi. La Michelin - o, se si preferisce, un suo ispettore - ha preso per buone le voci di un possibile "cambio della guardia" a Gradiscutta, circolate dopo un incidente stradale nel quale Aldo rimase coinvolto nel giugno scorso (e dalle conseguenze del quale, per fortuna, si è ripreso). A nulla sono valse le smentite di Aldo, a voce e per iscritto: evidentemente, la Michelin considerava le sue fonti estremamente attendibili...

Avevamo iniziato parlando di una tavola rotonda, dal titolo "Processo alle guide". Come dicevamo, non ricordiamo i dettagli del dibattito, ma ricordiamo quella che era la tesi sostenuta con forza dalla platea (non vorremmo sbagliare, ma ci sembra tanto che in sala ci fosse anche Aldo Morassutti): i critici delle guide - dicevano - non sempre tengono conto dell'impegno, dei

sacrifici, della passione che stanno dietro al mestiere del ristoratore. E' un messaggio che, da parte nostra, con tutti i limiti umani, cerchiamo di tener presente.

Pur con tutti i limiti umani (vedi sopra...), l'incrocio di cinque guide permette di avere una fotografia

fanno buona compagnia locali come il Kursal di Sauris, che l'Espresso pone al "top" in assoluto ma che per la Michelin ancora non esiste; e locali che da anni sono in fase ascendente: Al Paradiso di Pocenia, il Vitello d'oro di Udine, la Vecchia Osteria Cimenti di Villa



Aldo Morassutti (da Toni) con lo chef Roberto Cozzarolo

"abbastanza" realistica della ristorazione in Friuli. La tabella di questa pagina riporta i giudizi delle varie guide, ed un "voto" medio; il lettore può verificare il risultato e confrontarlo con il proprio giudizio. Nel gruppo di testa - quello dei locali presenti su tutte e cinque le guide - è entrato il Sale e pepe di Stregna, "scoperto" (si fa per dire) dalla guida Michelin, mentre è rientrato il ristorante dell'Astoria Italia di Udine, penalizzato lo scorso anno dalla guida di Veronelli. Là di Moret, al quale la Michelin ha concesso le "due posate", è salito nelle primissime posizioni (quinto, era nono nel 2002). Al vertice (e lo sono anche nella classifica regionale) la Taverna di Colloredo, seguita dalla trattoria "Agli amici" di Godia.

Subito alle spalle dei "top ten", a Toni di Gradiscutta - di cui abbiamo detto -

Santina. Scendendo ancora (tre citazioni su cinque) da registrare le performances di Gerardo di Gemona (era 47°, è salito al 26° posto), del Buco di San Giovanni al Natissone, del Cantiniere Romano di Cividale. Va dato merito alla Michelin di aver scoperto da un paio d'anni (e di aver premiato con due posate), il ristorante Costantini di Collalto; che però, nonostante tutto, continua ad essere ignorato da tutti gli altri.

Tra coloro che scendono (e ci dispiace...) la trattoria Al Grop di Tavagnacco (alla quale la Michelin ha riservato lo stesso "trattamento" di Toni di Gradiscutta); da Scarpan di San Daniele e Alla Pace di Sauris, cancellate dalla guida dell'Espresso; il Bancut di Lignano (castigato dal Gambero Rosso); la Colombara di Aquileia e l'Italia di Tarvisio.

Ogni guida valuta diversamente i ristoranti creando a volte difformità di lettura

Come orientarsi tra punteggi e stelle

La guida Michelin, oltre alle famose "stelle", valuta i ristoranti con le posate (le stelle segnalano un'ottima tavola, le posate indicano anche una cornice confortevole). L'Accademia della Cucina, che ha nel suo marchio un tempio stilizzato, assegna da uno a quattro "tempietti";

il Gambero esprime i voti in centesimi, l'Espresso in ventesimi. Nella nostra tabella, il "voto medio" è stato ottenuto trasformando in centesimi stelle, tempietti, e ventesimi; sommando i voti ottenuti da ciascun ristorante nelle singole guide, sommandoli e dividendo il risultato per cinque. Le ci-

tazioni "senza voto" di Veronelli e del Gambero (nonché, per la Michelin, quelle dei ristoranti annessi agli alberghi, solo se il ristorante è presente almeno in un'altra guida) sono state valutate sessanta centesimi, cioè la sufficienza; perché, in ogni caso, l'importante è essere presenti.

Nella colonna della Michelin, l'abbreviazione "st" significa "stella", la "p" sta per posate. Immaginando un "100" per le mitiche "tre stelle", abbiamo valutato 90 punti per la stella con tre posate; 85 con due posate; 80 le tre posate, 75 le due posate.

Per i "tempietti" dell'Ac-

cademia: 4 = 80 punti, 3 = 75, due = 70, 1 = 60.

L'ultima colonna (Ud. econ.) indica mese ed anno in cui il locale è stato presentato sulle pagine di Udine economica; i numeri da maggio 2000 in poi si possono consultare via Internet sul sito della Camera di Commercio (www.ud.camcom.it).

	Locale	Località	Telefono	Turno di chiusura	Michelin	Veronelli	Accademia	Espresso	Gambero	presenze	Voto medio	Udine Econ.
1	Taverna	Colloredo di M.A.	0432 889045	Dom. sera, Mer.	1 st.-3p	1st	4	14,5	84	5	84,3	Feb. 02
2	Agli Amici	Udine-Godia	0432 565411	Dom. sera, Lun.	1st -2p	2st	3	14,5	81	5	82,9	Feb. 01
3	Là di Petros	Colloredo di M.A.	0432 889626	Mar.	2p	81	3	14	82	5	76,6	Dic. 01
4	Al Ferarüt	Rivignano	0432 775039	Mer.	2p	81	3	14	76	5	75,4	Nov. 00
5	Là di Moret	Udine	0432 545096	Dom. sera, Lun. a mezz.	2p	79	3	13	75	5	73,8	Giu. 00
6	Blasut	Mortegliano	0432 767017	Dom. sera, Lun.	2p	81	2	13,5	75	5	73,7	Ott. 01
7	Campiello	S. Giovanni al Nat.	0432 757910	Dom.	hotel	79	3	13,5	84	5	73,1	Giu. 99
8	Alle Vecchie Carceri	S. Daniele del Friuli	0432 957403	Lun. sera, Mar.	2p	78	2	13,5	74	5	72,9	Set. 00
9	Sale e pepe	Stregna	0432 724118	Aperto la sera	1p	81	3	13,0	76	5	71,4	Ott. 00
10	Astoria Italia	Udine	0432 505091	Dom.	hotel	s.v.	3	13,0	74	5	66,8	Mag. 00
11	Kursaal	Sauris	0433 86202	Lun.		84	3	15	79	4	62,6	
12	Boschetti	Tricesimo	0432 851230	Dom. sera, Lun.	3p		3	14	81	4	61,2	
13	Da Toni	Varmo	0432 778003	Lun., Mar. a mezz.		85	4	14	71	4	61,2	Mar. 99
14	Dal diaul	Rivignano	0432 776674	Gio., Ven. a mezz.	2p	75		14,0	77	4	59,4	Mag. 02
15	Al Paradiso	Pocenia	0432 777000	Lun., Mar.	2p-bib		3	13,0	74	4	57,8	Nov. 02
16	Bidin	Lignano Sabb.	0431 71988	Mer.	2p	74		12,5	77	4	57,7	
17	Castello	Fagagna	0432 800185	Lun.	2p	sv		13,5	80	4	56,5	
18	Vitello d'oro	Udine	0432 508982	Mer.	2p	s.v.	3	13,0		4	55	Mar. 01
19	Vecchia Osteria Cimenti	Villa Santina	0433 750491	Lun.	1p		2	13	74	4	53,8	Mar. 02
20	Osteria di Villafredda	Tarcento	0432 792153	Dom. sera, Lun.	1p	s.v.		13,0	s.v.	4	49	
21	Mulin Vieri	Tarcento	0432 785076	Lun. sera, Mar.	2p	75	2			3	44	Feb. 02
22	da Nando	Mortegliano	0432 760187	Dom. sera, Mar.			3	13,5	74	3	43,3	Apr. 00
23	Al Grop	Tavagnacco	0432 660240	Mer. sera, Gio.		73	2	13,5		3	42,1	Feb. 02
24	Convento	Palmanova	0432 923042	Dom.	2p			12,5	72	3	41,9	
25	Carnia	Venezzone	0432 978106	Lun.		s.v.	3		71	3	41,2	Lug. 00
26	G&G da Gerardo	Gemona del Friuli	0432 980333	Mer.		73	2	12,5		3	41,1	Dic. 00
27	da Balan	San Giorgio di N.	0431 620065	Lun.		sv	3	13		3	40	Ott. 01
28	Da Gaspar	Tarcento	0432 785950	Lun., Mar.	1p	79			s.v.	3	39,8	Ott. 02
29	Toso	Tricesimo	0432 852515	Mar. sera, Mer.	1p		2	13,0		3	39	Giu. 01
30	Alla Vedova	Udine	0432 44109	Dom. sera, Lun.	1p		2	12,5		3	38,5	Mag. 01
31	Al Buco	S. Giovanni al Nat.	0432 753317	Lun.	2p				75	2	30	
32	Altran	Ruda	0431 969402	Lun, Mar.				13,5	79	2	29,3	Gen. 02
33	Salon	Arta Terme	0433 929364	Mar. (no estate)			3	13,0		2	28	Ott. 99
34	Il Cantiniere Romano	Cividale del Friuli	0432 732033	Dom.		76			s.v.	2	27,2	
35	Al Vescovo	Pulfero	0432 726375	Mer.	hotel	76				2	27,2	
36	da Squazzi	Tavagnacco	0432 42363	Mar.				12,5	73	2	27,1	Lug. 02
37	Doge	Codroipo	0432 906591	Lun.			2	13		2	27	
38	Renzo	Malborghetto	0428 60123	Lun.	2p	s.v.				2	27	
39	Da Scarpan	S. Daniele del Friuli	0432 941043	Mar. sera, Gio.		s.v.	3			2	27	
40	Alla pace	Sauris	0433 86010	Mer.	1p				74	2	26,8	Lug. 01
41	Schiaccianoci Edelhof	Tarvisio	0428 644735	Dom. sera e Lun.	hotel				73	2	26,6	
42	Rochet	Reana del Roiale	0432 851090	Mar., Mer.			2	s.v.		2	26	Nov. 02
43	Baldovino	Premariacco	0432 716543	Dom. sera e Lun.		s.v.		14,0		2	26	Giu. 02
44	Al Parco	Buttrio	0432 674025	Mar. sera, Mer.	1p				s.v.	2	24	
45	Internazionale	Cervignano	0431 30751	Dom. sera, Lun.	hotel			s.v.		2	24	Dic. 01
46	Mauro	Latisana Pertegada	0431 53109	Mar. e Mer. (no estate)		sv		12,0		2	24	
47	Schonberg	Malborghetto	0428 60014	Mar.		s.v.			s.v.	2	24	
48	Ai Patriarchi	Aquileia	0431 919595	Merc. sera	hotel	s.v.				2	24	
49	Newport	Lignano Sabb.	0431 427171		3p					1	16	
50	Colombara	Aquileia	0431 91513	Lun.	2p					1	15	Apr. 01
51	Al Castello	Cividale del Friuli	0432 733242	Mer.	2p					1	15	
52	Campana d'oro	Palmanova	0432 928719	Dom. sera, Mar.			3			1	15	Dic. 00
53	Al Cantinon	S. Daniele del Friuli	0432 955186	Gio., Ven. a mezz.	2p					1	15	
54	Riglarhaus	Sauris	0433 86013	Mar.			3			1	15	
55	Costantini	Tarcento	0432 792004	Dom. sera, Lun.	2p					1	15	Gen. 00
56	da Romea	Manzano	0432 754251	Dom.					72	1	14,4	
57	Chichibio	Cervignano	0431 32704	Mer.			2			1	14	Dic. 01
58	Da Otto	Paluzza	0432 779002	Mar.			2			1	14	
59	Perla	Ravaschetto	0433 66039				2			1	14	
60	Al montone	Tarvisio	0428 63010	Mar.			2			1	14	
61	Buffet Max	Udine	0432 580950	Sab. a mezz, Dom.			2			1	14	
62	Osteria di via Castello	Fagagna	0432 802347	Lun.				13,5		1	13,5	Gen. 03
63	Bancut	Lignano Sabb.	0431 71926	Mar. sera, Mer.				13,0		1	13	
64	Tavernaccia	S. Daniele del Friuli	0432 941694					13,0		1	13	
65	Osteria con cucina	Gemona del Friuli	0432 981338	Mar., Mer. a mezz.		s.v.				1	12	
66	Vedova Raddi	Marano Lagunare	0431 67019	Mer.				s.v.		1	12	
67	Da Gennaro	Palmanova	0432 928740	Gio.	1p					1	12	
68	Da Aliqi al Grop	Porpetto	0431 60201	Mer.		s.v.				1	12	
69	Antica Bettola da Marisa	Rive d'Arcano	0432 807060	Gio., Sab. a mezz.					s.v.	1	12	Apr. 99
70	Al Ponte	S. Daniele del Friuli	0432 954909	Lun.	1p					1	12	
71	Al Campanile	Scodovacca	0431 32018	Lun., Mar.	1p					1	12	
72	Alle Trote	Sutrio	0433 778329	Mar.	1p					1	12	
73	Al Gial Blanc	Tarcento	0432 793260	Mer.					s.v.	1	12	
74	Italia	Tarvisio	0428 2041		1p					1	12	
75	Miculan	Tricesimo	0432 851504	Mer. sera, Gio.	1p					1	12	
76	Alla Colonna	Udine	0432 510177	Dom., Lun.	1p					1	12	
77	Al Fogolar	S. Maria La Longa	0432 675173	Lun. sera, Mar.		s.v.				1	12	
78	Alla Casa Rossa	Udine	0432 295607	Dom. sera e Lun.					s.v.	1	12	
79	Tre re	Cividale del Friuli	0432 700416	Mar.		s.v.				1	12	
80	La Pigna	Lignano Sabb.	0431 428991	Lun.		s.v.				1	12	
81	Castel Valdajer	Ligosullo	0433 777057	sempre aperto		s.v.				1	12	
82	Antica Osteria Valle	Tolmezzo	0433 41685	Mer.		s.v.				1	12	
83	Al Cappello	Udine	0432 299327	Dom. sera e Lun.				s.v.		1	12	
84	Al Tiglio	Moruzzo	0432 672126	Lun. sera, Mar.					sv	1	12	Ago. 02
Totali					43,0	38,0	35,0	40,0	36,0	84,0	84,0	

Università

Udine il primo ateneo del Nordest a dotarsi di connessione wireless

L'università per prima in Italia si cabla senza l'ausilio di fili



Ragazzi nelle aule informatiche

La connessione wireless, ossia senza fili, sbarca all'Università di Udine, il primo ateneo del Nordest a dotarsi di un progetto di questo tipo. La tecnologia wi-fi permette la realizzazione di wireless, ossia di reti realizzabili senza i vincoli del cablaggio tradizionale, grazie alla dotazione di accesspoint, in modo da consentire la connettività senza fili. In questo modo sarà favorita la connessione alla rete degli studenti dell'Ateneo senza utilizzare i laboratori destinati alla didattica e alla ricerca. La nuova metodologia di connessione costituirà inoltre un supporto alla mobilità dei docenti all'interno delle aule di lezione. Le prime postazioni arriveranno all'inizio del 2003 nella sede

dei Rizzi. L'obiettivo, però, è di estendere il servizio a tutte le sedi dell'Ateneo. È questo uno dei primi progetti realizzati dal Centro servizi informatici e telematici (Csit), operativo dal 4 novembre e in cui sono confluiti l'ex Centro elaborazione dati amministrativi e l'ex Centro di calcolo dell'Università di Udine.

La connessione wireless a internet viene già utilizzata nei centri commerciali, negli aeroporti, in qualche grande albergo, oltre che nelle aziende e negli ambienti industriali. L'infrastruttura si realizza tramite antenne collegate alla parte cablata della rete locale. L'accesso a internet è garantito dall'uso di terminali dotati di scheda wi-fi e transita attraverso le strutture di protezione co-

munque disponibili per le connessioni cablate. Il progetto sarà particolarmente utile per le persone disabili, in quanto la connessione a internet diventerà disponibile in zone più facilmente accessibili. Non solo: l'accesso alla connessione potrà aumentare anche in termini di tempo con l'apertura di spazi coperti dalla rete wi-fi durante le ore serali. Ma il progetto non finisce qui. Tra le fasi successive, è prevista la stipula di accordi con istituti finanziari e con produttori di hardware per la fornitura agli studenti di pc portatili dotati di scheda wi-fi a prezzi vantaggiosi.

Nuovi modelli organizzativi applicati alla didattica, alla ricerca e all'organizzazione dell'Ateneo sono

in programma per i prossimi mesi. "È previsto un cambio graduale del modello organizzativo che diventerà più snello e operativo grazie a una nuova visione del sistema informatico - spiega Maurizio Pighin, direttore dello Csit - La filosofia alla base del nuovo Centro, infatti, non è solo quella di introdurre l'automazione nelle procedure esistenti, ma anche di studiare nuove procedure basate sull'uso dell'informatica". Qualche esempio? Le pre-immatricolazioni degli studenti potrebbero essere effettuate on-line, evitando così lunghe code agli sportelli. Anche i registri dei docenti potrebbero trasferirsi sul web, evitando così di utilizzare il tradizionale supporto cartaceo.

Pensati per l'insegnamento a distanza da luoghi poco accessibili

All'avanguardia pure nei sistemi di multivideoconferenza

La tecnologia accorcia le distanze per gli studenti dell'Ateneo udinese. L'Università friulana, infatti, ha messo a punto un sistema completo e all'avanguardia di videoconferenza la cui realizzazione è stata seguita da personale tecnico nell'ambito del progetto Campus One e con la collaborazione del

Centro di calcolo e di Cinea, il consorzio interuniversitario dell'Italia nordorientale. Tale tecnologia, battezzata recentemente in occasione di Megaconference IV, la più grande multivideoconferenza al mondo che utilizza la rete internet e alla quale l'Ateneo di Udine ha partecipato come protagonista, è in grado di

mettere in comunicazione più interlocutori ovunque si trovino.

"Non è sempre possibile spostare dalle aule gli studenti per la pratica sul campo, per ragioni di sicurezza, di spazio oppure semplicemente di tempo. Grazie alla videoconferenza, invece, si può spostare virtualmente il luogo di lezione,

mantenendo l'interattività con la platea senza incorrere in alcun rischio e stimolando la partecipazione attiva degli studenti. Si tratta di uno strumento propedeutico alla fase pratica" chiarisce il delegato per il progetto Campus One, professor Alberto Prandi, il quale già da tempo utilizza lo streaming

cioè la messa a disposizione di lezioni on-line su internet che lo studente può consultare da casa come ripasso delle lezioni seguite in aula. "L'Università di Udine - commenta l'ingegner Marco Prodocimo, che ha curato la predisposizione dell'apparato di videoconferenza nell'ateneo - dispone di un invidiabile e

completo sistema di videoconferenza: gateway, gatekeeper, multipoint control unit, terminali e una connettività di rete efficiente garantita dal Centro di calcolo".

L'Università, infine, ha già realizzato videoconferenze che hanno permesso di valutare i limiti delle tecnologie: si è riusciti a trasmettere a 768 kilobyte al secondo, anche se, in realtà, "le velocità raggiungibili sulla rete di ateneo possono essere anche superiori e permettono un livello di definizione delle immagini quasi televisivo" conclude Prandi.

Bilancio positivo per il corso vitivinicolo per gli italiani residenti in Argentina

L'acquisizione di un prezioso patrimonio di conoscenze nel campo del miglioramento della produzione e della commercializzazione nel settore vitivinicolo da trasferire in Argentina.

È questo in sintesi il bilancio di metà percorso del corso di formazione "Tecnico della produzione e commercializzazione del settore vitivinicolo" proposto dall'Ateneo friulano nell'ambito degli interventi per la formazione degli italiani residenti in Paesi non appartenenti all'Unione europea. Un corso istituito con l'obiettivo di favorire la fase di rinnovamento del settore vitivinicolo argentino e la collaborazione tra le aziende dei due Paesi. La prima fase del progetto formati-

vo svoltasi in Italia, alla facoltà di Agraria dell'Ateneo udinese per la parte teorica e in 21 aziende agricole per lo stage, si è appena conclusa.

Ha coinvolto 26 disoccupati italiani residenti in Argentina che sono ora partiti per l'Università partner di Cuyo-Mendoza, in Argentina, dove a metà marzo sosterranno gli esami finali.

La prima fase del corso ha posto le basi per diversi progetti.

"La collaborazione tra le Università di Udine e di Cuyo-Mendoza - dice Bruno Tellia, docente di Sociologia e processi economici del lavoro, organizzatore del corso - d'ora in poi sarà sistematica. È in cantiere la realizzazione di un corso di laurea da svolgersi tra



Ragazzi argentini con il rettore Honsell

Udine e Mendoza per l'ottenimento della doppia laurea argentina e italiana. Attorno al corso di forma-

zione si sono sviluppati inoltre produttivi scambi di conoscenze tra aziende italiane e aziende argenti-

ne". Per la realizzazione del tirocinio, i 26 allievi sono stati distribuiti dalla facoltà di Agraria di Udine,

a seconda delle personali esigenze di approfondimento, in una rete di aziende eccellenti in campi diversificati. Nove le aziende coinvolte in provincia di Gorizia, 5 in quella di Udine, 2 in provincia di Treviso e altrettante in provincia di Modena, una rispettivamente in provincia di Ancona, Ravenna, Verona.

"Un'occasione importantissima - sottolinea Bruno Tellia - per apprendere il modo di lavorare e produrre, di organizzare l'azienda e gestire i processi di qualità".

Alla fine del tirocinio gli studenti hanno compilato delle schede anonime di valutazione del corso ed è emerso un giudizio estremamente positivo.

"Stiamo formando persone - aggiunge Tellia - che porteranno nel loro Paese conoscenze utili e fondamentali considerato il periodo di crisi che sta attraversando l'Argentina".

Il programma è stato lanciato da Regione e Unioncamere

È nato FreNeSys, finanziamenti per l'e-business nelle Pmi

Il programma FreNeSys è stato lanciato dalla nostra Regione assieme a Unioncamere: si tratta di un programma finanziato dalla Ue per agevolare le piccole e medie imprese nell'adozione di strategie di e-business. Il programma ha dato vita a due bandi che saranno gestiti direttamente dalle Camere di commercio provinciali.

Come detto, i bandi sono due: quello per i **progetti dimostrativi** finanzia progetti che prevedono applicazioni di e-business fortemente innovative e non ancora ampiamente diffu-

se, mirate allo sviluppo per via elettronica delle transazioni o tra imprese o a beneficio dei consumatori finali (per esempio: iniziative pilota di avvio di sistemi di *e-procurement*, *e-recruitment*, *e-learning*, *customer relationship management*, *supply chain management*, iniziative per la sicurezza in rete, per la sinergia tra formazione e lavoro, per la creazione e sviluppo di *marketplace* diretti alla vendita dei prodotti); e quello per **raggruppamenti di imprese ("cluster")** finanzia invece progetti che mirano

alla creazione e allo sviluppo di reti di cooperazione fra aziende (per esempio: creazione o ammodernamento innovativo della struttura informatica) e che producano risultati trasmissibili che portino un vantaggio diretto non solo alle imprese partecipanti, ma anche all'intera collettività.

I due bandi possono finanziare spese di acquisizione di hardware, software, infrastrutture e consulenze sostenute da piccole e medie imprese. La partecipazione di grandi imprese, imprese di altre re-

gioni e imprese di altri Stati è possibile, ma queste saranno escluse dai benefici contributivi.

I contributi saranno erogati secondo due differenti opzioni, a seconda della scelta delle singole imprese coinvolte: o il regime "de minimis" o il regime degli aiuti di Stato. I progetti potranno essere presentati direttamente in Camera di commercio, compilati sugli appositi formulari e accompagnati dalla documentazione necessaria, a partire dalla pubblicazione dei due bandi sul Bur e fino al 30 giugno

2003. I progetti approvati dovranno essere terminati e rendicontati entro il 28 febbraio 2004.

Alcuni dettagli sui due bandi.

Bando per progetti dimostrativi: prevede la partecipazione a un raggruppamento di almeno 3 piccole e medie imprese; l'aggregazione deve essere obbligatoriamente composta per 2/3 da piccole e medie imprese e inoltre deve prevedere la presenza di un ente pubblico, o di un ente di ricerca, o di un ente di formazione, o di un'associazione senza scopo di

lucro. La spesa ammissibile per i progetti dimostrativi deve essere compresa tra i 30.000,00 e i 100.000,00 euro.

Bando per progetti cluster: prevede la partecipazione di un raggruppamento di almeno 3 piccole e medie imprese. La spesa ammissibile per i progetti dimostrativi deve essere compresa tra i 5.000,00 e i 75.000,00 euro.

Per informazioni: Punto Nuova Impresa, via Morpurgo 4, terzo piano - telefono: 0432 - 273509 - nuovaimpresa@ud.camcom.it - <http://www.ud.camcom.it>

Modificate pure le norme sui vaglia e sui protesti cambiari

Cambiata anche la... cambiale

Dal 29 dicembre 2002 sono entrate in vigore le nuove disposizioni previste dall'articolo 45 della legge 273/2002 che, fra le altre, modifica-

no la legge cambiaria del 1933.

Lo spirito della nuova norma è quello di rendere univocamente identificabile il soggetto protestato

e quindi di evitare ad altri che abbiano lo stesso nome danni derivanti da omonimie.

Sulle cambiali e i sui vaglia cambiari dovranno ne-

cessariamente essere indicati, di seguito al nome e al cognome dell'emittente, anche i relativi luogo e data di nascita oppure il codice fiscale.

L'indicazione delle generalità del trattario/emittente sono da considerarsi elementi essenziali e qualora il titolo sia privo di tali requisiti non avrà valore di cambiale.

In attesa che siano disponibili, presso le rivendite autorizzate, le cambiali aggiornate con l'indicazione dei dati richiesti

dalla nuova normativa, è opportuno tener presente che su tutte le cambiali o vaglia cambiari, emessi dopo il 29 dicembre 2002, dovranno, comunque, essere indicate le nuove generalità; la mancata indicazione di tali dati renderà le cambiali invalide e quindi non protestabili in caso di mancato pagamento.

Dal 9 dicembre no ai modelli cartacei

La firma è ora digitale

Dal 9 dicembre le società non possono più presentare modelli cartacei. Tre possibilità per la presentazione delle denunce: programma Fedra + Firma Digitale + invio telematico con il programma Telemaco (la forma più semplice ed economica); programma Fedra + Firma Digitale + deposito allo sportello (o spedizione per posta); Fedra su floppy disk senza firma digitale + atti in forma

cartacea + deposito allo sportello o spedizione per posta.

Questa modalità viene concessa in via transitoria in assenza di firma digitale fino al **30 giugno 2003** ai sensi del d.l. 236/2002 convertito in legge n. 284/2002 solo per la prima volta. Contestualmente, pertanto, un legale rappresentante dell'impresa deve presentare personalmente o tramite un intermediario (com-

mercialista, associazione di categoria eccetera) richiesta per il rilascio gratuito del certificato elettronico di sottoscrizione e della smart card all'Ufficio firma digitale.

I destinatari sono le società di persone, comprese le società semplici; le società di capitali; le società cooperative; le società consortili; i consorzi; le società estere aventi sedi secondarie in Italia e ogni altro



oggetto 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 che viene distribuita gratuitamente dalla Camera di commercio. Si consiglia le imprese di fissare un appuntamento con l'Ufficio firma digitale per il rilascio della smart card o ri-

categoria. Le società in stato di scioglimento e liquidazione alla data del 9 dicembre 2002, sempre nel periodo transitorio, possono presentare il bilancio finale di liquidazione e la conseguente istanza di cancellazione anche con modalità totalmente cartacea, utilizzando la tradizionale modulistica.

Per ulteriori informazioni su Fedra e Telemaco: telefono 0432 - 273253, www.ud.camcom.it; sulla firma digitale: telefono 0432 - 273 212.

volgersi al proprio consulente o alle associazioni di

Sostenuti dalla Camera di commercio e dalle categorie economiche

Tornano i Concerti aperitivo a Udine



L'orchestra durante un concerto

Torna nella raccolta cornice di Sala Ajace a Udine l'appuntamento della domenica mattina con i "Concerti aperitivo", originale rassegna che per il terzo anno consecutivo unisce in un apprezzato binomio musica di alto livello e prodotti tipici.

Caratteristica particolarmente apprezzata della manifestazione, infatti, è la consuetudine di concludere ogni concerto con un calice di vino e stuzzichini a base di prodotti locali, offerti come aperitivo nella sala attigua, con il coordinamento dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese di

Udine. Organizzata dall'Orchestra Filarmonica di Udine e sostenuta da Comune, Provincia, Camera di commercio, Uapi, Assindustria e Fondazione Crup, l'edizione 2003 offrirà un programma eterogeneo all'insegna dell'originalità e partirà il 26 gennaio alle 11 con il concerto di una grande interprete jazz italiana: Rossana Casale.

La raffinata cantante si esibirà accompagnata al pianoforte da Luigi Bonafede ed eseguirà brani che spaziano dal repertorio di George Gershwin a Duke Ellington. Il 2 febbraio ci si dedicherà alla musica

classica con "I Concertisti", ensemble formato da alcuni tra i migliori musicisti del Triveneto che accompagneranno il solista Lucio Degani nella lettura di pagine di Rossini e Paganini.

La rassegna proseguirà con le esibizioni di grandi interpreti del panorama internazionale: il trombettista Gabriele Cassone (16 febbraio); il pianista e compositore argentino Luis Bacalov (23 febbraio); l'arpista Luisa Prandina (2 marzo); il Moscow Balalaika Quartett (9 marzo) e infine il giovanissimo e già affermato violinista Edoardo Zosi (16 marzo). Per informazioni e prevendita biglietti rivolgersi all'Orchestra Filarmonica di Udine, telefono 0432 - 46468, e-mail: info@filarmonicaudi-ne.com.

Rinnovata la Commissione provinciale per l'Artigianato

Pivotti presidente della Cpa subentra a Sergio Zanirato

Il 19 gennaio 2003, nella sede della Camera di commercio di Udine, si è svolta la riunione per il rinnovo della Commissione provinciale per l'Artigianato di Udine, organo di autogoverno del settore artigiano, che ha visto l'attribuzione della presidenza a Enrico Pivotti che subentra a Sergio Zanirato che ha retto la presidenza per due mandati. Una conferma, invece, per la vicepresidenza affidata a Nello Coppeto. La nuova commissione è quindi composta da Enrico Pivotti (presidente), Nello Coppeto (vi-

cepresidente), Iginio Bezzo, Alearo Chiarandini, Roberto Filippo, Biagio Giaccone, Giuseppe Guerra, Franco Petri, Bruno Pivetta e Bruno Strizzolo.

Nel corso della stessa seduta è stata anche eletta la Sottocommissione per l'istruttoria preliminare delle pratiche di iscrizione all'Aia e conseguenti variazioni. La sottocommissione è ora formata da Iginio Bezzo, Nello Coppeto, Biagio Giaccone, Bruno Pivetta e Bruno Strizzolo.

Fra i compiti istituzionali più rilevanti della Commissione figurano la tenu-

ta dell'Albo delle imprese artigiane e l'effettuazione delle revisioni dell'Aia, la segnalazione ai Comuni delle infrazioni relative all'esercizio abusivo dell'attività artigiana, la tenuta degli elenchi previdenziali della speciale gestione artigiana dei soggetti iscritti all'Albo delle imprese artigiane, l'accertamento e il riconoscimento dei requisiti tecnico-professionali per l'iscrizione all'Aia degli installatori di impianti di cui alla legge 46/1990, dei requisiti per l'iscrizione delle imprese di pulizia, disinfezione, derattizzazione

e sanificazione di cui alla legge 82/1994, dei requisiti per l'esercizio di imprese di autoriparazione di cui alla legge 122/1992, oltre che la formulazione di proposte legislative per il miglioramento della normativa in materia di artigiano.

La Commissione è impegnata nell'organizzazione e nello svolgimento della revisione degli iscritti all'Albo delle imprese artigiane, attività che ha coinvolto alcuni Comuni della provincia, e ha avviato un'ulteriore fase di analisi-revisione relativa alle società

in accomandita semplice poiché, in seguito alle modifiche intervenute nella normativa regionale, sono variati i requisiti di legge necessari all'ottenimento e al mantenimento dell'iscrizione all'Albo delle imprese artigiane di queste società. In particolare, la Commissione ha invitato tutte le società in accomandita semplice, già iscritte all'Aia ma in carenza dei requisiti di legge ora previsti, a regolarizzare la propria posizione entro il 26 maggio 2003 (data di scadenza del periodo transitorio previsto dalla legge

regionale 12/2002). È interessante rilevare che al 31 dicembre 2002 le imprese artigiane attive risultano essere 15.412, con un incremento positivo di 252 unità (pari al +1,66%), dato in controtendenza rispetto all'andamento segnato dal totale delle imprese iscritte al Registro delle imprese. A fine anno sono inoltre state registrate 20.513 unità iscritte agli elenchi previdenziali della speciale gestione artigiana.

Anche in questo caso viene evidenziato un incremento positivo pari allo 0,65 %.

I corsi dell'Azienda speciale Ricerca & Formazione

L'Azienda speciale Ricerca & Formazione organizza svariati corsi di formazione. Fra i molti, ne ricordiamo alcuni rivolti a donne disoccupate e occupate con titolo di studio di diploma o laurea. I corsi hanno la durata 300 ore ciascuno di cui 108 ore di stage, con rilascio di un attestato di frequenza. Il periodo di svolgimento è da maggio a ottobre 2003.

Tecniche di tutoring - La figura professionale che il corso intende formare sarà quella del tutor di formazione. Il tutor sarà in grado di monitorare i processi d'aula, di gestire le relazioni con docenti e allievi, predisporrà la pianificazione degli interventi e

sarà particolarmente preparato nelle tecniche di valutazione d'apprendimento.

Tecniche di redazione per il web - Il corso ha come obiettivo la formazione di attività legate alla comunicazione multimediale, all'interno di portali

tematici per la promozione di prodotti/servizi, o all'interno di siti istituzionali negli ambienti interattivi di servizio al cittadino.

Fare impresa al femminile - Il corso ha lo scopo di formare una nuova imprenditrice che sia in grado di acquisire padronanza

nelle competenze personali, negli strumenti per valutare la flessibilità e il grado di realizzabilità di un progetto imprenditoriale e che sia in grado di utilizzare le nuove tecnologie informatiche e telematiche.

La comunicazione in azienda - Il corso svilup-

pa le risorse personali per gestire con efficacia tutte quelle situazioni nelle quali la qualità delle relazioni costituisce il fattore strategico per il successo professionale e aziendale.

La progettazione di un sito web - Il corso sviluppa le competenze necessarie per progettare un sito web e la sua integrazione nella strategia di comunicazione aziendale.

Questi corsi sono rivolti a

laureati occupati e disoccupati. La durata del corso è di 60 ore ciascuno con rilascio di un attestato di frequenza. Periodo di svolgimento da maggio a settembre 2003.

I corsi sono gratuiti. Per informazioni e iscrizioni rivolgersi all'Azienda speciale Ricerca & Formazione, via Morpurgo 4, 2° piano, telefono 0432 - 273 529/531/545 - fax 0432 - 273 512.

Legno, iniziative promozionali in Egitto, Libia, Malta e Turchia

Il sistema legno-arredo del Fvg e i suoi distretti, grazie alla marcata specializzazione e alle spiccate interrelazioni aziendali, costituiscono un modello di valenza produttiva, ma con alcune lacune distributive e di scarsa presenza sui mercati.

Per rispondere alle attese delle imprese in materia di internazionalizzazione, tenendo conto delle oggettive opportunità che si offrono nell'orizzonte europeo, i Paesi del bacino del Mediterraneo costituiscono, per vicinanza e contesto futuro, aree di prioritaria importanza per lo svi-

luppo di azioni dirette a stimolare l'avvio di relazioni economiche.

La progressiva apertura di questi Paesi, legata alla creazione di una vasta area di libero scambio prevista per il 2010 nell'ambito del Partenariato euro-mediterraneo, rappresenta una premessa in grado di favorire l'incontro e l'avvio di un comune percorso di crescita.

Interessanti opportunità si offrono in **Egitto, Libia, Malta e Turchia**, sia per le caratteristiche dei loro mercati interni sia per le rispettive aree di gravitazione; Malta va inoltre te-

nuta in considerazione per il suo ruolo di centro finanziario e commerciale di carattere internazionale.

In questo contesto sono previsti interventi di carattere promozionale volti a favorire l'integrazione, l'internazionalizzazione e l'allargamento del mercato per le imprese del Friuli Venezia Giulia, con particolare riferimento alle Pim che operano nel **settore legno-arredo**.

Le iniziative, che rientrano nella Convenzione 2002-2003 tra la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia e l'Ice, si svolgeranno nel corso del 2003, sa-

ranno realizzate dalla Camera di commercio di Udine congiuntamente con l'Ice e comprendono **convegni** di presentazione delle opportunità offerte dai Paesi menzionati in termini di penetrazione commerciale e di investimento; **workshop** operativi finalizzati a mettere in contatto l'offerta regionale nel settore legno-arredo con la corrispondente domanda estera. Sarà realizzata anche una ricerca di mercato, "L'industria del settore legno-arredo in Libia", per offrire agli imprenditori un valido strumento di valutazione di nuove attività di inseri-

mento nel mercato libico. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla Camera di commercio di Udine, Ufficio Promozione, via Morpurgo 12, 5° piano, telefono 0432 - 273230 - 273295,

fax: 0432 - 512408, e-mail: promozione@ud.camcom.it, www.ud.camcom.it, e all'Ice, Ufficio di Trieste, via Genova 9, telefono 040 - 638084, fax: 040 - 364258, e-mail: trieste.trieste@ice.it.

Rifiuti, in Gazzetta il nuovo Mud 2003

Sul Supplemento Ordinario n. 1 alla Gazzetta Ufficiale n. 3 è stato pubblicato il nuovo Mud 2003 contenente i dati relativi al 2002. Le principali novità consistono nell'obbligo di utilizzare i nuovi codici Cer, nella semplificazione della modulistica per i piccoli produttori di rifiuti e nell'integrazione con l'obbligo di dichiarazione delle emissioni degli impianti soggetti alla normativa Ippc. Gli utenti interessati a ricevere ulteriori informazioni possono rivolgersi, dalle ore 8.30 alle ore 12.30, all'Azienda Speciale Laboratorio Chimico Merceologico Crad Altri Servizi, oppure comporre il numero telefonico 0432/640942.

Via agli incentivi in favore del commercio elettronico

Il ministero delle Attività Produttive con circolare n. 900501 del 10 dicembre 2002 ha emanato il secondo bando per la presentazione di istanze riguardanti incentivi a favore del commercio elettro-

nico (L.388/2000). L'iniziativa è rivolta alle aziende che intendono sviluppare attività di commercio elettronico, nei mercati interni o esteri, orientate sia al consumatore finale che ad altre imprese. Il bando pre-

vede l'erogazione di un contributo sotto forma di credito d'imposta nella percentuale massima del 60% delle spese ammissibili del progetto. Nel caso in cui le imprese vengano rappresentate da un unico soggetto

promotore per lo sviluppo di un progetto comune di investimento, potranno fruire dei maggiori benefici previsti dall'iniziativa.

Per questo motivo, Sistema Friuli Srl ed Insiel Spa, hanno predisposto un importante piano di investimento sull'e-business nell'ambito del portale Madeinfruli per rispondere a tutti i requisiti imposti dal

bando ministeriale. In veste di soggetto promotore dell'iniziativa, si rendono disponibili ad analizzare e sviluppare progetti personalizzati alle specifiche esigenze e a fornire consulenza gratuita per la redazione delle pratiche di contributo. L'attribuzione del contributo avverrà sulla base dell'ordine cronologico di arrivo delle domande.

Pertanto, eventuali manifestazioni di interesse, dovranno pervenire prima possibile, indicativamente entro il mese di febbraio 2003.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a Insiel Spa, Centro di Competenza e-Commerce, via San Francesco 43 - 34133 Trieste, tel. 040.3737166, email info@madeinfruli.com, www.madeinfruli.com.

Attualità

Udine Economica sarà inviato a tutti i Fogolars dell'America Latina

Pinosa, un data base per sostenere le imprese in Brasile e Argentina

di Alberto Rochira



Mauro Pinosa

Creare nel Web un "data base" della presenza imprenditoriale italiana e friulana in America Latina, allo scopo di favorire la circolazione d'informazioni e l'interscambio di

esperienze tra le aziende friulane e quelle gestite dai numerosi corregionali arrivati ormai alla quarta e quinta generazione. È questo uno dei progetti-pilota a livello nazionale che l'Ente camerale udinese intende sviluppare al fine di fornire un supporto concreto agli imprenditori d'origine friulana che operano nei Paesi del Sudamerica, dall'Argentina al Brasile, dal Venezuela all'Uruguay. L'idea è venuta all'imprenditore Mauro Pinosa, consigliere e membro di Giunta della Camera di commercio, in seguito alla doppia trasferta in Brasile e Argentina tra la fine di novembre e l'inizio di dicembre 2002. "In occasione delle

due visite - racconta Pinosa -, ho avuto modo di toccare con mano la vera realtà degli imprenditori nostri corregionali in quei Paesi, anche grazie all'impeccabile accoglienza organizzata dagli efficienti Fogolârs Furlans di laggiù. Superata la visione nostalgica, ora si guarda con crescente interesse ai possibili rapporti di cooperazione formativi, imprenditoriale ed economica con il Friuli. Non tanto per un'emigrazione al contrario - precisa -, quanto per tessere una trama di contatti commerciali privilegiati. Quelle imprese hanno sì l'esigenza di esportare i loro prodotti - aggiunge -, ma vogliono anche importare i nostri impianti

e le nostre tecnologie".

Pinosa - che all'università di Santa Maria (nello Stato brasiliano di Rio Grande do Sul) - ha trovato una platea di studenti e giovani imprenditori (450) molto motivati a rafforzare i rapporti d'interscambio con il mondo produttivo della madrepatria. "Mi sono reso conto che l'utilizzo di Internet è molto più diffuso che da noi - spiega - e allora ho pensato che costruire un portale dei nostri corregionali imprenditori consultabile dalle imprese locali potrebbe essere un buon inizio". Il progetto è stato accolto con entusiasmo sia in Brasile sia in Argentina, dove Pinosa, su incarico del presidente della

Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, ha partecipato al "Forum del lavoro e dell'imprenditoria del Fvg in America Latina", promosso dalla Regione in collaborazione con l'Ente "Friuli nel mondo". "Le alte istituzioni, le Università e le Camere di commercio argentine hanno manifestato la loro completa disponibilità", afferma Pinosa, che ha subito interessato la Regione affinché dia il proprio sostegno. E l'esito dell'incontro preliminare è stato positivo: Alessandro Colautti, portavoce del presidente della Giunta, Renzo Tondo, ha espresso parere favorevole all'iniziativa, "che potrebbe essere implementata - ha detto - anche grazie

allo Sportello Unico per l'internazionalizzazione delle imprese". Alla Camera di commercio, che pone proprio l'internazionalizzazione tra i suoi obiettivi primari, è venuta intanto un'altra idea. La Giunta camerale, infatti, ha deciso di spedire il mensile Udine Economica a tutti i Fogolârs e a tutte le altre istituzioni e associazioni in cui sono coinvolti i friulani in America Latina. Inoltre, come già accade per alcuni Paesi dell'Europa orientale, il giornale dedicherà uno spazio adeguato alle richieste e alle offerte del mercato sudamericano. "È un primo segnale del nostro interesse e della nostra attenzione - commenta Pinosa -".

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

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.

27/02-01/03/2003 TOOL-TEC, PRAGOLIGNA PRAGA

Fiera internazionale di macchinari, macchine, attrezzature, materiali per l'industria della lavorazione del legno.

27/02-01/03/2003 FINE- STRE-PORTA-SCALE PRAGA

Fiera internazionale di finestre, porte, scale, accessori e componenti edili.

28/02-02/03/2003 OPTA BRNO

Fiera internazionale di ottica oculistica e oftalmologia.

05-07/03/2003 POLY- GRAF PRAGA

Fiera internazionale di poligrafia, carta, imballaggi.

05-07/03/2003 REKLA- MA PRAGA

Fiera internazionale di marketing, di servizi e di pubblicità.

13-16/03/2003 MO-

TOCYKL PRAGA

Fiera internazionale di motocicli e componenti.

19-21/03/2003 MODA PRAGA

Fiera internazionale di moda.

19-23/03/2003 DOMO BRNO

Fiera internazionale di articoli casalinghi.

19-23/03/2003 X-ART BRNO

Fiera internazionale di cancelleria, giocattoli, articoli da regalo, sport, hobby.

21-22/03/2003 LA BELLA DONNA PRAGA

Fiera internazionale di cosmetica e di benessere.

25-27/03/2003 SCHOLA NOVA BRNO

Fiera internazionale di arredamento per le scuole.

25-27/03/2003 INTERGAS PRAGA/PRAGOREGULA / E L E X P O / F R I - G O T H E R M / P R A - G O T H E R M

Fiera internazionale del gas, della misurazione, regolazione, automatizzazione, elettronica, refrigerazione, climatizzazione, riscaldamento, tecnica sanitaria, ecologia.

25-27/03/2003 PRAGO- MEDICA/PRAGOFARMA/PRAGOOPTIK/PRA- GOLABORA PRAGA

Fiera internazionale di prodotti medicinali.

11-14/02/2003 AQUA- THERM NITRA

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

26-28/02/2003 INTER- MODA BRATISLAVA

Fiera internazionale di moda e abbigliamento.

04-09/03/2003 MOBILI E ABITAZIONE NITRA

Fiera internazionale di mobili e arredamento per la casa.

04-09/03/2003 LUCE DELLA CASA NITRA

Fiera internazionale dell'illuminazione interna ed esterna.

18-23/03/2003 AUTOSALON, MOTOCYKEL BRATISLAVA

Fiera internazionale di autovetture, motocicli e accessori.

18-23/03/2003 INTER- TRANSPORT BRATISLAVA

Fiera internazionale del trasporto.

Fiera internazionale di moda e abbigliamento.

20-23/03/2003 SPOR- TEXPO BRATISLAVA

Fiera internazionale di abbigliamento sportivo e articoli per lo sport.

25-28/03/2003 GASTRA NITRA

Fiera internazionale di arredamento per hotel, negozi e spazi pubblici.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 GASTRA NITRA

Fiera internazionale di arredamento per hotel, negozi e spazi pubblici.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

25-28/03/2003 ALIMEN- TA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

RICHIESTE LENCOS

Società cerca produttore o fornitore di porticine di acciaio con vetro satinato usate nell'arredamento; per esempio: 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 adocchi 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.

BENTHOR DREZY

Produttore di lavelli per cucina di materiali naturali - Novagranit, Navaquartz - 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 collaborazione 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 part-

ner per sviluppare collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

BCS 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 sopra citata (estrusione).

VD KDS SEDLCANY

Produzione di coltelli da macellaio, coltelli da cucina, coltelli utensili, coltelli per giardino cerca 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, logistiche.

CECHOSPED

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

Giornate di consulenza alla Camera di commercio

Ogni secondo martedì del mese, è a disposizione alla Camera di commercio di Udine un servizio di consulenza che offre agli imprenditori interessati l'assistenza necessaria e le informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca e Slovacca e per entrare nei

mercati dei due Paesi. Le prossime giornate sono l'11 febbraio 2003 e il 10 marzo 2003. Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049 - 5342187 fax 049 - 958928, e-mail: dlabajova@sevenpartners.com, Martina Dlabajová, o, alla Camera di commercio, allo 0432 - 273230 o 273295

Pagjine furlane

Nicolino Borgo, Bruno Forte e Zuan Nazzi Matalon: "Premi Nadâl Furlan" 2002

Campions di autonomie e di furlanetât

par cure di Luche Nazzi

Al servizi de comunitât furlane e de sô libertât, midiant de culture: ançe se in setôrs diferents e cun mieçs sva-reâts, Nicolino Borgo, Bruno Forte e Zuan Nazzi Matalon, par cheste reson, a puedin jessi confrontâts fra di lôr e puartâts di spiel. Al è il mes dal "Premi Nadâl Furlan" che, ai 7 di Decembar, ju à sielzûts e premiâts, intant de sô XXIV edizion. La fieste e je stade fate a Buie, dulà ch'al opere il "Circul culturâl Laurinzian", ideatôr dal ricognossiment d'inspirazion cristiane. Il dean de clape, Luciano Turato, e il pressident dal zuri, Ottorino Dolso, a an marcât la specificitât dal premi e i siei intindiments educatîfs e culturâi.

La lenghe e la culture - a an dit i reladôrs de serade - a son la cole ch'e ten dongje une comunitât e il sâl de sô identitât plui profunde. La cussience di cheste originalitât, che no vûl di jessi miôr o piês di chei altris, e je la fonde di une vite autonome e libare che si espliche tal mont de scuele e de politiche, de comunitât gleseastiche e di chê civil, cence la bisugne di spietâ autorizacions o concessions di nissun. Tes motivacions dal "Premi Nadâl Furlan", i organi-

zadôrs a an strucât i merts dai 3 vincidôrs pe popolarizazion di chescj valôrs di autentiche autonomie culturâl e spirituâl. Bonsignor Nicolino Borgo, predi de Glesie furlane di Udin, nassût a Ravis di Sedian dal 1933, al à «savût fondâ comunitâts di fraternitât e di fede», al à «cirude l'armonie tra la veretât cristiane e la sience» e al à «pandût la memorie e l'opare di tancj autôrs furlans, come cun p. David Marie Turollo». Tal so ministeri pastorâl a Pader, a Madris di Feagne e a Udin, Borgo nol à mai molât di testimonear la necessitât di une religjon ch'e transforme la vite, ch'e vierç a la ricerçe e al dialic cun chei che no crodin o ch'a crodin in formis disferentis, e che no si fossilize in formis esteriôrs e sorpassadis dai timps.

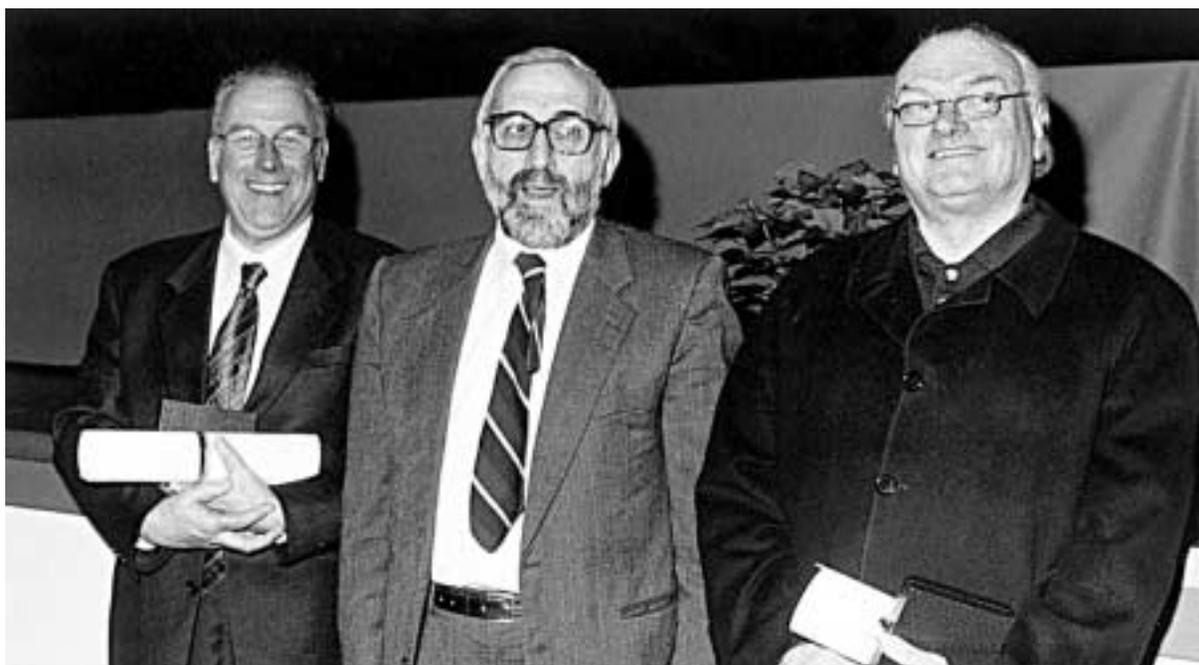
Fra cetancj impegn e realizacions, a son stâts memorâts l'animazion de "Capelle universitarie" di Sant Cristoful, a Udin, la responsabilitât tal "Colloquio europeo delle parrocchie", la direzion dal centri studi di Coder di Sedian "Associazione David Marie Turollo". L'innomine di Bruno Forte (nassût a Dignan dal 1947) si è un grum slargjate, tai ultins timps, in grazie dal so servizi da cjâf de

"Direzion scuelastiche regionâl" e pal mût grubian ch'al è stât "licenziât" par colpe dal so impegn pe aplicazion de normative pal insegnament de lenghe furlane te scuele statâl. Ma in realtât, dute la sô vite e je stade dedicate cun passion a la promozion de scuele. Al è stât mestri, diretôr didattic di Codroip, dirigjent dal "Irrsae" (l'istitut regionâl pal inzornament didattic), pressident de "Associazion

taliane dai mestris catolics" ("Aimc"), component di cetantis comissions ministeriâls pe riforme dal sistem scuelastic. E par chel, la motivazion dal "Premi Nadâl Furlan" e marche cemût «che tal mont educatîf e scuelastic, regionâl e nazional, si è mostrât tra i plui impegnâts e fedêi al dovê e che si è batût pe atuazion de tutele de marilenghe e dai nestrîs valôrs culturâi cun amôr e decision».

Zuan Nazzi Matalon (Gianni Nazzi, nassût a Udin dal 1932) al è stât indicât tant che «mestri di furlan», cence dismenteâsi dal so impegn zornalistic (prin diretôr di "Friuli d'oggi" e de riviste dal "Institut furlan pe storie dal Movimento di liberazion"), politic (pressident dal "Movimento Friûl" tal 1972) e editoriali (massimementri cu la "Clape culturâl Aculee"). «Par une vite di ferbinte

furlanetât tal scrivi, tal insegnâ, tal tradusi e pal so servizi al Vanzeli e al patrimoni ideâl di Aquilee, in Friûl e tal forest»: e marche la motivazion dal premi di Buie, ch'e fâs riferiment ai passe 30 "Classics des leteraturis forestis", voltâts di persone par furlan o publicâts te golane de sô clape, e ai siei 10 vocabularis, saltâts fûr dai agns dal '90 incâ, e a lis sôs gramadiis de lenghe furlane.



I 3 premiâts: Bruno Forte, Gianni Nazzi e Nicolino Borgo

30 agn di "Comitât pe Universitât furlane"



Une des manifestazions inmaneadis dal "Comitât" di Tarcisio Petracco

Fieste grande, ai 10 di Fevrâr, pal "Comitât pe Universitât furlane", e sore il dut une gnove ocasion par rinovâ e par in-fuârta chel impegn començât 30 agn indaûr. La clape di professioniscj, di intelektuâi

e di furlaniscj che, direzûts e animâts dal professor Tarcisio Petracco, e à guidade la lote dal popul furlan par concuistâ la sô Universitât autonome e complete, e à comemorade la sô fondazion ai 6 di Decembar, a

Udin, a la presence dal retôr dal Ateneu furlan, Furio Honsell, dal sindic Sergio Cecotti, dal pressident de Provincie di Udin, Marzio Strassoldo, e dai vescui furlans Pietro Brolo e Alfredo Battisti. Vie pe serade, il

pressident atuâl dal Comitât, Marino Tremonti, al à proferît un cuadri storic de lote pe Universitât e il puest decisif vût de fondazion dal professor Petracco, massime te ricolte des 125 mil firmis (il 25% dai eletôrs d'in chê volte, al à ricuardât cun ammirazion il sindic Cecotti), ch'e à puartât fin tal Parlament di Rome la cuistion dal Ateneu furlan, aviersât al ultin grât dal mont politic e academic di Triest e snobât e disgradât dai soretants furlans di dutis lis posizions politichis.

L'oposizion mastine e l'insensibilitât d'in chê volte (pandude par minût tal diari di Petracco "La lotta per l'Università friulana", Udin 1998) a son comparidîs ancjemò plui fûr dal vade e injustificabilis cuant che il professor Andrea Moretti de Facultât di Culumie de Universitât furlane al à tacât a presentâ i prins risultâts dal scandai ordenât dal istes retôr su "La ricjadude economiche in Friûl de presence dal Ateneu". Cui siei mil e 201

dependents (659 professors e 542 unitâts di personal no insegnant), passe 16 mil students in 10 Facultâts e 10 mil indotôrâts in 25 agn di vite, l'Universitât e rapresente «une des aziendis plui grandis dal Friûl».

Tal 2001, al à marcât Moretti, e à puartât tes provinciis di Gurize, di Pordenon e di Udin 44,61 milions di euros pes retribuizions dal personal e a spindût 10,79 milions di euros par bens di consum e d'investiment. Si pues ançe calcolâ che, dome vie pal 2001, students e dependents no residents a an spindût in Friûl 2,28 milions di euros par ristorâsi; 1,5 milions par sotetâsi e 1,824 milions par movisi. Il studi dal professor Moretti al à ançe calcolât trop che lis fameis furlanis a an rivât adore di sparagnâ, fasint indotôrâ i siei fis intal Ateneu furlan, cence la necessitât di lassâju emigrâ par vie dai studis. In 20 agn, la cuote e toçje i 40 milions di euros.

«Intun'ete storiche dulà che lis cognossincis a son

consideradis tant che il motor dal svilup economic di un teritori - al à concludût il so intarvent il professor Moretti - e dulà che il vantaç competitîf di un'aree al è te capacitât di rindi "produtîf" dut il savê ch'al è presint, la considerazion dal valôr che lis Universitâts a an ançe sot l'aspiet economic, e jude a capî trop curt di cjavae ch'al è di ridusi lis spesis pes ativitâts di ricerçe e pe didattiche di alte formazion. Al è pacific che un teritori al à bisugne di cetantis robis, ma no si pues ritignî par chel lis Universitâts des toressis rimittis, indulà che la ricerçe e je lontane de realtât. L'impat economic che l'Universitât e provoche al esist e al è misurabil.

L'Universitât furlane, tant in cualitât di entitât istituzionâl che come entitât aziendâl, e à tacât cheste misurazion di valôr cul fin di "dâ cont" de sô vite, ma tal stes fratimp l'Ateneu al domande che ançe chei altris a "dedin cont" dal so compit e des sôs sieltis».

Gastronomia

Proposte di qualità all'Osteria di via del Castello 33, sul colle di Fagagna

Buongustai senza assillo dell'orario con fornelli accesi fino alle 2

di Bruno Peloi



Osteria "Al Castello", Fagagna

Largo ai giovani, in questo 2003 appena nato. Alla ricerca della ristorazione di qualità, stavolta facciamo tappa a Fagagna, all'Osteria di via Castello 33. Qui, da meno di un anno (dall'aprile scorso, per la precisione), tre ragazzi entusiasti hanno rilevato la gestione dell'antico locale e si sono buttati con entusiasmo in un'avventura enogastronomica di sicuro successo. Sono Anna Zanini, Maurizio Moncalvo e Giuseppe Fornaca. A dirla tutta, c'è anche un quarto socio, il papà di Anna: quel Piero Zanini che (assieme a Vinicio Sant) ha fatto brillare tante "stelle" alla Taverna di Colloredo di Monte Albano. Il mar-

chio di qualità è dunque garantito.

Prima di mettersi a tavola, un giro tra quelle antiche vestigia merita proprio d'essere fatto: pietre, mura, strutture riportano indietro nel tempo e stanno lì a ricordarci un tratto importante della nostra civiltà. Se il cielo è limpido, dal cozzolo del colle si vede nitidamente Udine, poi l'occhio può spaziare verso la pianura e giù giù sino al mare.

La stessa vista si gode dall'interno del locale, protetti da solidi muri ed eleganti, calde travature.

L'Osteria propone la cucina friulana, ma non solo quella. Le stagioni sono

importanti per la scelta degli alimenti. Tutte le paste fresche e i sughi sono fatti in casa: i condimenti derivano essenzialmente dai prodotti lavorati. C'è una costante ricerca della leggerezza. Si cuoce soprattutto carne; il pesce su ordinazione. La scelta è chiara: le materie devono essere di prim'ordine e lavorate in cucina. Il tempo di preparazione è più lungo, ma i risultati si vedono.

"Oggi - dice in proposito Anna Zanini - ci sono tanti ristoranti e spesso si sente parlare di crisi del settore: per competere bisogna quindi affidarsi alla qualità dei cibi e al modo di proporli, con una

raffinata tecnica di preparazione. Soltanto così un cliente sceglie un locale: sa quello che trova. Noi, per dare un ulteriore servizio agli ospiti, alla qualità abbiamo abbinato anche la disponibilità: teniamo aperta la cucina fino alle 2 del mattino".

Ma quali sono i piatti che vanno per la maggiore? "In questo periodo freddo - racconta lo chef, Giuseppe Fornaca - sta ottenendo un buon successo il baccalà mantecato (sgorgato per 70 ore in acqua corrente, si cuoce con latte e timo; poi si monta con patate cotte a parte e olio extravergine e si serve su polenta rosolata). Cavallo di battaglia primaverile sono gli asparagi (deliziosi quelli col filetto di vitello) e tutte le erbe (alcune ce le portano dalla Slovenia). D'estate, brasati con verdure, filetto di vitello cotto sotto vuoto e il delicato trancio di tonno scottato, spennellato con sciroppo di limone candito. In autunno, grande richiesta per gli gnocchi di zucca: morbidi e leggeri, impastati con poca farina e cotti nella loro acqua".

Interessante la carta dei vini: le segue Maurizio Moncalvo, aiutato dai sapienti suggerimenti di Piero Zanini. Circa 300 le etichette, per tre quarti friulane; non mancano altri prodotti italiani e internazionali.

In cucina, assieme a due stagiste, lavora dunque Giuseppe Fornaca, chef giovane ma di notevole "mestiere": l'arte l'ha

imparata in Svizzera, Francia, da Pinchiorri, alla Taverna di Colloredo e con la famiglia Stoppani a Milano. Maurizio Moncalvo segue cantina e sala. Anna Zanini osteria e sala.

Eterogenea la clientela del locale: il biglietto da visita della Taverna ha di certo avuto il suo peso nella buona riuscita dell'iniziativa; ma poi il passaparola si è fatto sentire. "Il numero delle persone che vengono da noi - dice ancora Anna Zanini - è costante; ma c'è ricambio. E questo è importante. Sono tanti i fagagnesi, i frequentatori del Golf club e gli austriaci. Per questo, non intendiamo allargarci. Insisteremo sulla qualità e sull'apertura notturna. È solo questione di

tempo, di farlo sapere alla gente. Per intanto, procediamo anche con i nostri Mercoledì di... vino, incontri di degustazione col produttore presente in sala, e con le bene sperimentate serate jazz".

Per la ristorazione classica, nel locale c'è un ottimo rapporto qualità-prezzo. Per il menù della tradizione (antipasto, due primi, un secondo, invito al dolce, dessert o formaggio): 28 euro più bevande. Menù del giorno (medesima struttura, ma con piatti più elaborati): 35 euro più bevande. In Osteria, calici con selezione tra 20 etichette e, naturalmente, spuntini con salumi, lardi, affettati, formaggi o dolci al piatto. Il prezzo è logicamente legato ai consumi.

La ricetta

Giuseppe Fornaca, chef dell'Osteria di via Castello, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta "di stagione", semplice da preparare e deliziosa da assaporare: Guanciale di vitello brasato.

Per "accontentare" quattro persone servono: 4 guanciali di vitello, 1 carota, mezza cipolla, 3 coste di sedano, 1 mazzetto di profumi (timo, salvia e rosmarino), 2 spicchi d'aglio, 1 decilitro di vino bianco.

Ecco come ognuno può dar corpo al piatto. In olio e burro, far rosolare le verdure precedentemente tagliate a dadi; stenderle in una pentola di rame. A parte, far colorare i guan-

ciali - da entrambi i lati - in olio caldo. Sistemarli sulle verdure e bagnarli con il vino bianco, dopo che con lo stesso si sarà deglassata la doratura dei guanciali formatasi sulla pentola. Aggiungere quindi il mazzetto di profumi e coprire con acqua fredda. Infine, cuocere il tutto (coperto) nel forno, per quattro ore, a 160 gradi.

È un secondo fragrante e appetitoso. Va abbinato a un vino con un equilibrato rapporto tannini/acidità, rotondo, di buona struttura, come può essere il Cabernet sauvignon. La "casa" propone quello di Alvaro Pecorari (Collio), delle vendemmie 2000 o 2001.

Anna, Maurizio e Giuseppe ristoratori entusiasti e professionali

Tre giovani - Anna, Maurizio e Giuseppe - sono l'emblema di entusiasmo e professionalità nel mondo della ristorazione. Oggi sono loro l'anima dell'Osteria di via Castello 33, a Fagagna. Ma quant'acqua è passata sotto i ponti del... tempo. Il locale è all'interno della cinta muraria dell'antico maniero. Sorge accanto alla splendida chiesetta di San Michele Arcangelo e vicino alla torre, un tempo adibita a prigione per chi era in attesa di giudizio. Tra queste antiche pietre, la vita s'è fatta storia nello svolgersi della quotidianità. Storia che probabil-

mente comincia nel periodo longobardo, VIII secolo. È però l'imperatore Ottone II, col suo celeberrimo documento del 983, a "certificare" l'esistenza del castello. Poi, nei secoli, è tutto un susseguirsi di alleanze, lotte, tradimenti, rivolte. Nelle vicende politico-religiose dei tempi restano via via coinvolti il Patriarcato d'Aquileia, la Chiesa di Cividale, i nobili udinesi, la Contea di Gorizia, i Duchi d'Austria, la Repubblica Veneta...

Lo storico Menis descrive i fagagnesi del tempo come "turbolenti e risso-si...". Oggi, e non soltanto qui, le cose sono per fortu-

na cambiate. Fagagna è una bella cittadina, i suoi abitanti sono laboriosi, così come lo sono tutti i friulani. Di quegli splendori, ci restano alcune vestigia, lasciateci da quei "vivaci" antenati.

E l'Osteria ha sede accanto ad alcuni di questi "monumenti".

Appena entra, l'ospite respira subito aria medievale. Pietra e mattoni a vista, imponenti travi di legno massiccio, il candelabro della sala centrale in ferro battuto, le verticali lunghe finestre, quasi ampie feritoie, aperte su Udine e sulla sottostante pianura.

L'eredità lasciataci dagli



Anna Zanini con Maurizio Moncalvo (a sx) e Giuseppe Fornaca

avi, insomma, baciata dalle bellezze naturali. Il tutto oggi impreziosito dalla freschezza e dalla giovinezza portate da Anna, Maurizio

e Giuseppe. L'ambiente svolge l'attività su due piani. In quello inferiore ci sono il bancone di mescita e il caminetto: è la classica o-

steria, dove si fanno spuntini e, volendo, si può anche mangiare. In quello superiore, c'è la sala ristorante, per 40 persone, anche qui rallegrata dal crepitio della legna che arde.

Accanto, c'è la saletta gialla (per una ventina di commensali), adibita a pranzi di lavoro, feste di famiglia o ad accontentare l'ospite alla ricerca di un pasto... veloce.

Il locale rimane chiuso il lunedì per turno di riposo. Dal martedì al venerdì, l'apertura è dalle 17 alle 2 del mattino. Il sabato e la domenica, dalle 11 alle 2. La bellezza del posto e la qualità delle proposte enogastronomiche consigliano la prenotazione. Notizie dettagliate si possono ottenere al numero di telefono 0432 - 810466, fax 0432 - 802347; e-mail osteriacastello@yahoo.it.

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta alla Tavernetta di Udine

Gestione rinnovata (i Romano) per l'Hostaria di via di Prampero

di Bruno Peloi



Roberto e Giuliana Romano, con il figlio Matteo

Befana generosa coi buongustai udinesi. La simpatica vecchietta s'è infatti fermata in via di Prampero, al civico numero 2, sede di uno dei più classici rendez-vous del capoluogo friulano. Lì, come dono alla città, ha "scaricato" una famiglia che da qualche giorno ammannisce i manicaretti del buon mangiare e bere nostrano. Si tratta dei nuovi gestori dell'Hostaria Tavernetta: Roberto Romano e la moglie Giuliana, cui dà man forte anche il figlio Matteo. Degna di nota la parabola professionale della famiglia Romano nel mondo della gastronomia. Incomincia alla Conca d'oro di Gonars e tocca il suo culmine dapprima a Morte-

giano, trattoria Al Ponte, quindi a Codroipo. Qui, al Caffè Centrale, i Romano danno vita a un ristorante che lascia il segno nel tranquillo modo di vivere dei laboriosi abitanti della cittadina del "Quadrivio".

Adesso, dunque, la nuova avventura a Udine. "È un impegno che abbiamo affrontato con entusiasmo - confida Roberto Romano -; d'altronde, il locale era già ben avviato. A questo punto, spetta a noi conferire al tutto un tratto di ancor più marcata friulanità. L'ambiente è di per sé accogliente. Oltre che per la bellezza del caseggiato nel centro cittadino (fa parte del palazzo di Prampero), il cliente si trova subito a suo agio per il calore e l'atmo-

sfera del tutto familiari, col caminetto acceso e l'arredamento in legno".

"Nel salone al piano terra - dice ancora Romano - trovano ospitalità 50-60 persone. Al bancone-bar si servono gli aperitivi di benvenuto. Come novità, c'è pure una saletta al primo piano: è disponibile per cene private o riunioni di lavoro. Vi possono accedere una ventina di ospiti".

Se l'aria che si respira alla Tavernetta è quella dei ritrovi nostrani, le proposte enogastronomiche non potevano non essere conseguenti. "Lo chef Antonio, persona di grande capacità e di esperienza professionale notevole - afferma Roberto Romano -, delizia i palati dei nostri avventori

con i piatti della tradizionale cucina friulana, legata ai prodotti stagionali. Naturalmente, un occhio particolare è posto alla leggerezza degli ingredienti. Banditi burro e strutto, dunque, e largo spazio a oli raffinati. Pane e dolci li facciamo in casa, così come le paste fresche. Per i salumi, ci avvaliamo della grande esperienza di norcini nostrani altamente specializzati. Dalle loro abili mani escono prodotti di assoluta qualità, lavorati con metodi antichi, artigianali, mai superati dalle tecniche moderne".

Alla Tavernetta si può dunque andare sia per consumare il classico spuntino sia per fare pasto completo. In quest'ultimo caso,

tra i secondi c'è una grande scelta di carni: locali, toscane (su tutte, la Chianina) e anche ricercate selezioni internazionali.

Il cuoco è abile pure nella preparazione del pesce. Ma i prodotti ittici sono cucinati soltanto su prenotazione. Tra la grande varietà di primi, ce n'è uno raccomandabile in questa stagione fredda: l'orzotto, tracinato in diversi modi. Tra i più richiesti, quello con salsiccia (precedentemente sgrassata) e funghi porcini spadellati. Una bontà, specie se abbinata con un vino adeguato. La casa propone il Tocai di Valneo Livon, secco, non molto profumato, ma gradevole al palato.

Nel breve periodo, La Tavernetta potrebbe aggiungere altri prodotti di nicchia alle sue variegate proposte. Il locale potrebbe diventare infatti punto di degustazione per le delizie dalla Jolanda de Colò. Nel centro di Udine, arriveranno le leccornie a base d'oca? Pare di sì! Sarebbe una novità "intrigante", per davvero.

Ben fornita la carta dei vini. La compilano la signora Giuliana (ha frequentato i tre corsi da sommelier) e il consorte Roberto, componente del Ducato dei vini friulani. Nu-

merose le etichette: per la gran parte regionali, ma con buona presenza anche di siciliane, toscane e piemontesi. Non manca il vino della casa: Cabernet franc, Merlot e Tocai. In cucina, con il cuoco Antonio, il titolare Roberto Romano si dedica agli affettati e agli antipasti; la signora Giuliana è addetta al ricevimento degli ospiti e alla sala; il giovane Matteo segue la mescita al bancone.

Considerate le caratteristiche del locale, la Tavernetta punta su un target medio-alto di clientela. A mezzogiorno, si propongono lunch di lavoro: quindi servizio rapido per cibi sostanziosi ancorché leggeri. Per cena, con più tempo disponibile, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Con una bella novità per il capoluogo: la cucina resta aperta ben oltre le 23.

Il motto è quello di garantire accoglienza anche quando i ristoranti in genere chiudono. "Casa" aperta sino a tardi, dunque.

Prezzi calibrati. Si va dai 15 euro del pasto veloce diurno ai 25 di quello serale, bevande escluse. Sono accettate tutte le carte di credito. La Tavernetta - telefono 0432-501066 - chiude per turno di riposo la domenica e il lunedì.



Un interno dell'Hostaria Tavernetta di Udine

L'angolo dell'editoria friulana Ecco l'Agenda Friulana Chiandetti

di Silvano Bertossi



segni che il Friuli non voleva morire e, men che meno, essere cancellato per sempre.

Le immagini trasmesse dalla televisione e pubblicate dai giornali dimostravano la vastità della tragedia. Eppure c'era chi, in quell'immagine, voleva far di

turali e anche linguistiche.

L'Agenda Friulana di Chiandetti nasce in questo contesto. Nasce per dire che la vita deve continuare. A coordinarla è chiamato il professor Giuseppe Bergamini, allora giovane presidente della scuola media di Reana del Rojale. Bergamini, dunque, assieme all'editore Luigi Chiandetti - in quell'anno ricopriva la carica di presidente del consiglio di istituto e come tipografo si affacciava con entusiasmo al mondo dell'editoria -, decide di dar vita a una Agenda Friulana con lo scopo di fornire, con discrezione, una larga messe di notizie sul Friuli. Un piccolo atto d'amore nei confronti della nostra terra. "Da allora l'Agenda - ricorda oggi il professor Bergamini - si è fatta di anno in anno più bella e importante, grazie all'impegno dei coordinatori e al generoso contributo di de-

cine e decine di qualificati collaboratori, il fior fiore della cultura friulana, studiosi e fotografi che hanno creduto nella validità del messaggio e hanno ritenuto l'Agenda portavoce efficace di friulanità nel mondo". Dopo Bergamini il coordinamento, per alcuni anni, è stato fatto da Gino di Caporiacco.

Una delle prime edizioni riportava questo testo: "... dopo tante pubblicazioni sulla terra friulana, ma da leggersi tutte d'un fiato, eccone finalmente una da sfogliare tranquillamente giorno per giorno. Questa agenda diario, oggetto di quotidiana consultazione, porterà a meglio conoscere il Friuli di ieri e di oggi in un viaggio di 365 giorni".

L'Agenda 2003 è stata presentata a Palazzo Belgrado dal dottor Odorico Serena, ispettore regionale scolastico. "Anche quest'anno l'Agenda è conce-

pita - ha rilevato il dottor Serena - come luogo di memorie e di personaggi e anche testimone di un Friuli che è vivo e vitale e che continua nel tempo a produrre, a operare, a vivere la dimensione narrativa ed estetica, a coltivare le proprie tradizioni, a riscoprire itinerari, a cogliere sulla tela i colori della natura".

L'edizione del 2003 si avvale dei contributi di Renzo Balzan, Sil-

vano Bertossi, Eddi Bortolussi, Franco Bortolussi, Giuseppe Braidotta, Maurizio Buora, Ario Cargnelutti, Adriano Degano, Angela Fabris, Franco Fornasaro, Giovanni Frau,

Renzo Lavia, Flavio Mattiuzzo, Nino V. Rodaro, Odorico Serena, Franco Sguerzi, Vito Sutto, Roberto Tirelli, Alberto Travain, Tarcisio Venuti. Ci sono poesie di Giovanni Maria Basso, Giampiero Bertolini, Luigi Bevilacqua, Myriam Franz-Novosel, Renato Pilutti, Sophie Panizzon, Franco Romanin, Nelso Tracanello, Domenico Zannier. La rubrica "I colori e le memorie" parla di Franco Ballico, Graziella Blasutig, Liliana Cargiolli Feletig, Gelsela Ceconi, Andrea Donati. Gli artisti presenti con le loro opere sono Giovanni B. Cum, Alessandra D'Este, Diego Deganis, Giuseppe Delle Vedove, Max De Pelca, Dino Facchinetti, Marisa Moretti, Olivia Orignacco Di Toma, Michel Polini e galleria d'arte "La Cantina". Si parla anche di gastronomia, prodotti tipici friulani e aziende vitivinicole. Un Friuli a 360 gradi per 365 giorni.



Industria

Il presidente di Assindustria Adalberto Valduga commenta il 2002

Il quadro mondiale non è positivo ma il Friuli tiene grazie all'export



Conferenze stampa di fine anno nella sede dell'Assindustria

“Nonostante l'anno difficile per la nostra economia, l'esportazione delle imprese friulane ha sostanzialmente tenuto nei primi nove mesi del 2002 attestandosi a due miliardi di 548 mila euro contro i due miliardi 255 mila euro del 2001 (-0,25%): un calo estremamente contenuto rispetto ai valori medi registrati dall'industria italiana”.

È quanto ha sottolineato

ad Palazzo Torriani il presidente dell'Associazione industriali della provincia di Udine, Adalberto Valduga, nel corso della tradizionale conferenza stampa di fine anno, che è servita a fare il punto della situazione sull'andamento congiunturale dell'economia della nostra provincia. Valduga, nelle sue dichiarazioni, non ha nascosto le difficoltà in cui si muove l'economia internazionale e nazionale. “I numeri non

sono positivi. La crisi parte da lontano, dalla stagnazione di mercati come Usa e Germania, dall'incertezza che provoca una guerra alle porte e quindi dalla paura di investire e dalla riduzione dei consumi. In questo quadro - ha sottolineato il presidente dell'Assindustria -, l'Italia non primeggia, ma con un Pil vicino allo zero si colloca agli ultimi posti nell'area dell'euro, con il problema in più del forte indebitamen-

to”. Pure l'industria friulana ha risentito della delicata congiuntura. La ripresa non è vicina, ma neppure troppo lontana”.

Arriverà con il secondo semestre del 2003? “È la nostra speranza - ha risposto Valduga -, ma più realisticamente possiamo preventivarla per l'inizio del 2004. A ogni modo, la fiducia e l'ottimismo delle imprese friulane non sono venuti meno. Da una nostra indagine effettuata risulta infatti che le nostre aziende continuano a investire e a scommettere sul futuro”. Valduga - che ha avuto parole di apprezzamento per la Regione, per il suo concreto impegno a mantenere in Friuli Venezia Giulia il centro operativo del MedioCredito - ha quindi smussato i toni della polemica accesi nei giorni passati in merito al vertice della Federazione regionale degli industriali del Friuli Venezia Giulia.

“È stata data troppa enfasi - ha detto - a un momento di riflessione e approfondimento all'interno della nostra struttura; certamente è opportuno in questo momento riempire di contenuti la Federazione regionale anche alla luce

della riforma di Confindustria. La politica non c'entra assolutamente. È solo in corso un ampio dibattito per capire quali nuove competenze le Assindustria territoriali intendono attribuire alla Federazione regionale, trasferendole dalla loro operatività”.

“Non abbiamo alcun problema - ha poi aggiunto Valduga - a fare il primo passo per una ricomposizione, che veda mantenuti i modelli comportamentali sempre usati in passato all'interno di Confindustria. Per questo condividiamo la lettera del presidente D'Amato: è sempre positivo quello che unisce, non lo è quello che divide”.

Un concetto, quest'ultimo, che Valduga ha adoperato anche per rispondere a una domanda relativa a un percorso comune tra Api e Assindustria friulana. “Abbiamo molto apprezzato - è il commento di Valduga - il segnale di apertura del presidente dell'Api Paniccia nei nostri confronti. Questa strada va ora costruita insieme in modo che, nel nostro caso, sia compatibile con lo Statuto di Confindustria”.

La conferenza stampa ha offerto anche altri spunti

di interesse. Valduga ha auspicato la riproposizione della legge sulle aree di confine per trasformare in opportunità anziché in un problema per la nostra Regione l'ingresso della Slovenia nella Ue; ha ricordato i buoni rapporti esistenti tra Assindustria e sindacati, insistendo sull'importanza di avere di fronte un interlocutore unico per discutere dei reali problemi della fabbrica; ha quindi parlato della legge sull'innovazione. “È un provvedimento importante - ha rimarcato - perché sottolinea la centralità dell'innovazione per rilanciare la competitività delle imprese friulane che sono ancora troppo piccole. Il contenitore della legge andrà ora riempito, anche se dobbiamo abituarci a non vedere più nella Regione una dispensatrice di fondi e risorse”.

Alla conferenza stampa, oltre a Valduga e al direttore dell'Associazione, Ezio Lugnani, erano presenti anche il vice-presidente Gabriele Drigo e i capigruppo Alberto Toffolutti (meccaniche), Michele Bortolussi (autotrasporto merci conto terzi) e il delegato dell'Assindustria all'ambiente Giuseppe Morandini.

La conferenza stampa del presidente regionale dell'Api, Alessandro Zannier

“Il sistema delle piccole industrie ha tenuto”

“Il 2002 è stato un anno difficile, tuttavia nei momenti critici bisogna concentrarsi e ragionare di più. Bisogna cercare il più possibile di fare sistema, per consentire alle aziende di crescere e restare competitive”. Nella conferenza di fine anno, tenutasi nella sede dell'Api di Udine, si è così espresso il presidente della Federazione delle Piccole e Medie Industrie del Friuli Venezia Giulia, dottor Alessandro Zannier. Nel tracciare un bilancio del 2002, il presidente della federazione ha affermato che nonostante tutto il sistema dell'impresa ha tenuto, in sostanza si sono mantenute le posizioni e crisi nella Pmi non c'è stata. I comparti della meccanica e dell'edilizia hanno retto bene, un po' meno quelli del legno e del mobile. E gli imprenditori non si sono lasciati demoralizzare, anzi Zannier dichiara di averli trovati determinati a fare il proprio lavoro seriamente come sempre.

L'Api si pone l'obiettivo



Alessandro Zannier

di rafforzare il sistema industriale e Zannier fa notare che nei momenti di maggiore difficoltà è necessario insistere e collaborare per far crescere il sistema.

Anche per questo le Pmi hanno bisogno del sostegno della politica, come capacità di dare indirizzi certi (si prenda quale esempio il caso della politica dei distretti). È il momento quindi di allearsi, non di dividersi, di restare uniti per trasformare una fase di debolezza in una fase di co-

struzione. Tra le preoccupazioni a cui accenna il presidente della Federazione regionale delle Pmi c'è anche l'indicazione da parte dell'Unione Europea di abolire la domenica come giorno festivo.

“Abbiamo bisogno - dice Zannier - di regole certe perché da questo dipende lo sviluppo sociale e morale della nostra terra, che si basa su valori forti, come il lavoro, la famiglia... Se vengono a mancare anche queste certezze ci troviamo a vivere nell'indeterminatezza”.

L'impresa assume sempre di più un alto valore sociale e umano e anche per questo l'Api si è impegnata sul versante del passaggio generazionale, punto centrale per il futuro del sistema delle Pmi.

“Fare sistema - dice Zannier - significa lavorare insieme ad altri che hanno interessi diversi, ma noi ci dobbiamo porre, più che la difesa degli interessi, la difesa della funzione. Espressione di un capitalismo più avanzato”.

Progetto dell'azienda speciale Ricerca & Formazione e Enaip

È on line la formazione per le piccole imprese

Mettere a disposizione delle piccole imprese un ambiente internet per l'aggiornamento professionale che utilizzi le possibilità offerte dalle tecnologie per la formazione a distanza. È questo l'obiettivo che si propone il progetto S.O.Le (System Open Learning) che l'Enaip e l'Azienda Speciale “Ricerca & Formazione” della Camera di commercio di Udine, assieme a diversi partner locali e nazionali, propone alle piccole e micro imprese della provincia di Udine. I vantaggi offerti dalla possibilità di usare Internet e la formazione a distanza (e-learning) per il proprio aggiornamento sono evidenti. Essa è fruibile in qualsiasi orario e da qualsiasi luogo, basta la presenza di un computer collegato a Internet. Tutte le previsioni e i dati degli ultimi due anni danno questo settore in costante sviluppo (+ 70% degli investimenti è la previsione di Gartner Group nei prossimi due anni) e l'integrazione della formazione continua con le attività produttive è una realtà che si sta imponendo nelle imprese. Se il fenomeno e-learning si sta sviluppando rapidamente nelle imprese di dimensioni maggiori, che per prime hanno colto le potenzialità della rete, esso fa invece fatica a decollare nel mondo delle piccole imprese. Per contribuire a superare gli ostacoli è stato realizzato S.O.Le, che viene sperimentato in quattro province. Oltre alle piccole imprese della provincia di Udine infatti sono coinvolte nel progetto le imprese delle provincie di Vicenza, Novara e Torino. Partner del progetto, che è promosso e finanziato dal Ministero del Lavoro, sono anche Open Leader, Torre Leader, Natisone Gal. Per l'elaborazione della metodologia ci si appoggia alla società Scierter di Bologna, che dispone di una decennale esperienza nella formazione a distanza maturata a livello nazionale ed europeo. Il progetto inoltre ha incontrato l'interesse e gode dell'appoggio delle associazioni delle imprese delle provincie coinvolte, come l'Unione Artigiani e Piccole Imprese, la Coldiretti, l'Ascom e l'Api. La partecipazione delle imprese è gratuita. Le imprese interessate possono rivolgersi a Antonella Vander Heuvel c/o EnAIP Pasian di Prato (0432 693611, a.heuvel@enaip.fvg.it) o a Michela Mingone della Camera di commercio (0432 273542, michela.mingone@ud.camcom.it).

Commercio

Firmato un accordo per la promozione della formazione e della cultura d'impresa

Protocollo d'intesa tra Ascom e la Giunta Provinciale di Udine



Il presidente Da Pozzo

dicembre, a palazzo Belgrado, un protocollo d'intesa per la promozione e la diffusione della cultura d'impresa tra le piccole e medie attività del commercio, del turismo e dei servizi, "obiettivo - si legge nel documento - che Ascom e Provincia considerano fondamentale per l'economia locale".

All'incontro era presente anche il direttore dell'Ascom Guido Fantini. Nel protocollo sono anticipate varie forme di collaborazione: conferenze e incontri finalizzati a sottolineare l'interdipendenza tra cultura d'impresa e scenari economici; informazione sull'offerta turistica del territorio provinciale (la guida "Convivium-Itinerari gastronomici del Friuli" sarà ulteriormente ampliata); corsi di formazione accompagnati da esperienze "sul campo". "Per l'attuazione di queste iniziative -

si legge ancora nell'accordo -, la Provincia si impegna a reperire i necessari sostegni finanziari".

In particolare sono quattro i punti base del protocollo: cultura d'impresa, promozione e informazione, formazione imprenditoriale e passaggi generazionali, ricerca di figure professionali. La cultura d'impresa rappresenta uno degli scopi primari dell'Associazione dei commercianti, che si prefigge di estenderla alle aziende presenti sul mercato; per quel che riguarda l'informazione, "Convivium", giunta alla terza edizione (le prime due hanno registrato una tiratura di 10 mila copie, si arriverà a 20 mila), si arricchirà di un minuzioso e prezioso compendio storico-culturale che individua i diversi itinerari museali della provincia di Udine; l'Ascom, anche attraverso il contributo dei

Centri di assistenza tecnica, si propone poi come vero e proprio ente di formazione specifico per il settore del commercio, del turismo e dei servizi: corsi abilitanti, preparazione nel gestire in modo efficace e innovativo il rapporto con la clientela, competenza nelle tematiche che rendono l'attività orientata al mercato sono alcuni degli elementi su cui far leva per ottimizzare le prestazioni in ambito aziendale, in termini di ritorno d'immagine e, soprattutto, economico; l'Associazione mira anche a ricercare e stabilire i giusti contatti per permettere agli imprenditori più giovani di poter completare la propria formazione imprenditoriale con esperienze formative sul campo; infine, sul fronte della ricerca delle figure professionali, Ascom e Provincia condividono l'obiettivo di individuare e suc-

cessivamente attuare valide e opportune soluzioni per ridurre la carenza di un certo tipo di profili.

"La promozione del territorio - ha detto il presidente Da Pozzo - è legata alla crescita culturale del sistema economico. Con la collaborazione della Provincia, ente al quale andrebbe riconosciuto un ruolo più forte nella fase della programmazione, punteremo a valorizzare le risorse umane del territorio e a elevare la qualità dei servizi offerti". "Privileggeremo i canali di qualità, quelli che davvero possono avere un impatto positivo sul tessuto imprenditoriale della provincia - ha aggiunto l'assessore Revelant - è giunto il momento che venga riconosciuto il ruolo chiave dell'economia nello sviluppo del territorio".

L'assessore ha anche anticipato che dal prossimo



Il direttore Fantini

gennaio sarà aperto un tavolo di consultazione permanente tra Provincia, associazioni di categoria e sindacati per affrontare diverse problematiche socio-economiche.

Un osservatorio sorto in collaborazione con Camera di commercio, Coldiretti e Federconsumatori

L'Ascom presenta "Prezzi sotto la lente"

Garantire una maggiore trasparenza nei prezzi per le transazioni commerciali sia tra i diversi operatori della filiera sia tra operatori e consumatori. Questo è l'obiettivo dell'osservatorio ribattezzato "Prezzi sotto la lente", il progetto di rilevazione prezzi alla produzione, alla distribuzione e al consumo - per capire quale anello della filiera possa eventualmente creare fenomeni inflattivi -, che vede Ascom, Camera di com-

mercio, Coldiretti e Federconsumatori della provincia di Udine uniti nell'obiettivo comune della trasparenza nei confronti del consumatore. L'iniziativa è stata presentata a fine dicembre a Udine, nella sede dell'Associazione dei commercianti, alla presenza di Giovanni Da Pozzo, presidente dell'Ascom della provincia di Udine, Roberto Rigonat, presidente della Coldiretti provinciale, Silvio Santi, segretario generale della Camera di commer-

cio di Udine, e Rita Bertossi, responsabile della Federconsumatori provinciale, che ha anticipato il trend "positivo" delle prime rilevazioni: "I prezzi dei generi alimentari di più largo consumo non aumentano".

"È una grande occasione per fare chiarezza e per indagare i motivi di eventuali aumenti", ha spiegato il presidente Da Pozzo, che ha aggiunto: "Il nostro intento è quello di compiere un monitoraggio in particolare sull'agroalimentare e

sulle produzioni locali, per capire in che tempi il sistema riuscirà a riequilibrarsi. Il calo dei consumi, infatti, si ripercuote come prima ricaduta sui commercianti, ma di conseguenza anche sui produttori e quindi sui loro occupati, chiudendo di fatto il circolo. In fin dei conti, siamo tutti coinvolti in un meccanismo che rischia di danneggiare l'intera economia".

Con questo osservatorio, che da ottobre a dicembre ha fissato rilevazioni a ca-

denza bisettimanale presso oltre trenta aziende della provincia di Udine (e che poi continuerà anche nei primi mesi del 2003), si mette sotto la lente l'intero processo di formazione dei prezzi.

L'idea era nata la scorsa estate sull'onda delle polemiche legate al caro-vita e al ridursi del potere d'acquisto delle famiglie. Il progetto ha trovato quindi concretezza in autunno. Alla luce dei primi risultati, lo strumento sarà prorogato

fino alla prossima Pasqua.

"Le prime anticipazioni sui risultati del monitoraggio ci colpiscono positivamente - ha dichiarato Rita Bertossi - dappertutto, anche nell'ortofrutta, assistiamo a diminuzioni". È l'Ascom che, attraverso la propria società "Terziaria Cat Udine Srl", si incarica di rilevare i prezzi (Iva inclusa) nei centri commerciali, nei punti vendita al dettaglio e dai grossisti dei prodotti alimentari inseriti nel paniere.

Ascom e Federconsumatori unite in un'iniziativa di recupero della vecchia moneta

Compri in periodo di saldi? Puoi pagare in lire

"Qui le lire sono ancora benvenute". Questo lo slogan che i consumatori troveranno sulle vetrine dei negozi degli associati Ascom nel periodo dei saldi invernali, quando sarà possibile pagare anche nella vecchia moneta.

L'associazione dei commercianti e la Federconsumatori della provincia di Udine si sono infatti unite in un'iniziativa, ispirata da analoghi riusciti esperimenti in Francia, Germania e perfino in una piccola località della Lombardia, mirata a mettere in circolazione le molte lire "dimenticate" nei cassetti. Di recente, la Banca

d'Italia ha reso noto che, sul territorio nazionale, non si tratta di pochi spiccioli, ma di vari miliardi della vecchia moneta non ancora cambiati in euro. "Non tutti, soprattutto dai paesi del Friuli, - spiega Rita Bertossi, responsabile della Federconsumatori udinese - hanno voglia o opportunità di recarsi a Udine negli uffici della Banca d'Italia per il cambio, ma più o meno tutti approfitteranno dell'occasione dei saldi per qualche acquisto. Per questo abbiamo pensato che la possibilità di vedere accettati pagamenti nella vecchia valuta avrebbe fatto ricomparire molti soldi altrimenti

inutilizzati. I commercianti hanno favorevolmente accolto la proposta".

L'iniziativa, battezzata oggi negli uffici dell'Ascom di Udine, partirà martedì 7 gennaio, giorno d'inizio dei saldi, e durerà fino alla conclusione degli stessi. "Un buon motore - commenta il presidente provinciale dei commercianti, Giovanni Da Pozzo - per rivitalizzare il commercio, ma anche un modo per dimostrare attenzione nei confronti della clientela". "Nulla vieta - conclude il direttore dell'Ascom, Guido Fantini - che alla proposta possano aderire anche altre categorie".



Agricoltura

Moderatamente soddisfatto il presidente Roberto Rigonat

Nel 2002 in crescita l'ortofrutticolo il biologico e i prodotti di qualità



Roberto Rigonat con il sindaco di Udine Cecotti e il direttore di Coldiretti Donda

Si fanno sentire anche sul Friuli Venezia Giulia gli effetti della riforma della politica agricola dell'Unione Europea che ha confermato anche nel 2002 una tendenza in atto da alcuni anni, come la flessione di colture tradizionali (mais -8%, soia -28%, orzo -17%, girasole -13%) con un inatteso incremento della produzione

di frumento tenero (+169% passando dai 3.900 ettari coltivati nel 2001 ai 10.200 nel 2002) e con un incremento significativo di produzioni tipiche e di pregio come l'ortofrutta, settore che sta evidenziando ritmi di crescita interessanti con le mele (+17%) e le pesche (+2%), anche se occorre evidenziare una flessione del 2% nella produzione di pere,

motivata più da condizioni climatiche avverse, che hanno penalizzato un po' tutte queste coltivazioni riducendo notevolmente la crescita, che dal disinteresse degli imprenditori. Significativa, in questa ottica, la crescita delle coltivazioni di kiwi e quelle orticole destinate, queste ultime, soprattutto alla vendita diretta.

Stazionari i settori avicunicolo e bovino che hanno registrato andamenti nel complesso stazionari rispetto allo scorso anno. "Questi dati, seppur non esaustivi - commenta il vicepresidente di Coldiretti del Fvg, Roberto Rigonat -, dimostrano come l'agricoltura del Fvg si stia rigenerando, ma anche che il processo è troppo lento. Occorre, insomma - ha aggiunto Rigonat - imprimere una forte accelerazione, per scongiurare il rischio di cogliere le imprese impreparate all'applicazione piena della riforma che prevede ulteriori riduzioni dei sostegni comunitari alle produzioni tradizionali (seminativi). In questa ottica la Regione dovrebbe sforzarsi ulteriormente", conclude Rigonat.

Queste nel dettaglio le stime, elaborate dai tecnici del Ciase, dei singoli comparti produttivi a livello regionale. Nel settore vitivinicolo si è verificata una riduzione consistente e generalizzata delle produzioni di uva (-24%) determinata dal maltempo pur in presenza di un aumento delle superfici, con prezzi in rialzo per le uve e per i vini.

Nel settore orticolo le produzioni di patate hanno avuto un rialzo (+5%) grazie alle rese elevate, ma la

qualità non ottima non ha trovato riscontro nelle quotazioni.

Andamento molto variabile, invece, per il settore suinicolo, con prezzi soggetti a sensibili fluttuazioni, mentre per il settore avicunicolo l'annata non è stata favorevole a causa dell'eccesso di importazione di prodotto da Paesi extraeuropei. Il settore bovino ha attraversato una fase di transizione dopo la crisi Bse con segnali positivi per la carne e prezzi in ripresa. Per il latte, l'eccesso di materia prima si è ripercosso sulle quotazioni, migliori per il latte a uso alimentare di qualità. Per i trasformati la situazione è rimasta stagnante, in particolare per i formaggi stagionati, a causa dell'eccesso di offerta.

Nel settore dei seminativi si è registrato un forte calo delle rese della barbabietola a causa degli attacchi di cercospora con conseguenti cali di produzione e rese in zucchero. L'andamento climatico non favorevole non ha consentito uno sviluppo adeguato alla coltura e i prezzi hanno scontato la bassa polarizzazione. Il riso, presente su limitate superfici nella provincia di Udine, sta dando buone soddisfazioni soprattutto

nella vendita diretta.

Per la soia si è registrata un'annata positiva per le rese e la qualità delle produzioni con segnali di ripresa per il prezzo, nonostante una forte riduzione delle superfici a livello regionale in seguito alla modifica della Pac e all'introduzione della resa unica. Nel caso del mais, la produzione a livello regionale si è sensibilmente ridotta, pur in presenza di superfici nel complesso analoghe a quelle del 2001. La minor produzione è legata a minori rese per l'andamento stagionale non ottimale con un trend in rialzo per il prezzo.

Infine, l'olio di oliva, che ha riscontrato una crescita delle superfici coltivate (da 25 a 35 ettari, con un incremento del 40%) dovuta soprattutto alla progressiva entrata in produzione di molti impianti giovani dislocati in particolare, ma non solo, nella provincia di Trieste, ma una flessione della produzione a ettaro, per cui si è registrato una flessione del 25% della quantità prodotta. Il 2002 è stato un anno di carica con produzione di olio di buona qualità senza eccessivi problemi fitosanitari. I prezzi dell'olio sono in rialzo a riconoscimento della qualità del prodotto.

Organizzata dalla Coldiretti con la Camera di commercio, la Fondazione Crup e il Comune di Udine

Un successo la 3ª edizione di Campagna amica



Nonostante la bora sia fatta sentire anche a Udine con un brusco abbassamento della temperatura, migliaia di udinesi e friulani hanno preso d'assalto le 57 aziende della Coldiretti che hanno trovato spazio nei 35 stand di Campagna amica, la manifestazione di Coldiretti giunta alla terza edizione e nata per stringere una alleanza tra le imprese agricole e il consumatore, a sostegno delle produzioni tradizionali e di qualità, a ga-

ranza della genuinità delle stesse e a sostegno della rintracciabilità obbligatoria all'origine della materia prima e di una corretta e trasparente etichettatura, così come è stato ricordato dal presidente Roberto Rigonat e dal direttore Mauro Donda.

Fra i moltissimi prodotti enogastronomici, quest'anno hanno incuriosito il paté di lumaca, prodotto da una azienda di giovanissimi allevatori biologici di lumache, il prosciutto

crudo di cinta senese e il riso coltivato a secco.

Ma c'erano anche la carne di cappone, quella di struzzo, la carne bovina di razza limousine con azienda a Spessa di Cividale e poi i

incuriosito i più piccoli con i maiali, l'asino, i coniglietti, e le vacche da carne e da latte, soprattutto con la mungitura. Sempre coinvolgente la produzione di formaggio.



vini delle Doc friulane, i formaggi, i prodotti ortofrutticoli biologici, il succo e il sidro di mela, i produttori di miele e soprattutto la fattoria degli animali, curata dall'Associazione regionale allevatori che ha

Molte le autorità presenti alla cerimonia di inaugurazione. Oltre al presidente e al direttore provinciale della Coldiretti, Rigonat e Donda, che per il sostegno ricevuto hanno ringraziato Comune, Provin-

cia, Regione, Camera di commercio e Fondazione Crup (rappresentata nell'occasione dal vicepresidente professor Compensati), c'erano anche il sindaco di Udine Sergio Cecotti e il vicesindaco Italo Tavoschi, il direttore regionale della Coldiretti Oliviero Della Picca, il presidente dell'Ara Graziano Zanello, il vicepresidente della Provincia di Udine Loreto Mestroni, la presidente di Federconsumato-

ri Rita Bertossi, i consiglieri regionali Claudio Violino e Maurizio Franz, il vicepresidente provinciale di Coldiretti Milo Geremia. Apprezzati anche i percorsi enogastronomici guidati dai maitre e dai sommelier organizzati da Voller Ghin per degustare formaggi, insaccati, frutta, miele, dolci tipici accompagnati da vini Doc e Docg delle aziende agricole Coldiretti presenti in piazza, e l'esibizione dalla Banda Brass Folk.



Artigianato

Uapi, raddoppiate le società di capitale (le Srl artigiane)

Faleschini soddisfatto artigiano in crescita



Carlo Faleschini

spansivo generale è d'altro canto il risultato di andamenti alquanto differenziati nei diversi settori, rispecchiando le tendenze in atto anche a livello nazionale". Lo annuncia con soddisfazione il presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine, Carlo Faleschini, che parla di un'annata positiva nonostante le contingenze negative.

Faleschini spiega che continua l'espansione congiunturale delle costruzioni, trova conferma il vivace sviluppo dei servizi avanzati alle imprese (come

l'informatica) e l'incoraggiante ripresa dell'agro-alimentare.

Nell'arco di un anno (settembre 2001 - settembre 2002), il numero di imprese artigiane attive che hanno sede legale in provincia di Udine è cresciuto di 144 unità, ossia dello 0,97%. Per la precisione, si è passati da 14.803 unità a 14.947. Nello stesso periodo, la restante parte delle imprese insediate nella nostra provincia si è invece contratto nella misura dello 0,74%, scendendo da quota 34.652 a 34.397. Particolarmente evidente risulta l'incremento di aziende artigiane attive nel settore delle **costruzioni**, cresciute in un anno del 4%. Andamento del tutto diverso quello delle **produzioni manifatturiere**, in cui si è registrato un **calo dell'1,3%** delle imprese artigiane. Al loro interno: le lavorazioni del legno hanno fatto registrare una flessione appena più marcata (-1,5%); l'alimentare si e-

spande (+1,9%); le lavorazioni dei metalli segnalano un incremento molto contenuto (+0,2); il tessile/abbigliamento continua a segnare una forte contrazione (-6,4%); la meccanica di precisione (soprattutto l'odontotecnica) diminuisce la propria presenza (-4,9%), così come le altre sue specializzazioni (-2,4%). Appare ancora più accentuata che nelle manifatture la contrazione dei **trasporti** (-2,7%). È quasi stabile la demografia imprenditoriale nei **servizi alla persona** (-0,2%), mentre quella dei **servizi avanzati alle imprese**

segna una crescita addirittura superiore alle costruzioni (+4,3%). Cala invece dell'1,2% la consistenza delle aziende artigiane nel settore delle **riparazioni**.

Per quanto riguarda la forma giuridica, al leggero incremento delle ditte individuali (+0,7%) si contrappone una contrazione di pari percentuale delle società di persone (-0,7%). La dinamica più significativa resta peraltro quella delle **società di capitali** il cui **numero è più che raddoppiato** nell'anno considerato, passando da 85 a 177 unità. Si dimostra quindi l'efficacia dell'innova-

zione legislativa che ha esteso il riconoscimento della qualifica artigiana anche alle società a responsabilità limitata con pluralità di soci.

I trasporti e le manifatture evidenziano una contrazione delle ditte individuali sensibilmente più accentuata rispetto a quella che contraddistingue le forme societarie. Allo stato attuale, l'artigianato, in termini di numero di imprese, esprime il **30,3%** del tessuto produttivo provinciale. La tabella n. 2 riporta l'incidenza del comparto in alcuni settori produttivi.

SALDI DEL FATTURATO AZIENDALE PER SETTORE NELLA PROVINCIA DI UDINE (2001-2003)

Settore dell'artigianato provinciale	Incidenza sul totale delle imprese
Costruzioni	85,9%
Trasporti	78,0%
Servizi alla persona	76,8%
Manifatture	74,5%
Servizi avanzati alle imprese	17,2%
Riparazioni (commercio)	9,8%

"Anche i dati relativi alla demografia delle imprese confermano nell'ultimo anno un andamento leggermente positivo del comparto artigiano nel suo complesso, a fronte di una dinamica congiunturale caratterizzata dalla stagnazione. Il movimento e-

Chiandussi (Confartigianato Trasporti) contrario a restrizioni al traposto merci su Autovie Venete

"No ai divieti di sorpasso dei Tir"

È stata giudicata inutile da Confartigianato Trasporti del Friuli Venezia Giulia la proposta dell'onorevole Manlio Collavini di vietare i sorpassi ai mezzi pesanti sull'autostrada Venezia-Udine-Tarvisio e sulla tangenziale di Mestre. "Non è con l'introduzione del divieto di sorpasso tra autocarri che si riduce significativamen-

te l'incidentalità sulle strade - afferma Pierino Chiandussi, responsabile di Confartigianato Trasporti del Friuli Venezia Giulia -, considerato che il 93% dei sinistri è provocato dalle autovetture; però, nonostante questa evidenza, si continua a voler penalizzare solamente il traffico pesante". Chiandussi fa inoltre rilevare che dai dati sta-

tistici sull'incidentalità stradale risulta che in Friuli Venezia Giulia la situazione è di gran lunga migliore rispetto a regioni quali il Veneto, la Lombardia e l'Emilia Romagna. "Se l'onorevole Collavini è realmente intenzionato a migliorare la sicurezza sulle strade - prosegue Chiandussi -, si impegni a far realizzare le aree di sosta au-

tostradali, in modo da poter permettere agli autisti di rispettare i tempi di guida e di riposo imposti dalla Unione Europea e a far garantire uomini e mezzi alle forze di polizia, affinché i controlli contro i trasgressori delle norme del Codice della strada possano avvenire in maniera più efficace". Il trasporto regionale, già pesantemente penalizzato dal

congestionamento quotidiano della tangenziale di Mestre, rischia di soccombere se la politica non recupererà parte dei pesanti ritardi infrastrutturali accumulati in tutti questi anni. "Su queste vitali tematiche - conclude Chiandussi - invito l'onorevole Collavini a intavolare un serio e costruttivo dibattito con tutte le parti in causa".



Pierino Chiandussi

Denis Puntin: "Anche il comparto ha risentito della difficile congiuntura"

Studio della Cna sul settore in provincia

La Cna provinciale di Udine ha presentato uno studio sulla composizione del settore dell'artigianato in provincia di Udine. Denis Puntin e Giovanni Forcione, rispettivamente presidente e direttore della Cna provinciale, hanno sottolineato come lo scopo di questa analisi sia quello di offrire un valido supporto alle decisioni della direzione Cna, fornendo una elaborazione dei dati ottenuti dalla Camera di commercio di Udine che parlano di 14.960 aziende artigiane iscritte all'Albo alla data del 1 novembre 2002.

Lo studio ha dapprima suddiviso le imprese artigiane per comune: Udine, con 2.084 aziende (13,93% del totale), è la capofila provinciale. Seguono le 464 di Latisana, le 423 di Codroipo, le 382 di San Giovanni al Natisone, le 364 di Manzano, le 331 di Gemona, le 326 di Tavagnacco, le 304 di Tolmezzo, le 269 di Cervignano e le 268 di Tarcento. Sotto il profilo della natura giuridica delle imprese, l'elaborazione della Cna ha evidenziato come 3 su 4 siano ditte individuali (ben 11.139). La società in nome collettivo si ritaglia un'ampia fetta di mercato con 3.075 aziende (20,5% del totale). Le rimanenti sono distribuite tra società in ac-



Giovanni Forcione e Denis Puntin

comandita semplice (497 imprese), società a responsabilità limitata (187 im-

prese) e altri tipi di società. Interessante è altresì osservare la distribuzione

delle imprese artigiane secondo il numero di dipendenti e di collaboratori indipendenti.

Più della metà delle imprese non ha al suo interno lavoratori dipendenti (57%). Il 22% delle aziende ne ha meno di 10. Inoltre va sottolineato che sono presenti 104 aziende (0,7%) con un numero di dipendenti superiore a 15. Da rilevare anche che il 72% delle aziende si avvale di personale dipendente.

Infine lo studio ha operato una ripartizione delle imprese secondo settore di mercato. La maggior componente è costituita dal settore delle costruzioni, il più numeroso con 5.520 azien-

de (36,9%). Più distaccate seguono le imprese dei servizi (1.332, pari al 8,9%), quelle di trasporti terrestri (1.102), quelle che fabbricano mobili e manufatti (999) e che lavorano i metalli (871).

"Questi dati - ha commentato il presidente provinciale della Cna, Denis Puntin - non devono trarre in inganno. Anche l'artigianato ha risentito nel 2002 della difficile congiuntura economica nazionale. Aree come il Manzanese e il Gemonese attraversano delle difficoltà che richiedono un'analisi attenta e un impegno forte. Per il 2003 ci aspettiamo una ripresa a metà del secondo semestre che possa creare quella credibilità che le imprese, artigiane e no, hanno bisogno di avere sui mercati".