

Udine una città ingrata?

Se la polemica prevale sulla voglia di fare

di Ulisse

Quando ragione e non ragione si incontrano - scriveva un certo Schlegel due secoli or sono, ma è ancora così - scocca una scarica elettrica che si chiama polemica. E che per sua natura è come una medaglia, con il dritto e il rovescio. Vista da un lato, denota vivacità intellettuale ed esprime voglia di confronto: insomma, è costruttiva. Vista dall'altro, si prefigge di intralciare, possibilmente di bloccare. In altre parole, può produrre risultati benefici così come impantanarsi in un vicolo cieco. Qui ne sappiamo qualcosa. C'è, al riguardo, un aneddoto amaro ed emblematico. Che fa - si chiede - un friulano quand'è solo? Si fa la casa, risponde; il fogolar. E due friulani? Un brindisi con il tajut. E quando sono in tre? Baruffano, ahinoi. Non è dunque da oggi che le baruffe, pardon le polemiche, allignano come graminia nei campi e si diffondono come edera sui muri. Ma è pur sempre un brutto segno quando zampillano da ogni dove, come l'acqua delle risorgive, indipendentemente dalla consistenza dei fatti presi a pretesto.

Come dunque poteva schivarle, le polemiche, l'ultimo mercatino di Natale? Altrove - da Trento a Klagenfurt - è diventato lo specchio di città che hanno concordemente trasformato la festa in vetrina, e viceversa. Con importanti ricadute promozionali. Detto fatto, l'ente camerale l'ha riproposto anche a Udine. Tanti hanno apprezzato, altri hanno polemicizzato. Pazienza, ben vengano anche le scariche elettriche di cui sopra, se indicassero però un'attitudine cooperativa e l'intenzione di trovare soluzioni di volta in volta migliori. È risaputo che niente nasce perfetto e tutto diventa perfezionabile. Vista da quest'angolazione, è dunque andata perduta un'occasione per crescere e far crescere, insieme. Pur con il suo

(segue a pagina 2)

Qualità certificata per la Camera

BVQI

Certificato di Conformità
Certificate of Conformity

Rilasciato a:
Awarded to:

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI UDINE**
Via Morpurgo, 4
33100 UDINE - UD - I

Bureau Veritas Quality International Italia Srl
certifica che il Sistema Qualità della sopra menzionata organizzazione è stato valutato e giudicato conforme ai requisiti della normativa sotto citata
Bureau Veritas Quality International certifies that the Quality Management System of the above organisation has been assessed and found to be in accordance with the requirements of the quality standards detailed below

Normativa - Quality Standards
ISO 9001 : 2000

in relazione alla fornitura di
with respect to the following scope of supply

Attività di erogazione di servizi alle imprese quali: anagrafe economica, progettazione e gestione di attività promozionali, assistenza e sviluppo imprese, arbitrato e conciliazione, UPICA brevetti e protesti, statistica e prezzi, agricoltura, amministrazione interna, attività di supporto direzionale.

Services activities to enterprises such as: economic register and rolls, projecting and managing of promotional activities, enterprises assistance and development, arbitral and conciliation procedures, UPICA patent and patent notary procedures, statistics and pricing, agriculture, internal administrative services, management support activities.

Settore/i EA di attività : 36
EA sector/s activity:

Data prima approvazione : 09/12/2002
Original approval date:

Approfondimento a pag. 2

Udine Economica lascia la Posta da marzo in edicola con il Messaggero

Sarà, questo numero di febbraio di Udine Economica, il mensile della Camera di commercio di Udine, edito in 52 mila copie, l'ultimo che ricevete in azienda con il servizio postale. A partire dal prossimo mese di marzo, per leggere Udine Economica, dovrete andare in edicola: Udine Economica sarà, infatti, diffusa, sem-

pre gratuitamente, con il Messaggero Veneto. La decisione, assunta dai vertici della Camera di commercio di Udine, per quanto sofferta, è stata obbligata oltre che dettata da un attento e corretto utilizzo delle risorse Poste Spa, in virtù di un decreto del Presidente del Consiglio del 27 novembre del 2002, ha sostanzialmente triplicato i costi postali, por-

tandoli a superare quelli della stampa tipografica del giornale. Il Decreto è intervenuto togliendo i benefici a suo tempo concessi anche ai giornali editi da enti pubblici, benefici che prevedevano una tariffa postale agevolata.

Non intendiamo commentare questa decisione del Governo, che riguarda tutti gli enti pubblici (Co-

muni, Province e Regione), ma soltanto spiegare le ragioni che hanno portato alla decisione di non utilizzare più il servizio postale. Gli attuali costi di spedizione - uniti a quelli di confezionamento con cellophane (un'altra novità recente), etichettatura e stampa, ai quali vanno sommati quelli dei collaboratori - non solo avrebbero reso indi-

È così premiato il lavoro di tutti

Il riconoscimento evidenzia l'alta professionalità

di Enrico Bertossi

L'ottenimento della certificazione di qualità è, fra gli obiettivi che questa gestione s'era data, uno dei più significativi. È stato, infatti, un processo lungo e complicato (è cominciato nel 2000): certificare un ente complesso come la Camera è - lo dico per esperienza diretta - operazione ben più difficile che un'azienda privata. Molti sono, infatti, i servizi camerali: amministrazione interna, regolazione del mercato e informazione economica, assistenza e sviluppo d'impresa, anagrafe economica. Questi settori presentano modalità operative differenti che vanno armonizzate. La certificazione di qualità, inoltre, è un percorso impegnativo che coinvolge tutta la struttura in un processo di riorganizzazione complessiva. E non è mai un'operazione facile. I dipendenti della Camera, invece, hanno dimostrato di accettare, vincendola, anche questa sfida, nella convinzione che il miglioramento del servizio non è solo fare al meglio i propri compiti, ma significa operare applicando i principi di efficienza ed efficacia e soprattutto di verifica della soddisfazione del cliente. Per questi motivi rivolgo a tutto il personale i miei personali ringraziamenti, unitamente a quelli del consiglio e della giunta camerale.

Ringraziamenti doppi, visto che il percorso per ottenere la certificazione si è svolto durante i lavori di ristrutturazione della sede, che rappresentano un altro degli obiettivi che ci eravamo dati al fine di rendere anche logisticamente più agevole l'accesso agli utenti. Fra breve i lavori saranno ultimati. Con l'inaugurazione della rinnovata sede, anche questa fase si concluderà. La cerimonia sarà motivo di festa per tutti. In questi anni abbiamo lavorato bene e i risultati lo dimostrano. Grazie ancora.

Attualità:

Universiadi di Tarvisio bilancio più che positivo

Pag. 3

Attualità:

Enrico Bertossi presidente di Unioncamere del Fvg

Pag. 28

Guide a confronto sui vini 20

Un successo la Guida delle Cciaa 22

Azienda Italia allo specchio 23

Attualità

(segue da pagina 1)

feldello di critiche, più o meno meritate (chi è senza peccato...), la Camera di commercio è molto più di un referente istituzionale. In questa fase si è assunta il compito di raccordare le componenti economiche, in tutte le loro sfaccettature, per indurle a "fare sistema" con la comunità e le sue istituzioni. È infatti comprovato che solo facendo sistema emergono le condizioni perché una terra sia competitiva. In una società "complessa" come l'attuale non c'è progresso senza la capacità - appunto - di fare sistema. Questo è lo snodo presidiato oggi dall'ente camerale: raccordare capacità, risvegliare potenzialità, dare visibilità. Per fare tutti insieme sistema. Un compito strategico, per svolgere il quale deve raccogliere e unire ogni energia: perché nessuna risorsa vada dispersa e tutte siano funzionali alla crescita comune.

Per assolvere a questo dovere, ha bisogno degli stimoli della società che rappresenta. Purché siano sollecitazioni a migliorare, apporti costruttivi e non impulsivi a frenare o, peggio, a demolire. Di recente, parlando della Scala in ristrutturazione e della forbice che in Italia dilata le distanze tra il dire e il fare, tra progetto e opera, il regista Zeffirelli ha ricordato come nel '45 quel teatro bombardato sia stato ricostruito in 10 mesi. "Ma erano altri tempi, tutti si rimboccavano le maniche. Rimpiango - ha soggiunto - l'energia e la passione di allora. Oggi tutto si è immalinconito, tutto è solo pretesto di polemica. Abbiamo perso il nostro fascino, ci si dibatte nel nulla". E si finisce per chiudersi al mondo, ripiegandosi sul "particolare", senza aver chiaro che gli obiettivi di fondo trascendono le persone e che l'interesse generale conta più degli interessi di parte che a quello soltanto devono concorrere. In questa cornice trova posto anche la polemica, ci mancherebbe; purché indichi un'alternativa chiara e seria e, soprattutto, sia in grado di promuovere la sintesi più efficace tra tutti i diversi interessi.

(segue da pagina 1)

Da marzo con il Messaggero

spensabile un sostanzioso aggiornamento del budget previsto dall'ente camerale per Udine Economica, ma avrebbero altresì reso critico il rapporto costi-benefici di tutta l'operazione. Se, infatti, una puntuale informazione agli utenti sulle attività svolte (e sulle opportunità poste in essere per le aziende dallo stesso ente camerale oltre che da altre istituzioni) è un dovere, è altrettanto doveroso che un ente pubblico mantenga in ambiti accettabili i costi dell'informazione.

Il direttore
Mauro Nalato

La soddisfazione del segretario generale Santi che ringrazia i collaboratori

La Camera di commercio ha ottenuto la certificazione

È stato un percorso lungo e complesso, quello intrapreso dalla Camera di commercio di Udine per ottenere la certificazione di qualità, che ha "radiografato" attività per attività, tutti i settori di intervento dell'ente. Un percorso iniziato nel 2000 che, attraverso un lavoro approfondito e certosino ha portato a un risultato importante: il miglioramento e l'ottimizzazione di tutti i processi "produttivi" e decisionali, eliminando i punti di debolezza e valorizzando il lavoro degli uffici, anche di quelli meno conosciuti dall'utenza, ma non per questo meno importanti.

"La certificazione di un ente, rispetto a un'azienda - spiega il dottor Silvio Santi - segretario generale della Camera di commercio - è questione assai diversa, perché si tratta di verificare e "promuovere" l'amministrazione nel suo complesso e non un pro-

dotta. Senza contare che i diversi settori presi in considerazione (amministrazione interna, regolazione del mercato e informazione economica, assistenza e sviluppo d'impresa, anagrafe economica), presentano modalità operative differenti. Certo, vanno armonizzate e messe in condizione di dialogare perfettamente fra loro, ma senza intaccare la loro specificità".

Un lavoro impegnativo, dunque, che ha coinvolto tutta la struttura in un processo di riorganizzazione complessiva fatto di tanti piccoli passaggi, effettuati sotto la supervisione dello studio Omega di Genova. "L'inizio - ammette Lucia Pilutti, la funzionaria che ha coordinato tutte le fasi della procedura, non è stato facile. La sensazione, al primo impatto, è stata quella di trovarsi di fronte a una mole cartacea di documentazione che avrebbe potuto addirittura rallen-

tare i processi di gestione. Non è stato così, anzi, grazie alla rete intranet della Camera di commercio, la "carta" è stata completamente eliminata e tutto è stato gestito in modo informatizzato".

Venticinque procedure e 150 pratiche operative, sono state passate al setaccio e ridefinite, eliminando i punti critici, i doppi, i passaggi inutili. "Adesso - conferma il segretario generale - siamo in grado di passare alla fase successiva, la semplificazione ulteriore e il miglioramento continuo delle procedure, non come documentazione cartacea ma come miglior servizio al cliente". Il percorso seguito per ottenere la certificazione Iso 9001, ha rappresentato anche l'occasione per promuovere ulteriormente la collaborazione fra il personale, lo scambio di informazioni, la conoscenza approfondita di tutti i compiti dell'Ente. Si è trattato insomma, di una



Il dottor Santi

sorta di "aggiornamento" che ha arricchito, senza dubbio, sia il personale dipendente (91 persone), sia il personale a tempo determinato, con un miglioramento notevole dell'efficienza complessiva di tutta la struttura. Anche i dipendenti, infatti, per quanto l'impegno loro richiesto

sia stato notevole, si dichiarano soddisfatti dei risultati ottenuti e giudicano l'esperienza decisamente positiva".

"Ogni settore, attualmente, ha un responsabile per la qualità, referente prezioso per impostare il lavoro dei prossimi anni. Aver ottenuto la certificazione, infatti, pur rappresentando un importante traguardo, è solo il punto di partenza di un cammino orientato a migliorare costantemente il livello di eccellenza della struttura, che deve essere mantenuto, seguendo, in parallelo, lo sviluppo e l'evoluzione del lavoro. Molto accurate durante la fase di "pre-auditing" le verifiche effettuate dagli ispettori dell'ente certificatore (il gruppo internazionale Bvqi) che si riproporranno a cadenza regolare nel prossimo triennio, proprio per accertare il mantenimento del livello di qualità raggiunta.

Le domande alla Camera di commercio entro il 13 marzo

Legge 215: è aperto il bando

La provincia di Udine si conferma il territorio a maggior vivacità imprenditoriale, anche quando in campo scendono le donne. Oltre il 50% delle domande presentate nel 2002, per accedere ai benefici della Legge 215, che mette a disposizione risorse per le nuove imprese, infatti, provenivano proprio dall'udinese. Studiata per aiutare le donne che scelgono l'attività in proprio, la legge nazionale 215 (cofinanziata dalla Regione Friuli Venezia Giulia), anche quest'anno, per la

quinta volta, stanziò fondi per 1 milione e 865 mila euro (600 mila euro di provenienza regionale), destinati a supportare l'avvio di nuove imprese. Modalità di partecipazione e obiettivi del provvedimento sono stati illustrati a una affollatissima platea femminile durante un incontro organizzato dalla Camera di commercio di Udine all'Ente Fiera di Torreano di Martignacco, al quale hanno partecipato, oltre ai vertici della Camera di commercio udinese, Mariangela Gritta Grainer, funzio-

nario di AsseforCamere, Domenico Cancer, funzionario dell'Istituto per la Promozione Industriale di Milano, Claudio Calandra della Direzione Industria del Friuli Venezia Giulia e Christiane Ermacora Mangano presidente del Comitato donne imprenditrici della provincia di Udine che ha annunciato l'imminente presentazione di un progetto specifico per agevolare l'accesso al credito studiato di concerto fra il Comitato, le associazioni datoriali e i Consorzi di Garanzia Fidi.

Piccole imprese a prevalente partecipazione femminile, società di persone e cooperative con il 60% di donne e società di capitali in cui le donne detengano i due terzi delle quote di capitale e rappresentino almeno i due terzi dei componenti dell'organo d'amministrazione, sono le aziende ammesse al contributo, mentre i settori di operatività compresi riguardano l'industria, l'artigianato, il commercio, l'agricoltura, il turismo e servizi. Le attività finanziate sono: l'avvio di una nuova attività, l'acquisto di attività preesistenti, la realizzazione di progetti aziendali innovativi, l'acquisizione di servizi reali destinati all'aumento della produttività.

La graduatoria sarà realizzata tenendo sulla base di tre parametri: il rapporto fra il numero di occupati che la nuova attività impiegherà e l'investimento complessivo, il rapporto fra il numero di occupati donne e l'investimento totale e quello fra i nuovi investimenti ammessi alle agevolazioni e gli investimenti generali. Avranno una maggiorazione del loro punteggio del 10% le imprese a totale partecipazione femminile.

La domanda dovrà es-

sere presentata alle Camere di commercio entro il 13 marzo 2003 (l'ordine di ricevimento delle pratiche non ha valore ai fini della graduatoria). Tutte le informazioni sono reperibili sul sito di Punto Nuova Impresa, sportello istituito dalla camera di Commercio di Udine per aiutare le start up: www.ud.com.it. I fondi verranno erogati in base alla graduatoria fino a esaurimento. Il contributo stanziato è a fondo perduto e può arrivare fino al 50% (fino a un massimo di 100.000 euro) del valore dell'investimento in beni strumentali o fino al 40% del valore delle spese per servizi reali.

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 gennaio è stata di 52 mila copie



Attualità

Lo stand della Camera di commercio protagonista anche alla cerimonia di chiusura

Tarvisio, bilancio positivo per le Universiadi dei record

di Omar Londero

Dopo la cerimonia inaugurale del 16 gennaio, che ha raccolto unanimi consensi e grande visibilità con la diretta nazionale su Raidue, il Comitato organizzatore delle Universiadi ha predisposto una cerimonia di chiusura dei Giochi altrettanto significativa. L'appuntamento era per le 17 del 26 gennaio in Piazza Unità d'Italia a Tarvisio, dal palco che per 10 giorni ha visto incoronare gli atleti vincitori.

Il saluto iniziale alle migliaia di persone accorse nella località "senza confini" è stato dato dalla Banda di Passons con l'Inno nazionale, cui è seguito il corteo con le bandiere delle nazioni sventolate dagli atleti e i cartelli degli Stati partecipanti portati dai volontari (se ne sono registrati oltre 1.200 coinvolti per le Universiadi). Ai discorsi delle autorità è seguito lo spegnimento della fiaccola: il testimone è pas-



27 gennaio: i giochi sono chiusi, la fiaccola è ormai spenta

sato a Innsbruck, sede delle prossime Universiadi invernali in programma nel 2005.

Gli invitati alla cerimonia hanno quindi raggiunto il tendone di "Friuli Doc sulla neve" della Camera

di commercio di Udine dove, in un clima festoso, hanno potuto degustare i "big" dell'agroalimentare friulano (San Daniele e Montasio di Latterie Friulane) e alcune specialità del Consorzio Carnia: formaggi di nicchia e dolcetti. Il brindisi con il vino friulano non poteva mancare; in particolare i gettonati rossi hanno ben accompagnato l'"orzo e fagioli" e la "brovade e muset" preparati dallo chef Paolo Colosetti del Ristorante Carnia di Venzone. Ad allietare ulteriormente il passaggio degli ospiti da un banchetto di degustazione all'altro il Gruppo folcloristico di Pesian di Prato e le sue virtuose fisarmoniche.

"Complimenti alla Camera di commercio", ha esclamato il dottor Enzo Cainero, project manager dell'evento, rivolgendosi all'assessore regionale allo sport Luca Ciriani. Sono state le Universiadi dei record: basta guardare i nu-

meri divulgati dall'ufficio stampa dei Giochi e consultabili al sito www.tarvisio2003.org (1.100.000 contatti in dieci giorni): 49 nazioni iscritte rappresentate da 1.574 atleti, 6.000 persone coinvolte "mosse" da ben 140 autovetture e oltre 40 bus. Sbardisce il numero degli spettatori, 13 mila, che

hanno seguito le imprese della nazionale universitaria di hockey su ghiaccio, capace di infiammare i cuori della gente e accendere la passione per uno sport che non è certo tra quelli considerati "di massa". In ogni modo, gli spettatori non sono mai mancati, nemmeno alle altre gare.



26 gennaio: chiusura "in bellezza" per le volontarie

Anche il presidente Tondo ha fatto visita alla struttura

Un successo per Friuli Doc sulla neve



20 gennaio: anche il presidente Tondo ha fatto visita alla struttura di "Friuli Doc sulla Neve"

Oltre 10 mila assaggi di vino, 20 mila fettine di prosciutto e una valanga di cubetti di formaggio Montasio di Latterie Friulane. Ai numeri delle Universiadi, edizione da Guinness, si devono dunque aggiungere i dati che arrivano da "Friuli Doc sulla neve" curato dalla Camera di commercio di Udine. Anche l'ente camerale udinese è infatti sceso in pista a Tarvisio, accogliendo l'invito del Comitato promotore - e in particolare del project manager Enzo Cainero e del sindaco di Tarvisio Franco Baritussio - ad allestire una struttura in cui valorizza-

re il meglio dell'agroalimentare friulano. "Friuli Doc" è la kermesse organizzata dal Comune di Udine (l'edizione 2003 si terrà dal 18 al 21 settembre) che tanti consensi raccoglie, in regione e fuori; le iniziative della Camera di commercio marchiate Friuli Doc (lo scorso anno a Graz, ora a Tarvisio, nel prossimo giugno a Vienna) hanno lo scopo di promuovere i fiori all'occhiello della produzione nostrana.

A riscaldare il clima ci hanno pensato i tanti gruppi che sono passati sul palco, all'ombra del maxischermo da oltre un milione di led su cui erano proiettate le

sintesi filmate delle gare della giornata. I generi più disparati per tutti i gusti: musica per giovani (Petris e i Solisti Friulani, gli Angel's Wings, l'affiatato duo Alvio & Elena), ma anche cori (il Tita Marzuttini di Tolmezzo e quello Alpino di Codroipo) rappresentativi della cultura friulana, la banda di Orzano (una delle più antiche in Friuli) e il Gruppo folcloristico "Danzerini di Lucinico", con incursioni nell'area mitteleuropea con il gruppo folk di Pörschach in Austria.

All'interno della struttura hanno trovato posto con un proprio stand sia il Consorzio del Prosciutto di

San Daniele sia il Consorzio Carnia con le proprie specialità sia Latterie Friulane, già sponsor delle Universiadi, che hanno stuzzicato l'appetito con il loro Montasio. Cinque Consorzi vini Doc della provincia - Colli Orientali, Grave,

Annia, Aquileia e Latisana - si sono invece alternati dietro il banco dell'antica osteria friulana, coadiuvati da 15 sommelier dell'Ais di Udine in servizio "in coppia" a rotazione, proponendo i famosi bianchi friulani, ma anche rossi emergenti e

molto apprezzati. Seguendo un calendario pubblicato nel dépliant dell'iniziativa, sono stati presenti sotto il tendone anche i salumi di Sauris della Wolf, il frico di Savio e i prodotti da gourmet della Jolanda de Colò di Palmanova.

Tanti i microeventi che si sono svolti nei dieci giorni di apertura. Sabato 18 gennaio, nella mattinata, gli appassionati di filatelia si sono riuniti per l'inaugurazione della mostra tematica sui francobolli delle Universiadi, alla presenza del presidente Fisù Gorge Killian e del sindaco di Tarvisio Franco Baritussio. Lunedì 20 gennaio ha fatto visita al tendone, per una breve sosta ristoratrice e in attesa di salire sul palco per le premiazioni quotidiane, il presidente della Giunta regionale del Fvg Renzo Tondo. Sabato 25 è stata la volta del concerto jazz della United States Air Force Band in Europe, di stanza a Ramstein: 13 componenti il gruppo che per ben due ore si è esibito di fronte a un folto pubblico, facendo apprezzare in particolare la voce della solista Christa Jones. Domenica 26 pomeriggio la Croce Rossa Italiana ha "occupato" la struttura per dare il proprio saluto di commiato alle Universiadi: fra gli altri è intervenuto il presidente del Comitato organizzatore Luca Ciriani, che ha elogiato e ringraziato tutti i volontari presenti all'evento.



19 gennaio: esibizione della banda alpina di Orzano



Il personale del tendone con Debbie la mascotte

Attualità

Il sottosegretario Roberto Antonione: "Il Governo è fortemente impegnato"

"Il rilancio del trasporto vitale per l'economia"



L'intervento del sen. Roberto Antonione; alla sua sinistra Fausto Cereti, presidente Alitalia

Il Friuli Venezia Giulia ha tutte le carte in regola per poter rivestire un ruolo strategico all'interno del sistema trasportistico europeo, ma i tempi stringono e i progetti per la realizzazione delle infrastrutture necessarie alle interconnessioni viarie, ferroviarie, portuali e del trasporto aereo vanno sostenuti con forza". La necessità di stabilire sinergie fra le diverse realtà operanti sul territorio, finalizzando l'impegno a ottenere il giusto riconoscimento per il Friuli Venezia Giulia, è stata ribadita dal presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, durante l'incontro organizzato dall'ente camerale e dal Consorzio Etl per delineare lo scenario dell'Unione europea allargata ai 15 nuovi Paesi in ingresso. Al convegno hanno parte-

cipato il sottosegretario agli Affari esteri Roberto Antonione, il presidente dell'Autorità portuale di Trieste Maurizio Maresca, il presidente di Alitalia Fausto Cereti, il rettore dell'Università di Udine Furio Honsell e numerosi imprenditori del settore.

"Il Consorzio Etl - ha detto Bertossi -, al cui interno sono rappresentati l'Alitalia, le Ferrovie dello Stato, importanti compagnie di navigazione, l'Autorità portuale di Trieste e la Sea Aeroporti, rappresenta per noi un punto di riferimento importante, soprattutto in questa fase. La frequente presenza in regione di personalità chiave nel settore del trasporto è un'occasione decisiva per dimostrare, nei fatti, che gli enti e le istituzioni del Friuli Venezia Giulia sono uniti in uno sforzo comune per rag-

giungere un traguardo determinante per il futuro di tutto il territorio".

"La presenza qui, oggi, del sottosegretario Anto-

nione - ha aggiunto Bertossi -, che a suo tempo ha guidato la Regione, ci garantisce ai più alti livelli l'impegno per sostenere il progetto di un piano di infrastrutture che permettano al Friuli Venezia Giulia di diventare davvero il collegamento fra vecchia e nuova Europa".

Dopo aver illustrato nei dettagli l'evoluzione che l'Unione Europea si appresta ad affrontare con l'ingresso dei nuovi Paesi e i punti fondamentali sui quali si sta sviluppando l'elaborazione della nuova Costituzione europea, Antonione ha sottolineato i passaggi che nei prossimi mesi caratterizzeranno i lavori.

"Entro la fine di febbraio - ha spiegato Antonione -, il gruppo di lavoro dovrebbe presentare la prima stesura della Costituzione. Il termine difficilmente potrà essere rispettato, perché le

questioni da discutere sono molte e complesse. L'importante è che lo slittamento non vada oltre il giugno del 2003, quando si svolgerà il vertice di Salonicco, perché in questo caso ci troveremo di fronte a una sovrapposizione di appuntamenti complicata da gestire con il rischio di fare slittare il processo di allargamento. A Salonicco, infatti, la Costituzione dovrebbe essere ufficialmente presentata ai Paesi membri, i quali, ovviamente, avranno bisogno di qualche mese per studiarla e discuterla, prima di accettarla.

Non dimentichiamo, però, che nel primo semestre del 2004 sono in programma le elezioni per il nuovo Parlamento Europeo e gli ingressi dei nuovi Paesi. E ancora, in ottobre, un ulteriore importante appuntamento aspetta l'Europa: il rinnovo della Commissio-

ne. Per questo l'Italia, assieme ad altri Paesi, sta spingendo per accelerare i tempi. Oltretutto, riuscire a firmare la Costituzione a Roma, durante il semestre italiano di presidenza dell'Ue, è un obiettivo al quale il nostro Paese tiene moltissimo, visto che il primo trattato fu firmato proprio a Roma". Antonione ha poi messo in luce la necessità di individuare, per le Regioni, un modello di rappresentanza incisivo, che consenta loro di svolgere un ruolo attivo in un'Europa allargata. Concetto ripreso dal professor Luca Mezzetti, dell'Università di Udine, che ha ipotizzato una rappresentanza diretta degli enti, nel caso il sistema parlamentare europeo segua la strada del Parlamento bicamerale, o indiretta, attraverso i singoli Stati membri. E proprio in tema di contributi al lavoro di costruzione della nuova Europa, un primo apporto concreto, in materia di diritto comunitario nell'ambito dei trasporti, arriverà dal Friuli Venezia Giulia, a dimostrazione dell'interesse che anche le Regioni hanno verso l'Unione. "I laureati che stanno frequentando il master in corso a Tarcento - ha detto il presidente di Alitalia, Fausto Cereti - elaboreranno un documento apposito sulle questioni più importanti legate al mondo del trasporto, con indicazioni e suggerimenti per rendere più rapida l'armonizzazione del diritto dei cittadini alla mobilità e quello degli operatori del settore trasporti".



Convegno il 25 febbraio nella sede della Camera di commercio di Udine

Obiettivo Egitto per l'imprenditoria friulana

Per rispondere alle attese delle imprese in materia di internazionalizzazione e di allargamento del mercato, tenendo conto delle oggettive opportunità che si offrono nell'orizzonte europeo, i Paesi del Bacino del Mediterraneo costituiscono, per vicinanza e contesto futuro, aree prioritarie per lo sviluppo di azioni dirette a stimolare le relazioni economiche. L'Egitto riveste, dal punto di vista economico, primaria importanza tra i Paesi del mondo arabo: la sua posizione geografica lo rende un territorio di interesse strategico per i Paesi occidentali, mentre la sua am-

piezza demografica (oltre sessanta milioni di abitanti) ne fa un mercato che, sia pure nel lungo termine, è destinato ad acquisire importanza crescente. Il prodotto interno lordo egiziano nell'anno fiscale 1998/99 è stato di 268,4 miliardi di lire egiziane (Usd 78,7 miliardi circa), con un incremento del 6% sul corrispondente periodo precedente. Grazie alle politiche di apertura economica e di progressiva liberalizzazione dei rapporti commerciali con l'estero introdotte, a partire dal 1979, prima dal presidente Sadat e successivamente sviluppate da Mubarak, l'Egitto, mercato emergente, opera oggi in

un ambito di piena e crescente integrazione con i Paesi occidentali, oltre che con il resto del mondo arabo e con l'Asia. Le aziende del Friuli Venezia Giulia possono guardare con grande interesse alle opportunità che si offrono sul mercato egiziano ed è proprio per rispondere alle esigenze dell'imprenditoria della regione di individuare strumenti e opportunità di riferimento che la Camera di commercio di Udine organizza per il prossimo **25 febbraio 2003 alle 9 nella sede camerale** un Convegno dal titolo "Egitto: opportunità di collaborazione economico-commerciale e di investimento - un'analisi di set-

tore: Legno/Arredo.

Il programma prevede una serie di interventi dei rappresentanti della Sezione commerciale dell'ambasciata egiziana in Italia, della Commissione dell'Unione europea, dell'Istituto nazionale per il commercio estero, Il Cairo. Temi principali saranno le relazioni bilaterali tra l'Egitto e l'Italia, le opportunità commerciali e d'investimento, le politiche dell'Unione europea a favore della cooperazione con i Paesi del Bacino del Mediterraneo. Si procederà inoltre a illustrare un'analisi della struttura commerciale e del sistema distributivo, delle opportunità e degli

strumenti per la collaborazione tra Piccole e Medie Imprese della nostra regione ed egiziane, con particolare riferimento al settore Legno/Arredo. Al termine delle relazioni, gli imprenditori interessati ad approfondire tematiche individuali potranno incontrare i relatori semplicemente segnalandosi in fase di adesione. L'iniziativa rientra nella Convenzione 2002-2003 tra la Regione Friuli Venezia Giulia e l'Ice nell'ambito dell'Accordo di programma siglato tra il ministero delle Attività produttive e la Regione e sarà realizzata nelle tre Camere di commercio. Ecco il calendario.

Martedì 25 febbraio 9.00: Camera di commercio di Udine

Martedì 25 febbraio 15.00: Camera di commercio di Pordenone

Mercoledì 26 febbraio 9.00: Camera di commercio di Trieste

Per ulteriori informazioni, l'ufficio Promozione della Camera di commercio di Udine, quinto piano (telefono 0432 - 273230 - 273295, fax 0432 - 512408, e-mail: promozione@ud.camcom.it), rimane a disposizione dei potenziali interessati che possono inoltre scaricare notizie e scheda di adesione al Convegno dal sito web camerale: www.ud.camcom.it.

PMI al microscopio

Azienda familiare modello a Spessa di Cividale

Bergamasco, carni di "limousine" dal produttore al consumatore



Sandro Bergamasco

Il nome lo hanno mutuato dalla regione della Francia centro-occidentale dalla quale provengono, la qualità della loro carne è il risultato di un felice connubio fra ricerca avanzata, selezione genetica ed esaltazione delle caratteristi-

che di una specie: si chiamano "limousine", sono i bovini che crescono nell'omonimo allevamento di Sandro Bergamasco a Spessa. Un'attività giovane, che rappresenta una delle realtà emergenti nel panorama degli allevamenti in regio-

ne. Ma la competenza non si improvvisa; infatti Bergamasco, un diploma di perito agrario e un passato da agricoltore alle spalle, vanta una lunga tradizione familiare di allevatori. "Mio padre, mio nonno, e prima di lui mio bisnonno, erano

"Nel 1990 ha cominciato a selezionare i capi con l'Ara"

contadini che si sono dedicati con passione all'allevamento bovino", osserva Sandro, mentre indica alle pareti un foglio ingiallito che si riferisce a un premio per il concorso relativo alle pezzate rosse, conquistato da Domenico Bergamasco, suo bisnonno. Ma quelli erano altri tempi.

Il passato di molti allevatori locali ha ruotato per decenni sui contratti di mezzadria, su un'agricoltura povera che nel bestiame incrociava esigenze di forza lavoro, produzione di latte e carne. Una promiscuità che ha despecializzato gli allevatori e ha penalizzato dal punto di vista qualitativo la produzione locale, insufficiente a soddisfare le richieste del mercato e schiacciata dalle importazioni. Prodotti di nicchia,

caratterizzati da livelli di eccellenza, destinati a una clientela esigente, attenta all'alimentazione: è questa la meta verso la quale Bergamasco ha voluto ingranare la marcia. Voltata pagina sulle vecchie "frisone" e sulle "pezzate rosse", Bergamasco ha puntato a nord e si è incamminato alla scoperta delle pregiate "limousine": vacche dal parto facile, con carni a grana fine e ottima resa allo spollo, caratterizzate dalla scarsa incidenza del quinto quar-

"Stabulazione libera e linea vacca vitello"

to e da un rapporto carnegrosso molto favorevole. Caratteristiche apprezzate dai macellai, e ricercate dalla clientela.

La fondazione dell'impresa risale al 1990, anno in cui Bergamasco ha avviato una selezione dei capi

di bestiame avvalendosi della collaborazione con l'Associazione allevatori Friuli Venezia Giulia per ottenere un miglioramento genetico capace di garantire ottimi livelli qualitativi ai capi allevati, caratterizzati da una morfologia impeccabile.

Un obiettivo pienamente centrato, dato che dalle stalle dell'allevamento Bergamasco sono già usciti quattro vitelli abilitati per la fecondazione artificiale dal Centro genetico della "limousine" italiana. L'impresa ha messo al lavoro la moglie Roberta e i familiari. Su un vasto appezzamento destinato a prato sono spuntate moderne stalle dove oltre un centinaio di bovini sono allevati in stabulazione libera. In altre parole, il bestiame si muove liberamente in una struttura aperta, organizzata intorno a un corridoio di una sessantina di metri di lunghezza. Condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, alimentazione equilibrata all'interno della quale l'apporto di foraggi rappresenta una componente essenziale: sono alcuni dei cardini intorno ai quali ruota la struttura aziendale.

La stalla è organizzata per ospitare la linea vacca-vitello, ovvero la permanenza dei vitelli per almeno 7 mesi accanto alle madri: conta su una sessantina di fattrici, ed è circondata da un terreno riservato al pascolo; "è una sorta di prealpeggio per le vacche, ma il vero obiettivo è quello di organizzare il pascolo estivo del bestiame", annuncia Bergamasco, guardando al futuro.

Profilo d'impresa

L'Allevamento "limousine" di Sandro Bergamasco è un'azienda a conduzione familiare che ha sede a Spessa di Cividale in via Cormons numero 35. L'azienda, caratterizzata da una struttura razionale in stabulazione libera, conta su oltre un centinaio di capi di bestiame, bovini della razza "limousine" dalle carni pregiate. Le stalle sorgono su un vasto appezzamento di terreno riservato al pascolo dei capi di bestiame. Accanto alla sede aziendale è stato aperto un negozio che ha permesso di applicare la formula della vendita diretta dall'allevatore al consumatore. Il punto vendita è aperto al pubblico il venerdì e il sabato dalle ore 9 alle 13 e dalle 14 alle 19.

E nel 2001 è stato aperto un punto vendita

Il ciclo di produzione è garantito

Un ciclo di produzione garantito, che ha origine e termine nelle stalle di Spessa e arriva sulle tavole dei consumatori, direttamente, senza intermediari. Una formula semplice, capace di soddisfare le esigenze di chi vuole sapere esattamente che cosa mette in tavola. All'allevamento Bergamasco questo è sempre stato un obiettivo importante, "ma negli ultimi anni è diventata una scelta obbligata che abbiamo deciso di adottare per dare maggiori garanzie di qualità ai consumatori", racconta Sandro. È con questi presupposti che nell'aprile 2001 all'Allevamento "limousine" ha aperto i battenti un punto vendita. Il negozio, ricavato dalla ristrutturazione di un rustico, funziona come una normale macelleria e apre al pubblico per due giorni la settimana.

Fino a quel momento la carne macellata all'Allevamento "limousine" finiva per confondersi anonimamente sui banconi delle macellerie, accanto a prodotti di incerta provenienza, e i tagli pregiati erano costretti a rivaleggiare con

altri di dubbia qualità. Quello sul quale si affacciavano le pregiate "limousine" di Spessa, con l'arrivo del nuovo millennio, era un mercato in vistosa sofferenza, svilito dalla rincorsa del primo prezzo, minato dalla Bse, il morbo che si è abbattuto sulle nostre tavole con un carico angoscioso di incertezze. Non era questo che Bergamasco si era messo in mente quando aveva impostato la sua azienda puntando tutto sulla qualità, e così ha deciso di chiudere proprio lì, a Spessa, il cerchio, vendendo i suoi prodotti direttamente ai privati. Ha funzionato.

Il punto vendita ha aperto i battenti da meno di

"Assicuriamo la tracciabilità oltre alle norme di legge"

un anno, ma le voci corrono in fretta, e la forza del passaparola è imponente.

Ogni settimana all'allevamento sono effettuate le macellazioni, la carne che viene venduta al venerdì e al sabato nel punto vendita offre garanzie di tracciabilità di gran lunga superiori alle norme vigenti", spiega Bergamasco; ciò significa che ciascun cliente può conoscere le caratteri-



Il punto vendita

stiche dell'animale macellato e la sua origine; in altre parole, è in grado di conoscere esattamente cosa mette in tavola. La carne appena macellata viene sezionata nel laboratorio attiguo al punto vendita, trasformata, esposta sul banco e venduta immediatamente. Una formula che riesce a conquistare i clienti, attratti dalla riscoperta di sapori, consistenza e caratteristiche che molta delle carni in commercio sembra aver perso da tempo. Dietro al banco, c'è Roberta che della sua grazia e della sua simpatia ha fatto un'arma vincente e che rie-

sce a interpretare le esigenze di una clientela a caccia di gusto, di qualità, ma anche di comodità in cucina. "Cerchiamo di diversificare i prodotti, e siamo in grado di vendere il taglio di carne, la fettina, o il prosciutto, prodotti capaci di portare in tavola il sapore anche quando il tempo per stare ai fornelli non abbonda", spiega Roberta. Quello che si crea con la clientela, alla fine, è un rapporto di fiducia che rende superflue le iniziative pubblicitarie, perché, in fondo, quando i prodotti sono buoni, si vendono da soli.



Pmi al microscopio

Cresce l'azienda artigiana di San Pietro al Natisone famosa per i suoi dolci

Qualità certificata (Iso 9001) per le gubane di Giuditta Teresa

di Alessandra Ceschia



Giovanni Cattaneo con la moglie Silvana

C'era una volta la cubana... Potrebbe essere l'inizio di una favola dolce cominciata nel cuore della Slavia friulana almeno sei secoli or sono. Un sottile involucri di pasta lievitata tessuto intorno a un ripieno ricco e saporito, la gubana era simbolo di abbondanza e prosperità, trionfo di fine pasto nelle tavole imbandite a festa, omaggio riservato agli invitati che partecipavano a un banchetto nuziale. La sua presenza è documentata fra le 72 vivande che furono servite nel 1409 dal Comune di Cividale in onore di papa Gregorio XII, menzionata in un contratto risalente al 1576 fra le re-

galie che i fittavoli dovevano consegnare ai proprietari di terre assieme agli affitti in denaro, la gubana - l'etimologia rimanda allo sloveno "guba", ovvero piega - vanta una storia ricca di fasti. Oscurata da un'industria dolciaria sospinta dai grandi numeri, minacciata dalla pasticceria a buon mercato, oggi la gubana rivendica il suo ruolo di regina delle tavole a San Pietro al Natisone, località Ponte san Quirino. È lì che sorge lo stabilimento "Giuditta Teresa" di proprietà di Giovanni Cattaneo e Silvana Chiabbai.

Bergamasco, che dalla Lombardia si è trasferito in Friuli per amore, Gio-

vanni Cattaneo è stato conquistato dalla dolcezza della moglie Silvana, ma anche da quella della gubana. Così, quando nel 1981 si è trasferito in Friuli, ha deciso di riempire la sua vita di "sapore". L'occasione si è presentata a Scrutto, dove buongustai provenienti da tutta la regione erano soliti convergere alla spicciolata per fare incetta di quei dolci ricchissimi di ripieno che la signora Giuditta sfornava ogni giorno nel suo panificio. Un prodotto che, nel 1972, aveva strappato addirittura il premio come miglior dolce italiano. La morte della signora Giuditta rischiava di fare scomparire una tradizione di genuinità che aveva intessuto una vasta rete di estimatori con la formula del "passaparola".

Giovanni a Silvana hanno deciso di rilevare l'azienda e di mettere a braccetto quantità e qualità. Silvana, nativa di Grimacco, in

"Utilizziamo soltanto ingredienti di grande qualità"

fatto di gubane la sapeva lunga. "Fin da piccola ho imparato a fare la gubana e gli strucchi - racconta -; mia mamma mi mandava a comprare gli ingredienti, i liquori li acquistavamo in osteria, poi preparavamo il dolce in casa".

Ed è riproponendo con fedeltà quelle ricette consolidate dalla tradizione che la gubana Giuditta Teresa è diventata un prodotto conosciuto e apprezzato ovunque. Dall'angusto panificio di Scrutto che coniugava vendita e produzione in un immobile che contava su una novantina di metri quadrati di su-

perficie, la gubana Giuditta Teresa si è trasferita in località Ponte San Quirino dove nel 1987 è stato inaugurato uno stabilimento da 700 metri quadrati di superficie.

Un punto vendita confortevole, uno stabile moderno e un profumo che si può fiutare a qualche centinaio di metri di distanza, la sede della Giuditta Teresa è un punto di riferimento per una clientela numerosa e diversificata. Nel laboratorio, sotto la vigilanza di Silvana, lavorano otto persone, ma nei periodi invernali viene reclutato ulteriore personale. Selezionano gli ingredienti, impastano, farciscono e impacchettano senza sosta. "Qui gli ingredienti vengono controllati meticolosamente: noci, nocelle, uvetta devono passare una rigorosa selezione prima di essere inseriti nell'impasto e non badiamo a spese" spiega Giovanni che, nel punto

vendita, organizza degustazioni, segue la distribuzione e raccoglie quotidianamente testimonianze di consenso.

"Non è facendo economia sulla quantità o sulla qualità degli ingredienti che si conquistano i clienti. Chi viene da noi è disposto a spendere anche qualche soldo in più, pur di avere un prodotto di qualità", ammette Giovanni che con questa filosofia conta di portare la Giuditta Teresa su tutte le tavole. Qualità, insomma, al punto che l'azienda ha recentemente ottenuto la certificazione Iso 9001:2000.

Profilo d'impresa

La ditta Gubana Giuditta Teresa Srl ha sede a Ponte San Quirino, località in comune di San Pietro al Natisone. Lo stabilimento, che sorge su 700 metri quadrati di superficie, conta su moderni laboratori di produzione e su un punto vendita aperto al pubblico tutti i giorni della settimana eccetto il lunedì. Di recente la Giuditta Teresa ha ottenuto la certificazione Iso 9001:2000. La produzione nel 2002 ha raggiunto le 130.000 gubane, un prodotto cui si affianca una ricca gamma di prodotti dolciari. Per presentarli la ditta ha allestito il sito www.giudittateresa.com, dove i dolci Giuditta Teresa si possono ammirare in tutte le loro caratteristiche.



Ed è successo anche per i nuovi prodotti: la Focaccia, il Cuor di gubana, le Gemme, la Colombana

Quando tradizione e innovazione si incontrano

In principio era la gubana, un dolce profumato con un ripieno che costituisce più della metà del suo peso complessivo, e che stringe in un dolce abbraccio nocelle, zucchero, uvetta, noci, grappa, burro, mandorle, brandy, rum, crema marsala, pinoli, amaretti e limone, avvolti da un sottile strato di pasta lievitata. Poi sono venuti gli strucchi, dolci bocconcini delle Valli del Natisone preparati con lo stesso ripieno della gubana, ingabbiati in sottile strato di pasta frolla e fritti in olio vegetale, che un tempo sostituivano i confetti ai matrimoni.

Fin qui la Giuditta Teresa ha ottenuto fama e fortuna osservando rigorosamente le ricette dettate dalla tradizione. Ma una moder-

na impresa deve saper guardare anche al futuro, ed è proprio per questo che la produzione della Giuditta Teresa negli anni si è andata arricchendo di nuovi prodotti, capaci di ampliare il ventaglio delle proposte e di conquistare una clientela sempre più varia. È così che sono nati il Tronco di gubana, la Focaccia, il Cuor di gubana, le Gemme



e la Colombana, una delle ultime nate in casa Giuditta Teresa e frutto di un riuscito matrimonio fra Colomba e Gubana che propone un trionfo di sapori e lo dedica alle festività pasquali. "Di anno in anno abbiamo rinnovato la produzione, incrementando la varietà di prodotti e puntando a operazioni di qualità", rivela Giovanni Cattaneo.

Una produzione che ha permesso di realizzare prodotti dolciari destinati ai bambini, oltre che agli adulti, da portare in tavola non solo per le grandi occasioni, ma tutti i giorni, per una colazione, una merenda, una pausa di dolcezza ritagliata nell'arco della giornata. Lo scorso anno la ditta ha tenuto a battesimo la nuova linea di pasticceria, ora già pensa a integrare la produzione con biscotti o dolcetti che sapranno confermare la fiducia di una clientela ormai affezionata e di conquistare nuovi estimatori con nuovi sapori.

Anche il settore della promozione viene curato con attenzione, la promozione dei prodotti attraverso internet, la partecipazione alle fiere, specie se avviata

"Ormai punta ai mercati americano e canadese"

con il supporto della Camera di commercio, risultano veicoli di promozione in ambito nazionale ed estero. "Gran parte della produzione, almeno il 70%, viene assorbita in ambito provinciale, il 20% delle vendite riguarda le altre aree della regione e solo il 10%, per il momento, è destinato alle vendite al di fuori della regione e all'estero" spiega Cattaneo. Canada e Stati Uniti sono destina-

zioni verso le quali la gubana Giuditta Teresa non di rado si incammina, ma ci sono mercati, come quello australiano, che rappresentano nuove frontiere su cui puntare. Per conquistare una clientela sempre più vasta, allo stabilimento Giuditta Teresa si organizzano anche degustazioni cui partecipano nutriti gruppi di turisti, stranieri e no. Proprio su questo abbinamento - che mette a braccetto turismo e gastronomia attraverso pacchetti studiati ad hoc per chi giunge per ammirare luoghi d'arte e scenari ambientali fra Cividalese e Valli del Natisone - si conta per allungare la lista degli estimatori di una linea di produzione che dal passato ha saputo cogliere il meglio.

Pmi al microscopio

In 17 anni di attività raggiunti molti traguardi

Novipla, società cooperativa cresciuta valorizzando il socio

di Francesca Pelessoni



“Presidente della cooperativa è Carla Macor Moro”

samente conservate per una materia prima “viva” dai mille segreti come il legno, con l’esperienza di artigiani ingegnosi e laboriosi che hanno reso Novipla una realtà importante del settore”.

Questa è oggi Novipla e la presidente Carla Macor Moro, ripercorrendo le tappe dell’attività della cooperativa, sottolinea come il rispetto per la dignità personale e la valorizzazione dell’esperienza che ciascun socio mette a disposizione dell’azienda siano il vero motore che manda avanti l’attività produttiva. “Compiere insieme un cammino, difendendo un ricco patrimonio di conoscenze e tecnologia - spiega Macor -, è la base su cui fondiamo il nostro lavoro”. I rapporti umani, molto più del profitto, sono dunque la grande risorsa di Novipla che con investimenti rilevanti, progettualità e visione prospettica del mercato è riuscita a diventare un’azienda dinamica e solida. La flessibilità operativa permette di realizzare una gamma vastissima di modelli che parte da una base di quaranta per svilupparsi in

oltre mille varianti di porte in misure ed essenze diverse, destinate all’edilizia residenziale e all’edilizia pubblica.

Un utile strumento per conoscere la produzione della Novipla è il sito Internet www.novipla.it. L’introduzione che accoglie il navigatore riassume in poche frasi la filosofia che anima l’attività produttiva, il rispetto per la materia prima, il prezioso lavoro degli artigiani del legno. Selezionando le icone sullo schermo si possono conoscere le dimensioni delle porte disponibili in produzione, scegliere il tipo di legno, il colore, la forma e le misure. Novipla realizza porte antiche, laccate e in laminati plastici. I materiali spaziano dal ciliegio al castagno naturale, dal noce nazionale al rovere, dal faggio al tanganica. Inoltre si possono visualizzare e selezionare i diversi tipi di aperture, dalla porta tradizionale a quella scorrevole a scomparsa, dalle porte a libro a quelle con vetrata. Le soluzioni sono innumerevoli e adatte a soddisfare qualsiasi esigenza, anche nel caso di porte fuori misura.

L’ultima novità in casa

Novipla è la Collezione Aurora, una linea di porte dal design innovativo realizzate con l’intuito e la collaborazione di Paolo Zuliani che ha interpretato memorie personali per esprimere sensazioni evocative del passato. Le porte della Collezione Aurora (realizzate in essenze scelte accuratamente quali acero, castagno naturale, pino, wengé) sono assemblate in orizzontale secondo criterio contrapposto o

in successione e verniciate con sostanze in grado di non comportare modifiche al colore naturale del legno. Questo offre un nuovo modo di percepire l’oggetto porta e l’essenza usata per realizzarlo, in linea con le più moderne tendenze di arredamento che, oltre alla funzionalità, guardano all’armonia, alla semplicità e alla naturalezza di colori e forme.

Novipla è riuscita nel non facile intento di conciliare la valorizzazione delle risorse umane dei dipendenti con le esigenze del mercato e di una produzione di qualità, facendo propri i principi della salvaguardia e del rispetto del legno, materia prima preziosa che

non deve essere sprecata. Come gli alberi, anche l’azienda per crescere sana deve avere radici forti ed essere accudita nel tempo, con l’impegno costante che soci e collaboratori prodigano ogni giorno, nonostante nell’ultimo anno la crisi economica si sia fatta sentire anche qui.

E, vista la storia che hanno vissuto, c’è da scommettere che saranno determinati a continuare la loro strada con tenacia e coraggio.

Profilo d’impresa

La cooperativa Novipla Scarl ha sede a Colloredo di Prato in via D’Antoni 16, telefono 0432 - 662021, fax 0432 - 663482, sito internet www.novipla.it. Nasce nel 1985 a seguito della chiusura dell’attività produttiva di una precedente realtà, ed è presieduta dal 1987 da Carla Macor Moro, chiamata dai soci a portare avanti l’azienda. In uno stabilimento di 10.000 metri quadrati si realizzano porte in legno per interni destinate all’edilizia pubblica (uffici, scuole, comunità) e all’edilizia residenziale. Nella cooperativa Novipla lavorano trenta persone (20 soci e 10 dipendenti) e il mercato in cui sono distribuiti i prodotti finiti è per la maggior parte nazionale (95%). Dal 19 al 23 marzo 2003, Novipla Scarl sarà presente alla fiera Saiedue di Bologna.

Raccontare la storia della cooperativa Novipla, da parte di chi non ha condiviso i tanti anni di impegno vissuti da soci e collaboratori per portare avanti l’attività lavorativa, non è facile. Non si conoscono i pensieri, le speranze, le difficoltà che quotidianamente hanno scandito l’operare di un gruppo di persone che non si sono arrese di fronte alla chiusura della propria azienda e hanno deciso di ricominciare da zero. Non si conoscono i sacrifici, soprattutto economici, che

hanno affrontato per difendere un posto di lavoro, rimettere in moto gli impianti produttivi, acquistare gli immobili e i macchinari inizialmente utilizzati in affitto.

Quello che si può cercare di fare, allora, è raccontare cos’è diventata Novipla dopo diciassette anni di attività: “Un albero che, come uno dei tanti piantati per il progetto “Bosco Nuovo”, ha rimesso le radici, sviluppato rami, foglie e prodotto frutti grazie al patrimonio di conoscenze individuali e collettive gelo-

Piantati il noce, il rovere, il frassino, l’olmo, il tiglio, il ciliegio e l’acero

Per rispettare l’ambiente è nato il Bosco Nuovo

Si chiama “Bosco Nuovo” ed esprime concretamente la vera essenza di Novipla, attenta da sempre alle esigenze di tutela dell’ambiente. La filosofia di questo progetto è quella di preservare le risorse naturali esistenti, migliorarle e trasmetterle alle generazioni future, inserendosi nella cultura condivisa in alcuni Paesi nordici di restituire alla natura ciò che l’uomo utilizza per la sua vita.

La sensibilità ambientale di Novipla ha dato avvio così a un impianto pilota d’arboricoltura che possa contribuire, in un rapporto paritario uomo-ambiente, al rinnovo delle risorse naturali. Il progetto “Bosco Nuovo” per ora è solo all’inizio e si estende nelle zone



di Colloredo di Monte Albano e di Colloredo di Prato. Qui sono stati realizzati impianti di latifoglie autoctone, quali il noce, il rovere, il frassino, l’olmo, il tiglio, il ciliegio e l’acero, che attualmente coprono un’area di circa 24,5 ettari per un

totale di 32.000 piante messe a dimora.

A Colloredo di Monte Albano sono stati insediati circa 20.000 alberi di dieci specie diverse su una superficie di 170.000 mq. Le specie variano dal ciliegio all’acero campestre, dal ti-

glio all’olmo. Tra queste, circa il 20% delle più pregiate saranno destinate alla produzione di legno di alta qualità per l’industria, mentre le specie cosiddette “accessorie”, che hanno il compito di garantire una crescita equilibrata alle spe-

“A Colloredo insediati 20.000 alberi di dieci specie”

cie principali nei primi anni di vita, saranno tagliate e destinate alla produzione di legna da ardere.

Nella zona di Colloredo di Prato, a ridosso della nuova strada provinciale, è stato realizzato un impianto di arboricoltura da legno per la produzione di noce di alta qualità. Nella primavera del 2000 sono stati messi a dimora 70 soggetti di noce e alcuni di ciliegio su una superficie di

circa 5.000 mq, opportunamente distanziati perché non si prevedono diradamenti durante il ciclo vegetativo.

Nell’arco di due stagioni vegetative (2000 e 2001), inoltre, è stato realizzato l’impianto di un bosco paraturale di latifoglie di altri 70.000 mq su vari appezzamenti dove sono state insediate circa 12.000 piantine forestali (querce, carpini, tigli, aceri, ciliegio e frassino).

“Bosco Nuovo” è un progetto cui i soci della cooperativa Novipla tengono particolarmente, testimonianza della consapevolezza che le risorse e il patrimonio di un’azienda si custodiscono con la cura e l’amore destinati alla natura.

Pmi al microscopio

L'idea è della Syn Factory del giovane friulano Alessandro Copetti

Nascono a Gemona gli U-vola™ diffusori acustici a sospensione

di Marco Ballico

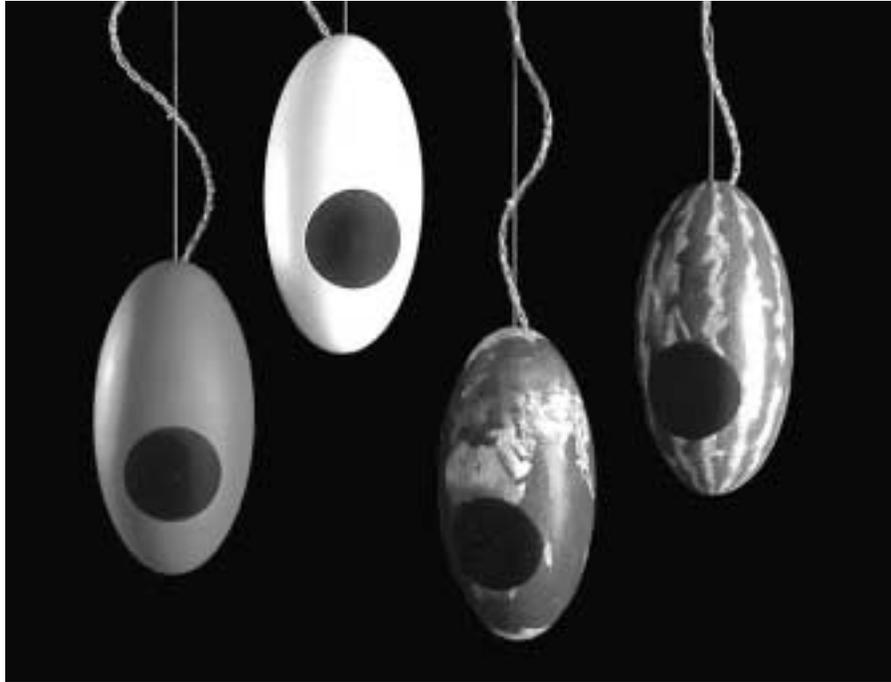
“U” n’idea può nascere in cinque minuti. Ma poi servono degli anni per concretizzarla. Per U-vola™ ne sono serviti otto. Il flash di come si passa da un’intuizione a un’attività commerciale è di Alessandro Copetti, gemonese, titolare della Syn Factory Srl. L’avventura comincia nel 1992 con i primi bozzetti per concretizzarsi nel 2000 con la costituzione della società.

U-vola™ (Il nome nasce dall’espressione “uovo che vola”, spiega Copetti) è un esclusivo diffusore acustico di forma ellissoidale, sospeso nel vuoto (ecco l’idea del volo) tramite un cavetto d’acciaio. “U-vola™, grazie alla sospensione, trasmette un senso di leggerezza contribuendo al risultato tecnico in modo eccellente. All’inizio, però, il progetto era diverso. “Avevo pensato infatti - spiega il designer - a una sorta di ellisse-protuberanza che usciva dal pavimento. Anche il nome era diverso: si chiamava ‘U-tera’ per il senso ipogeo di nascita. Da lì poi l’ho sospeso, mettendo in evidenza la sua singolare identità”.

U-vola™ è costituito da un cabinet ellissoidale denso e compatto, formato in un’unica massa, senza giunzioni o fissaggi, realizzato con una miscela spe-

ciale di aggregati minerali Korodur KCF®. “Si tratta di una soluzione innovativa - prosegue Copetti -, alla base della quale vi è una lunga fase di studio e sperimentazione sui materiali e sui dettagli tecnici e di design. L’omogeneità strutturale in monoblocco, unita alla configurazione ellissoidale, rispetto ai tradizionali cabinet a forma cubica, consente di ridurre notevolmente le riflessioni e i riverberi presenti all’interno limitando la diffrazione del suono verso l’esterno. U-vola™ suona come uno strumento musicale, attraverso un ‘corpo’ che riesce a trasferire le giuste frequenze bilanciando in modo ottimale le gamme sonore”.

Ma è soprattutto l’intuizione di sospenderlo, con il conseguente annullamento di risonanze indesiderate, che regala suoni magici. “U-vola™ - sottolinea il suo creatore - non ha vibrazioni da contatto e, privo di vincoli quali potrebbero essere per esempio una staffa o una mensola, acquisisce una sua identità anche dal punto di vista acustico mantenendo inalterato il contributo sonoro del cabinet. A tal fine abbiamo studiato soluzioni di supporto per l’installazione da terra, da parete, da tavolo e naturalmente da soffitto, che man-



tengono così il concetto della sospensione”.

Nel dicembre di poco più di tre anni fa, Copetti fonda la Syn Factory. “Avevo già brevettato l’oggetto - racconta - e avevo realizzato alcuni prototipi, collaborando con alcune aziende del settore audio. Per poter realizzare e vendere U-vola™ ho quindi fondato l’azienda”. Alle sue spalle gli studi di Architettura e un’esperienza diretta in edilizia: “Sono sempre stato interessato alla ricerca di materiali innovativi, fino

a diventare un consulente di Giorgio Armani per quel che riguarda l’immagine dei negozi in termini di scelta dei materiali. Collaboro anche con un’azienda tedesca che produce una pavimentazione da me sviluppata e che porta il mio nome”. Questo insieme di esperienze, a cui si aggiunge anche il contatto con l’azienda di impianti elettrici industriali del padre, è prodromico al “concepimento” dell’uovo. “I primi pezzi - dice ancora Copetti - sono stati fatti in

cemento assieme a una amico cementista. Da lì è nata la spinta a cercare un conglomerato che potesse servire a dare al diffusore un miglior risultato tecnico e costi minori rispetto al legno massiccio; l’impiego di aggregati minerali naturali provenienti dalla Korodur tedesca, come basalto, silicio, corindone hanno contribuito all’accordatura del cabinet al fine di ottenere un contributo sonoro attraverso la stessa struttura monoblocco e migliorare quindi la ri-

produzione del suono. Poi, tutto è venuto di conseguenza, anche se la strada è stata lunga. Gli ultimi tre anni sono stati i più importanti: il prototipo di design è stato via via affinato sia dal punto di vista tecnico sia produttivo, fino a diventare l’U-vola™ di oggi”.

Sin dalla sua prima presentazione la creazione di Copetti ha ricevuto premi e riconoscimenti a livello internazionale. Su tutti, il Design & Engineering Innovation Award 2002 al Consumer Electronic Show di Las Vegas. Il diffusore U-vola™ ha ottenuto anche il prestigioso Chicago Good Design Award 2002 e sarà esposto in primavera in una mostra che riunisce i prodotti vincitori, dopodiché farà parte della collezione permanente del Chicago Atheneum (Museum of Architecture and Design).

Recentemente, in terra giapponese, U-vola™ è stato nominato per il prestigioso Audio Excellence Award 2003 e selezionato nella Golden Combination, che raggruppa i migliori dieci diffusori acustici nel panorama dell’alta fedeltà internazionale.

Profilo d’impresa

Syn Factory si trova in via Del Fabbro 9 a Gemona. Fondata nel dicembre 2000 da Alessandro Copetti, l’azienda nasce con lo scopo di realizzare prodotti di design e di comunicazione configurandosi come un laboratorio di idee aperto all’innovazione culturale e tecnologica. Il nome Syn Factory, dal greco “syn” - mettere assieme, fusione, e “factory” fabbrica, rispetta la filosofia del gruppo la cui giovane struttura produce U-vola™, un innovativo diffusore acustico a sospensione verticale, brevettato su scala mondiale. La percentuale delle vendite all’estero è particolarmente significativa, sfiorando il 70%. U-vola™ viene venduto in quasi tutti i Paesi europei, negli Stati Uniti, ed è in forte sviluppo in Asia. Attualmente alla Syn Factory sono assunte quattro persone, cui si affiancano cinque collaboratori esterni e una ventina di aziende friulane e internazionali interessate al processo produttivo e commerciale, quali Seas, Morel, Pathos, Marantz, Korodur GmbH, tutte leader nel mondo nel settore audio di qualità.

Un prodotto venduto anche negli Usa e in Asia

Il design in simbiosi con la musica

U-vola™ non è solo un oggetto bello da vedere. È stato creato, infatti, per riprodurre la musica fedelmente. Ne è uscita una perfetta simbiosi fra tecnologia, ingegno e

design. Grazie a trasduttori di alta classe montati coassialmente e al progetto di una rete crossover ottimizzata, la ricostruzione di suoni e voci risulta timbricamente corretta. In con-

figurazioni stereofoniche o multicanale, la scena sonora risultante è perfettamente focalizzata e realistica. Ecco perché gli appassionati di U-vola™ sono diversi.

Ma chi lo può acquistare? La forma pulita e organica di U-vola™, la varietà di colori e finiture nei quali esso è disponibile sul mercato ne fanno un oggetto di facile inserimento in ogni tipo di ambiente: casa, bar e ristoranti, palestre, show room, spazi espositivi e museali, saloni d’auto e ovunque si voglia apprezzare musica unendo qualità del suono e stile in un solo, inconfondibile prodotto. “Andare alla Fiere di design - afferma Alessandro Copetti, titolare della Syn Factory di Gemona - e scoprire che U-vola™ piace a tutti, viene accolto con simpatia e sorrisi, fa enorme piacere e dà stimoli altrettanto grandi. L’uovo

che vola’ può essere colorato a seconda delle diverse richieste: nella versione standard, quella con finiture opache, il costo è di 3.580 euro per la coppia, completa di kit di fissaggio al soffitto. Il prezzo sale del 5-10% se le finiture sono fatte a mano, per esempio nella versione ‘globe’, che riproduce il nostro pianeta. Sono anche disponibili supporti da tavolo e da pavimento in diversi modelli e colori, acquistabili separatamente”.

Dopo il primo anno (un solo mese dedicato al lancio del prodotto), l’interesse nei riguardi del diffusore U-vola™ si è decisamente incrementato. “All’inizio - racconta Copetti -, nei confronti di un’azienda giovane come la nostra, c’era un po’ di diffidenza. Ma siamo riusciti a conquistare la fiducia dei distributori e della clientela abbastanza in fretta”. Dai

50 pezzi venduti nel 2001 ai circa 300 dell’anno scorso il salto in avanti è evidente. “Con l’allargamento della nostra visibilità e della rete commerciale puntiamo a migliorare ancora, soprattutto a integrare la linea con un subwoofer dedicato a cabinet flottante e con il progetto di un amplificatore integrato multicanale e lettore cd/dvd. U-vola™ è un prodotto unico al mondo: non è facile emergere, ma pensiamo che le sue peculiarità gli consentano di posizionarsi favorevolmente sul mercato”.



Alessandro Copetti

Pmi al microscopio

Antonio Tarondo, una sfida friulana alle grandi multinazionali e alle griffe

Orologi da polso fatti a mano con i migliori componenti

di Francesca Pelessoni

“**F**ugit irreparabile tempus” sentenziava il famoso scrittore latino Virgilio. “Il tempo passa irreparabilmente”. Lo sa bene Antonio Tarondo, classe 1937, che dal 1964 ha deciso di dedicarsi alla professione di orologiaio. Un lavoro dove pazienza, precisione assoluta e sapienza artigianale sono fondamentali. E dove per fare scorrere il tempo nel modo giusto ci vuole una passione totale. “Ho iniziato a lavorare come apprendista di maestri orologiai a sedici anni - ricorda Antonio Tarondo -. In seguito la pas-

sione per l'orologeria mi ha portato ad affinare la preparazione tecnica”. Antonio segue numerosi corsi di formazione e specializzazione in importanti fabbriche svizzere di orologeria e nella nota scuola Wostep di Neuchatel, dove ha studiato anche il figlio Paolo.

Oggi il nome Tarondo è una garanzia di affidabilità e di perfezione del lavoro eseguito, al punto che sono numerosi i clienti che si rivolgono al laboratorio udinese non solo dal Tri-veneto, ma anche dal resto d'Italia. L'atmosfera che si respira entrando in questo microcosmo di precisione è



quella (con i dovuti confronti) di un laboratorio medico: microscopio dotato di telecamera, guanti in lat-

tice, pinzette, tavoli da lavoro ordinatissimi dove fanno bella mostra di sé viti e componenti incredibilmente piccoli. C'è quasi da perdersi gli occhi. Qui, qualunque tipo di guasto o problema venga individuato in un orologio meccanico, troverà soluzione.

I figli di Antonio, Marco e Paolo, hanno deciso di proseguire l'attività paterna garantendo la continuità di un mestiere (per usare una formula abusata) in “via d'estinzione”, ma che offre a chi lo fa con serietà ottime prospettive lavorative. In una fusione ottimale tra abilità artigianale e nuove tecnologie, la famiglia Tarondo ha saputo trovare la strada per stare al passo con i tempi e fornire al cliente un servizio eseguito a regola d'arte.

Molti investimenti sono stati fatti in attrezzature



sempre più sofisticate. “Le strumentazioni per la diagnostica - spiega Marco - permettono di effettuare approfonditi controlli funzionali dell'orologio e intervenire con sicurezza nell'individuazione dei problemi”. Da alcuni anni il laboratorio utilizza anche una nuova tecnologia di analisi spettrale della marcia chiamata Time Mate System che permette di individuare eventuali difetti dell'orologio solamente “ascoltando” il suono emesso dalla sezione bilanciere.

Il laboratorio Tarondo è stato tra i primi a utilizzare Internet per creare un collegamento diretto con clienti e colleghi, fornendo quotidianamente attraverso la posta elettronica suggerimenti e informazioni. Il sito www.tarondo.it è una ricca fonte di notizie riguardanti l'at-

tività del laboratorio, le problematiche legate al settore della riparazione, le tecnologie utilizzate, la manutenzione e il corretto utilizzo degli orologi. Non manca una sezione di fotografie con le riparazioni più curiose che Antonio Tarondo e i suoi figli hanno affrontato in questi anni.

Profilo d'impresa

Il laboratorio di alta orologeria di Antonio Tarondo si trova in via Aonez 28 a Udine, telefono e fax 0432 - 42897, aperto dal lunedì al venerdì con orario 8-13, sito Internet www.tarondo.it, e-mail info@tarondo.it. I figli di Antonio, Marco e Paolo, collaborano con il padre rispettivamente da dieci e da un anno. Il laboratorio è aperto al pubblico con orario ridotto per permettere allo staff di eseguire al meglio e senza interruzioni le delicate operazioni di riparazione.

La filosofia dell'azienda si articola su cinque fondamentali principi: completa soddisfazione del cliente; qualità totale e assoluta nella riparazione; garanzia fino a 24 mesi sul lavoro eseguito; rapidità nell'intervento; investimenti in aggiornamenti periodici tecnici e tecnologici dello staff. Antonio Tarondo, inoltre, è presidente nazionale degli orologiai di Confartigianato e rappresenta l'Italia nel gruppo internazionale di lavoro che assieme a Belgio e Inghilterra sta promuovendo una politica di collaborazione e di qualità nel settore della riparazione. A livello nazionale è impegnato nell'organizzazione di convegni per promuovere il “Progetto qualità” che prevede la stesura di un codice deontologico, un “manuale della riparazione” con norme chiare per gli orologiai che vi aderiscono, a tutela del consumatore e degli operatori del settore.



Da sinistra: Marco, Antonio e Paolo Tarondo

Tutti i pezzi della nostra collezione sono garantiti

Siamo i primi in Friuli

Lo scorso anno lo staff Tarondo ha deciso di mettere a frutto la preziosa esperienza pluriennale acquisita, cimentandosi in una nuova avventura imprenditoriale che unisce la lavorazione artigianale di qualità alle migliori tecnologie. Una sfida che si è concretizzata nella creazione di una collezione di orologi unici, i primi in regione a essere prodotti in proprio (e non solamente assemblati) con meccanismi svizzeri. Una collezione raffinata ed esclusiva, nata come esatto contrario del prodotto pensato a tavolino con il solo scopo di incrementare il fatturato aziendale. “I nostri orologi - spiega il figlio maggiore Marco - nascono dalla conoscenza approfondita delle grandi marche e sono in grado di competere con esse in tecnologia e realizzazione, garantendo il miglior rapporto qualità-prezzo”.

Ogni orologio viene realizzato con un'accurata scelta dei componenti, preparato, montato, assemblato e controllato manualmente in un processo tecnologico arricchito dal valore aggiunto delle finiture artigianali. Per il momento la collezione comprende cronografi nelle due versioni classico e sport, caratterizzati da una linea sobria ed elegante. Le casse sono in acciaio inox, realizzate con sistemi di precisione al controllo numerico e vetri in zaffiro anche sul fondello per permettere la visibilità del movimento. I quadranti sono finemente lavorati Guilloché con numeri applicati e lancette luminose rifinite al diamante. Gli orologi Tarondo sono impermeabili da 3 a 5 atmosfere e la versione sport è disponibile anche con il bracciale in acciaio. Caratteristiche fondamentali sono i movimenti meccanici a carica

automatica che appartengono alla migliore categoria attualmente disponibile nel panorama orologiero. La sezione di divisione del tempo è realizzata con le migliori componenti tecniche (regolate accuratamente a una a una) ed equipaggiata con un bilanciere cronometro per assicurare la massima precisione e stabilità possibile. Tutti i pezzi della collezione sono rifiniti artigianalmente, numerati singolarmente con incisione a mano e hanno una garanzia di due anni sul meccanismo.

Inoltre il servizio di assistenza, anche per piccoli interventi, è eseguito dal laboratorio con tutta la ricambiistica originale sempre disponibile, evitando lunghe attese e l'invio del proprio orologio alla casa madre per le riparazioni (con conseguente dispendio di tempo e denaro per il cliente) come avviene in-



“Sono garantiti assistenza e ricambi”

vece con le grandi marche.

Il cliente per ogni versione può scegliere il tipo di trattamento del movimento tra rodio e oro con i tipi di massa, il colore del quadrante in abbinamento alla cassa ed eventuali caratterizzazioni sul dispositivo automatico che saranno realizzate con in-

cisione a mano sempre nello spirito del prodotto artigianale. Per ogni eventuale personalizzazione speciale, come per esempio marchi sul quadrante, colori particolari e lavorazioni, lo staff del laboratorio stabilisce con precisione i costi e i tempi per realizzare un oggetto unico ed esclusivo. Nei piani produttivi del 2003 è prevista la realizzazione di un numero limitato di esemplari nella versione crono e la nascita della versione solo tempo, equipaggiata anch'essa con movimento meccanico automatico.

Pmi al microscopio

Un negozio diventato riferimento per tutta la provincia

Colormarket a Tolmezzo un'avventura nata nel 1978

di Gino Grillo



Giuliano Macuglia e Maria Lucia Della Mea

Comincia nel 1978 l'avventura del Colormarket a Tolmezzo. L'idea è quella di dare un punto di riferimento in Carnia ad attività che non hanno sede nel territorio montano. Figlio d'arte, Giuliano Macuglia si avvicina al mondo dei colori assieme al padre Aldo. Insieme, dopo una ricerca di mercato, decidono di aprire una attività commerciale con il colosso Max Mayer. Accanto a loro, anche se in disparte, come usano fare le donne carniche, Nicolina Mainardis, mamma e moglie rispettivamente di Giuliano e Aldo. La signora Nicolina è conosciutissima per avere gestito per 40 anni il celebre Caffè

Manin, sempre a Tolmezzo. Un luogo di ritrovo, arricchito da una delle prime vinoteche e whiskyteche dell'Alto Friuli, che ha rivestito un ruolo di particolare importanza per la città e la comunità carnica che proprio del Manin avevano fatto uno dei locali più ricercati. Così anche il Colormarket doveva, nell'idea di padre e figlio, divenire un punto di riferimento nel campo del colore.

Con la Max Mayer, che all'epoca non era presente in Friuli, si apre una nuova frontiera. Il Colormarket riesce a farsi dare l'esclusiva sul territorio friulano dei prodotti della celebre marca di vernici e colori, aprendo un mercato com-

"Esclusivista della Max Mayer per l'intera provincia"

pletamente innovativo per quei tempi. In particolare, vengono seguiti i settori della carrozzeria e dell'edilizia, curandone la distribuzione in tutto il territorio della provincia. A Tolmezzo si inaugura il negozio di via Lequio, mentre un altro socio opera a Udine. Subito però le attività si dividono. Aldo e Giuliano scelgono l'Alto Friuli, Carnia e Tarvisano in particolare, specializzandosi a 360 gradi nei settori dell'edilizia e della carrozzeria, che rimangono tuttora due roccheforti nel mercato, e nel bilancio economico, dell'azienda tolmezzina.

Due dei 7 dipendenti, infatti, anche al giorno d'oggi, mentre per la Colormarket si aprono nuove, forse impensabili, frontiere, continuano a seguire questo mercato contattando personalmente tutte le aziende del settore sia in zona sia nel Friuli.

L'innovazione che porta all'attuale Colormarket s'inizia nel 2000, grazie a Maria Lucia Della Mea, moglie e coadiutrice di Giu-

liano. Maria Lucia ha un sogno nel cassetto da almeno 20 anni. Il nuovo millennio glielo fa attuare. Donna moderna e creativa, amante di tutto ciò che riguarda "il realizzare con le proprie mani", dedica a questa attività il poco tempo che le rimane dopo aver aiutato il marito in negozio e accudito alle faccende di casa. In questi pochi spazi liberi cuce, taglia, inventa,

"Una sezione è dedicata alle belle arti"



sperimenta e disegna.

Nasce così la nuova sezione del Colormarket, una chicca nel panorama carnico, che cresce e aumenta d'importanza ogni giorno,

e specializza l'azienda nel campo dell'hobbistica e delle belle arti. Una innovazione non facile da eseguire. Bisogna non trascurare il mercato tradizionale, che continua a dare soddisfazioni, anche economiche, all'azienda, mentre nel contempo bisogna impostare una nuova strategia commerciale e di marketing. Cosa non facile, in considerazione anche della grande gamma di offerte da dover proporre, di non facile scelta, che impegna anche al giorno d'oggi l'azienda con continue e costanti ricerche. L'obiettivo è quello di proporre e far conoscere le novità che stimolino la creatività del-

stimento finanziario, per reperire tutta una gamma di prodotti.

Non si voleva assolutamente partire con il piede sbagliato, con una gamma di prodotti incompleta e con superfici espositive e di vendita insoddisfacenti. Ecco quindi la scelta di spostarsi in una sede più consona, in via Matteotti, che però già al giorno d'oggi potrebbe essere aumentata, visto il successo ottenuto. Inizialmente si parla soprattutto di hobby al femminile, piuttosto che di quello al maschile del "Fai da te", in quanto è più stimolante e consente un reciproco sviluppo di solidi rapporti umani.

Profilo d'impresa

Colormarket Snc di Macuglia Giuliano & C. ha sede in via Matteotti 40, a Tolmezzo. L'azienda è sorta nel 1978 e da allora si pone come punto di riferimento nel settore del colore nel senso più ampio per tutto l'Alto Friuli. Una crescita continua. Molti i clienti di altre aree. Recentemente si è trasferito da via Lequio, dove sorse il primo punto vendita, in via Matteotti, in una sede più ampia e funzionale. Occupa, oltre al titolare Giuliano Macuglia e a sua moglie Maria Lucia Della Mea, 7 addetti.

Organizza corsi per gli amanti della pittura a olio, a pastello o acquarello

Un negozio che si propone come centro culturale

Il display può apparire alla stregua del self-service, ma all'interno si vive una piacevole atmosfera, rilassante. La scelta dei materiali è di grande qualità e completa, con una cura quasi ossessiva del particolare con un display logico e preciso, dove spiccano marchi consolidati che riescono a soddisfare le esigenze sia dei principianti sia dei professionisti del colore. Non guasta una continua consulenza e assistenza per la realizzazione del progetto o dell'oggetto, che parte finanche dalla scelta dei materiali e dei colori più adatti, ove richiesto. Colormarket - che oggi attira gente da tutto il Friuli, consapevole che in pianura i numeri, se non altro quello degli abitanti, potrebbero dare soluzioni più facili e comode - continua nel suo intento di rimanere dislocato in una

zona svantaggiata. Ma poi si verifica che è più facile accedere dalla pianura a Tolmezzo grazie alla vicina autostrada, che a qualche negozio o centro commerciale della pianura. Non guastano inoltre i risvolti di carattere umano che si instaurano con il, tutto considerato piccolo, Colormarket, dove non mancano consigli e momenti di collaborazione fra venditori e acquirenti. Corsi vengono impostati a richiesta.

Corsi specifici, tecnici e pratici, a vari livelli, con insegnanti qualificati. Ultimi in ordine di tempo quelli di pastello e di acquarello. Un'altra sfida del Colormarket è quella di aumentare la voglia del carnico di portare in piazza le sue capacità artistiche, spesso sopite all'interno delle mura domestiche. "Andiamo a scovare pittori e artisti nelle loro tane - dichiara

Giuliano -: lo facciamo discretamente, invitandoli innanzi tutto nelle nostre sedi, non per vendere loro colori e pennelli, ma per imparare a conoscerci". Un altro metodo è quello di contattare circoli culturali e associazioni per instaurare uno scambio attivo di esperienze e di informazioni.

"Iniziative innovative assieme ad Ascom e Comune"

Le iniziative, prese in comune, vedono effettuarsi costantemente corsi di pittura con varie tecniche, mostre itineranti ospitate nei vari negozi della città, coinvolgendo l'Ascom e il Comune.

Per l'anno in corso sono previsti un concorso ex tempore a La Polse, l'Orto botanico della Pieve di Zuglio, e una mostra sul tema La Carnia incontra la pianura, in collaborazione con l'associazione Cultura Nuova che riunisce quattro Comuni della pianura friulana, mentre è quasi al

via un programma di incontri e conferenze sulla tecnica del mosaico, in collaborazione con l'ex direttore della Scuola di Spilimbergo. Sono coinvolti in questo nuovo modo di accedere all'arte e all'hobbistica anche gli insegnanti delle scuole i quali, giocando, fanno conoscere questo

mondo ai giovani artisti. Un sistema che, oltre ai risvolti artistici e di collaborazione, ha anche i suoi riscontri economici, facendo divenire il Colormarket, con la tecnica del passaporto, un punto di riferimento importante per tutto il mondo della cultura della zona.



Qui Congafi

COMMERCIO

I termini dell'accordo sono stati ampliati a vantaggio dei soci

Il leasing nella convenzione con il Mediocredito del Fvg

Si incrementa l'operatività del Consorzio garanzia fidi al commercio della provincia di Udine con il Mediocredito. Grazie all'ampliamento della convenzione sottoscritta fra le due realtà, il Congafi da quest'anno potrà prestare la propria garanzia a favore del Mediocredito per le o-

perazioni di credito e di leasing concesse dall'istituto regionale. Sottoscritta nei giorni scorsi dal presidente del Mediocredito Gastone Parigi e dal presidente del Congafi Giovanni Da Pozzo, la convenzione allarga l'attività svolta fino a ora a tutti quelli che sono i prodotti tipici che il Mediocredito

mette a disposizione delle imprese.

“Per il comparto commerciale dei servizi e turistico alberghiero, che in provincia di Udine conta più di 14 mila imprese attive di cui oltre 3 mila sono associate al Congafi - commenta il presidente Da Pozzo -, risulta sempre più importante poter contare

su strumenti agevolativi finalizzati a sostenerne lo sviluppo. Il leasing in particolare, settore nel quale il Mediocredito è specializzato, dopo un periodo di rallentamento nel suo utilizzo, sta riprendendo vivacità, a dimostrazione che gli imprenditori, nonostante il non facile momento congiunturale, investono co-

munque”. Oltre al leasing, nella nuova convenzione rientrano anche tutte le operazioni a breve, medio e lungo termine riguardanti ogni necessità aziendale.

“Operare con il Mediocredito - conclude Da Pozzo -, che rappresenta la più importante realtà bancaria pubblico-privata della

regione, ci consentirà di offrire agli associati un servizio ancora più completo e ampio che renderà più agevole individuare risposte studiate su misura, a esigenza d'impresa, soprattutto adesso che numerose realtà attive nel settore del terziario e dei servizi potranno iscriversi al Congafi”.

Oggi è più semplice grazie al prestito partecipativo

Ricapitalizzazione e consolidamento d'impresa

Proposto in via quasi “sperimentale”, due anni fa, il prestito partecipativo si è rivelato un ottimo strumento per le imprese del comparto commerciale per la ricapitalizzazione delle aziende, migliorando notevolmente la situazione finanziaria di molte attività che, in questo modo, sono in grado di affrontare il mercato in situazioni di maggiore solidità.

“Assieme alla Regione - spiega il presidente del Congafi Commercio, Giovanni Da Pozzo -, lo avevamo messo a punto proprio con questo obiettivo, nella consapevolezza che la scarsa capitalizzazione delle imprese del settore turistico, commerciale e dei servizi è uno dei punti di debolezza del sistema imprenditoriale locale. A distanza di due anni, durante i quali sono stati

erogati, dalla Regione, 500 mila euro, il bilancio dell'operazione è senza dubbio positivo e ciò ha favorito la sua riproposizione”.

Anche nel 2003, dunque, le imprese possono usufruire del prestito partecipativo, i cui contributi saranno erogati, nei limiti degli interventi “de minimis”, dai Congafi Commercio di ogni singola provincia.

Oltre alle piccole e medie imprese dei settori turismo, commercio e servizi, beneficiari del prestito par-

tecipativo sono anche gli esercenti di attività di servizio a supporto del turismo, del commercio e del tempo libero, purché costituite sotto forma di società per azioni, in accomandita semplice o a responsabilità limitata.

I finanzia-

menti, a medio termine della durata di 5 anni, saranno erogati a un tasso, ancorato all'euribor tre mesi, agevolato da un abbattimento in conto interessi pari a un massimo di quattro punti percentuali.

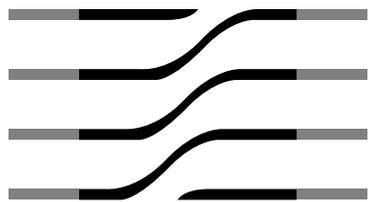
Da 103.291,38 fino a un massimo di 258.228,45 euro il finanziamento concedibile,

le richieste saranno accolte fino a esaurimento dei fondi. La richiesta, in bollo, va indirizzata dalle aziende al Congafi di appartenenza attraverso racco-

mandata con ricevuta di ritorno o raccomandata a mano, oppure via fax con allegata, sempre, una fotocopia del documento di identità valido.

Numerose le banche regionali convenzionate con il Congafi per questo servizio: Crup, Banca Popolare FriulAdria e Banche di Credito Cooperativo. Per qualsiasi, ulteriore informazione, telefonare al Congafi Commercio di Udine 0432 - 294736 o visitare il sito.

attivato nel rispetto dei limiti d'aiuto previsti dal regime “de minimis”. Per quanto riguarda la presentazione delle domande, i termini sono già aperti e



CON.GA.FI
COMMERCIO
U D I N E

Il Consorzio ha un sito

Facile da “navigare”, rapido nel caricare i servizi on-line, intuitivo e completo. Sono le caratteristiche del sito del Congafi Commercio della provincia di Udine (www.congaficom.it), continuamente aggiornato e arricchito di nuove informazioni. Organizzato secondo una logica che consente di trovare immediatamente l'area di interesse e dotato delle più avan-

zate tecnologie per la ricerca veloce, lo spazio web gestito dal Consorzio è frutto di un certosino lavoro di ricerca e di sistematizzazione delle informazioni. L'aggiornamento mensile, effettuato sulla base dei tassi in vigore, inoltre, risulta quanto mai utile per tenere sotto controllo la situazione. Il sito dispone anche della modulistica di più frequente uso.



Ai giovani imprenditori, grazie alla convenzione con Crup, FriulAdria e Bcc

Finanziamenti alle nuove imprese

Per sostenere e accompagnare le nuove imprese, le realtà più giovani e dinamiche, ma anche più “a rischio”, il Congafi Commercio, in sinergia con Terziaria Cat e un pool di banche (all'iniziativa hanno aderito Crup, FriulAdria e Banche di Credito Cooperativo), ha avviato uno strumento apposito, finalizzato a sostenere gli investimenti per l'avvio dell'impresa, spese di costituzione comprese.

Destinatari delle agevolazioni saranno le imprese locali con meno di 10 dipendenti, purché iscritte al Registro delle imprese della Camera di commer-

cio dal 1 gennaio del 2002. I finanziamenti saranno erogati (a fronte della presentazione di un business plan almeno biennale e di un dettagliato piano di spesa riferito al finanziamento), con la formula del mutuo chirografario, della durata variabile (da 36 a 60 mesi), con rientri mensili a un tasso pari all'euribor 6 mesi più 0,90.

Ventiseimila euro l'importo massimo erogabile, da utilizzarsi unicamente per investimenti concernenti l'avvio dell'impresa. La garanzia sarà fornita all'80% dal Congafi Commercio. Molto semplice l'iter per la presentazione

delle domande. La documentazione, infatti, dovrà essere fornita al “Cat Terziaria Srl” all'Ascom di Udine che provvederà poi a seguire tutte le fasi dell'istruttoria.

“Si tratta di uno strumento che gli stessi imprenditori ci chiedevano da tempo - ricorda Giovanni Da Pozzo, presidente del Congafi Commercio -, perché è proprio la fase di avvio quella più “delicata” e difficile per un'impresa. Inoltre - continua -, è accaduto troppo volte che una ottima idea o un progetto interessante non abbiano potuto trovare realizzazione perché chi voleva realiz-

zarli non disponeva dei capitali sufficienti e non trovava istituti di credito disponibili a finanziarlo. Ora un passo avanti è stato fatto e anche le aziende che stanno muovendo i primi passi potranno usufruire di mutui agevolati”.

Secondo Da Pozzo, proprio questo genere di strumenti sono i più adatti ad accelerare il processo di crescita e di rinnovo del settore. “Nella maggior parte dei casi, in particolare nel mondo del commercio, sono le donne o i giovani i più coinvolti in nuove iniziative ed è pensando a loro che abbiamo lanciato il progetto”.

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.

ABBIGLIAMENTO

ABITI DA SPOSA PER LA GRECIA

In Grecia cercansi produttori italiani di abiti da sposa.
(Rif. 2003.02.01)

LAVORAZIONE UCRAINA CONTO TERZI

Offerta di confezione abbigliamento conto terzi su modello e materiali forniti dai clienti.
(Rif. 2003.02.02)



CONFEZIONI DALLA BULGARIA

Azienda bulgara già presente sul mercato italiano desidera offrire la propria professionalità a partner locali per confezione abiti classici uomo/donna ed equipaggiamento

mento Goratex.
(Rif. 2003.02.03)



AGROALIMENTARE

DISTRIBUZIONE AGROALIMENTARE BULGARIA

Impresa bulgara esportatrice di prodotti freschi e surgelati, funghi, frutta e verdura cerca distributori in Italia.
(Rif. 2003.02.04)

RICHIESTA CARNI IN GERMANIA

Grossista tedesco di carni desidera entrare in contatto con macellerie o rivenditori di carni italiane - tacchino, manzo, vitello, pollo - per distribuzione nel proprio territorio.
(Rif. 2003.02.05)

EDILIZIA

RICERCA GRECA DI INFISSI IN PVC

Richiesta greca di produttori di infissi in Pvc.
(Rif. 2003.02.06)

DOMANDA GRECA DI PORTE E TELAI

Produttori di porte, telai per interni, porte corazzate sono richiesti in Grecia.
(Rif. 2002.02.07)

ACCORDI DI COLLABORAZIONE CON LA POLONIA

Azienda polacca specializzata nella produzione di infissi in Pvc e in alluminio desidera entrare in contatto con partners per accordi di distribuzione e co-produzione.
(Rif. 2003.02.08, BRE 200201369)

MARMO, OGGESTISTICA IN PIETRA CERCANSI

In Bratislava, Slovacchia, azienda produttrice di camini, canne fumarie cerca fornito-

ri di marmo, granito, rivestimenti e oggettistica in pietra naturale.
(Rif. 2003.02.09)

LEGNO/ARREDO

OFFRESI PRODUZIONE DI SEDIE TURCHE

Azienda turca produttrice di sedie e poltrone cerca importatori.
(Rif. 2003.02.10, BRE 200201750)

LAVORAZIONI SLOVACCHE DI LEGNO

Produttore slovacco di faggio segato in sezioni cerca partner per società mista interessata ad acquisire produzione.
(Rif. 2003.02.11, BRE 200300036)

SEDIE IN PLASTICA PER LA GRECIA

Ricerca greca di produttori italiani di sedie in plastica e parti di plastica e legno per sedie.
(Rif. 2003.02.12)

IN GRECIA RICERCA MOBILI

Cercansi produttori mobili per la Grecia.
(Rif. 2003.02.13)

MECCANICA

MACCHINARI IN GRECIA

Pressa, curvatrici e tranciatrici per metalli richieste in Grecia.
(Rif. 2003.02.14)

VARIE

OFFRONSI RAPPRESENTANZE SUL TERRITORIO REPUBBLICA Ceca

Si offrono per aziende italiane servizi di rappresentanza commerciale sul territorio della Repubblica Ceca.
(Rif. 2003.02.15)

RAPPRESENTANZA PRODOTTI ITALIANI IN EX JUGOSLAVIA
Ingresso ferramenta, viterie



e macchinari offresi per rappresentanze aziende italiane interessate ai mercati dell'ex Jugoslavia.
(Rif. 2003.02.16)

COSMETICI, PULIZIA CASA PER ROMANIA E SERBIA

Offresi per distribuzione cosmetici, igiene della persona e prodotti per la pulizia della casa in Romania e Serbia.
(Rif. 2003.02.17)

(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 gennaio 2003 oppure estratte da siti web nazionali e internazionali.

- Direttiva 2002/91/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2002 sul rendimento energetico nell'edilizia.

L'obiettivo della presente direttiva è promuovere il miglioramento del rendimento energetico degli edifici nella Comunità tenendo conto delle condizioni locali e climatiche esterne, nonché delle prescrizioni per quanto riguarda il clima degli ambienti e l'efficienza sotto il profilo dei costi.
(Guce L 1 del 4 gennaio 2003)

- Direttiva 2003/1/CE della Commissione del 6 gennaio 2003 che adegua al processo tecnico l'allegato II della direttiva 76/768/Cee del Consiglio concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative ai prodotti cosmetici.

L'allegato II della direttiva 76/768/Cee è modificato come indicato nell'allegato della presente direttiva. Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie per evitare che al più tardi il 15 aprile 2003 un prodotto cosmetico non conforme a questa direttiva possa essere immesso sul mercato da produttori o importatori stabiliti nella Comunità.
(Guce L 5 del 10 gennaio 2003)

- Raccomandazione della Commissione del 10 gennaio 2003 relativa a un programma coordinato di controlli uf-

ficiali dei prodotti alimentari per il 2003. Per il buon funzionamento del mercato interno occorre predisporre a livello comunitario programmi coordinati di controllo dei prodotti alimentari, per garantire una migliore armonizzazione dei controlli ufficiali a opera degli Stati membri.

La Commissione delle Comunità Europee raccomanda: nel corso del 2003, gli Stati membri dovranno procedere a ispezioni e controlli e, laddove necessario, prelevare campioni e sottoporli ad analisi di laboratorio.
(Guce L 7 del 11 gennaio 2003)

- Decisione della Commissione del 29 novembre 2003 che stabilisce criteri ecologici riesaminati per l'assegnazione di un marchio comunitario di qualità ecologica ai detersivi per lavastoviglie e modifica la decisione 1999/427/CE.

È opportuno rivedere i criteri relativi al marchio di qualità ecologica stabiliti dalla decisione 1999/427/CE della Commissione, del 28 maggio 1999, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione di un marchio comunitario di qualità ecologica ai detersivi per lavastoviglie, al fine di tenere conto degli sviluppi del mercato. Nello stesso tempo occorre modificare il periodo di validità della decisione in questione, già prorogato dalla decisione 2002/173/Cee e la definizione del gruppo di prodotti.
(Guce L 9 del 15 gennaio 2003)

- Regolamento (CE) n. 145/2003 della Commissione del 27 gennaio 2003 recante nona modifica del regolamento (CE) n. 881/2002

del Consiglio che impone specifiche misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità associate a Osama Bin Laden, alla rete Al Qaeda e ai Taliban e abroga il regolamento (CE) n. 467/2001 del Consiglio.

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee.
(Guce L 23 del 28 gennaio 2003)



"Il mercato interno: dieci anni senza frontiere"
La Commissione europea ha pubblicato il documento di sintesi dei progressi consentiti dal mercato interno nell'arco dell'ultimo decennio dopo l'abbattimento delle frontiere interne e la liberalizzazione dell'economia europea da tutta una serie di ostacoli.

Il documento mette anche

in risalto i settori nei quali le potenzialità del mercato interno non sono state ancora sfruttate, identificando settori chiave per futuri investimenti.

Compatibilità elettromagnetica

La Commissione europea ha presentato di recente una proposta relativa alla revisione della direttiva 89/336 del Consiglio sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Slovacchia

Il Parlamento slovacco ha approvato le nuove disposizioni in materia di Iva (L 637/2002): dal 1.01.2003 l'aliquota superiore passa dal 23% al 20% mentre quella inferiore passa dal 10% al 14%.

Slovenia

Nuove opportunità d'affari dal processo di privatizzazione in corso. Si prevede la vendita parziale a medio termine di alcune società a mezzo avvisi di gara. Un elenco rimane a disposizione degli interessati.

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.

FRANCIA - NANTERRE

Lingua o lingue: spagnolo.

offerte: 17.03.2003 (16.00)
Lingua o lingue: francese.

Installazione di porte in legno. Termine per il ricevimento delle offerte: 18.03.2003 (10.30).
Lingua o lingue: tedesco.

ATTREZZATURE PER CUCINA

Appalto di fornitura attrezzature per cucina.

Termine per il ricevimento delle offerte: 17.03.2003 (ore 17.00)
Lingua o lingue: francese.

AUSTRIA - VIENNA

COMPONENTI INFORMATICI

Appalto fornitura circuiteria informatica. Software per elaboratori per tecnologia dell'informazione.

Termine per il ricevimento delle offerte: 17.03.2003 (10.00)
Lingua o lingue: tedesco.

SPAGNA - MADRID

TRAVERSINE IN LEGNO

Appalto di fornitura traversine in legno.
Termine per il ricevimento delle offerte: 17.03.2003.

GERMANIA BEDBURG-HAU

ARTICOLI PER LA PULIZIA

Appalto di fornitura prodotti per la pulizia.
Termine per il ricevimento delle offerte: 17.03.2003.
Lingua o lingue: tedesco.

GERMANIA BEDBURG-HAU

SCOPE E SPAZZOLE

Appalto di fornitura scope e spazzole di vario tipo.
Termine per il ricevimento delle offerte: 17.03.2003.
Lingua o lingue: tedesco.

FRANCIA - PERIGUEUX

TAVOLI OPERATORI

Appalto di fornitura tavoli operatori.
Termine per il ricevimento delle

GERMANIA - BREMA

OPERE METALLICHE / PORTE IN METALLO

Appalto di lavori installazione di porte metalliche.
Termine per il ricevimento delle offerte: 17.03.2003 (16.15)
Lingua o lingue: tedesco.

REGNO UNITO TROWBRIDGE

ALIMENTI SURGELATI

Appalto di fornitura prodotti alimentari vari.
Termine per il ricevimento delle offerte: 18.03.2003
Lingua o lingue: inglese.

GERMANIA - RATISBONA

LAVORI DI FALEGNAMERIA

Appalto di lavori. Installazione di telai in legno per porte.

SPAGNA JAEN

PROTESI DI ANCA, GINOCCHIO E IMPIANTI

Appalto di fornitura articolazioni artificiali.
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.03.2003 (14.00)
Lingua o lingue: spagnolo.

PAESI BASSI DEN HELDER

BARRE, VERGELLE E PROFILATI DI ALLUMINIO

Appalto di fornitura barre, vergelle e profilati di alluminio.
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.03.2003 (14.00)
Lingua o lingue: neerlandese.

Donne Imprenditrici

Storia di Marie France Russeil, friulana d'adozione, che ha conquistato anche Tokyo

Vestono Made in Friuli Le donne giapponesi

di Raffaella Mestroni



Marie France Russeil (a destra)



Marie France Russeil con i figli

Il segreto del successo? Un curioso mix di stili, frutto di un sapiente dosaggio tra la raffinatezza italiana e l'estrosità francese. La definizione l'ha conosciuta lei stessa, Marie France Russeil, titolare de "La Fabrique", azienda udinese specializzata nella realizzazione di abiti e accessori coordinati, che da poco ha aperto la nuova sede, un

Loira, Marie France è arrivata in Italia, anzi in Friuli, "al seguito" di un amore italiano. "Avevo poco più di vent'anni quando sono arrivata qui, ma sapevo già con certezza cosa volevo fare da grande: dedicarmi alla moda".

Il percorso è stato classico. Scuola di modellistica e stilismo a Treviso e poi il primo negozio in via Vitto-

mi avalevo già di numerosi artigiani che curavano la produzione in alcuni settori, ma il tutto era complicato da gestire e mi faceva trascurare, giocoforza, la parte gestionale-amministrativa, anche perché l'impegno che la partecipazione alle fiere mi richiedeva era sempre più pesante".

E proprio in occasione di

apprezzano moltissimo i miei capi. Pur essendo molto attratte ancora dalla "firma", le giapponesi amano anche le cose originali e fortemente personalizzate".

Destinate a una clientela di fascia medio-alta, le creazioni di Marie France mescolano tessuti e materiali diversissimi fra loro. Indispensabile l'attenzione alle rifiniture e la qualità del lavoro.

"È importantissimo poter contare su artigiani bravi - fa presente -, che comprendano il valore della qualità. D'altra parte, essendo io stessa un'artigiana, quando progetto una collezione conosco i limiti di un materiale o la complessità che richiede una certa lavorazione, e quindi cerco sempre le soluzioni più adatte. Devo dire che ormai con i miei collaboratori e con le due ragazze che lavorano nel mio laboratorio si è instaurato un rapporto di fiducia, stima e soddisfazione reciproca, e questo rende tutto più facile".

"In questo momento -

di Marie France, proprio per la loro originalità, sono state selezionate dagli organizzatori del Macef, una delle rassegne nazionali più importanti del settore, in programma in febbraio a Milano. Saranno esposte nella "Galleria", la vetrina

"Nella moda fondamentale la maestria degli artigiani"

allestita nel cuore della fiera e dedicata ai prodotti più nuovi e singolari.

"Una soddisfazione enorme - commenta Marie France -, che è giunta del tutto inaspettata. Non so, infatti, come siano arrivati a me, ma la cosa mi rende molto orgogliosa". Sono molto intense, è quasi superfluo dirlo, le giornate di Marie France. Ma il lavoro, per quanto rappresenti una parte importante della

organizzarsi e avere sempre a disposizione una rete di baby-sitter affidabili e disponibili, ma si può fare".

"I sensi di colpa, i timori di trascurare i figli ci sono, è chiaro, ma devo dire che, almeno per quanto mi riguarda, le maggiori rassicurazioni arrivano proprio da loro. Io li ho sempre, diciamo così, coinvolti nella mia attività, portandoli con me quando non potevo affidarli a qualcuno e per loro direi che questo ha rappresentato un diverso curioso da un lato e una presa di coscienza delle responsabilità che il lavoro richiede dall'altro".

È molto soddisfatta dello sviluppo della sua ditta Marie France e già pensa a nuovi progetti. "Ci sono due cose, in particolare - spiega -, che vorrei riuscire a realizzare. Un corso per insegnare alle donne come riciclare gli abiti che non usano più, trasformando per esempio un paio di pantaloni in una borsa, o un cappotto in una gonna, o ancora un vecchio golfino

"Fra i sogni un corso sul riciclaggio dei vestiti"

in una pochette; e poi un rete di punti vendita in franchising. Tanti piccoli negozietti monomarca affacciati sulle strade dei centri storici delle città. Pochi metri quadrati, situati in punti strategici, molto curati e dal look accattivante. È un progetto articolato e non semplicissimo, eppure ne sono convinta e quindi ci proverò senza dubbio".

"Borse, scarpe e abiti rigorosamente coordinati"

loft di 400 metri quadrati, in via San Daniele. Uno spazio dove convivono il laboratorio e lo show room, una sorta di isola newyorkese dalla quale escono, a getto continuo, nuovi modelli e idee originali per le donne che amano non passare inosservate.

"La moda è una cosa stupenda - afferma Marie France -, un gioco divertente che esalta la femminilità. Le donne italiane, e friulane in particolare, sono piuttosto rigorose, fanno fatica a "osare", sono più legate ai modelli tradizionali, ma, se ben consigliate, accettano anche di uscire dagli schemi. E proprio su questo ho puntato quando ho deciso di proporre il total look. Scegliere un abito è facile, meno semplice abbinarci gli accessori adatti a esaltarli, rendendolo unico. Spesso chi acquista un vestito non ha poi il tempo di andare a caccia delle scarpe e della borsa giusta, o della sciarpa che garantisce quel tocco in più che fa la differenza".

Nata a Saumur sulla



rio Veneto, un laboratorio artigiano dove realizzavo capi su misura".

Passare dalla produzione artigiana a quella su più larga scala ha richiesto parecchi anni. "Anche se dopo un po' la dimensione artigianale mi stava stretta - spiega -, non mi sentivo pronta a fare il grande salto, perché ero consapevole che avrebbe significato un allontanamento dalla famiglia. Ho preferito aspettare che i ragazzi crescessero prima di ampliare l'attività".

"Il passaggio è avvenuto quasi per caso - prosegue - e nel momento giusto. Ormai avevo una clientela di riferimento, il passa parola delle clienti aveva cominciato a oltrepassare i confini della regione e faticavo a seguire tutte le fasi della progettazione, della realizzazione e della commercializzazione delle mie creazioni. Certo,

una fiera, "Linea Pelle", che si svolge a Bologna, uno dei collaboratori più stretti, Emanuele Vivian, propone a Marie France di costituire una società.

"Ci ho pensato su qualche giorno - ammette ridendo - e poi ho deciso che era venuto il momento di osare. Oltretutto Emanuele e io siamo proprio complementari. Più fantasiosa, ma disordinata io, molto rigoroso e organizzato lui. Il connubio ha funzionato e così è nata, due anni fa, La Fabrique".

Da quel momento lo sviluppo dell'azienda è stato costante. Aumentando la presenza alle principali rassegne fieristiche nazionali e internazionali, sono cominciati ad arrivare gli ordini non solo dai Paesi europei, ma anche da oltre oceano.

"Incredibile ma vero - spiega -: le donne giapponesi



prosegue - ho il 'pallino' della carta da giornale, nel senso che riproduco su pelle o su altri materiali le pagine dei quotidiani o dei settimanali e poi realizzo borse, scarpe e vestiti".

Le ultime realizzazioni

sua vita non le ha mai fatto trascurare la famiglia. "Mio marito mi ha sempre sostenuta - conviene - e i ragazzi non si sono mai lamentati delle mie assenze. Oddio, non è facile conciliare le due cose, bisogna

Attualità

Da secoli si svolge il sabato precedente il martedì grasso (1 marzo)

Il Carnevale di Sauris e la notte delle lanterne

A Sauris si festeggia uno dei più antichi Carnovali dell'arco alpino, specchio dei particolari riti e costumi di questa sperduta e suggestiva vallata della Carnia, isola all'altitudine tedesca a 1.200 metri d'altezza, dove si sono conservate immutate tra-

dizioni secolari. Protagonisti della festa - che si svolge ogni anno il sabato precedente il martedì grasso - sono alcune figure tradizionali: il "Rolar" e il "Kheirar". Il "Rolar" è una figura magica e demoniaca armata di una scopa: suo è il compito di avvertire la gente

che si prepari per la mascherata. Il suo nome deriva dai "rolelan", i campanelli che porta legati attorno alla vita e che agita in continuazione. La sua faccia è annerita dalla fuliggine, così come annerite sono le sue mani; indossa abiti molto rozzi e ha la

testa fasciata con un fazzoletto a frange. Con lui c'è il "Kheirar", il re delle maschere, che orchestrerà lo svolgimento della festa: il volto celato da una maschera di legno, ha i vestiti laceri e una scopa in mano, che usa per battere alle porte delle abitazioni in cui vuole entrare.

Le due figure percorrono le vie di Sauris e delle sue frazioni, accompagnate da un corteo di maschere, che possono essere brutte ("Schentana schemblin") o belle ("Scheana schemblin"): l'importante è che chi vi partecipa sia irriconoscibile e quindi abbia il volto coperto. Le maschere che coprono il volto sono rigorosamente di legno: chi non è di Sauris, e quindi non ne possiede una antica, ne può acquistare bellissime copie, realizzate da abili artigiani sul modello di quelle conservate nel Museo di Arti e tradizioni popolari di Tolmezzo, una tappa da non perdere per chi vuole conoscere da vicino usi e tradizioni della Carnia. Il "Kheirar" dunque bussa con



la scopa alla porta delle case e dei locali pubblici e, dopo avere spazzato il pavimento, introduce a turno coppie di maschere che intrecciano antiche danze al suono della fisarmonica.

Col buio, ecco la **Notte delle lanterne**: il corteo, al lume delle lanterne, si inoltra nel bosco per seguire un suggestivo percorso

notturmo alla volta di un grande falò propiziatorio innalzato in una radura. Sulla via del ritorno maschere e musicisti si fermano negli stavoli (le caratteristiche baite di pietra e legno della vallata) per riscaldarsi con vin brulé e rifocillarsi con i piatti della gastronomia locale, a cominciare dall'ottimo prosciutto.



Work-shop internazionale del vino e del turismo

Vino & Territorio 2003 a Cividale dal 6 all'8 marzo

Giovedì 6, venerdì 7 e sabato 8 marzo 2003 si svolgerà a Cividale "Vino & Territorio 2003", work-shop internazionale del vino e del turismo organizzato dal Movimento Turismo del Vino - Friuli Venezia Giulia. Si tratta di giornate dedicate ai vini delle 8 zone Doc regionali (Collio, Colli Orientali del Friuli, Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Latisana, Friuli Aquileia, Carso, Friuli Annia) e al loro territorio. Un binomio indissolubile, che il Movimento Turismo del Vino - Friuli Venezia Giulia, presieduto da Elda Felluga, sta contribuendo da tempo a valorizzare con una serie di iniziative rivolte al largo pubblico, che vanno dall'ideazione di itinerari enoturistici alla realizzazione di un ricco calendario di eventi.

Con "Vino & Territorio 2003", il Movimento Turismo del Vino intende rivolgersi agli addetti ai lavori e a quanti, nel settore dell'enologia e del turismo, abbiano interesse verso il Friuli Venezia Giulia. La convention d'affari - organizzata in collaborazione con l'Ice, la Regione Friuli Venezia Giulia, le Camere



di commercio regionali e l'Agenzia Regionale per lo sviluppo rurale/Ersa - vedrà infatti riunite a Cividale una settantina fra le più prestigiose aziende vinicole della regione, affiancate dalle principali strutture e associazioni turistiche locali, che si incontreranno con un centinaio di buyer stranieri provenienti da tutto il mondo, e in particolare dal Nord dell'Europa, dai Paesi dell'Est, dagli Stati Uniti e dal Canada. Con loro, saranno ospiti giornalisti italiani e stranieri, invitati dal Movimento Tu-

rismo del Vino a conoscere gli eccellenti vini e le ricchezze storiche, artistiche e ambientali di questo estremo lembo d'Italia, che nel raggio di un centinaio di chilometri racchiude vette alpine, colline e pianure tappezzate di vigneti, litorali marini. "Vino & Territorio 2003" permetterà alle aziende partecipanti di sviluppare il volume delle vendite, promuovendo in contemporanea l'immagine della Regione Friuli Venezia Giulia.

"Perciò sarà accessibile unicamente ai professioni-

sti del settore - spiega Elda Felluga -. Una formula che abbiamo già sperimentato con successo nel corso della prima edizione della manifestazione, svoltasi nel 2000 a Villa Manin di Passariano, e che intendiamo riproporre, allargandola al settore turistico, creando così un'importante sinergia tra il mondo della produzione vitivinicola e il territorio". Sede della manifestazione sarà la suggestiva cornice della chiesa di San Francesco (oggi Centro San Francesco, adibito a ospitare mostre e manifestazioni di rilievo), uno dei più significativi esempi di architettura gotica in Friuli, le cui pareti sono decorate da pregevoli affreschi che vanno dal '300 al '500. Qui, venerdì 7 e sabato 8 marzo, si svolgeranno i workshop, che saranno affiancati da visite a luoghi d'arte e cantine.

Il giorno precedente - giovedì 6 - ultimo giorno di apertura di "Alimenta 2003", i buyers riceveranno il benvenuto dalla federazione dei Consorzi di tutela dei vini Doc nella sala convegni della Fiera di Udine e potranno visitare la tradizionale manifestazione udinese del comparto a-

goalimentare. "Vino e territorio 2003" è stata resa possibile da un importante contributo economico che, su proposta delle Camere di commercio del Friuli Venezia Giulia, è stato inserito nel programma promozionale finanziato paritariamente dall'Istituto per il commercio estero e della Regione. Il coordinamento dell'intervento camerale è stato affidato alla Camera di commercio udinese.

Per gli enoturisti e i semplici appassionati di vino e gastronomia, "Vino & Territorio 2003" sarà l'occasione per trascorrere un

week-end in Friuli, visitando le cantine aderenti al Mtv, dove saranno organizzate degustazioni guidate e si potranno acquistare i vini direttamente dai produttori. Il tutto, su prenotazione, telefonando allo 0432 - 289540, dove si riceveranno informazioni sulle aziende aperte e sulle eventuali iniziative organizzate per quei giorni. Per avere ulteriori informazioni, ci si può rivolgere al Movimento Turismo del Vino, delegazione Friuli Venezia Giulia (0432 - 289540, fax 0432 - 294021) vinoeterritorio@mtvfrilivg.it.



Veduta aerea dell'Abbazia di Rosazzo

Attualità

Ecco come tre pubblicazioni importanti valutano le nostre produzioni

I vini friulani sulla guida delle Camere e sulle altre...

di Bepi Pucciarelli

Anche nel mondo del vino – come in quello della ristorazione – le guide, con i loro giudizi ed i loro punteggi, non sono più argomento di conversazione (a volte di discussione) solo tra gli addetti ai lavori, ma attirano l'interesse di un pubblico di anno in anno più numeroso.

Comincia ad essere difficile districarsi nella "giungla" delle guide di "interesse nazionale": quella del Gambero Rosso (realizzata in collaborazione tra la omonima rivista e Slow Food, quella dell'Associazione Italiana Sommelier (Duemilavini), i Vini di Veronelli, l'annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni, la guida dell'Espresso sono le più conosciute, ma probabilmente ve ne sono anche altre.

Molti produttori (ci sembra anche umanamente comprensibile) tendono a parlare con simpatia della guida, o delle guide, che giudicano con più benevolenza il frutto delle loro fatiche.

Il pubblico dei consumatori, dal canto suo, si interroga sulla "credibilità" delle guide; anche per un fatto semplicemente, chiamiamolo così, di conoscenza, poiché è spesso difficile trovare sul mercato, dopo l'uscita delle guide, i vini che hanno ricevuto i giudizi più favorevoli.

Per dare una risposta,

almeno parziale, all'interrogativo, abbiamo voluto confrontare i risultati ottenuti nelle guide 2003 da un campione di aziende: per la precisione, le 19 aziende del Friuli Venezia Giulia che soddisfano al duplice requisito di aver aderito alla Guida ai Vini delle Camere di commercio della regione e di aver conseguito almeno un giudizio "top" in una delle tre guide prese in esame: quella del Gambero Rosso, la Duemilavini dell'Ais, naturalmente quella delle Camere di commercio.

Per giudizi "top" si intendono i "tre bicchieri" del Gambero, i "cinque grappoli" dell'Ais, le "tre stelle" della guida regionale. Per ciascun vino che ha ricevuto almeno uno di questi riconoscimenti, abbiamo cercato – e, se disponibile, riportato in tabella – la valutazione ottenuta nelle rimanenti due guide. Per una corretta lettura, va precisato che dove il vino non ha avuto un giudizio (casella vuota) non significa che sia stato "scartato" da quella guida, ma molto probabilmente non è stato inviato in degustazione.

Ciò accade molto spesso per la guida delle Camere di commercio, alla quale i produttori – che pagano una quota per ciascun vino inviato alle commissioni di degustazione – tendono a manda-

Azienda	GIUDIZI "TOP"	Vino	Duemilavini	Gambero rosso	Guida CCIAA
BASTIANICH	2	COF Pinot Grigio Plus 2000	4 gr	3bic	2 st
		COF Tocai Friulano Plus 2000	4 gr	2bic	3 st
CASTELLO DI SPESSA	2	Collio Merlot Torriani 1999	4 gr	2bic	3 st
		Collio Pinot Bianco 2001	4 gr	3bic	
DORIGO GIROLAMO	2	COF Chardonnay Ronc di Juri 2000	5 gr	2bic	
		COF Montsclapade 1999	4 gr	3bic	2 st
FELLUGA LIVIO	2	COF Picolit Riserva 1998	4 gr	2bic	
		COF Illivio 2000	5 gr	2bic	
		COF Refosco P.R. 1999	4 gr	3bic	
FELLUGA MARCO	1	Collio Tocai Friulano 2001	4 gr	1bic	3 st
KANTE	1	Carso Malvasia 2000	5 gr	1bic	
LA VIARTE	1	Siùm 2000	5 gr	2bic	
LE VIGNE DI ZAMÒ	3	COF Bianco Ronco delle Acacie 2000	5 gr		
		COF Merlot Vigne Cinquant'Anni 1999		3bic	
		COF Tocai Friulano Vigne Cinquant'anni 2001	5 gr	2bic	1 st
LIVON	3	Collio Merlot Tiare Mate 1999			3 st
		Braide Alte 2000	5 gr	3bic	
RODARO	2	COF Refosco dal P. R. Romain 2000	5 gr	3bic	2 st
RONCHI DI MANZANO	2	COF Merlot Ronc di Subule 2000	4 gr	2bic	3 st
		COF Rosazzo Picolit 2000	5 gr	2bic	
RONCO DELLE BETULLE	1	Rosso Rosazzo Narciso 1999	4 gr	2bic	3 st
RUSSIZ SUPERIORE	3	Collio Bianco Disòre 2000	5 gr	3bic	2 st
		Collio Tocai Friulano 2001	4 gr	2bic	3 st
SCUBLA	4	COF Bianco Pomèdes 2000	5 gr	2bic	2 st
		COF Verduzo Friulano Graticcio 1999	4 gr	3bic	3 st
		COF Rosso "Scuro" 1999	4 gr	1bic	3 st
VENICA&VENICA	3	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2001	5 gr	3bic	2 st
		Collio Tocai Friulano Ronco delle Cime 2001	5 gr	2bic	
VIE DI ROMANS	3	Isonzo Sauvignon Vieris 2000	4 gr	3bic	2 st
		Isonzo Chardonnay Ciampagnis Vieris 2000	4 gr	2bic	1 st
		Isonzo Chardonnay 2000	4 gr	2bic	
		Isonzo Bianco Flors di Uis 2000	5 gr	1bic	
		Isonzo Pinot Grigio Dessimis 2000	5 gr	2bic	
VIGNE FANTIN NODA'R	1	COF Carato Rosso 1997	3 gr	2bic	3 st
VIGNETI LE MONDE	1	Friuli Grave Pinot Bianco 2001		3bic	
WALTER FILIPPUTTI	2	Millettrecento41 1999	5 gr		



nuto di campioni.

Ci sembra che la tabella si chiarisca da sé; dopo aver chiarito che "gr" sta per grappoli, "bic" per bicchieri e "st" per stelle, ognuno può trarre le sue considerazioni, tenendo anche conto che per la guida delle Camere di commercio, le "stelle" corrispondono a un voto espresso in centesimi, secondo il metodo di analisi sensoriale della Union Internationale des Oenologues.

Tra un vino che ha conseguito le due stelle con 88 centesimi ed un altro che con 89 centesimi ne ha avute tre, le differenze possono essere quasi impercettibili; e analoghe riflessioni, crediamo, si possono fare per le altre guide (guida dei sommeliers, valutazioni con il metodo Ais: da 84 a 90/100, quattro grappoli; da 91 in su, cinque grappoli).

Con queste premesse, ci sembra di poter vedere, dove per lo stesso vino vi siano almeno due giudizi, un sostanziale equilibrio; significativa la prima azienda della tabella (che è in ordine alfabetico) dove due guide – Camera di commercio e Gambero – assegnano a due diversi vini di Bastianich un giudizio "top".

Da segnalare la bella "performance" di Scubla, che con tre vini ha fatto quattro... centri. Per completezza di informazione, ricordiamo che complessivamente i vini da "5 grappoli" sono stati in regione 39, i "tre bicchieri" 26, le "tre stelle" 10.

Un "medagliere" ripartito complessivamente su 41 aziende; le 19 aderenti alla guida delle Camere di commercio (quelle della tabella) hanno portato a casa, oltre ai dieci "tre stelle", 16 "cinque grappoli" e 12 "tre bicchieri".



Attualità

I presidenti delle Camere di commercio del Fvg hanno premiato i migliori vini

Una grande festa Là di Moret per la Guida ai Vini del Fvg 2003

di Omar Londero



Sgarlata mentre premia Marco Felluga

Con il mondo del vino regionale praticamente al gran completo, giovedì 23 gennaio sono stati festeggiati i successi della "Guida ai Vini del Friuli Venezia Giulia 2003" al ristorante "Là di Moret".

Per una fortunata - e in parte voluta - coincidenza alla cena erano presenti i presidenti dei Consorzi a Doc di tutta la regione, il presidente nazionale della FederDoc Riccardo Ricci Furbastro e il presidente della neonata federazione dei Consorzi Doc regionali Piergianni Pistoni. Questi ultimi erano seduti a tavola insieme alle altre autorità presenti, ovvero i quattro presidenti delle Camere di commercio, il presidente del comitato della Guida Enzo Lorenzon e il commissario dell'Ersa Bruno Augusto Pinat. Ma la serata ha visto una cornice di pubblico che si addice alle grandi occasioni: due-

cento persone, fra componenti del comitato della Guida, produttori, degustatori e giornalisti.

"25mila copie stampate, 10mila625 vendute in abbinamento ai quotidiani locali con un più 34 per cento rispetto al 2002: già questi dati la dicono lunga sul successo dell'opera", ha esordito il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, intento a

«Un successo editoriale già vendute oltre 10.000 copie»

fare gli onori di casa. "Da alcuni giorni la Guida è anche on-line, nel sito della Bibliotheca Culinaria. Una presenza, accanto alle più blasonate Guide ai vini nazionali, che ci gratifica degli sforzi compiuti. Questa sera verranno rilasciati 576 diplomi ad altrettanti vini premiati, 10 con il massimo del riconoscimento, le tre stelle, 219 ne hanno ricevute due e 347 si sono aggiudicati una stella". Ma il presidente Bertossi ha anche citato le numerose richieste di informazioni giunte da olttralpe, dove la Guida è stata pubblicizzata su "Vivere", rivista distribuita sulle rotte italo-tedesche



Bertossi mentre premia Roberto Felluga

della Air Dolomiti. Non ha tralasciato un plauso agli 85 degustatori, suddivisi in due commissioni indipendenti, che hanno assaggiato ben 709 campioni di vino in 100 sedute.

Passando all'aspetto culinario della serata, è stata un'impresa ardua, ma proprio per questo ancor più stimolante, trovare il menu per i dieci "tre stelle". Anche perché è stato un percorso a ritroso: di solito si parte dal menu per abbinare la bevanda di Bacco. L'aperitivo è stato servito nel salone Moret: le "frivolezze di mare e di terra" hanno accompagnato i tre Tocai eccellenti delle aziende Bastianich (annata 2000), Marco Felluga (2001) e Russiz Superiore (2001). Terminata la degustazione, i commensali si sono spostati in sala Margherita. Lo chef Federico Lui ha avuto i suoi grattacapi a trovare due primi piatti strutturati che supportassero la caratura dei vini in abbinamento: i tre merlot che si sono aggiudicati un punteggio da 89 a 100 punti (e fregiandosi dunque delle tre stelle) erano il 1999 dell'azienda Castello di Spessa, il 1999 di Livon e il 2000 di Ronchi di Manzano. La scelta finale dello chef è caduta, con successo, sul "risotto al merlot" e sulla "rosa d'inverno al ragù d'anatra", succulenta e vistosa composizione a base di pasta di lasagne gratinata, con crema di radicchio di Treviso, ricotta e (poca) be-



Antonucci mentre premia l'azienda Ronchi di Manzano



Paoletti (a sx) mentre premia l'enotecnico dell'azienda Livon

sciamella. In ogni tavolo i sommelier dell'Ais di Udine hanno proposto una bottiglia di ogni vino premiato, lasciando all'ospite... l'imbarazzo (e il divertimento) di scegliere quale vino degustare con il piatto proposto, e in quale ordine. Con i secondi, le "nocette di cinghiale in salmi con polenta e lidric cul poc" e i formaggi stagionati friulani, sono stati proposti i "cuvées"

a tre stelle, tutti dei Colli Orientali del Friuli: il "Narciso" 1999 del Ronco delle Betulle, lo "Scurò" 1999 di Scubla e il "Carato rosso" 1997 delle Vigne Fantin Noda'r. Infine, il verduzzo friulano "Graticcio" di Scubla - unica azienda ad aver piazzato due vini nell'Olimpo della Guida delle Camere di commercio - è stato proposto con i dolcetti di Carnevale.

Il 2 febbraio allo Stadio Tardini - In programma un altro "ritorno": Prosciutto e Champagne

Il derby del prosciutto crudo a Parma

Le Camere di commercio di Udine e Parma hanno schierato a bordo campo, in occasione della partita Parma-Udinese del 2 febbraio, i due Consorzi di tutela dei più rinomati «cosciotti rosa» italiani: Parma e San Daniele. A prescindere dal risultato sul campo di gara, il "derby del prosciutto" è terminato, come all'andata del 15 settembre allo Stadio Friuli, con un salomonico pareggio.

Il Consorzio del prosciutto "ospite" ha portato in trasferta uno splendido esemplare che ha "respirato" la celebre aria di San Daniele per oltre 18 mesi e lo ha fatto degustare servito su crostino di pane, mentre i padroni di casa hanno fatto giocare un campione di 23 mesi avvolto



nel grissino. A parte l'età e la presentazione, a decidere il verdetto è stato il gusto cui - si sa - non si comanda. E così dalla tribuna d'onore sono arrivati tantissimi ospiti illustri che, dopo attenta degustazione e comparazione, hanno decretato all'unanimità la bontà di entrambi, preferendo l'uno o l'altro a proprio insindacabile giudizio. Qualcuno si è spinto più in là, proponendo addirittura di regalare all'amato, per San Valentino, un prosciutto dell'uno e dell'altro Consorzio: "Così può continuare la sfida". A ben guardare, la coscia di prosciutto ha proprio la forma di cuore.

"Nessuna competizione, sono prodotti molto diversi, accomunati dal livello di qualità che garantisco-

no. Sono degli ottimi veicoli di promozione dell'enogastronomia dei territori in cui si producono, ma di riflesso anche dell'economia e del turismo", hanno commentato i Presidenti delle Camere di commercio che hanno organizzato l'iniziativa, Andrea Zanlari di Parma ed Enrico Bertossi di Udine.

Dopo il derby, un gemellaggio. Il prossimo 15 marzo sarà infatti rinnovato a San Daniele il matrimonio tra il Prosciutto e lo Champagne, celebrato con successo lo scorso novembre a Reims. L'appuntamento è dunque per metà marzo, quando le riuscite nozze fra Prosciutto e Champagne saranno festeggiate nella terra dello... sposo.

Attualità

Commento al dossier dell'Unioncamere "Azienda Italia bilancio 2002"

Le aziende in rete più efficienti di quelle che lavorano isolate

di Mario Passon

È stato recentemente presentato a Roma, dall'Unione delle Camere di commercio, il dossier "Azienda Italia 2002", un documento che è la lettura dello stato dell'economia italiana dal punto di osservazione delle Camere di commercio. La sfida che l'Azienda Italia è oggi chiamata a raccogliere è sul campo della creazione e del rafforzamento delle interdipendenze tra imprese e territori, per creare una effettiva logica di sistema.

Il dossier evidenzia, infatti, come ci sia una profonda differenza tra i comportamenti delle imprese isolate e quelle in rete e porta a riflettere sulla necessità di rimodulare le po-

litiche di intervento affinché vi siano miglioramenti nella qualità delle relazioni tra imprese. I dati demografici delle imprese italiane nel 2002 confermano le linee di crescita e di irrobustimento strutturale che hanno caratterizzato le tendenze dell'ultimo quinquennio. Lo stock delle imprese iscritte ai Registri delle Camere di commercio continua ad aumentare: il tasso di crescita è positivo e si mantiene su livelli superiori al 2% su base annua; le forme giuridiche più complesse aumentano il loro peso percentuale sul totale. In provincia di Udine il tasso di crescita è inferiore essendo pari a +1,17%, ma appare in linea con quelli registrati nelle altre economie locali dell'Italia settentrionale. L'economia friulana registra una maggiore crescita della società di capitali e di persone, più che una crescita dimensionale in termini di addetti, e questo fatto evidenzia un fenomeno di irrobustimento societario e di organizzazione dell'impresa. Se pensiamo che solo nel 2000 la loro somma rappresentava il 27,1% del totale, mentre nel terzo semestre 2002 tale percentuale sfiorava il 30% del totale, significa che circa 1/3 di imprese friulane ha le potenzialità organizzativo-gestionali per fare un salto di qualità, non solo di tipo mer-

cantile ma anche di tipo finanziario (per esempio: l'utilizzo del venture capitale, se non addirittura una quotazione nel segmento Star dedicato dalla Borsa alle Pmi). Questo dato è il frutto di un processo di lungo periodo che, negli anni più recenti, va accelerandosi e che può essere attribuito, da un lato, a una più diffusa cultura di impresa tra gli operatori; dall'altro, alla disponibilità di nuovi strumenti legislativi e operativi in favore della costituzione di soggetti economici più articolati.

Analizzando la struttura delle imprese registrate per anno di iscrizione, è possibile ricavare anche un indicatore dell'età media

"Alta in Friuli la densità di imprese"

Anni Novanta, quando era invece l'opportunità di mercato a fare da volano. Invece l'impresa "assistita", cioè quella che nasce solo sotto la spinta di agevolazioni esistenti, è sempre meno presente in quanto rappresenta in Italia una quota poco significativa, pari appena all'1% del totale.

La diffusione capillare delle imprese sul territorio non è un fenomeno di



misura decisiva ad accrescere il grado di interdipendenza dei sistemi eco-

Così accade che in alcune regioni le decisioni strategiche vengano effettuate al di fuori dell'area stessa, con tutte le implicazioni che ne derivano in termini di sviluppo economico e sociale locale (si pensi solo al tema molto dibattuto dell'imposizione fiscale locale o a quello delle politiche di sviluppo regionali). Le interdipendenze tra unità produttive e territori rivestono, dunque, un'importanza crescente e questo giustifica la necessità di un approccio funzionale (oltre che territoriale) per le politiche economiche.

Nel complesso, quasi mezzo di milione di dipendenti del settore manifatturiero lavora in unità locali di imprese la cui sede

principale è localizzata fuori regione. La regione con il maggior grado di "attrazione", cioè dipendenti di imprese con sede in altra regione, è la Liguria (quasi un terzo dell'occupazione dipendente dell'industria manifatturiera è "creata" da società che non hanno sede nella stessa Liguria). Viceversa, in regioni a maggiore presenza industriale (come il Piemonte, la Lombardia, il Veneto, l'Emilia Romagna, la Toscana e le Marche, lo stesso Friuli Venezia Giulia), la quota di dipendenti in unità locali di imprese "esogene" oscilla tra il 6% e il 10%.

Viceversa, il fenomeno delocalizzativo, cioè occupazione creata fuori dai confini regionali, è di scarsa rilevanza nel Nord-Est (6,9%, che raggiunge un massimo del 10% proprio nel Friuli Venezia Giulia). Si tratta però di fenomeni che non esauriscono la propria portata all'interno dei confini nazionali.

La globalizzazione dei mercati, l'internazionalizzazione e la delocalizzazione produttiva delle imprese stanno segnando profondamente le modalità organizzative del nostro sistema economico, con effetti soprattutto sulle regioni più sviluppate, com'è anche il Friuli Venezia Giulia. Questo aspetto lo tratteremo nel prossimo numero di Udine Economica

"Le aziende friulane si stanno irrobustendo"

litiche di intervento affinché vi siano miglioramenti nella qualità delle relazioni tra imprese.

I dati demografici delle imprese italiane nel 2002 confermano le linee di crescita e di irrobustimento strutturale che hanno caratterizzato le tendenze dell'ultimo quinquennio. Lo stock delle imprese iscritte ai Registri delle Camere di commercio continua ad aumentare: il tasso di crescita è positivo e si mantiene su livelli superiori al 2% su base annua; le forme giuridiche più complesse aumentano il loro peso percentuale sul totale. In provincia di Udine il tasso di crescita è inferiore essendo pari a +1,17%, ma appare in linea con quelli registrati nelle altre economie locali dell'Italia settentrionale.

L'economia friulana registra una maggiore crescita della società di capitali e di persone, più che una crescita dimensionale in termini di addetti, e questo fatto evidenzia un fenomeno di irrobustimento societario e di organizzazione dell'impresa. Se pensiamo che solo nel 2000 la loro somma rappresentava il 27,1% del totale, mentre nel terzo semestre 2002 tale percentuale sfiorava il 30% del totale, significa che circa 1/3 di imprese friulane ha le potenzialità organizzativo-gestionali per fare un salto di qualità, non solo di tipo mer-

RIEPILOGO DELL'ETÀ MEDIA DELLE IMPRESE REGISTRATE AL 30.09.2002 (*)			
Regione	Età media	Regione	Età media
ABRUZZO	12,40	PIEMONTE	12,72
BASILICATA	13,16	PUGLIA	12,40
CALABRIA	12,31	SARDEGNA	12,43
CAMPANIA	13,10	SICILIA	12,99
EMILIA ROMAGNA	13,06	TOSCANA	13,05
FRIULI VENEZIA GIULIA	13,86	TRENTINO ALTO ADIGE	13,75
LAZIO	12,81	UMBRIA	13,32
LIGURIA	13,48	VALLE D'AOSTA	12,11
LOMBARDIA	14,24	VENETO	12,70
MARCHE	13,21	TOTALE	13,14
MOLISE	12,67		

(*) valori al netto dell'agricoltura - Fonte: Unioncamere - Registro Imprese

delle imprese che in Italia è pari a 13,1 anni (l'analisi si riferisce all'universo delle imprese al netto del settore agricolo). Questo dato si distribuisce in modo relativamente uniforme dal punto di vista territoriale, con punte di 14,2 anni in Lombardia e in Friuli Venezia Giulia con 13,8 anni.

Un elemento che caratterizza l'economia friulana è la densità imprenditoriale, cioè il numero di imprese rispetto agli abitanti. I risultati dell'attività di monitoraggio sulla demografia imprenditoriale svolta da Unioncamere confermano la vitalità del nostro tessuto economico-produttivo che tra l'altro trova facilitazioni dalla presenza di basse barriere all'entrata, soprattutto in settori quali il commercio, il turismo e il terziario avanzato.

I dati dell'Osservatorio sulle nuove imprese in Italia dell'Unioncamere evidenziano che, in questo momento di incertezza dello scenario economico, anche nelle nostre economie la motivazione dell'auto-impegno appare più rilevante rispetto alla fine degli

natura esclusivamente "quantitativa": le aziende contribuiscono anche alla

"In Fvg 300.000 famiglie hanno redditi da impresa"

crescita della società civile, offrendo occupazione e generando ricchezza.

In Italia sono oggi circa 15 milioni e 300 mila i componenti di nuclei familiari che percepiscono redditi da impresa, nel Friuli Venezia Giulia quasi 300 mila. Si tratta soprattutto di imprenditori e di soci con oltre il 30% di quote di partecipazione in società di capitali, la cui diffusione è particolarmente elevata nel Nord-Est, dove quasi una persona su tre percepisce reddito da impresa.

Ma la localizzazione delle imprese e la loro capacità di generare ricchezza sul territorio non è un fenomeno esclusivamente provinciale. Il rafforzamento dei collegamenti interaziendali ha contribuito in

nomico-produttivi locali su scala nazionale e, ancor più, internazionale.

I FENOMENI DI ATTRAZIONE E DELOCALIZZAZIONE DI IMPRESE MANIFATTURIERE RISPETTO ALLA REGIONE IN CUI VI È LA SEDE LEGALE				
	ATTRAZIONE		DELOCALIZZAZIONE	
	Dipendenti in UL di imprese con sede fuori regione		Dipendenti in UL fuori regione di imprese con sede in regione	
Piemonte	45.568	9,5%	75.250	14,8%
Valle d'Aosta	300	5,2%	2.156	28,4%
Lombardia	69.035	6,3%	182.019	15,0%
Trentino Alto Adige	7.493	12,4%	4.338	7,6%
Veneto	47.389	8,5%	22.757	4,3%
Friuli Venezia Giulia	11.772	10,2%	11.641	10,1%
Liguria	20.309	32,1%	14.096	24,7%
Emilia Romagna	33.485	7,7%	27.069	6,3%
Toscana	23.142	8,1%	11.428	4,2%
Umbria	6.458	11,6%	3.132	6,0%
Marche	14.246	8,8%	10.538	6,7%
Lazio	38.203	22,0%	54.337	28,7%
Abruzzo	15.456	16,2%	5.624	6,6%
Molise	4.384	31,0%	992	9,2%
Campania	39.317	24,4%	8.452	6,5%
Puglia	29.935	20,1%	4.323	3,5%
Basilicata	7.041	27,2%	1.217	6,1%
Calabria	4.030	17,8%	302	1,6%
Sicilia	16.528	21,4%	2.489	3,9%
Sardegna	9.180	23,6%	1.111	3,6%
Nord-Est	100.139	8,8%	65.805	6,9%
ITALIA	443.271	10,9%	443.271	10,9%

Fonte: elaborazioni Centro Studi Unioncamere su dati Registro Imprese

Università

La Findus si affida al dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Ateneo

Arriva la rivoluzione dei surgelati in futuro saranno "cotti a freddo"

Assicurarsi un'alimentazione di rapida preparazione, ma, soprattutto, più sicura e nutriente? Sarà possibile, con i cibi surgelati "cotti a freddo". I ricercatori dell'Università di Udine annunciano che in un futuro non troppo lontano, forse entro cinque anni, sarà possibile consumare prodotti migliorati e di altissima qualità sotto il profilo della sicurezza e delle caratteristiche nutrizionali grazie alla "cottura" a freddo. Lo studio dell'innovativo sistema è stato affidato, con una convenzio-

ne quinquennale, al dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Ateneo friulano dalla Sagit Spa di Roma, azienda leader nel settore alimentare dei surgelati, che gestisce i marchi Findus e Algida in Italia e Igloo all'estero.

Il nuovo sistema eviterebbe, in fase di produzione, l'utilizzo dei convenzionali trattamenti di pre-cottura con fonti di calore, sostituiti da trattamenti ad alta pressione, o dall'applicazione di campi elettrici. I vantaggi? "Le tecnologie allo studio - spiega Maria

Cristina Nicoli, docente di Tecnologie alimentari dell'Università di Udine -, completamente innovative e rispettose delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, consentono di ottenere risultati simili a quelli generati dal calore senza quegli effetti collaterali tipici dei trattamenti termici, quali la degradazione di nutrienti e vitamine, e la modificazione, talvolta indesiderata, delle caratteristiche sensoriali del prodotto".

"La convenzione sottoscritta tra l'ateneo di Udine

e la Sagit - commenta il direttore del dipartimento di Scienze degli alimenti, Lanfranco Conte - rappresenta sia un importante riconoscimento del livello delle ricerche svolte nei nostri laboratori sia una grande opportunità per gli studenti del corso di Scienze e tecnologie alimentari". La multinazionale si è resa infatti disponibile, come già successo in passato, ad accogliere gli studenti per periodi di tirocinio pre-laurea. Già nei prossimi mesi sono in partenza per l'Olanda due studenti del quin-

to anno di corso per sei mesi di tirocinio nel centro di ricerca Unilever di Vlaadigen.

"Il comparto dei prodotti surgelati - Maria Cristina afferma Nicoli - ha subito negli ultimi anni una vera e propria rivoluzione". Un tempo i surgelati erano prevalentemente alimenti di base la cui comodità d'uso era costituita dalla possibilità di disporre di determinati prodotti tutto l'anno, indipendentemente dai limiti stagionali, oltre che dalla possibilità di ridurre i tempi per la preparazio-

ne e la cottura degli alimenti a livello domestico. "Le nuove generazioni di surgelati - conclude Nicoli - sono costituite da piatti già pronti al consumo, previa cottura di qualche minuto. Queste caratteristiche, che il consumatore percepisce esclusivamente in termini di un aumento della comodità d'uso, sono il frutto di tecnologie avanzatissime e di una profonda conoscenza dei fattori chimici e fisici alla base della stabilità e della compatibilità dei diversi ingredienti in sistemi congelati".

Ricomposizione cartografica e scansione laser

Al via il progetto Interreg Italia-Slovenia

Identificare nuove metodologie di rilevamento e sperimentare un metodo innovativo per eseguire la ricomposizione catastale. Sono i principali obiettivi del progetto di cooperazione transfrontaliera Interreg III Italia-Slovenia 2000-2006, dal titolo "Ricompilazione della cartografia catastale e sperimentazione di nuove tecnologie di rilevamento per l'integrazione della cartografia tecnica regionale numerica nei sistemi informativi territoriali degli enti locali". Il progetto, di durata quadriennale, sarà realizzato dall'Università di Udine in collaborazione con l'Istituto geodetico della Slovenia di Lubiana, che si occupa della produzione cartografica e dei sistemi informativi territoriali dell'intero Paese, e beneficerà del finanziamento Interreg per un importo di 885 mila euro. Allo scopo, entro breve

sarà istituito un laboratorio universitario di ricerca nel settore della geomatica ad Amaro, nei locali di Agemont assegnati al Cirmont.

"Una prima attività di ricerca - spiega il professor Fabio Crosilla, responsabile scientifico del progetto per conto dell'Università - punta a sviluppare e applicare un nuovo metodo, ideato dai ricercatori dell'ateneo friulano, per la ricomposizione cartografica del catasto, attraverso la rielaborazione delle misure topografiche acquisite su supporto informatico dell'Agenzia del territorio (Catasto)". L'Università ha recentemente depositato un brevetto che permette di semplificare le complesse procedure di triangolazione aerea mediante l'applicazione di originali algoritmi matematici sviluppati nelle scienze statistiche e nella psicomotricità: questi sono adattabili anche



per risolvere efficacemente problemi topografici e cartografici complessi.

Oltre a questo, un altro compito da svolgere riguarda le tecnologie innovative di rilevamento basate sulla scansione laser da mezzo aereo o terrestre. Saranno ideati e sperimentati strumenti matematici per l'analisi e l'elaborazione dei dati delle scansioni laser, per il riconoscimento automatico e l'estrazione di elementi del territorio ai fini dell'aggiornamento della cartografia. La scansione laser consentirà alle Amministrazioni locali e al mondo professionale di affrontare in modo più efficiente e produttivo le molteplici problematiche legate alla gestione del territorio in generale, grazie all'elevata qualità e al grado di dettaglio. I risultati del progetto saranno poi applicati nel monitoraggio dell'evoluzi-

zione urbanistica, nel controllo ambientale per la difesa del suolo e la salvaguardia delle risorse.

Ai fini del progetto, l'ateneo udinese intende selezionare due o più collaboratori per condurre le attività di ricerca (quadriennale) nel campo della geomatica nel laboratorio che nascerà ad Amaro. I candidati ideali sono laureati nell'ambito delle discipline tecnico-scientifiche, in possesso di una preparazione informatica di base e di una discreta conoscenza della lingua inglese. Sono titoli preferenziali, inoltre, l'aver maturato un'esperienza in almeno due di questi settori: programmazione informatica, tecniche di rilevamento del territorio, elaborazione di segnali elettromagnetici, modellistica matematica e inferenza statistica. Gli interessati possono inviare il loro curriculum vitae alla Ripartizione ricerca, sezione Ricerca internazionale, via Palladio 8 a Udine, e richiedere informazioni telefonando allo 0432 - 556377.

Testato il prototipo di un nuovo pedale: si risparmia il 2% di energia in bici

Per consumare meno energia andando in bicicletta basta un pedale. Un pedale speciale, però, come lo è quello brevettato da un friulano di Rivignano, Antonio Battistutta, e studiato dal dipartimento di Scienze e tecnologie biomediche dell'Ateneo friulano. All'équipe guidata dal professor Pietro Enrico di Prampero era stata demandata la valutazione funzionale del prototipo. Dopo aver compiuto diversi test fisiologici su una decina di ciclisti frequentanti il velodromo di

San Giovanni al Natisono, il responso: rispetto a un pedale standard, quello innovativo permette un risparmio di ossigeno e un aumento dell'efficienza muscolare durante la pedalata del 2%. Tradotto in rapporto km/h, ciò significa che se prima uno sportivo ragazzino pedalava a 50 km in un'ora, adesso nello stesso lasso di tempo ne riesce a percorrere 51, guadagnando 1 km.

Gli esperimenti hanno preso il via 3 anni fa: si è trattato di prove fisiologiche e funzionali compiute

nel laboratorio del dipartimento di Scienze e tecnologie biomediche su circa 10 ciclisti. Su una bicicletta alla quale era stato applicato il nuovo pedale si è effettuato un test incrementale (a carichi crescenti, da 50 a 300 watt) mantenendo costante l'arrangiamento biomeccanico (come l'altezza del sellino o la distanza dal manubrio). La stessa valutazione è stata ripetuta usando un pedale standard. "A parità di potenza - spiega la dottoressa Paola Zamparo, ricercatrice alla facoltà di Medicina

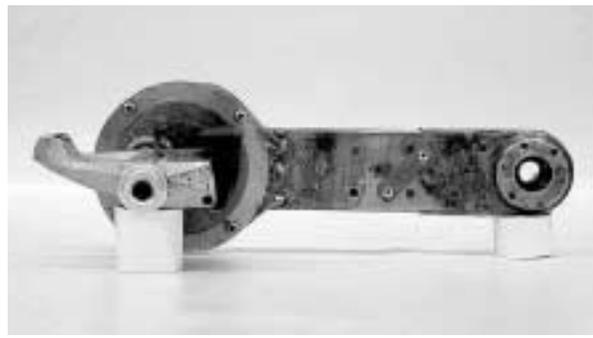
dell'Università di Udine che ha seguito direttamente il progetto - con il prototipo i ciclisti consumavano meno ossigeno e, al contempo, l'efficienza muscolare era cresciuta del 2%. Si è registrato, dunque, un aumento della velocità tale da permettere su 50 km l'ora il guadagno di 1 km. Ma l'aumento dell'efficienza - chiarisce la Zamparo - avviene solo a carichi elevati, il pedale risulta efficace solo per i ciclisti o per gli sportivi allenati".

Gli studi, comunque, sono proseguiti in Inghilterra,

alla Manchester Metropolitan University, per valutare la cinematica del pedale e in Francia per analizzare in maniera più pre-

cisa le modificazioni della forza esercitata durante la pedalata.

"Il nostro prossimo obiettivo - conclude la ricercatrice - è di capire perché funziona il pedale: è stato appurato che determina un miglioramento, ma questo da che cosa dipende esattamente?".



Sono entrate in vigore le regole sui metalli preziosi

Orafi, scattano i controlli previsti dalla nuova normativa

Il decreto legislativo 22 maggio 1999, numero 251, sostituisce la legge 46 del 30 gennaio 1968. Questa normativa ha la funzione di armonizzare e conciliare le differenti esigenze dell'attuale contesto europeo. Sono tenuti all'utilizzo del marchio di identificazione chiunque venda oro, argento, platino e palladio in lingotti, verghe, laminati, profilati o semilavorati e chiunque produca o importi oggetti in metallo prezioso. Questo dà ai produttori l'opportunità di caratterizzare e valorizzare la produzione e fornisce un mezzo per farsi cono-

scere e apprezzare. Il marchio di identificazione offre al consumatore l'opportunità di individuare il produttore dell'oggetto e allo stesso tempo ne garantisce la qualità.

Gli oggetti in metallo prezioso vanno marchiati con un punzone che riproduce il numero identificativo del produttore o dell'importatore e la sigla della provincia dove questi risiede. Il secondo marchio da apporre sugli oggetti è quello del titolo legale. Il titolo del metallo non è meno importante del marchio del produttore in quanto esprime la quantità di me-

tallo prezioso presente nell'oggetto e ne rappresenta la garanzia.

Il Decreto del Presidente della Repubblica del 30 maggio 2002, numero 150 - regolamento recante norme per l'applicazione del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251, sulla disciplina dei titoli e dei marchi di identificazione dei metalli preziosi - introduce le regole per la sorveglianza nella produzione e nella commercializzazione orafa. La Camera di commercio, tramite gli ispettori del servizio metrico, è incaricata della vigilanza in materia.

Il personale, obbligato a

esibire la tessera di riconoscimento, avrà libero accesso ai locali delle aziende, in tutto il tempo in cui questi sono aperti al pubblico o vi si esercita una normale attività lavorativa. Nella sede sarà controllata la legalità delle impronte dei marchi imprese sugli oggetti, la provenienza delle materie prime e saranno prelevati campioni per le analisi tenendo presente l'esigenza di effettuare - per ciascun campione di analisi - almeno quattro saggi, ove si manifesti la necessità di ripetere il saggio, per esigenza del laboratorio di a-

nalisi o su richiesta delle parti o dell'autorità giudiziaria.

I campioni saranno racchiusi in involucri autosigillanti debitamente firmati dal funzionario che ha effettuato il prelevamento e dal proprietario dello stesso materiale prelevato o da chi nell'occasione lo rappresenta, saranno consegnati o inviati al prescelto laboratorio di analisi, per l'esecuzione dei necessari saggi, a cura dello stesso funzionario che ha effettuato il prelevamento.

Il laboratorio di analisi trasmetterà alla Camera di commercio un certifica-

to e restituirà i residui dei campioni e degli oggetti stessi. Se il titolo è riscontrato conforme a quello legale o dichiarato, tenuto conto delle tolleranze eventualmente ammesse e dell'errore massimo ammissibile in sede di analisi, i campioni saranno restituiti al proprietario. Se il titolo è riscontrato non conforme a quello legale o dichiarato, tenuto conto delle tolleranze eventualmente ammesse e dell'errore massimo ammissibile in sede di analisi, la competente Camera di commercio applica le sanzioni previste dalla norma.

Grazie al progetto "Sole" di Enaip e Camera di commercio di Udine

La formazione per le piccole imprese è on line

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 "Sole" (System Open Learning) che l'Enaip del Friuli Venezia Giulia e la 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 fru-

bile 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.

Utilizzando le metodologie di e-learning, le imprese possono adattare i tempi della formazione ai tempi dell'impresa e costruire un rapporto continuo, praticamente in tempo reale, con

gli esperti sui contenuti dell'aggiornamento. È quindi possibile personalizzare il proprio percorso di aggiornamento, accedere a una innumerevole quantità di materiali informativi e di approfondimento, sviluppando relazioni e scambiando esperienze con altri imprenditori.

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. Queste hanno da superare alcune barriere che in una grande impresa sono almeno presenti: tempi di la-

voro, disponibilità finanziarie e infrastrutture tecnologiche.

Questi ostacoli rallentano e addirittura impediscono a volte di cogliere le nuove opportunità offerte da internet, che invece potrebbe rappresentare una soluzione efficace ed economica proprio per le piccole imprese.

Per contribuire a superare questi ostacoli è stato realizzato "Sole", che viene sperimentato in quattro province. Oltre alle piccole imprese della provincia di Udine infatti sono coinvolte nel progetto le imprese delle province di Vicenza, Novara e Torino. Partner del progetto, che è promos-

so e finanziato dal ministero del Lavoro, sono anche Open Leader, Torre Leader, Natisone Gal. Per l'elaborazione della metodologia ci si appoggia alla società Scier 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 province coinvolte, come l'Uapi, la Coldiretti, l'Ascom e l'Api. "Sole" è costituito da moduli formativi brevi, monotematici sugli argomenti che le imprese stesse contribuiscono a individuare e che sono progetta-

ti e sviluppati ad hoc per la sperimentazione. I moduli saranno attuati in modalità Open, ovvero con l'integrazione di momenti essenziali d'aula ad attività di formazione a distanza. Gli esperti saranno in relazione con gli imprenditori con continuità sia durante i moduli sia dopo la loro conclusione. Sarà possibile accedere ai materiali didattici e di approfondimento associati a ogni modulo formativo e partecipare ai gruppi di scambio di esperienze con i colleghi utilizzando l'aula virtuale di "Sole", partecipando anche a discussioni moderate dagli esperti.

Sono previsti moduli nelle seguenti aree professionali: *Area gestione e innovazione d'impresa; Area tecnologie per la comunicazione e l'informazione aziendale; Area normative per l'impresa.*

La partecipazione delle imprese è gratuita e possono essere ammesse al progetto quelle che rientrano nella classificazione di piccole imprese (comprese quelle artigiane) che siano dotate di connessione a internet. Tutte le imprese interessate possono rivolgersi per informazioni e richieste di adesione a "Sole" direttamente a Michela Mingone, alla Cciaa (0432 - 273542, michela.mingone@ud.camcom.it); Antonella Vanden Heuvel, all'Enaip di Pasian di Prato (0432 - 693611, a.heuvel@enaip.fvg.it). È anche possibile fare richiesta di iscrizione, compilando il questionario proposto, direttamente attraverso il sito di "Sole" (www.solepi.it) che è già attivo.

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 sviluppa 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.

Le nuove tecnologie per la didattica - Ha lo scopo di sviluppare una figura professionale che sap-

pià apportare, attraverso l'utilizzo del video digitale e l'integrazione del linguaggio multimediale, un contributo innovativo nel settore della didattica con particolare attenzione alla formazione educativa e culturale attraverso le nuove tecnologie. Durata 120 ore.

La didattica della scrittura creativa - Giocare con le parole costituisce un'attività importante dell'educazione linguistica, in particolare per il contributo allo sviluppo di alcune abilità relative alla creatività della lingua. Il corso intende fornire metodologie di lavoro per esplorare le infinite combinazioni della parola, per un apprendimento della lingua che passi attraverso il gioco, l'invenzione linguistica, la sfida, la trasgressione del nonsense, la leggerezza... per dirla con Calvino. Durata 120 ore.

Tecniche per la ge-

stione di reti civiche on line - Obiettivi: sviluppare una figura professionale che sappia apportare un contributo innovativo nel settore dell'Ict e nello sviluppo dei servizi delle pubbliche amministrazioni, attraverso lo sviluppo di reti civiche e portali di informazione telematici per il cittadino; contribuire allo sviluppo di una figura professionale che riduca lo skills shortage nel settore della comunicazione attraverso i nuovi media, nello sviluppo di progetti legati alla comunicazione digitale e nella creazione di soluzioni di eGovernment all'avanguardia.

Durata 80 ore.

I corsi sono gratuiti. Per informazioni e iscrizioni rivolgersi all'Azienda speciale Ricerca & Formazione, via Morpurgo 4, secondo piano, telefono 0432 - 273529-531-545 - fax 0432 - 273512.

Attualità

Passaggio di consegne fra la Camera di Trieste e quella di Udine

Unioncamere del Fvg Bertossi presidente



Antonio Paoletti, Enrico Bertossi, Augusto Antonucci e Emilio Sgarlata

Passaggio di consegne per la presidenza regionale di Unioncamere, che dopo il biennio guidato da Antonio Paoletti, presidente della Camera di commercio di Trieste, passa ora a Enrico Bertossi, attuale presidente dell'ente camerale udinese. Ufficializzato giovedì 23 gennaio a Udine, durante un incontro operativo al quale hanno partecipato, oltre a Paoletti e Bertossi, anche

Emilio Sgarlata e Augusto Antonucci che guidano, rispettivamente, gli enti di Gorizia e Pordenone, il cambio della guardia ha rappresentato l'occasione per mettere a punto ulteriormente le priorità che il programma di lavoro di Unioncamere ha individuato per il biennio 2003-2004.

Numerosi e di notevole importanza gli impegni che caratterizzeranno l'attività di Unioncamere nei

prossimi mesi.

Stretto raccordo con la Regione. Tutti i progetti promozionali, finalizzati al sostegno e allo sviluppo del sistema imprenditoriale del Friuli Venezia Giulia, saranno attuati sulla base dell'accordo Ice-Regione in collaborazione con l'assessorato all'Industria. All'interno di questa sinergia, le Camere di commercio di Udine e Pordenone stanno elaborando un programma

di intervento dedicato alla Cina, uno dei mercati emergenti ritenuti più interessanti, mentre le Camere di commercio di Trieste e Gorizia sono al lavoro per realizzare un progetto di logistica integrata dei trasporti e una serie di iniziative specifiche nel campo della promozione agroalimentare.

Iniziative europee. Altrettanto numerose le attività in programma legate

agli strumenti messi a disposizione dall'Unione europea per agevolare l'integrazione dei nuovi Paesi in ingresso. Da Arge 28, il progetto destinato specificamente a promuovere le opportunità di collaborazione fra le imprese insediato nei territori di confine con l'Est europeo, fino all'iniziativa dedicata ai paesi del Mediterraneo, che vedrà le Camere di commercio impegnate in un intenso lavoro di "diplomazia commerciale" per stringere i rapporti di cooperazione economica in quest'area.

Credito. Un'attenzione speciale, da parte degli enti camerale, sarà destinata al settore del credito. Con la presenza all'interno della cordata regionale, in predicato per l'aggiudicazione della quota del Mediocredito che il Tesoro ha dismesso, le Camere di commercio intendono svolgere un ruolo propositivo in questo comparto strategico per tutto il tessuto produttivo regionale, attraverso lo studio di nuovi strumenti in grado di contribuire alla ricapitalizzazione delle aziende. Non solo. Per sostenere e preparare le imprese alle novità che il recente accordo di Basilea 2 introdurrà in materia di rating e accesso al credito, le Camere di commercio stanno studiando una serie di

interventi informativi che prevedono anche il coinvolgimento degli istituti bancari della Regione.

Cultura. Cultura d'impresa e formazione ricopriranno un ruolo importante nel programma di lavoro di Unioncamere, perché considerate strategiche per rendere più competitive e aggressive le aziende, ma anche cultura intesa nell'accezione più ampia del termine, "collante" ideale per superare i residui di campanilismo, una cultura che non si limita alla valorizzazione delle tradizioni e della storia locale, ma punta anche a creare legami internazionali coinvolgendo le realtà transfrontaliere in progetti comuni. Più che nutrito, dunque, il calendario dei lavori messo in cantiere per il prossimo biennio, "un calendario - ha sottolineato il presidente Enrico Bertossi - che sarà aggiornato e confrontato costantemente".

Un vivo ringraziamento è stato espresso da tutti i presidenti ad Antonio Paoletti "per l'impegno profuso nella valorizzazione delle specificità dei singoli territori, che ha consentito di metterne in rilievo le diverse esigenze, senza creare nessun tipo di conflittualità, ma, anzi, nel rispetto reciproco".

Convegno della Camera per promuovere questo nuovo strumento di giustizia alternativa

Poco utilizzato l'arbitrato internazionale

Crescono, anche in Friuli Venezia Giulia, gli arbitrati e le conciliazioni, ma lentamente. Dal 1997 al 2001, infatti, gli arbitrati fra le imprese italiane, in Regione, sono stati 11 complessivamente, di cui 7 a Udine. Cinque arbitrati internazionali sono stati gestiti a Trieste, mentre, per quanto riguarda le conciliazioni, in Friuli Venezia Giulia ne sono state affrontate solo due, a Udine, dove una camera arbitrale autonoma esiste dal 1996, nella sede della Camera di commercio. Numeri ridotti, dunque, nonostante questa forma di giustizia alternativa rappresenti un'opportunità interessante per le imprese che, utilizzandola, possono contare su tempi processuali più certi e su percorsi decisamente più snelli rispetto a quelli della giustizia tradizionale.

Per cercare di promuovere l'uso di questi sogget-

ti con funzioni complementari alla giustizia ordinaria, la Camera di commercio di Udine ha organizzato un incontro specifico, al quale hanno partecipato rappresentanti dei principali studi legali nazionali e internazionali, durante il quale sono state affrontate e approfondite in particolare le problematiche legate al diritto internazionale e ai contenziosi relativi al commercio elettronico, un settore dove non esiste, di fatto, una legislazione apposita e quindi particolarmente problematico. Aperto dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, che ha ricordato lo stretto rapporto instauratosi fra ente camerale e ateneo udinese proprio in materia di diritto comunitario ("con la giovane facoltà di giurisprudenza - ha detto - abbiamo avviato una proficua collaborazione in questo campo, per sviluppare figure professionali

specializzate in diritto internazionale"), il convegno ha messo in evidenza la necessità di far inserire, nei contratti, una clausola compromissoria che permetta, in caso di contenziosi, il ricorso all'arbitrato.

"È l'unica garanzia per le imprese - è stato detto - per accelerare le procedure di conciliazione. Una via più breve per recuperare i crediti in caso di fallimento dell'azienda con sede in uno Stato diverso, una formula di tutela il cui utilizzo va senza dubbio promosso". Particolarmente sentita, in una regione dove la maggior parte delle imprese esporta, la questione dei contenziosi internazionali è stata trattata dall'avvocato Alfredo Frangini della Deloitte & Touche Tohmatsu, mentre Denis Philippe dello Studio legale Laga & Philippe di Bruxelles ha approfondito il tema dell'arbitrato internazionale. Sulle controversie legate

al commercio elettronico è intervenuta Francesca Beltrame, consulente di numerose realtà operanti a livello europeo, mentre l'avvocato Francesco Apruzzi ha sviluppato il tema della

contrattualistica nella Repubblica Slovacca, uno dei nuovi Paesi aderenti all'Unione Europea e con il quale i rapporti del Friuli Venezia Giulia si stanno intensificando. Le clausole

arbitrali nei contratti con il consumatore, infine, sono state illustrate dall'avvocato Valentino Patermostro, vicepresidente dell'Associazione legali europee.



Attualità

Gabriella Zontone: "Alleanze forti per essere motore dell'economia"

La Fiera di Udine cerca alleati nel mirino Milano e Padova

Fare della Fiera uno strumento importante per la promozione dell'economia friulana. È questo l'obiettivo che si è data la Fiera di Udine per essere sempre più rispondente alle esigenze delle attività economiche e produttive del Fvg.

Una delle opportunità che la Fiera deve assolutamente cogliere, secondo il commissario Gabriella Zontone, è quella offerta dall'allargamento dell'Unione Europea ai Paesi dell'Est che "conferirà al Friuli una posizione strategica". È - secondo la Zontone - "un'opportunità che dobbiamo essere pronti a cogliere, considerando che l'ingresso dei nuovi Paesi membri significherà l'apertura di un mercato di milioni di persone. Un pro-

cesso, questo, nel quale la Fiera di Udine vuole svolgere un ruolo importante, al quale si sta già preparando, dando impulso alla propria proiezione internazionale e ricercando alleanze per divenire un 'motore' dell'economia, del sistema imprenditoriale e produttivo friulano. Non solo una semplice vetrina, ma un veicolo promozionale, capace di attrarre e gestire le opportunità di scambio a livello internazionale".

Vanno in questa direzione gli accordi ai quali la Fiera sta lavorando per raggiungere intese con la Fiera di Milano e con quella di Padova. Alleanze importantissime, fortemente qualificanti per la realtà udinese. La Fiera di Udine potrebbe infatti divenire un

punto di riferimento, una sorta di "satellite" operativo della Fiera di Milano, recentemente approdata alla quotazione in Borsa, nella prospettiva dell'allargamento a Est dell'Europa. Udine potrebbe costituire un "appoggio" soprattutto per le rassegne della Fiera di Milano rivolte ai mercati dell'Est; il quartiere di Torreano di Martignacco potrebbe quindi diventare un punto di riferimento per gli operatori dell'Europa orientale che per avere accesso alle rassegne milanesi non avranno necessità di raggiungere la Lombardia, ma potranno fermarsi invece a Udine, risparmiando parte del viaggio e trovandovi comunque la stessa qualità.

E un'intesa stretta è quella alla quale la Fiera di

Udine sta lavorando anche con la "sorella" di Padova, una realtà ben nota e che punta anch'essa alla strada della quotazione in Borsa. I vertici della Fiera patavina hanno manifestato un profondo interesse per attuare collaborazioni e sinergie, dando finalmente concretezza a quel "gemellaggio" siglato anni fa, ma sempre rimasto solo sulla carta. Non manca un'attenzione forte alle collaborazioni con le istituzioni fieristiche estere. Da anni i rapporti con le realtà austriache si stanno consolidando, mentre sempre più si vanno sviluppando i contatti con la Repubblica Ceca (già "ospite" di Ideanatale lo scorso anno e ora di Agriest) e con quella Slovacca, la cui presenza è annunciata ad Alimenta; ma i con-

tatti e le collaborazioni si vanno allargando ancora a Est, a Paesi importanti e ricchi di storia e tradizione industriale, quali Ungheria, Polonia e Romania.

"Tutto questo - conclude la Zontone - per dare al territorio una Fiera che sia degna della sua forza economica e delle sue capacità imprenditoriali".

I MAGGIORI APPUNTAMENTI FIERISTICI DEL 2003 (Il calendario può subire variazioni)

Dal 2 al 6 marzo Alimenta: La tavola italiana delle regioni: specialità, ristorazione, attrezzature.

Dall'11 al 13 aprile Movimenta: Salone dei veicoli trasporto e movimentazione merci, logistica e macchine.

Dall'8 al 10 maggio Sicurexpo: Salone sulla sicurezza negli ambienti di lavoro (biennale).

Dal 12 al 15 settembre: Salone internazionale della Sedia.

Dal 27 settembre al 6 ottobre: Casa Moderna.

Dal 25 al 26 ottobre: Mostra ornitologica internazionale Città di Udine.

Dal 14 al 17 novembre: Ideanatale e XX Mostra d'arte orafa.

Dal 2 al 4 dicembre: S.I.G.L.A. Salone dell'Imprenditorialità giovanile e del lavoro autonomo.

Business in Cechia e Slovacchia

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

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

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

27/02-01/03/2003 FINESTRE-PORTE-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 POLYGRAF PRAGA

Fiera internazionale di poligrafia, carta, imballaggi.

05-07/03/2003 REKLAMA PRAGA

Fiera internazionale di marketing, di servizi e di pubblicità.

13-16/03/2003 MOTOCYKL 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 co-

smetica e di benessere.

25-27/03/2003 SCHOLA NOVA BRNO

Fiera internazionale di arredamento per le scuole.

25-27/03/2003 INTERGAS PRAGA/PRAGOREGULA/ELEXPO/FRIGOTHERM/PRA-GOTHERM

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

25-27/03/2003 PRAGOMEDICA/PRAGOFARMA/PRAGOOPTIK/PRA-GOLABORA PRAGA

Fiera internazionale di prodotti medicinali.

31-02/04/2003 PROTECH PRAGA

Fiera internazionale delle tecnologie del trattamento termico e rifiniture superficiali.

01-03/04/2003 PRAGOLARM/PRAGOSEC PRAGA

Fiera internazionale di sistemi e servizi di sicurezza, antincendio.

13-17/04/2003 IBF BRNO

Fiera internazionale di edilizia.

15-18/04/2003 INTERKAMERA PRAGA

Fiera internazionale di tecnica delle foto, video.

28-30/04/2003 IDET BRNO

Fiera internazionale di sistemi di sicurezza e dell'informatica.

24-27/04/2003 IL MONDO DEL LIBRO PRAGA

Fiera internazionale dei libri.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

04-09/03/2003 MOBILI E ABITAZIONI NITRA

Fiera internazionale di mobili e arredamento per la casa.

18-23/03/2003 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.

20-23/03/2003 SPORTEXPO BRATISLAVA

Fiera internazionale di abbigliamento sportivo e articoli per lo sport.

25-28/03/2003 GASTRA

Fiera internazionale di catering e ristorazione.

NITRA

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

25-28/03/2003 ALIMENTA NITRA

Fiera internazionale di alimentari e macchine per alimentari.

01-05/04/2003 CONECO BRATISLAVA

Fiera internazionale dell'edilizia.

01-05/04/2003 RACIOENERGIA BRATISLAVA

Fiera internazionale dell'energia intelligente.

01-05/04/2003 CLIMATHERM BRATISLAVA

Fiera internazionale della climatizzazione.

10-13/04/2003 ENVIRO NITRA

Fiera internazionale di tecnica e tecnologia nel settore dell'ecologia.

10-13/04/2003 GARDENIA NITRA

Fiera internazionale del florovivaismo e giardinaggio.

Repubbliche Ceca e Slovacca

Giornate di consulenza alla Camera di commercio

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

cati dei due Paesi. Le prossime giornate sono il 10 marzo 2003 e l'8 aprile 2003. Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049 - 5342187, fax 049 - 9589287, e-mail : dlabajova@sevenpartners.com, signorina Martina Dlabajová o telefonando alla Camera di commercio allo 0432-273230 o 273295.

15-17/04/2003 INCHEBA BRATISLAVA

Fiera internazionale di chimica.

15-17/04/2003 ECOTECHNIKA BRATISLAVA

Fiera internazionale di tecniche e tecnologie ambientali.

23-26/04/2003 COFAX BRATISLAVA

Fiera internazionale di hardware, software.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

RICHIESTE Q-EX

Produttore di registratori di cassa multifunzionali con la chiusura a tempo e di casseforti di varie tipologie cerca partner commerciale, rappresentanti per la vendita di propri prodotti.

SAFRANKO

Produttore di semi di senape bianca per l'uso alimentare cerca produttori di senape, grossisti di semi di senape.

DREVINA TRADE

Produttore di serramenti in legno, in alluminio-legno, porte per interni ed esterni, cerca clienti per la vendita di propri prodotti.

THAIS

Cerca produttori italiani di prodotti alimentari biologici per acquisto.

FRAGOKOV

Produttore di cilindri comando freno e frizione per autovetture, autocarri, trattori e pullman cerca produttori di macchine agricole o grossisti di componenti automobilistici per collaborazione produttiva su richiesta.

M KOMFORT

Azienda produttrice di divani cerca partner per in-

vestimento, joint-venture e un capannone con magazzino (3.800 m₂) per allargare la propria produzione di divani.

TVK

Produttore di trasformatori di corrente cerca distributori per la vendita di propri prodotti.

OFFERTA TEXILAN

Produttore di prodotti tessili per la casa _lenzuola, asciugamani, asciugapiatti, grembiuli eccetera_ cerca grossisti, rappresentanti per l'esportazione di propri prodotti in Italia.

LEVITEX

Produttore di biancheria per la casa, abbigliamento per lavoro, tempo libero offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

FRAGOKOV

Produttore di stampe a iniezione, parti in plastica prodotti a iniezione offre le proprie capacità libere per la produzione su richiesta per conto terzi.

TVK

Produttore di scatole in lamiera offre la collaborazione produttiva su richiesta per conto terzi.

H.A.E.M Trade

Produttore di legna da ardere (querce, rovere) cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

RICHIESTE DOSTING

Società di commercio nel settore dell'edilizia cerca produttori italiani di materiale o/e prodotti per edilizia per l'importazione nelle Repubbliche Ceca e Slovacca.

Attualità

Lo evidenziano Piccoli industriali (Api) e artigiani (Uapi)

L'art. 18 affonda l'occupazione nelle piccole imprese

“L'occupazione non si difende estendendo l'articolo 18 alle piccole imprese con meno di 15 dipendenti, ma rafforzando il sistema Paese”. Lo afferma Marco Simeon, vicepresidente dell'Associazione piccole e medie industrie di Udine, subito dopo la notizia del via libero dato dalla Corte Costituzionale allo specifico referendum. “Le aziende del Friuli Venezia Giulia - argomenta Simeon - hanno bisogno di personale per lo sviluppo del territorio, ma ritengo tuttavia che imporre una camicia di forza alle piccole imprese con l'estensione dell'articolo 18 non sia utile ad alcuno, nemmeno ai lavorato-

ri e alle loro famiglie”.

Per il vicepresidente dell'Api, “le risorse umane da sempre sono un valore fondamentale per le piccole e medie industrie friulane”, tanto più che “qui il problema è rappresentato dal reperimento di manodopera e la discussione che per mesi si è svolta attorno all'articolo 18 ci ha riguardato marginalmente, nonostante il ricorso ad alcune forme di protesta”. Simeon rilancia affermando che “non dobbiamo dimenticare che la competitività su cui si basa la sopravvivenza di tante piccole imprese potrà essere messa a rischio proprio dalla consultazione referendaria sull'applicazione dell'articolo

18 alle realtà con meno di 15 dipendenti.

“La flessibilità occupazionale e produttiva nel nostro territorio - continua Marco Simeon - non è mai stata considerata un disvalore, perché, in un'economia abituata a camminare con le proprie gambe, dipendenti e titolari lavorano assieme quotidianamente per affrontare i problemi legati alle difficoltà congiunturali del mercato”. “Imporre l'articolo 18 nelle piccolissime aziende, che in Friuli sono assai numerose - conclude il vicepresidente dell'Api -, potrebbe portare danni gravi non soltanto nell'immediato, ma soprattutto nella prospettiva di un necessario svi-

luppo economico, perché sarebbe un deterrente per chi ha voglia di cimentarsi con una propria impresa, mentre non si vedono i vantaggi prefigurati dallo schieramento che ha promosso il referendum”.

Contrario all'estensione dell'articolo 18 alle piccole imprese anche il presidente dell'Uapi di Udine, Carlo Faleschini: “Il referendum sull'articolo 18 ci allontana dall'Europa: in nessun altro Paese esiste la rigidità che i promotori del referendum vorrebbero introdurre nel nostro sistema produttivo. È demagogia allo stato puro”. Faleschini ha detto ancora: “Pur senza mettere in discussione la democraticità dello strumento

referendario, questa volta si rischia di creare antistorici e assurdi appesantimenti di tutele già esistenti nei rapporti di lavoro nelle piccole imprese, proprio quando il Commissario europeo Pedro Solbes sollecita l'introduzione in Italia di una maggiore flessibilità nel mercato del lavoro. “In questo modo - ha precisato - si crea un deterrente all'occupazione nelle piccole imprese”.

“Mi auguro - ha aggiunto Faleschini - che il timore del quesito referendario non condizioni le scelte occupazionali delle piccole imprese provocando immediati contraccolpi sul mercato del lavoro, in un momento economico difficile che dovrebbe

invece promuovere ben altre misure per favorire la crescita di manodopera”. “Confartigianato - ha detto ancora Faleschini - respinge la politica del tanto peggio, tanto meglio, invitando tutte le forze politiche e sociali che hanno a cuore le sorti del Paese a respingere un referendum chiaramente demagogico”. “Stiamo pagando - ha concluso - il ritardo nelle riforme degli ammortizzatori sociali. Adesso bisogna pensare alla tutela di tutti i lavoratori attraverso la riforma del welfare. La prima tutela per un lavoratore in esubero è quella di favorire la piena mobilità del lavoro e di evitare una disoccupazione di lunga durata”.

Anche il presidente Tondo alla presentazione del progetto dell'istituto austriaco

Hypo Bank farà la nuova sede a Tavagnacco



Renzo Tondo

giunto la cifra di 1 miliardo 200 milioni di euro. Sarebbe come dire, semplificando, che i risparmi austriaci e in particolare carinziani sono confluiti nel sistema imprenditoriale del Nord dell'Italia, sostenendone la crescita e lo sviluppo.

L'annuncio del prestigioso traguardo raggiunto è stato fatto dal vicepresidente del Consiglio di amministrazione italiano Günther Striedinger, durante la presentazione del progetto di realizzazione della nuova direzione generale per l'Italia, che sarà realizzata alle porte di Udine, in comune di Tavagnacco. “La scelta di insediarsi in Italia è stata strategica per il nostro gruppo - ha dichiarato Striedinger - perché qui abbiamo trovato un tessuto di imprese piccole e medie, molto dinamiche, ma che richiedevano un determinato sostegno ai propri investimenti. Noi abbiamo creduto in questo si-

stema economico e continueremo a farlo, potenziando ulteriormente la nostra organizzazione in tutta l'Italia settentrionale ed estendendo la nostra rete di succursali, di agenzie leasing e di promotori finanziari”.

“Inoltre è fondamentale la nostra capacità di essere partner per l'internazionalizzazione delle imprese italiane - ha spiegato poi il consigliere del Cda, Lorenzo Snaidero -, accompagnandole nei sette Paesi dove siamo presenti. Così abbiamo fatto per la Benetton a Osijek (Slavonia), per il mondo delle cooperative a Zagabria e per l'Amga di Trieste a Fiume. Altro elemento di valore di Hypo Bank in Italia è che il personale, dai dirigenti agli impiegati, è composto in massima parte di giovani quasi tutti provenienti da questa regione, provenienti dalle nostre scuole e dalle nostre università, che altrimenti sarebbero obbli-

gati per trovare una propria collocazione a trasferirsi al di fuori del Friuli Venezia Giulia”. La nuova sede della direzione nazionale richiederà un investimento complessivo di 28 milioni di euro. Il progetto è stato affidato all'architetto americano di fama mondiale Thom Mayne, che ha già disegnato le linee avveniristiche della sede del gruppo a Klagenfurt e della sede croata di Zagabria. Il complesso prevede, oltre alla sede della direzione, anche la realizzazione di una piscina, un albergo e un centro direzionale dove è interessata a insediare la propria sede l'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine. Soddisfazione per la scelta dell'istituto bancario è stata fatta dal sindaco di Tavagnacco, Valerio Frezza.

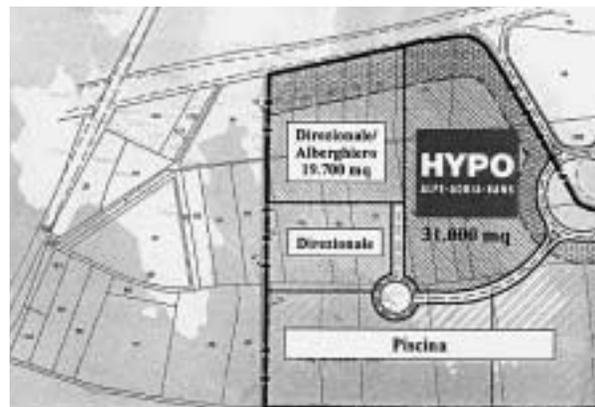
“Porre come proprio valore fondamentale quello dell'Alpe Adria, filosofia caratterizzante questa banca,

è la stessa scelta che anima la stessa Regione Friuli Venezia Giulia - ha dichiarato il presidente della Giunta, Renzo Tondo - e la stessa nostra natura ha similitudine: siamo entrambe piccole, ma strategiche.

Entrambe poi prestiamo molta attenzione al mondo delle imprese, accompagnando le nostre aziende anche all'estero, come fa la Regione attraverso i suoi

strumenti di Friulia, Mediocredito, Informest e Finest. Questo perché gli imprenditori, più che di contributi, hanno bisogno di risposte e di servizi rapidi e immediati.

La scelta, infine, di Hypo Alpe-Adria-Bank di mantenere in Friuli la propria sede nazionale vuol significare un riconoscimento a una regione che non è affatto in recessione”.



La pianta della nuova sede della Hypo Alpe-Adria-Bank

Seminario dei dottori agronomi del Fvg

I concimi organo-minerali migliorano la produzione

I concimi organo-minerali sono i più efficienti per l'agricoltura e comportano un minore impatto sull'ecosistema, così come richiesto dalle direttive dell'Unione Europea in materia d'ambiente. È quanto risulta da uno studio scientifico condotto dal Dipartimento di Produzione vege-

tale e tecnologie agrarie dell'ateneo friulano, attraverso una sperimentazione triennale dei concimi organo-minerali sulla coltura del mais in regione, ma anche dalle ricerche effettuate dall'Istituto sperimentale per la nutrizione delle piante di Roma. L'indagine realizzata fra le a-

ziende del Medio Friuli, per esempio, ha messo in rilievo come questo tipo di concimazione fornisca i migliori risultati sia in termini produttivi (con incrementi dal 5 al 10%) sia in termini di reddito (con aumenti tra le 55 mila e le 250 mila vecchie lire per ettaro). Una conferma ulteriore arriva

dall'incremento della produzione ortofrutticola regionale, un settore dove l'utilizzo di concimi organo-minerali, al posto di quelli chimici, è una scelta che sempre più aziende effettuano, privilegiando così anche la qualità del prodotto.

Questi e altri dati sull'utilizzo in agricoltura dei concimi che si ottengono attraverso la mineralizzazione di sostanze organiche sono stati illustrati durante il primo incontro di formazione, organizzato dalla Federazione regionale degli

Ordini dei Dottori agronomi e forestali del Friuli Venezia Giulia, che ha predisposto un nutrito calendario di appuntamenti dedicati a chi opera nel settore, per aggiornare gli operatori sulle ultime novità in tema di metodi colturali e di interventi ecocompatibili di difesa delle piante.

“In regione - spiega il presidente della Federazione, Lorenzo Beltrame -, dalla facoltà di Agraria sono usciti, fino a oggi, 1.031 laureati, molti dei quali hanno scelto la libera professione. Si tratta di giovani prepa-

rati e motivati, con un importante ruolo di consulenza nelle aziende agricole, oltre 34 mila in regione, e che risultano determinanti per migliorare la qualità del prodotto specie in alcuni settori, come la frutticoltura, l'orticoltura e le coltivazioni biologiche. I nostri incontri vogliono offrire loro un momento di crescita professionale e di confronto altamente qualificato”. I prossimi seminari in calendario sono stati fissati, con cadenza settimanale, dal 14 febbraio al 28 marzo, sempre a Passariano.

Pagjine furlane

L'esperience di Max Missana, francês-cjargnel, dirigjent de "Renault" in Italie

Furlans de diaspore: cuntune marcje di plui

par cure di Luche Nazzi



Max Missana

«**N**ous, frioulans de la seconde génération, nés de parents émigrés, nous nous sommes parfaitement intégrés dans la société française. La culture frioulane demeure néanmoins très présente en nous, car elle repose sur un esprit de famille e de communauté très fort» (Noaltris furlans de seconde ete, fîs di gjenitôrs emigrâts, o sin integrâts fûr par fûr te societât francese. Cundut a chel, la culture furlane e vif anjemò fuerte drenti di nô pal fat ch'e je inlidrisade intun spirt di famee e di comunitât un grum fuart). E tache cussi la letare che Max Missana ur à mandât ai "Amis du Frioul" par che la publichin sul tierç numar

dal lôr boletin bilengâl francês-talian, "Mandi!" (christavern@magic.fr). Missana, fi di Francesco, tesorîr di chê clape di emigrants, e de sioe Anna, ch'a son duçj i doi cjargnei di Tumieç, al è diretôr dal "marketing" de "Renault" in Italie: un fi di emigrants "obleât" a emigrâ tal País d'indulà che i siei gjenitôrs a son partîts...

Une condizion speciâl che Max Missana al tamese tes sôs riflessions pai "Amis du Frioul", ch'a insiorin il dibatiment simpri atuâl su la "Diaspore furlane" e su la necessitât di un'implicazion positive des comunitâts furlanis tal forest pe progetazion de Patrie dal tierç milenari. «L'emigracion par santescugne dai nestrîs gjenitôrs e i sacrificis ch'a an scugnût paidi, in grazie de volontât di sgarzâsi - al scrîf il dirigjent de aziende automobilistiche francese -, a an poleât drenti di nô un spirt ferbint ch'al rapresente un vantaç e une buine briscule. Ançe a mi mi à tocjât di diventâ "emigrant". L'incarghe in Italie e rapresente par me une tornade viers lis mès lidris e mi permet di pandi dut il gno plui grant rispîet pai miei gjenitôrs, pai nonos e pai vons

ch'a scugnirin sindilâsi pocâts des contingencis economicis ma ch'a an lotât par che i lôr fîs no vessin di paidi un destin compagn».

Max Missana al à tacât a interessâsi di veturis inmò cuant ch'al jere te Universtitât; e biel ch'al seguive i "stages" previodûts dal so curicul di studis, al è stât sielzût de "Renault" par un puest te "Direction commerciale e marketing", prin a Paris, po tal Languedoc Roussillon, tai País Bas e, alfin, a Rome. Al cjacare par francês, par talian, par anglês, par olandês, par todesc e, naturâl, ançe par furlan. «D'ailleurs - al marche cun braure l'articul che i à dedicât "Mandi!" - lors de ses entretiens professionnels, il n'est pas en peine pour répondre en Frioulan à ses interlocuteurs originaires du Frioul» (paraltri nol à pôre gran di rispuidiur par furlan ai siei interlocutôrs origjinaris dal Friûl, cuant che ju incuintrê sul lavôr).

La clape "Amis du Frioul", in plui di butâ fûr il boletin "Mandi!", e organize ce tantis manifestazions ricreativis e culturâls cul fin di tignî vive l'identitât furlane te comunitât di France (mostris, convignis, ra-

presentazions teatrâls, fiestis...).

Tal mès di Març, di sabide 8 a vinars 14, ali de "Maison d'Italie" de Citât universitarie, e proponarà une mostre fotografiche di Tarcisio Baldassi/Baldàs (Buie 1899-Sant Denêl 1997). «Prin di diventâ fotograf preseat de critiche furlane e foreste (spie: "Di-

zionario biografico friulano", I. Zannier, "Fotografia in Friuli 1850-1970", e G. Ellero, "Il mito del paesaggio nella fotografia del Novecento in Friuli"), Baldassi al à fat il cjaliâr e il fornâsir. Al jere il '27 cuant ch'al à vierzût il so prin studi "a la bielestele", a Ursinins Piçul. Tal 1987, al à publicât la ricolte di poesis e di pi-

pins "Passonâ dal Friûl", che i darà il titul ançe a la mostre francese: "A passon pal Friûl. Lis fotos di Tarcisio Baldassi" (chestis notis a son gjavadis fûr dal "Lunari 2003" dal mensîl "la Patrie dal Friûl", ch'al proferis 14 fotografis scatis in blanc e in neri di Baldas jenfri i agns dal '20 e i agns dal '60).



I "Amis du Frioul" a la mostre di artiscj furlans e talians, inmaneade te "Maison d'Italie", a Paris

I "Cuaders" de Universtitât de tierce etât

Une cjerce di culture cjargnele

Dopo i agns eroics e pioniristics de "Scuole libare furlane" di pre' Domeni Zannier e de "Clape culturâl Acuilee", par fortune, i cors di lenghe e di culture furlane si son slargjâts e sparniçâts par ogni cjanton de Patrie, dal Friûl gurizan a chel occidentâl, de marine a la Cjargne. La "Societât filologicje", ministracions comunâls e clapis di ogni sorte a proponin mil oportunitâts (cetancj viaçs regjistradis ançe sui lûcs internet furlaniscj: www.friul.net; www.filologicafriulana.it; www.sangiorgioinsieme.it e vie discorint). Un puest speciâl, in cheste ufierte didatiche, lu ufrissin ançe lis "Universtitâts pe tierce etât" ch'a son zaromai sparniçadis par dut il teritori furlan. Esperenciis a son stadis fatis e si fasin a Udin, a Glemone, a Sant Denêl, a Tumieç... Il cors di Tumieç, vie pal 2002, si è segnalât par vè rivât adore di realizâ ançe un'iniziativa editoriâl. Al è pôc ch'al è saltât fûr il I "Cuader di

culture cjargnele" dulà che, par valorizâ la culture e lis letaris locâls, si à presentât

une cjerce di oparis di autôrs cjargnei cu la traduzion dal talian o dal furlan. I arlêfs

dal cors, guidâts di Renzo Balzan, e in grazie dal coordinament di Maria Grazia Dereatti, a an curât lis traduzions des contis di Siro Angeli (Cesclans di Cjavaç 1913-Tumieç 1991) "L'angelo del castello" e di Josef

"Bepo" Rupil (Pierie di Prât 1858-Vignesie 1931) "Il da profundis durant un funerâl" e a an butât jù un pôc di scrits origjinâi che, te tierce part dal cuader, a compagnin une riflession di Balzan sul pinsîr poetic di Siro Angeli ("La Cjargna di Barba Zef"). I arlêfs de "Universtitât cjargnele de tierce etât" ch'a jerin ingaiâts tal proget a son: Lea Artico, Clelia Baisero, Ti-

ziana Bellina, Annamaria Bianchi, Ada Brovedani, Clelia Cacitti, Ettore Carbone, Ines Celloni, Luisa Cleva, Antonietta Coradazzo, Ada Damo, Ermelinda Danna, Ada Fabris, Anita Fantini, Anna Maria Iesse, Cristina Larice, Giovanni Mazzolini, Vanda Nardo, Gioacchina Pecoraro, Evelina Persoglio, Dolores Santin e Silvano Schiava.



2002 (1)

La cuvierte dal "Cuader di culture cjargnele"

Il cjadalan dal periodic "Sot dal Tôr"

40 agns par Dael e Uanis

Par 40 agn fidêl al so compit di tignî adun la comunitât di Dael, in Patrie e tal forest: al è il "record" che, tal Nadâl dal 2002, al à otignût "Sot dal Tôr", il gloriôs periodic metût sù dal plevan di Dael dai agns dal '60, pre' Giacomo Billiato.

I suces e l'impegn di 40 agn a son strucâts tal editoriâl dal numar 3 dal 2002, ch'al à puartât tes cjasis di duçj i paisans ançe il tradizional "Lunari pal 2003" che, cu la colaborazion dal circul cultural "Navarca" e cui dissens di Bruno Fritsch, al proferis

i plui bieî puartons di Dael e di Uanis.

"Sot dal Tôr" - al dîs l'editoriâl dal cuarentenâl - al è un sfuei ch'al procure di no lassâ de bande nisun; ch'al jentre tes cjasis par fâ savè ce ch'al capite te grande cjase dal país. Al è un servizi impuartant, puartât indevant cence sunsûrs e cence scjas, cul fin di onorâ Dael e i siei emigrants e chestis 4 peraulis: "Aiello ai suoi emigranti", ch'a son une part inseparabil dal titul dal sfuei, a an di restâ l'anime dal gjornâl.

E trop che l'anime e conte

e che si à gole di tignile cont in chel di Dael e di Uanis lu dimostrin lis 800 copiis ch'a van ator pal mont, bramadis di "Fogolâr", di emigrants, di fîs e di nevôts de int di Dael, e chês altris 800 sparniçadis pal comun e tai país dai contors. A insiorâ la fieste di "Sot dal Tôr" e je colade, tal 2002, la coincidence cu lis celebracions pai 800 agn de prime citazion storiche dal país.

La direzion dal sfuei di Dael e di Uanis e je: "Sot dal Tôr", 33041 Dael (Friûl); pueste eletroniche: sotdal-tor@libero.it.

Gastronomia

Nel centro di Tricesimo, lo storico locale portato in auge dalle famiglie Trentin Krcivoj

All'Antica trattoria Boschetti tradizione e innovazione in cucina

di Bruno Peloi



Giorgio e Idana Trentin con Guida e Rinaldo Krcivoj e i figli

Nel nostro viaggio alla ricerca della ristorazione di qualità, in questo rigido mese di febbraio facciamo tappa a Tricesimo, all'Antica trattoria Boschetti. Per ogni friulano, il nome soltanto di questo ultracentenario ritrovo è sinonimo di qualità e raffinatezza, in entrambi i pe-

riodi del suo fulgore. Nel primo, con la famiglia Boschetti, dalla fine Ottocento a metà Novecento. Nel secondo, con i Trentin e i Krcivoj, dagli Anni Cinquanta sino a oggi.

Completamente ristrutturato, il locale propone oggi soprattutto la cucina della tradizione friulana. "È vero

- precisano la signora Guida e il marito Rinaldo Krcivoj -, ci rifacciamo alle antiche ricette della nostra terra, ma le aggiorniamo con continui spunti innovativi, badando in particolare al rispetto del sapore degli ingredienti e al mantenimento della leggerezza.

I nostri cuochi non si misurano però soltanto con i piatti locali: a menù abbiamo spesso anche quelli di altre regioni d'Italia o internazionali".

"La nostra clientela - dicono ancora la signora Guida e il marito Rinaldo - predilige in particolare il pesce. Abbiamo un fornitore istriano: ci consegna due volte la settimana prodotto freschissimo, appena pescato dalle limpide acque dell'Adriatico croato. Si tratta di crostacei (scampi e gamberoni soprattutto) o di pesce di gran pregio (come i branzini di scoglio, per esempio). Naturalmente, non mancano le carni, di ogni tipo. Il pane, i grissini, le paste fresche e i dolci li facciamo in casa".

Ecco qualche esempio della fantasia dei cuochi del Boschetti. In questa stagione fredda, le proposte che trovano maggiore gradimento sono il baccalà alla vicentina, l'orzo con fagioli e trippe, il frico. Coi primi

tepori di primavera entreranno in scena i risotti, le crudité di verdure, gli asparagi crudi marinati e i prelibati fagioli carnici. D'estate, piatti leggeri, soprattutto zuppe fredde con i prodotti degli orti e carpacchi con verdure ai ferri. In autunno, tantissimi funghi e pesce a volontà.

Degna di menzione la cantina, in bella vista per chi entra nella sale del ristorante. Oltre che gradevole da vedere, è anche ben fornita. La segue Rinaldo Krcivoj, il quale garantisce una carta dei vini con circa 300 etichette. Per buona parte sono prodotti regionali, ma non mancano toscani, piemontesi e di altre regioni, con presenza pure di francesi e spagnoli.

Professionale la batteria di cucina: ai fornelli, i cuochi Marco Cocolo e Ugo Zanini; la pasticceria è affidata alle abili mani di Roldano Toso. In sala, un'istituzione del locale, il solerte Gabriele Pontello.

Naturalmente, la supervisione di tutto spetta alle famiglie Trentin e Krcivoj. Giorgio e Idana garantiscono ancora la loro presenza. La signora Guida si dedica alla pasticceria e alle pubbliche relazioni. Rinaldo segue il lavoro in sala, assieme alla figlia Susan-

na (ha fatto esperienze negli Usa e in Spagna). L'altro figlio, Michele (studente d'ingegneria), quando è libero dà una mano al papà, specie nel lavoro di cantina.

Il target della clientela del Boschetti è medio-alto. Diversificati ancorché calibrati i prezzi. Per un pranzo di lavoro, mediamente si spendono 26 euro; per un pasto normale, 40-50 euro (a

seconda si tratti di carne o pesce); menù degustazione, 42 euro. I prezzi non sono comprensivi di bevande. Si servono anche piatti unici, nella sala-bar, per pasti veloci: in questo caso, il conto è di 6-7 euro.

Si accettano tutte le carte di credito.

A disposizione della clientela c'è un ampio parcheggio.

La ricetta

L'Antica trattoria Boschetti di Tricesimo offre ai lettori di Udine Economica una ricetta adatta alla stagione, gradevole al palato e di facile esecuzione: *Coscia di coniglio ripiena*.

Ecco gli ingredienti per quattro commensali: 4 cosce di coniglio, 12 fette di pancetta affumicata, 200 gr di polpa di coniglio, 100 gr di mollica di pane, mezzo bicchiere di latte, sale, pepe, erbe aromatiche (rosmarino, erba cipollina, timo, maggiorana), 1 costa di sedano, 2 carote, 1 cipolla, 1 bicchiere di vino bianco, 1 uovo, ossa di coniglio.

Preparazione. Disossare le coscette facendo attenzione a non strapparle. A parte, preparare la farcia con la polpa di coniglio, le

erbe aromatiche, il pane ammollato nel latte e infine l'uovo.

Nel frattempo, si sarà proceduto alla rosolatura delle ossa con le verdure, bagnando col vino bianco e continuando la cottura con l'acqua.

Riempire le cosce del coniglio con la farcia, richiudendole quindi con tre fette di pancetta affumicata; poi avvolgerle in carta stagnola. Infine, cuocerle per circa 45 minuti in forno a 180 gradi.

Le cosce ripiene vanno servite dopo averle tagliate in tre pezzi e irrorate con la loro salsa precedentemente ristretta. Si tratta di un piatto delicato che merita l'abbinamento a un vino morbido ancorché complesso, come un Pinot nero.

Quando i Boschetti fornivano la carne alle Case reali dei Savoia e degli Asburgo

Manca ancora qualche decennio alla fine dell'Ottocento quando a Tricesimo nasce l'Antica trattoria Boschetti. Il nome al locale lo dà una facoltosa famiglia del luogo. L'ambiente diventa subito un importante punto di riferimento per l'intera vita del paese, soprattutto per la sua ubicazione, sull'asse stradale dove transitano i commerci da Trieste a Vienna e viceversa. Qui c'è dunque una stazione per il cambio dei cavalli. E qui sostavano quei forti cjaradors che poi valicavano i passi alpini sui loro carri ripieni di merci trainati dai robusti quadrupedi. Ma i Boschetti, oltre che ristoratori ante litteram, sono anche macellai talmente rinomati da diventare fornitori sia di casa Savoia sia degli Asburgo. Poi la storia impietosa fa il proprio corso, con gli eventi, le guerre, i trattati. Talché la trattoria si ritaglia il ruolo di luogo d'in-



Rinaldo Krcivoj in cantina

contro paesano e poco più.

Fino agli inizi degli Anni Cinquanta, però, quando i Boschetti vendono e subentrano i Trentin. Comincia così un'era segnata da una nuova dinastia, in particolare da Giorgio e dalla sorella Idana.

E dal quel momento si assiste a una vera e propria "rivoluzione" epocale nel campo dell'enogastronomia. Giorgio è un autodidatta, entusiasta della professione di ristoratore.

È giustamente curioso e gira molto l'Italia per imparare l'arte, fino a diventare maestro. È sensibile e raffinato, predilige le cose buone e belle. La riprova si ha una decina d'anni dopo, quando, accanto al ristorante, sorge il famoso albergo.

È un quattro stelle, unico in zona per quei tempi: spazi ampi, saloni con marmi pregiati, arredi di classe. Per trovare qualcosa di simile bisogna arri-

vare sino ai grandi hotel di Venezia.

L'albergo ristorante vive momenti di vera gloria, consolidati dopo la discesa in campo di Rinaldo Krcivoj, marito di Guida, figlia di Idana e nipote di Giorgio.

Al Boschetti arrivano personaggi di spessore: rappresentanti dell'aristocrazia mondiale (le foto coi Duchi di Windsor fanno ancora bella mostra di sé alle pareti del bar), politici, uomini di sport (qui sostavano tante grandi squadre di calcio che al Moretti incrociavano i loro destini con le Zebrette udinesi), gente dello spettacolo. Durante l'emergenza terremoto del 1976, il locale diventa una specie di quartier generale per le autorità che devono operare in una zona vicina ai punti di crisi.

Il fulgore delle quattro stelle continua a brillare sino ai primi Anni Novanta. Poi le cose mutano ancora e il Boschetti si sotto-

pone a una nuova ristrutturazione.

Adesso l'albergo non esiste più, è stato dismesso. Da circa otto anni, al suo posto sono stati costruiti eleganti appartamenti. Anche il ristorante è stato ridimensionato, ma soltanto negli spazi, e nella qualità delle proposte. Due le sale: una rustica, con caminetto, capace di 40-45 comodi posti; una seconda, più elegante, con la stessa capienza.

Per pasti veloci, di lavoro, ci si può accomodare pure nella sala bar. D'estate, inoltre, c'è il fresco giardino, dove possono essere sistemate alcune decine di commensali.

Cordiale e calorosa l'accoglienza, eleganti i tavoli, guarniti con limeria bianca; posateria e cristalleria di livello; per sedere, comode poltroncine.

L'Antica trattoria Boschetti si trova a Tricesimo, al numero 10 di piazza Mazzini (sulla statale, a sinistra in direzione Tarvisio, quasi al centro della cittadina). Turno di chiusura domenica sera e lunedì. Per prenotazioni, telefono e fax 0432 - 851230.



Una sala del Boschetti

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta a Moruzzo, Al Panorama

Un tuffo nel vecchio Friuli e nell'enogastronomia di nicchia

di Bruno Peloi



Bertossi, Venier Romano, Colutta, Dondè e Aita al taglio del nastro

C'erano l'assessore regionale Giorgio Venier Romano, il presidente camerale Enrico Bertossi, il sindaco Luciano Aita, il parroco don Armando Marangone e tantissimi amici all'inaugurazione dell'Osteria Al Panorama, a Moruzzo, via Centa 19. Taglio del nastro lo scorso 31 gennaio. Il locale, accoccolato su quello che è stato definito il poggiolo più bello del Friuli, è facilmente raggiungibile: si trova 300 metri dopo il castello, sulla sinistra, direzione Fagagna. Qui, nei primi decenni del secolo scorso, sorgeva una cooperativa di consumo, col tempo acquisita dalla famiglia

Macor e trasformata in osteria. Ristrutturato in seguito al terremoto, oggi, dopo un ulteriore maquilage, l'edificio rappresenta un classico dell'architettura rurale friulana.

Ed è proprio la friulanità il cardine su cui ruota l'iniziativa in cui si sono buttati con entusiasmo i nuovi soci-gestori dell'ambiente: Giorgio Colutta, imprenditore vitivinicolo a Manzano, e Riccardo Dondè, frutticoltore a Rivolto. "Abbiamo puntato - dicono - su un tipo di ristorazione semplice, da osteria, appunto, ma di assoluta qualità e rispettosa della tradizione della nostra terra. L'impegno principale è quel-

lo della ricerca di prodotti di nicchia, che poi presentiamo alla clientela in modo rustico. Sono prodotti che naturalmente variano a seconda delle stagioni".

Cavallo di battaglia dell'Osteria Al Panorama sono dunque i taglietti ricolmi di soffici affettati. Il crudo San Daniele, gli speck affumicati, una ricca selezione dei prelibati salumi Turus di Mossa, la trota affumicata, gli insaccati d'oca, i formaggi di Fagagna e della Val d'Arzino: sono soltanto alcune delle accattivanti proposte del locale.

Non mancano, per chi gradisce il pasto completo, i piatti caldi, pure questi rispettosi della tradizione

delle nostre contrade. In questo ancor rigido inverno, per esempio, vale la pena di provare l'orzo e fagioli, i cjalzons con la ricotta affumicata o lo stinco al forno. Ma la vera "riscoperta" potrebbe essere la salsiccia affumicata col pistun. È un piatto facile da comporre: si sbriciola la salsiccia e, dopo averla sgrassata, la si passa in padella con un filo d'olio. La si posa quindi su un "letto" di brovada cruda, appena scottata in acqua e aceto. Il gradevole contrasto tra il fumé dell'insaccato e l'agro della brovada finisce per deliziare anche i palati più esigenti. Abbinamento ideale: un Merlot esuberante, ben bilanciato nei tannini, con buona struttura, tenuto leggermente in legno, in botte grande.

Anche i dolci sono quelli della tradizione nostrana. Ci sono sempre le gubane Qualizza (piccolo forno

di Merso), fatte fresche di settimana in settimana. E ci sono le crostate della casa. Interessanti le proposte della carta dei vini. "Abbiamo puntato - dicono ancora Colutta e Dondè - non sui soliti produttori ormai noti, ma su una selezione di aziende vitivinicole emergenti e rappresentative di tutti i consorzi Doc della regione".

Con Giorgio Colutta e Riccardo Dondè collabora Paolo Tambosso (precedenti similari esperienze a Grado e all'Enoteca di Spilimbergo), cui sono affidate sia la cucina sia la cantina. Gradevole l'impatto con la rinnovata osteria. Dallo spiazzo antistante, si scorre chiaramente Udine e, nelle giornate terse, l'occhio arriva sino al mare. L'edificio è il classico rustico campestre, così come il mobilio che l'arreda. Il servizio, pur nella sua semplicità, è molto curato.

Anche le tovaglette in carta-paglia ricordano la vecchia tradizione dell'osteria. Luci soffuse e, su ogni tavolo, la candela accesa. Per ricreare l'atmosfera del tempo che fu, non mancano né l'affettatrice né la bilancia: naturalmente, si tratta delle celeberrime Berkel. Tre le sale disponibili (una col camino): possono ospitare una cinquantina di persone. C'è la possibilità di riservare l'intero locale per serate mirate (anche di tipo culturale) o per feste private.

Un ambiente fatto apposta, insomma, per chi voglia trascorrere una serata gradevole, pur se non impegnativa, e comunque con un servizio all'altezza.

Con la bella stagione, l'Osteria Al Panorama vivacizzerà viepiù la propria attività. In programma ci sono sia la creazione all'aperto di un'area attrezzata per bambini sia la possibilità - un giorno la settimana - di ballare sul brear (la vecchia, cara pista da ballo, in legno, in uso nelle sagre paesane fino a pochi anni addietro).

Costo medio per un pasto completo (vini inclusi): dai 15 ai 20 euro. Si accettano le carte di credito. Il locale rispetta la chiusura settimanale nei giorni di mercoledì e giovedì. Per ulteriori informazioni, telefono e fax 0432 - 672827.



Pienone al banco mescita nella serata inaugurale

L'angolo dell'editoria friulana

Un cammino per la pace con Turoldo

di Silvano Bertossi

"Qual è il problema di oggi? Abbiamo ancora la possibilità di scelta? È ancora vera la credenza che tutti i tempi sono uguali? E allora perché siamo tutti straordinariamente scontenti ed impauriti? Impauriti sino alla nevrosi o indifferenti sino al cinismo. È certa una cosa: che progresso e benessere non possono ritenersi tali quando non si noti nessuna crescita in umanità".

Così ha scritto, nel 1992, l'anno in cui è morto, padre David Maria Turoldo. E di Turoldo si continua a parlare molto, e non solo in Friuli.

A dieci anni dalla sua scomparsa, è uscito un nuovo libro dal titolo "Toni Zanussi: un cammino per la pace con David Maria

Turoldo", una pubblicazione resa possibile grazie al sostegno della Fondazione della Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone, direzione editoriale di Dino Durigatto, fotografia di Paolo Gallo, stampa della Graphis di Fagagna. A presentare l'opera è stato Giampaolo Carbonetto, che ha fatto da moderatore al dibattito che ha visto la partecipazione di monsignor Nicolino Borgo, della professoressa Marisa Vescovo, del dottor Roberto Tirelli, del professor Enzo Santese, del professor Lucio Tollis e, naturalmente, dell'artista Toni Zanussi.

Nel bel volume, che è stato curato da Roberto Tirelli e che presenta anche una inedita fotografia di Turoldo firmata da Nino



Padre David M. Turoldo (foto Nino Leto)

Leto, sono riportate testimonianze di Ernesto Balducci, Piero Del Giudice, Gillo Dorfles, Davide Lajolo, Tito Maniaco, Luciano Morandini, Diego Novelli, Luciano Perissinotto, Gianfranco Ravasi, Enzo Santese, Giuliana Stella, Duc-

cio Trombadori, Marcello Venturoli, Rod Jones. Inoltre sono riportate, oltre a poesie dello stesso Turoldo, anche liriche di Silvio Cumpeta, Amedeo Giacomini, Ivano Miconi e Luigi Natale.

Una pubblicazione non commemorativa perché, come viene specificato, rappresenta significativamente una visione artistica originale posta al servizio della pace.

Com'è nato questo libro? Toni Zanussi - ricorda monsignor Nicolino Borgo - manifestava un interesse e una passione sofferti per la testimonianza religiosa e civile che David Maria Turoldo aveva profuso non solo da noi, qui nella Piccola Patria, ma nel mondo più vasto, con uno spirito così universa-

le da abbracciare anche gli angoli del nostro pianeta. E il volume "Un cammino per la pace con David Maria Turoldo" propone una serie di espressioni artistiche di Toni Zanussi che abita a Tarcento e ha lo studio ad Ara di Tricesimo. "Ho cominciato a dipingere nel 1968 - così si presenta l'artista - quando ho sentito molto viva l'urgenza di esprimermi con un linguaggio che non fosse quello delle parole. Sotto l'impulso di un'ispirazione che mi ha portato fin dall'inizio a prendere le distanze dal figurativismo, ho cercato di collocarmi nell'ambito delle avanguardie friulane". Zanussi mette la pace nella sua ispirazione di fondo rendendola un valore attivo.

Pittura assorta, la sua,

in grandi campiture di colore che coniugano tempo e spazio, esprimendo, attraverso le sue composizioni istoriate, profondità e riflessioni che diventano emozioni.

"Per caratterizzare alcune delle opere più impegnate di Toni Zanussi - scrive Gillo Dorfles - verrebbe fatto di parlare di cosmogonie piuttosto che di geometrie. Proprio partendo dal significato etimologico di queste parole".

Da "Io non ho mani"

MEMORIA

È la memoria una distesa di campi assopiti e i ricordi in essa chiamati di nebbia e di sole.

Respira una pianura rotta solo dagli eguali ciuffi di sterpi:

in essa unico albero verde la mia serenità.

David Maria Turoldo

Industria

Il sottosegretario Valducci ospite dell'Assindustria friulana

Valduga, la crescita dimensionale obiettivo prioritario delle imprese



L'on. Valducci con il presidente Valduga

Crescita dimensionale delle imprese, lotta alla contraffazione e valorizzazione del ruolo della Regione in materia di liberalizzazione del mercato dell'energia elettrica: sono stati questi i temi principali trattati nel corso della visita che l'onorevole Mario Valducci - sottosegretario al ministero delle Attività produttive con delega anche allo sviluppo produttivo e alla competitività - ha effettuato a Udine, ospite dell'Assindustria friulana.

All'incontro con l'onorevole Valducci - giunto a palazzo Torriani accompagnato da Alessandro Colautti, portavoce del presi-

dente della Giunta regionale Renzo Tondo - erano presenti per l'Assindustria, oltre al presidente Adalberto Valduga, il vice-presidente vicario Giovanni Fantoni, il vice-presidente nonché presidente nazionale di Federveneto Roberto Snaidero e gli imprenditori Giuseppe Morandini, Piersilverio Nasimbeni e Tarcisio Mizzau. Alla riunione hanno preso pure parte il presidente provinciale dell'Api Massimo Paniccia, il presidente dell'Ascom di Udine, Giovanni Da Pozzo, e il vicepresidente dell'Uapi provinciale, Sergio Zanirato.

Nel fare gli onori di casa,

il presidente dell'Assindustria friulana, dottor ingegner Adalberto Valduga, ha tracciato un quadro sintetico dell'economia friulana, "che risente della debolezza congiunturale, ma che certamente non è in declino, visto che l'exportazione ha complessivamente tenuto alla pari dei livelli di occupazione, mentre continua costante la richiesta di manodopera qualificata da parte delle aziende".

Valduga non ha però nascosto alcuni punti di criticità del sistema. "Per restare competitiva sul mercato, l'impresa friulana, ancora troppo sottodimensionata, deve innovare: condizione subordinante è quindi la sua crescita dimensionale".

Inoltre - ha aggiunto il presidente -, occorre favorire sempre più nella nostra regione la germinazione di nuove realtà produttive, anche in settori meno tradizionali".

Dal canto suo, l'onorevole Valducci ha toccato in un'articolata relazione i molteplici punti in cui si estrinseca l'azione del proprio ministero, finalizzata a una maggiore competitività del sistema Paese. In questi primi diciotto mesi di Governo questo percorso - ha evidenziato il sottosegretario - è stato rallentato anche dagli ostacoli di natura demagogica

e propagandistica che la Cgil ha frapposto nella riforma del mercato del lavoro.

"Il nostro Paese - ha detto Valducci - vivrà sempre più nei prossimi anni una grossa trasformazione del proprio sistema economico e politico. Il Governo e le Regioni hanno il dovere di accompagnare le aziende lungo la strada della ricerca e della innovazione e di promuovere l'accorpamento tra imprese. Portare l'Italia alla competitività è un impegno che deve avere qualsiasi governo, indipendentemente dalla sua colorazione politica".

Per fare ciò, il sottosegretario ha parlato anche di riconversione dei siti industriali, di razionalizzazione dei vari settori, di

maggiore chiarezza nei rapporti di delega tra Stato e Regioni e dell'intenzione di predisporre un disegno di legge che favorisca la concentrazione tra imprese. Inoltre, Valducci ha rammentato pure la volontà del ministero delle Attività produttive di dare attuazione alla legge delega per riordinare il sistema dei brevetti industriali e per dare battaglia, con misure e sanzioni severe, alla contraffazione.

La lotta alla contraffazione ha trovato terreno fertile anche negli interventi di Da Pozzo, Snaidero e Mizzau. Il vice-presidente vicario Fantoni ha invece stigmatizzato il mancato via libera da parte del Governo centrale della legge in materia di energia ap-

provata dal Consiglio regionale del Friuli Venezia Giulia. "Un episodio effettivamente frustrante", ha commentato il portavoce Colautti; mentre Morandini ha sostenuto la necessità di realizzare in modo concreto la riforma del mercato energetico.

Se Zanirato ha dichiarato la sua contrarietà all'estensione dell'articolo 18 alle aziende con meno di 15 dipendenti, il presidente dell'Api Paniccia ha rilanciato la necessità di innescare nell'imprenditoria italiana la strategia virtuosa della crescita dimensionale. "Occorre - ha detto - favorire aggregazioni e sinergie tra imprese. L'Italia ha bisogno di reggersi su una struttura produttiva robusta".



Il leader nazionale della Cisl all'Api di Udine

Pezzotta: "Troppi errori sull'art. 18"

In un clima di assoluta cordialità si è svolta, sabato 8 febbraio, nella sede dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine, la visita del segretario generale della Cisl, Savino Pezzotta che è stato ricevuto dal presidente della Federazione regionale delle Piccole e Medie Industrie del Friuli Venezia Giulia, Alessandro Zannier, dai vice presidenti Ferrante Pitta e Bernardino Ceccarelli e da molti membri del consiglio generale. Zannier ha posto sul tappeto alcune delle questioni di attualità che maggiormente preoccupano l'Api, a iniziare dal "rischio che il referendum sull'art. 18 promosso dalla Cgil condanni al nanismo le aziende sotto i 15 dipendenti compromettendo lo sviluppo delle imprese per l'impatto psicologico che si potrebbe venire a creare in un mondo dove

c'è sempre molta attenzione per le risorse umane".

Zannier ha poi posto anche il problema delle Pmi che non vorrebbero privarsi delle competenze e professionalità dei dipendenti che hanno maturato i contributi per andare in pensione e che non hanno incentivi a rimanere al lavoro. Savino Pezzotta ha spiegato i motivi dei contrasti con la Cgil sull'art. 18 e, in piena sintonia con gli imprenditori dell'Api, ha riconosciuto che "il movimento sindacale sta attraversando un momento delicato. Noi della Cisl non siamo collaterali, interessati a mettere le mani sulla politica e non ci piace l'inverso, parliamo con tutti i partiti".

"La questione dell'articolo 18 - ha detto Pezzotta - si è chiusa con il Patto per l'Italia che introduce una sperimentazione trien-

nale che partirà tra alcuni mesi. Per noi, tuttavia, Governo e Confindustria hanno sbagliato a porla perché non serviva alle imprese. Cisl e Uil hanno compiuto un grande atto di responsabilità - ha continuato Pezzotta - noi siamo contrari al referendum che vuole



Alessandro Zannier

mettere le mani su un modello di regolazione tra le parti, non abbiamo ancora scelto se voteremo no o ci asterremo, aspettiamo la campagna elettorale". "Cisl non farà comitati per il no, ma - ha ammonito Pezzotta - il sindacato continuerà a essere diviso finché non sarà riaffermata la logica dell'indipendenza dalla politica. Io non coinvolgerò i miei iscritti in una battaglia partitica, perché siamo e restiamo un sindacato." La Cisl ritiene che sia necessario invece dare tutele ai molti che non ne hanno, trovandole entro il mercato del lavoro, tra ammortizzatori sociali e percorsi formativi, pensando a una carta dei lavoratori che può essere la vera alternativa all'art. 18.

Pezzotta ha inoltre detto che "preferiamo elaborare una proposta e confrontarla con il governo e solo

dopo, eventualmente, se non arrivano risposte convincenti, potremmo decidere di proclamare uno sciopero". Il leader nazionale della Cisl non ha nascosto di essere molto preoccupato per quanto sta succedendo nel comparto produttivo. "Veniamo da dieci anni di profondi cambiamenti anche nel modello industriale - ha detto - non ci sono più le grandi imprese pubbliche e non torneranno. È cambiato il mondo del lavoro, ci sono troppe poche grandi imprese, non è vero che siamo alla fine del capitalismo familiare perché le Pmi restano imprese familiari, ma ci sono alcune situazioni di crisi, soprattutto nel tessile, nella metalmeccanica, nella chimica, nelle telecomunicazioni. Dobbiamo puntare sull'innovazione e non basare la competitività sul basso costo del lavoro, per-

ché in Algeria è inferiore a quello della Romania". Zanier ha auspicato la rapida conclusione della stagione dei rinnovi contrattuali e ha chiesto uno sforzo di unità. Il disaccordo, ha risposto Pezzotta, è sul recupero dell'inflazione, "perché se quella programmata all'1,4% è fasulla, è ugualmente assurdo pensare di superare quella reale." Per Pezzotta non conviene togliere il livello di contrattazione nazionale, meglio introdurre parametri legati alla produttività. "La Cisl, ha ribadito il suo leader nazionale, è contraria al cumulo pensioni lavoro dipendente, meglio dare incentivi a chi vuole restare a lavorare", e concludendo, ha sostenuto che bisogna lottare contro il sommerso, raccogliendo il plauso degli imprenditori dell'Api presenti all'incontro.

Commercio

Su delibera della Giunta regionale - Occasione di ulteriore crescita per molte attività

I servizi aderiscono ai Congafi commercio

I presidente dell'Ascom della provincia di Udine, Giovanni Da Pozzo, lo definisce "un risultato di grande rilievo, che conferma l'attenzione dell'associazione per il comparto dei servizi".

La Giunta regionale, con deliberazione dello scorso 13 dicembre, ha infatti approvato le tipologie d'impresa che potranno aderire ai Consorzi garanzia fidi commercio del Friuli Venezia Giulia.

Tipologie molto varie nell'ambito dei servizi; riguardano, a titolo di esempio, le attività che operano nella ricerca sperimentale nel campo delle scienze naturali e



Il presidente del Gruppo Servizi Cosatti ed il vice Brollo con la referente del gruppo Campana

dell'ingegneria così come in quello delle scienze sociali e umanistiche, e poi ancora nei trasporti, nelle assicurazioni e nei fondi pensione, nell'immobiliare, nel noleggio di autovetture e macchinari vari, nelle produzioni e distribuzioni cinematografiche di video, nella fotografia, nelle promozioni di eventi sportivi, nei centri stabilimenti per il benessere fisico.

"Si spazia in settori tecnici e umanistici - sottolinea il presidente Da Pozzo -: queste attività diversificate, ma tutte inseribili all'interno della Confcommercio, rappresentano

un elemento di sviluppo particolarmente significativo per il futuro dell'economia".

Quello dei servizi è un settore in grande espansione, e "proprio per questo - continua il presidente dei commercianti - l'associazione si è impegnata perché tutti possano utilizzare le varie opportunità di accesso al credito, e al credito agevolato, di cui tradizionalmente usufruiscono commercio e turismo.

Ora, potendo contare sugli strumenti in mano anche agli altri comparti, i servizi potranno consolidare il loro processo di crescita".

L'associazione ha organizzato due corsi con il grande chef del Kursaal di Sauris

All'Ascom l'arte di Daniele Cortiula



Tutti i mercoledì sera di febbraio e marzo con Daniele Cortiula, il "magico" chef del ristorante Kursaal di Sauris. L'Ascom della provincia di Udine offre infatti agli appassionati di cucina la possibilità di apprendere l'arte di quello che viene considerato, nella guida dell'Espresso, il miglior cuoco della nostra regione.

L'allievo del maestro Gianni Cosetti è già "in campo" nel corso di febbraio nella nuova e attrezzata cucina dell'Ascom (in via Duodo 5, a Udine), con il

pieno di iscritti: 21 signore e due signori "rapiti" dall'abilità di Cortiula, che nelle quattro serate in cui si articola il corso prepara sul posto le sue ricette e coinvolge gli iscritti nella lavorazione e, ovviamente, nell'assaggio.

Cortiula spiegherà la tecnica per professionisti degli antipasti, dei primi, dei secondi e dei dolci anche nelle serate del 5, 12, 19 e 26 marzo, dalle 19 alle 21. "C'è la speranza - dicono negli uffici dell'Ascom - che il grande chef ci regali la sua presenza anche ad aprile".



Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Certificazione di qualità per la Triveneta

La Triveneta Spa di Udine, aderente all'Api, ha ottenuto la certificazione del proprio sistema di qualità, già certificato nel 1999 ai sensi della norma Uni En Iso 9002:1994, perché conforme alla nuova norma, attualmente in vigore, Uni En Iso 9001:2000.

Soddisfazione viene espressa dalla proprietà aziendale. Afferma Andrea Zucca: "La certificazione di qualità garantisce nei confronti dei clienti l'offerta di un servizio migliore, preciso e puntuale; sul versante interno dell'azienda, gli effetti dell'adozione del sistema di qualità non si possono apprezzare nel breve periodo, ma solo nel medio-lungo e si rivela indispensabile creare, nell'organizzazione azienda-

le, dei binari che garantiscano un flusso continuo e ordinato di comunicazione".

La Triveneta Spa, che ha sede a Udine, nasce nel 1949 come impresa di spedizione e autotrasporto, specializzandosi, a partire dal 1953, anche nell'attività di noleggio di autogrù.

Premiate Agriforest e Fur Clap

Sono state consegnate, il 24 gennaio a Chiusaforte, "le chiavi del sorriso" edizione 2002 alla cooperativa locale Agriforest e alla cooperativa Fur Clap con sede a Clauzetto di Pradis di Sotto (Pn).

Il premio è stato consegnato da Sandro Vedovi, della Fondazione Cesar, ai responsabili delle cooperative premiate alla presenza del presidente del

Consiglio regionale Antonio Martini, del sindaco di Chiusaforte Marino Ambrosino, del presidente regionale di Legacoop Mario Zarli e di Renzo Marini in qualità di presidente del consiglio regionale Unipol, l'organizzazione che ha segnalato alla fondazione Cesar le due aziende meritevoli accomunate per l'attività svolta a favore della popolazione della zona di montagna del Friuli Venezia Giulia.

La les raddoppia la sua struttura

Grande festa il 31 gennaio a Saletti di Buia, nella zona industriale di Rivoli, per l'inaugurazione del nuovo capannone della Ies, Island Electric Service Srl, azienda con un'esperienza ultradecennale nel settore degli apparecchi elettrici e

dei sistemi di telecomunicazione. "In un momento di stasi del mercato - ha detto il titolare Luigino Jacob -, la Ies è riuscita a consolidare la sua posizione, e la costruzione del nuovo capannone che sorge vicino a quello dove ho cominciato con i miei collaboratori, più di 20 anni fa, è un segno tangibile che il lavoro svolto con serietà e professionalità viene premiato.

Ed è anche per festeggiare l'annata appena trascorsa che abbiamo deciso di ritrovarci, assieme a clienti prestigiosi come il cavaliere Andrea Pittini, amministratori locali e i vertici del Cipaf, il Consorzio industriale per l'Alto Friuli di cui sono consigliere, e a cui auguro un grande futuro di prosperità per lo sviluppo della nostra terra".

Cof: un successo il forum sui vini passiti

Sei degustazioni, altrettante "verticali" (tre annate) di sei grandi passiti: il "Terminum" della Cantina Produttori di Termeno in Alto Adige, il "Muffa nobile" dell'Azienda Palazzone di Orvieto, il "Breganze Torcolato" di Maculan, l'Albana di Romagna Passito della fattoria Zerbina di Faenza, lo spagnolo "Alicante Muscadet" di Enrique Mendoza e il Sauternes dello Chateau La Tour Blanche. Il "Forum sui vini bianchi passiti", organizzato dal Consorzio dei Colli Orientali con il supporto della Camera di commercio di Udine e del Comune di Cividale, ha ampiamente soddisfatto i partecipanti. "C'è stata corrispondenza tra lo standard qualitativo dei vini proposti e quel-

lo dei relatori" ha commentato il direttore del Consorzio cividalese, Marco Malison.

Alla giornata inaugurale, nella quale sono intervenuti il presidente del Consorzio Colli Orientali Adriano Gigante, il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, il sindaco di Cividale Attilio Vuga, Daniela Borsa dell'Istituto sperimentale per l'enologia di Asti e due ricercatori dell'Università di Udine, Franco Battistutta e Gianfranco Di Primio, sono seguite tre giornate di "full immersion" nei più grandi vini dolci europei. Per ognuno di essi i produttori e gli enotecnici delle varie aziende ospiti a Cividale hanno presentato le caratteristiche del territorio, dei vitigni, delle tecniche di appassimento e di vinificazione.

Agricoltura

È stato presentato in un convegno alla Camera di commercio di Udine

In 10 punti il manifesto dei Consorzi Doc del Fvg



Foto di gruppo per i presidenti dei consorzi Doc

È sintetizzato in dieci punti il nuovo manifesto del vino friulano presentato il 23 gennaio dal presidente di "Doc", la nuova Federazione dei consorzi di tutela dei vini Doc del Friuli

Venezia Giulia, Piergiorgio Pistoni, e dai due vicepresidenti Marco Felluga e Adriano Gigante, affiancati dal presidente nazionale di FederDoc Riccardo Ricci Curbastro. Ma l'obiettivo prioritario di

"Doc", che rappresenta tutti e 9 i consorzi di tutela dei vini Doc del Friuli Venezia Giulia che a loro volta raggruppano 2.250 produttori, il 75% dei vignaioli con denominazione d'origine, è fuori dubbio la pro-

mozione. "A oggi - hanno evidenziato Pistoni, Felluga e Gigante -, troppi sono gli attori che promuovono il vino del Fvg e sarebbe opportuno, sia per ottimizzare le risorse sia per scongiurare sovrapposizioni di iniziative in un mercato sempre più difficile, che vi fosse un'unica regia, per la quale si propone "Doc" nel rispetto di ruoli e competenze altrui che "Doc" non intende in alcun modo occupare".

Coordinamento, politiche comuni, unire le forze e le intelligenze sono dunque gli obiettivi di "Doc" resi pubblici nel corso di una conferenza stampa, coordinata dal giornalista Bepi Pucciarelli, che si è svolta in una gremita sala convegni della Camera di commercio di Udine alla presenza del presidente dell'ente camerale Enrico Bertossi, del vicepresidente regionale di Coldiretti Roberto Rigonat, del com-

Ecco i dieci punti del programma

- 1 - elaborare strategie di lungo periodo per il comparto;
- 2 - definire una nuova immagine del vino;
- 3 - affrontare la vicenda Tocai;
- 4 - approfondire i temi legati all'ingresso della Slovenia nell'Ue;
- 5 - affrontare la gestione del potenziale viticolo;
- 6 - rivedere la questione urbanistica;
- 7 - coordinamento della promozione;
- 8 - ufficio stampa del vino del Fvg;
- 9 - ricerca applicata alle esigenze del territorio;
- 10 - controlli di filiera in difesa dei Doc da gestire attraverso i consorzi.

missario dell'Ersa Bruno Augusto Pinat, del vicedirettore di Coldiretti del Fvg Giancarlo Vatri e di decine e decine di produttori.

"Da anni siamo al lavoro - ha detto in conclusione il presidente di Doc, Pistoni, dopo aver ringraziato il presidente della Camera di commercio di Udine Bertossi, per aver sostenuto la nascita della nuova Federazione - per

creare qualche cosa di unitario nel mondo del vino, una delle realtà più significative e importanti dell'economia agricola regionale, e la presentazione di questo manifesto, che sintetizza obiettivi, strategie, progetti, politiche dei nove consorzi del Fvg, se non si può definire un evento storico, è sicuramente un momento che resterà nella storia della viticoltura regionale".

Coldiretti, Confagricoltura e Cia con Aprolaca in piazza a Udine

Latte, in 300 per chiedere prezzi equi e legalità

Allevatori (oltre 300) in piazza il 20 gennaio a Udine per dire stop al far-west del settore lattiero-caseario stretto fra le tanaglie di un mercato sofferente e di una situazione di illegalità che deprime ancor di più i prezzi alla produzione. "Almeno il 5% del latte commercializzato in Friuli Venezia Giulia - ha denunciato il presidente di Aprolaca Pierina Alessio - è in nero e le pubbliche autorità non ci risulta stiano facendo nulla per restituire legalità a un settore non ancora uscito dalla vicenda delle quote latte (manca una legge coerente e i provvedimenti legislativi in essere spesso non sono osservati)". Per questi motivi l'Apro-laca - la più rappresentativa as-

sociazione di produttori lattiero-caseari del Fvg - e le federazioni regionali di Coldiretti, Confagricoltura, Cia e Alleanza Contadina sono scese in piazza.

La questione che ha fatto esplodere la rabbia degli allevatori è stata il prezzo proposto da industriali e artigiani agli stessi allevatori per il 2003. Chiaro il messaggio del presidente di Aprolaca. "Non è accettabile - ha detto la Alessio - la proposta di ridurre di 4 centesimi il prezzo del latte portandolo a 31 centesimi il litro. Al consumatore - ha aggiunto - un litro di latte acquistato alla grande distribuzione costa anche 1,28 euro, all'incirca 2.500 lire".

"Questa protesta - ha detto ancora la Alessio -



Il presidente di Aprolaca, Pierina Alessio, in piazza Duomo

nasce dalla base, dall'insoddisfazione degli allevatori che con questi prezzi rischiano davvero di non quadrare più i conti delle

loro aziende, molte delle quali, anche di dimensioni importanti, rischiano il fallimento".

"Una insoddisfazione -

continua la Alessio - che si accresce quando si assiste a situazioni commerciali paradossali che vedono gli allevatori incassare sempre meno e i prezzi al consumo salire sempre più". Ma, come accennato, la manifestazione non è stata organizzata solo contro industriali, artigiani e grande distribuzione, ma anche e soprattutto per sollecitare consiglieri regionali, parlamentari e Governo a varare finalmente una legge sulle quote latte e a combattere con i fatti il fenomeno del latte in nero. È infatti grazie alla mancanza di regole certe e precise (legge sulle quote latte) e di controlli spesso insistenti che si sviluppa il commercio di latte in nero. Un documento è stato consegna-

to ai consiglieri regionali Claudio Violino, Bruno Di Natale, Roberto Molinaro, Beppino Zoppolato, Renzo Petris, Gualtiero Stefanoni, Giovanni Castaldo, gli onorevoli Daniele Franz e Danilo Moretti e il segretario regionale dell'Udc Angelo Compagnon. Lo stesso documento è stato consegnato successivamente al Prefetto di Udine. Alla manifestazione erano anche presenti il presidente regionale dell'Ara Graziano Zanella, il direttore regionale della Coldiretti Oliviero Della Picca, il vicepresidente provinciale Tomat, il direttore provinciale della Coldiretti Mauro Donda, per la Cia il presidente regionale Ennio Benedetti e Sergio Vello direttore di Confagricoltura.

Il prossimo 21 marzo, oltre duecentomila agricoltori, provenienti da tutta Italia e numerosissimi anche dal Friuli, invaderanno le strade di Roma per partecipare a una grandissima manifestazione indetta dalla Confederazione Italiana Agricoltori per sollecitare una forte politica a sostegno dell'agricoltura e richiamare l'attenzione sui problemi del settore, ponendo al centro il produttore e l'impresa agricola. La Cia ritiene che

Anche i soci friulani parteciperanno alla manifestazione nella capitale

Il 21 marzo in piazza a Roma con la Cia

ci si trovi di fronte a una sorta di ibernazione di idee e di scelte per l'agricoltura, che non ci sia la necessaria attenzione nei confronti del settore, ma anzi si tenda al disinteresse: l'ultima legge finanziaria non mobilita risorse sufficienti per dare risposte strategiche alle esigenze degli imprenditori a-

gricoli e dell'agricoltura.

Nelle intenzioni dell'organizzazione, la manifestazione ha il compito di imprimere una svolta positiva, rilanciando con forza la centralità dell'agricoltura nel sistema economico e sociale, che è anche ambiente, territorio e lavoro; non protesta fine a se stessa, ma

un momento cruciale per proporre con determinazione un progetto economico, politico e culturale per l'agricoltura. Un progetto indispensabile davanti alle grandi sfide europee e internazionali: riforma della Pac, allargamento dell'Unione Europea, negoziato Wto.

L'incertezza del futuro e la competitività delle aziende richiedono urgentemente di affrontare i temi dei costi, dell'innovazione, delle tariffe, dei trasporti, della ricerca, del credito, del fisco, del lavoro, della sicurezza alimentare e dell'equa distribuzione del valore aggiunto all'interno

della filiera. Gli agricoltori scenderanno in piazza forti della loro autonomia e senza alcun atteggiamento demagogico, vogliono solo che la questione agricola diventi questione nazionale, che le loro imprese possano realmente operare con tranquillità e libere dai tanti condizionamenti. L'agricoltura, insomma, deve diventare un vero asse strategico dell'economia e della società italiana.

Artigianato

Dal 1996 ha dato occupazione a nuovi 500 addetti

FareImpresa, accordo rinnovato fra Uapi, Federazione Bcc e Crup



Pivetta, Del Negro, Vicentini e Faleschini mentre firmano la convenzione

È stata rinnovata recentemente da Uapi, Federazione delle Bcc del Fvg e Crup l'iniziativa FareImpresa, che dal 1996 a oggi ha consentito la nascita di alcune centinaia di nuove aziende artigiane dando occupazione a quasi 500 addetti.

Dopo aver posto la firma nella sede della Crup di Udine, il presidente dell'Uapi Carlo Faleschini, il

presidente del Gruppo Giovani Artigiani Roberto Vicentini, alla presenza del direttore dell'Uapi Bruno Pivetta, hanno posto la loro firma sulla convenzione con la Federazione delle Banche di Credito Cooperativo rappresentate dal presidente Italo Del Negro e dai funzionari Gilberto Noacco e Lorenzo Kasperkovitz.

Soddisfazione è stata es-

pressa da Faleschini e Vicentini per i risultati fino a oggi raggiunti dall'iniziativa FareImpresa, che prevede l'accensione di un finanziamento fino a 75.000 euro garantito dal Conga Artigianato a un tasso previsto dalle Bcc di un punto superiore all'euribor per il finanziamento e a due e punti e mezzo superiore all'euribor per i fondi in conto corrente. Soddi-

sfazione è stata espressa anche dal presidente della Bcc Del Negro che ha evidenziato lo stretto rapporto di collaborazione fra Bcc e mondo dell'artigianato al punto che quasi l'80% delle convenzioni FareImpresa poste in essere dal 1996 a oggi sono state finanziate

dalle Bcc. E se Bcc e Crup assicurano condizioni vantaggiose per i primi tre anni ai neo-imprenditori con servizi bancari innovativi, l'Uapi - lo ha ricordato il direttore Bruno Pivetta - assicura ai giovani che volessero intraprendere in proprio la gratuità dei ser-

vizi per un anno e l'esenzione della quota associativa. "È grazie a questa collaborazione tutta privata - ha concluso il presidente dei Giovani Imprenditori Artigiani Roberto Vicentini - che è stato possibile raggiungere traguardi così ambiziosi in Friuli".

Chiandussi (Uapi) no al ticket sull'ecologia

“È inaccettabile perché profondamente ingiusta e discriminatoria la proposta del sindaco di Venezia Paolo Costa di imporre un ticket sull'ecologia al solo autotrasporto”. Lo afferma il presidente di Confartigianato Trasporti del Fvg Pierino Chiandussi che aggiunge: “Vi è, dietro la proposta di Costa, una cultura arretrata e inaccettabile che punta a penalizzare chi lavora. L'autotrasporto rappresenta solo il 30% del traffico totale sulla tangenziale di Mestre ma sulle sue spalle di dovrebbe caricare, oltre a tutti gli altri oneri, anche questo. Evidentemente chi impone continui divieti e vincoli all'autotrasporto (compreso quello di vietare i sorpassi in autostrada) non si rende conto che gli oneri aggiuntivi si scaricano poi alla fine sul consumatore finale. Le imprese di trasporto - aggiunge ancora Chiandussi - non sono più in grado di assumersi altri oneri e costi”. Confartigianato Trasporti auspica una correzione di rotta da parte del sindaco Costa che parta dalla considerazione che l'intermodalità, che una viabilità migliore rendono più competitivo il sistema delle imprese nel suo complesso, migliorano la vita di tutti i cittadini e che quindi tutti i cittadini debbono farsene carico.

Uapi: ma solo se hanno frequentato un corso ad hoc

Ora le imprese edili bonificano l'amianto

In seguito all'entrata in vigore del decreto legislativo 277/91 sul "Rischio amianto", la rimozione delle lastre di cemento-amianto (e-ternit) per la copertura degli edifici può essere effettuata anche dalle imprese edili. L'autorizzazione è però subordinata alla frequenta-

zione di corso teorico-pratico di 50 ore rivolto a chi dirige sul posto le attività di rimozione, smaltimento e bonifica e uno di 30 ore rivolto agli addetti. Lo ricorda l'Uapi (Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine), precisando che i corsi sono autorizzati dalla Re-

gione e prevedono il rilascio di un attestato di abilitazione. La titolarità dei corsi, un tempo dell'Irfop, è stata assegnata ora in via esclusiva a sei enti di formazione riconosciuti, fra cui l'Esmea, scuola edile per la zona di Udine.

Per permettere, quindi,

alle imprese edili associate di operare anche in presenza di materiali contenenti amianto, l'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine segnala l'iniziativa promossa dall'Esmea che organizza corsi per responsabile di gestione e direzione delle attività di bonifica dell'amianto

e per addetto alle attività di rimozione dell'amianto e di bonifica delle aree. La frequenza dei corsi è soggetta unicamente a una tassa di iscrizione, prevista dall'ordinamento regionale.

Gli interessati potranno inviare la scheda di pre-adesione all'Unione Artigiani-

ni e Piccole Imprese di Udine anche tramite fax al numero 0432 - 516765. Ulteriori informazioni possono essere richieste al responsabile ufficio Ambiente e Sicurezza dell'Uapi di Udine (Davide Mauro), telefono 0432 - 516735 o tramite e-mail dmauro@uaf.it.

Nel campo dell'energia elettrica aggregarsi conviene

Convenzione Cna-Multiutility

La vendita formalizzata in questi giorni della terza Generation Company (Gen.Co.) di proprietà dell'Enel - ovvero la caduta dell'ultimo vincolo che frenava la completa liberalizzazione del mercato dell'energia - apre nuovi scenari e opportunità anche per le trentamila imprese artigiane della provincia di Udine. A partire dai novanta giorni successivi alla vendita della terza Gen.Co., tutte le piccole e medie imprese con consumi superiori ai 100 mila kilowattora annui potranno infatti svincolarsi dal regime di monopolio energetico e accedere al libero mercato. Non solo. Il disegno di legge Marzano propone inoltre di abbassare ulteriormente tra pochi mesi tale soglia di accesso

a 50 mila kwh annui per agevolare le aziende più piccole. In questo contesto risulta pertanto evidente la necessità che il sistema delle imprese artigiane si aggregi in un ente consortile per entrare in questo libero mercato con maggiore potere contrattuale al fine di spuntare prezzi e servizi migliori. La Cna di Udine prova a giocare d'anticipo sottoscrivendo, con il suo presidente Denis Puntin, una convenzione a tema energia con il Gruppo Multiutility di Verona, il più grande gruppo italiano di acquisto di energia elettrica. In virtù dell'accordo, le imprese artigiane associate alla Cna potranno acquistare energia sul mercato libero a prezzi agevolati (un risparmio economico nel-

l'ordine del 7-10%) e usufruire di tutta una serie di servizi integrati.

La convenzione è stata presentata a Udine, all'Hotel Là di Moret, dal presidente della Cna Puntin e dall'amministratore delegato di Multiutility, Germano Zanini, accompagnato nell'occasione anche da Simone Degrossi, responsabile Cl. Istituzionali, e da Vincenzo Scotti, dell'Area Manager.

L'artigiano friulano - ha commentato il presidente Puntin -, pur rendendosi conto di quanto i consumi energetici vengano a incidere sulla propria attività, ha finora avuto sempre il timore di fare un salto nel buio con il passaggio a un nuovo fornitore di energia elettrica. Per questo ci siamo

rivolti a un leader di sicura affidabilità come Multiutility". "L'aggregazione in gruppi d'acquisto per forniture strategiche quali quelle energetiche - ha aggiunto il direttore della Cna di Udine, Giovanni Forcione - è una strada obbligata per la competitività delle imprese di piccola dimensione. Soltanto facendo massa critica possiamo presentarci compatti sul mercato e avere

maggiore voce in capitolo quando andiamo a contrattare con i grossi fornitori".

Dal canto suo, l'amministratore delegato di Multiutility, Zanini, ha ricordato come, per la sua società, oramai da 80 anni il settore delle aziende di piccole e medie dimensioni rappresenta uno spazio strategico fondamentale nei piani di attività del Gruppo. "Oltre

2.500 aziende italiane - ha detto Zanini - hanno già aderito al nostro gruppo d'acquisto. Quello che stiamo cercando di promuovere è la 'rivoluzione culturale' dell'approccio delle Pmi al problema del costo dell'energia, che in Italia presenta tariffe più alte del 30% rispetto a quelle della media dei nostri partner europei. L'unione può davvero fare la forza".

