

## Economia frenata dalla guerra

### Indilazionabile la riforma della Regione

di Ulisse

La fiducia nella ripresa si sta sfarinando come un castello di sabbia sotto il rullo di una guerra i cui effetti perversi sono amplificati dalla globalizzazione mediatica. La ritirata dal fronte dell'ottimismo è stata precipitosa, come segnalano numerosi indicatori. Qualche analista adombra perfino la deriva della recessione. L'agenzia Bloomberg, per esempio, prevede per l'Italia una flessione delle commesse e della domanda estera al livello più basso da quattordici mesi a questa parte. E Daniel Altman ha scritto sul New York Times che, se la guerra dovesse prolungarsi, drenerebbe dal pil americano ben 472 miliardi di dollari con effetti a cascata sui consumi, sugli investimenti e sulle importazioni dell'ex locomotiva. Sarà anche vero che il futuro è un azzardo e le previsioni una scommessa, tali e tante sono le variabili in gioco. La speranza, si sa, è l'ultima a morire. Ma è innegabile che l'onda lunga della guerra sciaborda fin qui ed erode l'attesa di un futuro di pace che soltanto una decina di anni fa sembrava un dato acquisito. Ci costringe a rifare i conti con noi stessi, con la dimensione della nostra umanità, ma anche - forse un po' cinicamente - con un'economia alle prese con il suo tarlo peggiore, l'incertezza. Quali le conseguenze, ammesso che se ne possano delineare di sicure su uno scenario mutevole come una salamandra? L'apprezzamento dell'Euro può si ridurre l'impatto della bolletta energetica, ma non il prevedibile calo dell'export soprattutto nell'area del dollaro (le prime avvisaglie paventano una frenata del 17,8%) e, di conseguenza, l'impennata rialzista degli standard competitivi destinata a rendere più dura la vita alle nostre aziende. Quanto più i mercati si restringeranno, tanto più si accentuerà la gara ad accaparrarsi. Da questa selezione scaturirà (segue a pagina 2)

# San Daniele, il crudo sposa lo Champagne



## Nella Guarneriana la sala degustazione

Il professor Paolo Menis, sindaco di San Daniele, ha sgranato gli occhi la mattina del 15 marzo quando è entrato nella Biblioteca Guarneriana. Mai aveva visto l'aula consiliare trasformata in una sala degustazione, con quattro presidenti di San Daniele sulle morse, tre affettatrici e una schiera di bottiglie di Champagne. È cominciata così la giornata del gemellaggio tra San Daniele e Champagne,

con il sindaco che, ripresi dallo choc, man mano ha accolto le numerose autorità accorse per l'evento: i massimi dirigenti degli enti organizzatori, Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio di Udine, e Mario Dukcevic, presidente del Consorzio del prosciutto, il vicepresidente dell'Ascom provinciale Claudio Ferri, il console onorario di Francia a Trieste Christia Chiaruttini Leggeri,

i giornalisti della stampa nazionale ed estera, le televisioni e le radio tedesche. Una due giorni intensa: terminata la degustazione, la sala consiliare è stata riservata a un workshop in cui i ristoratori del Triveneto hanno avuto modo di assaggiare l'abbinamento in "rosa e frizzante". Quasi una trentina fra i migliori locali hanno aderito all'invito. Chiusura di giornata a Colloredo, al ristorante La

Taverna per una cena di gala a base di San Daniele e Champagne. Il primo appuntamento, il venerdì sera, è stato la cena alla trattoria Agli Amici di Godia dove lo chef Emanuele Scarello ha saputo dare il benvenuto agli ospiti; sabato, nella mattinata, visita al prosciuttificio Principe, nel pomeriggio a Gemona e Verzone. La domenica è stata trascorsa nei Colli Orientali.

## A Trieste è tempo di vini d'elezione

### Che fine ha fatto la vocazione d'area?

di Mauro Nalato

Una volta, non tanto tempo fa, si parlava molto di specializzazione e vocazione d'area. Soprattutto a proposito di fiere. Si diceva che a Udine si poteva puntare sulla casa e sull'agricoltura, a Gorizia sulla viticoltura e sulla moda, a Pordenone sulle nuove tecnologie e sull'industria, a Trieste sulla nautica, sulla ricerca avanzata e, perché no?, sul caffè, visto che Trieste è la capitale europea del caffè. Specializzazione, appunto. Per non sprecare risorse, per non replicare eventi che già si organizzano a pochi chilometri di distanza, per distinguersi, per non fare iniziative spot che pochi effetti producono. Se ne parlava così diffusamente che la cosa sembrava acquisita, digerita, assimilata. Ma così non è. Fra breve Trieste ospiterà la rassegna di vini e cibi "d'elezione" in Fvg. La manifestazione, organizzata dal World trade center, sarà una "vetrina dei prodotti tipici e dei vini della regione", curata da Luigi Veronelli.

Saranno 60 i produttori del Fvg ad esporre, tutti quelli inseriti nella guida di Veronelli. Come a dire che sarà lo stesso Veronelli, che è un bravissimo giornalista, il migliore nel campo, a decidere quali prodotti la Regione Fvg promuoverà a casa propria. Qualcuno - si dirà - doveva ben decidere. Meglio - si sarà pensato - far decidere uno di fuori. Meglio non coinvolgere - per quanto riguarda i vini - le Camere di commercio di Pordenone, Trieste, Gorizia e Udine e l'Ersa che hanno pubblicato, uniche in Italia, una guida ai vini del Fvg che ci è invidiata. Meglio uno di fuori. Ma se vocazione d'area dev'essere, vacanza sia. Il Friuli, e con ciò intendo Gorizia, Pordenone e Udine, non perda l'occasione: organizzati una rassegna internazionale sul caffè. Un successone. A chi affidarla? A uno di fuori, naturalmente...

**Attualità:**  
Egitto, opportunità per le nostre aziende  
Pag. 15

**Attualità:**  
Torna in Friuli Cantine Aperte  
Pag. 23

L'agroalimentare a Monaco	23
Ricerca, l'Ateneo cerca partner	23
Interreg, opportunità per le imprese	26

# Attualità

(segue da pagina 1)

un'ulteriore scrematura che, dopo le passate ristrutturazioni, vedrà emergere soltanto le aziende innovative, tecnologicamente preparate alla sfida concorrenziale e in grado di fare sistema con il contesto politico-sociale. E lascerà sul campo quanti non avranno avuto forza o mezzi per rinnovarsi, con la solita penosa scia di problemi sociali. Le tensioni economiche indotte dalla guerra accelereranno questo processo, che in altri contesti e con più gradualità sarebbe apparso forse fisiologico. E, come non bastasse, esso si intreccerà con altri fattori destabilizzanti quali l'imminente allargamento dell'Unione Europea alla vicina Slovenia, da un lato, e le prossime elezioni per il governo della Regione, dall'altro. Per cogliere le opportunità del primo è necessario disporre di una piattaforma imprenditoriale, finanziaria e politica idonea a fare della regione la porta del Nord-Est italiano verso il quadrante centro-orientale dell'Europa. Ma ahimè – ha osservato Giuseppe De Rita a Trieste – scontiamo un ritardo pluriennale. Come recuperare il tempo perduto? Sarà questo il banco di prova della prossima legislatura, della futura Giunta. Si misurerà su questo la sua capacità di pilotare la regione fra difficoltà e opportunità. Dovrebbe quindi essere questo il leitmotiv della vigilia elettorale, in cui al contrario rintrona l'eco tormentata di voci dissonanti o di personalismi a mala pena mascherati dalle nebbie del politichese. Buon senso vorrebbe che tutti, candidati e coalizioni, si concentrassero sul nodo cardine del nostro futuro, la modernizzazione della Regione, condizione irrinunciabile se vogliamo farne l'architrave dei prossimi scenari; e la valorizzazione di un'autonomia francamente estenuata, sul cui uso sono legittimi dubbi, rimpianti e autocritiche. Ciò nonostante la politica tende a oscillare ancora, quasi fosse un pendolo, tra un'autonomia intesa come motore di modernizzazione e un'altra interpretata come regressione a una dimensione provinciale.

## Industria agroalimentare e viticoltori criticano la Regione

# Ora i vini "d'elezione" si promuovono a Trieste

di Elisabetta Pozzetto



Un gruppo di ristoratori Usa ospiti della Camera di commercio udinese

Rassegnata di vini e cibi «d'elezione» in Friuli Venezia Giulia. Così recita il sottotitolo della manifestazione «i Veronelli & Ulivum», che negli intenti di World trade center, che è il principale organizzatore – Regione, Provincia e Camera di commercio di Trieste, Aiat ed Ersas –, sarà una manifestazione «vetrina dei prodotti tipici e dei vini della regione, rivolta ad operatori e specialisti provenienti da tutto il mondo». La rassegna, che si svolgerà a Trieste il 5 e 6 maggio e per la quale la Regione avrebbe sborsato una cifra di 300.000 euro (non siamo però riusciti a trovare alcuna documentazione), è stata recentemente presentata nella sede della Camera di commercio del capoluogo regionale dall'assessore al commercio e turismo, Sergio Dressi. Più che vetrina, però, si tratta di «un invito per pochi eletti». Anzitutto per i 60 produttori della regione che appaiono nella guida di Luigi Veronelli. Agli altri, che pure appaiono in altre

prestigiose guide, non è stato esteso invito.

«Se accetto di buon grado che la mia azienda non venga citata nella guida di Veronelli – commenta Dario Ermacora, produttore di Ippolis –, discuto invece sul principio in base al quale la Regione sceglie i produttori del Fvg riferendosi a una sola, seppure autorevole, guida. Fa pensare che per questa manifestazione rivolta a pubblicizzare un privato si spendono soldi pubblici. Con una cifra assai impegnativa. La prendiamo

sportivamente, ma è chiaro che ci sembra assai discutibile».

E anche il periodo non è proprio dei più azzeccati per promuovere una terra di bianchi. «Avrà una sua logica per promuovere tutt'al più i bianchi dello scorso anno – precisa Ermacora –, ma è un po' in là nel tempo».

Forse però è il periodo per vini «d'elezione».

«E che mi sembra un'arma a doppio taglio – commenta Ermacora –, Hanno eliminato i tagli del nastro sotto il periodo elettorale

perché davano adito a un certo tipo di commento, e adesso l'assessorato al turismo crea un evento enogastronomico mai fatto prima in un momento come questo, ma, secondo me, un'operazione di questo genere è anche controproducente dal punto di vista politico. Anche perché gli esclusi, in questo caso, sono la maggioranza», conclude Ermacora.

Dalle Grave, il commento non cambia. «Non mi va per nulla bene che la Regione che paga e sponsorizza questa manifestazione si affidi a un'unica guida per decidere quali aziende invitare – afferma Piero Pitardo, produttore di Codroipo –, Non ce l'ho con Veronelli, sia chiaro, che ha tutto il diritto nella sua guida di scegliere chi gli pare, ma non va bene come criterio per un evento pubblico».

Adriano Gigante, imprenditore vinicolo di Corno di Rosazzo, non parla come produttore, ma come vicepresidente della Federazione che riunisce tutti i consorzi dei produttori della regione e come presidente di quello che tutela i vini dei Colli Orientali. «È una manifestazione fatta al di fuori dei consorzi, dei produttori, di tutto. È un'iniziativa percorsa per vie trasversali di cui noi non sappiamo niente. Al di là di Veronelli, Dressi credo abbia intrattenuto ben pochi altri contatti. Per esempio, nella manifestazione organizzata dal Movimento del vino sono stati coinvolti i consorzi, qui è invece tutto a senso unico». Gli fa eco Piergiorgio Pistoni, presidente di Federdoc Friuli Venezia Giulia e



Luigi Veronelli

produttore di Prata di Poddenone. «Visto che hanno realizzato una manifestazione così importante e che si preannuncia anche interessante – commenta Pistoni –, mi sembra quanto meno il minimo coinvolgere i consorzi, che tanta parte hanno nella promozione vinicola. Io non me la prendo come produttore, perché capisco come vanno queste cose, peccato infatti non essere nella rosa dei prescelti, ma ci si deve fare una ragione di una scelta. Non me la faccio invece come presidente di Federdoc».

Si dirà: «stizza da esclusi». E invece no. Perché anche chi nella lista degli invitati c'è, come Girolamo Dorigo, storico vinnaiolo di Buttrio, i suoi dubbi sulla manifestazione ce li ha. Per esempio sulla promozione dei prodotti tipici, che saranno solo quattro, prosciutto San Daniele, formaggio Montasio, trota e oca. E tutti gli altri Dop e Igp? Solo qualche nome, in ordine sparso, tanto per rinfrescar memoria e palato: prosciutto e spek di Sauris, gubana, asparago, frico, musetto di Lovison, esse di Raveo, eccetera eccetera.

«Questa manifestazione – commenta Dorigo – nasce sotto l'egida del marchio di Veronelli, che per età e condizioni di salute però non la segue di certo in prima persona. Ha delegato qualcuno. E questo qualcuno non conosce la realtà del Friuli Venezia Giulia. Altrimenti in programma ci sarebbero ben altre cose. E i formaggi, i salumi? La pitina e via avanti. Ci saranno a dir poco un'altra decina di prodotti che meriterebbero di entrare nella lista».

Avrebbero dato più vivacità e avrebbero anche stimolato la fantasia dei produttori di vino per gli abbinamenti. «Noi ci sentiamo esclusi, non tanto perché il nostro prodotto specifico non farà parte dell'evento – commenta Claudio Provato, responsabile delle pubbliche relazioni della Wolf, l'azienda di Sauris che produce prosciutto e speck che sta per ricevere la Igp, l'identificazione geografica protetta –, ma perché ci sentiamo di rappresentare un prodotto particolare della nostra regione che promuove una produzione di montagna. Radicata e tradizionale. Per questo ci sembra decisamente strano che non abbiano voluto coinvolgerci. Mi sembra si tratti una manifestazione di alto livello, peccato sia stata acquistata a scatola chiusa».

## Il 23 maggio la 50ª edizione della Premiazione del Lavoro e del Progresso economico

La Camera di commercio di Udine celebra i cinquant'anni dalla prima edizione della cerimonia di Premiazione del Lavoro e del Progresso economico. La tradizionale manifestazione avrà luogo venerdì 23 maggio 2003, con inizio alle 17, al Teatro Nuovo Giovanni da Udine. Durante la cerimonia sarà anche presentato il volume sui 50 anni di Premiazioni della Camera di commercio.

## Dal Senegal in Friuli per rafforzare la cooperazione economica

Il ministro senegalese dell'Economia e dell'Artigianato ha incontrato il presidente della Camera di commercio di Udine

Sono numerosi i lavoratori senegalesi occupati nelle piccole e medie industrie del Friuli, e altrettanti numerosi i nuclei familiari che ormai si sono ben integrati nella comunità locale, a tutti i livelli, tant'è che, a Monfalcone, l'assessore ai lavori pubblici è Bou Konate, senegalese «doc», in Italia da molti anni. Grazie anche a questa consistente presenza, i rapporti

fra Senegal e Friuli Venezia Giulia negli ultimi anni si sono andati intensificando, sia a livello culturale sia a livello economico. Molto ampi sono gli spazi per sviluppare ulteriormente questa collaborazione, soprattutto per quanto riguarda la cooperazione fra imprese e gli accordi commerciali. Proprio per accelerare l'incremento delle relazioni economiche, il ministro dell'Economia e dell'artigianato del Senegal, Landing Savane, ha voluto incontrare, durante la sua recente visita in regione, il presidente della Came-

ra di commercio Enrico Bertossi. Accompagnato proprio dall'assessore Konate, il ministro Savane ha illustrato al presidente Bertossi il programma che il suo ministero ha avviato per far conoscere la realtà del Senegal, Paese dalle molteplici potenzialità turistiche, produttive e commerciali. L'interesse del ministro verso il Friuli Venezia Giulia è motivato dalla particolare struttura delle piccole e medie aziende locali, il cui modello di flessibilità è guardato con molto interesse. «Nel nostro Paese – ha detto il ministro –, le pic-

cole industrie non sono ancora molto numerose e quelle artigiane, abbastanza diffuse, devono modernizzarsi per diventare più competitive. La strada migliore, per accelerare questo processo, secondo noi, è quella di individuare partner dalla provata esperienza, che possano trasferire il loro know-how attraverso la costituzione di imprese miste o joint ventures».

Il ministro ha anche anticipato la volontà di creare, in Senegal, momenti di incontro specificamente dedicati agli imprenditori che vogliono conoscere direttamente la realtà del Paese, il primo dei quali è stato fissato per il 21, 22 e 23 maggio a Dakar.

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:  
Editoriale Fvg

Fotoservizi:  
Foto Agency Antepima

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

Per la pubblicità rivolgersi a:  
EURONEWS  
Tel. 0432 512270-292399-202813

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

# Attualità

Camere di commercio protagoniste nella cooperazione frontaliera

## Presentato all'Assindustria il progetto Arge 28



Un momento del seminario

Quali i rischi e quali le opportunità per le piccole e medie imprese dall'allargamento dell'Unione Europea? È il quesito posto dal seminario organizzato a palazzo Torriani dalla Camera di commercio di Udine e dall'Assindustria

frilana. Obiettivo, far conoscere alle aziende locali le nuove opportunità e le sfide da affrontare a partire dal 1° maggio del 2004, allorché entreranno a far parte dell'Ue dieci nazioni che porteranno a 25 gli Stati membri e a mezzo miliardo di perso-

ne i cittadini. "L'allargamento dell'Unione Europea - ha detto Adriano Luci, presidente del Comitato per la Piccola Industria - rappresenta una opportunità per le economie dei Paesi membri. L'integrazione tra un'area a elevato livello di sviluppo e un'area più arretrata, ma con un elevato potenziale di crescita, offre la possibilità di stabilire flussi di merci e di fattori produttivi vantaggiosi per entrambe le aree. Per l'industria friulana questo significa pieno accesso a mercati in espansione, opportunità di investimento produttivo e finanziario, e trasferimento di competenze tecnologiche e manageriali verso i Paesi di prossimo ingresso".

"Certamente - ha aggiunto Luci -, l'allargamento comporta anche problemi di squilibrio. Col-

mare il divario tra aree forti e aree deboli costituisce la sfida del futuro; una sfida che va gestita con lungimiranza sostenendo il processo di sviluppo su tre temi di fondo in particolare, quelli della competitività delle imprese, del mercato del lavoro e dell'internazionalizzazione.

Dal canto suo, Marco Felisati, della Direzione degli Affari Europei di Confindustria, ha rassicurato le aziende: "Con l'allargamento non ci sarà alcun terremoto commerciale. Le aziende italiane temono di essere invase dai prodotti dei nuovi Paesi, ma ciò non avverrà, anche in considerazione del fatto che le barriere commerciali tra Stati sono già cadute". Il discorso è più complesso invece per quanto riguarda i fattori commerciali: "Chiave di volta

per un allargamento competitivo - ha sottolineato Felisati - sarà legato all'attuazione delle strategie sancite al Consiglio Europeo di Lisbona della primavera 2000 che hanno fissato entro il 2010 la scadenza in cui pervenire a un'economia europea basata sulla conoscenza e completamente integrata tra tutti i 25 Paesi dell'Unione". Nel corso del seminario si è poi parlato anche del ruolo attivo della Camera di commercio di Udine nell'ambito dei programmi comunitari. Uno dei più significativi è rappresentato dal progetto "Crescere assieme all'Europa", finalizzato ad agevolare le imprese interessate a cogliere le opportunità che l'ingresso dei dieci nuovi Paesi offrirà loro. Varato dalla Comunità di lavoro delle Camere di commercio o-

peranti ai confini con i Paesi in pre-adesione, il progetto - che rientra nell'iniziativa Arge 28, sviluppata in collaborazione con la Direzione generale allargamento della Commissione Europea - punta a rafforzare la competitività delle Pmi e a promuovere la cooperazione transfrontaliera. Le fasi del programma che si svilupperà fino all'aprile del 2005, gli strumenti messi a disposizione delle imprese e le politiche dell'allargamento sono stati spiegati da Matteo Fornai, della Direzione Imprese della Commissione Europea, e da Mattia Crosetto, consulente, mentre il vicedirettore della Finest, Alessandro Morelli, ha illustrato gli strumenti a favore dell'internazionalizzazione in dotazione alla Finanziaria regionale.

# PMI al microscopio

Maurizio Sacilotto: "Il momento chiave è con la produzione del Pic Nic"

## I grissini della Oscar di Dignano sulle tavole di tutto il mondo

di Marco Ballico

Un'organizzazione aziendale mirata a un grande obiettivo: la qualità. "Perché il cliente è tutto", spiega Maurizio Sacilotto, responsabile dello stabilimento di Dignano della Oscar Spa. In Friuli, la ditta veneta ha avviato da quattro anni la produzione in vasta scala di grissini. Ogni ora si va dai tre ai cinque quintali di prodotto finito. Da Dignano i grissini Oscar raggiungono tutto il mondo.

La Oscar è un'industria veneta alimentare a indirizzo prettamente dolciario. Nasce infatti nel 1972, come società in nome collettivo, a Santa Lucia di Piave, in provincia di Treviso (attuale sede del gruppo), con un'attività di commercio all'ingrosso e al minuto di prodotti alimentari prevalentemente da forno. "Per quindici anni - racconta Sacilotto - si è lavorato in questo modo, poi ha preso avvio tutta una serie di cambiamenti". Il primo arriva all'inizio del 1987. Da impresa prettamente commerciale la Oscar si modifica gradualmente in impresa di produzione, dapprima artigiana poi, nel 1989, industriale. Cos'è cambiato? "Il momento chiave è l'inizio della produzione del Pic Nic - spiega il



Maurizio Sacilotto

responsabile di Dignano -, un prodotto altamente innovativo: un bicchiere contenente grissini e crema da spalmare al cacao e nocciola, che è tuttora il 'core business' della azienda".

Sono proprio gli Anni Ottanta quelli della svolta per la Oscar, che si propone, da semplice impresa di trasformazione e confezionamento (sia i grissini sia la crema venivano inizialmente acquistati all'esterno), in un concetto di integrazione verticale a monte, come vera e propria azienda di produzione e proces-

so. Due le tappe significative: nel 1994, l'avviamento di un impianto per la produzione di crema da spalmare - della capacità produttiva di 180 quintali giornalieri - nello stabilimento di Santa Lucia di Piave, dove oggi sono attivi anche impianti per la produzione e il confezionamento di snack (Pic Nic) e creme nelle più diverse confezioni: in vasetto, in bicchiere, in tubetto eccetera; nel 1999, la costruzione di un nuovo stabilimento a Dignano, riservato alla produzione dei grissini.

"A Dignano - precisa Sacilotto - è presente un impianto completamente automatizzato per la produzione di grissini in vari gusti e referenze, che ha una capacità produttiva, a seconda del grissino prodotto, che va da 300 a 500 kg di prodotto finito ogni ora". La quantità non esclude assolutamente la qualità: "L'organizzazione aziendale del gruppo - prosegue -, oltre che essere predefinita dal sistema qualità interno e dal management strategico, è strutturata in modo tale che tutte le fasi di produzione siano continuamente monitorate. Questa è un'esigenza imprescindibile dato che, soprattutto per l'aspetto legato alla conformità del prodotto, il settore alimentare è condizionato da elementi vincolanti - rispetto delle leggi - e da elementi etici - qualità espressa e implicita -, e comunque a totale beneficio del consumatore".

Anche per questo, negli ultimi tre anni, la Oscar si è arricchita di personale neo-laureato nei vari comparti aziendali, soprattutto nei rami delle scienze e delle tecnologie alimentari. "La scelta manageriale di creare una struttura di 'cervelli' intesa e vista come catena del valore azienda-

le - afferma Sacilotto -, in un'ottica di espansione e creazione di valore, non solo economico, ma soprattutto etico e sociale, ha stimolato la Oscar, nonostante i ridotti parametri dimensionali, a orientarsi in attività di R&S per la progettazione di prodotti innovativi e caratterizzati dal massimo rispetto per le esigenze della salute, legate a corrette abitudini alimentari".

Nei due stabilimenti del gruppo sono attualmente assunti un centinaio di addetti (si arriva a 130 nei periodi di alta stagionalità),

ma le prospettive sono diverse. "Mentre per lo stabilimento di Santa Lucia di Piave - conclude Sacilotto - l'eventuale quota di incremento occupazionale è piuttosto ristretta per alcune barriere logistiche e di mercato del lavoro, per lo stabilimento di Dignano le possibilità di espansione, sia strutturale (l'immobile può essere ampliato) sia occupazionale, lasciano presupporre ampi margini di sviluppo, soprattutto nell'eventualità di produzione di nuovi prodotti".



L'organizzazione commerciale è strutturata per rispondere a ogni esigenza

## La rete di vendita copre i cinque continenti

L'organizzazione di vendita diretta e indiretta della Oscar copre l'intero territorio nazionale ed europeo, nonché mercati in forte espansione come il Centro-Nordamerica, il Sudamerica e il Sudest asiatico. "L'organizzazione di vendita per il mercato italiano - spiega Maurizio Sacilotto, responsabile dello stabilimento di Dignano - è strutturata in modo tale da coprire tutti i canali di vendita e quindi dalla grande distribuzione al discount e al grossista tradizionale, con una rete di agenti sia monomandatari sia plurimandatari. La gestione delle vendite per il mercato estero è affidata a una agenzia commerciale con sede in Belgio che gestisce i contatti con tutti i clienti del mondo. In entrambi i casi le decisioni strategiche commerciali sono comunque di competenza della direzione aziendale interna alla Oscar".

Recentemente, soprat-

tutto per il grissino con olio extravergine di oliva e ai gusti mediterranei, l'azienda veneto-friulana sta acquisendo quote di mercato crescenti in Paesi al di fuori dell'Unione Europea, quali gli Stati Uniti, l'Arabia Saudita e il Sudafrica, e questo dimostra quanto il prodotto tradizionale italiano venga ap-

prezzato in mercati lontani. "La nostra - sottolinea Sacilotto - è una fra le pochissime aziende che producono grissini anche per il mercato ebraico - prodotti Kasher - sotto la supervisione delle attività produttive da parte di un rabbino".

"La Oscar - prosegue -, come obiettivi per il medio

e lungo periodo, ha il consolidamento delle quote di mercato assunte, ma soprattutto, in una logica di vision aziendale, l'orientamento al cambiamento, inteso come reazione a mutazioni rapide e radicali della domanda e soprattutto delle esigenze e dei bisogni dei consumatori. Su questi concetti di vi-

sion/mission aziendali di breve-lungo periodo sono costruite conseguentemente le ipotesi di business, con lo studio del mercato, dei flussi e delle tendenze dei vari target obiettivi, delle esigenze espresse, implicite e indotte di fasce di consumatori, dei modelli di riferimento nelle analisi di benchmarking, con una visione strategica rivolta alla soddisfazione del cliente".

"Si tratta di obiettivi strategici - conclude -, che riguardano il consolidamento e l'eventuale riposizionamento sul mercato, l'innovazione di prodotto e di processo e altre variabili sulle quali l'impresa deve agire in forma diretta per individuare gli strumenti per attrezzarsi e competere, in un mercato evoluto, circostanziato, selettivo, agguerrito, soggetto a continue minacce e turbolenze, che in una situazione di attuale globalizzazione possono rivelarsi letali in organizzazioni statiche e immotivate".

### Profilo d'impresa

Lo stabilimento della Oscar Spa (la sede centrale si trova a Santa Lucia di Piave, in provincia di Treviso) è situato nella zona industriale di Carpacco, in comune di Dignano, in via Europa 1.

Nata nel 1972 a Santa Lucia di Piave (Tv), la Oscar ha avviato nel 1999 un'attività di produzione di grissini nell'impianto di Dignano.

L'organizzazione di vendita diretta e indiretta copre l'intero territorio nazionale ed europeo, oltre che mercati in forte espansione come Centro-Nordamerica, Sudamerica e Sudest asiatico.

Nel 2002 il fatturato dell'azienda nello stabilimento friulano (nel quale sono attualmente assunte una quarantina di persone) ha toccato i 16 milioni di euro.



# PMI al microscopio

L'azienda è a Premariacco e da due anni la Guida delle Camere le assegna 3 stelle

## Le Vigne Fantin Noda'r da tempo sulla strada della qualità

di Adriano Del Fabro

Tutti sanno quanto sia impervia la strada verso la qualità. A volte, per raggiungerla, bisogna percorrere strade sterrate, in salita. In parte, è anche il percorso che s'ha da fare per raggiungere l'azienda agricola "Vigne Fantin Noda'r" di Premariacco. E già: il comune è Premariacco, nei Colli Orientali del Friuli, ma il cocuzzolo della collina su cui è collocato il centro aziendale guarda anche verso Buttrio e Manzano: un luogo strategico per la produzione enologica regionale.

Il posizionamento delle giovani vigne segue lo scorrere del sole; le piante si adagiano su terreni marnosi, ben terrazzati e drenati. Il dottor Attilio Pignat (titolare anche dell'agriturismo "Là di Fantin" a Ponte Meduna di Pordenone) ha acquistato il podere nel 1991. Dopo alcuni anni, nel 1993-'94, ha pensato bene di estirpare e sostituire tutti i vecchi vigneti esistenti e di piantarne di nuovi. Il criterio con cui sono stati fatti gli impianti, dunque, è assai moderno. Sono stati piantati circa 5.000 ceppi per ettaro per mantenere comunque di buon livello la produttività per unità di superficie, ma ridurla nel caso di ogni singolo ceppo (e vedremo quanto, secondo i responsabili aziendali, ciò sia stato determinante). Gli ettari coltivati a vigneto sono

18 e sono affidati alla cura dell'agronomo Stefano Bortolussi che abbiamo incontrato per farci raccontare l'azienda e i suoi recenti successi. Da due anni, infatti, a un vino di Fantin Noda'r vengono assegnate le "Tre Stelle" dalla "Guida ai Vini del Friuli Venezia Giulia" compilata dalle Camere di commercio regionali.

Secondo il dottor Bortolussi, il primo segreto della qualità aziendale sta nella gestione delle vigne. "Il controllo della produzione del-

l'uva, in quantità e qualità, è determinante per le caratteristiche del vino - sottolinea l'agronomo -. Quello che entra in cantina, si può certamente migliorare, ma la qualità originaria non si può stravolgere". La potatura delle viti, per il 60%, segue il metodo "Guyot" classico (con 6-7 gemme per ceppo) e per il 40%, l'"archetto semplice" (10 gemme per ceppo). I filari sono quasi tutti inerbiti, per i trattamenti fitosanitari si seguono le direttive del basso impatto

ambientale e la raccolta dei grappoli è manuale.

Una volta giunta in cantina, l'uva passa nelle mani dell'enologo Francesco Spitaleri che segue tutte le fasi della trasformazione. Oggi l'azienda "Vigne Fantin Noda'r" produce dodici tipi di vino, ma, non contenta, dal 1997 ha iniziato anche a proporre gli uvaggi da cui si sono ricavate molte soddisfazioni. È proprio il "Carato rosso" (50% Merlot e 50% Cabernet sauvignon, posti in barrique per almeno 12 mesi e fatti maturare in bottiglia per altri 6 mesi), infatti, ad aver ottenuto le "Tre Stelle" nella Guida del 2003 (nel 2002 era toccato al Merlot): un vino dalla forte personalità "legnosa", apprezzato dalle Commissioni d'assaggio. Poi è arrivato il "Carato bianco" (70% Riesling, con Chardonnay, Sauvignon e Picolit), anch'esso barricato per almeno 12 mesi e affinato in bottiglia.

Perché la scelta degli uvaggi? "Noi disponiamo di una ampia gamma di vini con l'obiettivo di accontentare il maggior numero possibile di clienti - risponde Fausto Bortolussi -. Ci siamo accorti, poi, che i rossi di nostra produzione si formavano con delle caratteristiche veramente ottime, se abbinati al legno. Volevamo fare un semplice test con gli uvaggi anche per proporre un'immagine della



cantina più alta. I prodotti che abbiamo messo sul mercato sono piaciuti e anche le Guide specializzate li hanno accolti bene, così abbiamo pensato di mantenere la produzione e, probabilmente, di potenziarla in futuro".

Con quali novità? "Stiamo pensando alla valorizzazione dei nostri vini dolci, Verduzzo friulano e Picolit, da soli o abbinati in un nuovo uvaggio. Inoltre, presto cominceranno i lavori per la costruzione della nuova cantina con l'ipotesi di creare spazi maggiori per le barriques e per le botti di grandi dimensioni".

A proposito di Guide, avete avuto riscontri positivi dopo la conquista delle "Tre Stelle"? "Certamente. Abbiamo ricevuto molti clienti (anche austriaci) che sono saliti fin alla nostra cantina per acquistare specificatamente i vini segnalati".

Guardando il vostro listino e i risultati qualitativi raggiunti, si direbbe che i vostri vini hanno un ottimo rapporto qualità-prezzo: qual è il segreto? "Credo che tutto nasca in vigna - spiega Bortolussi -. La scelta degli impianti e delle potature fa sì che si riesca a mantenere alta la produzione per unità di superficie (45-70 q/ha, a seconda dei vitigni), bassa per ceppo e con costi contenuti. Anche le manipolazioni in cantina vengono limitate e poi, per ora, le nostre strutture di trasformazione sono ancora molto tradizionali... Con la cantina nuova, forse, le cose potrebbero un pochino cambiare...".



### Profilo d'impresa

L'azienda agricola "Vigne Fantin Noda'r" ha sede in via Casali Otello 4, a Orsaria di Premariacco (telefono 339 - 7510067 o 0434 - 28735; e-mail: [vignefantin@libero.it](mailto:vignefantin@libero.it)). Avviata nel 1991, ha una superficie vitata di 18 ettari, gestiti da due collaboratori fissi e 5-8 stagionali. Si producono: Picolit, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, Ribolla gialla, Tocai friulano, Riesling, Verduzzo friulano, Cabernet, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, uno spumante brut e gli uvaggi "Carato rosso" e "Carato bianco". Le circa 40.000 bottiglie prodotte ogni anno sono in gran parte commercializzate all'interno dell'agriturismo "Là di Fantin" di Pordenone e, in una certa quantità, raggiungono i mercati nordeuropei e italiani, tuttora abbastanza recettivi.

In azienda è stato raccolto il 25% in meno di uva

## La vendemmia 2002? Buona, nonostante tutto

La "Fantin Noda'r" e le altre cantine friulane sono tutte pronte ormai per la fase d'imbottigliamento del vino prodotto dalla vendemmia del settembre-ottobre 2002. Com'è la qualità del vino, dunque? Secondo Stefano Trinco, presidente regionale dell'Assoenologi, l'annata porterà a dei risultati variabili. Premesso che, dal punto di vista quantitativo, la riduzione di produzione è stata sensibile, "i vini nostrani sono buoni - specifica Trinco -, anche se non di qualità eccelsa come nelle annate eccezionali, ma di caratura medio-alta. E ciò vale soprattutto per i bianchi. Taluni rossi sono di qualità ancora superiore rispetto al 2001, ma questo grazie alle condizioni

meteorologiche favorevoli che hanno caratterizzato la fase vendemmiale quando, però, le uve a bacca bianca erano già

state raccolte". Anche alla "Fantin Noda'r" sono abbastanza d'accordo su questo giudizio. "Abbiamo raccolto il 25% in meno di uva

- conferma Stefano Bortolussi - e la situazione qualitativa, anche se non ancora definitiva, appare molto variabile. Alcuni nostri vini hanno guadagnato più qualità, durante questa annata, altri meno, sia tra i bianchi sia tra i rossi. C'è stata una specie di effetto a macchia di leopardo che stiamo cercando di capire meglio in questi giorni".



# PMI al microscopio

All'officina di Ronchis dal 1921 la tradizione viene tramandata di padre in figlio

## I fratelli Pilutti di Latisana un po' artigiani e un po' artisti

di Simonetta Di Zanutto



Massimo Pilutti con il padre

Èra il 1921 quando "Checu Fari", in una piccola bottega di Ronchis di Latisana, faceva il maniscalco e forgiava il ferro per realizzare gli arnesi necessari all'attività agricola del paese. Da allora sono passati ben 82 anni: la piccola bottega si è trasformata nell'officina artigiana dei fratelli Marco e Massimo Pilutti, i nipoti di "Checu", i quali, fra i pochissimi rimasti sul territorio italiano, eseguono ancora oggi la lavorazione artistica del ferro. Alle tecniche manuali, rigorosamente tramandate di padre in figlio e mantenute fino a oggi, si è aggiunta la ricerca continua di forme e design.

Un percorso lungo e graduale. Nel 1973, Dante Pilutti amplia l'azienda e la trasferisce nell'attuale sede. Inizialmente, però, l'attività è esclusivamente legata alla carpenteria metallica, con un servizio mirato sempre più all'evoluzione che si stava verifi-

cando negli strumenti utili al settore agricolo.

Dieci anni fa Marco e Massimo, rispettivamente 41 e 37 anni, accettano la sfida. E rimettono in piedi, partendo praticamente da zero, l'attività dell'artigianato artistico con il ferro battuto. "Ci siamo trovati di fronte a un bivio - raccontano i fratelli Pilutti - : trasformare l'azienda esi-

«Hanno reinventato il ferro battuto artistico»

stente in una piccola industria o trovare un'altra strada. La scelta non è stata molto difficile, perché avviare un cambiamento in senso industriale significava anche modificare la nostra mentalità: affron-

tare il mercato in modo più aggressivo, aumentare la quantità dei prodotti, dire addio al trattamento familiare instaurato con il personale". Un cambiamento troppo radicale, dunque, che non rispecchiava la cultura del lavoro dell'azienda, da sempre attenta, anche nei contatti con il settore industriale, alla valenza dei prototipi o alla produzione in piccole serie.

Massimo, allora, decide di riprendere in mano gli attrezzi, frequenta il corso di specializzazione in ferro battuto al Centro europeo di formazione degli artigiani per la conservazione del patrimonio architettonico, perfezionato successivamente, a varie riprese, nella Repubblica Ceca. Poteva essere un salto nel vuoto, invece la passione e la volontà ha dato ragione ai due fratelli. Pur continuando anche nel settore della carpenteria, l'attività dell'officina



Massimo che disegna

artigiana è ormai avviata.

Il problema maggiore? Trovare personale. Quelle che l'officina Pilutti cerca non sono persone generiche. Per quanto riguarda le maestranze, per esempio, è assolutamente indispensabile la motivazione. "L'ambiente artigiano porta a scoprire te stesso - sottolinea - . E il lavoro di introspezione non è automatico, ma deve partire da

«Il problema maggiore è la mancanza di personale»

un sentimento. Servono stimoli e voglia di fare. Qualità sempre più difficili da trovare nei giovani, ormai distanti dalla parte educativa del lavoro. Per questo l'auspicio è che la scuola torni a interessarsi a questo tipo di realtà, favorendo le occasioni di stage". Se qualche giovane vuole provare la soddisfazione di realizzare un prodotto artigianale, le porte dell'officina sono aperte. E gli stimoli assicurati. Le occasioni di scambio di esperienze, anche a livello internazionale, non mancano. Per fare un esempio, i fratelli Pilutti hanno partecipato a una "tre giorni" a

Ibsis in Austria per realizzare, assieme ad altri artigiani-artisti provenienti da tutta Europa, una scultura con le 12 bandiere dell'Unione Europea.

"Siamo ancora all'inizio - ammettono i Pilutti -, ma la volontà non manca. In questo settore la fase di rodaggio è lunga". Anche la clientela, infatti, non è semplice da trovare. Le persone sensibili all'arte sono sempre di meno. "Viviamo in una società in cui tutti vanno di corsa. Il cliente non è più abituato ad apprezzare i lavori 'lenti' e curati". Per questo motivo, finora sono più apprezzati i beni di necessità rispetto a quelli artistici veri e propri. L'obiettivo dell'officina è duplice: trovare una nicchia di clienti sensibili a un tipo di

oggetti dotati di valore intrinseco, ma anche produrre lavori da inserire in un contesto sociale, che contribuiscano a coltivare il senso estetico di una città (panchine, segnaletica per parchi pubblici, pensiline per pulman, recinzioni per scuole). "Tutti abbiamo bisogno di cose belle - dicono i Pilutti -. Per questo motivo è indispensabile attingere alla creatività dei giovani. Per ora abbiamo clienti affezionati oppure persone che si sono avvicinate a noi grazie al passaparola fra amici". Insomma, le difficoltà sono ancora molte, ma la tradizione continua. Dal 1921.

Profilo d'impresa

L'officina artigiana dei fratelli Marco e Massimo Pilutti si trova in via Castellarin 8 a Ronchis di Latisana (telefono 0431 - 56151 fax 0431 - 567884). Oltre ai due titolari, vi lavorano 4 dipendenti. La sede dell'officina, che si estende su circa 900 metri quadrati, è costituita da due capannoni: uno per la carpenteria metallica e uno per l'artigianato artistico. La produzione è vastissima: cancelli, inferriate, alari, lampioni, cancelli. Prevalgono gli oggetti di utilità, ma, in ogni caso, tutti i prodotti sono realizzati "su misura", a partire dalle esigenze dei clienti.



Il fondatore dell'azienda Pilutti nonno di Massimo

Stage e seminari in un castello della Repubblica Ceca

## Alla ricerca della forma perduta

Ogni anno, nel mese di agosto, i fabbri di mezzo mondo si danno appuntamento al castello di Helftyn, nella Repubblica Ceca. Il vecchio maniero su una collina - si dice che sia il più grande d'Europa - è stato ristrutturato alcuni anni fa proprio per accogliere i circa 250 artigiani del ferro battuto che vengono a esporre le proprie opere e a scambiare esperienze. "I problemi legati alla lingua - raccontano i Pilutti - sono superati dal sentimento che unisce tutte queste persone, in particolare giovani. È un raduno di artisti vagabondi, un modo per veicolare idee". I fratelli Pilutti sono gli unici friulani a partecipare a questo simposio. Ma anche le altre aziende ita-

liane si contano sulle dita di una mano. I giovani, soprattutto quelli che conducono uno stile di vita molto libero, una sorta di artisti vagabondi, portano molte nuove idee. Gli stimoli, dunque, non mancano. Così come le occasioni per fare conoscenze e imparare nuove forme. Il lavoro d'é-

quipe offre la possibilità di condividere il risultato, di lavorare per un obiettivo comune, pur mantenendo ognuno la propria cultura e la propria formazione.

A metà fra l'artigianato e l'arte vera e propria. "Trovare forme nuove - spiega Massimo Pilutti - è la nostra sfida. Poi è necessario

saperle proporre. Ma, in genere, ciò che non convince me stesso non soddisfa nemmeno al cliente. Perché si deve 'sentire' l'oggetto che esce dalla fucina". Rispetto ai prodotti industriali, non c'è confronto: basti pensare che per realizzare un oggetto in ferro battuto il lavoro è dieci volte superiore rispetto alla lavorazione standardizzata. "Meglio lavorare 12 ore volentieri - spiegano i Pilutti - che otto sotto stress. Questa occupazione, che è una scelta di vita, permette anche di rimanere con i piedi per terra. Nessuno sceglie un tipo di lavoro di questo genere nella speranza di arricchirsi". Tra le iniziative per il futuro, c'è anche quella di promuovere la collaborazione



con altri artigiani per studiare nuove soluzioni (per esempio, l'unione di legno e ferro) e integrare diverse esperienze.



# PMI al microscopio

Debora Romanello cura l'organizzazione anche dei Concerti aperitivo

## Matrimoni fai da te? No, grazie Ora c'è "Servizio nozze e... altro"

di Francesca Pelessoni



Debora Romanello

**A**lzi la mano chi si è trovato nella condizione di dover organizzare una festa, una cena, un meeting o peggio ancora un matrimonio e ha saputo esattamente cosa fare, a chi rivolgersi, quanto spendere, arrivando a pochi minuti dall'evento senza affanno e senza perdita di tempo. Le mani alzate sono ben poche, o probabilmente nessuna... Lo stress da preparativi matrimoniali aveva colpito alcuni anni fa anche Debora Romanello, spaesata come la maggior parte delle spose nel dover iniziare a scegliere tra le proposte migliori per rendere perfetto il giorno delle nozze. Abito, parrucchiera, ristorante, musica, bomboniere, addobbi, partecipazioni, fotografo... una giungla di offerte e sempre poco tempo per cercare le soluzioni adatte. Se ci fosse stata una persona qualificata cui ri-

volgersi per avere una consulenza ad hoc sarebbe stato tutto più facile.

“L'idea di fondare nel 1999 l'agenzia Servizio nozze... ed altro... mi è venuta pensando proprio a quello di cui avrei avuto bisogno io e che non avevo trovato – spiega Debora Romanello –, cioè qualcuno che potesse aiutarmi nelle incombenze organizzative del matrimonio. In altre città esistono agenzie che forniscono consulenze per l'allestimento di eventi personalizzati, ma in Friuli non ce n'erano. In quest'epoca di ruoli e funzioni specializzati, in cui è molto apprezzata l'esperienza specifica che garantisce serietà e competenza, la figura del professionista nell'organizzazione di eventi è, infatti, ancora poco diffusa”.

Con una buona dose di determinazione e intraprendenza (o incoscienza, come precisa lei stessa), Debora ha deciso di lasciare il lavoro dipendente e di avviare un'attività in proprio. All'inizio non è stato facile rapportarsi con una realtà a volte diffidente nei confronti di una proposta così innovativa, ma la serietà e la dedizione della titolare hanno permesso di superare molte difficoltà. “Non sempre si è disposti ad affidare completamente a una persona estranea la cura di eventi che riguardano la sfera privata o

aziendale – precisa Romanello –. Per questo è fondamentale creare un rapporto di fiducia che si basi sulla attenta comprensione dei bisogni reali del cliente, sulla massima dedizione e la più completa riservatezza”.

A volte i clienti scambiano l'attività dell'agenzia per un servizio di catering, ma l'offerta è molto più ampia e complessa, può riguardare tutti i servizi per la realizzazione della festa o solo alcuni di essi, secondo le esigenze specifiche, sempre scegliendo fra vari fornitori dello stesso servizio.

Dopo un esordio limitato al settore matrimoniale, le esigenze di un mercato in continua evoluzione hanno indotto Debora ad ampliare le proposte e a creare il nuovo logo “Feste organizzate”, rivolgendosi anche alle aziende per l'organizzazione di meeting, inaugurazioni, promozioni di prodotti, convivi aziendali e alle famiglie per feste private, compleanni di adulti e bambini, cene.

Interpretare esattamente le esigenze dei clienti e garantire una soluzione su misura sono gli obiettivi di Debora Romanello, che cura personalmente ogni dettaglio ed è l'unico referente nella gestione dell'evento, offrendo un servizio completo coordinato, organico ed esclusivo. Fondamentale è la rigorosa selezione di

operatori specializzati (ditte di ristorazione, fioristi, intrattenitori, noleggio strutture, noleggio carrozze e auto, fotografi, video-operatori, proprietari di dimore storiche, abiti, bomboniere, tipografie) dotati di referenze significative e di consolidata esperienza.

Questa rete di relazioni con i fornitori che Debora Romanello ha intessuto nel corso degli anni permette di offrire un ventaglio di soluzioni personalizzate che si distinguono per tipologia di prodotti (anche al-

«Un ampio ventaglio di soluzioni personalizzate»

l'interno della stessa categoria) e fasce di prezzo. Al cliente non resta che scegliere la proposta che più si adatta alle sue esigenze, senza perdita di tempo e direttamente al proprio domicilio o in ufficio. Un aspetto da non trascurare sono i costi. “Nei preventivi – sottolinea la titolare di “Feste organizzate” –, la complessità della gestione organizzativa dell'evento viene illustrata con chiarezza di particolari fin nei minimi dettagli, tutelando il cliente da ogni possibile malinteso”.



Congresso in una villa d'epoca



L'entusiasmo e l'immedesimazione nei desideri dei committenti garantiscono che la celebrazione di un momento importante per la vita di un'azienda, di un'istituzione o di una persona singola non venga lasciata all'improvvisazione, ma sia progettata con estrema cura. “Chi

si affida a noi – conclude Debora Romanello – deve poter continuare a svolgere le proprie funzioni quotidiane, senza affannarsi nell'organizzazione, ma godendosi l'attesa del momento. Al resto penserà “Feste organizzate”, a disposizione dalle 9 alle 23 anche nei giorni festivi”.

Con la società “Feste organizzate” si dà una risposta anche a questo mercato

## Tornano di moda gli happening aziendali

**D**opo l'era dei convivi nuziali, delle feste familiari in casa per battesimi e cresime, dei pranzi al ristorante per gli anniversari, stanno ritornando alla ribalta feste private e cene aziendali. Naturalmente rivisitate e corrette. A questa fascia di mercato si rivolge particolarmente “Feste organizzate” che vuole andare incontro alle esigenze di aziende o famiglie che desiderano valorizzare un evento speciale, curandolo nei minimi dettagli.

“Per una ditta la promozione è importante – spiega Debora Romanello –, ma quando l'attività aziendale assorbe i titolari a 360°, diventa difficile organizzare anche una sola cena o un meeting. Oltre a occuparmi della ricerca di ristoranti, ville, castelli, hostess, catering e banquette,

noleggio gazebo e ombrelloni, mi occupo dell'organizzazione di cene aziendali o serate per la promozione e il lancio di nuovi

prodotti. Dagli inviti ai gadget, dagli addobbi al buffet, tutto deve valorizzare l'aspetto celebrativo della festa, che sarà il più pos-

sibile personalizzata secondo le esigenze dell'azienda”.

Per restare al passo con le nuove tendenze, Debora si sottopone a un continuo aggiornamento, frequenta corsi di gestione aziendale, bon ton, arte del ricevere, cucina, decorazione. Il buon gusto e l'intuizione fanno il resto.

“Negli ultimi tempi, oltre al boom del catering, si sta verificando un ritorno alle feste private, soprattutto in ambito familiare – spiega Debora Romanello –, in cui non ci siamo occupati propriamente di catering, ma di coordinamento delle aziende intervenute e studio della presentazione dei loro prodotti. In futuro speriamo di poter ampliare l'attività di consulenza nell'ambito dell'organizzazione di mostre, concerti, animazioni ed eventi culturali”.



Cena aziendale

### Profilo d'impresa

**L**a ditta individuale “Feste organizzate (Servizio nozze... ed altro...)” di Debora Romanello ha sede a Colloredo di Prato in via Udine 121, telefono e fax 0432 - 662496, e-mail servizio-nozze@altro.it. Entro breve sarà attivo il sito internet [www.festeorganizzate.it](http://www.festeorganizzate.it). “Servizio nozze... ed altro...” nasce nel 1999; inizialmente ha la finalità di provvedere all'organizzazione dei matrimoni sull'esperienza delle agenzie specializzate che si trovano nelle maggiori città italiane e straniere. Vista la crescente domanda del mercato locale per la realizzazione di altri eventi, la titolare Debora Romanello ha deciso di ampliare il bacino d'utenza e rivolgersi anche ad aziende, istituzioni e famiglie. Da poco è stato creato il nuovo logo “Feste organizzate” che identifica meglio la complessità dell'attività svolta e riassume la molteplicità dell'offerta.

# PMI al microscopio

Abbigliamento, complementi d'arredo, accessori nel segno dell'esclusività e della qualità

## Sbaiz Spazio Moda di Lignano dove indossare e vedere l'arte

di Silvia Pusiol



Abbigliamento, arte, avanguardia, architettura. Quattro parole per descrivere Sbaiz Spazio Moda di Lignano Sabbiadoro. Oltre settecento metri quadri dominati dalla cultura della moda e del design. Un palcoscenico per proposte d'avanguardia, in cui la cura e la professionalità di Walter, Marinella e Donatella Sbaiz sono alla continua ricerca dell'esclusività e della qualità nel campo dell'abbigliamento, così come in quello dell'arte. Uno spazio dove, accanto alle collezioni dei maggiori stilisti italiani e internazionali, si collocano complementi d'arredo, oggetti, ornamenti, accessori firmati da altrettanti "mostri" del design. Tutto ciò

all'interno di un involucro architettonico che, ristrutturato nel 1988 dall'architetto fiorentino Claudio Nardi, per la genialità delle soluzioni, ha catapultato Sbaiz Spazio Moda sulle più prestigiose riviste di architettura. Nello Spazio Sbaiz il filo conduttore è quello dell'emozione e della sensibilità, "perché - dice Walter - sia la moda sia l'arte sono manifestazioni di idee e concetti, prima che semplici rappresentazioni di oggetti. Trattiamo la merce innanzitutto per quello che è: oggetti d'arte nati da emozioni, che vogliono trasmettere emozioni". Moda con la M maiuscola, dunque, per la donna, compresi la sposa e gli accessori, e l'uomo, compresi denim e

underwear. Tutto comincia nel settembre del 1951. La signora Antonietta Nadalini in Sbaiz, una giovane ragazza di 20 anni, arriva a Lignano con un bimbo appena nato e apre il primo negozio di via Udine. "Era più che altro un emporio - racconta il figlio Walter -, che vendeva mercerie, abbigliamento, cappelli, giocattoli. Lignano contava su tre alberghi, una latteria e un alimentari. Dal 1951 anche su un bazar".

Ma la signora Antonietta vuole di più. Incomincia a girare l'Italia, alla ricerca di articoli nuovi, crea e cuce da sola i capi d'abbigliamento e i costumi da bagno e dopo sette anni apre, in viale Venezia n. 20, un piccolo atelier di abiti d'alta moda. Modelli disegnati da una sarta per capi su mi-

sura, realizzati con i tessuti di Valentino, Lancetti, Pucci. "Allora - spiega la figlia Marinella - le case di moda più prestigiose, prime fra tutte le parigine Dior, Chanel, Saint Laurent, producevano capi riservati al jet set internazionale e a pochi privilegiati. Il pret-à-porter non faceva ancora parte del vocabolario della moda". La signora Antonietta va a Parigi, osserva, e riporta in Friuli, a Lignano, i modelli che si vedono in Faubourg Saint Honoré.

Nel 1962 e nel 1969 i primi due ampliamenti del negozio, il secondo dei quali, studiato nelle forme e nell'arredo dall'ingegnere e architetto padovano Francesco Scalella, attira l'attenzione di fotografi e riviste d'architettura italiane. Sempre Scalella interviene, nel

1976, per l'integrazione del vecchio albergo adiacente al negozio, dove si svilupperà il reparto uomo, con uno dei primi "Emporio Armani" d'Italia.

Pian piano il negozio acquisisce una clientela sempre più internazionale. Oltre agli ormai affermati nomi di stilisti italiani, quali Armani, Versace, Ferrè, Trussardi, Moschino, Sbaiz Spazio Moda introduce quelli francesi, Gaultier, Alaïa, Thierry Mugler, Montana, quelli giapponesi Kenzo, Kansai Yamamoto, e l'americana Norma Kamali.

Nel 1988 la vera svolta del negozio che, ristrutturato dall'architetto Claudio Nardi, finisce sulle pagine patinate di "Vogue", "International Interiors", "Domus", "Cree", di mensili e settimanali di moda e

menta Walter -. Senza passione non si reggerebbe. Lavoriamo 12 mesi l'anno, siamo aperti da marzo a ottobre sette giorni su sette. In estate chiudiamo alle 23. Abbiamo orari che ci legano all'azienda. Ci sono sacrifici fisici e mentali". Il titolare si riferisce ai viaggi e alle lunghe giornate di lavoro passate a osservare, scegliere, comperare quanto c'è di meglio negli show room di Firenze, Roma, Milano, Parigi, Londra, New York. "Dodici ore filate di show room si spiegano solo con tanto amore e tanta passione. Altrimenti il gioco non varrebbe la candela".

Le scelte "forti", decise e d'avanguardia del negozio consentono all'azienda di "tenere" bene, anche in un momento di crisi e flessione a livello mondiale. "Abbiamo un nostro binario - spiega Walter -, una unicità che ci regala un'affezionata clientela, che ha capito il nostro pensiero e cosa rappresentiamo. Siamo il tramite degli stilisti, e pensiamo che il nostro compito sia di trasmettere delle emozioni al cliente". Oltre al proporre l'unicità del vestire, che da Sbaiz si ritrova anche nel capo più classico, la forza del negozio sta nell'assortimento. "È una caratteristica che premia - continua Walter -. Il cliente che viene da noi sa di potere scegliere tra 200 proposte". Fondamentale il rapporto con i clienti. "Ci sentiamo un po' psicologi - afferma compiaciuto Walter -. Dal nostro negozio le persone escono soddisfatte per davvero, perché riusciamo a tirare fuori il gusto di ogni singolo cliente".



"Una finestra aperta sulle culture artistiche del nostro tempo"

## Al primo piano la galleria d'arte

Una finestra aperta sulle culture artistiche del nostro tempo, con l'intento di dimostrare che la moda è emozione e sensibilità. Così i fratelli Sbaiz amano definire la galleria d'arte Sbaiz Spazio Arte, creata nel 1988 al primo piano, sopra il negozio. Cento metri quadrati adibiti a eventi e mostre. "Un'idea nata dal nostro amore per l'arte - spiega Walter Sbaiz -. Cerchiamo di proporre, liberi e non condizionati dal mercato, tutto quanto ci ispira di più al momento, che è in sintonia con le tendenze della moda e con le trasformazioni in atto. Trattando cose di moda abbiamo quella sensibilità che ci permette di anticipare anche nell'arte quello che verrà". Il filo conduttore tra la componente artistica e quella fashion si esprime in Sbaiz Spazio

Arte attraverso la pittura e il design, "negli ultimi tempi - dice Walter - soprattutto attraverso la fotografia, che sentiamo molto legata alla moda". Le mostre organizzate da Sbaiz attirano molta gente e coin-

volgono i media. La galleria Sbaiz Spazio Arte nel giro di quindici anni è entrata a far parte di un circuito di gallerie a livello mondiale. "Abbiamo la posta elettronica invasa - racconta Walter Sbaiz -;

siamo contattati da tutto il mondo, dall'Australia al Canada al Perù. Siamo un nodo di quella rete internazionale di gallerie per cui qualunque evento accade da noi fa il giro del mondo".

di prestigiose riviste di architettura. Da quel momento Sbaiz inaugura un nuovo concetto di fare moda. Il negozio diventa un contenitore di oggetti che vanno dall'abbigliamento, al design, all'arredamento per la casa (Fornasetti, Isamu Noguchi, Wunderkammer, Cavalli, Donna Karan). Si apre al primo piano una galleria d'arte, Sbaiz Spazio Arte. Quindi l'ingresso degli accessori e degli oggetti complementari, firmati Prada e Gucci. Altri punti di forza del negozio diventano le proposte giapponesi (Yohji Yamamoto, Comme des Garçons, Issey Miyake) e le avanguardie belghe (Ann Demeulemeester, Martin Margiela, Raf Simons).

Tenacia e capacità di anticipare gusti e mode, dunque, gli ingredienti del successo della signora Antonietta e dei suoi figli, Walter, Marinella e Donatella, gli attuali manager. Una perseveranza e un entusiasmo tenuti alti dalla profonda passione per il mestiere. "Siamo degli amanti del nostro lavoro - com-



### Profilo d'impresa

**S**baiz Spazio Moda Srl e la galleria Sbaiz Spazio Arte hanno sede a Lignano Sabbiadoro (Ud), in viale Venezia 20, telefono 0431 - 71597, e-mail [sbaiz@sbaiz.it](mailto:sbaiz@sbaiz.it), [www.sbaiz.it](http://www.sbaiz.it). Nel negozio si trovano capi d'abbigliamento e componenti d'arredo di stilisti e designer italiani, belgi, californiani, francesi, giapponesi, inglesi, scozzesi.

Fondata da Antonietta Nadalini in Sbaiz, l'azienda è oggi gestita da tre figli della signora, Walter, Marinella e Donatella. Vi lavorano inoltre 7 dipendenti. L'azienda ha ricevuto il 3 maggio 2002 la premiazione del lavoro e del progresso economico dalla Camera di commercio di Udine.

# PMI al microscopio

L'impresa friulana ai vertici nella progettazione e realizzazione di alberghi

## Interna, azienda specializzata nell'arredamento di "5 stelle"

di Marina Presello

"Incredibile": è questo l'aggettivo che meglio definisce Interna Srl, azienda leader a livello mondiale nel campo degli arredi, delle finiture e della decorazione d'interni per alberghi; un aggettivo che è venuto spontaneo a Derna Del Stabile, titolare dell'Interna, assieme al marito Diego Travan. "Incredibile" è tutto il lavoro di questa realtà nata 15 anni fa da precedenti esperienze e da un background alberghiero. I clienti che si rivolgono all'azienda di Tavagnacco sono sicuri di avere un prodotto completo, che parte dalla progettazione, passa alla produzione, alla direzione del progetto e infine alla spedizione e all'installazione. Il target di mercato è quello degli alberghi 5 stelle e delle boutique hotel, un settore di nicchia, dove la concorrenza è spietata, ma dove Interna si è affermata ad altissimo livello. Quella di puntare su questo mercato particolare è stata una scelta coraggiosa, premiata e con prospettive di crescita per il futuro. Ogni reparto è gestito a livello manageriale, ogni fase è pianificata e controllata, una struttura con quattro direttori di reparto, due capi commesse, un comitato direttivo di otto persone, agenti presenti in più di venti Paesi. Trenta i dipendenti, scelti con attenzione, ai quali delegare con responsabilità le varie attività e con una concreta



possibilità di crescita per tutti, tramite continui aggiornamenti, studi e seminari. È un investimento quindi anche sulle persone, particolarmente giovani e motivate. Il capo ufficio acquisti, Massimiliano Zuliani, è entusiasta: "Lavoriamo molto e su prodotti che sono infiniti per varietà. I tempi sono strettissimi e le variabili infinite. È una produzione just in time, ma il bello è proprio questo. Siamo stimolati a raggiungere obiettivi sempre più alti. Sono arrivato all'Interna perché, mentre firmavo un altro contratto, ho visto il loro book e ho deciso che questo era il mio futuro".



«Fra i clienti case e aziende di grande prestigio»

Insomma un'azienda che, oltre alle capacità dei titolari, ha molto puntato sul project management, valorizzando il lavoro di gruppo. Una filosofia un po' controcorrente rispetto ai normali canoni del Nord-Est. Un lavoro d'équipe che comincia dagli ordini, passa all'ufficio progetti che sviluppa la parte esecutiva. Ogni pezzo di arredamento viene studiato fino al più piccolo dettaglio, soddisfacendo

anche le richieste "capricciose" dei più prestigiosi architetti mondiali che hanno lavorato con la ditta friulana. È assicurato anche il servizio di posa in opera degli arredi con il proprio personale e l'impegno è veramente notevole se pensiamo a strutture con più di 500 camere, dove il coordinamento e l'esecuzione a regola d'arte dei lavori sono parole d'ordine.

Lo stile varia dal classico al moderno a seconda della richiesta, "Tradizionale", "Transitional" e "Contemporary", così sono definiti i tre generi su cui si sviluppano i progetti. L'aria che si respira negli uffici dell'Interna è dunque giovanile e familiare, ma soprattutto professionale e frizzante. Una freschez-

za che nasce dalla sfida continua di creare prodotti unici, assemblare insieme stoffe, materiali e disegni per un risultato eccezionale che si può ammirare nei più esclusivi hotel in tutti e cinque i continenti. L'azienda è certificata Iso 9001: un accurato controllo in tutte le fasi permette di riscontrare ogni possibile difetto, garantendo al cliente qualità e sicurezza.

I principali prodotti che Interna fornisce sono: arredi mobili, sedie e poltrone per camere, suite e per spazi comuni, porte, arredi fissi e lavori di falegnameria, sedie e tavoli per sale conferenze e sale banchetti, mobili per ufficio, arredi per esterni, lampade e accessori. Tra i clienti internazionali, le tre maggiori industrie tedesche: Daimler Chrysler, Volkswagen A.G. e Siemens A.G. per le quali l'Interna ha realizzato hotel. "Creiamo qualcosa di unico", racconta Derna Del Stabile, "con una grande collaborazione fra tutti i nostri settori, il gruppo è fantastico". Secondo Diego Travan, il futuro sarà ancora più stimolante, con l'allargamento verso altre aree di mercato, investendo sempre in risorse umane, tecnologia e innovazione produttiva.

### Profilo d'impresa

Interna Srl, Hotel Furnishing Contractors, è a Tavagnacco, in via Paladio 96. Occupa 30 dipendenti: Fabio, Stefano, Andrea, Davide, Emanuele, Paola, Gianna, Luca, Alessia, Alessandra, Alejandra, Mirella, Claudia, Alessandra, Maria Teresa, Cristina, Ylenia, Monica, Francesca, Denis, Alessandro, Daniele, Luca, Gabriele, Paolo, Angelo, Giovanni, Adjei, Federica, Massimiliano, Cristian, e naturalmente i consiglieri d'amministrazione Romano Travan, Derna Del Stabile e Diego Travan. Interna si presenta agli operatori dell'industria e dell'ospitalità come una moderna ed efficiente organizzazione che soddisfa la crescente richiesta nel campo degli arredi, delle finiture e della decorazione d'interni per alberghi. L'azienda offre un pacchetto completo di servizi, dal finanziamento all'installazione. Il telefono è lo 0432 - 574160, il fax: 0432 - 574131, il sito internet è: [www.interna.it](http://www.interna.it), le-mail: [interna@interna.it](mailto:interna@interna.it).

Secondo il Times, l'hotel più bello al mondo

## Ha ristrutturato anche Villa Feltrinelli

Herbert Ypma, sul Times, lo ha definito l'hotel più bello del mondo: è Villa Feltrinelli, sul Lago di Garda, ex residenza di Mussolini durante il periodo della Repubblica di Salò, completamente ristrutturato da Interna. Venti suite tutte diverse fra di loro, un'ambientazione da sogno, materiali ricercatissimi, stoffe disegnate appositamente, con 2.000 articoli diversi, in cui ogni singolo pezzo di arredamento è unico, studiato e progettato dal team dell'azienda friulana. Villa Feltrinelli è uno dei tanti sogni fatti diventare realtà da Interna. Le maggiori catene alberghiere del mondo sono suoi clienti: Hilton International, Hyatt International Corporation, Jolly

Hotels, Marriot International, Park Plaza International, Radisson Sas Hotels Worldwide, Ritz-Carlton Hotel Co., Six Continents PLC (Crowne Plaza Hotels & Resorts, Intercontinental Hotels, Holiday

Inn), Sol Media Hotels, Starwood Hotels & Resorts Worldwide (ITT Sheraton Corp., Westin Hotels & Resorts).

I più grandi designer del mondo hanno lavorato con l'azienda di Tavagnacco,

realizzando strutture per una clientela esclusiva.

Interna ha già realizzato più di ottanta progetti. Ora sta ultimando le realizzazioni dell'Hyatt Regency a Belgrado, dell'JW Marriot "Mirage Hotel" al

Le Grand Hotel Intercontinental Place de l'Opéra e la ristrutturazione del bellissimo Café de la Paix. Girando ancora per il mondo, ci spostiamo in Oriente, a Tokio, per trovare il Grand Hyatt, modernissimo, anche questo perfetto in ogni particolare. La lista potrebbe essere ancora lunga, come tante sono le emozioni di chi ha la possibilità di visitare e soggiornare in questi alberghi. Magari qualcuno di noi ha dormito in queste splendide stanze senza immaginare che la realizzazione di ogni particolare fosse opera di un'azienda dell'hinterland udinese e che l'anima di queste meraviglie fosse dell'architettura e della progettazione è friulana.

«Realizzati già 80 progetti in tutto il mondo»

Cairo in Egitto e, rimanendo in Africa, del Royal Anfa "Palm Dorint Hotel" a Casablanca e ancora del Corinthia Tripoli Hotel, proprio a Tripoli. A Parigi,



# Attualità

Presentato il bilancio della società consortile delle Valli del Torre

## Torre Leader: due anni di lavoro per lo sviluppo del territorio

Il Gruppo Azione Locale Torre Leader, la società consortile delle Valli del Torre partita due anni fa per stimolare lo sviluppo di attività economiche e socioculturali nell'area compresa dal territorio di otto comuni (Magnano in Riviera, Povoletto, Attimis, Faedis, Tarcento, Taipana, Nimis e Lusevera), ha tagliato il traguardo incassando la soddisfazione di un rotondo 100% in termini di obiettivi raggiunti. Un successo che si può raccontare a suon di cifre: 3 milioni di euro le risorse

impegnate, 70 i progetti realizzati, 72 le imprese in loco sostenute nella delicata fase d'avvio. I numeri di Torre Leader sono stati presentati nel corso di un convegno svoltosi lo scorso 29 marzo nel palazzo Frangipane di Tarcento, alla presenza dei "vertici" della società e degli amministratori. Ma a dire della riuscita di quest'iniziativa istituita dalla Comunità Europea, e portata a termine dal Gal in tempi record, sono anche i numerosi interventi compiuti in diversi settori: dalla valorizzazione

delle risorse ambientali e paesaggistiche locali allo sviluppo della ricettività alberghiera ed extra-alberghiera, dalla pianificazione urbanistico-territoriale alla costituzione di nuove attività imprenditoriali e di servizi alle imprese. "I risultati ottenuti sono incoraggianti - commenta il presidente della società Claudio Venuti -, e perfettamente compatibili con la filosofia dell'iniziativa, basata sull'intervento 'leggero', commisurato alle effettive esigenze del territorio".

Il primo passo del Piano di azione locale, coordinato da Loris Celetto con il supporto di uno staff di dipendenti e collaboratori, è stato la costituzione di due Centri servizi, uno a Nimis e l'altro a Tarcento, che sono già diventati un punto di riferimento per tutta l'area. "Si tratta di servizi rivolti alle imprese - precisa Venuti -, ma anche ai residenti in generale, considerati i veri protagonisti di questo programma di sviluppo". Tramite apposite convenzioni stipulate con ogni singolo Comune degli

otto coinvolti, e altrettanti bandi, il Pal Torre Leader ha selezionato e finanziato i progetti più significativi, "utilizzando come criterio - spiega Venuti - non solo le potenziali ricadute economiche di ciascun progetto, ma anche le possibilità di ulteriore implementazione. Il nostro ruolo - conclude - è quello di fornire strumenti per un processo di sviluppo che non si limiti all'avvio, ma che abbia una prosecuzione nel tempo". Tra i numerosi interventi portati a buon fine nella zona interessata ci

sono la riconversione dell'ex latteria di Taipana in struttura ricettiva, la progettazione di due parchi naturali, l'ampliamento del percorso turistico delle Grotte di Villanova, la valorizzazione del Ramandolo e del Refosco attraverso le associazioni locali dei viticoltori, il potenziamento del progetto pilota per due consorzi forestali nell'Alta Valle del Torre. Importante l'azione di sostegno alle nuove imprese, nei settori dell'edilizia, dell'informatica e della meccanica di precisione.

Parla Andrea Cleani, responsabile commerciale estero della Fantoni

## L'Egitto una opportunità per la nostra industria

Egitto, opportunità per l'industria friulana. Dopo il convegno organizzato dalla Camera di commercio a Udine, abbiamo sentito il parere di una grande industria - la Fantoni -, intervistando il responsabile commerciale estero, divisione pannelli, dottor Andrea Cleani.

**Dottor Cleani, cosa esporta la Fantoni in Egitto?** Principalmente pannelli in fibra di legno a media densità (Mdf) e pannelli di truciolare.

**Da quanto siete attivi in Egitto?**

Da circa 12 anni; in effetti siamo stati i primi a

esportare l'Mdf in Egitto, quando tale prodotto era ancora sconosciuto e l'industria del mobile utilizzava quasi esclusivamente legno massiccio.

**In questi 12 anni come si è evoluto il mercato egiziano?**

La risposta è stata in dubbio positivamente, se pensiamo che il consumo di Mdf in Egitto è cresciuto di oltre il 2.000%. In questa situazione, anche noi abbiamo visto i nostri volumi aumentare e il fatto di essere stati i primi ci ha sicuramente aiutato.

**E la concorrenza?** La concorrenza è co-

munque presente, e ha contribuito anch'essa alla crescita del mercato, pur se in certi casi è stata estremamente aggressiva.

**Come operate in Egitto?**

Collaboriamo con un agente, il quale ci procura gli ordini dei commercianti ai quali poi spediamo e fatturiamo la merce.

**Perché è necessario un agente?**

Credo che un agente, nel nostro caso un libanese, oltre a dare la necessaria assistenza e il servizio ai clienti, rappresenti il filtro necessario per conciliare le esigenze nostre e quelle dei clienti.

**Quali sono le maggiori difficoltà incontrate operando sul territorio egiziano?**

Non credo l'Egitto sia molto diverso da altri mercati dell'area mediorientale o del Sud-Est asiatico. In ogni caso, volendo evidenziare una peculiarità del mercato egiziano, potrei citare una certa "sensibilità al prezzo" e una notevole propensione alla trattativa, che in certi casi può anche diventare estenuante.

**Quali sono le parole d'ordine per affrontare il mercato egiziano?**

Fermo restando che ogni prodotto ha caratteristiche

diverse, in generale potrei dire di partire per un viaggio d'affari alla volta dell'Egitto mettendo in valigia curiosità e pazienza. La prima serve per cercare quelle opportunità che in Egitto come in altri Paesi si nascondono dietro una minaccia o un ostacolo. La seconda è indispensabile per superare gli ostacoli, anche di carattere burocratico, che si presenteranno.

**Avete mai pensato a un investimento produttivo in Egitto?**

La natura del nostro prodotto rende molto difficile la realizzazione di una unità

produttiva in un'area dove la materia prima legno non è facilmente disponibile; mi sembra comunque che il Governo egiziano stia cercando di incentivare gli investimenti stranieri attraverso una politica di detassazione.

**In conclusione, come giudica i risultati ottenuti in Egitto?**

Complessivamente siamo soddisfatti e sappiamo che i volumi potenziali per il futuro sono ancora in crescita. Se a questo aggiungiamo la vicinanza del mercato direi che il futuro possa dirsi sicuramente roseo.

## Con Arge 28 si progetta l'internazionale delle Pmi

Il progetto "Arge 28 - Crescere assieme all'Europa: sostegno alle Piccole e Medie Imprese nelle aree di confine" si propone di rafforzare la competitività delle Pmi europee operanti nelle regioni di confine con i Paesi in preadesione, di assicurare gli imprenditori sugli impatti positivi dell'allargamento, nonché di promuovere la cooperazione transfrontaliera fra le Pmi al fine di

ottimizzare i benefici dell'allargamento.

Nell'ambito delle azioni mirate a questo obiettivo, la Camera di commercio di Udine organizza una missione dedicata al settore della meccanica nella Repubblica Slovacca il 29-30 maggio 2003. Ecco il programma. Giovedì 29 maggio a Bratislava workshop dedicato agli incontri d'affari con controparti slovacche; venerdì 30 maggio

a Nitra visita guidata alla fiera internazionale dell'industria metalmeccanica, una delle più prestigiose fiere nel settore e luogo di incontro per le trattative contrattuali di tutta l'Europa. La fiera ospita altre mostre specializzate: Eurorwelding (saldatura); Cast - Ex (fonderia, metallurgia); Stavmech (macchinari per edilizia); Chemplast (materie plastiche e chimica per l'industria me-

talmeccanica; Ema (elettronica, misurazione, regolazione e automatizzazione).

Servizi offerti: definizione programma di incontri d'affari con operatori slovacchi del settore, transfer, pernottamenti, interpretariato, visita guidata alla fiera e assistenza in loco. La quota di partecipazione dei partecipanti è del 50% delle spese vive di transfer, vitto e alloggio. Termine ul-

timo per le adesioni: 30 aprile. Per informazioni e adesioni rivolgersi all'ente camerale udinese, Servizi all'Internazionalizzazione, via Morpurgo, n. 12 - Telefoni 0432 - 273230 273826; fax 0432 - 503919; e-mail: [eicit388@ud.camcom.it](mailto:eicit388@ud.camcom.it); [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

**Servizio di consulenza:** le aziende possono usufruire di una consulenza di base sulle opportunità di business nei Paesi

in pre-adesione. Per fissare un appuntamento: Camera di commercio di Udine, Servizi all'Internazionalizzazione, telefoni 0432 - 273826 273230; fax 0432 - 503919; e-mail: [eicit388@ud.camcom.it](mailto:eicit388@ud.camcom.it). I Paesi interessati sono Slovenia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Polonia, Bulgaria, Paesi Baltici (Estonia, Lettonia, Lituania), Ungheria, Romania, Cipro, Turchia, Malta.

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

I vini del Cof conquistano la stampa specializzata

E cominciato sotto i migliori auspici il programma promozionale per il 2003 del Consorzio Colli Orientali del Friuli che ha preso il via nelle scorse settimane.

Il primo incontro ha visto protagonisti una trentina

di giornalisti e tour operator che hanno partecipato all'iniziativa "Vino e territorio" organizzata dal Movimento Turismo del vino e che hanno potuto conoscere le zone dei Colli Orientali del Friuli grazie a una visita guidata coordinata dal direttore del Consorzio cividalese, Marco Malison. Dopo aver partecipato a un tour pano-

ramico sulle colline dei Colli Orientali, durante il quale Malison ha descritto le caratteristiche delle coltivazioni vitivinicole della zona, gli ospiti hanno potuto passare "dalla teoria alla pratica" e sono stati accompagnati all'abbazia di Rosazzo dove è stato allestito un banco d'assaggio di ben diciannove Picolit, delle annate com-

prese fra il 1997 e il 2001, provenienti da altrettante cantine aderenti al Consorzio.

"I vini offerti - spiega Marco Malison - erano stati selezionati la settimana precedente nella sede del Consorzio dagli stessi produttori nel corso di una degustazione che si è rivelata anche un utile momento di confronto tra col-

leghi e di approfondimento delle tematiche riguardanti le tecniche di vinificazione.

I giornalisti e i tour operator hanno dimostrato di apprezzare la degustazione soprattutto perché ha riguardato in particolare un solo vino, il Picolit appunto, sul quale è stato possibile concentrare l'attenzione. Queste le

aziende che erano presenti al banco d'assaggio: Aquila del Torre, Berra Anna, Buiatti Livio & Claudio, Butussi Valentino, Cà Ronnesca, Colutta Giorgio, Ermacora, Filiputti Walter, Gigante, Grillo Jole, Guerra Albano, Jacùss, La Tunella, Le Vigne di Zamò, Meroi Davino, Rocca Bernarda, Rodaro Paolo, Valchiarò, Vignaiuoli Toti.

# Qui Congafi

COMMERCIO

Giovanni Da Pozzo: "La crescita dei soci conforta le scelte fatte"

## Un Consorzio di garanzia sempre più a misura d'impresa



Arduini, Bertossi, Da Pozzo e Dressi

Alle prese con una situazione difficile, situazione analoga peraltro a tutti i settori economici, in questo momento, il commercio e il turismo della provincia di Udine guardano con preoccupazione ai prossimi mesi. Il conflitto in atto, la stagnazione dei consumi e un diffuso senso di incertezza sono tutti elementi che contribuiscono ad allontanare la tanto auspicata ripresa. "Possiamo dire che le aziende del comparto commerciale e turistico vivono alla giornata - ha confermato il presidente del Congafi commercio, Giovanni Da Pozzo, aprendo i lavori dell'annuale assemblea del Consorzio -, ma non certo per cattiva volontà. Pro-

grammare gli investimenti, o mettere in cantiere progetti di un certo rilievo, in momenti come questi, è veramente impossibile".

Il Consorzio di garanzia fidi, in ogni caso, prosegue

la sua attività di affiancamento alle aziende del settore, ampliando la gamma dei servizi offerti e specializzandoli sempre di più, proprio per supportare gli imprenditori anche nei mo-



menti di maggior difficoltà. I risultati fin qui ottenuti sono confortanti, secondo Da Pozzo, e il gradimento riservato dagli associati alle più recenti proposte lo dimostra. "L'incremento della base associativa è costante - ha precisato Da Pozzo, rivolgendosi ai numerosi soci che affollavano la sala contrattazioni della Camera di commercio di Udine e alle numerose autorità presenti - e nel 2002 sono anche cresciute sia le garanzie in essere sia quelle erogate nel 2002. Dati positivi, che testimoniano la grande vitalità del Congafi evidenziandone anche l'importanza".

"L'incertezza della situazione economica - ha proseguito il presidente del Consorzio - ha pesato non poco sull'intero comparto, accentuando le difficoltà di un settore già alle prese con una riorganizzazione complessiva che ne sta profondamente modificando la fisionomia".

In un contesto del genere, che limita notevolmente la programmazione degli investimenti e i progetti di sviluppo, il Congafi ha puntato sull'ampliamento della gamma degli strumenti offerti alle imprese, individuando nuovi prodotti, finalizzati a supportare le nuove aziende che si affacciano sul mercato e ad accompagnare il processo di ricapitalizzazione e consolidamento di quelle già operative. L'apprezzamento

dell'operatività consortile è dimostrato dall'incremento dei soci, passati dai 3 mila 251 del 2001 ai 3 mila 538 del 2002, ma soprattutto dall'incidenza che il Congafi ha assunto nella categoria: oltre il 30% degli iscritti al Registro delle imprese sono oggi associati al Consorzio. Ammontano a 35 milioni 361 mila 718 euro le garanzie erogate quest'anno, di cui 17 milioni 457 mila 882 euro a medio termine, mentre le garanzie in essere hanno raggiunto quota 54 milioni 809 mila 989 euro (35 milioni 150 mila 523 quelle a medio termine). Il patrimonio consortile, comprensivo di fondo e riserve, ammonta a 14 milioni 240 mila 704 euro (nel 2001 era di 13 milioni 852 mila 487 euro).

Le pratiche esaminate sono state 1.295 (+10% rispetto al 2001), con tempi ridottissimi di evasione, nonostante sia aumentata la complessità dell'istruttoria. Finanziamenti allo start up di nuove imprese, prestiti partecipativi, una convenzione con alcune banche per sostenere aziende che presentano rilevanti difficoltà di natura finanziaria e quindi maggiormente esposte al rischio usura e finanziamenti mirati alla ricapitalizzazione: sono gli strumenti che hanno riscontrato il maggiore gradimento degli associati. "Per quanto riguarda il futuro - ha spiegato Da

Pozzo ai rappresentanti delle istituzioni intervenuti all'assemblea, dagli assessori Sergio Dressi e Pietro Arduini per la Regione, a Irene Revelant e Lanfranco Sette per la Provincia e al presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi -, numerosi sono i progetti in fase di definizione, che ci permetteranno di rafforzare ulteriormente il ruolo del Consorzio. Il tutto in sinergia, come è sempre accaduto, con l'Amministrazione regionale, che ringraziamo per la disponibilità e la sensibilità dimostrata". Una Amministrazione regionale presente con due esponenti di spicco, l'assessore al commercio Sergio Dressi e quello alle finanze Pietro Arduini, che hanno ripercorso le tappe di 5 anni di "proficua collaborazione con il Consorzio - hanno affermato - e di confronto anche vivace, ma sempre produttivo".

Dressi ha rivolto un ringraziamento particolare a Claudio Ferri, che nella sua veste di presidente regionale dell'Associazione commercio e turismo si è sempre speso per arginare l'espansione dei centri commerciali, a Basiliano e Monfalcone, a cui si aggiunge quello di Trieste, appena aperto, con il consenso delle associazioni di categoria".

Ecco le novità che hanno caratterizzato il 2002

## Start up commercio la più richiesta

Uno degli strumenti più apprezzati, tra quelli proposti dal Congafi commercio nel 2002, è stato senza ombra di dubbio "Start up commercio", iniziativa finalizzata a sostenere l'avvio dell'attività delle micro-imprese, con meno di 10 dipendenti. Accompagnare e sostenere giovani e neoprenditori nella fase più delicata della vita aziendale è sempre stato uno degli obiettivi del Consorzio, che durante lo scorso esercizio, grazie alla disponibilità delle Banche di Credito Cooperativo, della Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone e di FriulAdria si è finalmente concretizzata. Anche il prestito par-

tecipativo, lo strumento finanziario "sperimentato" nel 2001, si è rivelato un'ottima intuizione. Riservato fino a qualche anno fa alle sole imprese industriali e finalizzato a favorire la crescita e il consolidamento delle piccole società commerciali, grazie alla disponibilità della Regione è stato ora esteso anche al comparto commerciale.

Un ulteriore supporto, alle aziende in difficoltà, è poi rappresentato dal Fondo rischi, che il Congafi commercio di Udine ha istituito, fra i primi in Italia, attivando poi una apposita convenzione con alcune banche (Crup, Popolare di Vicenza, FriulAdria e Banche di Credito Cooperativo) sensibili al problema

dell'usura. L'obiettivo è quello di sostenere il credito nei confronti delle imprese che presentano difficoltà rilevanti di natura finanziaria, con lo scopo di prevenire l'usura. In que-

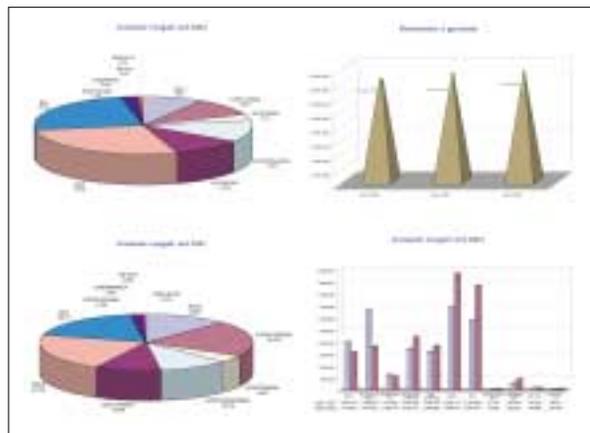
«Illustrati i progetti per il futuro»

sto modo sono state risolte positivamente, anche grazie alla collaborazione dello Snarp di Udine, alcune situazioni ad alto rischio, evitando chiusure anticipate dell'attività e il

potenziale ricorso a canali finanziari alternativi che, in molti casi, sono una vera e propria anticamera dell'usura.

È nutrito di progetti il programma di lavoro del

Consorzio per i prossimi mesi. Obiettivo fondamentale del Congafi il consolidamento e l'aumento del patrimonio a garanzia, a cui si affianca l'impegno a rendere ancora più atti-



va la collaborazione con gli uffici della Regione per contribuire alla definizione delle scelte di politica economica a favore delle imprese del settore commerciale.

La preparazione delle aziende alle novità in arrivo dagli accordi di Basilea 2, l'applicazione del regime de minimis, l'adeguamento alle nuove normative fiscali e civilistiche, oltre alla certificazione Iso 9001-2000, sono le scadenze che il Consorzio si prepara ad affrontare, unitamente all'approfondimento delle principali problematiche inerenti ai Confidi. Un'attenzione particolare, infine, continuerà a essere rivolta all'individuazione delle iniziative più adatte e utili a sostenere le aziende, anche attraverso un contatto sempre più stretto e diretto con gli associati per raccogliermene le esigenze.

# 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

**OFFERTA TURCA ABBIGLIAMENTO DONNA**  
Azienda di Istanbul con decennale esperienza ricerca partner per distribuzione propria produzione abbigliamento donna.  
(Rif. 2003.04.01)

### AGROALIMENTARE

**AGROALIMENTARI TURCHI**  
Società turca di import-export desidera entrare in contatto con aziende per fornitura e distribuzione olive, capperi, funghi eccetera.  
(Rif. 2003.04.02)

### AMBIENTE-ENERGIA

**RICERCA AGENTE PER DISPOSITIVO RACCOLTA ACQUE CALDE**  
Dall'Austria azienda propone un dispositivo per produrre energia dalla raccolta di acqua calda reflua a potenziali agenti o rappresentanti. Destinatari del dispositivo: ospedali, mense, lavanderie industriali, birrerie eccetera.  
(Rif. 2003.04.03)

### LEGNO-ARREDO

**MOBILI PER LA GRECIA**  
In Grecia si cercano produttori di mobili per cucine, mobili per bambini e

merciale, legislativa, rappresentanze e pubbliche relazioni.  
(Rif. 2003.04.08)



porte di sicurezza.  
(Rif. 2003.04.04)

### TRASPORTI

**ASSISTENZA LOGISTICA IN TURCHIA**

Azienda turca offre assistenza logistica ad aziende italiane settore trasporti.  
(Rif. 2003.04.09)

### MECCANICA

**IN EGITTO CON MACCHINE PER PANIFICI**  
Ricerca egiziana di macchine per panifici e per l'industria dolciaria.  
(Rif. 2003.04.05)

**SUBFORNITURA UNGHERESE**

Azienda ungherese, specializzata nella saldatura, offresi per lavori in subfornitura.  
(Rif. 2003.04.06)

### ASSISTENZA LOGISTICA IN TURCHIA

**LOGISTICA IN TURCHIA**

Azienda turca offre assistenza logistica ad aziende italiane settore trasporti.  
(Rif. 2003.04.09)



### VARIO

**COMPONENTI DA TAIWAN**

Da Taiwan si esportano componenti di precisione: elettronici, hardware per computer, dispositivi medici, apparecchiature per comunicazioni, strumentazione fibre ottiche.  
(Rif. 2003.04.10)

### ZOOTECNIA

**PRODUZIONE MANGIMI IN UNGHERIA**

Azienda ungherese cerca partner italiani per la produzione di mangimi (suini e pollame) con ingredienti naturali.  
(Rif. 2003.04.14)

(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 inserzionate).

## FLASH NORMATIVE

Una panoramica delle notizie legislative secondo noi più rilevanti pubblicate sulle Gazzette Ufficiali UE serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni ed Informazioni) nei mesi di marzo e aprile 2003 oppure estratte da siti web nazionali e internazionali.

- Pubblicati i riferimenti di nuove norme armonizzate a supporto della direttiva 73/23 relativa a materiale elettrico di bassa tensione.  
(Guce C 60 del 14.03.2003)

- Pubblicati i riferimenti di nuove norme armonizzate a supporto della direttiva 88/378 sui giocattoli.  
(Guce C 62 del 17.03.2003)

- Informazione relativa alla data di entrata in vigore dell'accordo di partenariato ACP-CE.  
(Guce L 83 del 01.04.2003)

- Pubblicato un nuovo pacchetto di norme EN per pavimentazioni in legno. Disponibile presso l'Uni - Ente Nazionale Italiano di Unificazione - Milano

"L'impatto dell'allargamento dell'Unione Europea sulle Piccole e Medie Imprese nell'Unione"

La Commissione Europea ha eseguito uno studio sull'im-

patto dell'allargamento dell'UE sulle Pmi. Lo studio analizza l'impatto a livello macroeconomico, settoriale e a livello regionale con particolare riferimento alle opportunità e ai rischi per le aziende europee.



(Documento in formato ".pdf" scaricabile dal sito dell'Unione Europea)

"Che cosa si aspettano le imprese nei nuovi Stati membri?"

La Direzione generale imprese della Commissione Europea ha pubblicato un resoconto di che cosa si aspettano le imprese dall'allargamento. Una panoramica sull'impatto economico e su diversi settori nei Paesi aderenti con web site utili e checklist per le imprese è disponibile in formato ".pdf" sul sito dell'Europa.

**Argentina**

Il Governo italiano ha istituito una linea di credito a fa-

vore dello sviluppo delle Pmi argentine.

Le Pmi argentine attive da più di tre anni possono beneficiare della linea per l'acquisto di beni strumentali, materie prime, trasferimento tecnologie, formazione,

assistenza tecnica e commerciale, brevetti industriali, beni e servizi acquisiti e di origine italiana.

**Turchia**

Da fonte Ice risulta che anche nel 2002 l'Italia è il secondo Paese fornitore per la Turchia mentre si posiziona al quarto posto in qualità di cliente.

Si calcola un export di 4,1 miliardi di dollari verso tale Paese con un incremento del 17,7% mentre le importazioni italiane sono valutate in 2,2 miliardi di dollari. Diversi i settori merceologici coinvolti nell'interscambio: esempi importanti l'industria automobilistica e la filiera del tessile.

### SERVIZI

**CONSULENZE E RAPPRESENTANZE IN ROMANIA**  
In Timisoara offresi attività di consulenza com-

## EUROAPPALTI

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

### GERMANIA - AMBURGO

**TESSUTI PER TENDAGGI E TENDINE**  
Appalto di fornitura tendine. Tendaggi.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 05.05.2003.  
Lingua o lingue: tedesco.

### GERMANIA OFFENBACH AM MAIN

**MOBILI PER UFFICI**  
Appalto fornitura di mobili per uffici.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.05.2003 (14.30)  
Lingua o lingue: tedesco.

### GERMANIA - WUPPERTAL

**EDIFICI PREFABBRICATI**  
Appalto di fornitura edifici prefabbricati.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.05.2003 (14.00)  
Lingua o lingue: tedesco.



### GERMANIA - HOLLERN-TWIELENFLETH

**CASSE IN LEGNO**  
Appalto di fornitura casse in legno.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.05.2003.  
Lingua o lingue: tedesco.

### GERMANIA - BERLINO

**MOBILI DI METALLO PER UFFICI**  
Appalto di fornitura mobili di metallo per uffici.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 03.06.2003 (13.00).  
Lingua o lingue: tedesco.

**EURO INFO CENTRE**  
E.I.C. IT 388 Friuli-V.G.

li attrezzati con infrastrutture a investitori stranieri.  
(Rif. 2003.04.11)

**DOMANDA TURCA DI GIOIELLI E BIGIOTTERIA**  
Azienda turca desidera importare componenti per gioielli e bigiotteria.  
(Rif.2003.04.12)

**IN TURCHIA CON RIVESTIMENTI PER PAVIMENTI**  
Ricerca rivestimenti per pavimenti in gomma, Pvc, da importare in Turchia.  
(Rif. 2003.04.13)



# Attualità

Un successo la manifestazione ideata dalla Camera di commercio udinese

## Champagne e San Daniele ribadiscono il loro sì in Friuli

di Omar Londero



Dukcevic, Bagatto, Bertossi, Birgit del Consorzio e Menis

Il professor Paolo Menis, sindaco di San Daniele, ha sgranato gli occhi la mattina del 15 marzo quando è entrato nella Biblioteca Guarneriana. Mai aveva visto l'aula consiliare trasformata in una sala degustazione, con quattro prosciutti di San Daniele sulle morse, tre affettatrici (di cui due ricostruzioni fedeli di modelli del 1904 a opera dell'artigiano locale Mirco Snaidero) e una schiera di bottiglie di Cham-

pagne. È cominciata così la giornata del gemellaggio tra San Daniele e Champagne, con il sindaco che, ripresosi dallo choc, man mano ha accolto le numerose autorità accorse per l'evento: i presidenti degli enti organizzatori, Enrico Bertossi della Camera di commercio di Udine e Mario Dukcevic del Consorzio del prosciutto, il vicepresidente dell'Ascom provinciale Claudio Ferri, il console onorario di Francia a

Trieste Christia Chiaruttini Leggeri, i giornalisti della stampa nazionale ed estera, le televisioni e le radio tedesche. Terminati i discorsi, il gemellaggio è stato "consumato" degustando San Daniele e Champagne. Le due postazioni offrivano i cosciotti, l'una tagliandoli con una Berkel manovrata a mano, l'altra "à l'os", per dirla alla francese, ovvero con il taglio a mano. E questo voleva essere un omaggio a come era nata la manifestazione: durante un viaggio a Reims, il presidente Bertossi aveva conosciuto Gerard Boyer, chef a tre stelle Michelin nella capitale del "vin qui mosse", che ha tutto l'anno nel proprio menu il San Daniele tagliato a vista.

In quell'occasione, era nata l'idea di proporre un evento esclusivamente de-

dicato ai due prodotti, intesi come portabandiera delle produzioni gastronomiche delle regioni di appartenenza. Quattro *maison* prestigiose hanno aderito all'evento: la De Venoge ha portato in degustazione un Brut del 1993, la Deutz una triade composta tra gli altri dal Blanc de Blancs della casa, la Bruno Paillard la "Première Cuvée", la Ruinart il Rosé per cui è famosa e il cui colore si confonde con le fettine del prosciutto.

Terminata la degustazione, la sala consiliare è stata riservata a un workshop in cui i ristoratori del Triveneto hanno avuto modo di assaggiare l'abbinamento in "rosa e frizzante". Quasi una trentina fra i migliori locali hanno aderito all'invito.

Chiusura della storica giornata a Colloredo, a pochi chilometri da San Daniele, al ristorante La Taverna per una cena di gala a base di San Daniele e Champagne. Il Blanc de Blancs di De Venoge ha accompagnato la triglia in saltimbocca di

San Daniele, mentre alla crema di cannellini con i nastri di prosciutto è stato abbinato il Millesimé 1995 della Bruno Paillard. Uno scrigno di tagliolini julienne di prosciutto e asparagi di bosco è stato gustato con il Blanc de Blancs 1993 della Ruinart, mentre è toccato al Cuvé Williams Deutz annata 1990 esaltare il gusto della "sella di coniglio rostita all'ananas e San Daniele".

La crema di cannellini e lo scrigno di tagliolini sono stati opera di Odette Fada, chef del ristorante San Domenico di New York, giunta in Friuli per l'occasione. Un tributo alla Grande Mela e a un locale, appunto il San Domenico del Central Park, che rientra nella rosa degli esercizi di Friuli/New York 2003. "La mia cucina si basa sulla semplicità, su materie prime di qualità selezionate giorno dopo giorno. La vostra regione (Odette è bresciana, ndr) ne offre tantissime, fra le quali spicca il crudo di San Daniele. È stato un vero piacere poter

lavorare in Friuli: lo avevo visitato a ottobre con il gruppo di ristoratori ospiti dalla Camera di commercio e mi ero ripromesso di tornarvi".

La Camera di commercio ha ospitato una delegazione di giornalisti della stampa specializzata nazionale, offrendo loro l'opportunità di conoscere la nostra provincia più da vicino durante tutto il week-end. Il primo appuntamento, il venerdì sera, è stata la cena alla trattoria Agli Amici di Godia dove lo chef Emanuele Scarello ha saputo dare il benvenuto agli ospiti; sabato, nella mattinata, visita al prosciuttificio Principe, nel pomeriggio a Gemona e Venzone. La domenica è stata trascorsa nelle Valli del Natisone: nella mattinata visita a Cividale, aperitivo nel Consorzio Vini Doc Colli Orientali del Friuli e il pranzo friulano - molto apprezzato dagli ospiti - nella cantina dell'azienda agricola Il Roncal, sui Colli di Spessa.

Assaggi a tema a cura dell'Ascom e dalla Camera a San Daniele

## Crudo & Champagne anche in 16 esercizi pubblici

Il marriage San Daniele & Champagne è stato proposto anche al pubblico con il coinvolgimento del mandamento locale dell'Ascom di Udine, dando la possibilità di degustazione nei locali del centro della cittadina collinare. Ben 16 sono stati gli esercenti che si sono prestati a erudire gli avventori con stuzzicanti proposte e... variazioni sul tema. E così sulle porte delle



Odette Fada e alcuni rappresentanti delle maisons

prosciutterie, dei bar, delle osterie, delle trattorie e dei ristoranti aderenti ha campeggiato la locandina con la nuova frontiera del gusto friulan-francese.

Diverse le modalità con cui si è potuto testare l'abbinamento: Al Paradiso, Al Ponte, Al Portonat, al Bar Municipio, alle enoteche Il Michelaccio e La Trappola, alla Prosciutteria Dok Dall'Ava, al Mangia e Bevi,

al Ristorante Picaron, alle Osterie Vittoria e Al Ponte, alla Birreria Ciconi sono stati abbinati porzioni e grissini di San Daniele con diverse marche di champagne (a flute o bottiglia) a prezzi promozionali. Più articolate sono risultate le idee elaborate nei ristoranti: Al Boschetto ha inserito nella carta un menu ad hoc (fantasie di Prosciutto, per primo un risotto al San Daniele, del petto di faraona ripieno di San Daniele e Montasio), come alle Vecchie Carceri (antipasto di San Daniele servito su crostini caldi, tagliatelle con radicchio e crudo croccante, involtini di pollo e crudo con patate). Anche la Trat-

toria Da Catine ha studiato un menu apposito: nuvole di frico e San Daniele, rosette di trota di San Daniele, strigoli alla San Daniele e omelette al crudo; per chiudere sorbetto e bavarese, in omaggio alla tradizione mitteleuropea. Il tema San Daniele e Champagne è stato sviluppato anche Ai Bintars e al ristorante Da Scarpan. "Soddisfacente l'esito complessivo della manifestazione", afferma Aldo Garlatti, presidente dell'Ascom di San Daniele. L'ente camerale e l'Ascom hanno fatto intendere la possibilità che la manifestazione sia ripetuta, magari a cadenza annuale.

## E Giorgio Monte mette in scena la "storia" della Guarneriana

Da Monge a Mange (pronunciati alla francese) il passo è breve: cambia solo la vocale.

Eppure le differenze sono tante, dato che il primo è il cognome di un commissario di Napoleone della fine del '700, mentre il secondo è una storpiatura del nome stesso diventata una felice battuta fatta due secoli dopo dall'attore Giorgio Monte, che ha presentato la Biblioteca agli o-

spiti radunati per il gemellaggio San Daniele e Champagne, assieme al musicista Claudio Pio Liviero.

L'intuizione del matrimonio fra i prodotti simbolo della gastronomia delle due regioni nasconde in sé anche radici storiche di incontro-scontro fra i due popoli, che gli organizzatori dell'evento si sono impegnati a... scovare.

Come è appunto il caso di un episodio occorso a ca-

vallo fra il XVIII e il XIX secolo.

Napoleone, per le sue razzie in Italia, pensa anche alla Guarneriana: invia a San Daniele un commissario, tale Gaspard Monge, a trafugare i preziosi manoscritti.

Ma il bibliotecario Coluta, fingendosi sordo e smemorato, evita l'infame saccheggio, anche se comunque gli cederà 12 antichi codici.

Fin qui la cronaca giun-

taci da quel tempo, magistralmente interpretata da Giorgio Monte nei panni del Coluta, che ne esce con una quanto mai felice battuta: i Sandanielesi, a pericolo scampato, trasformeranno Monge in Mange, dopo che questi - soddisfatto per il maltolto - si sarebbe concentrato sull'altra primizia locale, il prosciutto.



Panoramica della sala Consiliare nella Biblioteca Guarneriana

# Donne Imprenditrici

Storia di Galluzzo, che guida "La Ricambi udinese"

## Luisa, dottoressa dei macchinari specializzata nella filtrazione

di Raffaella Mestroni



Luisa Galluzzo

«Non sottovalutare mai la capacità di un uomo di sottovalutare una donna». È un detto che Luisa Galluzzo, imprenditrice udinese, tiene sempre presente, e si regola di conseguenza. In un settore come quello delle forniture industriali per la filtrazione e della ricambistica per motori "Vm", essere una donna complica un po' le cose.

«Mi capita spesso – confermo – di trovarmi di fronte a interlocutori che mi spiegano per filo e per segno le problematiche dell'impianto sul quale devo effettuare una consulenza, esattamente come farebbero con un bambino. In realtà, la diffidenza scompare abbastanza in fretta, perché quando scoprono che ne so più di loro in materia di filtrazione, cambiano subito atteggiamento, tant'è che il responsabile di un'importante azienda friulana, per la quale lavoro, mi ha soprannominata 'la dottoressa dei macchinari'».

Subentrata al padre, alla guida dell'azienda che segue ormai da un ventennio,

«Specializzarsi per avere maggiori opportunità di sviluppo»

Luisa Galluzzo ha letteralmente rivoluzionato l'impostazione della ditta, nata a Udine alla fine degli Anni 60. «È stato un passaggio graduale, però – precisa –,

«Opera in Egitto negli Emirati e in Giappone»

legato ai cambiamenti del mercato. Ho sempre pensato che un'azienda di questo genere, pur mantenendo una vasta gamma di articoli, doveva specializzarsi in una qualche nicchia per poter avere maggiori opportunità di sviluppo. Ho scelto di potenziare il settore delle forniture industriali per la filtrazione perché in Friuli Venezia Giulia sono numerose le imprese che necessitano di questo servizio».

Oggi "La Ricambi udinese" lavora per i maggiori gruppi industriali della regione, allargando la sua attività a tutto il territorio nazionale e ha cominciato ad affacciarsi anche all'estero. È recentissima la consulenza a un impianto gestito da una importante azienda nazionale al Cairo, in Egitto, un lavoro impegnativo e complesso ma di grande soddisfazione. «Non è l'unico – commenta soddisfatta –, visto che c'erano già state esperienze analoghe negli Emirati Arabi e in Giappone».

Il lavoro del Cairo è arrivato via Internet e questo rappresenta un ulteriore motivo d'orgoglio per Luisa. «Ho sempre creduto nelle potenzialità della rete – conferma – e non ho mai lesinato gli investimenti su questo versante. I fatti mi hanno dato ragione».

In fase di restyling, per consentire l'avvio del commercio elettronico, il sito dell'azienda ([www.laricambiudinese.it](http://www.laricambiudinese.it)), è stato un antesignano dell'on-line in Friuli. «Da semplice vetrina dei prodotti di cui disponiamo – spiega Luisa Galluzzo – si è trasformato in area virtuale interattiva, pur mantenendo le caratteristiche di facilità d'accesso, leggerezza e agilità di consultazione che lo

«Uno staff di collaboratori giovani e motivati»

hanno sempre contraddistinto».

Uno dei capisaldi della filosofia aziendale è la rapidità di risposta, sempre e comunque. «Credo sia una delle modalità migliori per fidelizzare il cliente – chiarisce Luisa Galluzzo –, unitamente al fatto che, per noi, il grande gruppo industriale, la piccola impresa



o l'artigiano, hanno la stessa priorità. Questo richiede un notevole sforzo organizzativo e un controllo costante delle disponibilità del magazzino, senza contare che la programmazione deve riuscire a essere molto, molto flessibile».

La coesione dello staff di cui Luisa Galluzzo si è circondata (cinque dipendenti, tutti giovani e molto motivati) è uno dei punti di forza dell'azienda. «Essere affiatati consente di affrontare meglio anche i momenti critici, e ce ne sono sempre – afferma convinta –, per questo cerco di fare in modo che il clima, in azienda, sia gradevole e faccio il possibile per venire incontro alle esigenze dei dipendenti. Devo dire che l'impegno investito ha dato buoni frutti e ne sono molto soddisfatta».

Dieci-dodici ore di lavoro il giorno sono la norma

«La passione per gli sport il volontariato e la cultura»

ricorda –, che rifarei domani, anche se non è stato privo di difficoltà».

Nonostante lo scarso tempo libero a disposizione, Luisa Galluzzo non rinuncia allo sport (oltre a dedicarsi alla moto, nuota regolarmente), alle attività di volontariato e alla cultura. Adora conoscere le lingue, parla correttamente l'inglese e attualmente sta frequentando un corso di francese. Una vita intensa, nella quale il lavoro occupa il primo posto. «Fin da giovane – sostiene – ho sempre pensato che la mia strada era quella del lavoro autonomo, così, dopo una breve

visita a un impianto. Io arrivo in un secondo momento, dopo avere studiato il caso e individuato una rosa di soluzioni».

Non vuol sentir parlare di ostacoli, Luisa Galluzzo, per quanto riguarda il suo lavoro. «Ho incontrato le solite difficoltà legate appunto al fatto che sono una donna impegnata in un settore tradizionalmente maschile – ribadisce –, ma niente di drammatico, anche perché, ci tengo a sottolinearlo, la professionalità, la competenza e la tenacia alla fine pagano sempre». Gratificazioni ne ha ricevute parecchie, non ultima l'incarico per l'installazione di un sistema di filtrazione in un impianto al Cairo. «Non so esattamente perché, ma questo è uno degli incarichi che mi ha reso più orgogliosa – ammette –, inoltre, la consapevolezza che il passa parola fra i tec-

«Il passa parola dei clienti la migliore pubblicità»

nici pure in questo caso funzionerà da ottima pubblicità mi fa dimenticare la quantità di ore dedicate a questo lavoro».

Se i rapporti con la clientela sono fonte di costante soddisfazione, meno brillante il giudizio di Luisa Galluzzo nei confronti delle banche. «Il sistema del credito – chiarisce – non è fatto per sostenere gli imprenditori. Io, attualmente, lavoro con quattro banche diverse, selezionate negli anni, con le quali ho instaurato un buon rapporto. Ma che fatica! Devo dire che gli istituti più sensibili e attenti alle esigenze delle piccole imprese sono le Banche di Credito Cooperativo. Forse perché conoscono bene la realtà locale, o perché i loro centri decisionali sono più vicini alla realtà produttiva, sono quelle più disposte a dare fiducia all'imprenditore».

Impegnata a consolidare ulteriormente le posizioni acquisite, Luisa Galluzzo non per questo rinuncia a fare progetti per il futuro. «Vorrei riuscire a creare una rete di attività su tutto il territorio nazionale – spiega –, magari affiancando alla realtà udinese un punto di riferimento nel Centro Italia e uno al Sud, per cominciare».



per Luisa Galluzzo, che cerca però di riservarsi libero almeno il week-end. Il sabato e la domenica, così come le ferie, sono dedicate alla sua vera passione: la moto. Una Ducati Monster 600 con la quale, la scorsa estate, ha raggiunto Lisbona. «Un viaggio stupendo che ho affrontato da sola, con tenda e sacco a pelo –

esperienza come dipendente per farmi le ossa, ho scelto di entrare in azienda affiancando mio padre».

È più che soddisfatta della sua attività, Luisa Galluzzo, un'attività che, nonostante il momento economico attuale non sia proprio dei migliori, cresce costantemente. «Fino a qualche anno fa ero un po' una sorta di jolly – spiega –, mentre ora seguo prettamente la parte di studio, progettazione e testaggio. Questo per due motivi. Uno di tipo organizzativo in quanto il primo contatto con i clienti richiede molto tempo e l'altro invece più sociologico. Visto che, nonostante i tempi siano cambiati, persiste il luogo comune secondo il quale una donna non può capirne più di tanto di questioni tecniche, preferisco sia un mio collaboratore a fare la prima

# Attualità

Ha molte novità l'ormai tradizionale appuntamento ideato dal Movimento Turismo del Vino

## Il 24 e il 25 maggio ritorna Cantine Aperte

Tutti l'aspettano. È l'undicesima edizione di Cantine Aperte, l'ormai rodata e seguitissima manifestazione che, organizzata dal Movimento Turismo del Vino - Friuli Venezia Giulia, aprirà, nell'ultimo week-end di maggio, le porte delle cantine friulane al folto mondo degli enoturisti. Non una, quindi, ma due giornate, dedicate al vino e ai luoghi nei quali nasce, ma anche ai gio-

vani, i consumatori di domani.

Non entrando ancora nei dettagli, che sono proprio in questi giorni in via di definizione, Elda Felluga, la presidente della sezione regionale del Mtv comunque anticipa: "Il 2003 sarà dedicato ai giovani. Se infatti con Cantine aperte - assieme ad altre manifestazioni che promuoviamo durante l'anno - esportiamo da diverso tempo la filosofia che dietro l'etichetta non

c'è solo buon vino, ma anche un territorio e la sua cultura, nell'edizione di quest'anno vogliamo continuare a rivolgerci ai giovani, per avvicinarli alla cultura del Bere bene. Parola d'ordine sarà il rispetto: il rispetto che i produttori riversano nel fare il vino, ma anche il rispetto che gli uomini devono avere nel berlo".

Con questo fine, Cantine Aperte strizzerà l'occhio ai giovani dai 18 ai 25 anni, e proporrà loro, sabato 24

maggio, assieme a numerosi eventi, dei mini-corsi di degustazione in alcune cantine ed enoteche regionali. Spiegando loro la storia del vino e della vinificazione, insegnando come degustare al meglio i vini (e mettendoli in guardia contro il consumo eccessivo dell'alcol), il Movimento Turismo del Vino punta a creare proprio nei consumatori di domani una "cultura" del vino. Domenica 25 maggio, grandi pro-

tagoniste saranno invece le 118 aziende vitivinicole delle Doc regionali (Colli Orientali del Friuli, Friuli Grave, Friuli Aquileia, Friuli Latisana, Friuli Annia, Collio, Isonzo, Carso, la Doc Ramandolo), che per tutta la giornata accoglieranno i visitatori, faranno visitare le cantine e degustare i vini. Il tutto, con il contorno di iniziative d'arte, musica, artigianato, rally d'auto d'epoca e diversi spettacoli. Manifestazioni col-

laterali del week-end di Cantine Aperte saranno Cantine Aperte Bike (pedalata enoturistica per atleti e principianti lungo le Strade del Vino nella zona di Cormons), l'avvio della quarta edizione di Spirito di Vino (concorso per giovani artisti, la cui premiazione si terrà il 20 settembre in occasione di Friuli Doc), il Trofeo di Golf Cantine Aperte, che coniuga il mondo del vino con quello del golf.

## L'agroalimentare friulano sulla "Croisette" di Monaco

Un territorio molto piccolo (2 chilometri quadrati), ma denso di attività, visto che sono oltre 4 mila le imprese attive il cui fatturato complessivo supera i 10 miliardi di euro. Ben il 10% appartengono al settore industriale, mentre il resto è equamente suddiviso fra turismo, servizi e finanza.

Dinamico e sempre molto attivo sul versante della promozione, il Principato di Monaco rappresenta un modello di sviluppo al quale guardano, con interesse, molte realtà europee, un'area ricca di opportunità economico-finanziarie dove il Friuli è già presente: la hall centrale del Forum Grimaldi di Monaco a Mon-

tecarlo, per esempio, è stata realizzata con la pietra piacentina proveniente da Cividale del Friuli. Le caratteristiche del piccolo Stato, il suo potenziale produttivo e i progetti per nuove collaborazioni sono stati illustrati al presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, da Henri Fissore, ambascia-

tore in Italia del Principato, in visita in Friuli, che nell'occasione era accompagnato dal console onorario a Trieste Aldo Pianciamore. Uno dei possibili, interessanti fronti sui quali sviluppare una collaborazione, per quanto riguarda il Friuli, è senza dubbio quello dell'agroalimentare.

Le numerose e importanti fiere che si svolgono a Montecarlo, ma anche gli eventi sportivi e mondani che il Principato ospita, potrebbero rappresentare un'ottima vetrina per i prodotti di punta dell'enogastronomia locale. Il presidente Bertossi, dopo aver illustrato all'ospite le caratteristiche dell'economia del Friuli, ha accolto di buon grado l'invito a inserire, nei futuri programmi promozionali dell'Ente camerale, il Principato di Monaco "perché in linea con il target al quale abbiamo scelto di ri-

volgerci - ha affermato - per far conoscere le nostre produzioni tipiche, dai nostri vini più pregiati al prosciutto di San Daniele, dal Montasio fino alle nostre prestigiose grappe. I risultati ottenuti con le iniziative organizzate negli ultimi anni, dal mese della cucina friulana a New York alla partecipazione alle sfilate di moda a Milano, fino al gemellaggio fra prosciutto di San Daniele e Champagne a Reims, la patria del famoso vino spumante, d'altra parte, ce lo hanno confermato".

Progetto imprese-Università di Udine: settore alimentare

## Ricerca nel settore alimentare l'Ateneo cerca imprese per collaborare

Comincia, con questo numero di Udine Economica, un nuovo progetto fra la Camera di commercio di Udine e l'Università, progetto illustrato nello scorso numero del mensile. In questo spazio l'Università presenterà ogni mese un progetto di ricerca, specificherà il settore di interesse e indicherà la tipologia di imprese con le quali intende avviare rapporti di collaborazione

traverso metodi d'analisi rapidi e riproducibili, l'evoluzione dell'evento responsabile della perdita di sicurezza igienica o, semplicemente, il suo decadimento qualitativo. Paradossalmente è molto più semplice stimare la vita commerciale di un alimento molto deperibile rispetto a quella di un prodotto caratterizzato da una maggiore stabilità. Nel

primo caso, l'alterazione, generalmente di natura microbiologica, si sviluppa in un arco di tempo molto breve che consente all'azienda di potere stimare la data di scadenza del prodotto in tempi economicamente accettabili. Nel caso, invece, di alimenti caratterizzati da una elevata stabilità, la stima della vita commerciale può risultare una pro-

cedura assai lenta e laboriosa. In questi casi il monitoraggio richiesto per giungere a una stima attendibile della vita commerciale può durare molti mesi, tempi questi che mal si conciliano con le necessità aziendali. In questi casi si procede con stime molto approssimative, spesso sviluppate su basi empiriche, con il rischio, purtroppo frequente nell'in-

dustria alimentare, di spiacevoli sovrastime.

se condizioni di conservazione.

### Attività previste

La ricerca prevede lo studio e l'interpretazione degli eventi che concorrono allo scadimento qualitativo del prodotto, per poi ottenere dei modelli matematici in grado di descrivere il comportamento dell'alimento nelle abituali condizioni di conservazione. Le ricerche attualmente in atto sono focalizzate allo studio delle reazioni di ossidazione dei lipidi e di nutrienti liposolubili che rappresentano una delle principali cause di scadimento di molte categorie di alimenti. I risultati fin qui ottenuti indicano chiaramente che i modelli predittivi basati sulla dipendenza della velocità delle reazioni di alterazione dalla temperatura non possono essere liberamente applicati soprattutto quando intervengono variazioni di viscosità e cambiamenti dello stato fisico del sistema. Nel caso delle sostanze grasse, lo studio ha consentito di valutare l'influenza di temperatura, viscosità e stato fisico dei grassi sulla velocità di ossidazione. È stato così possibile ottenere dei modelli matematici in grado di stimare in tempo reale la loro stabilità nelle diver-

### Caratteristiche dell'impresa con cui si desidera collaborare

In linea di principio, queste ricerche potrebbero consentire di sviluppare degli strumenti previsionali in grado di stimare in modo rapido e attendibile la vita commerciale di prodotti alimentari che richiedano tempi molto lunghi per la determinazione della data di scadenza. È questo il caso dei prodotti da forno, degli alimenti sterilizzati, surgelati e disidratati. La collaborazione con aziende che operano in questi settori potrebbe essere particolarmente stimolante al fine di verificare l'attendibilità dei modelli previsionali su prodotti diversi per formulazione e storia tecnologica.

### Struttura di riferimento dell'Università

Il gruppo di ricerca, coordinato dalla professoressa Maria Cristina Nicoli, docente di Tecnologie alimentari all'Università di Udine, opera al Dipartimento di Scienze degli alimenti, via Marangoni 97, 33100 Udine, telefono 0432 - 590744 o 590711, fax 0432 - 590719.

### Settore di interesse

Il settore di interesse riguarda le industrie alimentari e le problematiche connesse alla stima della vita commerciale degli alimenti.

### Obiettivi

Le ricerche hanno l'obiettivo di elaborare metodi rapidi per stimare la vita commerciale di alcune categorie di alimenti considerati "difficili" per complessità compositiva e stato fisico. La possibilità di prevedere correttamente la durata commerciale di un alimento dipende dalla possibilità di seguire, at-



L'equipe dell'Università di Udine che cura il progetto

# Università

Operativa la convenzione fra Ateneo, Camera di commercio e Ascom

## Sviluppo turistico del territorio pubblicato il bando del master



Da Pozzo, Honsell e Bertossi

Formare manager del settore turistico. È questo lo scopo del master universitario di primo livello in "Sviluppo turistico del territorio", attivato per l'anno accademico 2002-2003 dalla facoltà di Economia dell'Università di Udine. Il corso comincerà il 5 maggio prossimo e durerà 10 mesi. Ma la domanda di pre-iscrizione deve essere presen-

tata entro giovedì 24 aprile alla Ripartizione didattica, sezione servizi agli studenti e ai laureati, in via Mantica 3, a Udine. Per informazioni è possibile telefonare al numero 0432 - 556680. Nato grazie a una convenzione stipulata dall'Ateneo con la Camera di commercio del capoluogo friulano e l'Associazione commercianti della provincia di Udine, formerà

professionisti capaci di inserirsi, a livello dirigenziale, nel macrosettore dei viaggi e del turismo regionale, italiano e straniero. Il master, che ha un valore in crediti di 60 crediti, prevede lezioni in aula e uno stage. La frequenza è obbligatoria. Per l'iscrizione è richiesto il possesso del titolo di laurea triennale, o del vecchio ordinamento, in qualsiasi disciplina.

“È il primo master attivato dalla facoltà di Economia – sottolinea Furio Honsell – e come tutti i master universitari rappresenta un'iniziativa di altissimo profilo come migliore strumento di raccordo tra i corsi di studio e le esigenze specifiche del territorio”. Il master si propone di sviluppare nei partecipanti: la conoscenza del sistema turistico attraver-

so l'analisi di varie tipologie di aziende ed enti (alberghi, tour operator, ristoranti, operatori congressuali, Aiat, musei, parchi eccetera), il collegamento con il mondo del lavoro, con lezioni tenute da esperti del settore e stage in aziende ed enti pubblici e privati, l'attivazione di capacità progettuali relativamente allo sviluppo di destinazioni turistiche e, infine, di accrescere il carattere di internazionalità dei corsisti. L'obiettivo finale è quello di preparare manager in grado di elaborare e coordinare progetti di sviluppo turistico mediante l'analisi delle condizioni di partenza del contesto territoriale, la realizzazione del progetto a diversi livelli di scala e la gestione delle relazioni tra i vari soggetti socio-economici presenti sul territorio.

“Il turismo – afferma Enrico Bertossi – rappresenta una risorsa importantissima in grado di coinvolgere in modo trasversale tutta l'economia. Questo master risponde alla quanto mai necessaria crescita professionale nel settore”. Anche Giovanni Da Pozzo ribadisce

come il turismo rappresenta un comparto economico in grande sviluppo nel prossimo futuro nella regione Friuli Venezia Giulia. “In questo senso – dice Da Pozzo –, le competenze dell'Ateneo di Udine risultano fondamentali per rispondere alla necessità, sia del pubblico sia del privato, di figure professionali di alto livello”. “Si tratta di un master – conclude il presidente regionale della Federazione regionale pubblici esercizi, Cesare Mansi – che va a colmare la grave mancanza di professionisti del settore”.

L'attività didattica si svilupperà in 1.100 ore complessive, suddivise in lezioni teorico-pratiche e uno stage di 450 ore. La partecipazione obbligatoria prevede la frequenza ad almeno il 70% delle attività didattiche e al 100% delle ore previste per lo stage. Per il conseguimento del titolo è necessario superare una prova finale consistente nell'elaborazione di un "report" che dovrà essere presentato e discusso davanti a una commissione nominata dalla facoltà di Economia.

Insieme Ateneo friulano e Autorità portuale di Trieste

## Trasporti: nasce il centro studi per lo sviluppo del settore in Fvg

Studiare strategie di sviluppo nel settore della logistica internazionale, del commercio internazionale e del diritto comunitario dei trasporti, e progettare iniziative sia per lo sviluppo dei traffici del Friuli Venezia Giulia a livello internazionale sia per delineare nuove offerte formative che consenta-

no di approdare a un sistema marittimo-portuale efficiente. Sono gli obiettivi del nuovo "Centro studi" che sarà attivato dalla facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Udine, centro privilegiato di studio e di ricerca nel campo del diritto internazionale e comunitario, e dall'Autorità portuale di Trieste.

Consapevoli della necessità di promuovere un adeguamento delle capacità manageriali e decisionali attraverso la formazione di personale in una prospettiva di cultura aperta alle nuove problematiche internazionali, le due realtà hanno deciso di mettere in comune le conoscenze e le espe-

rienze del personale e di costituire un centro destinato a laureandi, dottorandi e tirocinanti. “Una sinergia di tutto prestigio – sottolinea la preside della facoltà di Giurisprudenza, Mariarita D'Addezio – sia per la formazione dei nostri studenti sia per la formazione del personale dell'Autorità portuale di Trieste”.

Il porto franco giuliano rappresenta la base logistica principale di riferimento dell'intero Friuli Venezia Giulia, su cui si saldano gli assi verticali e orizzontali di alimentazione, dalla Pontebbana al Corridoio V. “In questa prospettiva – aggiunge D'Addezio – la regione Friuli Venezia Giulia coopera con l'Autorità portuale ai fini dell'elaborazione e della realizzazione di una politica dei trasporti ispirata ai principi del diritto comunitario”.

Gli spazi e le attrezzature del Centro saranno forniti dall'Autorità por-

tuale di Trieste, mentre spetterà all'Università friulana l'organizzazione scientifica.

La facoltà di Giurisprudenza di Udine seguirà i giovani nel loro percorso formativo, curerà l'attività di ricerca e di didattica e l'organizzazione di conferenze e seminari.

Accanto ai corsi di laurea e post-laurea di Giurisprudenza, infatti, si sviluppa da sempre un'attività formativa collegata a studi e ricerche di tipo interdisciplinare rivolta a preparare i giovani all'inserimento in contesti giuridici.

## Quasi 2 mila periodici scientifici consultabili integralmente via web

Un prezioso strumento in più per studenti, ricercatori e utenti impegnati nel campo della ricerca scientifica. Da qualche giorno, infatti, in seno al Centro interdipartimentale di servizi bibliotecari di Scienze dell'Università di Udine, è stato attivato l'accesso a Science direct, un sistema che permette di collegarsi al sito web <http://158.110.107.54/cisb/ar/ee/rielt.html> che racco-

glie tutte le riviste pubblicate dall'editore Elsevier nell'ambito della scienza, della tecnica, della medicina, dell'economia e delle scienze umane. Si tratta di un patrimonio virtuale di oltre 1.800 titoli di periodici completi, consultabili solamente dai terminali in rete dell'Ateneo udinese.

Rispetto a una normale banca dati, che permette soltanto di avere indicazioni bibliografiche e un

abstract del volume prescelto, il nuovo strumento di ricerca consente di scaricare direttamente il testo integrale dell'articolo, senza l'obbligo di doversi poi recare in biblioteca per ritirare la rivista. I quasi 2 mila titoli a testo pieno sono accessibili a partire dal 1995 e gli interessati possono consultare, scorrendo con il cursore, la lista dei titoli in ordine alfabetico o per argomenti. È possibile, inol-

tre, visualizzare gli indici dei fascicoli, eseguire ricerche avanzate utilizzando più campi: titolo dell'articolo, abstract, autore, Issn (Numero internazionale normalizzato delle pubblicazioni in serie) e parole chiave. Ma vi è anche l'opportunità di salvare e scaricare sul proprio pc le ricerche effettuate, nonché di collegarsi direttamente ai siti di altri editori tramite il CrossRef, un link apposito.



## CCIAA NEWS

Seminario alla Camera di commercio, opportunità per le imprese

# Con Interreg III fondi comunitari per la cooperazione transfrontaliera

L'information technology è ormai la chiave ideale per rafforzare il potenziale competitivo delle imprese. Dopo un avvio piuttosto incerto, soprattutto in Italia, l'uso delle tecnologie informatiche da parte delle aziende, per ampliare i loro orizzonti di conoscenza, per incrociare le esigenze di business e per rendere più rapidi, snelli e produttivi i rapporti fra imprese, si è ormai consolidato. Un invito dunque alle imprese di produzione della provincia di Udine a partecipare al progetto "Coopera-

zione commerciale transfrontaliera tra le Pmi di produzione del Triveneto e l'Austria" nell'ambito del programma Interreg III A Italia Austria.

Oltre alla Camera di commercio di Udine - attuatrice del progetto - sono coinvolti anche gli Enti camerali di Belluno, Vicenza, Bolzano, Klagenfurt e Innsbruck. Il progetto è compreso nel programma Interreg III A Italia-Austria della Commissione Europea e utilizza i fondi Fers (Fondo europeo di sviluppo regionale) per finanziare interventi di coopera-

zione transfrontaliera, transnazionale e interregionale, con l'obiettivo di incentivare lo sviluppo armonioso, equilibrato e duraturo dell'intero territorio europeo. Il Progetto è stato approvato con deliberazione della Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia ed è cofinanziato nel perseguimento delle finalità poste dall'azione 2.1 del Programma di Iniziativa Comunitaria Interreg III A Italia - Austria 2000-2006.

Nell'ambito del progetto è prevista la realizzazione di un database nel quale saranno inserite le infor-

mazioni delle Pmi, descrittive della loro specifica realtà e dei prodotti, con la possibilità di inserire dei links a cataloghi o ad altre informazioni che si trovano sui relativi siti web. Tali informazioni, una volta attivate la ricerca in base ai campi determinati, saranno elaborate da appositi algoritmi in un motore inferenziale al fine di evidenziare possibili "accoppiamenti automatici" e verificare successivamente le opportunità di collaborazione. Dopo questa prima fase di avviamento è prevista l'organizzazione di un work-

shop tra tutte le aziende partecipanti, finalizzato all'incontro tra le imprese oggetto della sperimentazione per uno scambio di informazioni e per una prima valutazione dello strumento informativo e della nuova metodologia a esso applicata.

Le ditte che per prime aderiranno a questo tipo di iniziativa parteciperanno alla cosiddetta fase di validazione del progetto e avranno la possibilità di interagire direttamente sui dati inseriti nella banca dati sia sul motore inferenziale, attraverso una

password di protezione, sempre sotto il controllo della Camera di commercio di Udine. Alla fine del progetto sarà eseguita un'attività di follow up a garanzia della sostenibilità dei risultati conseguiti. Importante sarà il ruolo ricoperto dal Consulente Ice (Istituto Italiano per il Commercio Estero) Ufficio di Vienna, il quale metterà a disposizione la propria esperienza e la conoscenza della realtà territoriale in cui opera, al fine di contribuire a sviluppare un servizio compatibile con le richieste di mercato.

## INTERREG III A Italia Austria 2000-2006

**T**itolo del progetto: *Cooperazione commerciale transfrontaliera tra le PMI di produzione del Triveneto e Austriache*

**I partner:** attuatore Camera di commercio di Udine; partner: Camere di commercio di Belluno, di Bolzano, di Vicenza e le Camere dell'economia della Carinzia e del Tirolo.

**Cos'è Interreg III A Italia Austria:** Interreg è una iniziativa della Commissione Europea che utilizza i fondi FESR (Fondo europeo di sviluppo regionale) per finanziare interventi di cooperazione transfrontaliera, transnazionale e interregionale, con l'obiettivo di incentivare lo

sviluppo armonioso, equilibrato e duraturo dell'intero territorio europeo. Il Programma coinvolge i seguenti territori a livello di NUTS III (nomenclatura delle unità statistiche territoriali): *Tirolo:* Tirolo Oberland, Innsbruck, Tirolo Unterland e Osttirol; *Salisburgo:* Pinzgau-Pongau; *Carinzia:* Oberkaernten e Klagenfurt-Villach; *Friuli Venezia Giulia:* Provincia di Udine; *Veneto:* Provincia di Belluno; Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige. Progetti specifici pos-

sono essere realizzati in aree NUTS III adiacenti all'area-Programma. In Italia nelle Province di Treviso, Vicenza, Trento, Pordenone e Gorizia.

**Descrizione del progetto:** il Progetto è stato approvato con deliberazione della Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia ed è cofinanziato nel perseguimento delle finalità poste dall'azione 2.1 del Programma di Iniziativa Comunitaria Interreg III A Italia Austria 2000-2006. Lo scopo del Progetto è quello di fornire alle imprese localizzate in area ammissibile al programma, a titolo gratuito, un servizio aggiornato e dal contenuto innovativo che, con l'u-

tilizzo di tecniche informatiche, sia in grado di facilitare l'incontro della domanda e dell'offerta. Dopo una prima fase di sperimentazione, il progetto prevede la individuazione di coppie di aziende del Triveneto e austriache con produzioni complementari, che possano utilizzare reciprocamente, in tutto o in parte, i propri canali distributivi per la commercializzazione e per la cooperazione integrata.

**Il Progetto si rivolge a:** piccole e medie imprese di produzione del Triveneto e Austriache comprese nella fascia di addetti sino a 250 unità\* e operanti nei seguenti settori: abbigliamento, agroalimentare, am-

biente (macchine e forniture per l'ecologia), arredamento, edilizia, elettronica, legno, meccanica, occhialeria, gioielleria e artigianato artistico.

\*Definizione dell'Unione Europea per le piccole e medie imprese: addetti sino a max 250 unità, vendite annuali fino a 40 milioni di euro, bilancio patrimoniale totale fino a 27 milioni di euro, non più del 25% del capitale azionario può essere di proprietà di una ditta più grossa.

**Obiettivi:** superamento delle barriere orografiche e di quelle derivanti dall'appartenenza a mercati nazionali diversi attraverso specifiche forme di coopera-

zione economica. Miglioramento della competitività delle piccole e medie imprese di produzione delle diverse aree attraverso la realizzazione di un sistema di abbinamenti fra le aziende con produzioni complementari per il potenziamento reciproco dei canali commerciali di ogni ditta attraverso i canali distributivi dell'altra.

**Informazioni e adesioni:** Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione, Camera di commercio di Udine, via Morpurgo, 4 - Telefono 0432 - 273843/230 - Fax 0432 - 512408

E-mail: eicit388@ud.cam.com.it. **La partecipazione al progetto è gratuita.**

Presentato in Camera il libro di Giancarlo Bagarotto già presidente del Tar

## Tenera è la legge nelle mani dei giudici

Un'analisi spietata del sistema giudiziario italiano, una radiografia precisa delle sue criticità e debolezze, scritta lucidamente e con estrema chiarezza da chi, questo sistema, lo conosce profondamente. L'autore di "Tenera è la legge", il volume presentato nella sala convegni della Camera di commercio di Udine di fronte a

una platea gremita di autorità, è, infatti, Giancarlo Bagarotto, già presidente del Tribunale Amministrativo Regionale del Friuli Venezia Giulia, che ha "vestito" la toga per oltre cinquanta anni. Numerosissime le autorità presenti all'incontro (dal prefetto Rosario Salaniti al questore Francesco Cementano, fino al generale Luigi Federici),

ricevute dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi che ha fatto gli onori di casa. Presentato da Antonio Fajadelli, Procuratore della Repubblica di Vicenza, da Rita De Piero, magistrato presso il Tar del Veneto e da Edoardo Cola, presidente del Tribunale di Udine, il volume tratta il tema scottante della giustizia e della sua ammini-

strazione. L'analisi di Bagarotto mette in luce la divaricazione esistente oggi fra l'organizzazione della struttura giudiziaria, vecchia, antiquata e, in molti casi, inefficiente, e l'attuale società.

È una critica acuta e sofferta quella di Bagarotto, che tocca i magistrati, la loro politicizzazione, il Consiglio Superiore della Ma-

gistratura e, in particolare, la figura del Pubblico ministero. A questo proposito, Bagarotto sottolinea come il sistema attuale, una sorta di ibrido fra il modello anglosassone e quello "accusatorio", di tradizione latina, non ha portato alcun vantaggio, anzi. Le modifiche introdotte hanno dato molto potere al Pm, svincolandolo nel con-

tempo dagli obblighi e dalle responsabilità che invece il sistema anglosassone, al quale la riforma italiana si riferisce, mantiene in capo a questa figura. Non c'è certezza del diritto oggi, in Italia, perché il diritto è diventato "vivente", nel senso che è fatto dai giudici. E proprio da questo concetto è scaturito il titolo del libro, "Tenera è la legge", concetto emblematico che l'autore spiega nell'ultima pagina, concludendo la frase "Tenera è la legge, come molle cera nelle mani dei giudici".

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

La Fantoni pubblica il terzo volume della collana Blueindustry: "The visual talking"

Prosegue l'attività editoriale del Centro Ricerche Fantoni: prendendo spunto dal convegno "Il colore: identità, valore aggiunto e comunicazione nel prodot-

to industriale" tenutosi all'Auditorium Fantoni, esce Blueindustry #5, naturale continuazione di "The visual talking", il terzo volume della collana. Lo studio della percezione del colore, che affonda le radici nei primi decenni del 1800, oltre all'arte ha sondato i campi

della filosofia, della fisiologia, della psicologia, per approdare in tempi recenti alla sociologia, alla pubblicità e al marketing; aree di studio che in qualche modo replicano il mondo delle relazioni e delle attribuzioni di significato. Oggi, in tempi in cui l'osmosi fra moda e

arredamento, arte e tecnologia, cultura e industria è all'ordine del giorno, il colore non costituisce più soltanto una peculiarità estetica, ma anche un vero e proprio elemento di comunicazione sul quale designer e stilisti progettano le loro creazioni. Le tendenze espresse

negli accostamenti proposti sono degli esempi di quanto possa essere diversificata la varietà cromatica e, quindi, l'identità dei prodotti per l'arredamento.

Se da sempre, infatti, siamo in grado di percepire i colori, oggi più che mai stanno cambiando il signifi-

ficato e il valore di tale percezione.

Sulla base di queste riflessioni la ricerca e le tecnologie Fantoni intendono rappresentare degli strumenti concreti per interpretare tale mutamento, nell'ottica di una nuova "era del colore".

Firma digitale per società di capitali e persone

# Dopo il 30 giugno alla Camera solo pratiche telematiche

**D**opo il 30 di giugno di quest'anno entrerà definitivamente in vigore l'obbligo di presentazione di domande, denunce e atti al Registro delle imprese da parte di tutte le società, sia di capitali sia di persone e di altri soggetti collettivi iscritti al Registro imprese, per via telematica o su sup-

porto informatico con firma digitale, in base alla legge 340/2000 e all'articolo 3 della legge 448/2001.

Questo significa che non potranno più essere presentate pratiche su supporto cartaceo. Il Registro delle imprese potrà accettare solo documenti elettronici firmati con firma digitale e presentati per via te-

lematica (utilizzando il sistema di spedizione Telemaco) o su supporto informatico (Fedra). E quindi indispensabile che i legali rappresentanti delle società si dotino di smart card per la firma digitale e degli strumenti software e hardware per la predisposizione e presentazione elettronica delle pratiche. Il ritiro della

smart card può essere anche delegato ai commercialisti o agli studi professionali che provvederanno a richiedere la smart card dei loro clienti alla Camera di commercio. La Camera di commercio distribuisce gratuitamente le smart card, dà assistenza mettendo a disposizione le attrezzature software e hardware ne-

cessarie e organizza corsi gratuiti per la predisposizione e la presentazione telematica e informatica degli atti al Registro delle imprese. Si consiglia alle aziende che non si sono ancora dotate di firma digitale di contattare l'ufficio **Firma Digitale** (telefono 0432 - 273212) per fissare un appuntamento per il ri-

lascio della smart card. Chi volesse saperne di più su firma digitale e servizi telematici della Camera di commercio di Udine, può consultare il sito della Camera di commercio di Udine [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it). Per gli appuntamenti telefonare all'Ufficio Firma Digitale (0432 - 273212) firmadigitale@ud.camcom.it.

# La Camera aggiorna l'archivio degli operatori abituali con l'estero

**L**a Camera di commercio di Udine sta effettuando l'aggiornamento dell'archivio camerale degli operatori abituali con l'estero per la provincia di Udine. Si tratta di un archivio informatico nazionale gestito dalle Camere di commercio italiane tra-

mite Infocamere nel quale sono inserite le imprese che hanno richiesto l'attribuzione del codice meccanografico operatore estero alla Camera di commercio. Questo archivio è un ottimo strumento di presentazione e promozione dell'economia locale in ambito nazionale e

internazionale e consente a operatori economici, associazioni e istituzioni quali consolati e ambasciate di accedere a elenchi di aziende con relativi dati anagrafici, prodotti e servizi importati ed esportati, Paesi di interscambio. La Camera di commercio inoltre uti-

lizza questi dati per la diffusione delle iniziative del Sistema camerale come l'organizzazione di fiere, missioni e incontri d'affari.

Le imprese in possesso di codice meccanografico operatore estero che hanno ricevuto o riceveranno la richiesta di aggiornamento

sono invitate a compilare con attenzione il questionario allegato alla circolare e a rispedirlo o consegnarlo alla Camera di commercio di Udine all'Ufficio Commercio estero, via Morpurgo 4 - 33100 Udine. I questionari compilati che perverranno alla Camera

di commercio permetteranno l'aggiornamento dei dati già presenti nell'Archivio camerale degli operatori con l'estero senza alcun costo a carico delle imprese inserite.

Per eventuali chiarimenti telefonare allo 0432 - 273502 o 273281.

# Direttamente in azienda le ricevute di produzione uve Docg, Doc e Igt

**L**e ricevute di produzione delle uve a Docg, Doc e Igt, relative alla campagna vendemmiale 2002/2003, saranno quest'anno spedite, da parte dell'Ufficio agricoltura della Camera di commercio di Udine, direttamente alle aziende viticole che ne hanno richiesto la certificazione.

Entro la fine di marzo, le circa 500 aziende vitivinicole

della provincia che hanno vinificato una produzione Docg, Doc e Igt riceveranno direttamente nella sede aziendale le ricevute di produzione e non più per il tramite dei Comuni, come accadeva finora. La Camera di commercio ha così voluto chiudere positivamente l'iter di certificazione previsto dalla legge numero 164 del 10 febbraio 1992 e dal De-

creto 9 agosto 2002 senza ulteriori aggravii di tempo da parte delle aziende interessate e dei Comuni, considerato che, alla fine del 2002, i presupposti per una corretta procedura certificativa non risultavano tra i migliori.

La proroga dei termini per la presentazione della dichiarazione delle superfici vitate (modello B1) e la

lentezza del trasferimento dei relativi dati dall'Agea all'Ersa hanno generato per il secondo anno consecutivo una situazione di incertezza, in particolare nell'individuazione delle superfici da considerare ai fini della rivendicazione delle produzioni, considerato il totale disallineamento tra i dati dell'albo vigneti e quelli

dello schedario vitivinicolo.

Il provvedimento del Mipaf, del 9 agosto 2002, nel confermare quale unica superficie vitata "ufficiale" quella dichiarata per la realizzazione dello schedario vitivinicolo, prevedeva la conferma delle informazioni dichiarate all'Agea, attraverso una apposita dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, nella quale riportare tutte le eventuali variazioni intervenute dal settembre 2000 a oggi. La Camera di commercio di Udine, oltre ad appronta-

re i modelli di dichiarazione sostitutiva previsti e a individuare una procedura semplificata, per chi presentava variazioni in termini di superficie, rispetto a quanto dichiarato nel modello B1, in collaborazione con gli altri enti camerali regionali, la Direzione regionale dell'Agricoltura e l'Insiel, ha ottenuto l'accesso ai dati contenuti nel modello B1, direttamente su supporto informatico, evitando in tal modo la presentazione dello stesso modello cartaceo da parte degli utenti.

# I corsi dell'Azienda speciale Ricerca & Formazione

**L'**Azienda speciale Ricerca & Formazione organizza corsi gratuiti rivolti a donne disoccupate e occupate con titolo di studio di diploma o laurea. Il periodo di svolgimento è da maggio a ottobre 2003 ed è previsto il rilascio di un attestato di frequenza. Ecco i corsi.

**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 - Durata 300 ore, di cui 108 ore di stage.

**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 - Durata 300 ore, di cui 108 ore di stage.

**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 - Durata 300 ore, di cui 108 ore di stage.

**Le nuove tecnologie per la didattica** - Ha lo

scopo di sviluppare una figura professionale che sappia 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.

**Corsi rivolti a laureati occupati e disoccupati:** sono previsti anche corsi rivolti a laureati occupati e disoccupati. Il periodo di svolgimento è da maggio a settembre ed è previsto, anche in questo caso, il rilascio di un attestato di frequenza.

**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 - Durata 60 ore.

**La progettazione di un sito web** - Il corso svi-

luppa le competenze necessarie per progettare un sito web e la sua integrazione nella strategia di comunicazione aziendale - Durata 60 ore.

**Impresa ed Europa: fonti di finanziamento** - Il corso si propone di fornire ai partecipanti la professionalità necessaria a conoscere le offerte di agevolazioni attualmente esistenti a livello europeo, nazionale e regionale a favore delle piccole e medie imprese, a capirne il funzionamento, a individuare le fonti di finanziamento maggiormente compatibili con le varie attività imprenditoriali, a guidare le Pmi a usufruire di queste agevolazioni - Durata 60 ore.

**Tecniche per la gestione di reti civiche on line** - Obiettivi: sviluppa-

re 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.

Per ulteriori informazioni e iscrizioni: Azienda speciale Ricerca & Formazione, via Morpurgo 4, 2° piano, telefono 0432 - 273529-531/545; fax 0432 - 273512; [ricercaeformazione@ud.camcom.it](mailto:ricercaeformazione@ud.camcom.it). Tutte le informazioni sono disponibili sul sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

# Attualità

La mostra, aperta a Villa Manin fino al 27 luglio, sostenuta anche dalla Camera

## Kandinsky: alta cultura per rilanciare la regione

di Alberto Rochira

Oltre cento opere a Villa Manin, per raccontare l'affascinante percorso artistico di Vasily Kandinsky, pioniere dell'astrattismo nella pittura contemporanea e alfiere di un nuovo modo di concepire l'arte che ha fatto scuola, informando di sé i codici espressivi di un'intera epoca. Al grande russo trasferitosi dalla natia Mosca nel 1895 in Germania, dove fondò, assieme ad altri nomi di spicco come Franc Marc e Paul Klee, il celebre gruppo d'avanguardia del Blau

Reiter, è dedicata l'esposizione "Kandinsky e l'avventura astratta", che resterà aperta nella ex residenza dogale di Passariano fino al 27 luglio prossimo.

Un evento promosso dalla Regione in collaborazione con la celebre Fondazione Solomon Guggenheim di New York, dalla quale provengono le opere che illustrano l'evoluzione dell'arte kandinskiana, ma anche i rapporti tra il Nostro e una nutrita schiera di altri protagonisti della rivoluzione

prodottasi in campo pittorico tra la "Fin de siècle" e il Novecento. L'occasione, insomma, è ghiotta, per chiunque voglia compiere un viaggio nella storia dell'arte contemporanea, dall'espressionismo di Kirchner e Nolde all'astrattismo di Mondrian e van Doesburg, dall'avanguardia parigina di Picaso, Léger e Mirò fino a quella rappresentata da Bauer e Pollock. Una mostra d'altissimo livello, dunque, che si candida a essere l'appuntamento imperdibile del 2003 in regione, e che punta

ad attirare sul Friuli i riflettori della stampa nazionale ed estera, facendo da volano per un rinnovato interesse nei confronti dei "tesori" nostrani" da parte degli operatori turistici d'Europa.

Limpegno per la valorizzazione di Villa Manin (che ora si presenta agli ospiti in una veste completamente rinnovata e riammodernata), e delle indubbie attrattive di tutto il territorio sotto il profilo ambientale, storico-artistico ed enogastronomico, si concretizza anche

attraverso la predisposizione di particolari pacchetti turistici integrati, che abbinano la mostra a piacevoli soggiorni vacanzieri (informazioni presso Consorzi FriulAlberghi e Co.R. Alb, telefono 0432 - 470840). L'idea di un rilancio su scala internazionale della vocazione turistica del Friuli Venezia Giulia attraverso l'offerta culturale di qualità è stata appoggiata con forza e convinzione anche dalla Camera di commercio di Udine, che ha dato il proprio sostegno alla mostra

su Kandinsky assieme all'Assindustria di Udine, all'Unione degli industriali della provincia di Pordenone e alla Banca Antonveneta. Itineraria, l'associazione delle Guide turistiche della regione (www.itinerariafvg.it), organizza visite guidate alla mostra su Kandinsky e itinerari nei maggiori siti d'arte e archeologici, musei e castelli del Friuli Venezia Giulia, corredati di degustazioni di vini Doc e da istruttive "incursioni" nelle nostre cantine d'antica tradizione.

## Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

### FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

#### 13-15/05/2003 Il mondo del divertimento

Fiera internazionale dell'industria dei giochi.

#### 19-21/05/2003 Vino e distillati Praga

Fiera internazionale di bibite.

#### 20-23/05/2003 Embaxprint Brno

Fiera internazionale d'industrie della carta, di tipografia, d'imballaggi, di macchine e tecnologie.

#### 20-23/05/2003 G+H Brno

Fiera internazionale di gastronomia, di alberghi, mense, tecnologie dell'ospitalità.

#### 20-22/05/2003 Roadware Praga

Fiera internazionale delle strade

#### 26-28/05/2003 Vodovody a Kanalizace Praga

Fiera internazionale di idroedilizia.

#### 07-12/06/2003 Autosalon Brno

Fiera internazionale di autovetture.

#### 27-29/06/2003 Propet Brno

Fiera internazionale di accessori e attrezzatura ippica.

#### 28-29/06/2003 Intercanis Brno

Mostra internazionale dei cani.

### FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

#### 29/04-02/05/2003 Lignumexpo Nitra

Fiera internazionale dell'industria del legno.

#### 01-03/05/2003 Interbuty Bratislava

Fiera internazionale di cosmesi, dell'estetica, dell'acconciatura.

#### 04-05/05/2003 Kvet Kosice Dom Techniky Kosice

Fiera delle piante da giardino, piante in vaso, fiori recisi, ceramica per giardino e casa, concimi e sub-

strati, fiori, semi, piantine, prodotti per la crescita e lo sviluppo delle piante, fontane e laghetti con flora acquatica.

#### 27-29/05/2003 Gastro Dom Techniky Kosice

Fiera dei prodotti e apparecchiature per gastronomia, arredamento per alberghi e servizi annessi.

#### 27-30/05/2003 Fiera internazionale di meccanica Nitra (Eurowelding, Cast-Ex, Stavmech, Chemplast, Ema)

Fiera internazionale di macchine, impianti, utensili e tecnologie nel settore della meccanica, di tecniche e tecnologie per la saldatura, fonderia, edilizia. Fiera di materie plastiche, di chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

#### 31-01/06/2003 Mostra cani Nitra

La mostra internazionale di tutte le razze dei cani - Fci.

#### 10-12/06/2003 Aqua Trecin

Fiera internazionale di tecnica comunale, di tecnologie ambientali.

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

#### RICHIESTA BETAXON SK

Produttore di parquet cerca grossisti, importatori di parquet per la vendita dei propri prodotti.

#### KAMENARSKE VY-ROBKY

Cerca partner per collaborazione produttiva per la lavorazione della pietra viva (marmo, granito).

#### HUMATA

Azienda cerca partner per partecipazione nell'investimento per la costruzione di 2 alberghi nel centro della città Kosice - est Slovacchia.

### DREVOVYROBA KOCIS

Cerca produttori di macchine, impianti attrezzature innovative per la lavorazione del legno (per produzione porte, finestre eccetera)

#### SPASA

Cerca aziende produttrici di scarpe per sviluppare una collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

#### MPS

Cerca aziende distributrici per la vendita di funghi freschi champignon di propria produzione.

Cerca fornitori di substrato per la coltivazione di funghi champignon.

#### FESLOP

Produttore di vasche, piatti doccia, smaltati a secco, cerca distributori, commercianti, per la vendita dei propri prodotti, non solo in Italia ma anche nei mercati terzi.

#### FLASHCO

Raccolta di funghi spondanei freschi, secchi, surgelati, cerca clienti per la vendita di propri prodotti.

#### CLV VRANKA

Produzione e vendita di funghi freschi spondanei, frutti di bosco freschi, secchi, cerca clienti per la vendita di propri prodotti.

### PLOSKON

Produttore di sensori d'induzione, sensori ottici di livello eccetera cerca commercianti nello stesso settore per la vendita dei propri prodotti.

#### STROJCHEM

Produttore di parti meccaniche su richiesta del cliente per industria tessile, alimentare, stampa, cerca produttori di macchine e impianti.

#### CHEDOS

Società di servizio per il trasporto merci stradale cerca partner per sviluppo collaborazione nel settore trasporto, logistica.

#### KRONOSPAN

Produttore di parquet massello (tavole di massello) e laminato cerca possibili clienti per la vendita dei propri prodotti (faggio, rovere, ciliegio, acero, frassino).

#### TATRAMAT

Cerca produttori e fornitori italiani di leghe di alluminio, zinco (12312; 12343), per acquisto.

#### STROJÁRNE CEMES

Produttore di rulli per nastri trasportatori, serbatoi, recipienti, conche a pressione su richiesta del cliente, lavorazioni superficiali (galvanizzazione), cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

### Repubbliche Ceca e Slovacca

## Giornate di consulenza alla Camera di commercio

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

mercati dei due Paesi. Le prossime giornate sono il **13 maggio 2003** e il **10 giugno 2003**.

Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società **Seven Partners**, telefono **049 - 5342187**, fax **049 - 9589287**, e-mail: **dlabajova@sevenpartners.com**, signorina **Martina Dlabajová**.

### OFFERTE

#### HUMATA

Azienda di servizi vende propria ditta produttrice di bibite analcoliche con marchio Nobi, con propria rete di distribuzione in Slovacchia.

#### INZNIERSKE STAVBY

Terza più importante società edile offre le sue capacità libere a tutte le aziende italiane che cercano partner in Slovacchia per la costruzione di capannoni, case eccetera.

#### SPASA

Si propongono come rappresentanti per produttori italiani di piccole macchine per giardino.

#### PANORAMA

Produttore di tubi per il controllo alcoemia, privi di metalli pesanti e cromo cerca acquirenti dei propri prodotti.

#### TVK

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

#### PRAKOVSKA OCELIA-RENSKA SPOL

Produttore di getti di ghisa da 1-100 kg offre le proprie capacità libere per la produzione su richiesta nel settore meccanica. Inoltre produce, su richiesta del cliente, in acciaio manganese: denti per escavatori, ruspe, martelli, cingolati per trattori, aratri.

#### KILISSLING

Produttore di vari pezzi per l'industria meccanica leggera, elettrotecnica (microinterruttori, interruttori, parti per CP) offre le proprie capacità libere per la produzione su richiesta del cliente.

#### NOVOSTROJ

Produttore di camini (stufe per interni) cerca produttori italiani per offrirgli le proprie capacità ed esperienze per la produzione su richiesta del cliente.

Produzione di pezzi saldati fino a 5 tonnellate su ri-

chiesta del cliente (parti per elevatori, escavatori eccetera).

#### FLOWER

Produttore di abbigliamento intimo per donna in nylon, lycra eccetera offre ad aziende produttrici italiane le proprie capacità libere per la produzione su richiesta del cliente.

#### PRAKON

Produttore di utensili specifici modulari per la produzione di pezzi (forme per stampi) forgiati, manufatti per tutte le industrie (forbici, elettrici, a mano eccetera), lavorazione meccanica, offre le proprie capacità libere.

#### TINGO

Produttore di pantaloni per la donna offre le capacità libere per la produzione conto terzi.

#### INZINIERSKE STAVBY

Società edile offre agli imprenditori e agli investitori la collaborazione produttiva per la realizzazione dei progetti d'investimento nella Slovacchia e nei Paesi dell'Europa Centrale e dell'Est.

#### FRAGOKOV

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

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

#### RICHIESTA

#### GRIOS

Produttore di prodotti in filo sezione 2-6 mm (attaccapanni, portafiori, appoggia-biciclette, porta Cd) cerca clienti per la vendita dei prodotti finali e dei componenti in filo piegato.

#### SIGMA PUMPY HRANICE

Produttore di pompe e dei gruppi di pompaggio cerca produttori e fornitori di pompe industriali, di impianti per l'omogeneizzazione per la collaborazione produttiva.

# Attualità

## Andamento congiunturale quarto trimestre 2002

# In Friuli 952 imprese ogni 10 mila abitanti

di Mario Passon \*

**C**on questo articolo si conclude il ciclo di servizi dedicato all'andamento congiunturale dei diversi trimestri. E i dati che emergono dalla lettura degli ultimi tre mesi del 2002 non sono così incoraggianti come nel recente passato. Ma ecco cosa dicono le cifre.

**Dinamica imprenditoriale:** le imprese attive iscritte al Registro della Camera di commercio al 31 dicembre 2002 risultavano essere 49.386 e specificatamente 13.224 nel settore primario (26,8% del tessuto produttivo friulano), 14.267 nel commercio (28,9%), 6.472 nell'industria (13,1%), 6.445 nelle costruzioni (13%) e 8.978 nel terziario (18,2%). Dal confronto tendenziale con il quarto trimestre 2001 si rileva un incremento delle imprese attive (senza l'agricoltura) pari all'1,48%, mentre considerando anche il primario la dinamica appare leggermente negativa (-0,14%). Queste variazioni non si discostano da quelle registrate nelle altre economie locali regionali: al netto dell'agricoltura a Gorizia si registra una crescita di +1,4%, a Pordenone +1,37%, Trieste presenta l'incremento più modesto con +0,24%.

L'attuale fase congiunturale influenza il dinamismo della base imprenditoriale provinciale, che, nel corso del 2002, ha fatto registrare tassi di crescita inferiori al precedente biennio per effetto di una mortalità aziendale sensibilmente accresciuta. La dinamica imprenditoriale friulana risulta positiva nell'edilizia (+4,17%, pari a 258 imprese in più) e dei servizi (+3,5%, pari a un saldo di oltre 300 imprese). Viceversa si registra una leggera flessione delle imprese attive (-0,22%), nel commercio (-0,13%) e nell'industria (-0,23%), mentre si conferma il calo strutturale delle imprese agricole che rispetto al 31 dicembre 2001 sono diminuite del 4,3%.

Nell'ambito regionale, assieme a Pordenone, l'economia friulana mostra tasso di imprenditorialità sensibilmente più elevato rispetto alla media regionale: si registrano, infatti, 952 imprese attive ogni 10 mila abitanti (bambini e anziani inclusi), mentre il valore regionale è pari a 867 e quello nazionale 873.

Durante tutto il 2002 si sono iscritte 3.375 imprese, in numero leggermente superiore a quello del 2001 (che erano 3.223), ma si sono cancellate ben 3.451 imprese (contro le 3.018 del 2001), determinando un saldo negativo di 76 unità. Secondo Unioncamere, le cessazioni possono essere interpretate come un segnale la vivacità economica, ma la stessa Unioncamere sottolinea come debbano essere considerate "le condizioni che concorrono all'espulsione prematura di operatori dal mercato", condizioni che si individuano nella "carezza di un'adeguata dotazione infrastrutturale, in un sistema fiscale troppo oneroso specie nei primi anni di vita dell'impresa, in una burocrazia che a livello locale rischia di replicare il modello centralista di controllo.

Sono tutti elementi che pesano sulla sopravvivenza delle aziende e sui quali bisogna impegnarsi per trasformarli in fattori di sviluppo".

L'analisi per natura giuridica conferma la crescita delle società di capitale (+7,9% il tasso di crescita), il leggero aumento delle società di persone (+0,7%), mentre sono leggermente diminuite le ditte individuali (-1,6%).

**Mercato del lavoro:** il 2002 conferma un mercato del lavoro in buona salute, con una disoccupazione che scende al di sotto della soglia del 4%, a indicare una sostanziale "piena occupazione". Le stime relative agli altri aggregati, elaborate dall'Istat sulla base delle quattro indagini campionarie, indicano una forza lavoro pari 227 mila unità (tasso di attività del 48% e soprattutto un incremento di 9 mila unità rispetto alla media 2001), un'occupazione pari a 218 mila unità (+8mila rispetto al 2001), di cui il 71/73% in posizione dipendente.

Diminuiscono le persone "disposte a lavorare a

PROSPETTO DI SINTESI DEGLI INDICATORI CONGIUNTURALI DELL'ECONOMIA PROVINCIALE			
Indicatori	Valore	Tendenza (variazioni su stesso periodo dell'anno precedente)	% su regione
<b>DINAMICA DEMOGRAFICA</b>			
Censimento 2001 (dati provvisori)	518.234	-0,81% rispetto al Censimento 1991	43,90%
Indice di vecchiaia (*)	176,4	in aumento rispetto al censimento 1991 (145)	
Cittadini stranieri residenti in provincia (31.12.2000)	11.463	2,2% della popolazione	35,50%
<b>DINAMICA SETTORIALE</b>			
<b>Imprese attive al 31.12.2002</b>	<b>49.386</b>	<b>- 0,14%</b>	<b>48,30%</b>
Agricoltura	13.224	-4,31%	56,31%
Industria	6.472	-0,23%	48,65%
Costruzioni	6.445	4,17%	48,79%
Commercio	14.267	-0,13%	44,40%
Servizi	8.978	3,48%	44,61%
<b>Imprese attive al netto dell'agricoltura</b>	<b>36.162</b>	<b>1,48%</b>	<b>45,91%</b>
<b>Imprese attive per 10mila abitanti</b>	<b>952</b>	<b>866 quello regionale</b>	
<b>MERCATO DEL LAVORO (media 2002)</b>			
Forza lavoro	227mila	tasso di attività 49,8%	43,82%
Occupati	218mila	tasso di occupazione: 47,8%	43,69%
di cui dipendenti (%)	73,39%	76% quello regionale	
<b>Tasso di disoccupazione</b>	<b>3,9%</b>	<b>quello maschile è pari a 2,2%</b>	
Tasso di disoccupazione giovanile	8,60%	quello maschile è pari a 8,6%	
<b>MACROECONOMICI</b>			
Crescita del PIL regionale (previsioni 2002)	+ 0,5%	previsione Nord Est: + 0,8%	
Prezzi al consumo (NIC Udine-febbraio 2003)	+2,2 %	nazionale +2,8% (mese di gennaio)	
Traffico autostradale A4 (gennaio-ottobre 2002/01)	+ 1,7%	+1% (leggero), +3,7% (pesante)	
Impieghi (in milioni di euro) al 30.09.2002	7.913,20	+8,5%	39,70%
Depositi (in milioni di euro) al 30.09.2002	5.053,84	+8,2%	37,20%
<b>INTERSCAMBIO COMMERCIALE</b>			
Esportazioni (anno 2002: in milioni di Euro)	3.363,27	- 5,17%	37,47%
Importazioni (anno 2002: in milioni di Euro)	1.612,14	- 1,17%	35,84%
Saldo commerciale normalizzato	35,20%		

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

Fonte: elaborazione dell'Ufficio Statistica della CCIAA di Udine

particolari condizioni" le quali, pur non esprimendo una vera e propria azione di ricerca di lavoro, possono configurarsi "offerta aggiuntiva": questa componente raggiunge l'11% (era il 16% nel 2001) delle non forze di lavoro in età lavorativa e corrisponde a circa 14 mila unità di cui 10 mila donne.

**Turismo:** i dati, elaborati dall'Agenzia di Informazione e Accoglienza Turistica di Lignano Sabbiadoro e della laguna di Marano, non sono positivi. Rispetto al 2001 le presenze sono diminuite del 3,9% e questa variazione negativa ha interessato soprattutto la componente straniera, che fa registrare un calo pari al 4,6%, mentre quella italiana,

dopo un trend congiunturale positivo (+0,62% nel primo semestre), registra una brusca flessione di -3,1%. Si tratta di un risultato che fa riflettere e che riguarda in particolare il turismo di "area tedesca", un turismo che costituisce una delle caratterizzazioni più rilevanti della domanda turistica provinciale. Sotto questo aspetto, l'Osservatorio nazionale sul turismo italiano (Unioncamere-Isnat Istituto nazionale ricerche turistiche) ha recentemente pubblicato i risultati di un'indagine sul turismo straniero, analizzando specificatamente il mercato tedesco.

Si evidenzia una significativa diminuzione della spesa dei viaggiatori tedeschi in Italia che nel periodo 1988-2001 è risultata pari di -7,2%, così come il numero dei viaggiatori che è anch'esso diminuito del 4,1%. In particolare nella stagione turistica 2002 la flessione del mercato tedesco in termini di spesa subisce un'ulteriore spinta negativa mostrando un netto calo del -12,2% rispetto allo stesso periodo del

2001. Le previsioni del 2003 registrano una ripresa del turismo di fascia medio-bassa, ma a svantaggio di viaggiatori tedeschi di livello economico più elevato.

I primi, che hanno rappresentato in passato clienti "fedeli" delle strutture dell'ospitalità del Nord-Est, oggi sembrano scegliere altre regioni e formule di vacanza.

Anche i dati turistici relativi alla Carnia non sono positivi. Si registra, infatti, un importante calo sia degli arrivi (-5,13%) sia delle presenze (-5,15), diminuzione generalizzata alla componente nazionale (-6% le presenze) e a quella straniera.

Tra le cause di una stagione turistica estiva particolarmente "deludente" vanno indicate le condizioni meteorologiche che hanno contraddistinto un'estate "piovosa" e che sono perdurate anche nel mese di agosto, che dagli operatori turistici era stato indicato come il periodo che avrebbe "salvato la stagione turistica".

**Interscambio commerciale con l'estero:** il 2002 registra un si-

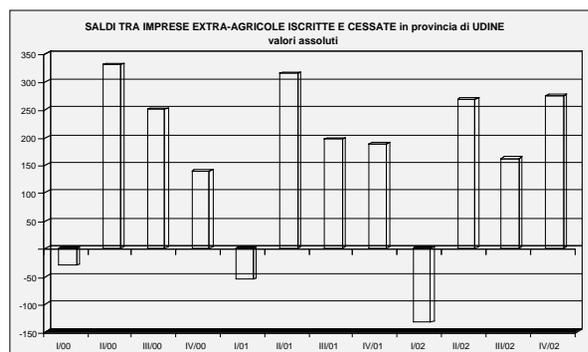
gnificativo calo delle esportazioni friulane: -5,25% rispetto al 2001 (l'economia regionale registra un -3%), e questa performance è confermata anche dalla variazione relativa all'ultimo trimestre che segnala un -17,8% rispetto allo stesso periodo 2001.

Questi due risultati (l'andamento dell'export cumulato e trimestrale) segnalano un dato allarmante per l'economia friulana, anche se questa considerazione va generalizzata all'intero Nord-Est dove si registra un -1,1% (dato cumulato).

Non dissimile da quello friulano è il trend rilevato nelle altre economie locali della regione: per esempio l'export di Trieste diminuisce del 18%, quello di Pordenone del 7%.

In valore assoluto l'economia friulana nel 2002 ha esportato per 3,36 miliardi di euro (erano 3,55 nel 2001) e i comparti che hanno espresso le migliori performance sono quelli del "Legno e prodotti in legno" (+24%), "Prodotti alimentari" (+2,75) e "Articoli in gomma e materie plastiche" (+1,44%).

ufficio di statistica



# Pagjine furlane

L'Onu al dediche il 2003 a l'aghe e a la gjestion di chest patrimoni indispensabil e menaçât

## Aghe ben comun e derit dal om

par cure di Luche Nazzi

Ator par dut il mont, la gjestion des aghis e je une cuistion cjâlde. Si à vude une prove intant dal mês di Març - ai 22 e colave la "Zornade mondiâl de aghe" -, cuant che intai stes dîs a son stadis fatis dôs convignis internazionâls sul problem de aghe, ma une "alternativa" di chê altre. A Kyoto, tal Japon, "Consei mondiâl de aghe" e "Global Water Partnership" a an clamât dongje il III "Forum mondiâl de aghe", dulà che il problem aghe al è stât interprîtât cul model "Ppp", tant a dî: "Partenariât public privât", prudelât de "Bançe mondiâl", ch'è sosten la privatization dai servizis leâts cu l'aghe. A Florence, impen, "Comitât internazionâl dal Contrat mondiâl su l'aghe" e "Coalizion mondiâl cuintri la privatization de aghe" a an imbastût un "Forum alternatîf mondiâl de aghe" par opo-

nisi a lis «gnovis oligarichiis mondiâls de aghe» e al «primât dal marcjât, dal capital e dal investiment privât» te gjestion des risorsis idrichis.

Tra lis dôs posizions al sta chel miliart e 400 milions di personis (su 5 miliarts e 800 milions di abitants dal planet) che no an aces nancje a l'aghe di bevi e che tal 2020 a passaran i 3 miliarts di lôr, se la popolazion mondiâl e rivarà a 8 miliarts, rispientant lis previsionis dai demografs. In dite che chê purizion di umanità, al è stât butât jù un "Contrat mondiâl de aghe" ([www.contrattoacqua.it](http://www.contrattoacqua.it)), che ur domande ai Stâts e a lis organizacions internazionâls di ricognossi l'aghe «un ben vitâl che ducj i abitants de Tiere a son proprietaris in comun», «patrimoni de umanità» e di professâ l'aces a l'aghe tant che «derit fundamentâl, inalienabil,

individuâl e coletîf».

Ançe in Friûl (dulà ch'è a la sô abitance operative la campagne taliane "Aghe: ben comun de umanità": [cevi@mail.nauta.it](mailto:cevi@mail.nauta.it) - [www.nauta.it/~cevi](http://www.nauta.it/~cevi)), i problems leâts cul ûs e cu la protezion des aghis a son intrigâts e posizions alternativis si confrontin. Te Basse, par fâ cualchi esempli, al opere il "Comitât pe difese des faldis e dai poçs artesians dai mandaments di Cervignan e di Sant Vit" ([www.praxisfriuli.it](http://www.praxisfriuli.it)) ch'al contraste l'oblic di colegâsi ducj cui acuedots publics. Des monts a la marine, di ca e di là da l'aghe, si lotin i partesans de protezion dal Tiliment, cu la sô naturalità uniche in dutis lis Alps, e i partesans des oparis d'ingegnerie par contrastâ lis brentanis ch'a menacin Tisane e i siei contors. Clamorose e je stade l'azion dal "Wwf", ch'al a presentât



Doi dai manifestcj de campagne taliane "Aghe: ben comun de umanità", fats in Friûl



in Region e a l'Union europeane une petizion, firmade di 700 puartevoçs dal mont scientific talian e internazionâl.

Tal lôr document, intitulât "Pal Tiliment, pal Friûl", si oponin a la sielte regionâl des "cassis d'espansion" fra Spilimberc, Sant Denêl, Ruvigne e Dignan e a domandin: «di no inviâ ju intarvents di regjiazion idrauliche pre-

viodûts vie pal cors dal flum midiant di costruzion di oparis pal control artificiaâl des montanis, di captazion di aghe, di arzins e di rinfuarçes e d'improibî l'urbanization e il svilup di zonis industriâls tes areis ch'a son di pertinenze fluviaâl; di svilupâ intarvents sustignibii e inovatîfs pal control des brentanis te zone dal flum bielzà canalizade te Basse furlane,

cence discjadênâ impats negatîfs parsorevie; di svilupâ une strategie di conservazion sprolungjate tal timp, par un esempli metint sù une riserve de biosfere pal Tiliment ch'al rapresente l'as puartant di riferiment di dute la Region tant dal pont di viste natural che culturâl» ([www.ta-gliamento@wwf.it](http://www.ta-gliamento@wwf.it) - [www.wwf.it/friulivenezia-giulia](http://www.wwf.it/friulivenezia-giulia)).

Tradizionâl zornade di riflession e di celebracions

## Fieste de Patrie

Ai 3 di Avrîl, e torne la "Fieste nazionâl dal Friûl", cjadalan de fondazion dal Stât patriarcjâl. Ca e là pe Furlanie, si fâs memorie de invistidure imperiâl dal patriarcje Sigjeart, diventât tal 1077 duce dal Friûl. «In chest mût il patriarcje al diventave paron di ducj i bens e di ducj i deris a pro dal cont e al diventave ançe siôr diret di chei ch'a vevin otgnût di lui dai feuts. In realtât, il re cun cheste concession nol pierdeve nuie, parcè che la contee e mantignive il caratar di feut e il patriarcje al diventave vassal, te stesse maniere che prin

al jere vassal il cont. E cundiului l'imperadôr al podeve ben scrupulâ che il patriarcje, par no pierdi il feut, al sarès restât par simpri fidêl. Sichè, la contee, sfrancjate di ogni leam cu la marcje di Verone e cul ducât di Carintie, drenti dal ream d'Italie, e costituive il principât temporâl de Glesie di Aquilee, cjapant sù ducj i privileçs otgnûts prin. Timp cualchi an e si varès constatât dutis lis consecuençis politichis e religiosis di chesj rapuarts gnûfs». Cussì il grant storic cjargnel Pio Paschini al presente chel fat, te sô "Storia del Friuli" dal 1952, marcant i

confins e lis consecuençis di chê forme di autonomie. Nûfcent e 26 agn dopo, la fieste di chel cjadalan e reste un'ocasion di riflession e di confront sul avignê de Patrie e su lis formis ch'al à di cjapâ, in di di vuê, l'autoguvier de region furlane, in face di savoltaments culturâl e economics mondiâi (la globalization) e di rivoluzions istituzionâls continentâls, statâls e regionâls (la costituzion europeane e l'unificazione cotinentâl dal 2004; la riforme costituzionâl federaliste e la "devoluzion"; la prime elezion direte dal pressidê de Region).



La bandere de Patrie sul cjisjel di Udin

Premis e concors par modernizâ la culture furlane

## Artiscj in gare

Un mieç preciôs par modernizâ e par svilupâ la culture furlane, dopo mai incà, al è chel dai concors. Massime di chei leteraris, ch'a son i plui tradizionâi, in Friûl a 'nd è a pleton. Ma a son daûr a nassi e a inlidrisâsi altris premis ch'a intindin di favorî l'incressite e la sperimentazion in dutis lis arts. Un fra i plui innomenâts al è la "Mostre dal cine furlan", inviate za fa 7 agn dal "Cen-

tri espressions cinematografichis" di Udin ([www.cecudine.org](http://www.cecudine.org) - [cec@cecudine.org](mailto:cec@cecudine.org)), inte suaze dal "Progjet cine". L'obietîf dal "Cec" al è chel di «fâ jentrâ il cine inte culture furlane e di fâ incressi une cinematografie par furlan». Par chel, la mostre e je cubiade cuntun "Concors par tescj cinematografics in lenghe furlane", bienâl. L'edizion 2003 de "Mostre" e je dividude in 3 sezions competitivis: cines

di finzion; cines di altri gjenar no di finzion; cines par fruts e fantacins (cence distinzions di formât o di sopuart).

La lenghe furlane, tes oparis presentadis, e à di jessi presinte in dutis lis parts. Lis voris a an di rivâ li dal "Centri espressions cinematografichis" (in vie Vilalte 24, a Udin) drenti dai 6 di Otubar. Classe dal concors cinemtagrafic al è il concors di teatri de "Associazione teatrâl furlane"

([www.associazioneteatralefriulana.com](http://www.associazioneteatralefriulana.com) - [info@associazioneteatralefriulana.com](mailto:info@associazioneteatralefriulana.com)). I autôrs ch'a intindin di cjapânt part a varan di mandâ lis sôs oparis, ineditis, anonimis e mai presentadis in altris concors, drenti dai 30 di Jugn, a la secretarie de clape, in vie Manin 18, a Udin. Cuatri a son lis sezions dulà ch'a saran destinâts i premis: prin premi l'absolût; premi pal miôr test di gjenar comic/bri-lant; miôr test di teatri par fruts; e premi speciâl dal zurî pal miôr test di autôr ch'al è a stâ tal forest. Se chesj doi a son concors ri-

servâts a oparis par furlan, a 'nd è di altris là che lis lenghis che si pues doprâ a son libaris.

Al è il câs, par un esempli, dal video festival "Favolando", organizât dal "Laboratori audiovisifs furlan" ([www.laboratorio-audiovisivi-friulano.it](http://www.laboratorio-audiovisivi-friulano.it)) e dal "Institut Achille Tellini". Te edizion dal 2003, e vegnarà screade una gnove sezion, "Videoincartati", ch'è smire di tirâ drenti lis scuelis dal oblic. Sul argument "Mîts, flabis e liendis", a son invidadis a componi un "Story-Board". Lis voris a varan di jessi mandadis ca dal "Laboratorio

Audiovisivi Friulano", in vie Monterosso 4 di Premariâs, drenti dai 30 di Avrîl. Premi golôs, massimementri pe zoventût, ançe chel di Vile di Flum (tal Friûl occidentâl), là che l'art sielzude e je chê dal fumut. Lis strichis pal prin Concors regionâl "Città di Fiumettopoli" ([www.comune.fiumeveneto.pn.it-fiumettopoli@libero.it](http://www.comune.fiumeveneto.pn.it-fiumettopoli@libero.it)) a varan di jessi mandadis a la Biblioteche comunâl drenti dai 15 di Jugn. Par concori tes 3 sezions (passe 18 agn; dai 13 ai 17 agn; e fin 12 agn) i autôrs no an di vè mai publicât cun continuitât su la stampe.

# Attualità

Seminario della Camera di commercio e dello Ial a Udine

## Sudamerica chiama Friuli e l'impresa friulana risponde

Le numerose presenze di imprenditori di origine friulana in Sudamerica aprono nuove prospettive ai rapporti di cooperazione fra le due realtà. Lo sanno bene le imprese friulane che già operano in quelle aree e che si avvalgono, con soddisfazione, dei rapporti "privilegiati" instaurati proprio grazie al ruolo di mediazione che svolgono le aziende gestite da imprenditori in qualche modo legati alla Piccola Patria. Per approfondire le opportunità offerte dal sistema di relazioni già avviato e per individuare nuove possibili sinergie, lo Ial del Friuli Venezia Giulia e la Camera di commercio di Udine hanno organizzato il seminario "America Latina. Quali opportunità per le imprese del Friuli Venezia Giulia", al quale

hanno partecipato numerosissimi rappresentanti del mondo produttivo e delle istituzioni locali, docenti, ricercatori ed esponenti del credito.

I lavori del convegno sono stati aperti da Mauro Pinosa, componente della Giunta camerale, che ha messo in rilievo l'importanza, per le imprese, di accelerare il processo di internazionalizzazione.

"È un processo non semplice e non breve - ha ammesso Pinosa -, ma che le aziende del Friuli Venezia Giulia hanno avviato da tempo, sollecitate e sostenute dalle associazioni di categoria e dalla Camera di commercio, che ha sempre messo in cima alla scala delle priorità tutte le iniziative dedicate proprio ad agevolare questo cammino".

"Il Friuli Venezia Giulia - ha proseguito -, per la

sua posizione geografica, risulta particolarmente vocato ai rapporti con l'estero, una vocazione che si è andata accentuando negli ultimi anni grazie a un mix di fattori: la politica perseguita dall'Amministrazione regionale, che ha puntato molto sul rafforzamento dei legami con i Paesi limitrofi, l'impegno di tutti gli Enti camerali e l'indubbia volontà, di tutta la classe imprenditoriale locale, di creare un sistema regionale forte in grado di presentare all'estero la Regione nel suo complesso".

Pinosa ha poi illustrato le attività svolte dalla Camera di commercio di Udine per favorire e sviluppare i rapporti di cooperazione economica internazionale, a cominciare dall'organizzazione di missioni ad hoc in numerosi Paesi, dalla Croa-

zia alla Serbia, dalla Slovacchia alla Repubblica Ceca fino alla Russia. "Si è trattato non di semplici missioni esplorative - ha chiarito -, ma di veri e propri incontri mirati all'individuazione delle possibili collaborazioni per ogni singolo settore economico del Friuli Venezia Giulia. Precedute in molti casi da incontri mirati fra imprenditori, organizzati qui in regione, per offrire agli imprenditori la possibilità di incontrare partner dalle caratteristiche complementari, le visite hanno sancito e rafforzato, ai più alti livelli, i rapporti di reciproco interesse".

La Camera di commercio, inoltre, partecipa attivamente ai programmi comunitari elaborati dalla Commissione Europea per favorire l'integrazione dei sistemi produttivi di Paesi

diversi, anche in vista dell'imminente allargamento, in programma per il 2004.

Arge 28, i programmi Interreg, l'Iniziativa dedicata ai Paesi del Bacino del Mediterraneo (Libia, Malta, Egitto, Turchia) sono i molteplici versanti ai quali l'impegno dell'ente è dedicato, attualmente e nei prossimi anni. "All'interno di questo panorama - ha sottolineato ancora - un ruolo prezioso lo ha sempre svolto, e continuerà a svolgerlo in futuro, l'Ente Friuli nel Mondo, realtà con la quale la Camera di commercio ha sempre lavorato in stretta sinergia. Indispensabile ricordo fra il Friuli Venezia Giulia e le numerosissime comunità di friulani nei diversi Paesi del Mondo l'Ente, con la sua struttura conosciuta, apprezzata e dalla capillare presenza, rap-

presenta davvero l'anello di congiunzione ideale fra due mondi dalle comuni radici".

Mauro Pinosa ha infine ricordato la sua recente esperienza in Brasile e Argentina, "un'esperienza che mi ha dato il modo di toccare con mano la vera realtà degli imprenditori nostri coregionali in quei Paesi".

Il seminario è poi proseguito con l'intervento di Nicola Minervini, esperto dei Paesi sudamericani, che ha offerto una diversa chiave di lettura della loro evoluzione. Sugli aspetti socio-economici si è soffermato Tarcisio Moro, dell'Università di Santa Maria in Brasile, mentre sulle problematiche dell'Argentina sono intervenuti Mario Cordoba e Carla Rossi, dell'Università nazionale della Patagonia.

Al via un progetto rivolto alle scuole

## Educazione all'acqua il Cafc punta sui giovani

Che l'acqua sia un bene prezioso per la natura e per l'uomo lo si impara fin da bambini. Quasi mai, però, si apprende come utilizzarla in modo consapevole e, soprattutto, come evitare di sprecarla. Il 2003 è l'anno internazionale dell'acqua e il Cafc Spa (Consorzio per l'acquedotto del Friuli Centrale), la società che si occupa della gestione inte-

grata del ciclo dell'acqua nel Medio Friuli e nel Friuli Centrale, ha elaborato un progetto educativo rivolto agli alunni di nove scuole medie della provincia di Udine.

"Il Friuli Venezia Giulia - ha spiegato il presidente del Cafc, Pietro Del Fabbro, presentando l'iniziativa - è un territorio dove l'acqua non manca, ma proprio per questo spesso si sottovaluta

questa ricchezza e si dimentica che non è inesauribile. Sensibilizzare i ragazzi sul risparmio di un elemento così prezioso e motivarli ad assumere comportamenti consapevoli è il primo passo per garantire loro un miglioramento della qualità della vita".

Negli ultimi 40 anni il consumo di acqua in Friuli Venezia Giulia è cresciuto in maniera esponenzia-

le. Basti pensare che, secondo i dati forniti dal Cafc, si è passati da un consumo giornaliero di 70 litri per abitante nel 1964 a una media di 250-300 litri nel 2001. Nella sola città di Udine il consumo arriva fino a 500 litri il giorno pro capite (il più alto della regione) a fronte di una media nazionale di 260 litri.

Il progetto "A scuola con il Cafc", che coinvolge oltre 450 alunni, è stato realizzato con il contributo della Provincia di Udine e la collaborazione del corpo docente di ventinove classi delle scuole medie di Fædis, Lignano, Martignacco, Nimis, Pesian di Prato, Ragogna, Tarcento, Tolmezzo, Varmo. Comprende una

serie di lezioni che saranno tenute da ingegneri del Cafc sull'importanza dell'acqua e sul suo corretto utilizzo, oltre alla fornitura di materiale didattico ed esercitazioni pratiche. Agli studenti sarà distribuita una pubblicazione illustrata di agevole consultazione con le tavole a colori del professor Gotis von Rubinet, simpatico personaggio nato alla fantasia di Giulio Calderini, che affrontano tematiche come l'inquinamento, il ciclo dell'acqua e gli utilizzi nel settore agricolo e industriale. A conclusione delle lezioni è prevista una visita agli impianti di telecontrollo di Molino Del Bosso, vicino ad Arterga, dove si trova la

principale centrale operativa del Consorzio.

Il Consorzio per l'acquedotto del Friuli Centrale è nato nel 1931 dall'unione di quattordici comuni del Medio Friuli. Dopo 70 anni di attività ha intrapreso la strada della trasformazione in società per azioni multiservizi e oggi gestisce il servizio idrico in 71 comuni azionisti della provincia, dalla pedemontana al mare e dal fiume Tagliamento al confine con la Slovenia. Ha una rete idrica di 4.000 chilometri, serviti da quattro impianti di presa e da una rete di pozzi che assicurano una distribuzione capillare a oltre 250.000 utenti.

Francesca Pelessoni

Artigiani e ristoratori uniti per rilanciare un prodotto tipico

## La trota affumicata banco di prova per i Cuochi dell'Associazione concorsi

Nata nel 1989, l'Associazione concorsi Cuochi friulani oggi è presieduta da Claudio De Stefano. Vi aderiscono una trentina di professionisti del Fvg. La sua "mission" è ben definita: si propone di valorizzare la cucina regionale. Per questo, chef e pasticceri organizzano rassegne culinarie in regione, in Italia e in Europa; partecipano a campionati nazionali e internazionali; organizzano corsi di perfezionamento gastronomico e di presentazione dei piatti. "Questa ponderosa atti-



vità - dicono i responsabili dell'Associazione - non sarebbe possibile senza il determinante contributo delle istituzioni: Regione, Provincia di Udine e soprattutto Camera di commercio di Udine. Al presidente dell'ente camerale, Enrico Bertossi, un ringraziamento particolare per quanto sta facendo per noi".

Fra le molte iniziative spicca quella presentata recentemente in collaborazione con la Cna e con il circolo culturale Arteinsieme di Povoletto: "Sapori, tradizione e... arte". Si tratta di un lavoro di squadra volto a stuzzicare gli appassionati della buona cucina convocandoli a dodici appuntamenti, con protagonista la trota. Alla conferenza stampa erano infatti presenti Mauro Pighin,

titolare della Friultrota, Claudio De Stefano e Gianfranco Riccato (presidente e segretario dell'Associazione), nonché Denis Puntin, presidente della Cna, assistito da Michela Di Maria.

Ecco l'elenco dei sei ristoranti aderenti all'iniziativa, ognuno dei quali ospiterà due serate: Osteria Villafrèdda (Loneriaco di Tarcento), Al Bancut (Lignano) e Al Molino (Glau-nicco di Camino al Tagliamento) si sono già "esibiti" nei giorni scorsi. Il primo turno si concluderà in maggio: il 2 Da Miculan (Tricesimo), il 9 al Valle (Tolmezzo), il 15 Al Picaron di San Daniele. Dopo il periodo estivo, la kermesse riprenderà a ottobre con altre sei serate, nei medesimi ambienti.

Bruno Peloi

# Gastronomia

Le allettanti proposte dei fratelli Marino e Luigino Bidin, nel ristorante-enoteca di Lignano

## Ostriche francesi e Champagne prima della cena a base di pesce

di Bruno Peloi



Iolanda Bidin, con i figli Marino e Luigino e le nuore

**B**entornata primavera! Stagione ideale per ricominciare a vivere all'aperto. Giornate lunghe e, purché non piovo, ideali per piacevoli scampagnate o gite mirate. Lignano, per esempio, da piccolo e sonnacchioso centro invernale sta ridiventando vitale polo turistico. La stagione ufficiale non s'è ancora aperta. Ma una passeggiata sui suoi arenili è sempre rilassante e salutare, a qualsivoglia ora del giorno. Poi, ritem-

prati fisico e spirito al contatto con la natura, è più allettante sedersi a tavola.

Nella ricerca dell'enogastronomia di qualità, eccoci dunque alla meta d'aprile. In questo mese nel quale la natura rinasce, la nostra curiosità si ferma al Ristorante Bidin, uno degli ambienti "in" della città balneare.

Il locale è punto d'incontro importante. Sia per il mangiar bene e curato sia per il bere sano e "importante" proposto dall'ente-

ca. Se ne fanno garanti gli stessi titolari, i fratelli Marino e Luigino Bidin. "Da sempre - ci dice il primo - ci siamo rivolti a un target di clientela medio-alta, buongustai alla ricerca dell'eleganza e della raffinatezza, con un tipo di cucina che al 90 per cento è a base di pesce. I nostri ospiti sono soprattutto appassionati del gioco del golf, proprietari di barche, imprenditori, grandi personaggi dello spettacolo (Gianni Moranti e Fausto

Tozzi, tanto per citare). Sono persone che sanno quello che vogliono. E da noi lo trovano".

Come si può definire la vostra cucina? "Tradizionale, della zona - dice ancora Marino Bidin -. Confezioniamo piatti semplici e saporiti, leggeri, con ingredienti naturali. Il pesce, per esempio: il nostro chef va ogni giorno in peschiera a Marano, e li sceglie prodotto ittico freschissimo, nostrano, nelle giuste pezzature".

Pesce tutto l'anno, dunque, e per la gran parte dell'Adriatico. Ma c'è sufficiente varietà? "In abbondanza - conferma Marino Bidin -. Non per niente, il nostro menù varia di mese in mese. Adesso, in primavera, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Se parliamo di antipasti, ci sono capesante, canoce, schie, pressata di piovra, astice; ci sono molte richieste anche per il crudo: scampetti, tartare di tonno, carpaccio di branzino. Per quanto riguarda i primi, la fantasia dello chef si fa straordinaria con l'arrivo delle erbe di stagione. Ecco dunque i risotti con scampi e timo oppure agli asparagi, i ravioli al gransoporo. Tra i secondi, vanno per la maggiore il branzino in crosta di sale al dragoncello, il rombo

al forno al rosmarino con patate, i fritti di scampi e calamaretti con zucchine e polenta oppure nella più semplice versione con soli scampi e zucchine; non mancano mai i classici seppie in umido o baccalà. In questo periodo, il piatto forte è comunque il branzino cotto al vapore su crema di zucchine con salsa di basilico e pinoli. Ma questa sinfonia di proposte non è mai monotona, perché il mare offre sempre qualcosa di nuovo. Con lo scorrere delle stagioni arrivano altri crostacei, oppure gli scorfani, il sampietto, le ombrine e così via. Va detto - conclude Marino Bidin - che chi non gradisce il pesce, da noi trova sempre anche carni di assoluta qualità: adesso l'agnello pasquale, le cotolette al forno, il filetto, la tagliata...".

Per fare le giuste scelte in questo "mare" di proposte, la clientela è assistita con competenza e discrezione dallo stesso Marino Bidin e dalla consorte Franca Emerati.

Un discorso a parte merita l'enoteca, curata da Luigino Bidin e dalla compagna della sua vita, la spagnola Maria del Carmen, chiamata affettuosamente Mamen. Affiancata al ristorante, l'enoteca è un angolo da sogno per chi ama

il buon vino e le degustazioni. Oltre ai classici salumi nostrani, ci sono quelli spagnoli (pata negra), il cotto alla brace, una grande selezione di formaggi, anche caprini e pecorini, friulani e di diverse regioni d'Italia. Ma la vera chicca sta nei prodotti di mare: su tutti, i tartufi e le ostriche freschissime, importate per via aerea dalla Francia (le Fines Claire). Si possono gustare con flutes di Champagne o dei migliori champenois italiani. L'enoteca - iscritta all'Associazione internazionale Enoiteche - è il punto di ritrovo dei lignanesi veraci durante la bassa stagione. La clientela, naturalmente, aumenta in modo considerevole con l'arrivo dei turisti. Restando all'argomento vino, va detto che la "carta" del ristorante è ricchissima: vi trovano ospitalità 450 etichette circa, al 90 per cento nazionali (friulane sì, ma con un giusto equilibrio con le altre più rinomate regioni produttrici). Non mancano le internazionali: Francia, California, Cile, Libano...

Costo medio per un pasto: 40 euro più bevande. Si accettano tutte le carte di credito. C'è una sala riservata ai non fumatori. Il ristorante è dotato di parcheggio privato.

## La storia bella di cuoca Iolanda oggi Cavaliere della Repubblica

**L**a storia è bella, come tutte quelle che raccontano della labirintosità friulana. Si sviluppa a Lignano, da oltre un secolo; da quando, cioè, il luogo di villeggiatura come lo conosciamo noi era ancora di là da venire. In dunque svolge la propria attività, prevalentemente rurale, la famiglia Bidin. Quando il boom turistico incomincia a portare valanghe di vacanzieri verso il "mare d'amare", un ramo dei Bidin - quello di Silvio e della consorte Iolanda Furlan - decide d'inserirsi nel mondo della ristorazione: è il 1960. La signora Iolanda è una grande appassionata di cucina. Prepara ricette semplici, genuinamente friulane, gradite da tutti, e lascia il segno nella memoria dei commensali dell'epoca. Ancor oggi si citano le sue grigliate, con il "mitico" pollo alla griglia a farla da padrone. La caparbieta di

Iolanda Bidin (con lei nel frattempo lavora anche il figlio Luigino) fa crescere il locale - chiamato Le Bocce -, sino a farlo diventare un classico punto di ritrovo per i lignanesi doc e per tanti turisti. È una lievitazione costante, che dura sino al 1983, quando la trattoria chiude i battenti.

Ma nel frattempo (siamo nel 1980) l'altro figlio Ma-

rino apre il Ristorante Bidin. La costruzione è proprio di fronte a quella degli esordi. C'è dunque un ricompattamento, familiare e di attività. A metà Anni Ottanta si arriva all'assetto definitivo, quello attuale: Marino continua a occuparsi del ristorante, Luigino segue l'enoteca e mamma Iolanda (nel frattempo nominata Cavaliere della Repubblica) fa da

attento supervisore, seguendo con discrezione anche i più piccoli dettagli gestionali.

Il locale dispone di due sale: quella classica, elegante e raffinata; e quella con veranda, apribile d'estate, che dà sul fresco giardino. In totale, una settantina di posti.

Di grande esperienza e di riconosciuta professionalità lo chef, Andrea Zan-

chetta: quand'arriva a Lignano, è preceduto dalla fama acquisita con tanti anni di lavoro a Venezia. D'estate, in cucina ci sono un altro cuoco e due aiutanti. Il ristorante Bidin si trova a Lignano Sabbiadoro, in viale Europa 1 (quasi dirimpetto al municipio); nella stagione turistica chiude soltanto il mercoledì a mezzogiorno, d'inverno anche la sera. È gradita la prenotazione.

Telefono 0431 - 71988, fax 0431 - 720738; sito web [www.ristorantebidin.com](http://www.ristorantebidin.com); e-mail [info@ristorantebidin.com](mailto:info@ristorantebidin.com).

### La ricetta

*Il Ristorante Bidin propone ai lettori di Udine Economica una ricetta primaverile, di semplice esecuzione, delicata e raffinata al contempo: Insalata di astice. Ingredienti per quattro persone: un astice, due pomodori, olio, un cucchiaino di senape, una cipolla piccola, sale, pepe e il succo d'un limone. Esecuzione. Far bollire in un courtbouillon l'astice per 15 minuti; lasciarlo quindi raffreddare; successivamente, estrarre la polpa e tagliarla a cubetti. Sbollentare i pomodori, sbucciarli e tagliarli a cubetti. Unire i cubetti di pomodoro all'astice e condire con citronette (si ottiene con l'emulsione di olio, limone, sale, pepe, senape e cipolla). Infine, disporre il tutto su un piatto con guarnizione verde e servire. Abbinamento ideale: vino Sauvignon friulano, leggermente aromatico, con leggeri sentori dei profumi del sambuco e della foglia di pomodoro. Il prodotto di Villa Rusiz sembra appropriato, specie se servito negli ideali calici per vino bianco, a una temperatura di circa 12 gradi.*



La sala da pranzo del Ristorante Bidin, a Lignano



Interno dell'enoteca

# Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Da Romea, a Manzano

## Il tempio delle "erbe": sclopit confenon, ladrichese, ruscolin...

di Bruno Peloi



Griglia accesa Da Romea

ta e le cose si mettono subito bene: c'è un boom di pranzi di nozze e feste varie. In parallelo, negli Anni Settanta, si sviluppa il catering (dura ancor oggi: pranzi aziendali e rinfreschi prematrimoniali, con servizio garantito sino a cento persone).

I due figli della coppia - Leda e Claudio - intanto crescono, e nel 1985 entrano a pieno titolo nella gestione del locale. Da allora, lo stimolo a crescere è costante: lo testimoniano sia i miglioramenti qualitativi delle proposte di cucina e cantina sia il rinnovamento della struttura. Oggi, Da Romea si può godere della più genuina cucina friulana, stagionale e legata ai prodotti del territorio. Il menu varia ogni settimana: si privilegiano le carni (il pesce compare soltanto su ordinazione). Per otto mesi l'anno - da ottobre a maggio - è in funzione la griglia, seguita da Claudio, "maestro" nel cuocere fiorentine, costate, braciole di vitello, petti di pollo e saliscia.

Ai fornelli sta invece Leda, autodidatta. S'innamora del mestiere leggendo sin da fanciulla "La cucina italiana". Poi frequenta corsi e stage, viaggia - al Gritti di Venezia, da Colombani nel Milanese, a Wuppertal... - finché, imparata l'arte, si ferma a Manzano. È una

passione che trasmette anche al figlio Gabriele, il quale proprio in questi giorni sta spiccando il volo da solo, con l'apertura della trattoria Al Borgo, nella frazione di Soleschiano.



Ravioli all'anatra

Ma diamo uno sguardo in cucina. Da Romea non ci sono congelatori: è la garanzia di freschezza assoluta dei prodotti, siano carni o verdure, quest'ultime rigorosamente colte negli orti o nei campi. Adesso, con la bella stagione, non mancano le chicche.

Così, accanto ai classici asparagi (bianchi, verdi e selvatici d'Istria), negli antipasti e nei primi compaiono ingredienti dell'antica tradizione gastronomica friulana, come il confenon (papavero), lo sclopit, la ladrichese, i ru-

scolins (germogli di pungetop).

Le paste fresche sono fatte in casa. Nel periodo pasquale, vanno a ruba il tenero capretto e i gustosissimi gnocchi di ricotta, con pesto e pomodoro. Ma c'è un primo piatto molto richiesto: i Ravioli all'anatra. Eccone la ricetta. Si prepara la pasta: farina, uova, sale e olio; la si lascia riposare per mezz'ora prima di tirarla. Nel frattempo, da un'anatra nostrana si tolgono i petti e si rosolano al forno, badando a mantenere rosea la carne. Col resto del penuto (carcassa e cosce) si predispone un fondo con carote sedano e cipolla. Si rosola bene con brodo, vino bianco, sale e pepe; si finisce la cottura in forno. Poi, si disossa il tutto e si

frulla, sino a ottenere il ripieno per i ravioli. Tagliare i petti a listarelle e metterli a mollo nel sughetto rimasto. Col medesimo sugo e con le fettine di

Restiamo dunque ai vini per dire che Da Romea si propongono soltanto etichette friulane, Colli Orientali e Collio in particolare. Al bar - dove si può giocare anche al calciaballina - si servono invece i vini da mescita Colle Villana (azienda di Bruno

Bertossi, a Faedis). In sala, i fratelli Della Rovere s'integrano alla perfezione, così come vuole la tradizione familiare.

Il Da Romea oggi è frequentato soprattutto da rappresentanti, dirigenti d'azienda o gruppi d'amici. Una cinquantina i posti disponibili. Importante la prenotazione, non soltanto per essere sicuri del posto, ma anche per la scelta di menu sfiziosi. Costo medio di un pasto: 30 euro a persona, più bevande. Si accettano tutte le carte di credito. Non ci sono problemi di parcheggio. Da Romea è a Manzano, in via Divisione Julia, 15. Chiusura per turno: domenica. Telefono 0432 - 754251.



Gnocchi di ricotta al pesto e pomodoro

## L'angolo dell'editoria friulana

### Il Dizionario biografico friulano

di Silvano Bertossi

Il professor Gianni Nazzi quando si intestardisce su qualcosa lo fa sempre a ragion veduta. E anche questa volta dobbiamo dargli ragione perché ha pensato ed elaborato, facendo uscire la prima edizione nel 1992, il Dizionario biografico friulano. Un modo per raccontare il Friuli attraverso persone, personaggi e personalità che hanno espresso, nel tempo, con le loro caratteristiche e peculiarità, questa terra esaltandone i tratti somatici, professionali, culturali e artistici.

Nella prima edizione del Dizionario si diceva che "Raccoglie le biografie dei friulani, anche viventi, che si sono tolti dall'anonimato, dalla mediocrità, che hanno lasciato una traccia, un'im-

pronta, grande o piccola, nella storia, che si sono distinti in qualsivoglia campo di attività: dalle teologie alla filosofia, dall'economia al diritto, dall'arte all'artigianato, dalla scienza alla tecnica, dalla lingua alla letteratura, dallo spettacolo allo sport". Si specificava anche che "la lunghezza della biografia non è proporzionale al valore della persona di cui si tratta: sicché un abile stipettaio o un provetto alpinista può aver avuto più spazio di un famoso letterato".

Per Gianni Nazzi, allora, era stata una sfida e possiamo ora dire, senza paura di smentita, che la sfida è stata vinta perché, dopo la prima edizione, c'è stata una ristampa, come era stato preannunciato, cin-

que anni dopo, ed esattamente dopo un altro lustro è uscita questa terza edizione con altre centinaia di biografie, aggiornamenti e integrazioni.

Per le edizioni della Clape Culturâl Acuilee (pagine 826, 35) è stata data alle

stampe la terza edizione che, sempre con l'attento e scrupoloso lavoro del professor Nazzi e la collaborazione di Sergio Fantini, Angela Fioritto, Luca Nazzi, Claudio Schiavon e Riccardo Urbani, riporta dei brevi profili di perso-

naggi che hanno contribuito a fare la storia del Friuli. In rigoroso ordine alfabetico, vengono riportati il nome, la data e il luogo di nascita (e di morte), la professione (può essere un artigiano che ha scritto raccolte di versi), i riconoscimenti ottenuti (premi tipo Epifania, San Marco, Merit Furlan, Gianfrancesco da Tolmezzo, Nadâl Furlan), i titoli delle pubblicazioni.

Il lettore, con interesse e curiosità, si trova a leggere queste brevi biografie di personaggi noti e meno noti che hanno operato e operano nei campi delle scienze, dell'economia, delle arti, del giornalismo, della politica, della pubblica amministrazione, delle libere professioni. Una specie di carta d'identità del Friuli, descritto attraverso quelle persone che hanno contribuito e contribuiscono a renderlo proprio "Patria di un popolo".

Il lavoro, in quest'ottica, diventa originale perché consente di conoscere centinaia e centinaia di friulani che, nei vari settori, sono riusciti ad affermarsi uscendo dall'anonimato e compiendo qualcosa per cui vanno ricordati e proposti all'opinione pubblica.

Essenziale la premessa a questa terza edizione del Dizionario. "Altre centinaia di biografie e di fotografie - si scrive -, un'altra massa di correzioni, di integrazioni, di aggiornamenti, di indicazioni utili per la ricerca: questo, in estrema sintesi, la terza edizione, puntuale all'appuntamento dato nel 1997".

In quasi mille pagine, Nazzi fa opera di divulgazione delle biografie perché, quando si dice che le idee camminano con la gambe degli uomini, altrettanto si può affermare quando si parla della storia di un luogo, una regione, una nazione.



Comitato friulano per le onoranze a P. Zorutti e a C. Percoto

# Industria

Grazie alla Finanziaria 2003 che prevede il sostegno alle società dilettantistiche

## Decolla all'Assindustria di Udine la nuova iniziativa Industria e Sport



Gabriele Drigo

tive o associazioni sportive dilettantistiche, per un importo non superiore a 200 mila euro, sono in ogni caso una spesa di pubblicità per il soggetto erogante. In base alla nuova Finanziaria, dunque, queste somme corrisposte sono integralmente detraibili senza rischio di contenzioso.

“Lo scopo di questo provvedimento – ha sottolineato l'avvocato Capomacchia – è quello di dare tranquillità agli imprenditori sulla piena deducibilità di queste somme. In passato, l'amministrazione finanziaria le assimilava invece a spese di rappresentanza e, in quanto tali, le riteneva deducibili solo per un terzo del totale, da ripartire peraltro in cinque anni”. Nei loro interventi, il presidente del Gruppo Giovani Gabriele Drigo e il presidente del Panathlon Club Antonio Travaglini hanno sottolineato la valenza del progetto “Industria e Sport”.

“Vogliamo essere sempre più presenti – ha detto Drigo – in un dialogo aperto con i cittadini anche al di fuori degli specifici argomenti di carattere strettamente economico e produttivo. Lo sport, per importanza e per visibi-

lità, è indubbiamente uno di questi nuovi campi su cui intendiamo ora confrontarci anche perché il mondo sportivo ha molte affinità e analogie con quello industriale”.

“Sono sicuro che questa iniziativa produrrà risul-

tati positivi – ha evidenziato Antonio Travaglini, presidente del Panathlon di Udine –.

Il nostro club service ha tra i suoi obiettivi quello di affrontare anche il tema dei giovani. L'Assindustria può dare un

grande aiuto alle società sportive e, di conseguenza, ai giovani”.

Da ultimo, il presidente provinciale del Coni Enzo De Antoni si è congratulato con industriali e Panathlon per l'avvio di Industria e Sport. “Parti-

colarmente azzeccato è stato anche il tema scelto per dare inizio a questo ciclo di incontri: è un argomento – ha rimarcato De Antoni – che interessa da vicino il mondo giovanile e quello dilettantistico”.

## Da Borsa Italiana nuovi canali per i capitali di rischio

**P**erché le aziende friulane dovrebbero quotarsi in Borsa quando il mercato borsistico appare depresso e le valutazioni di mercato non corrispondono al reale valore delle aziende, in special modo quelle piccole e medie? Quali sono le effettive convenienze del “salto in Borsa”?

Sono stati gli interrogativi che hanno trovato una risposta nell'incontro organizzato dall'Associazione Industriali di Udine con Borsa Italiana Spa, la società che gestisce i mercati azionari nel nostro Paese. Borsa Italiana si propone di offrire alle aziende nuovi canali di accesso al capitale di rischio, alternativi alle

fonti internazionali di finanziamento, appetibili anche dalle imprese di piccola e media dimensione – hanno sottolineato Lodovico Rosnati, responsabile mercati azionari, Daniela Toscani, responsabile del segmento Star, rivolto alla quotazione delle piccole e medie imprese, e Fernanda Di Massa, responsabile del segmento Nuovo Mercato –. Infatti per l'accesso al segmento Star, quello relativo alle piccole e medie imprese, esiste un limite massimo di capitalizzazione pari a 800 milioni di euro, mentre non sussistono limiti inferiori.

L'ingresso nel mercato borsistico comporta per le aziende la necessità di avere

un continuo rapporto con gli investitori istituzionali, la metà dei quali stranieri, e con quelli domestici. Tale rapporto implica oltre a requisiti di solidità economica e di redditività, anche caratteristiche di trasparenza e di organizzazione della gestione che assicurino coerenza e affidabilità dei piani di sviluppo aziendale nonché continuità e correttezza informativa.

Questo comporta per le imprese che intendono quotarsi capacità di riorganizzazione interna per costruire un assetto manageriale adeguato a dialogare costantemente con i mercati e a rassicurare sulla capacità di ottenere i risultati prefissati.

La quotazione, quindi, costituisce al tempo stesso uno strumento e un obiettivo di crescita aziendale che non può essere trascurato soprattutto da quelle imprese che intendono espandersi valorizzando tutte le opportunità che il mercato dei capitali può offrire.

I relatori si sono soffermati a illustrare anche le opportunità offerte dal Nuovo Mercato rivolto alle aziende innovative e ad alta crescita con fabbisogni finanziari legati a un progetto o a un programma di sviluppo in settori a elevato contenuto tecnologico o in settori tradizionali con innovazioni che comportino una crescita elevata.

Lo afferma il presidente del gruppo edili dell'Api Ferrante Pitta

## No al declassamento dell'Autorità sui lavori pubblici

**D**eclassare l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici a mera agenzia costituirebbe l'ulteriore e decisivo elemento di destabilizzazione del settore, già alle prese con gravissimi problemi di adeguamento alle recenti riforme che lo hanno interessato. Lo afferma il presidente del Gruppo edili dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine, cava-

lier Ferrante Pitta, a seguito dell'iniziativa da parte del Governo e attualmente all'esame del Consiglio dei ministri che prevede il declassamento dell'Autorità. Il processo federalista in atto e la mancanza di un quadro di riferimento legislativo nazionale che fissi regole e principi uniformi per l'intero territorio nazionale rendono, a giudizio del presidente Pitta, ancor

più insostituibile il ruolo dell'Autorità quale organismo garante del rispetto di regole e principi a tutela di un mercato realmente aperto e concorrenziale. L'Autorità, prosegue Pitta, nel tempo ha dato una grossa mano all'interpretazione del sistema appalti, ruolo che si era reso indispensabile vista l'innumerabile attività legislativa degli ultimi anni.

Ciò ha consentito alle Amministrazioni e alle imprese di avere degli indirizzi necessari all'interpretazione delle normative utili alla partecipazione alle gare e alla qualificazione delle imprese.

L'Autorità è stata un valido supporto al periodo di transizione tra l'Albo nazionale costruttori e il sistema di qualificazione Soa, appoggio in-

dispensabile per rendere uniforme un settore che è stato privatizzato e frammentato in numerosi organismi di certificazione.

In più, con immediate risposte formulate da soggetti interessati, ha consentito di evitare numerosi contenziosi amministrativi, alleggerendo un sistema già sovraccarico. Tale ruolo dovrebbe essere ulteriormente valoriz-

zato, esteso, svincolato dalle attuali limitazioni funzionali imposte dalla legislazione vigente.

Oggi, conclude Pitta, ancor più che al momento del suo insediamento, il settore avverte l'assoluta necessità di un organismo che ha già dato prova di essere un efficace punto di riferimento e di controllo sulla complessa materia dei lavori pubblici.

## Si certificano le aziende dell'Api

**U**n altro consistente gruppo di aziende aderente all'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine ha ottenuto nelle ultime settimane la certificazione di qualità.

Fra queste ne ricordiamo alcune, scusandosi, preventivamente, con le escluse.

Ha ottenuto la conferma della certificazione del proprio sistema di qualità, già adottato ai sensi della norma Uni En Iso

9002 ed. 1994, perché conforme alla nuova norma Uni En Iso 9001:2000 la A. Parmeggiani & Figli Srl.

Il Det Norske Veritas, ente certificatore accreditato Sincert, ha rilasciato, infatti, il certificato di qualità valido per l'attività di produzione e lavorazione su specifica del cliente di articoli tecnici in gomma, lavorazioni e assistenza di nastri per trasportatori in Pvc, poliuretano e gomma. Specializzata nella produzione di articoli tecnici di gomma e poliuretano, la Parmeggiani si è affermata con successo nel mercato nazionale e internazionale dei nastri per trasportatori di gomma, Pvc e poliuretano, delle cinghie di trasmissione, delle lastre per usi tecnici di gomma e poliuretano, dei rulli per trasportatori a nastro, con la capacità, grazie al personale altamente qualificato, di effettuare, in

loco, ogni tipo di intervento per manutenzioni.

Anche la Ledragomma Srl ha ottenuto la conferma della certificazione del proprio sistema di qualità, già adottato nel 1999, perché conforme alla nuova normativa ora in vigore, la Uni En Iso 9001:2000.

Nello specifico l'impresa Ledragomma Srl ha ottenuto la certificazione per l'attività di produzione di articoli in materia plastica per giochi all'a-

quality di Milano, nonché la certificazione internazionale rilasciata dall'IQNet.

La Bortolotti è un'officina specializzata nei servizi di manutenzione, ricostruzioni meccaniche, riparazione di veicoli, autocarri, autobus, macchine operatrici, carrelli elevatori, gru per autocarri, con forniture di ricambi, oltre alla riparazione di carrozzerie di veicoli.

La Bortolotti è anche una officina autorizzata dalla Dtt per la revisione di veicoli fino ai 35 quintali.

# Commercio

È stato firmato dal presidente Da Pozzo e dal vicesindaco Toffoletti

## Centro città, protocollo d'intesa fra Ascom e Comune di Udine

**H**a inizio una nuova epoca nei rapporti tra la categoria dei commercianti e l'amministrazione comunale udinese. Il presidente dell'Ascom della provincia di Udine Giovanni Da Pozzo e il vicesindaco del Comune di Udine Roberto Toffoletti hanno firmato mercoledì 12 marzo, nella sala giunta di Palazzo D'Aronco, un protocollo di collaborazione per "La qualità dello sviluppo del centro di Udine". Con l'intesa vengono coronati gli sforzi dell'Associazione e della Giunta comunale verso una collaborazione utile alle parti e, soprattutto, alla cittadinanza.

"È un accordo che ufficializza una collaborazione che, di fatto, è già attiva - spiega Francesca Bruni, presidente del mandato dell'Ascom di Udine -. Per noi è un passo

molto significativo: ci consentirà di contribuire con le nostre competenze alle decisioni dell'amministrazione comunale. Potremo in questo modo lavorare per un obiettivo comune: fare di questa città un esempio di sintesi tra le legittime esigenze del commercio e dell'ambiente".

L'accordo parte dalla considerazione che, da un lato, l'amministrazione deve avviare una ulteriore fase di definizione delle caratteristiche urbane del centro città, a partire dai temi urbanistici, edilizi e della gestione del traffico, per dotare tale sistema urbano di alta efficienza e soprattutto di qualità in termini di servizi e strutture per l'accoglienza e l'animazione culturale e sociale; dall'altro, che l'Ascom mandamentale di Udine rappresenta una categoria economica e professionale che



Francesca Bruni, Da Pozzo, Toffoletti e Cavallo

si confronta quotidianamente con logiche imprenditoriali legate sia agli aspetti interni di gestione del centro cittadino sia agli aspetti più generali di evoluzione dei mercati e di riorganizzazione delle strutture com-

merciali. Di qui un'intesa praticamente spontanea.

Concretamente, il protocollo prevede infatti la costituzione di un tavolo di confronto sulle future scelte riguardanti il centro città. Non più, dunque, sterili polemiche, come ac-

caduto in più occasioni in passato, ma un nuovo spirito di apertura. Apertura del Comune, apertura dei commercianti: perché costruire la città del futuro è interesse di tutti. Su quali basi poggia questo accordo? Su qualcosa

che è già stato fatto (per esempio: la bozza di regolamento sulla Ztl appena posta all'attenzione della collettività, e che è nata proprio dal confronto Comune-categorie), ma anche su altre svariate possibilità di confronto: dal Piano particolareggiato per il centro città al Piano del commercio, dal Piano del traffico alle scelte di arredo urbano, dai programmi di riorganizzazione della logistica e della distribuzione delle merci fino alla pianificazione delle iniziative e dei programmi di marketing territoriale che si studieranno per la città. Un tavolo che potrà essere aperto anche ad altri soggetti portatori di interessi diffusi (enti, categorie, associazioni) e segnerà un punto di svolta nella concertazione delle politiche per il rilancio del centro cittadino.

## La Chaine des Rotisseurs da Gerardo a Gemona

**P**antagruel, il famoso personaggio uscito dalla fantasia di Rebelais, si sarebbe trovato di certo a proprio agio al repas amical numero 148 della Chaine des Rotisseurs, "consumato" alla trattoria da Gerardo, a Gemona. Tutti esauriti i posti disponibili. Gerardo Buttarello, come sempre perfetto padrone di casa, e la consorte Graziel-

la, come sempre discreta ancorché attivissima cuoca, deliziano da par loro la quarantina di confrères e l'ospite d'onore, il conte ingegner Giovanni Fedrigo. Cena a tema: carni alla griglia, specialità della casa.

Tavoli ben guarniti, con bianca lineria, cristalli acci per vini di pregio e, al centro, il primo segnale di primavera: infiorescenze di

gattici. Puntuale il servizio. Ed eccoci al menù. Frizzante il benvenuto, con le "bollicine" di un Franciacorta del 1999, dell'azienda Vezzoli. Medesimo spumante, anche con il pinzimonio d'apertura. Poi, con il grill sfrigolante per ben più succulente portate, commensali presi per la gola da un tris d'affettati d'autore: morbido lardo stagionato per oltre

dodici mesi e speck del comoneso D'Osvaldo e soppressa nostrana. Il tutto ben abbinato, per la gioia dei gourmet, al morbido Vertigo, uvaggio Merlot-Cabernet sauvignon 1999 di Livio Felluga. Quindi, in scena un delicatamente saporito Filetto di maiale (da allevamenti di Osoppo) e radicchio di Treviso ai ferri, ancora con Vertigo.

Gran finale con Firenze al taglio: ovvero le celeberrime costate bovine (razze chianina e marchigiana) di Gerardo, servite su grandi plateau ovali e guarnite con patate saltate al burro e rosmarino. Una delizia, impreziosita da un grande vino rosso, il Riserva 1996 Borgo del Tiglio, di Nicola Manfredi (Brazzano di Cormons). Dessert: dolci della

casa inaffiati da Moscato d'Asti Ca'd'Gal del 2001. Serata intensa, dunque, chiusa con unanimi consensi e tanti applausi per le proposte enogastronomiche della famiglia Buttarello. Con il cadeau della Chaine consegnato da Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio, e dal bailli Mario Pascoli.

Bruno Peloi

## Al Ferarùt il decennale del Club della sardella

**S**e si fa sinergia, se si lavora in squadra, il successo non manca mai. Nemmeno a tavola. La dimostrazione s'è avuta recentemente al ristorante Ferarùt di Rivignano. L'occasione è stata la festa di primave-

ra, organizzata in onore del Club della sardella, prossimo a compiere i suoi primi dieci anni d'attività. Da una parte, lo staff dell'impeccabile padrone di casa Guerrino Tonizzo, magistrato nel proporre piatti a base di pesce az-

zurro. Ricette rispettose del tempo quaresimale, ma al contempo rielaborate con sapiente fantasia dallo chef Manlio Collovati e dai suoi aiutanti. Dall'altra parte, l'azienda agricola Livon di Dolegnano (il titolare Val-

neo e la gentile consorte erano della serata), presente con alcuni vini di qualità assoluta.

Importante anche il lavoro della brigata di sala e del sommelier, puntuali, precisi e ben rispettosi dei tempi, guidati dal sempre attento Alberto, figlio di Guerrino. Dopo il benvenuto in cantina con golosità di magro, servito con le bollicine della Tenuta Castellino Bono-

mi, gli antipasti: aringa affumicata e ramolacci (rape, o rati per dirla alla friulana) marinati, su salsa di porro; millefoglie di maccarelo (sgombro) con pomodoro confit. Abbina-mento perfetto con Sauvignon Valbuins 2001. Quindi, sempre con lo stesso vino, il primo: Crema di borlotti e sardoncini sott'olio aromatizzato. Quindi, col piatto di mezzo, ma soprat-

tutto col secondo, ha fatto la sua comparsa il Refresco Riul 2000, arrotondato da una dozzina di mesi in barrique. Nel nostro caso, dapprima con Cefalo in saør, poi col Baccalà del Ferarùt. Il dessert - sorbetto all'ananas e Piccola pasticceria - s'è integrato alla perfezione col Verduzzo friulano 1999 Casali Godia, fresco e sapido.

B.P.

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Delegazione croata ospite della cooperazione del Fvg

Proseguono le iniziative di interscambio con i Paesi confinanti promosse unitariamente dalle Centrali cooperative regionali per diffondere la conoscenza del sistema cooperativo del Friuli Venezia Giulia. Una delegazione di dirigenti coope-

rativi proveniente dalla Croazia è stata ospite dell'Unione Regionale Cooperative, Legacoop Fvg e Agci, dal 24 al 27 marzo 2003, per alcune giornate di studio. La prima giornata è stata dedicata alla conoscenza dell'attività del settore bancario con una visita alla Banca di Credito Cooperativo di Lucinico, la seconda a una visita agli impianti delle cooperative agricole che pro-

ducono frutta, vino e latte, la terza visita a cooperative del comprensorio Udinese come Aster Coop, Idealservice, Edilcoop Friuli e nelle sedi di importanti cooperative sociali del Pordenonese: Itaca e Coop. Service Noncello. L'ultima giornata è stata dedicata al sistema distributivo delle cooperative di consumo con la visita al nuovo Ipercoop di Gradisca e al Tecnostore di Monfalcone.

Lega Coop: cooperazione internazionale per la maricoltura

Lo sviluppo della pesca e della maricoltura nel bacino dell'Alto Adriatico potrà avvenire attraverso la cooperazione internazionale tra i diversi operatori delle regioni interessate e dei Paesi confinanti della Slovenia e della Croazia. È quanto emerso dall'incontro tra le due delegazioni

italiana e croata, avvenuto il 5 marzo al Comune di Marano Lagunare, nel corso di una giornata organizzata da Legacoop Fvg e Lega/Pesca e nel corso del quale le delegazioni di operatori del settore e rappresentanti delle istituzioni locali e croate si sono confrontati in un costruttivo dibattito dopo aver visitato alcuni impianti situati nelle aree locali del litorale. Fra i presenti, Claudio Violino

per l'assessorato regionale all'agricoltura, Franco Sturzi, vicepresidente della Provincia di Gorizia, Loreto Mestroni assessore all'ambiente della Provincia di Udine, oltre ad alcuni funzionari della Regione. La delegazione croata era guidata da Goran Kutnjak e Nikola Mendrila, rispettivamente assessori all'economia e alla marineria, comunicazioni della Contea Litoraneo Montana.

# Agricoltura

La Coldiretti incontra il sindaco Daniele Macorig

## Origine obbligatoria in etichetta: aderisce anche Manzano

**A**nche l'amministrazione comunale di Manzano ha aderito alla campagna avviata da Coldiretti per introdurre in Italia una legge che preveda l'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine della materia prima.

Alcuni cibi in vendita come la pasta, la conserva di pomodoro, l'olio extravergine d'oliva e il prosciutto crudo, infatti, non indicano l'origine dei prodotti utilizzati e spesso sono realizzati utilizzando materia prima proveniente dall'estero.

Il 4 marzo, nella sala del Distretto della Sedia, così, il presidente provinciale di Coldiretti, Roberto Rigonat, con il presidente di zona di Udine Est, Bruno



Onesti, Di Giorgio, Rigonat, Macorig e Zamparo

Di Giorgio, il presidente di sezione di Coldiretti di Manzano, Roberto Zamparo, e il segretario di

zona, Lorenzo Onesti, hanno incontrato i vertici dell'amministrazione comunale di Manzano per

siglare ufficialmente l'adesione dell'ente locale all'iniziativa e dare il via alla raccolta firme, di cui

la prima è proprio quella di Daniele Macorig.

“L'iniziativa – spiegano i rappresentanti di Coldiretti – non si limita a raccogliere le adesioni dei coltivatori, ma punta a sensibilizzare tutti i cittadini consumatori per rafforzare l'alleanza che da qualche anno abbiamo stretto con loro”.

“L'importanza dei prodotti locali è fondamentale – ha detto il sindaco Daniele Macorig –. In un momento in cui l'economia industriale è in lieve calo ci siamo prefissi di compensare l'equilibrio dando maggiore rilievo al mondo agricolo.

Credo in questa iniziativa perché il nostro territorio va valorizzato soprattutto attraverso la

creazione di prodotti alimentari di nicchia per riuscire a dare un valore aggiunto ai frutti della nostra terra. Bisogna puntare sulla qualità e non sulla quantità”.

Grande soddisfazione anche da parte del presidente Rigonat. “Ringrazio l'amministrazione civica – ha detto – per aver dimostrato sensibilità e interesse al problema.

Non è scontato che un comune prevalentemente industriale dia importanza anche al mondo agricolo”.

I cittadini interessati all'iniziativa, già dai prossimi giorni, potranno recarsi negli uffici comunali per apporre la propria firma sugli appositi moduli.

Avevano già aderito Legambiente, Federconsumatori e i comuni di Ovaro e di Cervignano

## Anche i sindaci dell'Anci a fianco di Coldiretti

**I**l consumatore deve sapere cosa mangia, chi l'ha prodotto, dove è stato prodotto. Per questo l'etichetta dovrà indicare obbligatoriamente l'origine dei prodotti alimentari e per ottenere questo obiettivo Coldiretti ha lanciato una campagna di sensibilizzazione nazionale. Fra gli alleati di Coldiretti in questo ambizioso progetto, volto alla tutela dei consumatori e alla salva-

guardia delle produzioni locali, c'è anche l'Anci del Fvg il cui presidente, Flavio Pertoldi, ha già posto la firma sul documento. Anche la Giunta comunale di Ovaro, presente a un recente incontro fra Anci e Coldiretti con l'assessore Lieta Dell'Oste, ha aderito all'iniziativa. L'Anci si aggiunge così ad altri importanti alleati, come Legambiente del Friuli Venezia Giulia, Feder-

consumatori e il comune di Cervignano con i quali Coldiretti ha stretto un patto di collaborazione che li vedrà alleati nella raccolta di firme per sostenere la presentazione di una proposta di legge di iniziativa popolare per l'indicazione obbligatoria nell'etichettatura dell'origine dei prodotti alimentari. L'alleanza è stata stretta nel corso di un incontro in Coldiretti al

quale erano presenti il presidente regionale di Coldiretti Claudio Filipuzzi, il direttore Oliviero Della Picca, il vicedirettore Giancarlo Vatri e il responsabile ambiente Gino Zamparo. L'Anci era rappresentata, oltre che da Pertoldi e dall'assessore Dell'Oste, anche dal direttore Giuseppina Zanuttigh.

“L'Anci – ha detto Pertoldi – non solo condivide il progetto di Coldiretti

per la trasparenza, la rintracciabilità, perché così si riuscirà pure a modificare gli indirizzi culturali, ma sosterrà Coldiretti anche in questa campagna volta a difendere i consumatori e quindi i cittadini e le produzioni locali, cercando altresì la collaborazione delle Proloco”.

Filipuzzi, ringraziando Pertoldi per la sensibilità, ha evidenziato come l'Anci sia il primo alleato i-

stituzionale al quale Coldiretti ha proposto la collaborazione e questo – ha spiegato – perché è consapevole del ruolo e dell'importanza che hanno i Comuni”. All'Anci Coldiretti ha inoltre chiesto l'approvazione da parte dei Consigli comunali di un ordine del giorno sulla proposta di Coldiretti oltre a un aiuto nella raccolta delle firme che debbono essere autenticate.

Per la Coldiretti è un buon provvedimento, mentre la Cia ha espresso critiche

## La legge sull'innovazione va integrata per l'agricoltura

“**L**a legge sull'innovazione, che consideriamo un'ottima legge quadro e di sistema, va modificata per essere efficace anche per il settore agricolo, che ha fortemente bisogno di ricerca e di innovazione per rigenerarsi e per affronta-

re le sfide di un mercato sempre più globale”. Lo ha evidenziato il direttore regionale della Coldiretti, Oliviero Della Picca, commentando la legge sull'innovazione, nata proprio per innovare i settori produttivi, e considerata un'ottima legge sistemica sulla

quale è stata coinvolta per la prima volta anche l'agricoltura, e che si pone l'obiettivo di mettere in rete università, centri di ricerca e settori produttivi.

Per quanto riguarda l'agricoltura, sarebbe opportuno, secondo Coldiretti, che la legge prevedesse un

maggior coordinamento fra gli organismi che si occupano di ricerca e innovazione al fine di non disperdere risorse. A questo proposito, Della Picca ha sollecitato la Regione a istituire il Crita, Centro ricerche innovazione tecnologica in agricoltura, che a-

rebbe appunto il compito di coordinare le iniziative in essere. Problema, questo, già affrontato da Coldiretti e Università di Udine che hanno istituito una borsa di studio, già attiva, con la quale si propongono di mettere in rete tutte le ricerche svolte o in essere

nel settore agrario e agro-industriale.

Coldiretti ha inoltre proposto l'inserimento dell'Ersa nel Comitato per l'innovazione; l'ampliamento della platea dei beneficiari degli interventi di sostegno; il coinvolgimento dei Centri di assistenza tecnica e dell'industria agro-alimentare; un impegno ad allargare la ricerca anche sui nuovi prodotti non limitandola ai processi produttivi e infine la revisione del ruolo di Friulia, la cui operatività potrebbe essere estesa anche alle imprese agro-alimentari.

Critiche alla norma sono state invece espresse dal presidente regionale della Cia, Dante Savorgnan, che ha accusato la Regione di non aver tenuto in debita considerazione le aziende agricole verso le quali non sono previsti interventi diretti.

## Le aziende informano Le aziende informano

Un marchio rinnovato per affermare la personalità EffeZeta

Sintesi, energia, capacità di comunicazione. Sono alcuni dei concetti alla base del rinnovato marchio EffeZeta, adottato dall'inizio del 2003. Consapevole che il marchio è l'elemento principale e più immediato di identificazione di un'impresa, dei suoi valori e della

sua personalità, il management aziendale ha voluto un logo che esprimesse con più forza, rispetto al precedente, l'immagine e il ruolo di EffeZeta ponendosi come obiettivo quello di trasmettere l'esistenza di un'identità chiara e riconoscibile internazionalmente, presso partner e clienti finali. Per una realtà come quella di EffeZeta, presente in tutto il mondo e diretta a soddisfare le ri-

chieste di interlocutori diversificati, è importante che l'immagine proposta sia percepita in modo univoco.

All'Api la verifica degli adempimenti in materia di lavoro

Grande partecipazione degli addetti alla gestione del personale delle aziende associate all'appuntamento con l'ultimo di un ciclo di incontri organizzati dal Servizio Relazio-

ni Industriali dell'Associazione Piccole Industrie di Udine, in tema di adempimenti in materia di lavoro. L'incontro, al quale ha partecipato come relatore il ragionier Adalberto Nadalutti, funzionario dell'Agenzia delle Entrate di Udine, è stato l'occasione per approfondire le molteplici novità fiscali relative al 2003, che hanno reso più complessi gli adempimenti che gravano

sui datori di lavoro. Dal 1 gennaio, infatti, sono state apportate significative modifiche all'imposta sul reddito delle persone fisiche dalla legge 27 dicembre 2002, n. 289 (Finanziaria 2003). Con l'approvazione della Finanziaria 2003 è stata modificata radicalmente la disciplina dell'Irpef, con calcoli raddoppiati, che hanno costretto i datori di lavoro a un impegno più gravoso.

# Artigianato

Uapi - Oltre 450 persone in Fiera per San Giuseppe artigiano

## Faleschini: "I miracoli li facciamo noi alla politica chiediamo i fatti"

"**A**lla politica chiediamo fatti non miracoli, cominciando da una maggior considerazione di un comparto forte di 30.000 imprese e oltre 100.000 addetti in Fvg, perché i miracoli li facciamo già noi guidando ogni giorno le nostre aziende". Così Carlo Faleschini domenica 23 marzo in una gremita sala "Diego di Natale" alla Fiera di Udine (i 380 posti a sedere erano tutti occupati, moltissimi gli imprenditori in piedi lungo i corridoi) nel corso del breve (ma commosso) intervento che ha pronunciato in occasione della ricorrenza di San Giuseppe artigiano. "Molti problemi - ha detto ancora Faleschini - sono stati risolti anche da questa Giunta regionale e da questo assessore regionale all'artigianato, Giorgio Venier Romano - a cominciare dal testo unico sull'artigianato, ma ancora molto resta da fare soprattutto sul fronte dello snellimento burocratico, della ricerca di manodopera, della formazione di nuovi imprenditori artigiani e collaboratori, della



Foto di gruppo degli artigiani premiati dall'Uapi

viabilità e delle aree artigianali".

Ma il tempo dedicato ai discorsi è stato brevissimo. La giornata s'è svolta come da programma. La mattinata è cominciata con la celebrazione della Santa Messa officiata da

monsignor Giulio Gherbezza, Vicario generale della Diocesi di Udine, ed è proseguita con la prima parte del concerto dell'Orchestra Filarmonica di Udine che ha proposto musiche di Ennio Morricone. Alle 11 - come da co-

pione -, il momento *clou* della giornata con la consegna degli attestati a 68 fra imprenditori artigiani e loro collaboratori, il tutto sotto l'attenta regia di Maria Giovanna Elmi, madrina della manifestazione. terminate le pre-

miazioni del lavoro artigiano e la consegna degli attestati di benemerenzza e di anzianità agli imprenditori e ai loro collaboratori, si è svolta la seconda parte del concerto della Filarmonica di Udine che si è esibita in un re-

peritorio incentrato su partiture di Nino Rota.

Molte le autorità presenti, fra le quali il presidente del Consiglio regionale Toni Martini, l'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano, i consiglieri regionali Ennio Vanin, Maurizio Franz, Roberto Asquini, l'assessore provinciale Irene Revelant, l'assessore alle attività economiche del Comune di Udine, Italo Tavošchi, il questore di Udine Luciano Celentano, il commissario della Fiera di Udine Grabiella Zontone, il presidente regionale di Confartigianato Fulvio Bronzi con il direttore regionale Maurizio Lucchetta, i vicepresidenti dell'Uapi Pietro Botti, Graziano Tiliatti e Sergio Zanirato, il direttore dell'Uapi Bruno Pivetta, il presidente di Confartigianato Servizi Roberto Mestroni con il coordinatore Sandro Caporale, il presidente dell'Ebiart Beppino Della Mora, i presidenti dell'Anap Silvio Pagani e dell'Inapa Luigi De Monte e il presidente del Congafi Artigianato Marino Piemonte.

Faleschini: da maggio il mercato sarà finalmente libero

## Energia scontata grazie al Caem

Carlo Faleschini, presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine, ha espresso grande soddisfazione nell'apprendere dall'autorità dell'energia elettrica e del gas che la data del 29 aprile 2003 sancirà finalmente l'effettivo abbassamento della soglia di consumo annuo di energia elettrica e quindi l'accesso al mercato li-

bero dell'energia per le Pmi. "Finisce così finalmente - ha commentato Faleschini - il monopolio dell'Enel che significherà in concreto che l'energia elettrica potrà essere acquistata direttamente dai clienti finali sul mercato libero. Unico presupposto rimane quello di essere cliente idoneo, che, tradotto in termini numerici, significa avere consu-

mi annui superiori ai 100.000 kwh e quindi pagare circa 10.000 Euro di bollette l'anno.

I termini, però, sono stretti; infatti, per iniziare a risparmiare immediatamente dalla data di effettiva liberalizzazione del mercato, ossia il 29 aprile, sarà necessario recedere dal precedente contratto e individuare il nuovo fornitore. Per il re-

cesso viene richiesto un minimo di 30 giorni di preavviso e quindi il 31 marzo è la data entro la quale le imprese devono presentare la richiesta. Mentre, per l'individuazione del nuovo fornitore, partono con un piede di vantaggio le imprese che hanno già aderito al Caem, Consorzio Artigiano Energia e Multiutility, che per loro si occuperà di ac-

quistare energia a prezzi concorrenziali facendo leva sui fornitori, grazie al grande volume di acquisto. Il Caem, creato dalle Associazioni artigiane del Nord-Est, grazie all'adesione di piccole imprese iscritte, ma aperto anche alle altre, sta raccogliendo molti consensi, in virtù della formula consortile, che permette al singolo imprenditore di essere parte in-

tegrante dell'organizzazione, ma anche in virtù del suo potere di rappresentanza che viene accresciuto di giorno in giorno con l'adesione di nuove imprese.

Per ricevere maggiori informazioni, è possibile contattare, all'Unione Artigiani e Piccole Imprese, il responsabile Caem (telefono 0432 - 516756). La liberalizzazione dell'energia - conclude Faleschini - è una conquista per il mondo imprenditoriale e le associazioni di categoria sono liete di aver dato il loro contributo.

## Gli autotrasportatori della Fita/Cna sono tornati sul piede di guerra

I trasportatori friulani iscritti alla Fita/Cna di Udine sono tornati sul piede di guerra contro il Governo italiano, reo, a loro giudizio, di non avere mantenuto fede agli impegni assunti. Stante il permanere di uno scenario inquietante e penalizzante per le imprese del settore, la Fita ha deciso, infatti, di ripristinare lo stato di agitazione della categoria con una piattaforma di richie-

ste precise e urgenti già inoltrata al Presidente del Consiglio Berlusconi.

Sabato 8 marzo, alla Cna provinciale di Udine (via Verona 28/1, angolo viale Palmanova, località Cussignacco) ha avuto luogo l'assemblea regionale della Fita del Friuli Venezia Giulia; un'assemblea che rientra nel quadro più generale delle "100 assemblee territoriali" indette dalla dire-

zione nazionale dell'organismo.

"L'iniziativa è stata assunta dopo aver verificato i contenuti della Finanziaria e dopo aver analizzato l'altissimo livello di indebitamento della categoria. Con questa assemblea - spiega il presidente regionale della Fita Giosualdo Quaini -, gli autotrasportatori friulani chiedono a questo Governo chiarezza e il rispetto degli impegni

assunti. Il nostro settore, dimenticato anche dai Governi precedenti a quello Berlusconi, non può sopportare altre promesse disattese. Siamo oramai vicini al collasso".

Il presidente Quaini ritiene "tutte prioritarie" le richieste della piattaforma presentata dalla Fita nazionale al Presidente del Consiglio, piattaforma che si poggia su tre principi fondamentali: nuove regole e

coinvolgimento della committenza per la sicurezza stradale; riduzione delle penalizzazioni cui è sottoposto l'autotrasporto e miglior utilizzo delle infrastrutture e delle attività intermodali.

In altre parole, gli autotrasportatori non chiedono nuove risorse economiche, se non nei limiti del differenziale esistente con i vettori dei Paesi europei ed extraeuropei, ma nuove regole che possano finalmente strutturare l'autotrasporto italiano nel rispetto dei margini di sicurezza.

Tra le richieste improrogabili avanzate dalla cate-

goria - e che saranno oggetto di discussione durante i lavori dell'assemblea udinese - vanno in particolare citati il mantenimento a tempo indeterminato dell'accesso al mercato così come definito dalle norme vigenti e l'introduzione, per il superamento del sistema tariffario obbligatorio, di due principi fondamentali: la corresponsabilità vettore/committente e il contratto obbligatorio. "Ricordo - conclude Quaini - che la mobilitazione della categoria avverrà dopo lo svolgimento delle cento assemblee territoriali, e cioè dal 7 aprile prossimo".