

Ora non
ci sono
più
alibi

Infrastrutture,
questa è
la sfida vera

di Ulisse

Il neopresidente della Giunta parte con un inestimabile vantaggio rispetto ai suoi predecessori: ha una maggioranza "blindata"; un programma che, per essere farina del suo sacco, non potrebbe essere più chiaro, più un orizzonte temporale (quattro anni e mezzo, al netto del semestre bianco) sufficiente a destituire di fondamento ogni giustificazione a scarico che fosse prodotta durante o alla fine del mandato. Questo dev'essere chiaro sia all'eletto sia agli elettori. Nell'età del rischio, questo è un viatico di raro valore.

Ecco perché ogni pretesto inteso a scaricare le proprie inadeguatezze sulle spalle altrui, ovvero della solita minoranza riottosa, si rivelerebbe "illico et immedie" una spudorata bugia. Non ci saranno alibi a inefficienze, pigrizie, incapacità. Presidente avvisato...

Dal punto di vista del merito la nuova Giunta non ha da faticare, dunque, per trovare il bandolo della matassa e da lì dipanare la sua azione. Lungo la campagna elettorale sono state illustrate analisi approfondite e, in particolare, è stato evidenziato come l'allargamento dell'Ue modifichi l'essenza stessa della nostra precedente collocazione geostrategica e spalanchi al nostro confine un'eccezionale finestra di opportunità. Essendo questa consapevolezza il denominatore del programma, sia della maggioranza sia della minoranza, c'è da sperare che da questo comun sentire scaturisca il terreno più propizio per una convergenza di volontà. Il consenso sulle opzioni fondamentali del nostro futuro è la premessa per un governo efficace.

Se difficoltà ci saranno, riguarderanno non l'agenda, ma le sue priorità; non il che fare, ma quando e come farlo. E su questo terreno che la maggioranza potrà

(segue a pagina 2)

Un grande evento il 50° del Lavoro



Inserito speciale da pagina 17

Le categorie le protagoniste della festa

Sono state le categorie le protagoniste della 50a edizione della festa del Lavoro. to speciale. Undici targhe d'oro sono state assegnate alle altrettante categorie economiche "simbolo - recita la motivazione - di tutto il lavoro friulano e in rappresentanza di tutte le aziende di cui è costituito il ricco e vivace panorama della provincia". Oltre a loro i lavoratori in patria e all'e-

stero. Due i friulani particolarmente distinti all'estero che hanno ricevuto un riconoscimento particolare: Ferdinando Di Filippo, originario di Faedis, e Giacomo Paschini di Verzegnis. Il primo, emigrato in Venezuela, ha dato vita, assieme ai figli, a un consolidato gruppo industriale, mentre il secondo a Montreal, in Canada, ha fondato un'impresa impegnata nel settore dell'edilizia civile,

che attualmente occupa 1.500 dipendenti.

Come imprenditrice dell'anno è stata poi premiata Clara De Nipoti della Oro Caffè, mentre nel settore dell'enogastronomia tradizionale l'Osteria dell'anno è "Alle Risorgive" di Codroipo. Ristoratore 2003, infine, Daniele Cortiula del Kursaal di Sauris, locale che nell'edizione di quest'anno della Guida dell'Espresso ha ottenuto il

massimo dei voti. Un viva-ce talk show, magistralmente condotto da Bruno Vespa, è stato il momento clou della cerimonia. Vespa infatti, ha intervistato il sottosegretario Antonione e quattro imprenditori, Paolo Micolini per l'agricoltura, Gustavo Zanin per l'artigianato, Giuseppe Salon per il commercio e la ristorazione e Gino Tonutti per l'industria, dando vita a un singolare e accattivante botta e risposta.

Elezioni:
ha vinto
il buon
senso

Un risultato
impensabile
tre mesi fa

di Mauro Nalato

Un mese fa l'avevamo scritto che sarebbero state elezioni straordinarie, ma mai avremmo immaginato così straordinarie. Per mille motivi. In Regione l'ha spuntata con 10 punti di vantaggio il centro sinistra, che pochi mesi fa veleggiava ad almeno 10 punti sotto la Cdl; al Comune di Udine, vinto al primo turno da Cecotti con una eccezionale performance, il primo partito è quello del sindaco "Convergenza per Cecotti", raggruppamento che ha tutte le caratteristiche per assumere una dimensione regionale. Al di là dei risultati queste elezioni hanno cambiato molte altre cose. Porzioni di elettorato - con quote significative anche fra le categorie economiche - hanno abbandonato la Cdl per il Centro sinistra di Illy con tanto di Rifondazione comunista e di Verdi. Comuni che tradizionalmente si sono guardati in cagnesco, come Udine, Gorizia e Pordenone, sono ora disposti a collaborare. Già si parla di un referendum per istituire la provincia della montagna. In pochi mesi il quadro politico è stato ribaltato. Perché? Difficile dirlo. C'è chi parla di rinato senso dell'autonomia dei friulani, calpestato da chi avrebbe voluto imporre un candidato dall'esterno. Una reazione scattata non tanto sulla persona quanto sul metodo. Una reazione ai "visitors", termine diabolico coniato da Cecotti. C'è chi indica nella moderazione dei friulani la risposta: la candidatura imposta e una campagna elettorale gridata, teleguidata e "telefonata" da Milano hanno scosso i friulani. C'è chi, infine, ritiene che la sbornia post-tangentopoli, compresa la tiritera "il nuovo siamo noi", sia passata e che il buon senso sia tornato in Friuli. Quale la verità? Difficile dirlo: forse, come sempre, è un insieme di tante piccole verità, compresa la voglia di alternanza.

Attualità:

Brevetti: tribunale speciale in Fvg grazie alle Camere
Pag. 2

Attualità:

Friuli Doc sbarca a Vienna e a Graz
Pag. 3

Udine Fiere è diventata Spa	3
Sedia, ricerca della Camera	26
Diritto camerale entro il 20 giugno	28

Attualità

(segue da pagina 1)

impantanarsi nel tentativo di inseguire le sirene più vocanti o più appariscenti. Ma è proprio su questo terreno che potrà invece erigere il discrimine della sua azione di governo, ripetutamente indicato da questo giornale e autorevolmente ribadito qualche settimana fa dal presidente di Unioncamere regionale Enrico Bertossi. È la concertazione con le categorie lo strumento più adeguato per rispecchiare la scaletta delle necessità. Nel discorso per i cinquant'anni della Camera di commercio, Bertossi le ha rappresentate con chiarezza nella loro urgenza, finalizzandole al miglioramento del rapporto competitivo del sistema Friuli nella platea europea. Sono le infrastrutture da potenziare con programmi di lunga gittata, e non da aggiustare tamponandone le falle nell'illusoria fiducia che un problema rinviato sia un problema mezzo risolto. L'accelerazione del cambiamento mette a nudo i sotterfugi e le scappatoie.

È la riforma degli strumenti finanziari regionali, opportuna nei nuovi scenari competitivi e indilazionabile per ammortizzare l'impatto negativo sulla nostra impresa sia delle nuove regole europee per la gestione del credito industriale sia della fuoriuscita dal territorio di molti centri decisionali del credito. È, ancora, una politica intesa a favorire sia la capitalizzazione sia il dimensionamento dell'impresa.

È un problema vecchio, che attiene alla struttura stessa della nostra imprenditorialità; un problema che, in un contesto di grande dinamismo, si ripropone non appena si crede di averlo risolto. Sono l'incattivazione della ricerca e la cura della formazione professionale gli unici antidoti alla temuta deindustrializzazione. Sono la semplificazione normativa, lo sportello dell'impresa, e soprattutto la realizzazione di quelle autonomie funzionali capaci di valorizzare le straordinarie e per molti versi ancora inespresse potenzialità di enti come le Camere di commercio.

Ma il problema, dicevamo, non è tanto il merito, e neppure le risorse necessarie a dispiegarlo, quanto le cadenze della sua realizzazione. Ben sapendo che questo è il nocciolo di un'azione di governo preoccupata di creare ricchezza e di generare le risorse indispensabili per continuare a erogare, e possibilmente accrescere, quei servizi sociali che molte forze politiche privilegiano come la più sicura fonte di consenso. Attenzione, però, alle priorità: i citati servizi faranno la fine delle bolle di sapone se prima non si saranno portati a compimento i grandi progetti "strutturali" e se non sarà riformato lo statuto della Regione Fvg.

Grazie all'intervento determinante di UnionCamere

Tribunali speciali sui brevetti una sede anche in Fvg

La levata di scudi del mondo imprenditoriale e soprattutto di UnionCamere del Fvg, presieduta da Enrico Bertossi, sulla necessità di istituire anche a Trieste una sezione speciale del Tribunale dedicata alla tutela della proprietà industriale e intellettuale, ha avuto successo. Il Governo, in altre parole, è tornato sui suoi passi, rivedendo le decisioni assunte. Nell'elenco contenuto nel decreto legislativo approvato dal Consiglio dei ministri venerdì 23 maggio, Trieste, infatti, non compariva e nemmeno Venezia, l'altra sede prevista nel Nordest. "Spiace constatare che per l'ennesima volta - commentò il presi-

dente dell'UnionCamere regionale Enrico Bertossi, che sulla questione aveva interessato a suo tempo i parlamentari eletti in Friuli Venezia Giulia - la nostra Regione e tutto il Nordest non sia stato nemmeno preso in considerazione, nonostante il peso economico e il ruolo trainante che quest'area riveste per tutta l'economia nazionale".

Voluti dal ministro delle Attività produttive Antonio Marzano per contrastare la contraffazione delle griffe, la falsificazione di cosmetici e orologi, ma anche di vini di pregio, software e Cd, i Tribunali speciali previsti dal provvedimento collegato alla Finanzia-

ria sarebbero stati istituiti soltanto nei Tribunali e nelle Corti d'appello di Bari, Bologna, Catania, Firenze, Genova, Milano Napoli, Palermo, Roma e Torino.

"L'attenzione che viene continuamente sbandierata verso il Nordest - aveva tuonato Bertossi - come sempre rimane una mera dichiarazione d'intenti, visto che, alla prova dei fatti, interventi concreti non ce ne sono". Sarebbe stata Bologna la sede più vicina al Friuli Venezia Giulia individuata per ospitare la sezione speciale del Tribunale, "una sede che sta oltre il nodo di Mestre" - chiosa Bertossi, tanto per rimarcare l'isolamento a cui pare proprio condannata tutta

l'area. Le proteste di UnionCamere hanno quindi ottenuto l'obiettivo: istituire una sede del tribunale a Trieste e una a Venezia.

Di fondamentale importanza per le imprese, la tutela della proprietà industriale e intellettuale: comprende ovviamente i marchi nazionali e comunitari, i brevetti d'invenzione, i disegni e i modelli industriali. "Uno dei problemi con cui gli imprenditori oggi si trovano quotidianamente a fare i conti - ricorda Bertossi - è proprio quello della concorrenza sleale legata alla copiatura dei prodotti più innovativi e competitivi. Una questione determinante per la competitività delle imprese, sulla

quale gli imprenditori investono e non poco, consapevoli che la sfida nei prossimi anni si giocherà proprio su questo".

"Perciò era di fondamentale importanza - conclude il presidente Bertossi - che anche il Fvg disponesse di un punto di riferimento sul territorio. Una presenza al servizio di tutta la struttura industriale e commerciale, del terziario e delle libere professioni, perché i Tribunali speciali si occuperanno non solo dei marchi e dei brevetti, ma tratteranno anche tutta la materia del diritto industriale, questione particolarmente sentita nel distretto della sedia". Obiettivo centrato.

L'iniziativa ha battuto con più 10% il record di presenze del 2002

Oltre 120.000 enoturisti a Cantine aperte



Anche quest'anno Cantine aperte ha battuto (con un più 10%) il record di presenze stabilito nell'anno precedente: 120 mila enoturisti in giro per le strade del vino regionali. Record polverizzato sul filo di lana visto che, pur registrando un'affluenza costante durante

tutto l'arco della giornata, il picco si è toccato proprio nelle ore serali poiché molte persone hanno coniugato una giornata di sole e mare con la visita delle cantine.

Da rilevare anche un altro dato interessante: l'uniformità delle presenze in tutte le Doc regionali. Interesse quindi per tutto il

mondo vitivinicolo regionale e, in particolar modo, per quelle aziende (presenti in tutte le Doc regionali: Colli Orientali del Friuli, Friuli Grave, Friuli Aquileia, Friuli Latisana, Friuli Annia, Collio, Isonzo, Carso, la Doc Ramandolo) che, oltre alle tradizionali degustazioni e alle visite guidate alle cantine, hanno proposto l'evento nell'evento.

Se infatti le cantine pronte ad accogliere gli enoturisti sono state 119, numerose si sono anche organizzate offrendo ai visitatori mostre d'arte, esposizioni di prodotti artigianali, piccoli concerti e spettacoli e altri microeventi all'insegna del gusto e della fantasia. Tra queste segnaliamo - come curiosità - la mostra di viti bonsai

intitolata "Viti in miniatura del laboratorio di Sant'Urbano" allestita dall'azienda Livio Felluga (Brazzano di Cormons), l'abbinamento "I colori del vino" fra i tessuti presentate da Luca Missoni e i vini dell'azienda Foffani (di Trivignano), l'inaugurazione della "Taberna Romana" di Ca' Tullio (Aquila) ricostruita fedelmente con l'aiuto di studiosi e archeologi, le visite delle vigne in calesse dell'azienda San Simone (Porcia), la gara di fischetti, esposizione d'etichette d'autore e la mostra di sedie di design allestita dalla Cantina Produttori di Cormons (una tra le me te più gettonate).

Un altro importante dato da sottolineare - fa notare la delegazione regionale del movimento del turismo del vino - è l'incremento della presenza degli enoturisti di lingua tedesca, prevalentemente austriaci, che sono giunti in Friuli appositamente per visitare le cantine o che, in vacanza nelle località balneari della regione, hanno approfittato dell'occasione per un piacevole diversivo rispetto al sole e al mare. Altre manifestazioni collaterali del week-end di Cantine Aperte sono state Cantine Aperte Bike (la pedalata enoturistica per atleti e principianti che si è svolta lungo le Strade del Vino nella zona del Collio e che ha visto iscriversi alla partenza 437 partecipanti, un altro piccolo record), l'avvio della quarta edizione di Spirito di Vino (con-

corso 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: le cantine associate al Movimento, infatti, mettono a disposizione i propri vini che, al termine delle gare, sono fatti degustare, abbinati a prodotti tipici friulani.

Accolto sempre con molto favore anche il contributo (di 6 euro) richiesto per acquistare i bicchieri della giornata (già divenuti da collezione). Dalla loro vendita saranno infatti raccolti fondi per l'Unicef che li destinerà ai bambini dell'Iraq.

Meccanica, missione della Camera nella Repubblica Slovacca

L'appuntamento con la Fiera Internazionale di Nitra, nella Repubblica Slovacca, è ritenuto uno dei più importanti fra quelli organizzati nell'area dell'Est dell'Europa, soprattutto per le imprese che operano nel campo della saldatura, della fonderia e della metallurgia, dei macchinari per l'edilizia, delle materie plastiche e chimiche per l'industria metalmeccanica e nel settore dell'elettrotecnica, della misurazione, regolazione e automatizzazione. Con oltre 700 esposi-

tori, 226 aziende rappresentate e un numero di visitatori in costante aumento, la Fiera di Nitra è una rassegna che ha consolidato il suo ruolo di "punto d'incontro privilegiato" per le trattative contrattuali fra i più significativi operatori del settore. La Camera di commercio di Udine, all'interno del programma "Arge 28 - Crescere assieme all'Europa", cofinanziato dalla Commissione Europea, ha organizzato una missione operativa per gli imprenditori della meccanica che hanno visitato la fiera, in-

contrando anche aziende locali. Interessanti, a giudizio di tutti i partecipanti, i contatti avviati e altrettanto utili le informazioni ricevute dalle aziende friulane sulla certificazione del prodotto Slovacchia, sulle opportunità di investimento per le imprese straniere e sulle preghiere della quale i servizi che la rete delle Camere di commercio, in particolare quella di Udine e di Bratislava, sono in grado di mettere a disposizione delle aziende interessate a operare con la Repubblica Slovacca.

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 Anteprema

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

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

Attualità

L'anteprima della kermesse udinese portata a Vienna e Graz

Friuli Doc sbarca in Austria con la Camera di commercio

di Omar Londero

Un tour con due tappe in terra austriaca, due settimane di manifestazioni per presentare non solo il meglio del Friuli turistico e gastronomico, ma anche per promuovere "Aria di Festa" - la grande festa del Prosciutto di San Daniele - e "Friuli Doc", la manifestazione udinese che ha prestato il nome e il logo (e che, val la pena ricordarlo, quest'anno si terrà dal 18 al 21 settembre). Questo il progetto dell'ente camerale udinese, che ha messo in programma dal 17 al 22 giugno "Friuli Doc" a Vienna nella centralissima piazza Am Hof e dal 25 al 29 giugno "Friuli Doc" a Graz, nel Quartiere dei Francescani.

Viene dunque riproposta l'iniziativa che grande successo ha riscosso lo scorso anno nella capitale della Stiria: ospitata nella Franziskanerplatz,

la prima edizione "in trasferta" di Friuli Doc ha visto una vasta partecipazione di pubblico. All'inaugurazione, il 5 giugno 2002, erano presenti tra gli altri il Cancelliere austriaco Wolfgang Schüssel e il Ministro degli Esteri Benita Ferrero-Walner, mentre nei giorni successivi anche il Segretario di Stato al Turismo Mares Rossman e l'allora Sindaco di Graz Alfred Stingl vennero a degustare prosciutto e tocai, friulani naturalmente.

Fra i chioschi che saranno allestiti sotto le tensostrutture i visitatori troveranno anche quest'anno il Prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, i vini Doc dei Colli Orientali del Friuli, del Consorzio Annia e del Consorzio Ramandolo. Non mancheranno le informazioni sul territorio: il Consorzio Arengo presenterà agli ospiti le Valli



del Natisone, mentre la ricettività alberghiera in Friuli sarà illustrata da Friulalberghi. Anche la Fiera di Udine troverà spazio fra un "assaggio" e l'altro.

Viva attesa tra i "gourmet" d'Oltralpe per le serate inaugurali, realizzate in collaborazione con il Consorzio "Friuli Via dei Saperi", che raggruppa 20 tra i migliori ristoranti della regione. Una formula collaudata e già sperimentata, che sarà riproposta nelle prime due città austriache: assaggio di venti piatti abbinati ad altrettanti nobili vini della provincia. All'ospite non rimane che... l'imbarazzo della scelta, sapendo che il ricavato della serata sarà devoluto a Vienna a sostegno delle spese di ristrutturazione del Duomo di Santo Stefano e a Graz alla ristrutturazione dell'organo del Convento dei Francescani.

Presidente Gabriella Zontone, vice Sergio Zanirato

Udine Fiere Spa: firmato l'atto costitutivo

Il 9 giugno 2003 resterà nella storia istituzionale della Fiera di Udine in quanto è stato sottoscritto il progetto di trasformazione di Ente pubblico economico in Società per azioni, al cui vertice è stata eletta Gabriella Zontone. La vicepresidenza è andata a Sergio Zanirato, attualmente vicepresidente dell'Uapi. Alla firma dell'atto costitutivo, che dopo quasi un ventennio di polemiche, ritardi e rinvii ha chiuso e superato il capitolo Ente Fiera

Udine Esposizioni, sono intervenuti Alessandro Baucero per la Regione, Marzio Strassoldo presidente della Provincia di Udine, Roberto Toffoletti, vicesindaco del Comune di Udine, Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio di Udine, Carlo Appiotti, presidente della Crup, in veste di soci della neo-costituita società per azioni il cui patrimonio netto complessivo è di 8.630.350,00 euro.

"Un risultato importante - commenta la Zontone

- , dove non sono mancate le difficoltà, ma ha prevalso lo spirito costruttivo da parte di tutti. Ora ci siamo e la firma di oggi dà il giusto significato al duro lavoro portato avanti in questi anni, al modo di operare - di stampo privatistico - che la struttura ha acquisito come modello anticipando l'atto burocratico della trasformazione. Raggiungere questo traguardo significa concretizzare quanto stabilito dall'articolo 8 della Legge regionale n. 7/2003 e dal-

l'articolo 10 della Legge quadro n. 7/2001 sul riordino degli enti fieristici».

Come primo organo di amministrazione della società è stato nominato un Consiglio composto da 17 membri che resterà in carica sino all'approvazione del bilancio dell'esercizio che si chiuderà al 31 dicembre 2005.

Per la Regione sono stati eletti, oltre a Gabriella Zontone, Gianpietro Genero e Remo Della Mora; per la Camera di commercio, Sergio Zanirato, Roberto Ri-

gonat, Fabrizio Mansutti e Paolo Fantoni; per la Provincia, Marco Quai, Tiziana Cividini, Doretta Cescon, Giuliano Pugnagli e Rinaldo Paravan; per il Comune di Udine Giuseppe Barcarollo, Paolo Cerutti, Alberto Del Torre e Giovanni Rota e per la Crup il presidente Carlo Appiotti. Nominati anche i revisori dei conti: Luca Vidoni (presidente), Franco Tavagnacco e Guido Fantini (effettivi), Giuseppe Zuccato e Giuseppe Di Bartolo Zuccarello (supplenti).



Sergio Zanirato

Una iniziativa sostenuta dalla Camera di commercio

Successo per Aziende aperte

Per il terzo anno consecutivo, la manifestazione "Aziende aperte", che si è svolta domenica 15 giugno, ha offerto agli amanti dell'eco-turismo la possibilità di visitare le aziende agricole della Bassa friulana, unendo la spensieratezza di una pedalata in campagna, tra tesori artistici e naturali, alla scoperta dei prodotti tipici di questa terra, delle tecniche di produzione che uniscono tradizione e innovazione tecnologica.

Alla edizione 2003 hanno aderito 11 Comu-

ni e 80 aziende che operano nei settori vitivinicolo, allevamento, lattiero-caseario, orto-flora-frutticoltura e altri comparti agricoli di nicchia.

Infatti, la manifestazione si pone l'obiettivo di promuovere le peculiarità agricole, economiche e territoriali di un'area che comprende i comuni di Aquileia, Bagnaria Arsa, Bicinicco, Cervignano del Friuli, Fiumicello, Ruda, Santa Maria la Longa, San Vito al Torre, Terzo d'Aquileia, Trivignano Udinese e Villa Vicentina.

"Aziende Aperte" ha avuto il patrocinio della Regione Fvg e il contributo della Camera di commercio di Udine a dimostrazione dell'interesse che il settore suscita nell'ambito della promozione dell'economia. Ogni anno si registra una crescente partecipazione che consolida il successo delle passate edizioni e che premia la fiducia espressa dalla Banca di Credito Cooperativo di Fiumicello e di Aiello, partner dell'iniziativa con un ruolo attivo a fianco degli organizzatori.

Ambasciatrice anche la Rappresentativa amatori

Made in Friuli per l'Udinese

Udinese in Coppa Uefa. Dopo un campionato combattutissimo, i bianconeri friulani hanno ottenuto l'accesso all'Europa calcistica. Un gradito ritorno nel calcio d'élite per la squadra dei Pozzo. Ma anche per i tifosi. Questo significa viaggiare, fare nuove esperienze, di carattere sportivo, ma non soltanto.

La Camera di commercio, infatti, tramite il presidente Enrico Bertossi, si è subito dichiarata disponibile a "supportare" le trasferte continentali dell'Udinese. Lo farà, natural-

mente, a modo suo. Vale a dire, "esportando" il "made in Friuli" nelle città e negli stadi stranieri dove la squadra del cuore si esibirà.

Si prevede che una grande quantità dei prodotti dell'enogastronomia nostrana, ma anche quelli di un più vasto artigianato, attireranno golosità e curiosità degli abitanti della città straniera dove l'Udinese si esibirà. Naturalmente, i tifosi bianconeri al seguito si sentiranno "a casa" grazie a prosciutti, formaggi, salumi, vini... che la Camera di commercio farà trovare sul posto. Intanto, anche il

calcio amatoriale è stato in questi giorni ambasciatore della friulanità. In una trasferta in Puglia, nel Lecce, la Rappresentativa della Lega calcio Friuli collinare (sponsorizzata dalla Federazione regionale delle Bcc) ha centrato un risultato prestigioso: terzo posto e Pierluigi Vosca miglior portiere. Accanto al dato tecnico, da rilevare anche quello promozionale. Dopo ogni gara, il pullman della Saf si trasformava in "Bar Friuli": con tantissimi ospiti appagati nell'assaggiare le specialità enogastronomiche della nostra terra.

PMI al microscopio

L'impresa punta sulla valorizzazione delle qualità di ogni varietà coltivata

All'azienda di Giovanni Foffani profumi di monovitigno

di Adriano Del Fabro



Giovanni Foffani

Dopo un certo tempo di distacco, se la terra chiama e si decide di ritornarci, non è mai come la prima volta. C'è sempre un po' più d'affetto, di dedizione, di rispetto per essa e i propri prodotti. È un po' la storia di Giovanni Foffani, trivignanese di nascita, ma milanese d'adozione. Figlio di una Calligaris di Clauiano, dopo una lunga carriera manageriale nel settore finanziario, una decina d'anni fa ha deciso di staccare e di riprendere la strada che l'ha riportato, assieme alla moglie, Elisabetta Missoni, in mezzo alle vigne di famiglia. Ora gestiscono un'azienda com-

pletamente vitivinicola di circa 10 ettari, che ha il suo centro vitale nell'antico stabile cinquecentesco dove la produzione enologica è documentata già a partire dal 1789.

Situata nella parte alta dell'area della produzione a Doc "Friuli-Aquileia", l'azienda Foffani insiste su terreni formati da argilla, ghiaia e sedimenti alluvionali. I vigneti, adiacenti al centro aziendale, sono stati messi a dimora con sestri d'impianto fissi e vengono coltivati con potatura "a Guyot". Si raggiungono così investimenti di 3.600-4.800 ceppi per ettaro con rese per pianta attorno ai 2 chili d'uva. Il con-

trollo della produzione delle uve rosse viene effettuato con la potatura verde nel mese di luglio. Per le altre cure culturali (concimazioni, trattamenti fitosanitari), vengono seguiti gli standard europei di protezione ambientale (ex regolamento 2078). Le notti estive, aperte ai freschi venti del Nord-Est, registrano buoni sbalzi di temperatura rispetto al giorno, anche nelle estati più calde, favorendo la qualità dell'uva.

La finezza dei vini di Giovanni Foffani riflette, per scelta e con precisione, le caratteristiche varietali dei vitigni autoctoni e internazionali coltivati in azienda. Praticamente tutti i vini vengono lavorati in purezza per esaltare e valorizzare sentori e profumi caratteristici. "Per gli uvaggi, non sono ancora pronti - racconta Giovanni -

Per ora preferisco dedicarmi a lavorazioni meno complesse e a prendere confidenza, semplicemente, con le qualità peculiari offerte dalle singole uve del nostro territorio".

La produzione annua, 100 mila bottiglie circa, per il 40% prende la strada verso gli Usa, per il 25% raggiunge i Paesi di lingua tedesca e per la restante parte è venduta in Italia. Il mercato statunitense è gestito direttamente da Giovanni, quello tedesco dalla moglie Elisabetta ("donna del vino"), in accordo e collaborazione con i figli Guglielmo e Lorenzo. I vini di Giovanni Foffani sono commercializzati con due etichette diverse poiché Sauvignon, Refosco, Cabernet sauvignon e Merlot, dopo il passaggio in legno (botti grandi e tonneaux soggette a micros-

I vini Foffani sono presenti in ben cinque guide. Con quale utilità?, chiediamo. "Intanto, va detto che sulle Guide bisogna esserci - precisa volentieri Giovanni -. È il modo migliore per farsi conoscere e per far sapere il percorso che l'azienda sta compiendo. In particolare, vi sono alcuni mercati europei che sono particolarmente reattivi al tuo prodotto se è inserito in una Guida dalla qualità riconosciuta. A tal proposito, mi sembra giusto segnalare che la Guida composta dalle Camere di commercio del Fvg è frutto di un lavoro di valutazione assai obiettivo".

Il principe delle classifiche, per la Foffani, è sicuramente il Sauvignon che ha ricevuto "due bicchieri" nella Guida del Gambero Rosso, sia nel 2002 sia nel 2003 (quest'anno si è ag-

giunto pure il Pinot bianco). A Sauvignon e Pinot grigio la Guida dell'Associazione italiana sommelier 2003 ha assegnato "Tre grappoli". Anche per Luca Maroni, il Sauvignon di Giovanni Foffani è il suo vino migliore.

Per i commissari della "Guida ai Vini del Friuli Venezia Giulia" delle Camere, il Sauvignon del 2000 e quello del 2003 hanno meritato le "due stelle", assieme al Tocai friulano del 2002. Infine, lo Chardonnay del 1999 si è classificato al primo posto alla fiera dei vini di Bertolo del 2002 e il Sauvignon 2000 ha preso la "Gran menzione" all'edizione del Vinitaly dello scorso anno. Altri tre primi premi sono stati conquistati, in questi ultimi anni, al concorso annuale dei vini di Aquileia. Un bel medagliere, dunque.

E per il futuro?, chiediamo curiosi al signor Giovanni. "Il mercato, in questo momento, non chiama a grossi investimenti e novità per aziende piccole come la nostra - risponde -. In questi anni di lavoro ho imparato che la qualità può essere sempre migliorata. Perciò credo che la nostra azienda debba concentrarsi su questo e sul consolidamento del buon lavoro fin qui svolto. Soltanto quando si possiedono le basi musicali si può comporre una bella sinfonia".



Sauvignon

«Ogni anno produce 100.000 bottiglie»

signazione), vengono inseriti nella linea "prestige", mentre la seconda linea è quella dei vini che passano esclusivamente in acciaio (Cabernet franc, Merlot, Pinot grigio, Chardonnay, Tocai friulano).



Tocai friulano

Il noto stilista milanese ha creato splendidi drappi anche per Cantine aperte 2003

Le creazioni di Missoni per i vini di Giovanni

I colori del vino. Il nome è stato registrato da Giovanni Foffani. Si tratta di un marchio che sintetizza l'idea di rappresentare i contenuti emozionali e culturali del mondo del vino (colori, profumi, sentimenti, valori profondi, tradizione, tecnologia...) trasferendoli nell'arte e nel design di altri settori industriali attraverso un processo di sperimentazione creativo e focalizzato. Con la complicità di Elisabetta, figlia di un fratello del grande stilista Ottavio Missoni, la prima splendida applicazione di questo concetto è stata realizzata proprio da Luca Missoni, figlio di Ottavio. Durante l'edizione di "Cantine aperte 2002", lo stilista milanese ha creato e predisposto, apposta per l'occasione, degli splendidi drappi di tessuto di maglia. Ciascuna varietà di vino era presentata in allestimento



con la propria, originale, tovaglia, che ne riproduceva ed esaltava tutte le sfumature di colore. La suggestione creata ha consentito ai visitatori di godere di un buon vino, apprezzandolo da una prospettiva diversa, e di ammirare, assieme a esso, dei favolosi, inediti, colori delle maglie Missoni. Per l'edi-

zione di quest'anno, l'evento si è ripetuto con un rinnovato connubio artistico. Accanto ai nuovi tessuti di Luca Missoni, vi è stata la presentazione degli inediti mosaici creati dall'artista spilimberghese Giulio Candussio, anch'essi ispirati ai colori del vino che ha origine dalla terra e dalle pietre.

Profilo d'impresa

L'azienda agricola di Giovanni Foffani ha sede in piazza Giulia 13/14 a Clauiano di Trivignano Udinese (telefono e fax: 0432-999584, e-mail: foffani@foffani.it; sito internet: www.foffani.it). Su 10 ettari di vigneto si producono circa 900 quintali di uva e 100 mila bottiglie di vino l'anno. In azienda operano tre persone a tempo pieno e, durante le operazioni di potatura e vendemmia, ci si avvale di un certo numero di operai avventizi. La produzione dei vini rossi è attestata su: Cabernet, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot e Refosco dal peduncolo rosso. Quella dei bianchi punta su: Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay e Tocai friulano. La commercializzazione viene curata direttamente, fino al raggiungimento del cliente finale (ristorante, enoteca eccetera), anche fuori dell'Italia.

PMI al microscopio

L'azienda artigiana di Torviscosa nata dall'idea di due soci

Serex Multivitrum, i maghi nella produzione di vetro isolante

di Simonetta Di Zanutto



Alviero Seretti



Norma Seretti

Qualità, competenza tecnologica, rigore normativo e servizio. Si può riassumere così la filosofia della Serex Multivitrum, azienda di Torviscosa specializzata nella produzione di vetro isolante e nella lavorazione e vendita di prodotti vetrari per l'edilizia e l'arredamento. Come è nata l'avventura della Serex? Tutto merito dell'intuizione vincente di Alviero e Norma Seretti. I vetri, "ultimi della classe" in edilizia fino a vent'anni fa, stavano acquisendo valore crescente e un'inedita molteplicità di funzioni. E così - in un settore che in Italia non offriva risposte soddisfacenti in termini di prestazione e ampiezza dell'offerta alle esigenze degli utilizzatori di vetro più attenti -, Alviero e Norma Seretti hanno creato Serex.

Dopo l'avvio con la produzione di vetrocamera con taglio manuale, l'azienda ha fatto notevoli passi avanti, introducendo, tra le prime in Italia, una macchina per il taglio automatico. Prima tappa di una strada votata alla qualità. Dal primo capannone da

1.200 metri quadrati, costruito nel 1990 e raddoppiato quattro anni dopo a Torviscosa, oggi si lavora su una superficie coperta di 4.200 metri quadrati, dei quali 300 occupati da uffici. La massiccia introduzione dell'automazione ha permesso di trasformare 128 mila metri quadrati di vetro nel 2002 (con un fatturato di 3 milioni 600 mila euro), dato destinato ad aumentare nell'anno in corso. Si punta, infatti, alla trasformazione di 130 mila metri quadrati di vetro. Un incremento orientato all'adozione di tecnologie e materiali sempre più evoluti e alla ricerca di inedite soluzioni e innovazioni tecnologiche. Pannelli isolanti termoacustici e vetrizzazioni speciali, lavorazioni dei bordi e delle superfici con tecnologie avanzate (Cad-Cam), trattamenti di tempera, decorazioni, smaltatura e serigrafia. Prodotti vetrari dalle prestazioni sempre migliori hanno condotto la Serex a una posizione di spicco nel settore. Una bella anomalia, potremmo dire, adottando le parole di Alviero Seretti, titolare dell'azien-

da assieme alla moglie Norma e al padre Guglielmo.

Un'azienda che, decisa a dominare sempre più la tecnologia della trasformazione del vetro, si è ritagliata un ruolo inedito, almeno per la realtà italiana. Una diversità, che le è stata riconosciuta anche da Dow Corning, che l'ha voluta come concessionaria dei propri prodotti per l'incollaggio strutturale vetro-telaio Vec.

Un mercato, quello della Serex, che va al di là dei confini regionali, fino a comprendere tutto il Nord dell'Italia, con una clientela diversificata e attenta alle varie tipologie disponibili: operatori del settore dell'arredo e, per l'edilizia, serramentisti e facciatisti. "La specificità delle esigenze costruttive e la sempre maggiore diversificazione e personalizzazione dei prodotti vetrari - spiega Alviero Seretti - implicano un continuo confronto tra due realtà diverse, ma inscindibili: i costruttori di serramenti e le vetrerie, che, per ottenere risultati ottimali e caratteristiche prestazionali di alto livello, devono collaborare costantemente. Un rapporto nel quale formazione e aggiornamento ricoprono un ruolo fondamentale."

Muove da queste basi l'idea di organizzare, in seno alla Serex, il primo Meeting di aggiornamento e formazione sul vetro. Nell'ottobre scorso, l'esordio. Un successo, che ha convinto l'azienda friulana a ripetere l'iniziativa su scala

maggiore nel 2004. Serramentisti provenienti dal Triveneto, dal Piemonte, dalla Lombardia, dall'Emilia Romagna e dalla Toscana hanno ricevuto nella sede di Torviscosa nozioni tecniche avanzate, relative alle problematiche af-



frontate quotidianamente nella scelta e nella progettazione di un pannello vetrato. Fondamentale, in questa fase, è il ruolo della vetreria fornitrice. "La consulenza ai serramentisti - afferma Alviero Seretti - è un'attività basilare, che va continuamente migliorata e ampliata nella sua specificità attraverso un costante aggiornamento tecnico e normativo dei prodotti sul mercato." Ulteriore conferma della linea imprenditoriale adottata dalla Serex Multivitrum. Saper leggere la realtà con occhi attenti: è la qualità che aiuta ad anticipare i tempi. La qualità come scelta naturale, in considerazione delle esigenze di modernità, trasparenza e conformità dei prodotti espresse dal mercato.

E, per chi ha deciso di intraprendere la strada

della qualità, la certificazione è certo una tappa obbligata. Alla Serex l'hanno capito subito. L'azienda di Torviscosa è uno dei settanta membri del marchio UNI-Vetrare isolanti ed è stata la seconda vetreria in Italia a ottenere la certificazione Uni En Iso 9002 quando, nel 1996, "non tutti sapevano di che cosa si trattasse", ricorda Alviero Seretti. A tutt'oggi la certificazione copre tutte le attività e i prodotti dell'azienda, oltre che l'incollaggio strutturale vetro-telaio. Non è tutto. La Serex ha, infatti, da poche settimane certificato il proprio sistema di qualità secondo le norme Iso 9001-2000 Vision. A suggello del percorso di continuo miglioramento dell'azienda di Torviscosa. Un bel biglietto da visita a ulteriore garanzia del cliente.



L'area produttiva divisa in due settori: il taglio e le lavorazioni

Tutti i reparti sono ad elevata automazione

Reparti ad elevata automazione per sciogliere i nodi della produzione con la massima efficienza e modernità. È la ricetta della Serex Multivitrum di Torviscosa. L'area produttiva dell'azienda friulana si divide in due settori: il reparto di taglio e il reparto lavorazioni, con il forno per la tempera e gli impianti per smaltatura e serigrafia. Attrezzature e impianti con caratteristiche d'avanguardia, di cui la Serex si è dotata grazie ai finanziamenti comunitari dell'Obiettivo 2.

Il reparto di taglio è attrezzato, tra i primi in Italia, con l'impianto prodotto dalla società svizzera Bystronic Maschinen,

certamente il primo completo nel suo genere. Una linea interamente automatica che, per dimensioni, componenti e prestazioni, è in grado di aumentare in modo sostanziale le opportunità e il carico di lavoro realizzabile. L'impianto consente operazioni di taglio, al tempo stesso rapide e precise, per forme di qualsiasi tipo. Insomma, grande tecnologia, prestazioni elevate e software esclusivo.

Nel reparto adiacente, le lastre tagliate vengono sottoposte a varie lavorazioni, a seconda degli impieghi: molatura dei bordi, effettuata da una molatrice bilaterale Intermac Group-Unità Buseti; foratura per

lastre di facciata o per elementi di arredo, con trapano automatico; lavorazioni speciali eseguite dal centro di lavoro che opera sulla base di disegni Cad-



Cam. Nessun limite alla creatività, dunque, grazie alla possibilità di eseguire un ampio ventaglio di lavorazioni, un tempo interamente manuali ed e-

stremamente costose. Il reparto lavorazioni della Serex è dotato anche di un impianto per la tempera delle lastre della Glasco e, da poche settimane, di impianti per smaltatura e serigrafia. Una lavorazione, quest'ultima, utilizzata, in architettura, come soluzione decorativa, ma anche protettiva delle facciate trasparenti. Investire, dunque, su tecnologie d'avanguardia, ma anche sulle risorse umane, attraverso la formazione e l'aggiornamento continui del personale, perché la qualità parte dagli uomini. Forte di queste premesse, la Serex guarda al futuro con ottimismo, pronta ad affrontare le sfide del mercato.

Profilo d'impresa

Serex Multivitrum ha sede a Torviscosa in via del Commercio 14/A, telefono 0431-929227, fax 0431-929215, e-mail info@serex.it. L'azienda, che sorge su un'area di 4.200 metri quadrati e impiega 22 dipendenti, è specializzata nella produzione, nella trasformazione e nella vendita di prodotti vetrari per l'edilizia e l'arredamento. Reparti ad elevata automazione hanno permesso di trasformare 128 mila metri quadrati di vetro nel 2002, con un fatturato di 3 milioni 600 mila euro. Sul mercato dal 1990, la Serex Multivitrum oggi è un'azienda leader nel settore. Una posizione di spicco costruita su qualità, elevata tecnologia e rigore normativo.

PMI al microscopio

L'azienda produce tavoli, componenti e complementi d'arredo in legno

Tal di Tarcento, dallo scantinato al sistema di qualità globale

di Marco Ballico



La Tal produce tavoli, componenti e complementi d'arredo in legno. Alle spalle c'è un esempio ben riuscito di ricambio generazionale.

Il signor Paolo, con il fratello Stefano, ha raccolto l'eredità dal padre, che una decina d'anni fa ha abbandonato l'attività. "Una prima tappa significativa risale però già al 1983 - ricorda Merlino -, quando abbiamo costruito un primo capannone nella sede attuale.

A quel tempo avevamo un solo dipendente, poi

l'azienda è cresciuta e oggi ne contiamo 32".

Anche la produzione ha conosciuto una progressiva evoluzione. "Abbiamo sempre lavorato nei componenti per tavoli e per mobili - prosegue il titolare della Tal -.

Evolvendoci secondo le richieste della clientela, adesso spaziamo dai tavoli completi alla componentistica: tutta una serie di articoli che poi le aziende che fanno mobili assemblano trasformandoli in prodotti finiti".

L'intero processo produttivo si avvale di un elevato apporto tecnologico (le macchine a controllo numerico fanno parte da oltre un decennio della cultura aziendale), "ma sempre unito alla competenza e al valore delle risorse umane", sottolinea Merlino.

Tecnologicamente all'avanguardia è anche il moderno impianto di verniciatura, altamente automatizzato, che garantisce la qualità della finitura e, al tempo stesso, la tutela della salute dei lavoratori e il rispetto delle normative ambientali.

Tra i punti di forza della Tal c'è poi una flessibilità operativa che consente di dare risposte veloci e adeguate alle esigenze del mercato.

"Una delle nostre peculiarità - spiega il titolare - è quella di realizzare le idee del cliente col-

laborando con lui in tutte le fasi della progettazione: dalle bozze alla realizzazione dei prototipi, fino alla produzione vera e propria.

Il risultato è un risparmio sui tempi e sui costi di sviluppo dei nuovi prodotti".

Le difficoltà legate alla congiuntura economica ci sono, ma la Tal gode di buona salute. "Le nostre scelte passate ci hanno 'salvato'. Abbiamo molti clienti e molti comparti: è un bel vantaggio poter spaziare dai soggiorni alle cucine ai piccoli complementi d'arredo. È chiaro: speriamo che la ripresa economica non tardi troppo".

Ma a chi vende la ditta di Tarcento?

"Non deve sorprendere che non lavoriamo troppo con la zona di Manzano - chiarisce Merlino -, dove l'attività è in genere piuttosto spezzettata. Noi, al contrario, ci occupiamo delle prime elaborazioni del grezzo fino alla verniciatura e offriamo quindi un prodotto finito. Per questo il nostro mercato è quello della zona del mobile di Pordenone e Treviso, dove confluisce l'80% della produzione, mentre il restante 20% sta iniziando ad andare sul mercato internazionale".

L'incremento della quota export è la scommessa per i prossimi anni.

Da piccolo laboratorio artigiano ad azienda con uno stabilimento di 4 mila metri quadrati. Dal 1973, anno di fondazione, tante svolte importanti, ma una sola filosofia: "L'attenzione maniacale - sintetizza il titolare della Tal Srl di Tarcento, Paolo Merlino - verso le esigenze del cliente. A lui vogliamo dare tutto quello di cui ha bisogno nel nostro settore. Prodotti curati in tempi il più possibile rapidi. Lo abbiamo fatto da quando eravamo in un piccolo scantinato a Tricesimo fino all'attuale sistemazione molto più in grande. La soddisfazione del cliente è naturalmente legata alla qualità: da tempo la nostra azienda si è dotata di un sistema qualità che coinvolge l'intera struttura produttiva".



Assistenza, selezione della materia prima, qualità delle lavorazioni

La chiave è progettare soluzioni ex novo

Un know-how aziendale che, partendo da indicazioni di massima da parte del cliente, è in grado di progettare soluzioni ex novo o di proporre di alternative. L'affidabilità della proposta Tal comincia dalla competenza nella ricerca e nella selezione della materia prima. Ad accorgersene anche i mercati internazionali, cui ora l'azienda tarcentina punta con sempre maggiore interesse. "Stiamo lavorando soprattutto con Canada e Francia, abbiamo anche buoni contatti con gli Stati Uniti, ma non ci fermiamo qui. Intendiamo aumentare l'attuale percentuale del 20% di esportazione", afferma Paolo Merlino, il titolare. L'aspetto fondamentale, anche in questo

caso, è l'attenzione al cliente, dalla progettazione alla fabbricazione del prodotto. "La flessibilità dei contatti nel primo approccio con i clienti stranieri ci ha consentito di allargare rapidamente la nostra presenza anche oltreoceano". Il resto l'hanno fatto le nuove tecnologie. "Abbiamo un sito (www.tal-udine.com) - spiega Merlino - che ci consente un contatto diretto con il cliente. E poi c'è un ufficio tecnico che mantiene contatti praticamente in tempo reale. Dall'estero ci arrivano idee e schizzi e noi li elaboriamo in formato digitale, inviando entro pochi giorni una prima visualizzazione di quello che potrebbe essere il risultato finale. Da lì poi iniziamo a dedicarci alla pro-

gettazione, evitando la fase molto più prolungata della creazione di un prototipo. Tempi più rapidi contribuiscono alla promozione dell'azienda".

Qual è la differenza tra il cliente italiano e quello

estero? "Con le ditte di Treviso c'è un rapporto diretto, di vera e propria collaborazione, direi quasi familiare - riassume il titolare della Tal -, con canadesi e statunitensi c'è un rapporto più imperso-

nale, è difficile fidelizzare quel tipo di cliente. Direi che sul mercato internazionale c'è più tecnologia e meno romanticismo: ci cercano perché il prodotto piace, se non piace più vanno a comprare da un'altra parte". Attrae più il genio italiano o la correttezza e professionalità di una ditta come quella tarcentina? "Entrambe le cose - prosegue Merlino -. Sui mercati americani il made in Italy ha ancora un valore, ma deve essere chiaramente affiancato da una serietà aziendale senza lacune. Ormai non si può improvvisare con alcuno.

I clienti canadesi, per esempio, visitano il nostro stabilimento perché vogliono vedere cosa si nasconde dietro alla facciata".



Profilo d'impresa

La Tal Srl è situata a Tarcento in via Udine 95, nella zona artigianale di Collalto. Fondata nel 1973, dieci anni dopo la Tal si è spostata da Tricesimo all'attuale sede, che si estende per 4 mila metri quadrati. L'azienda, di cui sono titolari i fratelli Merlino (Paolo e Stefano), produce tavoli, componenti e complementi d'arredo in legno, vendendo per l'80% sul mercato italiano (soprattutto nella zona del mobile di Pordenone e Treviso) e per il 20% su quello internazionale: Canada, Francia e Stati Uniti. Attualmente sono assunte presso la Tal 32 persone. Il fatturato si aggira sui 2,5 milioni di euro. Il sito dell'azienda è www.tal-udine.com.

PMI al microscopio

L'azienda guidata da Oscar Chiapolino ha 56 collaboratori

L'Eniak, impresa nata nel 1990 ha conquistato i mercati con i Pc

di Gino Grillo



Oscar Chiapolino

Nata nel 1990, l'Eniak, che si occupa di assemblaggio di computer, server e workstation grafiche "costruiti su misura del cliente", è una importante realtà della Carnia che occupa direttamente 22 collaboratori ma che salgono a 56 se si considerano le 4 società controllate che erogano servizi alla capogruppo e a terzi, con uffici e negozi in varie parti della regione. La società si occupa oltre che della vendita di prodotti informatici anche della distribuzione di terze parti. A capo della struttura è Oscar Chiapolino, imprenditore carnico che ha già ricoperto cariche importanti, quali quella di presidente dei giovani industriali della Carnia, membro del direttivo provinciale del gruppo giovani e del direttivo del Comitato della Piccola Industria. Attualmente è presidente del Cosint (Consorzio per lo sviluppo industriale di Tolmezzo) e vicepresidente dell'Ascom della Carnia.

In poco più di 10 anni, l'Eniak è divenuta una unità

produttiva che è un vero gioiello e vanto tecnologico della montagna friulana. Tutto ciò grazie all'impegno e alla dedizione al lavoro dei titolari e dei collaboratori, alcuni dei quali hanno avuto, lo scorso anno, l'opportunità di entrare a far parte della compagine sociale contemporaneamente alla trasformazione in Spa, nell'ottica di una gestione partecipativa.

L'idea di costituire l'Eniak nasce nella primavera del 1989 da un gruppo di aziende impegnate nella vendita di hardware. Il pool progetta di costruire in casa, e più precisamente in Carnia, un personal computer assemblato con buoni standard qualitativi e di compatibilità da proporre in alternativa ai marchi più famosi. Dopo i primi contatti con aziende del Far East (Taiwan e Hong Kong specialmente), e altre americane, al fine di acquisire la componentistica necessaria per produrre un Pc che rispondesse alle caratteristiche di qualità e di affidabilità che i

«Nel 1997 si assiste al boom di internet»

soci si erano prefissati, nel 1990 nasce la società.

Dopo una ricerca durata una decina di mesi, con test e verifiche su diversi materiali, comincia la produzione. I primi frutti di questo lavoro, marchiati Eniak, vengono esposti a settembre dello stesso anno alla fiera dell'elettronica di Udine. È subito successo di pubblico e di vendite. L'azienda cresce e, non disponendo di una struttura distributiva diretta, viene deciso il dare in esclusiva i propri prodotti a un importante distributore generalista. Particolare attenzione si pone fin da allora al design del prodotto, proponendo dalle linee piacevoli ed eleganti che rispecchiassero anche la cura nella qualità dei componenti. L'evoluzione del mercato verso politiche di prezzo sempre più aggressive da parte dei grandi player e la crisi dell'azienda a cui era stata affidata la distribuzione, nel 1992 spinge Eniak a curare direttamente la distribuzione. Nello stesso anno cambia anche l'assetto societario, escono due dei soci fondatori. Nasce nel frattempo anche l'idea di cominciare la produzione di server, ma il mercato non è ancora pronto e la risposta è blanda: si decide pertanto di rimandare a tempi migliori.

Nel 1993 l'Eniak si apre al mercato internazionale, a mezzo di una trading-company mista s'inizia l'esportazione verso la Romania. Una esperienza breve (si conclude entro l'anno) ma importante, in quanto il tipo di prodotto, a basso prezzo, richiesto da quel mercato e il tipo di pagamento non erano compatibili con le strategie della Eniak. Dal '93 al '95 sono anni molto difficili anche sul mercato italiano per chi privilegia la qualità al prezzo. Si decide di percorrere comunque la strada della qualità e si conia lo slogan: "Meglio perdere un cliente perché il prezzo è un po' alto, piuttosto che perderlo per la scarsa qualità del prodotto". Eniak stringe un accordo con l'americana Actix Inc per la distribuzione delle loro schede grafiche in tutta Italia. La vittoria da parte di Actix di una prova comparativa su Byte USA dà all'Eniak una visibilità su tutto il territorio nazionale.

Il 1996 è l'anno della penetrazione nel Sud dell'Italia, con l'apertura dell'agenzia di Napoli. Contemporaneamente Eniak collabora al salvataggio di una

importante azienda di Pordenone attiva nella distribuzione. L'anno successivo è quello dedicato alla ristrutturazione della azienda assorbita con una accurata selezione dei marchi e prodotti da distribuire. L'attenzione si focalizza su stampanti e monitor. Il fatturato raddoppia e cresce l'offerta dell'azienda nei confronti dei clienti, che ora abbraccia un catalogo molto ampio di prodotti.

Esplode internet ed Eniak è pronta: costituisce X-NET Srl, una delle prime Internet Company della Regione, al 50% con un altro socio udinese. Una intuizione che porta a un aumento notevole di lavoro e ricavi dell'azienda carnica che aggiunge al catalogo dei suoi prodotti di distribuzione nuovi marchi, quali Philips, Nec, Logitech.

Ora si punta a offrire una gamma completa di stampanti, monitor, notebook, accessori e materiali da consumo. Il 1998 registra un traguardo importante. Alla chiusura della sede di Napoli si contrappone la certificazione Intel, mentre il fatturato supera i 20 miliardi di lire. Entrano quindi in catalogo i video-

«Nel 1999 cresce molto e serve una nuova sede»

proiettori, un settore in fortissima espansione. Dapprima un solo marchio, quindi l'offerta si amplia e si diversifica con una gamma di marchi che coprono oltre 80% del mercato di riferimento.

Alla fine del 1999 la forte crescita comincia a creare problemi di spazio all'azienda e si inizia a pensare alla necessità di una nuova sede. A testimonianza della costante ricerca della qualità e delle performance, ben due Pc Eniak vincono le prove comparative in un lotto di oltre 36 concorrenti sulle due più prestigiose riviste del settore (Pc professionale e Pc magazine), e altri quattro Pc marchiati Eniak si posizionano brillantemente nelle fascia dei primi in altrettante prove comparative. Nel 2000 si consolida l'esperienza internet con la nascita della società "Bottega Digitale Srl" e l'acquisizione di una partecipazione in Dgm Srl, terziarizzando così i servizi per lo sviluppo del commercio elettronico integrato con il SW gestionale permettendo a queste società di erogare questi servizi anche a terzi. L'esercizio appena terminato registra la vendita di oltre 5.000 computer, con un fatturato consolidato di gruppo che si avvicina ai 20 milioni di euro.



Un primo gruppo di dipendenti è entrato nella società

La qualità passa attraverso la valorizzazione dei collaboratori

Come vincere le sfide del futuro, in un mercato che sembra segnare il passo? Le prime mosse sono state quella di legare all'azienda il patrimonio umano, permettendo a un selezionato gruppo di dipendenti di entrare nella compagine sociale, e quella della vendita diretta attraverso una rete di negozi (a oggi 4 unità) di proprietà.

Dei 56 i collaboratori, ben 23 sono occupati a Tolmezzo dove sono localizzate anche 3 delle 5 società che fanno parte del gruppo, una realtà decisamente impor-

te per la montagna. "Abbiamo instaurato il sistema di responsabilizzazione e di partecipazione - spiega Chiapolino -, dotando ogni struttura di un responsabile che il più delle volte è anche socio dell'azienda".

Il futuro prevede di estendere questo tipo di partnership anche ai clienti, ai quali saranno offerti anche servizi e valore aggiunto in un mercato oggi assai piatto dove le professionalità vengono schiacciate da miriadi di operatori improvvisati che hanno seriamente incrinato la credibilità del

settore informatico e dell'elettronica in generale".

Eniak punta a coprire le zone d'Italia ancora non servite, guardando con contemporaneamente agli emergenti Paesi dell'Est dell'Europa. Si tratta di nuovi mercati come quelli di Slovenia, Romania, Croazia, Ucraina, Moldavia e Bulgaria che potrebbero rappresentare interessanti occasioni di sviluppo. Per accelerare questo processo notevole è l'investimento su giovani del posto, in possesso di almeno un diploma o di una laurea, in discipline informatiche e/o e-

lettroniche.

L'investimento di Eniak in ricerca e sviluppo negli ultimi 2 anni è stato pari 2,9% dei ricavi, in collaborazione con il Ministero dell'Università e della Ricerca che ha già co-finanziato un paio di progetti proposti per l'innovazione tecnologica.

Altra parola d'ordine è formazione continua, utilizzando anche i fondi europei, laddove è possibile. "Una delle missioni di Eniak - spiega ancora Chiapolino - è senz'altro quella del mantenimento di un alto livello della professionalità

dei collaboratori, in materia di tecnologia e di conoscenza. Stiamo realizzando dei prodotti sartoriali, che sempre di più puntano verso la fascia alta del mercato, ed è per questo che è necessario che chi partecipa alla realizzazione di questi prodotti possa esprimere il massimo al fine di soddisfare le varie esigenze del cliente finale".

"In questo momento il mercato è sicuramente stagnante, quindi per quanto ci riguarda - dichiara l'amministratore - saremo soddisfatti se riusciremo a ripetere le performances dell'anno scorso, sia in termini di fatturato sia di unità vendute".

Intanto si lavora per il futuro, puntando nei prossimi 2/3 anni a raggiungere le 10.000 unità prodotte (crisi economica permettendo). "Siamo in trat-

tativa per diventare l'unità produttiva di un grosso operatore nazionale, quotato in Borsa, che qualora andasse in porto - dice Chiapolino - potrebbe far duplicare la produzione, aumentando di pari passo l'occupazione".

Un boccata d'ossigeno per l'economia e l'occupazione in Carnia, dove stranamente Eniak è meno conosciuta che nel resto d'Italia.

Profilo d'impresa

Eniak Spa ha sede a Tolmezzo in via Candoni (telefono 0433-44801 - fax 0433-44802).

Ha una filiale a Pordenone in via Nuova di Corva 84/E (telefono 0434-572655 - fax 0434-570353). E mail www.eniak.it.

PMI al microscopio

Professionalità, cura e igiene nel rispetto della lavorazione artigianale

Sandrigo Ingross di Aquileia gli industriali artigiani del pane

di Silvia Pusiol



“**F**are il pane è semplice. Basta avere pazienza. Il pane ha il suo tempo, ed è giusto darglielo”. Parola di Massimiliano Sandrigo, del Panificio Sandrigo Ingross Snc, competitiva e innovativa azienda di produzione, distribuzione e commercializzazione all'ingrosso di pane e prodotti da forno, che, l'anno scorso, si è aggiudicata il riconoscimento della Camera di commercio di Udine come “azienda che si è affermata per qualità di prodotti e dinamismo imprenditoriale”. La Sandrigo Snc, costituita dai fratelli Massimiliano e Giorgio Sandrigo nel 1994, inizia a operare nel 1996. Dall'anno successivo il via all'ascesa. Nel giro quattro anni il fatturato subisce un incremento del 200%, dal '96 il

personale passa dalle 5 alle 22 unità, nel 2002 la Sandrigo arriva a fatturare 1 milione 730 mila euro. Il segreto di tanto successo? “Non ci sono segreti – dice Massimiliano Sandrigo –. Non ho inventato nulla, se non il pretendere, anche su larga scala, il rispetto dei tempi, per la lievitazione, e l'ottima qualità degli ingredienti. Ho semplicemente scelto di produrre in maniera tradizionale. Siamo passati all'industria – aggiunge – con la logica, e i costi, dell'artigianato”. Dunque, lavorazione artigianale, cura nella scelta delle materie prime, professionalità delle risorse umane.

“Quando siamo partiti – ricorda Sandrigo – eravamo pochissimi. Una sorta di armata Brancaleone. Non abbiamo avuto sovvenzio-

ni, ci siamo rivolti solo agli istituti di credito. Sono stati anni davvero faticosi e densi”. Anni in cui Massimiliano Sandrigo stesso ha dovuto e ha saputo reinventarsi. “Fare il pane – spiega – non è più come una volta. Ci vuole l'etichezzatura, servono le dichiarazioni, bisogna saper gestire i dipendenti, conoscere le normative. Fare il pane è il meno. E oggi, forse, è proprio questo che mi manca”. Massimiliano Sandrigo, da dietro la sua scrivania, confessa la voglia che avrebbe, a volte, di vestirsi di nuovo di bianco e metter le mani in pasta, senza pensare a nient'altro. “Fare il pane è la cosa che mi piace più di tutte – dice –. Nessuno può non essere entusiasta di fare il pane. È come dare il Pongo ai bambini!”. Negli occhi di

Massimiliano si legge la passione per quel prodotto antico quanto l'uomo. Una passione che è scritta nei geni della famiglia Sandrigo che, agli inizi del secolo scorso, intorno al 1920, aprì il panificio di Aquileia, tutt'ora funzionante e condotto dal fratello Giorgio, dove Massimiliano è cresciuto come garzone e ha imparato un mestiere che gli è entrato nell'anima. Così tanto da volerlo conservare e ripetere a ogni costo in ogni sua fase anche nella produzione su grande scala. “La nostra linea di produzione – dice Sandrigo – è frazionata dalla presenza umana a ogni passaggio. Dal prelievo delle materie prime al prodotto finito, dietro a ogni operazione c'è l'uomo. È l'uomo che sceglie l'ingrediente, ed è l'uomo che regola la lievitazione”. L'utilizzo esclusivo delle macchine sarebbe una scelta più economica, “ma le macchine – spiega Massimiliano Sandrigo – si programmano anticipatamente e via. Non controllano se un ingrediente si è alterato, se la lievitazione è giusta. La modularità della produzione ha costi maggiori, ma significa maggiore qualità”.

La Sandrigo oggi produce, distribuisce e commercializza circa 20 tipologie di pane, sia sfuso sia confezionato: dalla mantovana al pane con le olive, dalla baguette al panino al latte, dal pugliese al casereccio, dall'integrale a quello con patate e rosmarino. Dalla fine dell'anno scorso il via alla prima produzione di

pizza al taglio e paste sfuse. Basta una visita da Sandrigo per capire che la professionalità, l'ordine e l'igiene sono il diktat di casa. Negli anni, la crescita dell'offerta in termini di volumi e di diversificazione dei prodotti ha portato l'azienda a dotarsi di un'organizzazione stabile e ben definita attraverso l'implementazione del sistema di Assicurazione Qualità secondo le norme Uni En Iso 9002/94 certificato dall'Istituto Dnv nel dicembre 2000. L'implementazione del servizio di gestione della qualità è avvenuta secondo le norme Uni En Iso 9001:2000, riconoscimento ottenuto nel marzo di quest'anno.

“La certificazione del panificio – dice Sandrigo – è sì una garanzia per il cliente, ma è anche uno strumento per lavorare in un certo modo, secondo regole e procedure precise”. E fa parte integrante del piano aziendale anche l'igiene. “Nel settore alimentare – spiega Sandrigo – spesso non vengono rispettate nemmeno le regole base dell'igiene. Noi trattiamo i nostri labora-

tori come la cucina di casa nostra”.

La Sandrigo si è infatti dotata di strumenti all'avanguardia e di personale interno specializzato e dedicato nella gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature. Nella fase di trasporto, la pulizia è garantita dagli 8 furgoni gialli di cui si è dotata la Sandrigo, con interni interamente rivestiti in acciaio inox. Alla Sandrigo, inoltre, ciclicamente e con professionisti, si fa formazione interna del personale, da quello alla produzione a quello alla distribuzione. “Vogliamo che chi lavora con noi – dice Sandrigo – sappia quali sono gli effetti dell'umidità, del caldo, del freddo, cosa succede alla pasta quando lievita, quali sono i giusti modi di trasportare la farina, piuttosto che il pane o la pizza, ma vogliamo anche dare a tutti un certo modo di presentarsi con i clienti”.

Una maniera “alla Sandrigo”, insomma, che dietro la compostezza delle divise in azienda nasconde cura, attenzione e voglia di massima qualità.



Rapidità di distribuzione, analisi delle vendite, rimborso dell'invenduto

Il cliente è servito, dalla A alla Z

La Sandrigo Snc serve le province di Udine, Gorizia, e Trieste. Fornisce 16 punti di ristoro sulla rete autostradale del Friuli Venezia Giulia, 13 ipermercati distribuiti nelle tre province, 37 supermercati, di cui 5 o 6 stagionali, 6 alimentari, diverse aziende di catering che riforniscono 13 mense, 6 bar e gastronomie a catering, 6 campeggi e 5 panifici. “Con ogni singolo cliente – dice Massimiliano Sandrigo – ci vediamo in media 25-30 volte il mese. I clienti stagionali li riforniamo 60-65 volte il mese”. Ai propri clienti la Sandrigo offre numerosi servizi. Giornalmente il responsabile commerciale dell'azienda ese-



gno per il cliente un'analisi delle vendite delle settimane e dei giorni precedenti, tenuto conto di eventuali ricorrenze, della stagionalità, dei resi e di ogni altro elemento che possa incidere sull'ordine, definendo così i quantitativi più idonei per ogni tipologia di prodotto. L'ufficio commerciale esegue inoltre visite presso i punti vendita, per raccogliere eventuali spunti di miglioramento e apportare delle modifiche agli assortimenti e alla qualità dei prodotti.

La Sandrigo Ingross fornisce gratuitamente espositori per il prodotto confezionato e cartellonistica da esposizione (cartellini di vendita dei prodotti e cartellonistica per sconti e promozioni). Commercializza varie tipologie di paste fresche e prodotti da pasticceria e pizze con varie farciture. La Sandrigo offre il

servizio di rifornimento giornaliera: se per le 11 del mattino il cliente chiama per essere fornito nuovamente, il camioncino dell'azienda si presenta entro un'ora e mezzo dalla chiamata. Infine, la Sandrigo Ingross ritira il pane invenduto, provvede al suo smaltimento, e lo rimborsa al prezzo di contratto.

Profilo d'impresa

La Sandrigo Ingross Snc ha sede ad Aquileia in via Che Guevara, 5. Nel 2002 ha fatturato 1 milione 730 mila euro con 22 dipendenti che hanno un'età media di 37 anni. Ha un sito web (<http://www.paginegialle.it/sandrigoing>), una e-mail: sandrigo_ingross@libero.it. I numeri di telefono sono 0431-919665 0431-919693; fax 0431-919675.

Qui Congafi

INDUSTRIA

L'assemblea dei soci ha tra l'altro approvato il bilancio del 2002

Consiglio direttivo riconfermato anche per il prossimo triennio

Confermato all'unanimità, anche per il prossimo triennio, il Consiglio direttivo del Congafi Industria della Provincia di Udine. Lo ha stabilito l'assemblea dei soci, riunita nella sala convegni della Camera di commercio per l'illustrazione del bilancio 2002 del Consorzio. L'assemblea ha riconfermato la fiducia al presidente Michele Bortolussi e al vicepresidente Ferrante Pitta, oltre che a tutto il Consiglio. Due soli i cambiamenti: Bernardino Ceccarelli, nominato dalla Camera di commercio in sostituzione di Paola De Paoli, e Maurizio Mazzolini al posto del cavalier Severino Chiaruttini al quale è stato assegnato un riconoscimento speciale per l'impegno profuso in oltre 15 anni di partecipazione all'attività del Congafi.

L'evoluzione del sistema produttivo e il crescente processo di aggregazione delle banche, processo che sta incidendo notevolmente anche sul mondo dei Congafi, sono stati i temi centrali af-



Il dott. Santi, Bortolussi, Bertossi, Pitta

frontati dal presidente Bortolussi, durante l'assemblea, alla presenza di un folto pubblico. Dopo aver ricordato la figura del cavalier Renzo Bigotti, figura di spicco nell'ambito consortile, scomparso di recente,

in memoria del quale è stata istituita una borsa di studio annuale per i laureati in materie econo-

miche, sostenuta dal Congafi in collaborazione con la Camera di commercio di Udine, il presidente Bortolussi ha delineato le questioni che i Congafi si troveranno ad affrontare nei prossimi mesi.

Fra i punti di criticità, Bortolussi ha segnalato la riduzione dei finanziamenti a favore dei settori trasporti, agroalimentare

e del credito all'esportazione e la necessità, per rendere più incisiva l'azione dei Consorzi di garanzia fidi, di individuare formule di associazioni con altre realtà del Nord dell'Italia.

Da rilevare un incremento dell'11% negli affidamenti in essere per il Consorzio di garanzia fidi all'Industria della provin-

«Positivo (+11%) l'andamento del Consorzio nel 2002»

cia di Udine, affidamenti che al 31 dicembre 2002 hanno raggiunto quota 64 milioni 522 mila 159 euro, "un valore che rappresenta - ha sottolineato il presidente Michele Bortolussi illustrando i dati del bilancio all'assemblea dei soci - un massimo assoluto per il Congafi".

Nonostante la connotazione recessiva del 2002, anno caratterizzato da un drastico rallentamento dei mercati che ha inciso negativamente sulla produzione e sulle esportazioni delle imprese, l'attività del Congafi non ha registrato significative riduzioni. Le garanzie deliberate dal Consorzio nel 2002 corrispondono ad affidamenti complessivamente garantiti, a breve e medio termine, pari a 39 milioni 716 mila 408 euro,

più consistenti sul breve (23 milioni 33 mila 574 euro) che sul medio termine (16 milioni 682 mila 833 euro). Prosegue il consolidamento del patrimonio consortile, che ha raggiunto l'importo di 11 milioni 962 mila 555 euro. "Il risultato - ha spiegato Bortolussi - è il frutto di un mix di fattori quali il contenimento delle perdite (il livello dei prelievi dai fondi rischi per insolvenze di imprese consorziate presenta addebiti pari a 154 mila 527 euro, cioè lo 0,24% degli affidamenti garantiti in essere), la cura nei recuperi delle insolvenze (33 mila 618 euro recuperati su insolvenze pregresse), l'apporto dei nuovi consorziati, il ristorno applicato sulle garanzie e l'apporto di risorse da parte della Regione". Di particolare rilevanza il progressivo incremento della compagine consortile attestata, al 31 dicembre 2002, a 773 associati. Di pari passo l'incremento delle pratiche esaminate: 342 nel 2000, 470 nel 2001 e 487 nel 2002.

Rating personalizzato in vista di Basilea 2

Fra i primi ad aver affrontato le problematiche sollevate dagli accordi di Basilea 2, il Congafi Industria della Provincia di Udine è al lavoro per mettere a disposizione degli associati uno strumento in grado di "personalizzare" il rating delle imprese, utilizzando per questo il suo prezioso patrimonio informativo.

"Il progetto - spiega il presidente del Congafi Industria Michele Bortolussi - che stiamo perfezionando d'intesa con Federconfidi nazionale, è quello di concentrare l'attenzione sul 'risk management'. Il percorso parte da una valutazione approfondita dell'azienda, predisposta usando il punteggio (scoring, in termine tecnico) utilizzato dal Mediocredito centrale che sarà implementato con i dati in nostro possesso. Questo ci consentirà di ottenere una sorta di radiografia dell'azienda dalla quale trarre poi l'indice di 'risk management' che terrà

conto non solo delle cifre contenute nei bilanci, ma anche dei mercati di riferimento, del business plan aziendale e dei programmi di sviluppo dell'impresa".

Un lavoro impegnativo, ma fondamentale per il Congafi, il cui ruolo, proprio in vista dell'applicazione degli accordi di Basilea 2, sarà sempre più importante nel rapporto banca-impresa per quanto riguarda l'accesso al credito.

Appena riconfermato nel Consiglio nazionale di Federconfidi Servizi, il braccio operativo della Federazione che riunisce i Confidi italiani, il presidente Bortolussi punta moltissimo sulla specializzazione dei Consorzi di garanzia fidi come erogatori di servizi reali alle imprese, confortato dal crescente gradimento espresso dalle aziende associate che, a fine 2002, hanno raggiunto quota 773. "L'accordo di Basilea 2 - spiega Bortolussi - introduce tre importanti novità: coeffi-

cienti patrimoniali diversificati in base alla rischiosità dei singoli prestiti; possibilità di scegliere tra sistemi di rating interni o stabiliti da agenzie esterne per misurare il rischio dei debitori, valutazione del rischio operativo.

Ebbene, io credo che i Congafi italiani possano, a tutti gli effetti, proporsi come enti più qualificati, visto che nessuno meglio di queste realtà conosce approfonditamente la vita delle imprese e la validità degli imprenditori che le guidano".

Convenzione con Friulia

È stata completamente riorganizzata la convenzione del Congafi Industria con la finanziaria regionale Friulia, per adeguarla ai nuovi regolamenti comunitari in materia di "de minimis". Un lavoro non semplice, ma indispensabile, che il Con-



Gli associati al Consorzio in assemblea

News News News News News News News

gafi Industria ha avviato per primo in Regione.

Gli indici di settore

Sarà presentata il prossimo autunno la raccolta completa degli indici di settore, il nuovo strumento messo a disposizione dal Congafi Industria alle piccole e medie imprese per verificare il loro "stato

di salute". Elaborati analizzando un campione di imprese operanti in provincia, gli indici di settore rappresentano un'opportunità in più a disposizione degli imprenditori per tenere sempre sotto controllo lo stato di salute dell'azienda. Realizzati dallo staff del Consorzio, che ha reso operativo un

osservatorio dei principali settori economici della provincia, vengono elaborati grazie alla collaborazione degli associati. A questo proposito si invitano i soci che ancora non avessero provveduto a far pervenire alla segreteria del Congafi i loro bilanci per consentire di completare la banca dati.

Inserito speciale 50°

Un grande successo la premiazione del Lavoro e del Progresso economico

Teatro Giovanni da Udine gremito per il 50° della Festa del lavoro

Teatro Nuovo Giovanni da Udine gremito all'inverosimile per il cinquantesimo appuntamento con la Festa del Lavoro e del Progresso economico organizzata dalla Camera di commercio di Udine. Cinquant'anni di storia caratterizzati da una crescita lenta ma costante, che dopo il tragico terremoto del 1976 ha conosciuto un'accelerazione fortissima, i cui effetti hanno profondamente modificato il tessuto economico e sociale dell'intera regione, trasformando il Friuli Venezia Giulia da terra di emigrazione a terra di accoglienza, dove le imprese, soprattutto quelle medie e piccole, sono diffuse capillarmente e dove lo sviluppo ha saputo coniugarsi con la qualità della vita.

“Un'occasione speciale quella di oggi – ha detto il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, quasi emozionato di fronte alla platea dove non c'era un posto vuoto e alle gallerie traboccanti di persone – perché rappresenta un traguardo non da poco. Per questo abbiamo voluto celebrarlo in modo speciale, con la pubblicazione di un volume, scritto da Bruno Vespa e curato da Elena Commessatti, che ricostruisce il periodo 1953-2003 attraverso un percorso fatto di racconti, testimonianze e moltissime fotografie, anche inedite, che gli archivi dei più importanti fotografi udinesi, da Tino da Udine a Brisighelli e Pignat, ci hanno messo a disposizione”.

“Un percorso che dimostra concretamente la capacità di noi friulani di affrontare le difficoltà e i momenti di crisi con tenacia e coraggio – ha aggiunto –, ma anche la nostra proverbiale ritrosia a enfatizzare i successi conseguiti”.

Condotta con la giusta dose di garbo e brio da una spumeggiante Milly Carlucci, la cerimonia è stata anche l'occasione per delineare un quadro della situazione economica attuale piuttosto confortante, se rapportata ad altre realtà.

“In un contesto internazionale che mostra evidenti segnali di stagnazione – ha spiegato Bertossi – e che rimanda sempre più in là l'uscita dal tunnel della crisi, l'economia della provincia di Udine presenta un tessuto d'impresa particolarmente dinamico. Un'economia che potremmo definire, nel suo complesso, in “controtendenza” da un punto di vista con-



Uno scorcio del pubblico

giunturale, che fonda le sue radici in sistemi d'impresa a rete, sia formali sia, soprattutto, informali, con piccole imprese subfornitrici e medie imprese leader proiettate sui mercati esteri. Un tessuto economico locale in cui esistono organizzazioni produttive di filiera o distrettuali (dal turismo al distretto della

sedia a quello alimentare)”
“Le imprese attive, oggi, sono 49.386 con un incremento (al netto dell'agricoltura) pari all'1,48%. Una struttura organizzativa in fase di rafforzamento – ha precisato il Presidente –, con le società di persone e soprattutto quelle di capitale che presentano tassi di natalità superiori a quel-

li rilevabili per le ditte individuali. I punti critici, però, ci sono, eccome. Resta fortemente inadeguata la dotazione di infrastrutture, una debolezza che affligge tutto il Nord-Est, un'area strategica per tutto il Paese, ma che, nonostante questo, sconta anche una mancanza di peso specifico a livello nazionale. Si

pensano che il Friuli Venezia Giulia, il Veneto e il Trentino-Alto Adige hanno 646.000 imprese contro le 761.000 della Lombardia, le 344.000 del Lazio o le 379.000 della Sicilia.

Il Pil del Nord-Est è pari a 159 miliardi di euro, circa i tre quarti di quello della Turchia o dell'Austria, quasi il triplo della Repubblica

Ceca o dell'Ungheria, più della Campania e della Sicilia insieme, o del Lazio. Eppure la Lombardia ha ben cinque ministri (oltre al Presidente del Consiglio) nel Governo nazionale e il Triveneto nemmeno uno!”.

“Da qui la consapevolezza che le nostre azioni devono essere molto più incisive – ha rincarato – per fare del problema delle infrastrutture del Nord-Est un caso che riguarda la sopravvivenza economica dell'Italia e non solo della nostra area geografica che, se emarginata, si trascinerà ineluttabilmente dietro nel proprio declino economico anche il resto del Paese. Dotare il nostro territorio di autostrade moderne e adeguate, far funzionare il sistema dei trasporti ferroviari e portuali, garantire collegamenti aerei efficienti con il resto d'Italia e del mondo, realizzare reti tecnologiche d'avanguardia: non sono, e non devono essere, elargizioni a singhiozzo, ma una strategia convinta e solidale nell'interesse non solo nostro ma di una intera nazione”.

Dopo aver ringraziato il sottosegretario agli affari esteri Roberto Antonione per la sua presenza, “per il lavoro che sta facendo e per essersi fatto carico presso il Governo nazionale, forte dell'esperienza maturata come Presidente della Regione, di queste problematiche per noi di vitale importanza”, il presidente Bertossi ha proseguito il suo intervento analizzando le questioni prioritarie da affrontare per consentire al Friuli Venezia Giulia di far fronte ai cambiamenti epocali prodotti dall'imminente ingresso in Europa dei nuovi Paesi. Un ringraziamento particolare lo ha rivolto, prima di procedere con le premiazioni, a tutta la Giunta camerale.

“Con la manifestazione di oggi non celebriamo solo il mezzo secolo di premiazioni – ha ricordato –, ma si chiude anche il primo quinquennio del mio mandato a presidente della Camera di commercio di Udine. Sono stati cinque anni in cui la serenità e la costruttività hanno prevalso su tutto, dando risultati eccellenti che vedono l'Ente camerale udinese protagonista dentro e fuori la provincia di Udine. Voglio ringraziare con grande affetto i colleghi della Giunta camerale, quelli del Consiglio, i presidenti delle associazioni di categoria, tutti i collaboratori e i dipendenti dell'Ente”.

Inserto speciale 50°

Ecco la relazione del presidente della Camera di commercio

“La vera sfida è il superamento della carenza di infrastrutture”

di Enrico Bertossi

Il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi ha letto questo intervento alla celebrazione del cinquantenario della Premiazione del Lavoro e del Progresso economico che si è svolta il 23 maggio. Vista l'importanza dell'evento e dei temi trattati, ve lo proponiamo integralmente.

Gentili Ospiti, Autorità, oggi non è un giorno qualsiasi, una normale manifestazione. Oggi è una festa importante, quella del cinquantenario anniversario delle Premiazioni del Lavoro e del Progresso economico, nella quale rendiamo onore ai lavoratori, agli imprenditori, alla classe dirigente che hanno fatto grande il Friuli nel dopoguerra. “Cinquant'anni. Il miracolo del Friuli”. È il tema della festa odierna e del libro scritto da Bruno Vespa e curato da Elena Comessatti che abbiamo voluto per celebrare cinquant'anni di premi e cinquant'anni di vita. Dal 1953 a oggi. Cinquant'anni di cambiamenti, di evoluzione, di “miracolo economico” in virtù del lavoro compiuto. Uomini e aziende, emigranti, giovani promesse lavorative, professionisti, anziani devoti all'Azienda e alla qualità dell'impiego. Individui e collettività, memoria del passato e concreta volontà di un futuro di prosperità economica e sociale.

Questa è la festa della gente, del popolo premiato. Ma anche un omaggio alle capacità imprenditoriali degli individui. È l'attestazione delle radici ma anche della volontà di innovazione.

Quest'anno abbiamo deciso di premiare non le singole aziende ma tutte le associazioni di categoria a simbolo di tutto il panorama economico della provincia. Tutte, non una realtà in particolare, perché il significato sin dall'inizio della Festa del Lavoro e del Progresso economico è di essere la festa di tutto il lavoro del popolo friulano.

Nel libro che vi è stato distribuito si segue la storia degli ultimi cinquant'anni attraverso un percorso fotografico il più delle volte inedito.

Non nascondo la mia personale commozione davanti a documenti poetici ma crudi che testimoniano la miseria dalla quale siamo partiti all'inizio del secolo scorso. Uno su tutti, “La voce degli emigrati” di Tino da Udine, dove i parenti, nelle stanze di Ente Friuli nel Mondo nel 1958 (non secoli fa), ascoltano, calmi, la voce dei loro cari lontani

attraverso un rudimentale registratore che poco ha a che vedere con le moderne tecnologie. Stupiscono e commuovono i loro volti.

Con animo riconoscente, pertanto, rivolgiamo il nostro pensiero e la nostra gratitudine a tutti quei friulani che hanno onorato la loro terra fuori dei confini della Piccola Patria dando, con la loro dedizione al lavoro, la serietà, l'onestà, il sacrificio, un esempio che molti invidiano. L'evolvere del premio segue il percorso della storia cittadina e nazionale. “Il miracolo” non è solo il vivere contemporaneo di tutte le categorie professionali, ma l'essere passati “dentro” e oltre il terremoto del '76, l'avere un territorio non di confine ma in posizione strategica verso il nuovo Est e verso il Centro Europa, l'essere friulani e pronti a riconoscerlo attraverso la memoria di un lavoro tradizionale e l'attenzione alle tecniche più avanzate. In un contesto internazionale, che mostra evidenti segnali di stagnazione e che rimanda sempre più in là l'uscita dal tunnel della crisi, l'economia della provincia di Udine presenta un tessuto d'impresa particolarmente dinamico.

Un'economia che potremmo definire, nel suo complesso, in “controtendenza” da un punto di vista congiunturale, che fonda le sue radici in sistemi d'impresa a rete, sia formali sia, soprattutto, informali, con piccole imprese subfornitrici e medie imprese leader proiettate sui mercati esteri. Un tessuto economico locale in cui esistono organizzazioni produttive di filiera o distrettuali (dal turismo al distretto della sedia a quello alimentare).

È evidente come il modello di crescita di questi anni sia in procinto di esaurire la propria spinta e come gli attori dello sviluppo abbiano l'esigenza, per il momento ancora inespressa ma potenziale, di ampliare la propria gravitazione dal solo territorio di appartenenza a un circuito di ben più ampie dimensioni a livello internazionale.

In questa fase, quindi, la centralità del territorio rimane tale, ma cambia il suo ruolo, che da momento di arrivo deve diventare mo-



I membri della Giunta camerale

mento di partenza e d'integrazione con altri territori di altri Paesi, creando i “territori in rete” dove il singolo è un importante nodo di uno spazio territoriale molto più ampio e importante.

Ma per il Friuli Venezia Giulia, inserito nel contesto del Nord-Est italiano come baricentro della nuova Europa senza confini, la vera sfida è il superamento della attuale carenza di dotazioni infrastrutturali, dai trasporti di mezzi e di persone ai servizi tecnologici alle imprese.

Il Nord-Est sconta una mancanza di programmazione che ha radici lontane e che lo vede in una situazione largamente deficitaria sul piano delle infrastrutture necessarie a far sì che i grandi traffici in-

ternazionali nei prossimi decenni passino attraverso l'Italia e non a nord delle Alpi, dove Paesi come la Germania e la Francia in questi anni non sono certo stati a guardare.

Il Nord-Est sconta anche una mancanza di peso specifico a livello istituzionale. Si pensi che il Friuli Venezia Giulia, il Veneto e il Trentino-Alto Adige hanno 761.000 imprese contro le 344.000 del Lazio o le 379.000 della Sicilia. Il Pil del Nord-Est è pari a 159 miliardi di euro, circa i tre quarti di quello della Turchia o dell'Austria, quasi il triplo della Repubblica Ceca o dell'Ungheria, più della Campania e della Sicilia insieme, o del Lazio.

Eppure nel Governo nazionale la Lombardia ha ben cinque ministri (oltre al Presidente del Consiglio), la Sicilia due e il Triveneto nemmeno uno! Da qui la consapevolezza che le nostre azioni devono essere

molto più incisive, per fare del problema delle infrastrutture del Nord-Est un caso che riguarda la sopravvivenza economica dell'Italia e non solo della nostra area geografica che, se emarginata, si trascinerà ineluttabilmente dietro nel proprio declino economico anche il resto del Paese. Dotare il nostro territorio di autostrade moderne e adeguate, far funzionare il sistema dei trasporti ferroviari e portuali, garantire collegamenti aerei efficienti con il resto d'Italia e del mondo, realizzare reti tecnologiche d'avanguardia, non sono, e non devono essere, elargizioni a singhiozzo, ma una strategia convinta e solidale nell'interesse non solo nostro ma di una intera nazione.



Il rischio, altrimenti, sarà una progressiva emarginazione a favore di altre

Il rischio, altrimenti, sarà una progressiva emarginazione a favore di altre

Il rischio, altrimenti, sarà una progressiva emarginazione a favore di altre

Il rischio, altrimenti, sarà una progressiva emarginazione a favore di altre

Il rischio, altrimenti, sarà una progressiva emarginazione a favore di altre

Il rischio, altrimenti, sarà una progressiva emarginazione a favore di altre

Il rischio, altrimenti, sarà una progressiva emarginazione a favore di altre



Antonione, Bertossi e Milly Carlucci

Inserito speciale 50°

aree che, al di là delle prospettive positive dell'unificazione europea, sanno curare i loro interessi molto meglio e più rapidamente di quello che sappiamo fare noi italiani. Desidero ringraziare per la sua presenza e per il lavoro che sta facendo il senatore Roberto Antonione, sottosegretario agli affari esteri che, forte dell'esperienza maturata come Presidente della Re-

gione, si fa carico, presso il Governo nazionale, di queste problematiche per noi di vitale importanza.

Il Friuli Venezia Giulia nella sua storia ha avuto solo quattro ministri, il senatore Tessitori, l'onorevole Fortuna, e, presenti con noi oggi, il senatore Toros e l'onorevole Santuz. Vi era allora, oltre alla indubbia qualità delle persone, un riconoscimento al ruolo della

nostra regione in un contesto nazionale che da anni non c'è più. Ma oltre a un riconoscimento a livello nazionale è chiaro che, attraverso l'attività della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, siamo in parte noi stessi padroni del nostro destino e del nostro futuro.

Siamo alla vigilia, per la prima volta dalla nascita della Regione, dell'elezione

mo a una politica del credito che non tenga conto di ciò e per questo pensiamo sia un imperativo morale aiutarli attraverso l'egregio lavoro svolto dai Consorzi garanzia fidi con leggi regionali e finanziamenti di adeguato sostegno.

Il nostro sistema è composto da piccole e piccolissime imprese e ha, oltre a tanti pregi, anche qualche limite. Si dovranno favori-

qualificate è un freno al nostro sviluppo.

Questa problematica riguarda non solo l'industria ma anche il settore del turismo, vera risorsa regionale, che deve essere dotato di servizi e infrastrutture adeguate con una politica di incentivazione, di ammodernamento delle strutture ricettive esistenti e di sviluppo di attività molto richieste dagli stra-



quello dei paesi confinanti. Il "miracolo friulano" non potrà ripetersi all'infinito

PREMIO "DONNA IMPRENDITRICE DELL'ANNO"



Chiara De Nipoti (Oro Caffè di Toppano Stefano & C. s.n.c. di Tavagnacco) con Milly Carlucci

DIPLOMI D'ONORE



Severino Narduzzi (oltre 40 anni come casaro) con Roberto Rigonat



Germana Stella (Lirusi & Gobessi di Pagnacco) con Pietro Cosatti

PREMIO "OSTERIA DELL'ANNO"



Odilla De Tina (Osteria Alle Risorgive di Codroipo) con l'on. Antonione

PREMIO "RISTORATORE DELL'ANNO"



Daniele Cortiula (Ristorante Kursaal di Sauris) con Antonione e Carlucci

SPECIALE E LODEVOLLE IMPEGNO. MERITI PARTICOLARI, BREVETTI



Giuliano Cossetti (Seima Italiana di Tolmezzo) con Sergio Zanirato

diretta del nostro Presidente con la prospettiva di un governo stabile di legislatura. Su un corpo elettorale di oltre un milione di elettori, il sistema delle imprese iscritte alle Camere di commercio regionali può vantare un numero di 101.475 unità che, statisticamente, significa una impresa (o una partita Iva, come si dice) ogni dieci elettori. Non credo sia irrilevante, pertanto, dare voce e risposte concrete alle esigenze del mondo imprenditoriale. Le imprese, e le loro rappresentanze istituzionali, sono poco interessate alle diatribe politiche, ma valutano le persone e i programmi in un'ottica di interesse collettivo, teso allo sviluppo economico della nostra terra. Nella consapevolezza del ruolo centrale del sistema delle imprese, la prossima legislatura regionale dovrà accompagnare il processo di cambiamento della nostra economia con una visione strategica di medio e lungo periodo, tale da consentirci di reggere le sfide che si annunciano assai impegnative. Abbiamo ricordato ampiamente il nodo delle infrastrutture e dei servizi tecnologici. Ma si dovrà mettere mano con decisione anche a una riforma degli strumenti finanziari regionali a sostegno delle imprese, in primis Mediocredito, Friulia e Frie, al fine di delineare le linee di sostegno anche in considerazione del fatto che ormai quasi tutti i centri decisionali del sistema bancario regionale sono ubicati fuori regione.

"Basilea 2" è alle porte, con un sistema di valutazione delle aziende più basato sui freddi numeri dei bilanci che sulla serietà e sulla capacità dei nostri imprenditori. I friulani sono gente seria, onesta, che onora i debiti. Non credia-

LAVORATORI E IMPRENDITORI FRIULANI CHE SI SONO PARTICOLARMENTE DISTINTI ALL'ESTERO



Il figlio di Ferdinando De Filippo con l'on. Antonione



Giacomo Paschini con l'on. Antonione

re la crescita dimensionale delle nostre imprese, la loro capitalizzazione, le opportunità per fare sistema, le aggregazioni. Questo vale, a maggior ragione, per la ricerca scientifica e l'innovazione tecnologica, vero tallone d'Achille, che dovranno essere incentivate con finanziamenti adeguati creando sinergie con le Università regionali e l'Area di Ricerca di Trieste. Capitoli importanti dovranno essere anche quelli della formazione professionale e della acquisizione della manodopera necessaria fuori dei confini regionali, essendo evidente, agli occhi di tutti, che la mancanza di maestranze

nieri come le vacanze negli agriturismo o il turismo nautico che non può essere continuamente mortificato solo perché non si fanno i dragaggi nei canali di accesso.

I più grossi motivi di preoccupazione arrivano dal settore del commercio, che va tutelato più e meglio di sempre, cercando di attivare, con la sistemazione dei nostri centri storici più belli e la programmazione di grandi eventi culturali, sportivi ed enogastronomici, forme nuove di turismo. Un ulteriore limite alla competitività della nostra economia deriva poi dall'eccessivo costo dell'energia, molto più caro di

se, rispetto ai nostri concorrenti più vicini, tutte le imprese partono con la zavorra di un costo dell'energia più alto di parecchi punti percentuali rispetto al resto dell'Europa. Stesso discorso riguarda la difesa delle nostre produzioni agricole dalla concorrenza, spesso sleale, dei Paesi a noi vicini che entreranno a breve nell'Unione Europea con costi della manodopera decisamente più bassi ma, soprattutto, con norme e regole da rispettare molto più elastiche. E il problema dei problemi è proprio quello di creare le condizioni perché chi lavora possa svolgere la propria attività senza essere oppresso da migliaia di leggi e regolamenti, di pratiche burocratiche lunghe e complicate, da scadenze quasi settimanali, né vessato da tasse inique come l'Irap, che continuano imperterrite a rimanere. Come possiamo pensare di avere bravi artigiani, bravi agricoltori, bravi commercianti, se, invece di lasciarli concentrare sul proprio lavoro, li costringiamo a fare lo slalom tra mille regole che nascondono le insidie più pericolose, con rischi di sanzioni penali o amministrative tali da portare, in alcuni casi, alla chiusura dell'attività? Rivolgo quindi un appello forte per la semplificazione delle norme, dei regolamenti, delle procedure burocratiche per difendere non privilegi di singoli, ma un sistema economico che deve essere aiutato e non vessato continuamente.

La manifestazione di oggi non celebra solo il mezzo secolo di premiazioni, ma è anche l'occasione per presentare il bilancio di questi cinque anni di attività molto intensi. Il lavoro fatto è sotto gli occhi di tutti e va a totale merito del grande

(segue a pagina 20)

Inserto speciale 50°

Un riconoscimento speciale

(segue da pagina 19)

spirito di collaborazione che si è sempre riscontrato con le associazioni di categoria e all'interno della Giunta e del Consiglio camerale.

Sono stati cinque anni in cui la serenità e la costruttività hanno prevalso su tutto, dando risultati eccellenti che vedono l'Ente camerale udinese protagonista dentro e fuori la provincia di Udine. Voglio ringraziare con grande affetto i colleghi della Giunta camerale, che chiameremo fra poco sul palco per le

premiazioni, quelli del Consiglio, i presidenti delle associazioni di categoria, tutti i collaboratori e i dipendenti dell'Ente. Abbiamo portato il Friuli e i suoi prodotti nelle manifestazioni e nei luoghi più prestigiosi del mondo, dalle sfilate della moda di Milano ai migliori ristoranti di New York, dal matrimonio in Francia tra lo champagne e il prosciutto di San Daniele alle trasferte internazionali dell'Udinese Calcio e della Snai-dero Basket. La presentazione di quanto di meglio offre il nostro amato Friu-

li è stata da noi curata con libri e pubblicazioni al massimo livello, in alcuni casi in collaborazione con il Touring Club Italiano, che ci ha consentito una diffusione capillare in ogni angolo del mondo. Altrettanto, se non di più, è stato fatto sul versante delle attività produttive. Notevole è il sistema di relazioni instaurato con i Paesi a noi vicini, dalla Slovenia alla Croazia, dall'Austria alla Cechia, dalla Slovacchia alla Serbia, per non parlare degli altri. Ricordo con piacere che siamo riusciti ad avere ospiti a no-

stre manifestazioni sia il Cancelliere austriaco (Wolfgang Schüssel) sia il Presidente della Repubblica Slovacca (Rudolf Schuster) e che disponiamo di un servizio di consulenza permanente per le imprese per l'Austria, la Cechia, la Slovacchia, la Serbia e la Croazia. È significativo che abbiamo voluto essere oggi tra noi il Presidente della Camera di commercio di Zagabria Zlatan Frölich e quello della Camera di commercio regionale di Zilina in Slovacchia Dusan Haluska che saluto caramente.

La Camera di commercio ha rafforzato la propria presenza nei principali enti e consorzi a valenza economica partecipati con la convinzione che lo sviluppo economico passa anche attraverso la partecipazione degli imprenditori alla gestione di queste strutture, partendo dal presupposto che sono queste al servizio delle imprese e non viceversa. Sono grato della collaborazione ricevuta dal sindaco di Udine Sergio Cecotti che in questi cinque anni ha condiviso con noi la necessità di affidare



l'amministrazione di enti e società con valenza economica anche a rappresentanti del sistema delle imprese.

Non posso dire altrettanto degli interventi di alcuni consiglieri provinciali che



Un premio dal Cisae anche al presidente Bertossi, consegnato da Roberto Rignonat



Antonione con il presidente dell'Assindustria Valduga



Antonione premia il presidente dell'Asscoop Zamparo



Antonione con il presidente di Coldiretti Rignonat



Antonione premia il presidente dell'Agci Tomba



Il sottosegretario con il presidente della Cna Puntin

Inserto speciale 50° alle Associazioni di categoria

più volte hanno dato la sensazione di vedere la Camera di commercio come un intruso da tenere fuori della porta ritenendola, evidentemente, marginale nella gestione della Fiera o dei Consorzi industriali, un problema generale, ma, in primis, degli operatori economici. Un accento particolare desidero porlo al rapporto con l'Università di Udine e all'eccellente collaborazione che si è instaurata con il Magnifico Rettore professor Furio Honsell la cui volontà di legare gli studi universitari allo sviluppo

economico del territorio abbiamo immediatamente assecondato con cospicui finanziamenti che hanno dato vita, con la collaborazione delle associazioni di categoria interessate, a importanti master su materie specifiche di grande interesse.

L'impegno finanziario della Camera di commercio di Udine a favore dell'Università, nel periodo 1999-2003, è stato di oltre 1 milione di euro e una cifra analoga è stata ipotizzata per il triennio successivo. Oltre alla realizzazione di una importante scuola di

metallurgia, sono stati finanziati master innovativi, per la mediazione linguistica durante i grandi eventi, per lo sviluppo turistico del territorio, per il diritto internazionale in materia di trasporti e una campagna di scavi nel sito archeologico di Aquileia, anticipando con una certa preveggenza l'intervento su quella che il ministro dei beni culturali ha definito la "Pompei friulana". A questo consistente impegno, inoltre, vanno ad aggiungersi le numerose collaborazioni nell'ambito della ri-

cerca e degli studi di settore, preziosi per le imprese e per tutto il territorio.

Ricordo ancora il costante impegno della Camera di commercio in Promosedia e nel Catas, due importanti "motori" per lo sviluppo del distretto industriale della sedia, e il contributo fornito dal Laboratorio Chimico Merceologico, un vero e proprio aiuto alle imprese nel settore delle analisi, dell'assistenza e della salvaguardia delle qualità dei nostri prodotti alimentari. E sulla formazione, poi, che abbiamo dato

vita a una grande sinergia tra più soggetti acquisendo dalla Regione l'immobile ex Irfop di viale Palmanova con l'intento di dare vita alla "Casa della Formazione delle Categorie economiche" assieme al Cres, al Consorzio Friuli - Formazione e allo Ial, per coordinare finalmente l'attività formativa di questi soggetti. L'ultimo fiore all'occhiello è l'acquisizione del prestigioso Palazzo Kechler che consentirà, dopo quasi due secoli di vita della nostra Camera di commercio, di avere una ade-



guata sede di rappresentanza da mettere a disposizione dell'economia provinciale, restituendo alla cittadinanza la fruibilità di un edificio storico che ri-

(segue a pagina 22)



Il senatore Antonione premia il presidente dell'Ascom Da Pozzo



Antonione e il presidente dell'Uapi Faleschini



Antonione con il presidente dell'Api Paniccia



Antonione premia il presidente della Cia Benedetti



Antonione premia il presidente della Lega delle Cooperative Zarl



Il presidente di Confagricoltura Cecioni

Inserito speciale 50°

Ecco i premiati della Camera

(segue da pagina 21)

schiava di rimanere chiuso al pubblico.

Nelle scorse settimane alcuni interventi legislativi hanno fortemente valorizzato e rafforzato il "posizionamento" istituzionale delle Camere di commercio. In particolare il disegno di legge attuativo della riforma del titolo V, predisposto dal ministro per gli Affari regionali Enrico La Loggia, ha infatti introdotto una importante norma di salvaguardia per le autonomie funzionali, riconoscendo come, all'interno del nuovo quadro costituzionale, accanto a Stato, Regioni, Province, Città metropolitane e Comuni, esistano altre realtà - come le autonomie funzionali - dotate di uno specifico ruolo istituzionale. Il riconoscimento delle autonomie funzionali, e quindi anche delle Camere di commercio, nella Costituzione rende ancora più importante il fatto che

anche le Regioni, riscrivendo gli Statuti, tendano a valorizzarle.

Mi fa molto piacere, e li ringrazio per questo, che siano presenti oggi con noi i candidati alla presidenza della Giunta regionale Guerara, Illy e Saro. Nel nuovo Statuto regionale che la prossima legislatura dovrà elaborare sarà infatti necessario trasferire pienamente i principi del federalismo e della sussidiarietà, facendo in modo che la Carta costituyente regionale rifletta pienamente questo avvicinamento delle istituzioni locali ai bisogni reali dei cittadini e delle imprese.

Il principio di sussidiarietà significa proprio questo: ridurre le distanze esistenti tra pubblica amministrazione e cittadini, facendo in modo che, nella ricerca del livello di responsabilità e gestione più appropriato, si dia preferenza a quei soggetti più vicini - per territorio di riferimento e funzioni svolte - ai cit-

tadini e alle imprese. Questo passaggio consente di cogliere le opportunità che le Camere di commercio possono offrire alle Regioni.

Le Camere infatti, proprio in quanto espressione delle imprese, dei lavoratori, dei consumatori, sono per queste comunità specifiche una pubblica amministrazione vicina e sen-

sibile, in grado di assicurare efficienza nei servizi prestati; di rispondere alle domande emergenti; di favorire la mediazione tra l'ente territoriale e i soggetti economici. Ecco allora che il nuovo Statuto regionale dovrà, a nostro avviso, rispecchiare questa impostazione, che è già nei fatti, riconoscendo il ruolo

delle autonomie funzionali nell'ordinamento regionale, affidando alle Camere di commercio il ruolo di "amministrazione dedicata" delle imprese; prevedendone la presenza nel Consiglio delle autonomie; prevedendone altresì la partecipazione alle fasi della programmazione regionale. Concludo così, con uno

sguardo al futuro, nella speranza che la nostra società trovi le energie per un rilancio del ruolo del Friuli e della sua economia e ci proietti nell'Europa di questo nuovo millennio con la possibilità di continuare, tutti insieme, a festeggiare il successo e a premiare il lavoro e il sacrificio della nostra gente.

DIRIGENTI



Fulvia Marchet (33 anni di attività all'Italpol Group di Udine) con Claudio Ferri



Lorenzo Cozianin (32 anni alla Fantoni di Osoppo) con Pietro Cosatti

IMPIEGATI



Vito Brunetti (40 anni di attività alle Cartiere Burgo di Tolmezzo) con Sergio Zanirato



Rita Silvestri (37 anni di attività agli Arredamenti Pilo Aristide di Tavagnacco) con Bernardino Ceccarelli



Franca Costantini (35 anni di attività all'impresa Costruzioni Zanuttini di San Giovanni al Natisone) con Adriano Luci



Carla Torossi (36 anni di attività all'Unione Farmacisti di Udine) con il presidente Enrico Bertossi



Paolo Boscarol (35 anni di attività alla Caffaro di Torviscosa) con Cesare Mansi



OPERAI



Giuseppe Iob (46 anni di attività alla Mario Cumini di Gemona del Friuli) con Claudio Ferri



Marcello Sandri (38 anni all'azienda agricola Roselli della Rovere di Mereto) con Bernardino Ceccarelli

Inserto speciale 50°

Salon, Tonutti, Zanin, Antonione, Micolini e Bertossi intervistati dal famoso giornalista

Il salotto di Bruno Vespa al Teatro Giovanni da Udine

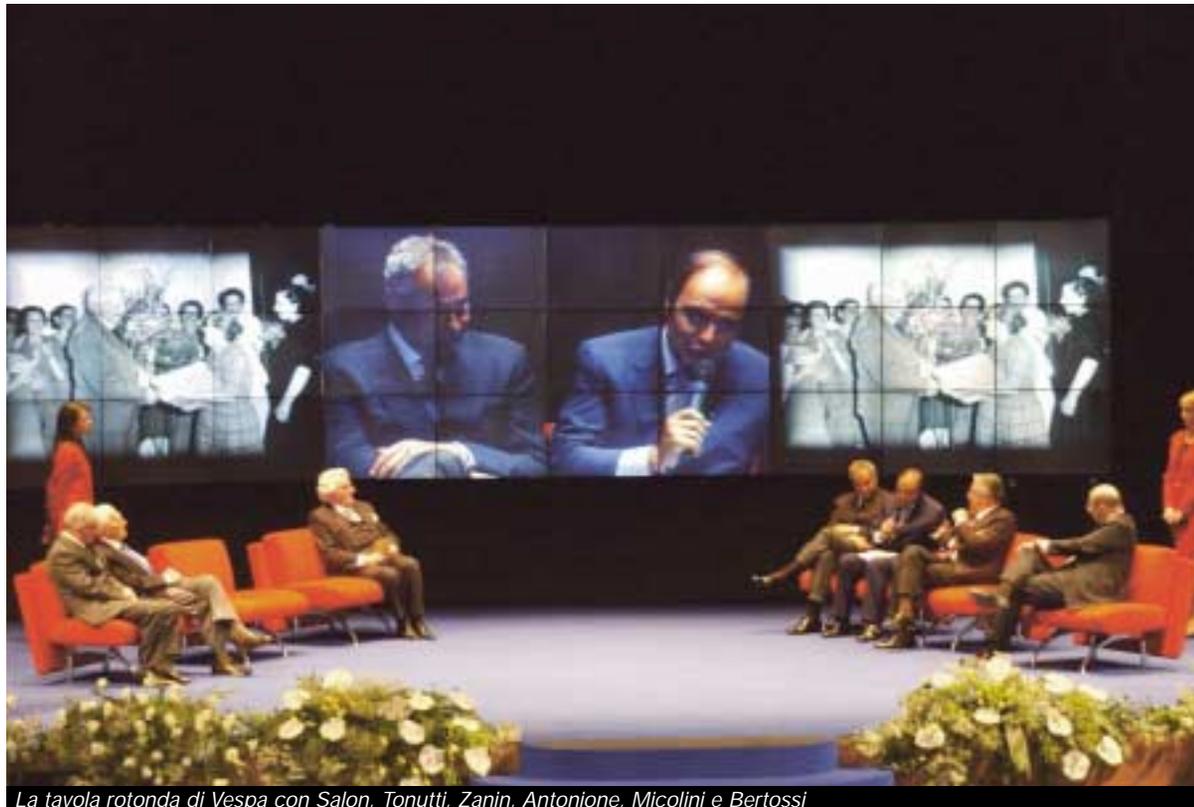
di Silvia Pusiol

“Oggi non celebriamo soltanto i cinquant'anni della Festa del lavoro e del progresso economico della Camera di commercio, ma celebriamo anche un miracolo”. Con queste parole Bruno Vespa ha esordito sul palco del Teatro Giovanni da Udine. Il miracolo è quello economico del Fvg che, in cinquant'anni, da regione povera, è diventata modello di sviluppo grazie alla sua gente, determinata, seria e capace. “Lo spirito dei friulani – ha detto Vespa – si è palesato all'epoca del terremoto, durante la ricostruzione”. Nella lunga carriera di giornalista, Bruno Vespa ha seguito tante tragedie. “Ma questa del Friuli – ha affermato – non la scorderò mai. Ho visto imprenditori ricominciare sulle macerie delle loro fabbriche, ho visto la gente offrire un bicchiere di vino agli alpini al lavoro, senza lacrime agli occhi, ma guardando al domani, con quel senso del domani che fa grande il Friuli”. Parole ascoltate in un silenzio di memoria dal pubblico, che venerdì 23 maggio riempiva il Teatrone dalla platea all'ultima galleria. Poi, il via al salotto in teatro.

Una ventata di ironia e genuinità, comunicata con

mezzo, al Castello Pichler di Manndorf, per un'infarinatura di tedesco, e nell'azienda di alimentari all'ingrosso di uno zio di Paluzza, a 19 anni entra nell'attività di famiglia: la Trattoria con alloggio Salon. L'anno dopo l'Italia è in guerra. Dal '40 al '43, Bepi è militare in Libia, come autiere. Quindi rientra in patria e lavora con la Todt fino alla fine del conflitto. “Né gli inglesi né gli americani sono riusciti a farmi prigioniero!”, commenta Bepi, che sa bene di non essere un tipo tanto facile. Nel 1949 Bepi Salon, dopo la morte del padre, diventa titolare del ristorante-albergo, cui si aggiungono un negozio di alimentari e un panificio. Bepi trova anche il tempo di dirigere la Scuola alberghiera di Arta. La cucina delle erbe e dei funghi, rilanciata da Salon, acquisisce considerazione tra i piatti nobili. “Un amico medico – racconta Bepi – mi diceva: un giorno avvelenerai qualcuno. Ma non è mai successo!”. “Gli abbiamo messo alle calcagna – dice il presidente della Camera, Enrico Bertossi – una studiosa, che lo segue per realizzare un libro, di prossima pubblicazione, con i segreti della sue ricette”.

La famiglia Zanin sin dal 1827 si è occupata di re-



La tavola rotonda di Vespa con Salon, Tonutti, Zanin, Antonione, Micolini e Bertossi

legno. Noi siamo i manuali. La voce è quella di Dio”. Una passione, quella di Gustavo, che contano Francesco e Giovanni, due dei suoi tre figli, che aiutano il padre nell'attività di organaro. Le opere del laboratorio Zanin impreziosiscono chiese e monumenti d'Italia e d'Europa. Organi Zanin sono

l'onorificenza di Gran ufficiale della Repubblica.

Gino Tonutti è il nipote di quel Luigi Tonutti che, nel 1864, fondò l'officina fabbrile a Povoletto. Nel 1930 il padre di Gino, Umberto, trasferisce l'attività a Selvis di Remanzacco. Nel 1945, finita la guerra, Gino Tonutti dà il via alla fabbricazione di una

alle prime macchine per la raccolta meccanizzata delle olive, delle castagne e delle noci. Fa partire anche la produzione di macchine per la fienagione, che si riveleranno il successo dell'azienda. Dal 1972 la Tonutti si rivolge decisamente all'estero. Oggi, il 90% della produzione è destinato all'export in 38 Paesi, e la Tonutti è la prima azienda italiana nel settore delle macchine agricole ad avere la produzione di sue macchine in Russia. La grande passione del cavalier Gino Tonutti è il suo Museo di archeologia industriale, di macchine agricole, auto e moto d'epoca, realizzato nella vecchia “farie”.

Paolo Micolini ha guidato la Coldiretti nazionale dal 1994 al 1997, dopo la carica di vicepresidente e di presidente provinciale e regionale. Una vita trascorsa nell'attività associativa e tra i banchi del Senato della Repubblica. Oggi Paolo Micolini è alla guida della Cirio. Un ruolo, quello nella Cirio, che lo

impegna in incontri d'affari e meeting tecnici da un continente all'altro, e che gli fa provare la nostalgia delle sue radici di contadino “che – dice – ti restano dentro per sempre, se ci sei nato, così come l'attività sindacale”.

Protagonista di un periodo difficile per la Coldiretti, non nasconde qualche rimpianto. “Si poteva fare di più e meglio – dice –. Si potevano prevenire gli eccessi di egoismo e forzare di più verso l'unificazione delle nostre tre realtà”. Profondo conoscitore del mondo agricolo, Paolo Micolini sostiene che l'agricoltura troverà il suo assetto definitivo nel prossimo futuro. “L'agricoltura europea – afferma – deve pensare in un'ottica europea e individuare, in ambito mondiale, un suo percorso, fatto di nicchie di mercato. Fare concorrenza con il mais, la soia o il frumento a Paesi come gli Stati Uniti, il Brasile o l'Argentina, significa diventare più poveri”.



Bepi Salon con Vespa



Gino Tonutti

la grandezza della semplicità dai quattro ospiti di Vespa: Giuseppe (Bepi per gli amici) Salon, Gino Tonutti, Gustavo Zanin e Paolo Micolini. Quattro uomini che, grazie all'intraprendenza, all'originalità e alla passione per il loro mestiere, sono dei numeri uno nel loro campo. Accomodati su poltroncine rosse, sopra il palco tappezzato d'azzurro e ornato di fiori bianchi, Bruno Vespa li ha condotti nel racconto della loro storia.

Bepi Salon nasce ad Arta, in Carnia, nel settembre del 1920. Dopo l'apprendistato agli alimentari-drogheria Giardinieri di Tol-

stauro e costruzione di organi musicali. Oggi il maestro è Gustavo Zanin. Nato a Codroipo nel 1930, inizia a lavorare nel laboratorio del padre, dopo aver compiuto studi musicali e tecnici a Udine. Il mestiere lo appassiona e lo spirito alla scoperta del nuovo lo spinge alla continua ricerca di soluzioni tecnicamente e architettonicamente ardite, mai abbandonando il forte legame con la tradizione. Gustavo Zanin è un profondo conoscitore di tutti i segreti tecnico-fonici. “Il mistero del mio lavoro – dice – è quello di dare vita alla materia, da una lastra di metallo e una tavola di

nel Duomo e nel Mozarteum della capitale mondiale della musica, Salisburgo. Nel 1995 Gustavo Zanin è stato insignito del-

gamma completa di macchine agricole, dagli aratri a trazione meccanica, per cui inventa il primo sollevamento idraulico, ai carri,



Gustavo Zanin



Paolo Micolini

Inserto speciale 50°

Ecco i premiati della Camera



Particolarmente apprezzato il buffet

LAVORATORI IN QUIESCENZA



Vittorino Bolzon (per 47 anni al mobilificio Perco di Bicinico) premiato da Roberto Mestroni



Luigi Tion (40 anni di attività alla Cividale Divisione Farem di Remanzacco) premiato da Mauro Pinosa

OPERAI



Olivo Bozzo (37 anni alla Camef di Fagagna) premiato da Adriano Luci



Gianni Cominotto (37 anni di attività alla Berton Carlotecnica di Fagagna) premiato da Pietro Cosatti



Luigino Romanello (per la lunga attività all'autotrasporti Ribì) premiato da Roberto Rigonat



Mafalda Ermacora (36 anni di attività alla Gervasoni di Pavia di Udine) premiata da Mauro Pinosa



Aleardo Pascolini (37 anni di attività alla Nonino Autofficina di Udine) premiato da Roberto Mestroni



Rinaldo Paravano (per 40 anni dipendente dell'Enel) premiato da Sergio Zanirato



Virgilio Parusso (37 anni di attività alla Morandini Michele di Udine) premiato da Cesare Mansi



Gianni Gazzola (36 anni di attività alla Cave Buttò di Ronchis) premiato da Roberto Rigonat



Mario Chiarandini (40 anni di attività a favore del settore credito) premiato da Claudio Ferri

Università

Inaugurazione alla presenza del rettore Furio Honsell al campus dei Rizzi

Fluidodinamica e idraulica attivati due nuovi laboratori

Studiare, sperimentando, tutte le caratteristiche dei corsi di fiumi, torrenti e canali, le interazioni che si verificano con la costruzione, lungo il loro corso, di opere civili come pilastri di ponti o briglie, e gli aspetti ambientali collegati. E, ancora, studiare, sperimentando, le caratteristiche dei problemi legati al trasporto dei fluidi gassosi, dei liquidi, delle miscele gas-liquido degli impianti industriali, gli impianti di pompaggio, di compressione e movimentazione dei gas, la separazione gas-liquido in contesti industriali e ambientali. Sarà possibile farlo grazie ai due nuovi laboratori didattici di Idraulica e di Fluidodinamica industriale dell'Università di Udine che consentiranno a studenti, laureandi e stagisti delle facoltà di Ingegneria, Agraria e Scienze matematiche, fisiche e naturali di svol-



gere studi e acquisire competenze specifiche nei settori della dinamica dei fluidi industriale, civile e ambientale.

In particolare, grazie alla macchina del laboratorio di Fluidodinamica Particle image velocimetry (P.I.V.), del valore di 100 mila euro,

cofinanziata attraverso il fondo "Piccole e medie attrezzature" dell'Ateneo udinese, unica nel suo genere in tutto il Triveneto,

"sarà possibile acquisire – spiega Alfredo Soldati, docente di Impianti chimici all'ateneo friulano – un numero enorme di informazioni per studi ambientali e industriali". Obiettivo, arrivare a progetti che consentano in futuro di ridurre le emissioni nocive negli scarichi automobilistici e industriali, o prevenire e prevedere le conseguenze delle inondazioni dei fiumi. "L'ingegneria – ha detto il preside della facoltà di Ingegneria, Andrea Stella – si basa sulla sperimentazione. Siamo gli eredi di Galileo. I laboratori, per noi, sono indispensabili". I due nuovi laboratori sono unici in Italia per la tipologia degli impianti didattici di tipo industriale.

"Il campus dei Rizzi – ha detto il rettore, Furio Honsell – è diventato un modello di tecnologia riconosciuta in tutto il Triveneto. Un polo di altissimo pre-

stigio cui le nuove strutture dei laboratori apportano ulteriore qualità, sia dal punto di vista didattico sia da quello del servizio al territorio. Qui si forgeranno nuovi ingegneri e idee nuove". I due laboratori, del valore di 90 mila euro, finanziati dalla facoltà di Ingegneria, sono stati realizzati all'interno dei capannoni n. 13 e n. 17 di via Sondrio, a Udine. Il laboratorio di Idraulica è costituito da un canale idraulico inclinabile di 12 metri di lunghezza e di 30 centimetri di larghezza per una profondità di 25 centimetri. Il laboratorio di Fluidodinamica industriale è costituito da un impianto di trasporto fluidi gas-liquido della lunghezza di 36 metri e diametro di 10 centimetri. Il laboratorio di Idraulica occupa una superficie di 120 metri quadri, mentre quello di fluidodinamica ne occupa 180.

Incremento del 40% dei finanziamenti rispetto allo scorso anno

Progetti di ricerca: sì del ministero a 12 iniziative friulane

Dalla demografia all'oncologia, dai modelli statistici a supporto delle decisioni in ambito sanitario ed economico sociale alle terapie cellulari, dalla biblioteconomia all'analisi quantitativa dei sistemi economici. E ancora: dalla filologia latina alle nanotecnologie, dalla ladinistica alla genomica, dall'archeologia del vicino Oriente antico all'informatica, dall'estetica musicale all'economia bancaria, dalla strutturalistica alla termotecnica, per finire con

svariati settori nella produzione vegetale e animale. Abbracciano a 360 gradi tutti i campi del sapere i 12 "progetti di rilevante interesse nazionale" (cosiddetti Prin) coordinati dall'Università di Udine che il Ministero ha deciso di approvare e finanziare con un milione 162 mila euro.

Ma non basta. A questi progetti, che saranno realizzati da un gruppo di ricerca coordinato da un professore dell'ateneo friulano, se ne affiancano altri, coordinati da altre uni-

versità italiane, a cui l'ateneo udinese comunque partecipa. In totale, quindi, i progetti approvati sono ben 64, a fronte dei 42 del 2001, per un totale di un milione 743.600 euro, con un incremento del 40% rispetto all'anno scorso (nel 2001 i fondi erano stati un milione 178 mila euro), a cui va ad aggiungersi la quota di cofinanziamento dell'ateneo pari a 481.150 euro.

I progetti Prin hanno durata biennale e sono una tipologia di ricerca conso-

lidata in ambito universitario e realizzata attraverso attività che prevedono il coinvolgimento di gruppo di ricerca di vari atenei sotto la direzione di un docente-coordinatore nazionale. I coordinatori udinesi per i progetti 2002 sono: Fabrizio Bresadola (Terapie cellulari nel trattamento delle epatopatie. Il ruolo delle cellule epatiche isolate), Mauro Attilio Caproni (Biblioteche private in età moderna e contemporanea), Paolo Chiesa (La trasmissione dei testi latini del Me-

dioevo), Gianni Comini (Tecniche di incremento della convenzione forzata), Marji Lines (Metodi numerici e grafici per l'analisi dinamica dei sistemi economici), Gian Nereo Mazzocco (Asset management: prospettive di convergenza tra banche e assicurazioni), Michele Morgante (Caratterizzazione della componente ripetitiva di genomi complessi in specie vegetali: modelli per angiosperme e gimnosperme), Roberto Pinton (La nutrizione ferrica in piante ar-

boree da frutto: individuazione di fattori di efficienza mediante approcci fisiologici, biochimici e molecolari), Gaetano Russo (Interazione flessione-taglio in travi di calcestruzzo normale, ad alte prestazioni e fibrorinforzato), Enrico Sangiorgi (Tecnologie CMOS Bulk ed SOI inferiori a 0,1 micron per applicazioni ad alte prestazioni a bassi consumi), Raffaele Testolin (Determinazione del sesso in actinidia e ricerca di marcatori molecolari per la selezione precoce dei semenziali) e Zeno Varanini (Acquisizione di nutrienti ossianionici in piante coltivate: studio degli effetti di interferenti e modulatori presenti alla rizosfera attraverso un approccio fisiologico e molecolare).

L'Università gli ha conferito la laurea ad honorem

Nicola Amenduni ingegnere

Per aver contribuito allo sviluppo di innovative soluzioni tecniche di prodotto e di processo nel campo della siderurgia e per aver operato in modo esemplare alla creazione e affermazione del gruppo industriale acciaierie Valbruna di Vicenza, l'Università di Udine ha conferito la laurea honoris causa in Ingegneria meccanica a Nicola Amenduni, per trent'anni ai vertici delle acciaierie Valbruna e dal '96 al 2001 presidente di Federacciai, asso-

ciazione delle imprese siderurgiche aderenti a Confindustria. La cerimonia si è svolta il 5 giugno nel salone del Parlamento del Castello di Udine. Dopo il saluto del rettore dell'ateneo friulano, Furio Honsell, e del preside della facoltà di Ingegneria, Andrea Stella, la "laudatio" è toccata a Stefano Del Giudice, professore ordinario di Fisica tecnica alla facoltà di Ingegneria di Udine. A conclusione della cerimonia, Nicola Amenduni ha tenuto una "lectio" su "Dalla pro-

duzione al mercato, dai volumi prodotti alla qualità: il cambiamento in un'industria siderurgica".

Sotto la guida di Nicola Amenduni le acciaierie Valbruna sono divenute un gruppo leader a livello internazionale nel settore degli acciai inossidabili, presenti in 14 Paesi, dall'Europa all'America, dall'Asia all'Australia. Il gruppo Valbruna conta oltre 2.500 dipendenti. Nel 2001 ha realizzato un fatturato di 490 milioni di euro. Lo stabilimento di Vicenza ha rag-

giunto una posizione di vertice per innovazione di prodotto e di processo. All'impegno nel campo industriale, infatti, il gruppo associa un consistente sforzo finalizzato alla realizzazione di materiali per impieghi ad alta tecnologia, attraverso la costante ricerca di soluzioni innovative che consentano di raggiungere alti livelli qualitativi.

Nato a Bari nel 1918, Nicola Amenduni ha iniziato a lavorare giovanissimo nell'industria di macchine olearie di proprietà della famiglia. Nel 1957 si è trasferito alle Acciaierie Valbruna, divenendone prima amministratore delegato e poi presidente. Dal 1996 al

2001 è stato presidente di Federacciai, l'associazione delle imprese siderurgiche aderenti a Confindustria, che realizza e trasforma oltre il 95% della produ-

zione italiana di acciai. Impegnato anche sul fronte della divulgazione scientifica, Amenduni è direttore editoriale del periodico trimestrale dell'azienda.



Al centro Honsell con l'ingegner Amenduni

Attualità

L'Azienda Ricerca & Formazione punta sulle nuove figure professionali

Ricerca della Camera sul Distretto della Sedia



L'Azienda speciale Ricerca & Formazione in collaborazione con il Distretto della Sedia e l'Ufficio statistica della Camera di commercio di Udine realizzerà nei prossimi mesi estivi una ricerca per la formazione di nuove figure professionali nel Distretto della Sedia. Partendo dal presupposto che la formazione continua è uno strumento indispensabile per favorire la crescita competitiva delle imprese, che l'economia friulana si sta poi caratterizzando sempre più come un'economia internazionale e che il "capitalismo locale" ha l'esigenza, per il momento ancora inespressa ma potenziale, di spaziare in un circuito di ben più ampie dimensioni a livello internazionale, la ricerca parte dalla considerazione che l'intervento prioritario per vincere questa sfida è rivolto alle risorse umane, sia interne (cioè attivando la formazione continua) sia ai giovani che sono ancora nel processo di formazione.

Per questo il progetto di ricerca si pone come obiettivo generale di indagare sulle necessità formative di nuove figure professionali. Il progetto è funzionale soprattutto ad alcune speci-

fiche mansioni oggi molto carenti, ma si propone anche di contribuire alla crescita qualitativa del distretto, una crescita che si basa sempre più sulla ricerca, sullo sviluppo dell'innovazione, sullo sviluppo tecnologico sia di prodotto sia di processo. Il progetto intende quindi effettuare un monitoraggio lungo tutti i momenti della filiera produttiva, rilevando quali figure professionali sono cercate dalle aziende, verificando la compatibilità con l'offer-

ta disponibile in modo da programmare e progettare alcuni percorsi formativi funzionali alle esigenze del sistema economico locale.

Riguardo al rapporto tra mondo della scuola e mondo del lavoro, il progetto si propone di acquisire informazioni per riqualificare e rilanciare le strutture scolastiche professionali presenti sul territorio, una riqualificazione che passa anche attraverso il rafforzamento delle relazioni tra scuola, università, centri di ricer-

ca e imprese. L'iniziativa, tra l'altro, risponde a quanto previsto dal Piano di Sviluppo industriale del Distretto della Sedia, in particolare per quanto concerne la formazione.

Il documento, che individua gli indirizzi di politica industriale dell'area, identifica la formazione quale linea prioritaria di intervento, sottolineandone la funzione di motore propulsore per la ricerca e l'innovazione, ma anche per la riqualificazione del perso-

nale aziendale e la gestione delle problematiche legate ai cambiamenti del mercato del lavoro e all'immigrazione.

Referenti del progetto sono Anna Genero dell'Azienda speciale Ricerca & Formazione (telefono 0432-273532, anna.genero@ud.camcom.it), Barbara Terenzani del Distretto

della Sedia (0432-502258, crsfgv@tin.it) e Mario Passon della Camera di commercio (0432-273200, mario.passon@ud.camcom.it).

CARATTERI SOCIO-ECONOMICI DEI COMUNI DEL DISTRETTO DELLA SEDIA: ANNO 2002

	Popolazione Cens. 2001	SETTORE LEGNO (DD20 +DN36.1) AL 31.12.2002						INDICATORI SOCIO-DEMOGRAFICI				
		Imprese	Unità locali	Addetti	% SETTORE LEGNO SU ECONOMIA			% Stranieri residenti	Famiglie al Cens 2001	imprese per 10mila ab	unità locali per Km2	Var unità locali 2002/01
					Imprese	Unità l.	Addetti					
AIELLO DEL FRIULI	2.180	14	19	148	6,48%	7,92%	30,83%	0,41%	837	990,8	18,4	-0,83%
BUTTRIO	3.788	38	48	275	10,35%	10,88%	7,67%	1,82%	1.419	968,8	24,8	0,92%
CHIOPRIS - VISCONE	659	14	28	231	18,92%	29,17%	72,87%	2,73%	258	1.122,9	10,6	-3,03%
CORNO DI ROSAZZO	3.308	84	102	535	28,77%	30,09%	61,28%	2,00%	1.231	882,7	27,0	-1,45%
MANZANO	6.827	258	359	3.002	25,77%	28,88%	60,73%	3,85%	2.600	1.466,2	40,3	0,89%
MOIMACCO	1.557	26	33	512	14,53%	16,34%	68,72%	0,26%	569	1.149,6	17,1	2,02%
PAVIA DI UDINE	5.477	87	102	1.031	13,64%	13,93%	34,28%	2,01%	2.051	1.164,9	21,2	-0,68%
PREMARIACCO	4.001	85	122	1.068	16,04%	20,13%	60,61%	1,17%	1.433	1.324,7	15,3	-1,46%
SAN GIOVANNI AL NAT.	5.735	331	434	3.049	38,90%	40,64%	63,11%	3,33%	2.178	1.483,9	44,6	-0,56%
SAN VITO AL TORRE	1.300	25	39	235	13,74%	17,89%	38,40%	2,15%	512	1.400,0	18,8	1,40%
TRIVIGNANO UDINESE	1.706	24	25	185	9,76%	9,36%	28,95%	2,05%	637	1.442,0	14,6	-2,20%
TOTALE DISTRETTO	36.538	986	1.311	10.271	21,55%	24,05%	47,12%	2,30%	13.725	1.252,4	24,4	-0,26
PROVINCIA di Udine	518.840	2.035	2.547	15.748	4,12%	4,41%	10,62%	2,21%	212.525	951,9	11,8	0,39%
% distretto	7,04%	48,45%	51,47%	65,22%					6,46%			

Fonte: elaborazioni dell'Ufficio Statistica della CCIAA

Progetto imprese-Università di Udine: settore biotecnologie

Ricerca nel settore dei farmaci antitumorali L'Ateneo cerca imprese per collaborare

Settore d'interesse

Biotecnologie: definizione dei meccanismi d'azione di farmaci anti-tumorali.

Obiettivi

L'efficacia della maggior parte dei farmaci anti-tumorali si basa sulla capacità di indurre la morte delle cellule tumorali. La morte della cellula è un processo attivo durante il quale specifici geni controllano l'eliminazione della cellula stessa (suicidio cellulare). Il cancro è una malattia genetica complessa e in molti casi i geni che controllano il suicidio cellulare risultano alterati. Questo si traduce in una chemioresistenza del tumore e in notevoli difficoltà terapeutiche. Gli sviluppi futuri della ricerca biomedica porteranno, nei prossimi anni, allo sviluppo di terapie anti-tumorali ritagliate su singolo paziente (individually tailored) al fine di ottimizzare il rap-

porto efficacia/tossicità. Da un lato, le nuove tecnologie di diagnosi ci permetteranno di definire, in dettaglio, il quadro di alterazioni genetiche associate a un dato tipo di tumore in un singolo paziente. Dall'altro lato conosceremo il meccanismo d'azione dei diversi farmaci anti-tumorali, conosceremo cioè i geni attraverso i quali un determinato farmaco induce la morte delle cellule. L'integrazione di queste due conoscenze permetterà di ritagliare un trattamento anti-tumorale mirato ed efficace. Obiettivo del gruppo di ricerca è la definizione dei meccanismi d'azione di nuovi possibili farmaci anti-tumorali.

Attività previste

Il gruppo di ricerca, finanziato dall'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro, si prefigge di definire i meccanismi molecolari che controllano la



Il gruppo dei ricercatori

morte cellulare. Nel corso degli ultimi anni abbiamo sviluppato dei reagenti e le conoscenze specifiche per definire i meccanismi d'azione di farmaci anti-tumorali.

Una parte del nostro lavoro si è diretto verso la creazione di una collezione di linee cellulari umane, nelle quali sono state introdotte delle alterazioni in geni che regolano la

morte cellulare. Lo scopo è di poter disporre di un sistema in vitro per determinare la capacità d'azione di un farmaco anti-neoplastico.

Questo lavoro si è concretizzato nella caratterizzazione dei meccanismi d'induzione della morte cellulare del SAHA (suberoylanilide hydroxamic acid). Il SAHA è una molecola attualmente in fase II di trials clinici per il linfoma cutaneo, per il linfoma delle cellule T periferiche, e in pazienti con carcinoma ricorrente o metastatico a cellule squamose della testa e del collo (Henderson et la., JBC 2003 278:12579-12589).

L'unità di ricerca esegue saggi d'induzione di morte cellulare usando linee cellulari umane, nelle quali sono state introdotte specifiche alterazioni nei diversi geni che controllano la morte cellulare.

L'unità di ricerca dispone, inoltre, di un ampio cor-

redo di reagenti per definire in dettaglio il meccanismo d'azione citotossica di un dato composto. L'identificazione dei geni necessari affinché un farmaco esplichi la sua azione antitumorale permette una migliore razionalizzazione del suo impiego in vivo sul paziente.

Caratteristiche e ruolo dell'impresa con la quale si desidera collaborare

Imprese operanti nel campo delle biotecnologie e impegnate in creazione/ sviluppo di nuovi farmaci anti-tumorali. Le imprese dovrebbero fornire i composti/farmaci che intendono vagliare per un possibile utilizzo in terapia.

Struttura di riferimento dell'Università

Professor Claudio Brancolini, Dipartimento di Scienze tecnologie biomediche dell'Università degli studi di Udine, piazzale Kolbe 4, Udine (telefono ufficio 0432-494382, telefono laboratorio 0432-494381, fax 0432-494301 e-mail c-brancolini@makek.dstb.uniud.it).

Tre convegni assieme alle Camere di Pordenone, Gorizia e Trieste

Opportunità d'affari con la Libia e con Malta



I relatori al convegno della Camera presieduto da Mauro Pinosa

Vera e propria "testa di ponte" per tutta l'area del Medio Oriente, Malta è oggi anche un importante centro finanziario a cui si appoggiano molti Paesi Arabi. Ottima base di partenza per le aziende interessate a sviluppare strategie di penetrazione commerciale nei confronti dei Paesi medio-orientali, Malta rappresenta quindi un partner fra i più interessanti per le aziende, sia per quelle che già operano con il Medio Oriente sia per quelle intenzionate ad avviare rapporti di collaborazione. Dal Friuli Venezia Giulia, Malta importa soprattutto navi e imbarcazioni, uva e mosto (che vengono vinificati in loco) e mobili per 9 milioni di euro, con un incremento, nel 2002, pari al 34,37% rispetto all'anno precedente.

Altrettanto interessante la Libia, di cui l'Italia è il primo partner commerciale. Sono molto consistenti, infatti, le opportunità, per le imprese italiane, di acquisire commesse in Libia,

soprattutto per le piccole e medie aziende. Le occasioni migliori, attualmente, si concentrano nel settore turistico, un comparto in forte sviluppo, per il quale la Libia sta programmando ingenti investimenti in strutture alberghiere e arredi. Ma anche tutte le opere riguardanti la viabi-

lità e la costruzione di scuole, ospedali, centri residenziali saranno entro breve una importante occasione di intervento per le imprese italiane. Attualmente l'export del Friuli Venezia Giulia verso la Libia supera i 13 milioni di euro, una cifra cresciuta, nel 2002, del 17,65%. Mobili, tubi, ap-

parecchi medico-chirurgici, autoveicoli e macchine per impieghi speciali le merci più richieste.

Per illustrare agli imprenditori del settore legno e arredo del Friuli Venezia Giulia la realtà di questi due Paesi, le opportunità d'affari e le agevolazioni attualmente in vigore per favorire gli investimenti, la Camera di commercio di Udine, in collaborazione con gli altri tre enti camerali della regione, ha organizzato un convegno "itinerante" che si è svolto al Catas di San Giovanni al Natisone, alla Camera di commercio di Trieste e a Brugnera (Pn), nell'aula magna dell'Ipsia in via Galilei. L'iniziativa rientra nella convenzione sottoscritta tra la Regione Friuli Venezia Giulia e l'Istituto Nazionale per il Commercio Estero, all'interno di un apposito accordo di programma nazionale. Al

convegno di San Giovanni al Natisone, i cui lavori sono stati aperti da Mauro Pinosa, componente della Giunta della Cciao di Udine, hanno partecipato il direttore regionale all'industria Claudio Calandra di Roccolino, Michele Achilli, presidente della Camera di commercio italo-libica, Martin Bowermann, Mr. Cassar e Mr. Borg dell'istituto maltese per la pro-

mozione delle piccole imprese, Fraj Milad Ali Fellel, direttore generale del centro "Al Zahaf Al Akdar", centro produttivo e di importazione di mobili, Salvatore Benigno per Finest, Mattia Crosetto consulente Hall Limited, Mr. Psaila della direzione Volksbank di Malta e Flavio Tommaello, direttore del coordinamento triveneto di Federlegno arredo.

Bando per avere energia meno cara

La Camera di commercio ha deliberato di stanziare circa 132.000 euro per finanziare gli investimenti realizzati dalle Pmi della provincia di Udine e finalizzati al risparmio energetico. Le agevolazioni riguardano l'acquisto di apparecchiature per il controllo e la gestione dei consumi energetici come, per esempio, strumentazioni per la rilevazione dei consumi, apparecchiature per la gestione dei picchi di assorbimento energetico, unità di rifasamento finalizzate all'abbattimento degli assorbimenti di energia.

Sono finanziati, inoltre, le consulenze e i check up finalizzati al risparmio energetico e la quota di partecipazione a gruppi di acquisto consortili di energia elettrica e/o gas promossi da associazioni di categoria.

Per spese documentate di valore uguale o superiore a 400 euro, il contri-

buto erogabile è pari al 40% dell'investimento ammesso per un importo minimo di 160 euro e massimo di 2.000 euro. Potranno essere agevolate le iniziative avviate dopo la presentazione della domanda e fatturate e pagate a partire dal 1 giugno 2003 fino al 15 ottobre 2003.

«Le domande alla Camera di commercio»

Le domande di contributo devono essere inviate, esclusivamente tramite raccomandata ar, alla Camera di commercio di Udine a partire dal 1 giugno 2003 e fino al 31 agosto 2003 utilizzando la modulistica predisposta.

Informazioni e modulistica all'ufficio Punto Nuova Impresa (telefono 0432 - 273805) e-mail:nuovaimpresa@ud.camcom.it.



Entro il 21 luglio con la maggiorazione dello 0,40%

Diritto camerale annuale 2003 entro il 20 giugno

Con decreto ministeriale (in fase di pubblicazione) sono stati fissati gli importi del diritto annuale dovuto da tutte le imprese iscritte o annotate al Registro Imprese della Camera di commercio al 1 gennaio di ogni anno. Il versamento va eseguito in un'unica soluzione con il modello F24 utilizzato per il versamento delle imposte sui redditi. Il termine per il versamento del diritto coincide con il pagamento del primo acconto delle imposte sui redditi. Per il 2003 è fissato al 20 giugno oppure entro il 21 luglio con la maggiorazione dello 0,40%.

SCAGLIONI DI FATTURATO				
DA EURO	A EURO	DA LIRE	A LIRE	MISURA FISSA E ALIQUOTE
0.00	516.456,90	0	1.000.000.000	373,00 euro
516.456,91	2.582.284,50	1.000.000.001	5.000.000.000	0,0070%
2.582.284,51	51.645.689,91	5.000.000.001	100.000.000.000	0,0015%
51.645.689,92	e oltre	100.000.000.001	e oltre	0,0005%
				fino a un massimo di 77.500,00 euro

Determinazione dell'importo da versare.

Sezione speciale: imprese iscritte e/o annotate nella sezione speciale del Registro Imprese: diritto fisso di euro 80,00; società semplici non agricole: diritto fisso di euro 144,00.

Sezione ordinaria: i soggetti iscritti nella sezione ordinaria del Registro Im-

prese e annotati nella sezione speciale: importo commisurato al fatturato complessivo realizzato nell'anno precedente. In via transitoria per l'anno 2003 l'importo del diritto annuale non può superare del 6% quello corrisposto per l'anno 2002: imprese individuali iscritte nella sezione ordinaria, Coope-

rativa e Consorzi: euro 88,00 (derivanti da euro 83,00 versati nell'anno 2002 + 6%); Snc e Sas: euro 160,00 (derivanti da euro 151,00 versati nell'anno 2002 + 6%); società di capitali: applicare al fatturato complessivo realizzato nel 2002 la misura fissa e le aliquote riportate nella tabella. Il diritto

da versare si determina sommando alla misura fissa gli importi dovuti per ciascuno scaglione (fino a raggiungere lo scaglione nel quale rientra il fatturato complessivo realizzato dall'impresa).

Unità locali: le imprese che esercitano l'attività economica anche attraverso unità locali devono ver-

sare, per ogni unità e alla Camera di commercio nel cui territorio ha sede l'unità locale, un diritto pari al 20% di quello dovuto per la sede principale fino a un massimo di euro 120,00 (per ogni unità locale); le unità locali e le sedi secondarie di imprese con sede principale all'estero devono versare per ciascuna di esse in favore della Camera di commercio nel cui territorio competente sono ubicate un diritto annuale pari a euro 110,00. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.ud.camcom.it nella sezione del diritto annuale.

CCIAA NEWS

La Camera di Udine attuatrice del progetto Interreg III

Con l'information technology imprese più forti e competitive

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, incrociare le esigenze di business e rendere più rapidi, snelli e produttivi i rapporti fra imprese, si è ormai consolidato. Un invito alle imprese di produzione della provincia di Udine a partecipare al progetto "Cooperazione commerciale tran-

sfrontaliera 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 cooperazione 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 informazioni delle PMI, descritti-

ve della loro specifica realtà e dei prodotti, con la possibilità di inserire dei link a cataloghi o ad altre informazioni che si trovano sui relativi siti web. Tali informazioni, una volta attivata 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 workshop 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 sia 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 propria conoscenza della realtà territoriale in cui opera, al fine di contribuire a sviluppare un servizio compatibile con le richieste di mercato.

Entrerà in vigore l'obbligo di presentazione di domande, denunce e atti al Registro imprese

Firma digitale obbligatoria dal 30 giugno

Dopo il 30 di giugno entrerà definitivamente in vigore l'obbligo di presentazione di domande, denunce e atti al Registro 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 supporto informatico con firma digitale. I legali rappresentanti delle società devono dotarsi quindi di smart card per la firma digitale e degli strumenti

software e hardware per la predisposizione e presentazione elettronica delle pratiche, al fine di poterle inviare al Registro delle imprese nel rispetto dei termini di legge.

Bilanci d'esercizio via Internet - Servizio per il deposito on-line: sul sito <https://web.telemaco.infocamere.it> è disponibile un nuovo servizio interamente su browser che consente l'invio dei bilanci d'esercizio on-line con firma digitale. Il servi-

zio offre il vantaggio di predisporre la pratica per il deposito dei bilanci direttamente da internet, senza l'utilizzo di Fedra e senza il sistema di spedizione di Telemaco, pur essendo però necessaria la convenzione Telemaco. Per ora è possibile effettuare l'invio del bilancio d'esercizio con riconferma dell'elenco dei soci presentato l'anno precedente. Sul sito www.ud.camcom.it è disponibile la Guida al bilancio telematico e informatico.

Alla Camera di Udine c'è il "Desk Belgrado"

Dalla mese di maggio ogni settimana gli imprenditori interessati a investire o ad attivare rapporti commerciali con la Repubblica della Serbia e del Montenegro possono rivolgersi al "Desk Belgrado", un nuovo servizio attivato alla Camera di com-

mercio di Udine. Ogni lunedì pomeriggio la dottoressa Svetlana Milivojevic, consulente dell'Ente camerale, è a disposizione degli imprenditori per qualsiasi tipo di informazione riguardante aspetti legislativi, ricerca di partner con cui attivare rapporti e-

conomici, le opportunità di investimento nella Repubblica di Serbia e Montenegro.

Per informazioni, Servizi all'Internazionalizzazione (telefono 0432-273826 - 516 - 843 - fax 0432-512408 - 503919 - iccit388@ud.camcom.it - www.ud.camcom.it).

Le domande vanno presentate all'Ufficio Agricoltura della Camera

Carburanti agricoli, denuncia entro il 30 giugno

Scade al 30 giugno il termine per la presentazione della richiesta di carburanti agevolati per l'agricoltura e della dichiarazione di avvenuto impiego, ai sensi del DM 454 del 14/12/2001. Le domande, redatte sugli appositi modelli, vanno presentate all'Ufficio Agricoltura - Sezione carburanti agricoli della Camera di commercio di Udine. Attenzione però, perché, se la richiesta è facoltativa (possono accedere all'agevolazione gli esercenti attività agricola

«Al via le assegnazioni per l'irrigazione»

iscritti al Registro delle Imprese della Camera di commercio), risulta invece obbligatoria, sempre entro il 30 giugno, la presentazione della dichiarazione di avvenuto impiego di oli minerali per l'agricoltura, relativamente ai quantitativi assegnati l'an-

no precedente; questa dichiarazione, infatti, va presentata da tutti coloro che, titolari del libretto di controllo rilasciato nel 2002, hanno avuto un'assegnazione di carburante agevolato, anche in assenza di prelievi: la sanzione nel caso di inadempienza ammonta a 64,55 che viene determinata dall'Ufficio Tecnico di Finanza di Udine previo accertamento da parte della Guardia di Finanza.

Sono a disposizione negli uffici della Camera di commercio di Udine i nuovi

modelli per la richiesta supplementare di gasolio agricolo agevolato per il funzionamento degli impianti di irrigazione.

Gli agricoltori che necessitano dei quantitativi previsti, calcolati sulla base dei parametri determinati dal Ministero delle Politiche Agricole del 26 febbraio 2002 (si veda la tabella), devono presentarsi dotati del libretto di controllo debitamente compilato, una volta esaurito il quantitativo assegnato in sede di richiesta principale.

COLTURA	LT/HA
BIETOLA/PATATA	200
CEREALI AUTUNNO-VERNINI	96
COCOMERO/LATTUGA/INSALATE/ORTI GENERICI	450
ERBAI	66
FAGIOLINO/PISELLO	132
MAIS/SOIA	132
PIOPPO/COLTURE ARBOREE DA LEGNO/VIVAIO	192
PRATI AVVICENDATI/PERMANENTI	132
TABACCO	450
VIGNETO/FRUTTETO/OLIVO	400*
* Acconto al 50%	

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Ricordati Caliz e Rossitti

Hanno fatto proprio bene gli ideatori e coordinatori di "Sapori in compagnia della Storia", Giorgio Milocco e il giornalista Silvano Bertossi, ad aprire la seconda edizione della

manifestazione con una serata dedicata a Valerio Rossitti e Mario Caliz, due personaggi che, in modi diversi, hanno dato dignità e lustro alla ristorazione friulana. "Sapori in compagnia della Storia", iniziativa nata lo scorso anno

con cinque appuntamenti dedicati alla cucina del maestro Martino da Como.

Ralc Italia leader nell'automazione

Anche quest'anno, dall'8 al 10 maggio, si è svolta l'Open House alla Ralc I-

talia Srl, azienda situata nel comprensorio industriale di San Giorgio di Nogaro.

Oltre all'azienda di San Giorgio, ormai da tempo affermata nel campo dell'automazione industriale, hanno contribuito alla rea-

lizzazione e al successo dell'evento altre importanti aziende del settore meccanico: Crippa Spa (leader nella produzione di macchine curvatubi), Kuka (costruttrice di sistemi robotizzati con impianti realizzati in tutto il mondo,

di cui la Ralc è System Partner), Sandri Stampi (specializzata nella progettazione e costruzione di attrezzature per la lavorazione del tubo) e TBT (operante nel campo delle consulenze tecnico-commerciali).

Attualità

Roberto Lovato ha raccontato in un convegno alla Camera la sua esperienza a Sarajevo

Quando la delocalizzazione ha il sapore della collaborazione

Un ottimo esempio di delocalizzazione riuscita in Bosnia ed Erzegovina? Lo ha portato Roberto Lovato della Top Sedia di Manzano, che nella giovane Repubblica ha due stabilimenti, uno a Sarajevo e uno a Bihac. Lovato ha ripercorso le tappe della sua esperienza, che considera estremamente positiva, durante l'incontro organizzato dalla Camera di commercio di Udine e dedicato a illustrare, agli imprenditori, le opportunità di investimento in Bosnia ed Erzegovina. Materia prima disponibile in loco, costo del lavoro basso e ab-

bondante manodopera, esenzione fiscale per i primi cinque anni di attività e vicinanza geografica alla "casa madre", sono gli aspetti positivi che il Paese offre a chi decide di investire. Unico neo, la burocrazia.

"Per ottenere la regolarizzazione dei contratti di costituzione della joint-venture - ha detto Lovato - ci sono voluti tredici mesi". La Bosnia ed Erzegovina, con i suoi circa quattro milioni di abitanti, inizialmente più lenta, rispetto alle altre economie in transizione, nell'evoluzione economica, oggi sta rapidamente recuperando il tempo

perduto, tant'è che le previsioni di crescita reale del Pil, per il 2003, parlano di un tasso pari al 5% annuo.

"Un cambiamento che noi consideriamo ancora troppo lento, però - ha affermato il Console generale della Bosnia ed Erzegovina a Milano Aleksandar Dragicevic -, e che il Governo intende accelerare stimolando ulteriormente il processo di privatizzazione in corso e l'adeguamento della legislazione agli standard europei". "Il vostro aiuto, da questo punto di vista, sarà determinante - ha aggiunto il Console - perché più imprendi-

tori decideranno di scegliere il nostro territorio per nuove attività produttive o commerciali e più rapido sarà il trend di sviluppo che porterà inevitabilmente con sé la modifica dell'assetto normativo".

Ai lavori del seminario, aperti da Mauro Pinosa, componente della Giunta camerale, hanno partecipato anche il Direttore dell'ufficio Ice di Sarajevo Gabriele Martignago, il direttore della Fipa (l'agenzia per la promozione degli investimenti stranieri) di Sarajevo Mirza Hajric e, per la Finest, Salvatore Benigno.



Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

27-29/06/2003 PROPET BRNO

Fiera internazionale di accessori e attrezzatura ippica.

28-29/06/2003 INTERCANIS BRNO

Mostra internazionale dei cani.

19-21/08/2003 STYL, KABO BRNO

Fiera internazionale di moda, di calzature e di pelletteria.

04-07/09/2003 INTERIER 2003 BRNO

Fiera internazionale di mobili, design e complementi immobiliari.

04-06/09/2003 BEAUTY PRAGA

Fiera internazionale di cosmetica.

11-14/09/2003 MUZIKA PRAGA

Fiera internazionale di musica.

12-14/09/2003 SBERATEL PRAGA

Fiera internazionale della raccolta di francobolli, monete, carte telefoniche, minerali e collezionismo.

15-19/09/2003 MSV BRNO

Fiera internazionale di meccanica.

15-19/09/2003 TRANSPORT A LOGISTICA BRNO

Fiera internazionale di trasporto e logistica.

18-21/09/2003 COMPLETE/HODINY A KLENOTY PRAGA

Fiera internazionale di orologeria, oreficeria, articoli da regalo.

18-21/09/2003 MODA PRAGA

Fiera internazionale di moda stile di vita.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

21-26/08/2003 AGROKOMPLEX NITRA

Fiera internazionale agroalimentare.

26-28/08/2003 SKOLSKE TRHY - MERCATO DELLA SCUOLA - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera di articoli per la scuola e ufficio di tutti i tipi, ausili per la scuola, articoli per scrivere, sussidiari, libri di testo, mappe, cartelle, astucci, abbigliamento e scarpe per bambini e adolescenti, camere per studiare.

02-04/09/2003 TRENCIN

Produttore di manici di legno per attrezzatura a mano (manici per rastrello, zappe eccetera) cerca partner per sviluppare collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

REGADA

Produttore di tecnica per la regolazione e misurazione, armature industriali, valvole elettromagnetiche, componenti pneumatici, filtropressa cerca grossisti e realizzatori italiani di servocomandi (uso nei settori: chimica, tutti i liquidi, gas, vapore eccetera) per la fornitura diretta dei propri prodotti.

- LA CITTÀ DI MODA - AUTUNNO

Fiera internazionale di abbigliamento.

10-12/09/2003 - KUPUJTE SLOVENSKE VYROBKY - ACQUISTARE PRODOTTI MADE IN SLOVACCHIA - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera dei prodotti slovacchi con il codice "858".

18-22/09/2003 AUTOSALON NITRA

Fiera internazionale di autovetture, autocarri, macchine ausiliarie e accessori.

24-27/09/2003 OROLOGGIO E GIOIELLI

Fiera internazionale di orologeria e gioielleria.

24-27/09/2003 ART BRATISLAVA

Fiera internazionale di pittura.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

RICHIESTE

MUZEUM KEZMAROK

Museo cerca collaborazione turistica con agenzie di viaggi.

STAVRIS

Produttore di manici di legno per attrezzatura a mano (manici per rastrello, zappe eccetera) cerca partner per sviluppare collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

REGADA

Produttore di tecnica per la regolazione e misurazione, armature industriali, valvole elettromagnetiche, componenti pneumatici, filtropressa cerca grossisti e realizzatori italiani di servocomandi (uso nei settori: chimica, tutti i liquidi, gas, vapore eccetera) per la fornitura diretta dei propri prodotti.

TESLA LIPTOVSKY HRADOK

Cerca un partners per sviluppare collaborazione produttiva su richiesta del cliente nei settori: carpenteria, produzione e assemblaggio di schede elettroniche.

ELTEX

Grossista cerca fornitore di macchine per taglio dell'erba (decespugliatori, frese, macchine a motore elettrici), mobili da giardino in PVC o/e offerte interessanti uso casa e giardino.

SAO

Produttori di pullman, anche su richiesta specifica, cercano produttori italiani di vari componenti per la costruzione: sistemi di climatizzazione, refrigerazione, bar-caffè, tessuti per rivestimento interno, vernici per pullman, tergilicristalli, scambiatori d'aria, illuminazione, apertura e chiusura della porte, sedile eccetera).

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHES

RICHIESTE

CJ FIRMA

Produttore di poltrone per studio dentistico cerca produttori di braccioli per acquisti diretti.

GRIOS

Produttore di prodotti in filo sezione 2-6 mm (attaccapanni, porta-fiori, 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.

PALIRNA U ZELENEHO STROMU

Azienda produttrice dei distillati, distillati e liquori alle erbe e alla frutta, amari, vodka cerca clienti per la vendita di propri prodotti.

FIRST TRANSPORT LINES

Produttore di acquedotti, gasdotti, depuratori del-

l'acqua, costruzioni chiavi in mano, produzione di calcestruzzo (beton), ghiaia, pavimenti offre le proprie capacità libere nella produzione.

KOMPLEX

Produttori di sistema radioidentificazione Smart per la segnalazione di cavi di cavi sotterranei (cavi ottici, acquedotti, tubazioni per canalizzazione, gasdotti, vasi energetici eccetera) offre propri prodotti per la vendita.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHES

RICHIESTE

CJ FIRMA

Produttore di poltrone per studio dentistico cerca produttori di braccioli per acquisti diretti.

GRIOS

Produttore di prodotti in filo sezione 2-6 mm (attaccapanni, porta-fiori, 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.

PALIRNA U ZELENEHO STROMU

Azienda produttrice dei distillati, distillati e liquori alle erbe e alla frutta, amari, vodka cerca clienti per la vendita di propri prodotti.

FIRST TRANSPORT LINES

Produttore di acquedotti, gasdotti, depuratori del-

Società di trasporto merci, persone, spedizioni, servizi doganali, magazzinaggio cerca clienti (società di trasporto) per offrire i propri servizi.

KES

Cerca produttori di riflettori, fanali, fari di pericolo per autocarri per acquisto.

OFFERTE

KSK BONO

Azienda produttrice di mangimi per cani e gatti cerca clienti, distributori, rivenditori per la vendita di propri prodotti.

KNOCK - OUT

Produttore di bowling russo cerca clienti per la vendita di propri prodotti.

PHARMIX

Azienda produttrice delle macchine e degli impianti per l'industria farmaceutica, chimica, alimentare e per agricoltura cerca produttori delle macchine nei settori sopra citati per proporli la rappresentanza in Repubblica Ceca.

BIOOPTIMA

Società specializzata nell'esportazione di pesci da acquario cerca nuovi clienti.

VUK

Azienda produttrice di macchine e impianti per l'industria della gomma, concerie, cartiere, chimica e per la produzione delle materie plastiche offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente e rappresentanza e la vendita di macchine e impianti nella Repubblica Ceca.

MONTAE PEROV

Produttore dei pezzi e delle costruzioni saldate in acciaio, montaggio delle costruzioni, lavorazione metalmeccanica offre la collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

Repubbliche Ceca e Slovacca

Giornate di consulenza alla Camera di commercio

Ogni secondo martedì del mese è a disposizione alla Camera di commercio di Udine un servizio di consulenza che offre agli imprenditori assistenza e informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca e Slo-

vacca e per entrare nei mercati dei due Paesi. Le prossime giornate sono l'8 luglio e il 9 settembre 2003. Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla Seven Partners, telefono 049-534218, fax 049-9589287, e-mail: dlabajova@sevenpartners.com signorina Martina Dlabajová.

Gastronomia

Al Ristorante del Doge, a Passariano, nella splendida cornice di Villa Manin

Oca piatto inamovibile nei menù dopo il trionfo al Fogher d'oro '79

di Bruno Peloi



Delino Macor

tuato in un'ala (barchessa) di Villa Manin. L'edificio da solo vale una visita. In questi giorni, oltretutto, i saloni dell'edificio dogale ospitano una rassegna artistica di respiro mondiale, dedicata al pittore astrattista russo Vasilij Vasilievic Kandinskij. Il pubblico potrà godere della vista di questi capolavori sino al 28 luglio.

Villa "rilucente" di storia, d'arte e di cultura, dunque. E però sede anche di un ambiente capace di coniugare al meglio le esigenze della ristorazione à-la-carte con quella dei grandi numeri (feste conviviali, convegni...).

"La cucina proposta - dice in proposito Delino Macor - è quella classica, creativa, tipica e di conseguenza stagionale. Si tratta di ricette per la gran parte di carne, pur se il pesce è presente, anche su ordinazione".

"Ci sono alcuni piatti - afferma ancora Delino Macor - che si trovano a menù durante tutto l'anno. Per esempio, tra gli antipasti: Carne al limone con crema di formaggio e Sfogliatine al montasio con funghi porcini e prosciutto di San Daniele; tra i primi: Spaghetti del Doge (pic-

cantini, con sugo a base di pomodorini, cetrioli, olive nere e peperoncino) o Gnocchetti al montasio; tra i secondi: il piatto forte della casa Oca alla Minin con polenta o Guancialetto di vitello al Cabernet. Sono sempre disponibili, naturalmente, le tagliate e i filetti. Le paste fresche e i dessert (molto richieste le mousse e le bavaresi al cucchiaino) li facciamo in casa".

"Non mancano poi - prosegue Delino Macor - le portate legate alle stagioni. Quando il caldo si farà sentire ancor di più, ai no-

stri ospiti serviremo i Risotti con galletti e i Tagliolini con porcini (già adesso li abbiamo disponibili), oppure i Gamberoni ai fiori di zucchine o ancora il Petto d'oca in foie gras su letto di rucola. In autunno, ancora funghi cucinati in diversi modi. Ma anche cacciagione di piuma e di pelo. Grande richiesta per la Polenta al ragù di pernice rossa o il Capriolo alla Cividalese, sempre con polenta. D'inverno, un piatto di grande successo è rappresentato dai Cais (chiocciolo) alla friulana: taglia-

ti a tocchettini e cucinati in umido in padella. Ma il piatto forte della casa resta l'oca, preparata in svariate maniere. È un piatto entrato nella nostra tradizione fin dal 1979, quando il Ristorante del Doge vinse una straordinaria edizione del Fogher d'oro. Da allora - conclude Delino Macor - il pennuto è diventato caratteristica inamovibile dei nostri menù".

Al Ristorante del Doge, con la carta dei cibi c'è anche la carta dei vini. La cantina è curata direttamente da Delino Macor. Buona la selezione: vi compaiono una trentina di aziende agricole friulane, tra le più note sul mercato. Per la gran parte sono vigneron del Collio, dei Colli Orientali del Friuli e delle Grave. Non mancano etichette toscane, piemontesi, gli spumanti classici nostrani e della Franciacorta, gli Champagne...

Lo chef, come detto, è Severino Macor: autodidatta, dotato di grande passione per il mestiere e con tanta voglia di imparare sempre, di aggiornarsi, alla continua ricerca delle novità nel campo dei gusti. Si tiene al passo coi tempi leggendo riviste specializzate e provando e riprovando ai for-

nelli. Con lui, in cucina collaborano i cuochi Adamo Bragato, Gianmauro Tosoni e il giovane Francesco.

In sala, assieme ai fratelli Delino e Mario Macor (all'occorrenza, è sempre disponibile pure il fratello Dino), ci sono due collaboratori dalla grande professionalità: Alante Frezzan e Damiano Cecchini.

Nota non trascurabile: anche quando si tratta di performances dai grandi numeri (centinaia di commensali) il servizio del Ristorante del Doge si rivela puntuale e inappuntabile.

Per il prestigio della sede, per la qualità dei cibi e per la bontà del servizio, il locale dei fratelli Macor ospita sovente convegni di associazioni prestigiose: il Ducato dei vini friulani (ha qui la sua sede), il Rotary e il Lions club, banche e aziende di ogni settore. Tra i clienti, non mancano le famiglie, le coppie, i gruppi d'amici.

Il costo d'un pasto al Ristorante del Doge s'aggiara mediamente sui 35-40 euro, bevande incluse. Il menù turistico (primo, secondo e contorno) si ferma invece a 15 euro. Sono accettate tutte le carte di credito. Non c'è problema di parcheggio.



La saletta cinquecentesca del Ristorante del Doge

Anche Napoleone e Carlo d'Inghilterra a cena nella villa che fu di Ludovico Manin

Sulla celeberrima costruzione c'è poco da aggiungere. Fu la settecentesca villa estiva di Ludovico Manin, ultimo Doge di Venezia, impotente davanti all'avanzata in Veneto delle armate napoleoniche. Lo stesso Bonaparte si rifocillò e dormì nelle stanze di questa residenza gentilizia.

Da decenni la villa, divenuta di proprietà pubblica, ospita mostre di prestigio. Nel 1971 si svolge quella certamente più importante, dedicata ai Tiepolo padre e figlio, Giambattista e Giandomenico. Proprio grazie a quell'evento nasce l'idea di abbinare a una grande rassegna artistica una altrettanto valida performance gastronomica. Ma il tentativo non produce immediati effetti positivi.

La famiglia Macor, già introdotta nel settore della ristorazione nel Codroipese, intuì però la valenza dell'occasione. I fratelli Delino e Mario (Severino,

chef, arriverà nel 1979, mentre Dino dà una mano all'occorrenza, pur facendo altro mestiere) ottengono in gestione la barchessa ovest della residenza nobiliare e, il 3 maggio 1973, avviano l'attività del Ristorante del Doge.

Il locale è amplissimo. Al piano terra ci sono il bar e la sala ristorante con servizio alla carta, adatta a ospitare una settantina di commensali. Altri cinquanta possono essere sistemati

all'aperto e godere, oltre che della buona cucina, anche di una vista di rara bellezza: la villa, appunto. Al primo piano ci sono le cucine e un salone modulare per feste e convegni. Vi trovano posto dalle 100 alle 400 persone.

Nella struttura dogale è stata incorporata anche una costruzione antecedente, probabilmente cinquecentesca. Della quale oggi restano degli spazi adibiti a salotto e sala con-

vegna (una trentina di persone). La si ottiene soltanto su prenotazione. Una particolarità: durante lavori di ristrutturazione è stato riportato alla luce un affresco d'epoca raffigurante una Madonna. Dopo un accurato restauro, l'opera d'arte è stata riposizionata a una parete, ben protetta da una lastra di vetro.

Tra i tanti ospiti importanti della villa e del ristorante, si annovera la presenza anche di Carlo d'Inghilterra. Una cena memorabile, ricordano con orgoglio i fratelli Macor, con Carlo gran gourmet nonché persona squisita, disponibile a farsi immortalare dal fotografo assieme al personale di sala e di cucina.

In questi giorni Villa Manin è sede di una nuova importantissima rassegna, quella intitolata Kandinskij e l'avventura astratta.

Il Ristorante del Doge è nella Villa Manin di Passariano (Codroipo): guar-

dando l'edificio, si trova nella barchessa a sinistra. Giornata di chiusura: lunedì. Per ulteriori informazioni o prenotazioni, si può telefonare ai numeri 0432-906591 o 0432-904829; fax 0432-905463.

La ricetta

Il Ristorante del Doge propone ai lettori di Udine Economica la ricetta per un antipasto gradevole, facile da preparare e adatto alla stagione: Sfogliatine al montasio con funghi porcini e prosciutto crudo di San Daniele.

Ingredienti per quattro persone: 200 gr di funghi porcini, 100 gr di prosciutto di San Daniele tagliato a julienne, 4 dischi di pasta sfoglia dello spessore di 2 mm e con diametro di 12 cm. Per la crema: 100 gr di formaggio montasio, 1 dl di latte, 1 dl di panna, 1 tuorlo d'uovo.

Preparazione. Tagliare il formaggio a dadini e metterlo in una casseruola con il latte e la panna, lasciando riposare il tutto per un'ora. Mettere poi la casseruola sul fuoco e fare sciogliere il contenuto mescolando bene. Togliere dal fuoco e aggiungere il tuorlo d'uovo. Mondare, lavare bene i funghi e affettarli sottilmente. Sciogliere una noce di burro in una casseruola, unire i funghi, salarli e farli cuocere per 5 minuti. Cucinare i dischi di sfoglia su degli stampini in forno a 180° per circa 10 minuti. Togliergli dagli stampini. Nelle sfogliatine così ottenute, versare la crema di montasio, i funghi porcini e il prosciutto di San Daniele tagliato a julienne.

Quindi servire in tavola. Abbinamento ideale è un vino profumato, fruttato, fresco, come il Pinot bianco del Collio.



L'ingresso del locale

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Il Ristorantino in via Bertaldia a Udine

Verdure pastellate e fritte fra le ricette di mamma Liliana

di Bruno Peloi

Mancano ancora sette anni allo scoppio della Rivoluzione francese quando, nella vecchia Udine, viene edificata e censita una casa in quella che oggi è via Bertaldia. Lo testimonia un documento recante la data del 17 marzo 1782. Circa mezzo secolo più tardi, il 6 aprile 1837, tal Angela Casalotti li apre una bettola. È un "segnale" del destino, perché da allora in quel sito comincia un percorso di ristorazione ante litteram, oggi arrivato a piena maturazione. Col mutare dei tempi cambiano anche i nomi. Dal 1929 il locale diventa la Vecchia osteria di Carlo Viezzi, cui nel 1942 subentrano i Fischietto. Poi l'ambiente prende il nome di Ristorantino e, via via, si susseguono le gestioni Gobbo, Giacocotti, Colautti e Sinigaglia (fino al maggio 2002). Solo a quel punto entrano in scena Pietro Zanuttigh e la mamma Liliana.

Ecco dunque l'intrecciarsi di due grandi storie: quella dei muri (ultrasecolari, appunto), e quella dei ristoratori Zanuttigh. I quali cominciano l'attività a Rivignano con Dario nei primi



Pietro Zanuttigh

Anni Cinquanta; poi arrivano a Udine, in via Roma, Al Buon Arrivo (insegna oggi scomparsa); quindi, per ben 27 anni, alla Trattoria Aquileia, sempre nel capoluogo friulano, in piazzetta del Pozzo (altro locale che non esiste più). Nel 1983 tocca a Pietro, figlio di Dario: dapprima segue il Bar Verdi di via Manzini; dal 1990 al '98 la trattoria Al Passeggio di viale Volontari della Libertà. Infine, dopo un paio d'anni a Lignano (La Maranese), nel dicembre 2002 Pietro Zanuttigh e mamma Liliana arrivano al Ristorantino di via Bertaldia.

Il modo più facile per raggiungere il locale è percorrere viale Ungheria con

direzione centro città; prendere via Parini (la prima laterale a destra), dopo pochi metri girare ancora a dritta per via di Mezzo: via Bertaldia è proprio di fronte. L'ambiente è al numero 25/a. Un suggerimento utile è quello di arrivarci a piedi, proprio per scoprire un angolo suggestivo della Udine antica.

Al Ristorantino si propone una cucina semplice, fatta con materie prime di qualità, sempre fresche (il locale non dispone di congelatore). Una cura particolare è riservata alla cottura - di carni e verdure soprattutto, ma anche di pesce su ordinazione -, attenta a non far perdere ai prodotti le loro qualità naturali.

Il menu è aggiornato quotidianamente. Col pane, i biscotti e le paste fatti in casa, i buongustai vi possono trovare sempre le verdure pastellate fritte (antipasto gustosissimo, la cui ricetta segreta è custodita gelosamente da mamma Liliana), gli affettati di pregio (come il prosciutto D'Ossvaldo), le zuppe (da non perdere quella con cipolle), le paste alle verdure, gli gnocchi (timballi) alle erbe rosse o allo sclopit,

le tagliate al rosmarino, il filetto di vitello allo Schioppettino, il filetto di coniglio gli aromi e, per dessert, la straordinaria fonduta di cioccolato e frutta. Non mancano, naturalmente, i piatti legati alle stagioni.

Una ricetta da raccontare e da consigliare in questo mese di giugno è la Terrina fredda di verdure e basilico con vinaigrette alla mostarda. Si prepara così: fare un sugo di pomodoro crudo con basilico tritato e due gocce di tabasco. Aggiungere quattro fogli di colla di pesce bagnati e bene sgocciolati. Far bolli-

re qualche minuto fino a completo amalgama. Aggiustare di sale e far raffreddare. A parte, preparare zucchine (piccole) bollite, cubetti di melanzane fritte e peperoni al forno. In un apposito stampino, comporre strati con l'amalgama di pomodoro e le verdure. Mettere il tutto in frigo fino al rassodamento. Rovesciare la terrina in un piatto di portata a tagliare a fette. Servire con salsa (vinaigrette) al basilico e mostarda, olio extravergine d'oliva e limone. Abbinamento perfetto un vino spumante, come il Brut Montsclapa-

de di Girolamo Dorigo, dai lieviti delicati e dall'elegante perlage.

La cantina è seguita direttamente da Pietro. La sua selezione è di qualità, talché la carta dei vini è ricca e importante. Contiene le etichette regionali più rinomate. Non mancano però i prodotti di altre regioni storiche per l'enoologia: Toscana, Sicilia, Franciacorta, Champagne... Lo stesso Pietro accoglie gli ospiti in sala, mentre la signora Liliana (autodidatta, avendo imparato l'arte dal marito Dario) è la "regina" dei fornelli.

Il Ristorantino dispone di due sale, per una capienza complessiva di oltre 40 persone. Ma per offrire un servizio di qualità gli Zanuttigh preferiscono non andare oltre i 30 coperti. Eterogenea la clientela: coppie, gruppi di amici, famiglie e, a pranzo, anche dirigenti di impresa.

Costo medio per un pasto: 25 euro più bevande; non ci sono spese aggiuntive né per coperto né per servizio. Sono accettate le carte di credito. Il Ristorantino è a Udine, in via Bertaldia 25/a, telefono 0432-504545. Chiuso la domenica.



L'angolo dell'editoria friulana

Friuli terra di commerci

di Silvano Bertossi

Nella storia, anche in quella più remota, il Friuli è stato una regione di confine, una zona attraversata da popolazioni che provenivano dalle terre a oriente attraverso i facili valichi delle Alpi, i passaggi scavati dai fiumi e la costa affacciata sul mare Adriatico.

Su questo argomento Antonio De Cillia ha scritto un interessante studio dal titolo "Friuli regione di passaggio. Dagli scambi neolitici all'attuale economia-mondo". Il libro, pubblicato dalla Forum Editrice Universitaria Udinese, con i contributi della Regione Friuli Venezia Giulia e dal Dipartimento di Scienze storiche e documentarie dell'Università di Udine, prende in considerazione un lunghissimo arco di tempo e a ogni periodo è dedicato un capitolo. Si saprà, così, quali merci venivano scambiate sul territorio friulano ad Aquileia o durante il periodo del Pa-

triarcato, sotto il dominio della Serenissima Repubblica di Venezia, fra le due guerre o alla fine del Novecento.

Nella premessa, l'autore comincia ricordando che, "Per la sua posizione geografica, il territorio friulano è stato da sempre chiamato ad assumere la funzione di ponte tra le pianure veneto-padane e le regioni dell'Europa centrale e orientale. I 'corridoi' scavati dalle fiumare glaciali nell'arco alpino orientale fanno capo infatti a valichi di modesta altitudine, che facilitano la comunicazione con

le grandi valli della Drava e della Sava e con i territori istriani e dalmati".

Il commercio nella nostra regione, un commercio fatto solo di scambi di prodotti agricoli, di animali, di materiali vari e di semplici manufatti, ha inizio sicuramente nel periodo neolitico. La notizia è confermata dai materiali, che risalgono alla metà del VI millennio, ritrovati durante gli scavi in un vasto insediamento a Sammar-denchia di Pozzuolo in cui sono stati rinvenuti moltissimi resti di materiali ceramici riferibili alla cultura padana di Fiorano, di selce alpina proveniente dai monti Lessini e di pietre verdi delle Alpi occidentali, vari pezzi di ossidiana provenienti addirittura da Lipari, ma anche gran numero di elementi ceramici adriatico-balcanici tipo Dànilo e di manufatti riconducibili alla sfera culturale balcanica. I commerci continuano

fioriti durante il periodo dello splendore di Aquileia romana, quando la vasta rete stradale costruita dai romani favoriva i traffici. I commerci subiscono un rallentamento durante le invasioni barbariche per riprendere attivamente con il dominio del Patriarcato aquileiese.

I notevoli proventi dei commerci, favoriti dall'accessibilità del territorio friulano, attirarono l'attenzione di Venezia le cui finanze erano provate dalle grandi spese per il mantenimento della sua flotta colossale che doveva garantire la propria superiorità in mare e dalla costruzione delle fortezze (fra le quali Palmanova) destinate alla difesa dalle invasioni dei Turchi. Comincia, così, il dominio veneziano sul Friuli. Durante il Cinquecento i commerci rallentarono a causa di guerre, conquiste, terremoti, carestie e della peste, una malattia che si diffondeva con grande rapidità causando un gran numero di vittime.

Un'altra epidemia di peste colpisce il Friuli nel 1630 e il luogotenente Bernardo Polani ricorda che la popo-



Piazza S. Giacomo detta Mercato Nuovo di Udine, 1771

lazione di Udine si era ridotta a solo novemila anime, i campi e le città venivano abbandonati e la fame imperversava senza tregua.

Un periodo di ripresa si aprì nel Settecento, quando Trieste fu dichiarata Porto franco e una nuova strada venne costruita da Vienna all'Adriatico toccando Graz, Lubiana, Postumia e Opicina. Fra alti e bassi, il Friuli continua nella sua vocazione di regione ponte fino ad arrivare, passando per il periodo napoleonico, alla Restaurazione, all'unità d'Italia, alla Grande guerra e alla seconda guerra mondiale, fino ad arrivare al declino economico favorito dalla costruzione di nuove

strade e di linee ferroviarie.

De Cillia conclude sostenendo che "Molti problemi sono ancora aperti per lo sfruttamento ottimale della nostra posizione geografica, e altri se ne porranno certamente in avvenire, giacché - con buona pace di certi avventati profeti - le vicende della storia non cesseranno mai di mutare, finché esisterà l'uomo".

Il libro di Antonio De Cillia fornisce una curata ricostruzione di avvenimenti economici e sociali che hanno coinvolto il Friuli nei secoli. È di facile e comprensibile lettura anche per chi non è un esperto di economia.



Carro da viaggio del XVI sec.

Industria

Adalberto Valduga: "A tre anni dalla sua morte, una mancanza che si sente ancora"

Udine, intestato all'ing. Carlo Melzi lo slargo davanti palazzo Torriani



Venier Romano, Valduga, Strassoldo e il vicesindaco Toffoletti



Lo slargo dedicato all'ing. Carlo Melzi

"Sono ormai passati quasi tre anni dalla prematura scomparsa di Carlo Melzi e la sua mancanza si sente ancora nel mondo dell'economia, della finanza, della politica. Il rimpianto è ancora vivo: il ruolo che riusciva a svolgere quale punto di moderazione e di equilibrio, come capacità di interpretare il presente per essere pronti al futuro, non è ancora stato coperto".

Comincia così il ricordo commosso del presidente dell'Assindustria friulana Adalberto Valduga al cavaliere del lavoro Carlo Melzi, alla cui memoria è stato intitolato nei giorni scorsi, alla presenza di numerose autorità provinciali e regionali, lo slargo antistante palazzo Torriani a Udine. Lo spiazzo ha preso infatti la nuova denominazione di Largo Carlo Melzi, industriale. L'intitolazione a Melzi della toponomastica di Palazzo Torriani rientra tra le iniziative - l'altra si è estrinsecata nella donazione all'Azienda ospedaliera Santa Maria della Misericordia di Udine di un sistema digitale di

diagnosi delle retinopatie infantili - decise dal Consiglio direttivo dell'Assindustria, su proposta di Valduga, per onorare degnamente la figura di Melzi.

Già presidente dell'Associazione industriali della provincia di Udine dal 1989 al 1997, quando fu determinante la sua azione per rilanciare l'Associazione e la sua funzione di rappresentanza, Melzi è stato industriale, editore, uomo di cultura, nell'ultimo scorcio della sua vita anche presidente dell'Amministrazione provinciale di Udine. "Una figura centrale per la nostra Regione, un lea-

der apprezzato, credibile, da tutti ascoltato", ha sottolineato Valduga, che si è detto felice per questo riconoscimento tributato dalla Città di Udine. "La nostra Associazione ringrazia di cuore l'Amministrazione comunale e il sindaco Cecotti, senza dimenticare il costruttivo apporto della Prefettura di Udine. Sono certo - ha aggiunto - che questo importante e significativo segno di riconoscimento è molto gradito a Carlo, che vede da oggi il Suo nome legato nel tempo a Palazzo Torriani, alla nostra Associazione che così bene ha saputo rappre-

sentare. Ed è anche un momento importante per gli industriali friulani, per Assindustria di Udine, che hanno voluto mantenere viva la memoria di un grande industriale, preservandola dall'oblio del tempo, nella precisa convinzione che il rispetto e il culto della memoria debbano essere sempre pilastri fondanti della nostra vita". Alla cerimonia di intestazione sono intervenuti, prendendo la parola, anche il vicesindaco di Udine Roberto Toffoletti, il presidente della Giunta provinciale Marzio Strassoldo, l'assessore regionale Giorgio Venier Ro-

mano. Toffoletti ha definito Melzi "uomo friulano che ha voluto bene al Friuli e che si è adoperato perché il Friuli avesse il suo spazio e progredisse economicamente".

Per l'intitolazione del largo, stante la sua figura di alto profilo, abbiamo adottato una procedura speciale, non attendendo i dieci anni che sarebbero dovuti decorrere dalla sua morte".

Strassoldo ha detto di essere onorato di essere succeduto a Melzi alla guida della Provincia: "Il cavaliere Melzi ha dato un impulso determinante alla

modernizzazione dell'amministrazione provinciale, ma non solo. Molte cose che stiamo realizzando come Provincia hanno trovato inizio ai tempi della sua presidenza".

Da ultimo, Venier Romano ha confermato che la figura di Melzi era un punto di riferimento per tutta l'imprenditoria regionale, tanto che "l'intitolazione dello slargo rappresenta oggi un pomeriggio di festa e di commozone per tutti".

Ricordare il personaggio in questa maniera è stata una cosa buona, bella e giusta".

Metalmeccanici, firmato il contratto della piccola e media industria

La Unionmeccanica-Confapi ha stipulato il contratto a valere per i dipendenti delle piccole e medie industrie meccaniche.

L'accordo è stato sottoscritto "solo" da Fim-Cisl e Uilm-Uil al termine di un

confronto difficile ma senz'altro costruttivo.

Carlo Delser, che ha fatto parte per l'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine della delegazione imprenditoriale, ha anticipato che si è dovuto prendere atto con rammarico della

posizione pregiudiziale della Fiom-Cgil che in nessuna occasione ha manifestato la volontà di cercare un'intesa.

Secondo Carlo Delser, il contratto delle piccole e medie industrie meccaniche, anche se oneroso, è e-

quilibrato e risponde alle loro specificità. Contiene normative nuove per la regolamentazione del rapporto di lavoro e introduce un patto formativo tra imprese e lavoratori.

Elementi significativi sono anche la nuova flessibilità

degli orari di lavoro e l'avvio della sperimentazione della riforma dell'inquadramento professionale.

Il contratto offre poi alle relazioni tra le parti nuove opportunità di confronto per costruire modelli innovativi di negoziazione.

Api: negli appalti pubblici no al massimo ribasso

"A un anno dall'entrata in vigore della Legge regionale sui lavori pubblici, ci troviamo ancora con casi in cui l'Amministrazione pubblica aggiudica gli appalti al massimo ribasso". La denuncia la fa il direttore dell'Api di Udine, Perini, che segnala come nel caso del Comune di Carlino, per i lavori di ristrutturazione dell'edificio scolastico, non sia stata applicata corretta-

mente la normativa regionale sugli appalti. "La normativa regionale nata nel giugno del 2002 - prosegue Perini - ha di fatto abrogato il criterio del "massimo ribasso", definendo due diversi criteri di aggiudicazione a cui l'Amministrazione pubblica può fare riferimento: il primo è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, dove sono valutati da una commissione vari elementi che compongono l'offer-

ta; il secondo è quello del massimo ribasso con l'esclusione delle offerte anomale; in pratica, sono escluse tutte le offerte che superano la media aritmetica delle offerte presentate, previa esclusione del 10% rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso".

"La nostra Associazione ha proceduto alla richiesta al Comune di Carlino di modifica del bando in quan-

to abbiamo riscontrato che esso non rispetta le disposizioni previste dalla Legge".

"Visto che il Comune rimaneva fermo nelle sue decisioni, abbiamo chiesto un parere all'Autorità di vigilanza sui Lavori pubblici di Roma la quale, nella prima risposta, usando terminologie tipiche del burocratese, più che entrare in merito sul caso specifico, ha fatto un richiamo generico alla normativa sul massimo ribasso secondo la legislazione nazionale e le direttive europee, senza però rispondere sulla questione da noi rivolta, che sostanzialmente era quella di chiedere un giudizio

sulla totale applicazione delle Legge regionale sugli appalti pubblici".

Convinti della nostra ragione, conclude il direttore dell'Api, abbiamo chiesto all'autorità di esprimersi con una terminologia accessibile a tutti, i cui esiti sono contenuti nell'affermazione prima incomprensibile, poi estremamente chiara, che sostanzialmente dice che come per tutte le altre norme della Legge regionale anche quella dell'esclusione automatica delle offerte anomale va puntualmente applicata".

Un commento anche da parte del funzionario re-

sponsabile dell'edilizia e del territorio dell'Api udinese, Claudio Scialino, che dichiara: "In certi casi ci siamo scontrati, su questo argomento del massimo ribasso, con Amministrazioni pubbliche le quali, pur nell'evidenza delle disposizioni legislative, continuano a procedere sperando che le imprese non adiscano a vie legali, senza rendersi conto, e la storia degli appalti insegna, che questo criterio ha messo in difficoltà sia le amministrazioni sia le imprese, portando poi a conseguenze che penalizzano la collettività, come l'incompleta esecuzione dei lavori".

Commercio

Il presidente Giovanni Da Pozzo prevede "soddisfazioni" nonostante la congiuntura

Turismo, una stagione estiva sotto il segno dell'ottimismo

Gli scioperi aerei, la scarsa sicurezza di alcuni luoghi esotici, la paura della Sars, ma soprattutto la convinzione di aver operato bene a livello promozionale e di poter trarre vantaggio da eventi culturali e sportivi ben organizzati sul territorio e tali da allungare il loro beneficio influsso lungo tutto l'arco della stagione turistica. Sono questi i motivi che spingono gli operatori turistici del Friuli a un moderato ottimismo e alla convinzione che molti turisti si fermeranno quest'anno nelle stazioni della nostra regione. Ottimismo che appartiene anche al presidente dell'Associazione turismo, commercio e servizi della provincia di Udine, Giovanni

Da Pozzo: "Ritengo - afferma - che la stagione, pur se collocata ancora all'interno di una difficile congiuntura economica, possa dare soddisfazioni agli operatori friulani, che potranno parare i colpi di un'economia in stagnazione offrendo le consuete qualità e professionalità". "Nel nostro comprensorio - aggiunge Da Pozzo, riferendosi al territorio montano in Carnia - ci sono aree dinamiche che già a giugno, proponendosi per ospitare i ritiri e i 'camp' di alcune squadre sportive, hanno ottenuto prenotazioni con un ottimo indice di copertura dei posti letto. Certo, non sarà un dato omogeneo in tutta la Carnia, ma la partenza, favorita anche da un fattore

meteorologico favorevole, è stata particolarmente brillante. Viste anche le previsioni nazionali che parlano di un incremento del turismo interno, ci aspettiamo che il trend positivo prosegua anche a luglio e agosto. A beneficiarne saranno soprattutto le località balneari, con Lignano in prima fila e con Grado a sua volta in crescita, ma credo che tutto il territorio otterrà soddisfazioni dal punto di vista turistico. Non possiamo non sfruttare l'onda lunga determinata da eventi come Universiadi e Giro d'Italia sullo Zoncolan".

Ottimismo senza ombre nelle parole di Bruno Della Maria, presidente della sezione Turismo dell'Ascom: "Abbiamo fatto una grande



promozione sugli indecisi in Italia. In particolare, dopo i venti di guerra e con il problema Sars, molti decideranno le loro vacanze all'ultimo minuto e noi siamo convinti di potere sfruttare questa situazione per avere due ottimi mesi a luglio e agosto. Sempre, naturalmente, che il tempo sia

buono: altrimenti, non si possono fare magie. Inoltre, stiamo mettendo a punto delle offerte vantaggiose per il target che ci visita a giugno: per famiglie con bambini e anziani ci saranno sconti particolari nel caso di loro ritorno a settembre.

Guardiamo anche con attenzione ad austriaci e tedeschi e puntiamo a intensificare già dal prossimo anno i rapporti con i Paesi dell'Est".

In sintonia con Della Maria anche Paola Schneider, della giunta Turismo dell'Ascom, che parla della montagna: "Prevedo una buona stagione. Le paure di attentati e malattie porteranno inevitabilmente il turista italiano a fermarsi sul territorio nazionale. Noi abbiamo la coscienza a posto: abbiamo fatto una buona promozione su giornali specializzati e battendo le Fiere del settore. Resta ovviamente l'incognita tempo. Speriamo in un'annata fortunata anche da questo punto di vista".

Servirà a individuare nuovi profili professionali

Protocollo Ascom-Stringher e Cciaa

Creare nuove professionalità. Nel settore del commercio, pensiamo ai venditori, agli addetti alle vendite, agli imprenditori in genere, perfino agli amministratori di condominio, così come nel comparto turistico in forte espansione: tour operator, direttore d'albergo, animatore, assistente di fiere. Con questo obiettivo, l'Associazione del commercio, del turismo e dei servizi della provincia di Udine e la Camera di commercio hanno avviato una collaborazione progettuale

integrata con l'istituto professionale "Bonaldo Stringher" di Udine. In questo contesto, hanno sottoscritto un protocollo d'intesa (di durata triennale), pre-

sentato a Udine giovedì 22 maggio, nella sede dell'Ascom in viale Duodo, alla presenza del presidente dell'Ascom provinciale Giovanni Da Pozzo,

del direttore dell'Associazione Guido Fantini, del vicepresidente della Camera di commercio di Udine Claudio Ferri e del presidente dello Stringher Enrica Mazzuchin.

"Il rapporto con la scuola è sempre stato fondamentale per la nostra categoria - ha spiegato Da Pozzo -; nello Stringher abbiamo ora trovato una realtà dinamica che ha ben chiare le richieste del mondo del lavoro e che può rappresentare un punto di riferimento serio per i ragazzi che vogliono cominciare un'attività nei

settori che ci competono".

"D'accordo con Ascom e Camera di commercio - ha aggiunto la professoressa Mazzuchin -, verificheremo le necessità e boccereemo le incongruenze, superando la discrepanza tra formazione ed esigenze del lavoro. Ci impegneremo con uguali motivazioni nei settori del commercio e del turismo".

"Sinergia utilissima - ha concluso Ferri - perché non sempre il mondo del lavoro ha tempo di preparare sul campo i giovani. Il lavoro dello Stringher è utilissimo". Nel-

l'intesa è prevista la costituzione di un Comitato tecnico (coordinato dall'istituto e riunito almeno due volte l'anno), vero e proprio organismo operativo, chiamato a coordinare la progettazione e la programmazione di azioni, iniziative e progetti; esprimere parere preventivo sul contenuto degli stessi; individuare e suggerire nuove iniziative; redigere una relazione annuale da trasmettere ai contraenti sullo stato di attuazione della convenzione, con le eventuali proposte di modifica.



Mazzuchin, Da Pozzo e Ferri

Sono stati ospiti del centocinquantesimo repas della Chaîne des Rotisseurs

Milly Carlucci e Bruno Vespa al Grop

Milly Carlucci e Bruno Vespa, due big dello spettacolo e del giornalismo italiano, sono stati ospiti graditissimi del centocinquantesimo repas della Chaîne des Rotisseurs del Fvg. La kermesse enogastronomica - coincidente con la cinquantesima edizione della Premiazione del Lavoro e del Progresso economico della Camera di commercio - ha avuto per tema principale gli asparagi e si è svolta al Grop di Tavagnacco. A godere delle delizie del palato proposte da Simona e Silvia Del Fabbro, perfette padrone di casa assieme a mamma Angela, c'era una novantina di confrères; tra gli invitati, la signora Giuseppina Gras-

si Bennati (titolare dell'azienda agricola Villanova di Farra d'Isonzo), presente col direttore Mario Zuliani, Gianni Arteni e il professor Alessandro De Nardo. Tutti hanno "toccato con mano" la gentilezza e la disponibilità di Bruno Vespa (non si è potuto soffermare a lungo con i "rostiticci" friulani: doveva infatti rientrare a Roma per impegni professionali) e di Milly Carlucci, signora di gran classe e dotata di un charme unico. Lo chef Giorgio Fornasiero ha confermato la sua bravura ai fornelli. Dopo l'aperitivo (spumante della tenuta Villanova) con frivolesse dorate (asparagi fritti e tortini coi delicati turioni), la brigata di sala ha dapprima ammannito Fra-

granza in castigo (una crepe ripiena d'asparagi bianchi spadellati e legata con un filo d'erba cipollina, posata al centro d'una vellutata dello stesso ortaggio). Ri-sotto con fiori di zucchine e asparagi, Praline (gnocchetti) di patate al ragutino di coniglio e verdure di maggio. Quindi il classicissimo piatto del locale, Usparcs (uova sode con asparagi), cui è seguito un piatto bello da vedere e delizioso da gustare: Foglia di manzo agli asparagi (due fettine di roastbeef di Chianina a fare da mantellina a un turione gratinato, posto in piedi, e guarnito con julienne di verdure di stagione. Per "golosi" anche il dessert: Composta di fragole e stracciatella di ma-

scarpone.

La cantina (i vini erano offerti dalla tenuta Villanova e da Gigi Valle, con la sua selezione Araldica) ha supportato da par suo tante delizie: con i primi, Tocai friulano e Sauvignon (Valle); con la carne, Merlot (Villanova); col dolce, Verduzzo (Valle). Le acque minerali erano della Pradis, il bicchierino della staffa portava la griffe de La Storica Domenis. Il convivio è stato anche la giusta occasione per festeggiare due "promozioni" nell'ambito della Chaîne: a Enrico Bertossi, presidente camerale, è stata infatti consegnata la fascia di Officier, mentre Luca Pascolini ha ricevuto quella di Consigliere gastronomico. Serata baciata da un

successo completo, insomma, "certificato" dagli unanimi consensi e dagli applausi per la famiglia Del Fabbro e per lo chef Fornasiero quando il bailli Mario Pascoli li ha chiamati in sala per i saluti di commiato. La cena Al Grop ha chiuso un mese di maggio "vissuto" intensamen-

te dai rotisseurs, una ventina dei quali pochi giorni prima aveva partecipato al Grand Chapitre di Genova. Nella città della Lanterna erano stati intronizzati tre nuovi chevalier friulani: Rino De Caneva, Flavio Zanello e il professionista Alessandro Scian.

Bruno Peloi



Mario Pascoli tra Milly Carlucci e Bruno Vespa

Agricoltura

Gli assessori regionali Alessandra Guerra e Giorgio Venier Romano alle premiazioni

Cento bimbi in fattoria con la Coldiretti a Cividale



Una delle classi premiate

Un centinaio di bambini di 9 scuole elementari della provincia di Udine, accompagnati dagli insegnanti, ha partecipato il 29 maggio alle premiazioni del concorso artistico "Tutti in tavola con gusto, salute e tradizione" che si sono svolte nella fattoria didattica "Il Giardino del Chiostro" di Cividale del Friuli, manifestazione organizzata dalla federazione provinciale Coldiretti di Udine a conclusione della quarta edizione di "educazione alla Campagna Amica" che ha

coinvolto, nel corso dell'anno scolastico 2002/2003, circa 500 bambini e una quarantina di insegnanti.

"Ringrazio tutti voi e soprattutto gli insegnanti e l'Ufficio scolastico regionale - ha detto il presidente di Col diretti, Roberto Rigonat - per aver aderito così numerosi anche quest'anno all'iniziativa di Col diretti, nata per diffondere fra i più giovani la cultura di una corretta alimentazione, che nasce dalla possibilità che ogni persona trovi in etichetta tutte le infor-

mazioni sull'origine della materia prima".

Molte le autorità che hanno voluto essere presenti: il vicepresidente della Giunta regionale Alessandra Guerra, l'assessore regionale alla cooperazione Giorgio Venier Romano che hanno firmato la proposta di legge per l'introduzione obbligatoria in etichetta dell'origine della materia prima, i sindaci di Cividale Attilio Vuga e di Corno di Rosazzo Ornella Zucco, il segretario generale della Camera di commercio Silvio Santi, il consigliere alla

Provincia di Udine Tiziana Cividini e, per Coldiretti, il direttore di Udine Mauro Donda, il responsabile nazionale di Campagna Amica Luigi Radice, i dirigenti Germano Zortettig, Loreta Nasciviera, Sandra Signor e Pietro Gortani e i funzionari, e organizzatori dell'evento, Rita Nassimbeni e Raffaella Tassotti.

"Questa manifestazione - ha spiegato il direttore Mauro Donda - rappresenta la fase finale di un progetto organico dedicato al mondo dell'istruzione e realizzato anche grazie al contributo della Camera di commercio, della Provincia, della Banca e della Fondazione Crup e alla collaborazione dell'Ufficio scolastico regionale per il Fvg e dell'Ass numero 4 di Udine, che ha fortemente impegnato tutta la Coldiretti sul territorio". terminate le premiazioni, alunni e insegnanti hanno partecipato al tour organizzato dalla fattoria didattica che ha previsto un ambientamento medievale

ECCO LE SCUOLE PREMIATE

1° PREMIO: SCUOLA ELEMENTARE "D. ALPINA JULIA" - UDINE - CLASSI III E IV
2° PREMIO: SCUOLA ELEMENTARE "I. NIEVO" - UDINE - CLASSI III, IV E V
3° PREMIO: SCUOLA ELEMENTARE "SAN DOMENICO" - UDINE - CLASSI I A E B

Per la collina

1° PREMIO: SCUOLA ELEMENTARE "M. MOLINARI PIETRA" - CORNO DI ROSAZZO - CLASSE I
2° PREMIO ex equo: SCUOLA ELEMENTARE "TEMPO PIENO MANZANO" - MANZANO - CLASSI III A E B - ELABORATO PREMIATO N. 10 E 11
SCUOLA ELEMENTARE "G. ELLERO" - TRICESIMO - CLASSI III

Per la montagna

1° PREMIO: SCUOLA ELEMENTARE "ROMANO LINUSSO" - VILLA SANTINA - CLASSI IV E V
2° PREMIO: SCUOLA ELEMENTARE "D. ALIGHIERI" - LAUCO - Tutte le classi
3° PREMIO: SCUOLA ELEMENTARE "A. MARZONA" - VERZEGNIS - CLASSI III IV E V

in un antico convento del 1200 con aree destinate alle coltivazioni e aree destinate alla didattica sulle piante officinali, sulla produzione del formaggio, sui giochi medievali, sulle ricette e sulla cucina. Al termine di un percorso ragionato e a punti, ai vincitori un forziere di monete d'argento, coniate dai maestri artigiani del-

la fattoria didattica. "È il nostro obiettivo - ha detto il responsabile de "Il Giardino del Chiostro", Lorenzo Favia - recuperare tutta la struttura, compresa la chiesa e gli affreschi che custodisce, per costruire, con il prossimo anno scolastico, una fattoria didattica aperta tutta l'anno con animatori e formatori".

Confagricoltura in assemblea riconferma Cecioni alla guida

I soci di Confagricoltura Udine hanno confermato i propri vertici nel corso di un'affollata assemblea svoltasi nell'azienda agricola di Margherita Montanari "La Marcorina". Il presidente Daniele Cecioni ha chiaramente affermato che oggi guadagna chi ha il

coraggio, la voglia e la capacità di intraprendere, uniti alla fortuna di indovinare delle scelte, perché deve essere chiaro a tutti che l'agricoltura non fornisce rendite, per ottenere risultati bisogna lavorare bene. Dopo la relazione sui risultati economici delle diverse col-

ture, Cecioni ha posto l'accento sulla politica e sulla pubblica amministrazione che non hanno dato adeguate risposte alle legittime aspirazioni del mondo agricolo, non hanno considerato - ha affermato - che gli agricoltori chiedono di fare il loro mestiere senza vincoli, lac-

ciuoli e burocrazia che fanno perdere energie e risorse. Alla politica ha rimproverato la mancanza di un coinvolgimento, sempre auspicato, "nelle scelte che ci riguardano".

Il presidente ha poi denunciato i ritardi della pubblica amministrazione mentre, per quanto ri-

rendendo purtroppo sempre più difficile ogni tentativo di collaborazione". "Non siamo più disponibili, ha affermato il presidente, a essere tenuti in condizione subordinata nella gestione delle istituzioni. Per questo, se non si vuole riconoscere chi e cosa rappresentiamo, eserciteremo dall'esterno una scrupolosa funzione di controllo, cessando di condividere la responsabilità dell'amministrazione di enti importanti".

rendendo purtroppo sempre più difficile ogni tentativo di collaborazione". "Non siamo più disponibili, ha affermato il presidente, a essere tenuti in condizione subordinata nella gestione delle istituzioni. Per questo, se non si vuole riconoscere chi e cosa rappresentiamo, eserciteremo dall'esterno una scrupolosa funzione di controllo, cessando di condividere la responsabilità dell'amministrazione di enti importanti".

rendendo purtroppo sempre più difficile ogni tentativo di collaborazione". "Non siamo più disponibili, ha affermato il presidente, a essere tenuti in condizione subordinata nella gestione delle istituzioni. Per questo, se non si vuole riconoscere chi e cosa rappresentiamo, eserciteremo dall'esterno una scrupolosa funzione di controllo, cessando di condividere la responsabilità dell'amministrazione di enti importanti".

Convegno Coldiretti a Corno di Rosazzo

Il Governo ritiri i decreti sui controlli ai vini Doc

"Non si possono aggiungere nuove verifiche nel settore vitivinicolo a quelle già effettuate da oltre 20 enti. I decreti ministeriali del 29 marzo del 2001 e del 21 marzo 2002 del Governo sui controlli dei vini Docg e Doc debbono essere ritirati perché, non semplificando le norme preesistenti e il sistema dei controlli, aggiungono burocrazia e non mettono in trasparenza il settore". Lo ha detto Luigi Mainetti, responsabile nazionale del settore vitivinicolo di Coldiretti, intervenendo mercoledì 7 maggio a Corno di

Rosazzo al convegno di Coldiretti di Udine su "rintracciabilità e i controlli per il settore vitivinicolo: i costi e le opportunità". Coordinato dal direttore di Coldiretti di Udine Mauro Donda, al convegno sono intervenuti, portando i saluti dell'amministrazione comunale, il sindaco di Corno di Rosazzo Ornella Zucco, e, portando i saluti dell'amministrazione regionale, l'assessore all'artigianato Giorgio Venier Romano.

I lavori sono stati introdotti dal presidente del Consorzio Colli Orientali del Friuli Adriano Gigante che, anche nella sua veste di vi-

cepresidente di FederDoc del Fvg, ha sostenuto la necessità che l'adesione dei consorzi Doc debba essere in futuro resa obbligatoria, che non debbano essere introdotti controlli inutili ma - ha aggiunto -, qualora il decreto dovesse entrare in vigore, occorre dare una risposta al problema dei controlli, anche delegando i Consorzi a effettuare alcune forme di autocontrollo, agendo soprattutto sul fronte dei volumi prodotti. Il ruolo che potrebbero avere i Consorzi Doc è stato illustrato dal vicepresidente nazionale di FederDoc, Ezio Plissetti, che ha spiegato

che i Consorzi non dovranno svolgere servizi diversi dai controlli, che i controlli dovranno rimanere nell'alveo di un "parere di conformità", che i costi dei nuovi controlli dovranno essere a carico dei produttori.

Contraria Coldiretti, secondo la quale non ci sarà trasparenza nel settore vitivinicolo se non sarà introdotta la rintracciabilità obbligatoria, se non sarà riformata la legge 164 e se non sarà rivisto il quadro complessivo del sistema dei controlli, tanto opprimente dal punto di vista burocratico, quanto inefficace dal punto di vista operativo.

"Non è accettabile inserire in questo quadro - hanno infatti detto Mainetti e Donda - ulteriori controlli che vanno ad appesantire ulteriormente le aziende vitivinicole con nuovi costi e con nuovi adempimenti e che non corrispondono al

quadro normativo che sta introducendo l'Ue. Un controllo delegato agli stessi viticoltori, infine, non sarebbe considerato credibile dai consumatori. Anche la certificazione di qualità è assegnata all'azienda da un soggetto terzo che ne garantisca l'assoluta imparzialità". I lavori sono stati conclusi dal presidente provinciale di Coldiretti, Roberto Rigonat.



Mainetti, Zucco, Venier Romano e Rigonat

Artigianato

Illustrati al ministro Tremonti i nodi da sciogliere per vincere la sfida competitiva

Faleschini, niente tasse per 2 anni per le nuove imprese artigiane



Carlo Faleschini

Liberare le imprese dal peso di una burocrazia eccessiva, avvicinare le imprese e le microimprese alla ricerca tecnologica e stimolare i loro investimenti in innovazione, stimolare e favorire i processi di aggregazione delle aziende di riferimento, riconoscere e u-

tilizzare il ruolo e la posizione delle associazioni di categoria quali protagoniste concrete del principio di sussidiarietà, lavorare per una qualificazione crescente e soprattutto continua delle aziende, dei titolari e dei loro collaboratori. Sono questi i cinque punti chiave, declinati dal presidente della Federazione regionale degli artigiani e delle piccole e medie imprese del Fvg, Fulvio Bronzi, al ministro dell'Economia Giulio Tremonti, intervenuto a Villa Manin per incontrare il mondo della piccola e media impresa.

Cinque punti nodali rispetto ai quali, dal passato a oggi, alcuni passi avanti sono stati compiuti "ma molto - rimarca Bronzi - rimane ancora da fare". Sul fronte della burocrazia, per esempio, dove è ne-

cessario puntare a ridurre e semplificare l'insieme degli adempimenti e mettere a disposizione, soprattutto dei piccoli imprenditori, strumenti in grado di facilitare e rendere meno onerosi gli stessi adempimenti.

"Chiediamo al ministro Tremonti - dice ancora Bronzi - una maggiore sensibilità dell'amministrazione finanziaria verso le micro e le piccole imprese, con riferimento agli studi di settore in cui spesso le attività di dimensioni ridotte vengono considerate al pari di aziende più strutturate".

L'appesantimento burocratico, secondo la Confartigianato del Fvg, è il principale freno che blocca la voglia d'impresa per il 76% degli aspiranti imprenditori. Alla fine, lacci e laccioli fanno sì che si

preferisca la sicurezza del lavoro dipendente all'intraprendenza di quello indipendente.

"In sintesi - ha concluso Bronzi -, la realtà che vorremmo è fatta anche da imprese che, pur mantenendo una dimensione piccola e locale, riescono a essere competitive investendo in conoscenze, innovazione e capacità relazionali, potendo avvantaggiarsi di una situazione di contesto chiara, semplice e comprensibile, in cui le associazioni collaborano con la pubblica amministrazione nel risolvere i problemi generali, mentre l'imprenditore può fare al meglio ciò che sa fare: creare, lavorare e rischiare".

È stato quindi il vicepresidente della Confartigianato, Carlo Faleschini, a porre sul tavolo una importante proposta finaliz-

zata sia a incentivare i giovani nell'avvio di nuove imprese sia ad affrontare in modo diverso il problema della disoccupazione al Sud gestita, oggi, attraverso i lavori socialmente utili. "Chiediamo al ministro - ha esordito Faleschini - di valutare l'opportunità, che secondo noi è un'esigenza, di prevedere per i primi due anni di attività di una nuova impresa fondata da giovani un'esenzione pressoché totale dall'imposizione fiscale.

Si tratterebbe, a nostro avviso, di un inventivo fondamentale per invogliare soprattutto i giovani a mettere in gioco la loro abilità e le loro idee, senza il vincolo pesantissimo della pressione fiscale.

Trascorso un periodo ragionevole, di uno o due anni, una volta che l'atti-

ività si è trasformata in forza economica, potrà essere equiparata a tutte le altre imprese.

Perché - ha chiesto Faleschini - continuare a sostenere i lavori socialmente utili, e invece non sostenere questi disoccupati in un percorso che li trasformi in imprenditori?".

Una proposta che il ministro all'economia ha definito "interessante" e meritevole di approfondimento. Giulio Tremonti ha quindi accolto le richieste presentate dalla Confartigianato, ricordando i tanti traguardi già raggiunti dal Governo in questi anni su alcuni dei fronti indicati dalla Confederazione, come la burocrazia.

È vero, altri obiettivi devono ancora essere raggiunti, ma vi è l'impegno dell'esecutivo perché si concretizzino.

Seminari e incontri nelle scuole per sconfiggere preconetti

Le donne artigiane: riscoprire il valore del lavoro manuale

Dare dignità al lavoro manuale è uno degli obiettivi forti che il movimento Donne Impresa dell'Uapi di Udine s'è dato. Per capire come raggiungere questo obiettivo ha organizzato, in collaborazione con lo Ial-Fvg, un ciclo di tre seminari, il primo dei quali, coordinato dal presidente del Gruppo Donne Edgarda Fiorini, si è svolto a Udine il 26 maggio e che ha visto gli interventi dell'assessore alla Provincia di Udine alle pari opportunità Irene Revelant, dell'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano, del vicepresidente dell'Uapi Graziano Tilatti, di Sergio



Tilatti, Venier Romano, Macuglia, Fiorini, Revelant

Simeoni dell'Irtef, della psicologa Sabina Macuglia e del filosofo Gianpaolo Terravecchia.

Ma l'organizzazione di momenti di riflessione è solo la punta di un iceberg del più ampio lavoro del gruppo Donne Impresa di Udine, da tempo impegnate dove è possibile incidere: nella scuola. E così, nell'ambito del seminario, le imprenditrici che hanno accettato di diventare educatrici hanno raccontato la loro esperienza nelle scuole elementari di San Giorgio di Nogaro, Mortegliano, Palmanova e Trivignano, una presenza organizzata da Marinella Tollo dell'Uapi.

Fabrizia Taverna, ceramista, Barbara Zanon, Francesca Rodighero, Michela Moretti e Gloria De Martin, Flavia Aprile hanno raccontato come hanno insegnato ai bimbi a costruirsi delle pantofole con materiali riciclati,

a creare dei cuoricini in ceramica, a lavorare il legno. Gloria De Martin ha svolto attività di docenza anche nel carcere di Tolmezzo, "una esperienza che mi ha arricchita come donna e come imprenditrice".

Diverse situazioni un unico comune denominatore: la passione, oltre che sorprendenti capacità manuali, dimostrate da tutti i giovani alunni per le cose fatte a mano, un'attitudine che però la società odierna non sviluppa assolutamente. "Intendiamoci - ha però subito precisato il presidente Edgarda Fiorini -: il nostro obiettivo non è quello di indirizzare i giovani alla scuola professionale e al lavoro in giovane età. È solo quello di far loro capire che anche un ingegnere può trovare soddisfacente (economicamente e professionalmente) fare lavori di falegnameria".

Grazie all'assessorato alle Attività produttive della Provincia di Udine

Gli artigiani di Udine a Varazdin con la Cna

Grazie all'assessorato alle Attività produttive della Provincia di Udine e alla Cna di Udine, sei artigiani della provincia partecipano alla decima Fiera dell'Artigianato e dell'imprenditoria di Varazdin, nella Croazia nord-occidentale. La Fiera di Varazdin è una delle cinque fiere regionali della Croazia: è voluta e immaginata dagli organizzatori come "il luogo centrale

dell'incontro delle offerte e delle richieste di tutte le forme di attività imprenditoriale destinate all'economia di questo territorio".

Artigiani, imprenditori, commercianti, albergatori, operatori turistici e manager hanno potuto presentare per 4 giorni, dal 29 maggio al 1 giugno, i loro prodotti e servizi al "mercato" del nord-ovest della Croazia. Quest'anno tra gli artigiani che hanno espo-

sto a Varazdin ci sono stati anche gli artigiani della provincia di Udine, grazie all'impegno dell'Assessorato provinciale alle Attività produttive e della Cna di Udine nel dare seguito al protocollo di collaborazione tra le due province.

Un anno fa, il 28 giugno del 2002, la Provincia di Udine, assessorato alle Attività produttive, la Contea di Varazdin, il Consiglio degli Imprenditori della

Contea di Varazdin, la Camera dell'Artigianato di Varazdin e la Cna di Udine avevano stipulato un protocollo di collaborazione finalizzato alla promozione di azioni e interventi volti a favorire lo sviluppo delle piccole e medie imprese della Provincia di Udine e della Contea di Varazdin. Tra gli obiettivi del protocollo c'era anche quello, appunto, di favorire gli scambi commerciali tra le due

province grazie anche alla partecipazione collettiva alle Fiere di Udine e di Varazdin.

La Cna di Udine ha così prenotato uno stand che ha ospitato un gruppo di 6 aziende della provincia: la Country & Co. di Sonia Pravisani, con le sue creazioni in stile country; la Creazioni Gianna Liani-Pak 80 con le sue creazioni leggiadre e variopinte; la Jeis di Roberta Notarpietro che

realizza anelli che meritano di essere definiti "raggi di luna"; la Max design di Martino Luigi che produce sedie per ufficio dal design originale, la Mosaica, Arte e Arredo di Rosaria Cristiano che produce mosaici e complementi d'arredo con la tecnica del mosaico antico e la Stil Moda di Bassi Bruna che realizza prodotti di sartoria su misura e riproduce costumi d'epoca e tradizionali.