

Con Illy il Fvg volta pagina

Finita la festa ora comincia la sfida vera

di Ulisse

Detto con il senno di poi, doveva finire così: con Riccardo Illy al timone e una Regione che volta pagina. Ma qui, sbollita la festa, comincia il bello della sfida, il cammino a ostacoli per una Giunta senza precedenti nella sua lontananza dagli interessi dei partiti che pur l'hanno espressa, calibrata invece per essere più vicina a quelli della società.

Di buone intenzioni, però, è lastricata la strada dell'inferno. Riteniamo sia più importante, perciò, partire da quanto Illy ha promesso di non fare, piuttosto che il contrario. È un discorso di metodo, premessa ineludibile per affrontare il merito dei singoli progetti da realizzare. Questa Giunta deve dunque evitare, in particolare, il trabocchetto in cui è scivolata e cade gran parte della politica governativa nel nostro Paese: fare cioè della casualità, affollata di emergenze e di impegni estemporanei, il centro dove si incontrano i contrari, forze ed esigenze altrimenti inconciliabili.

Cosa chiede, infatti, una società complessa a chi la governa se non la capacità di rapportare gli strumenti agli obiettivi e di investire il massimo compatibile di risorse sulle priorità così selezionate? In un contesto economico avanzato come il nostro la pratica dei contributi a pioggia è stata giustamente accantonata come la meno rispondente ad assecondare azioni e reazioni di un'economia divenuta più competitiva perché più aperta.

Questo indica che le risorse, per loro natura limitate, devono essere concentrate sugli obiettivi più idonei a moltiplicare gli effetti dell'investimento provocando condizioni di nuova ricchezza. L'innovazione e la ricerca sono gli obiettivi principali; l'internazionalizzazione del tessuto imprenditoriale, la ricapitalizzazione (segue a pagina 2)

Bertossi assessore Valduga presidente



Il grazie delle categorie e del Consiglio

È Adalberto Valduga il nuovo presidente della Camera di commercio di Udine. Eletto per acclamazione dal Consiglio dell'ente camerale, riunitosi il 16 luglio a Udine, l'ingegner Valduga, già presidente dell'Assindustria udinese, raccoglie il testimone da Enrico Bertossi, entrato a far parte della nuova Giunta regionale. Un passaggio di consegne all'insegna della continuità, salu-

tato con favore dalle categorie economiche "che al presidente uscente Bertossi - ha detto Claudio Ferri, vicepresidente della Camera - rivolgono un caloroso ringraziamento per il lavoro svolto in questi cinque anni, ma soprattutto per aver instaurato un clima di forte collaborazione fra tutti i settori produttivi".

Un po' emozionato, il neo-assessore ha voluto sottolineare proprio l'elemento

della coesione "come fattore determinante per il rafforzamento del ruolo dell'Ente camerale". Numerosi gli interventi dei consiglieri, da Giovanni Da Pozzo per l'Ascom a Roberto Rigonat per la Coldiretti, da Adriano Luci per l'Assindustria a Sergio Zanirato per l'Uapi, da Bernardino Ceccarelli per l'Api a Franco Clementin per l'agricoltura, fino a Rita Bertossi Sacchetto, di Federconsumatori.

Dopo aver ringraziato tutto il Consiglio per l'attestato di fiducia riservatogli, il neo-presidente Adalberto Valduga ha messo in rilievo come uno dei risultati più importanti conseguiti da Bertossi in questi anni sia stato quello di aver costituito una sinergia particolarmente forte fra l'Ente camerale, l'Università, il Comune di Udine e le altre realtà economiche del territorio.

Ricerca per le imprese al via

Innovazione accordo a quattro

Stimolare le imprese a raccordarsi con il mondo della ricerca per favorire l'innovazione e accrescere la competitività. È questo lo scopo dell'accordo sottoscritto a Udine, a Palazzo Torriani, da Camera di commercio, Area Science Park, Assindustria friulana e Consorzio Friuli Innovazione. L'intesa dà vita a un progetto che avrà in tempi brevi carattere operativo, grazie alle risorse umane, professionali e finanziarie e al rapporto con le realtà produttive e scientifiche del territorio. Creando una sinergia da cui si attendono risultati tangibili anche attraverso una presenza diretta nelle aziende, il progetto metterà a disposizione delle imprese friulane tutte le competenze, i servizi e gli strumenti disponibili oggi in regione per attivare percorsi di innovazione che prevedono il trasferimento tecnologico dal mondo della ricerca.

La Camera di commercio di Udine, per sostenere le aziende, soprattutto quelle di piccole e medie dimensioni, ha avviato una serie di progetti appositi, rientranti nell'iniziativa Arge 28, un programma di lavoro sviluppato in collaborazione con la Direzione generale allargamento della Commissione europea. "La convenzione - ha spiegato il vicepresidente della Camera di commercio Claudio Ferri - rientra proprio in questo ambito di attività. Grazie a un finanziamento di 20 mila euro, infatti, i progetti presentati dalle imprese per rafforzare la loro struttura aziendale potranno usufruire di un contributo a copertura delle spese che può raggiungere anche il 70% del totale". Soddisfazione per l'accordo è stata espressa da Maria Cristina Pedicchio, presidente di Area Science Park, da Adriano Luci, presidente del Comitato Piccola Industria dell'Assindustria friulana, da Furio Honsell, rettore dell'Università di Udine.

Attualità:
In un libro la vita di Antonio Comelli
Pag. 13

Attualità:
Giovanni Fantoni presidente dell'Assindustria
Pag. 35

Friuli Doc a Vienna e a Graz	23
Speciale turismo	24-25-26
Al via Carnia in tavola	28

Attualità

(segue da pagina 1)

e un dimensionamento più efficace delle aziende ne sono il corollario. Questa Giunta sarà all'altezza del compito? Con un bilancio per più della metà vincolato dalla spesa sanitaria è sempre in agguato il rischio di celebrare le nozze con i fichi secchi. Proprio per questo era indispensabile che l'esecutivo non fosse semplicemente la cinghia di trasmissione degli interessi di parte, la somma di domande molteplici e contraddittorie. Questo aveva detto Illy in campagna elettorale, questo è riuscito ad attuare grazie al carisma, ma soprattutto grazie alla coerente chiarezza del programma. Lo strappo con la consuetudine di un governo figliato dal Consiglio è il miglior indicatore della volontà di operare nell'interesse generale di questa regione in uno dei momenti più delicati della sua storia, ma anche più fecondi di promesse. Il messaggio mandato da Illy è quindi duplice: per ricostruire, o ritardare, i presupposti della crescita competitiva e della modernizzazione questa Giunta investirà sul futuro privilegiando gli obiettivi di lungo termine più che accarezzando il consenso a breve. Le prime azioni sono state coerenti con questo assunto, a cominciare dalla ristrutturazione della burocrazia, tante volte annunciata e altrettante rinviata. E il Consiglio? È riportato alla funzione originaria di legiferare e controllare.

Anche la composizione della Giunta, chiaramente rivolta a enfatizzarne la qualità complessiva, è un altro segnale di questa volontà. Una delle caselle chiave è occupata infatti dal presidente di Unioncamere, Enrico Bertossi. Tocca quindi a lui il compito più impegnativo, compreso quello di smentire quanti asseriscono che il baricentro della rappresentanza politico-territoriale si è spostato da Udine verso l'asse Trieste-Pordenone. Dovrà infatti realizzare in regione quanto dal vertice della Camera di commercio di Udine e, prima ancora, del gruppo giovani dell'Assindustria andava sollecitando con vigore: la rimozione del provincialismo ottuso contrapposta alla valorizzazione delle peculiarità territoriali; e poi la razionalizzazione della spesa, la lungimiranza degli investimenti, infine un rapporto più efficiente tra quella e questi. E, cioè, che è compito della politica fare delle scelte. Sarà allora una Giunta tecnocratica, sorda alle istanze della platea politico-territoriale che la sostiene? Anche a questo riguardo è illuminante la lunga militanza di Bertossi alla scuola dei padri fondatori di questa Regione. Una ragione in più per ritenere, con Illy, l'ago della bussola di questa Giunta e il garante dei suoi equilibri, ma soprattutto dei suoi obiettivi.

Questa Giunta è l'espressione di un'alleanza che va al di là del centro-sinistra

Bertossi assessore con Illy per riformare la Regione

di Mauro Nalato



Bertossi con il presidente Andreotti

Il presidente Enrico Bertossi, com'è ormai noto, ha lasciato la Camera di commercio di Udine per assumere il prestigioso incarico di assessore regionale all'industria, artigianato, commercio e cooperazione. Lascia un ente camerale profondamente mutato, ristrutturato, rilanciato dopo soli cinque anni di mandato e si appresta ad assumere un incarico decisamente più impegnativo. Ci ha rilasciato questa intervista, l'ultima in qualità di presidente della Camera di commercio.

Dottor Bertossi, dobbiamo chiamarla presidente o assessore?

"In questo momento (quello dell'intervista, ndr) ricopro entrambe le cariche, ma preferirei presidente. Anche perché è l'ultima volta".

Non le spiace lasciare la Camera e la presidenza di Unioncamere?

"Molto. Abbiamo fatto, grazie alla collaborazione della Giunta e del Consiglio camerale, dei dirigenti e di tutti i dipendenti e collaboratori, molte cose buone, alcune ottime. Ringrazio davvero tutti. Sono stati cinque anni proficui, li ricorderò sempre con enorme piacere".

Senta presidente, più avanti faremo un bilancio di questi 5 anni. Intanto ci spieghi perché

ha accettato l'invito di Illy?

"Il motivo è sostanzialmente uno. Illy è il portatore di un ampio progetto di riforme della Regione che ha il consenso di tutte le categorie economiche. Un rilancio del Fvg che parte dalla riforma dell'apparato burocratico-amministrativo e dalla riscrittura dello Statuto regionale, che prosegue con la riforma degli enti locali e che intende ridisegnare il ruolo delle Camere di commercio, delle associazioni di categoria attribuendo loro funzioni. Come non condividere questo progetto, che parla di viabilità, trasporti, informatizzazione, corridoio 5, di rilancio dell'economia".

Non lo so, lo spieghi lei...

"Mi pare di averlo appena fatto. Aggiungo che Illy ha chiamato a raccolta, oltre i partiti del suo schieramento, la società civile e i rappresentanti del mondo economico e produttivo. Non a caso, fra gli assessori ci sono due presidenti di Camere di commercio. Oltre a me, c'è anche il presidente della Camera di Pordenone Antonucci. Le Camere di commercio, dopo la riforma, sono diventate la casa delle categorie...".

Però Antonucci non è stato l'anti-Illy...

"Neanche io. Sono stato indicato dal presidente del

Consiglio su segnalazione delle categorie economiche, come possibile candidato non di parte. Ho dato la mia disponibilità a patto che la legislatura fosse caratterizzata da tutta una serie di riforme. Altri hanno deciso. Ne ho preso atto e sono tornato a fare il mio lavoro di imprenditore e di presidente di Unioncamere".

Lei insiste sulla assoluta necessità di varare al più presto le riforme, pena l'arretramento del Fvg. Non è che così evidenzia il fatto che nelle ultime due legislature di riforme se ne sono fatte pochine?

"Negli ultimi anni è stato fatto tutto quello che il quadro politico consentiva di fare. La verità è che quella maggioranza ha risentito del fatto che era, per buona parte, figlia dei partiti nati dopo tangentopoli, cioè di

del quadro politico regionale, ancor di più nella Giunta regionale. Ci sono sindaci, professionisti, imprenditori, oltre ai politici, in un mix interessante e che garantisce anche la rappresentanza territoriale oltre che sociale e politica. C'è infine una condivisione di progetti con le città capoluogo di provincia friulane. Insomma, c'è del nuovo".

Presidente, quali i suoi programmi come assessore?

"I miei? Diciamo che i miei programmi sono quelli della Giunta Illy che io condivido, altrimenti non sarei qua. Sono riforme, riforme e riforme".

Ne indichi almeno una?

"La legge sulla promozione, per esempio. Occorre rivederla a fondo, definendo una volta per tutte

E poi?

"La legge sul commercio. Occorre porre un argine ai centri commerciali e occorre rivedere tutto il settore. La legge sull'artigianato: occorre ultimare i regolamenti e soprattutto occorre individuare le risorse".

Ci sono anche preoccupanti punti di crisi industriale?

"Purtroppo sì. Ci sono alcuni punti di crisi, suddivisi un po' in tutte le province, dei quali bisognerà occuparci immediatamente".

Condivide il parere di chi denuncia il rischio di deindustrializzazione?

"No. Non che non ci siano problemi o che non vi sia la assoluta necessità di innovare prodotti e processi produttivi, ma il nostro tessuto economico è forte e sano. Se poi la Regione, le Università, i centri di ricerca,



Cecotti, il presidente della Slovacchia Rudolph Schuster e Bertossi

una fase che ha prodotto gravi lacerazioni nella società e nella classe politica. Per sintetizzare, da una parte i 'nuovi' dall'altra 'la vecchia classe politica' che doveva essere spazzata via".

E quindi?

"Gravi contrasti fra partiti della stessa coalizione e quindi grande instabilità politica. Ma attenzione che quei partiti erano a loro volta figli delle tensioni che sono esplose nella società".

E di una legge elettorale regionale che alcuni volevano ancora proporzionale...

"Anche questa decisione è stata il frutto di compromessi, della necessità di tenere assieme anime diverse con spinte contrastanti".

Secondo lei è finita una fase politica, quindi?

"Secondo me, sì. In questo Consiglio regionale vedo un grande rinnovamento

ruolo, competenze e funzioni, evitando sovrapposizioni e campanilismi. Il Fvg va promosso nella sua globalità non a pezzetti, non occasionalmente".



Il cancelliere Schüssel

il sistema delle imprese sapranno fare rete, sapranno fare sistema, credo si potrà assistere a un rilancio del nostro settore economico e produttivo".

Industria, commercio, artigiano e cooperazione. Un super-assessorato, il suo. Non teme di avere un po' troppe responsabilità, visto anche il momento delicato che sta attraversando l'economia?

"Non è un impegno da poco, ne sono consapevole. Ma sono anche certo del fatto che sono parte di una squadra che ha progetti, strategie e obiettivi condivisi, e questo non è un fatto per nulla secondario".

È fiducioso?

"Sarei un irresponsabile se non lo fossi".

È preoccupato?

"Sarei un irresponsabile se non lo fossi".

Camera di commercio nuovi orari di apertura

A partire dal 7 luglio 2003, l'orario di apertura al pubblico degli uffici camerale ha subito delle modifiche. Ecco i nuovi orari: lunedì 8.30-12.30 e 14.30-15.30; martedì 8.30-12.30 e 14.30-15.30; mercoledì 8.30-12.30; giovedì 8.30-12.30 e 14.30-15.30; venerdì 8.30-12.30.

Attualità

Il presidente parla del lavoro svolto grazie a una buona squadra

Più che positivo il bilancio di questi cinque anni alla Camera

di Raffaella Mestroni



Il ministro Bassanini con Bertossi

Cinque anni di presidenza all'insegna del cambiamento. Cinque anni durante i quali la struttura camerale udinese è stata completamente riorganizzata, sia dal punto di vista logistico (gli edifici che ospitano i diversi servizi hanno subito radicali interventi di ristrutturazione che hanno rimodellato i percorsi interni e unificato gli ingressi) sia dal punto di vista dell'assetto interno degli uffici, con una ridefinizione e redistribuzione dei compiti e delle funzioni, per rendere più efficiente e razionale il funzionamento dell'Ente. La prima novità che ha caratterizzato la "presidenza Bertossi" è stata il rinnovo dei vertici, eletti nell'ottobre del 1998 direttamente dalle categorie economiche, in ottemperanza a quanto previsto dalla legge numero 580 del 1993.

Presidente Bertossi, come si è sviluppato il lavoro di riorganizzazione della Camera di commercio?

"Il primo passo, molto impegnativo ma gratificante, compiuto dal Consiglio della Camera di Commercio di Udine, è stato quello di predisporre e approvare il primo Statuto dell'Ente a cui è seguita la stesura del programma economico realizzata con la completa collaborazione delle categorie economiche. Su questo ho puntato fin dall'inizio del mio mandato, nella convinzione che un programma condiviso è la base indispensabile per ottenere buoni risultati. Il giudizio, sui risultati raggiunti, preferisco lasciarlo agli altri".

Che ruolo ha, oggi, la Camera di commercio?

"Ho sempre interpretato il ruolo della Camera di commercio come quello di una vera e propria 'casa co-

mune di tutti gli operatori', che deve offrire una efficiente organizzazione degli uffici ed essere gestita con serietà e oculatezza perché le risorse di cui dispongono vengono utilizzate nell'interesse del cittadino e delle imprese. Consapevole di essere un presidente eletto all'unanimità che guida un ente il cui ruolo deve essere super partes, ho sempre cercato di stringere legami di collaborazione, sì con le categorie, ma anche con tutti i soggetti che, assieme al mondo produttivo e alla Camera di commercio, hanno le potenzialità per dar vita a un 'sistema Friuli' vivace, dinamico, consapevole della sua forza e della sua storia, rappresentazione concreta del prestigio di cui godono i friulani nel mondo".

Qual è la filosofia che la Giunta ha seguito in questi 5 anni?

"Tutti i progetti di lavoro, avviati o in fase di definizione, le scelte effettuate in tema di riorganizzazione della struttura camerale e gli interventi messi in atto durante questi anni, rispondono a una filosofia ben precisa, che la Giunta, il Consiglio e tutto lo staff dirigenziale dell'ente hanno sposato fin dall'inizio: quella di pensare alla Camera di commercio come a una 'piccola holding', dall'architettura snella e razionale, dinamica e flessibile per adattarsi con facilità alle continue modificazioni che i nuovi compiti e l'utenza sempre più vasta richiedono. Quasi un laboratorio, insomma, dove la 'costruzione di intelligenze', la progettualità e la programmazione diventano gli elementi determinanti per avviare una strategia a medio e lungo termine che svolga quel ruolo di volano per l'economia che è

proprio delle Camere di commercio. La spesa per gli interventi a favore dell'economia è aumentata del 50% con fondi utilizzati per interventi di promozione e iniziative finalizzate allo sviluppo imprenditoriale".

Molto è stato fatto anche sul versante della promozione, un settore che lei ha sempre considerato strategico per far conoscere il Friuli nel mondo.

"Dal punto di vista della promozione, vale la pena ricordare, per la positiva ricaduta di immagine a livello internazionale, la presenza del marchio Made in Friuli a Milano, durante le settimane della moda femminile, a fianco del Made in Italy, e le numerose presentazioni del prestigioso volume Un amore chiamato Friuli che hanno scandito e accompagnato le degustazioni dedicate a giornalisti, gastronomi e tour operator, organizzate in Italia, Austria, Germania, Stati Uniti e Giappone. Un successo al di là delle previsioni lo ha riscosso 'Il mese della cucina friulana a New York', e ottimi riscontri li abbiamo avuti anche grazie 'all'esportazione' di Friuli Doc, la manifestazione voluta dal Comune di Udine e sempre sostenuta dalla Camera di commercio".

Anche sul versante dei servizi alle imprese ci sono molte novità da segnalare.

"Senza dubbio la realizzazione del sito ud.cam.com.it, giudicato da una recente ricerca uno dei migliori in Regione, e lo Sportello unico per le attività produttive. Altra operazione importante, la realizzazione del nuovo marchio del Made in Friuli, indispensabile per completare l'opera di consolidamento dell'immagine dei nostri prodotti. Il servizio Nuova Impresa, poi, gestisce ormai tutta l'informazione sulle diverse linee di incentivazioni, realizza percorsi di autofornitura imprenditoriale, ha gestito le domande per gli incentivi fiscali al commercio e per la restituzione delle licenze commerciali oltre al programma Interreg II prima e Interreg III poi su delega regionale. Ogni anno più numerose le partecipazioni a manifestazioni di settore, incontri e convegni, alcuni dei quali organizzati all'interno di programmi comunitari quali Arge 28. Una mole di lavoro notevole, gestita con professionalità ed efficienza".

Il 2002 è stato forse

l'anno più importante per la Camera di commercio, che ha portato a compimento tutta una serie di operazioni estremamente rilevanti, rafforzando il suo ruolo di punto di riferimento per l'economia locale.

"In effetti è così. Oltre al completamento dei lavori di ristrutturazione degli edifici camerale, è stata acquistata una parte di Palazzo Kechler, in piazza XX Settembre, che sarà adibita a foresteria e sale convegni, ed è stato avviato il progetto per una Casa della Formazione dedicata alle imprese. Utilizzando, assieme allo Ial, l'ex edificio Irfop in via del Vascello, anche questo acquisito dalla Camera di commercio, abbiamo voluto riunire in una struttura unica tutte le attività inerenti alla formazione continua per le imprese. Si tratta di un'ini-

versità di Udine è una realtà importante, guidata con lungimiranza dal Magnifico Rettore Fulvio Honsell, con il quale si è subito stabilito un dialogo costante. L'articolata convenzione per la metallurgia, il master in diritto comunitario sulle regole dell'integrazione europea in materia di trasporti, il master in sviluppo turistico del territorio, la campagna di scavi del sito archeologico di Aquileia, il master in mediazione linguistica, il progetto di ricerca 'Corporate Governance e processi di sviluppo in Friuli Venezia Giulia' delineano un programma complessivo di tutto rispetto che assorbe una parte consistente delle risorse della Camera riservate alle attività promozionali".

Ultimo, ma non meno importante capitolo, il processo di internazio-



Justine e Bertossi

ziativa di sistema, mirata a coinvolgere tutte le Associazioni di categoria e altri soggetti impegnati nel settore, come il Cres, per dare vita a un polo provinciale della formazione. Sono state consolidate le partecipazioni in numerose realtà legate all'economia, dal Consorzio Aussa Corno alla Ziac, dall'Amga all'Ente Fiera, per non parlare dell'impulso che, grazie al sostegno camerale, hanno ricevuto numerosi progetti elaborati da Promosedia e dal Catas. Più forte e strutturata anche l'attività del Laboratorio chimico merceologico, che ha ampliato la gamma dei servizi offerti incrementando le collaborazioni con l'Università".

Proprio con l'Ateneo udinese il rapporto si è sviluppato notevolmente...

"Era uno degli obiettivi principali che la Giunta si era posta fin dall'inizio. L'U-

nalizzazione del territorio.

"In questo campo il lavoro svolto, in questi cinque anni, è stato direi davvero imponente. Particolare attenzione è stata posta alle aree centro-europee,

più prossime alla nostra provincia e con le quali esistevano già dei contatti. In Austria hanno continuato a operare gli uffici di rappresentanza di Klagenfurt e Graz; si è consolidato il rapporto con il mercato della Repubblica Ceca e della Repubblica Slovacca, attraverso un sportello di consulenza fisso alla Camera, la partecipazione a diverse manifestazioni fieristiche, lo svolgimento di incontri mirati fra imprenditori sia in Friuli sia in quei Paesi. Recentissima l'apertura di un desk-Belgrado, per creare un filo diretto fra gli imprenditori friulani e quelli della Repubblica di Serbia e Montenegro. Non è stata poi trascurata l'area dei Paesi del Mediterraneo, nei confronti dei quali, grazie a un preciso accordo di collaborazione fra Ministero delle attività produttive e Ice, la Camera di commercio di Udine ha svolto un ruolo di capofila per numerose iniziative a livello regionale".

Un bilancio decisamente positivo, insomma?

"Direi proprio di sì. I numeri, per quanto rappresentino un metro di misura limitato, aiutano a delineare il quadro del lavoro svolto. Nel solo 2002 sono state realizzate complessivamente 165 iniziative, di cui 85 di emanazione diretta della Camera, con la partecipazione di 990 aziende e un pubblico stimato in 139 mila persone; sono stati pubblicati due nuovi libri e sostenute 17 iniziative dirette, ma a supporto di manifestazioni di terzi. Sono state esaminate 127 domande di contributo, di cui 61 accolte, e sono state soddisfatte ben 128 richieste di prodotti editoriali e consegnate 9 mila 324 pubblicazioni".



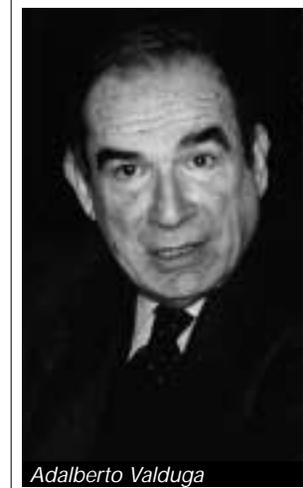
L'europarlamentare Sartori con Bertossi

Attualità

Unanimi consensi e molto grandi le aspettative del mondo produttivo

La squadra di Illy alla Regione piace alle categorie economiche

di Raffaella Mestroni



Adalberto Valduga

L'ingresso nella Giunta regionale di alcuni esponenti del mondo imprenditoriale locale, voluti dal neopresidente Riccardo Illy per la loro esperienza e per la conoscenza delle problematiche del territorio per quanto riguarda il comparto produttivo, ha riscosso molto favore fra le categorie economiche. Unanime, dunque, l'apprezzamento espresso dai rappresentanti delle associazioni di categoria per la squadra presentata da Illy "una squadra equilibrata, composta da persone capaci e preparate - è il commento del presidente dell'Assindustria friulana **Adalberto Valduga** -, all'interno della

quale ci sono due imprenditori in particolare, Enrico Bertossi e Augusto Antonucci, che sicuramente saranno in grado di fornire un apporto determinante nella definizione delle strategie più adatte ad aiutare il mondo dell'impresa, anche in virtù dell'esperienza maturata in qualità di presidenti delle Camere di commercio di Udine e di Pordenone". Un giudizio positivo che si estende anche agli altri componenti della nuova Giunta, "con molti dei quali abbiamo già avuto modo, in passato - aggiunge Valduga - di collaborare proficuamente". Il metodo utilizzato dal neopresidente, secondo Valduga, rappresenta una premessa importante per una intensa collaborazione fra chi guiderà la Regione e il mondo produttivo locale.

Sulla necessità di intensificare i rapporti fra amministratori e imprenditori insiste molto **Bernardino Ceccarelli**, vicepresidente dell'Api udinese, "perché i contatti sporadici o attivati solo nei momenti d'emergenza servono a poco", sottolinea. "Credo che Illy abbia scelto le persone più valide che aveva a disposizione - ag-

giunge - e questa è una partenza positiva. Adesso attendiamo i fatti". Particolarmente gradita, anche a Ceccarelli, l'indicazione di due persone provenienti dal mondo imprenditoriale come Bertossi e Antonucci. "È la prima volta che accade - chiosa - e ci auguriamo che questo sia propedeutico alla definizione di una politica industriale più decisa rispetto al passato, indispensabile per rilanciare l'economia di tutta la Regione".

Guardano con favore al nuovo modello proposto da Illy anche gli artigiani, soddisfatti delle scelte effettuate per quanto riguarda la composizione della Giunta. "Siamo molto contenti,



Bernardino Ceccarelli

in particolare, dell'assegnazione, a Enrico Bertossi, delle deleghe in materia di attività produttive - afferma **Carlo Faleschini**, presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese - perché conosce il nostro mondo e noi conosciamo lui e il suo modo di lavorare. Il dialogo, quindi, non potrà che essere facilitato".

"Un ringraziamento lo voglio rivolgere anche all'assessore precedente Giorgio Venier Romano - aggiunge Faleschini - con il quale c'è sempre stata un'ottima collaborazione, dalla quale sono nate iniziative importanti per il nostro settore".

Per il futuro, Faleschini auspica che venga data attuazione a quanto previsto dal Testo unico sull'artigianato di recente emanazione oltre al mantenimento degli strumenti agevolativi quali il Fondo di rotazione, Artigianocassa e Congafi. Ulteriore elemento di soddisfazione è rappresentato, per Faleschini, dall'accorpamento in un unico assessorato delle principali deleghe in materia di attività produttive. "Questo - chiarisce - può veramen-



Carlo Faleschini

te rappresentare il primo passo verso un'azione sinergica forte fra le categorie, nei settori della for-



Denis Puntin

mazione, della promozione e della ricerca, il che significa, concretamente, spendere meno e ottenere di più".

"È un fardello molto pesante quello affidato a Enrico Bertossi - esordisce **Denis Puntin**, presidente della Cna - su questo non c'è dubbio, ma l'uomo ha le capacità e l'esperienza per poter fare molto bene. Lo ha già dimostrato durante la presidenza della Camera di commercio, ente importante e dalle numerose competenze. Sono certo che trasferirà il suo pragmatismo e la sua tenacia anche nella gestione dell'assessorato".

"Dopo cinque anni passati in Camera di commercio, come presidente di tutte le categorie economiche - prosegue Puntin -, Enrico Bertossi saprà di sicuro essere anche l'assessore di tutte le componenti produttive, senza privilegiarne alcuna".

"Sono gli uomini giusti al posto giusto, visto anche il tipo di deleghe loro assegnate - è la considerazione di **Giovanni Da Pozzo**, presidente provinciale dell'Ascom udinese - è il risultato di una scelta



Giovanni Da Pozzo

equilibrata che ha saputo rispettare tutte le valenze territoriali.

Ha contato molto, in questo frangente, la determinazione dimostrata da Riccardo Illy che fin dall'inizio ha puntato sull'esperienza e sulla professionalità".

Soddisfatto in particolare per la designazione di Enrico Bertossi e Augusto Antonucci, profondi conoscitori della realtà economica della regione, Da Pozzo sottolinea favorevolmente anche la designazione di Enzo Marsilio, "figura in grado di rappresentare efficacemente non solo le esigenze della montagna, ma anche di tutto l'Alto Friuli", e di Alessandro Tesini, "molto preparato e attento sul versante legislativo".

Del rammarico per la mancanza, nella nuova Giunta, di un rappresentante della cooperazione, si fa portavoce **Renzo Marinig**, vicepresidente della Lega Cooperative. "Per alcuni aspetti - spiega Marinig - noi consideriamo valida questa Giunta, ma non possiamo evitare di sottolineare la delusione perché il nostro settore, seppur molto importante dal punto di vista economico, non è rappresentato". Per **Ivano Benvenuti**, presidente di Confcooperative, il fatto che nella Giunta siano presenti figure di spicco dell'economia locale rappresenta senza dubbio un fatto positivo.

"Credo che Bertossi e Antonucci in particolare - afferma Benvenuti -, grazie alla loro esperienza alla guida delle Camere, siano particolarmente preparati.

Conoscono bene il mondo dell'impresa, di cui anche le cooperative, seppur con caratteristiche diverse, fanno parte e quindi metteranno senza dubbio in atto gli strumenti più ido-

nei per sostenere lo sviluppo di tutta l'economia della Regione".

"La Regione ha acquisito un ottimo assessore, ma la Camera di commercio ha perso un buon presidente": è la battuta di **Ennio Benedetti**, presidente della Cia, che, della nuova Giunta, dà un giudizio decisamente buono, soprattutto "perché molto equa dal punto di vista delle rappresentanze territoriali". Altrettanto soddisfatto per la designazione di Enrico Bertossi il presidente della Coldiretti **Roberto Rigonat**. "Come Cisa - ricorda - avevamo già rinnovato la nostra fiducia a Bertossi, proprio perché molto soddisfatti del suo lavoro alla guida dell'Ente, anche dal punto di vista amministrativo. Ha sempre coinvolto le categorie economiche e sono certo che utilizzerà ancora di più questo metodo nel suo nuovo ruolo. È un momento non facile per l'economia regionale. Siamo rimasti indietro su molti versanti e



Ennio Benedetti

dobbiamo recuperare rapidamente il tempo perduto.

La sua dunque è una partenza in salita, ma le associazioni di categoria sono disponibili a offrire tutto il supporto necessario.

Enrico Bertossi, inoltre, non è solo un rappresentante del mondo economico, ma è anche uomo di grande sensibilità nei confronti del sociale e dei valori della nostra terra e questo è un aspetto altrettanto importante e positivo."

Sinceramente soddisfatto dell'ingresso di Enrico Bertossi nella Giunta regionale **Daniele Cecioni**, presidente di Confagricoltura di Udine, secondo il quale "la passione e l'impegno con cui Bertossi ha lavorato durante la sua presidenza camerale saranno certamente trasferiti anche nel nuovo incarico.



Roberto Rigonat

Il turismo, soprattutto, così legato all'agricoltura, non potrà che beneficiare dell'esperienza di Enrico Bertossi che tutte le categorie economiche stimano molto".

Auspica un nuovo rapporto fra Giunta e categorie il presidente Cecioni, "un rapporto che preveda la consultazione delle categorie prima di prendere decisioni che le riguardano".



Daniele Cecioni

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 giugno
è stata di 52 mila copie

PMI al microscopio

Sotto la guida attenta e innovativa di Roberta Borghese

I Ronchi di Manzano rimessi a nuova vita

di Adriano Del Fabro



Roberta Borghese

Si respira a fior di pelle la tensione per l'attenzione continua verso il miglioramento della qualità incontrando Roberta Borghese. Giovane, carina e appassionata, Roberta si è insediata sui "ronchi" di Manzano nel 1984, sulle orme del padre. Dal 1969, infatti, la famiglia Borghese gestisce l'azienda dei "Ronchi di Manzano", nel cuore dei Colli orientali del Friuli. Naturalmente, la storia delle vigne, come spesso succede da queste parti, è molto più antica. Risale ai tempi dei Conti di Trento che vi facevano produrre buonissimi vini destinati alle varie contee del regno austro-ungarico e richiestissimi dai nobili di Francia e Savoia.

L'azienda è situata inte-

ramente nel comune di Manzano e si sviluppa, attorno ai fabbricati, su una superficie di 60 ettari di collina, 55 dei quali destinati alla coltura della vite e dell'olivo. La proprietà è formata da tre corpi: il Ronc di Scossai, il Ronc di Subule (da cui Roberta trae il pluridecorato Merlot omonimo) e il Ronc di Rosazzo, l'acquisto più recente. Anche a Rosazzo, i 20 ettari di vigneto si sviluppano sulla collina più alta della zona, attorno ai fabbricati aziendali.

Il terreno di Manzano è marnoso, caratterizzato dalla "ponca", materiale ricchissimo di microelementi e sali minerali che, trasportati dalla linfa, entrano fino nel vino, caratterizzandolo.

«Premiata dalla guida ai vini delle Camere»

Nel 1984 Roberta era molto giovane, ma già con le idee chiare. La "vecchia" gestione non le dava alcuna soddisfazione e, innamorata della Francia e della sua storica sapienza enologica, si recò colà (cosa che fa ancora spessissimo) per conoscere quello che fanno i primi della classe e carpirne i segreti. Rientrata a Manzano, Roberta impostò un programma di totale reimpianto dei vigneti più vecchi con l'infittimento dei ceppi (8-9.000 per ettaro) e l'adozione di sistemi di potatura più corti, convinta che un vino di qualità si possa ottenere soltanto partendo da una grande qualità delle uve con basse produzioni unitarie (da 0,5 a 1,0 kg per pianta). È per questo motivo che i vini destinati alla linea "riserva" lo sono già sulle viti e non lo diventano in conseguenza delle "lavorazioni" di cantina. Proprio per questo, in campagna, le piante sono curate secondo i dettami della viticoltura ecocompatibile e

la raccolta è esclusivamente manuale.

Dopo vari studi climatici e agronomici, sulle colline di Manzano sono stati messi a dimora due ettari e mezzo di una particolare selezione clonale di Pinot grigio e Sauvignon. Questo percorso di selettività, volto a ricercare sempre varietà con le caratteristiche più idonee ai nuovi standard qualitativi, trova la sua espressione migliore proprio nel Ronc di Subule dove si produce il "vino immagine" dell'azienda, un bel Merlot (quello del 1996 si è preso

i "tre bicchieri"). A Rosazzo, invece, i grandi vini aziendali sono il Bianco (Rosazzo) e il Rosso (Rosazzo), i due couvé cru che nascono dalla fusione di vini autoctoni. La gamma di bottiglie proposta dalla



"Ronchi di Manzano", comunque, è assai ampia, oltre a quanto già scritto: Picolit ("quattro grappoli" in "Duemilavini"), Verduzzo friulano, Tocai friulano (l'unico "superiore" del Friuli), Chardonnay, Refosco dal peduncolo rosso, Cabernet

Manzano", completo per garantire la qualità voluta. Il complesso, dunque, consta di una cantina di vinificazione, un reparto di imbottigliamento, uno stoccaggio e una grande barricchiere di circa 500 metri quadrati. La cantina di vinificazione, i-



sauvignon, Cabernet franc, Le Zuccule (uvaggio rosso), con una equilibrata divisione aziendale di circa il 50% tra bianchi e rossi.

Ora è in arrivo il Pignolo che sarà pronto nel 2004. Volendo il più possibile dare importanza ai vitigni autoctoni, Roberta ha deciso di ristrutturare cinque ettari di collina a Rosazzo e dedicarli anche alla coltura di questo antico vino friulano che sarà riproposto con la solita formula aziendale vincente: giusto rapporto qualità prezzo.

Ovunque ti giri, nell'azienda di Roberta Borghese, senti aria di novità. I vigneti giovani, la fresca e rinnovata immagine aziendale, la linea di vinificazione che fa luccicare il suo inox, le cantine appena scavate... Gli investimenti (costanti e notevoli), hanno una sola filosofia: produrre a ciclo completo per garantire la qualità voluta. Il complesso, dunque, consta di una cantina di vinificazione, un reparto di imbottigliamento, uno stoccaggio e una grande barricchiere di circa 500 metri quadrati. La cantina di vinificazione, i-

naugurata con la vendemmia scorsa, è dotata delle più sofisticate tecnologie. Grazie alle modernissime botti termocondizionate, che portano a temperature molto basse le uve appena vendemmiate, si riesce a bloccare la fermentazione durante le primissime fasi della vinificazione dei bianchi estraendo così dalla buccia tutti gli aromi tipici. Un sistema a pompa meccanica interna, regolata da un computer, opera automaticamente i rimontaggi e le follature per i vini rossi.

Ma è nel legno che si ammorbiscono tutti i vini dei "Ronchi di Manzano". Nelle botti, piccole e grandi, infatti, passa tutto il prodotto aziendale. Legno e vino sono materie vive che si sposano bene, in modo naturale e, nel bicchiere, riescono a esprimere tutti i loro profumi.

Un bicchiere che non deve essere troppo impegnativo, secondo Roberta, ma deve soprattutto piacere e invitare a essere riprovato. In fondo, la qualità è proprio questo: un invito a ripetere la buona esperienza appena fatta

Un'avventura commerciale cominciata al Vinitaly

"Ho solo copiato da chi è più bravo di noi"

Quando assunse la guida dell'azienda poco più che ventenne, nel 1984, Roberta Borghese aveva in tasca un diploma di segretaria d'a-

zienda. I vini prodotti sui "Ronchi" non le piacevano e decise, da subito, di puntare sulla qualità. Ma come fare, partendo da zero? Semplice: andare a imparare

dai giusti maestri. Roberta cominciò a viaggiare e a ficcare il naso in tutte le zone vitivinicole francesi e californiane: se loro lavorano in un certo modo e ot-

tengono grandi risultati, si disse, un motivo ci sarà. Chiarite le idee, rivoltò l'azienda come un calzino, dalle vigne alla cantina, per produrre vino buono che, decise, doveva essere come quello che piaceva a lei: morbido, gradevole, non pesante, profumato, che reinventa a essere bevuto senza farti spendere un capitale.

Un volta preparate, però, le bottiglie devono essere vendute. Il mercato, si sa, è croce e delizia di ogni azienda, vignaioli compresi. Se in Friuli non sei nessuno (perché ci sono già tanti produttori più conosciuti di te, arrivati prima di te), nessuno ti compra: meglio partire da fuori. Partecipando personalmente e con molta umiltà al Vinitaly di Verona (fiera che non ha mai più abbandonato) nello

stand collettivo organizzato dall'Ersa, Roberta ha cominciato anche la sua avventura commerciale, incontrando direttamente grossisti e rivenditori e ac-

quisendo di prima mano la conoscenza del mercato. Ora, pure il Friuli brinda con simpatia ai "Ronchi di Manzano", rendendo merito al suo lavoro.

Profilo d'impresa

L'azienda agricola "Ronchi di Manzano" ha sede in via Orsaria 42, a Manzano (telefono 0432740718, fax 0432754378, e-mail: info@ronchidimanzano.com, internet: www.ronchidimanzano.com). Per la gestione aziendale la titolare, Roberta Borghese, si avvale di 12 collaboratori fissi e alcuni operai avventizi durante i periodi delle potature e della vendemmia. Il primo mercato affrontato con successo è stato quel-

lo tedesco a cui, poi, si è aggiunto quello statunitense. Ora, i vini aziendali viaggiano in molti Paesi europei (Svizzera, Olanda e Belgio compresi) e in tutte le regioni italiane, veicolati da un congruo numero di grossisti e agenti. In percentuale, le 300.000 bottiglie prodotte annualmente dai "Ronchi di Manzano" sono commercializzate per il 40% in Italia (di cui il 30% in Friuli), il 40% in Europa e il restante 20% negli Stati Uniti.



PMI al microscopio

L'allargamento dell'Ue a Est sarà un'opportunità per l'azienda

Madimer Friuli, specializzata nel trasporto conto terzi di collettame

di Francesca Pelessoni



Emanuela Iaconcigh

Pensare alla propria attività in termini "globali", puntando sull'innovazione dei servizi e sulla capacità di cogliere le opportunità offerte dall'allargamento dell'Europa. Su queste basi Madimer Friuli, società di trasporto per conto terzi, collettame e distribuzione, ha deciso di investire per i prossimi anni, focalizzando l'attenzione su un mercato, quello del vino, che in un contesto economico di generale stagnazione non sembra conoscere battute d'arresto. Per fare questo, la società di trasporti, nata nel 1992 dalla volontà di due dirigenti con alle spalle importanti esperienze nel settore della distribu-

zione, ha rinnovato look e struttura (la nuova sede e il nuovo magazzino sono freschi di inaugurazione) e si prepara ad affrontare le sfide che verranno.

"Negli Anni 90 - spiega Emanuela Iaconcigh, amministratore delegato di Madimer Friuli Srl -, la società si è distinta come distributore per il Friuli Venezia Giulia dei più importanti corrieri nazionali. Dal 2000 abbiamo iniziato a sviluppare l'attività anche in senso contrario, facendo partire le merci dalla nostra regione verso il resto d'Italia". La scelta si è rivelata vincente perché, disponendo di una rete di distribuzione con tratte dirette e non essendoci pas-

saggi intermedi, grazie a Madimer i tempi di consegna si accorciano e vengono privilegiate le rese, dal piccolo trasporto veloce ai grandi volumi. Per fare un esempio, la partnership con importanti network nazionali garantisce consegne in 24 ore a Milano e Firenze, in 48 a Roma e Bari, dalle 72 alle 96 ore a Palermo.

"La rete distributiva - sottolinea la Iaconcigh - è stata costruita con attenzione particolare alle caratteristiche di qualità e affidabilità del servizio che offriamo alla clientela. Su richiesta mettiamo a disposizione dei clienti un sito Internet dal quale possono ricavare lo status delle spedizioni in tempo reale e in forma assolutamente riservata. Madimer dispone quotidianamente di circa 40 autocarri presenti sulle strade della regione, di cui 15 coibentati per i trasporti di prodotti che necessitano di regimi di temperatura controllata".

La società offre alle imprese del Friuli Venezia Giulia servizi di magazzino, raccolta e inoltro di prodotti sull'intero territorio nazionale. Dispone di una superficie operativa di oltre 25 mila metri quadrati, di cui oltre 8.000 coperti; di questi 3.000 mq

sono adibiti a piattaforma di raccolta e distribuzione merci, 5.000 mq sono dedicati allo stoccaggio, 1.000 posti pallet in cella frigo. La gestione delle scorte avviene con l'ausilio di supporti informatici che garantiscono il controllo in ingresso e in uscita, il rispetto assoluto del FIFO, il controllo "scadenze", inventari continui e il percorso del prodotto dal suo ingresso nel magazzino fino alla spedizione.

Il salto di qualità Madimer lo ha fatto alla fine di marzo, quando ha inaugurato, oltre ai nuovi uffici e al nuovo magazzino, il proprio fiore all'occhiello: una cella per la conservazione dei vini che ha una capacità complessiva di 500 mila bottiglie. "Il nostro servizio è unico in regione - sottolinea Emanuela Iaconcigh - e offre una risposta efficace all'esigenza di spazi idonei per la conservazione di vini al di fuori della cantina prima della spedizione.

Madimer Friuli si occupa di tutti i passaggi, dal ritiro del vino direttamente dall'azienda alla creazione della spedizione in base all'ordine che ci arriva via e-mail, dalla preparazione dei bancali alla consegna".

I vantaggi? Costi di spe-

dizione e tempi di consegna minori rispetto al fai-da-te, creazione di spazio libero nella cantina dell'azienda vitivinicola, magazzino nella cella della Madimer a temperatura controllata con massima garanzia di una conservazione ottimale del prodotto. Inoltre, le aziende che non possiedono una cantina possono evitare di costruirla e reinvestire le risorse in altre attività.

"L'impianto della cella è in grado di tenere sotto controllo sia la temperatura sia l'umidità, nonché di registrare gli scostamenti nel tempo - spiega ancora Emanuela Iaconcigh -. È do-

tato inoltre di impianto di allarme che può allertare un operatore 24 ore su 24. Il sistema di scaffalatura tipo push-back consente di gestire in uno spazio relativamente limitato 150 mila bottiglie e 75 codici separatamente". Con l'ausilio di strumenti hardware quali lettori ottici collegati in radiofrequenza e programmi appositamente sviluppati, è possibile avere l'identificazione e la rintracciabilità per ogni prodotto, escludendo le possibilità di errori da parte dell'operatore. Il sistema informa, infatti, in tempo reale sulla situazione della giacenza a magazzino.



La forza della ditta udinese nasce dall'esperienza della cooperazione

L'azienda fa parte integrante di Aster Coop

Avere alle spalle la sicurezza di una realtà consolidata è la garanzia per poter guardare con fiducia al futuro. La forza di Madimer Friuli Srl sta anche nel fatto di essere parte integrante del gruppo Aster Coop che comprende imprese specializzate nei servizi logistici (dalla gestione di magazzini a quella di archivi), gestione di scorte, raccolta e distribuzione merci. Lo ribadisce con soddisfazione Claudio Macorig, vicepresidente di Madimer Friuli Srl, sottolineando l'importanza che assume per Madimer il poter contare sull'appoggio di una società dalle radici sicure come Aster Coop.

Aster Coop nasce nel 1988 dalla fusione di due società cooperative la cui attività si svolgeva prevalentemente a Udine e nei comuni limitrofi (cooperativa facchini mercato ortofrutticolo e cooperativa ausiliaria scaricatori e caricatori). Da allora Aster Coop si è evolu-

ta tenendo conto delle sollecitazioni del mercato e in particolare dei processi di terziarizzazione dei servizi logistici della media e grande impresa. Attualmente, oltre a Madimer Friuli Srl, fanno parte del gruppo Aster Coop anche Friularchivi (che si occupa di gestione archivistica per le aziende) e Aster D.O.O. in Croazia (che gestisce la

logistica del mercato ortofrutticolo di Fiume).

Questo patrimonio di esperienza è stato trasferito da Aster Coop a Madimer, che, oltre a essere specialista nel magazzino e nella distribuzione, ha sviluppato un forte legame con il territorio regionale da cui deriva un'attenzione specifica alle esigenze delle aziende del Friuli Venezia

Giulia con particolare riferimento ai prodotti che lo caratterizzano.

"Aster Coop è proprietaria al 100% di Madimer Friuli Srl dal 1998 - spiega Macorig - e ha riversato in essa le migliori competenze maturate nella logistica. Contemporaneamente sono entrate a far parte del team di Madimer numerose professionalità consoli-

date nel capo dei corrieri". La forza lavoro, la gestione della logistica, gli spazi di magazzino sono messi a disposizione da Aster Coop e garantiti dall'esperienza acquisita dal gruppo nel tempo: una sicurezza in più per chi ricerca in Madimer un partner affidabile e preparato a soddisfare ogni richiesta nella distribuzione e nei servizi logistici.

Profilo d'impresa

Madimer Friuli Srl ha sede in via Oderzo 21, nella zona dell'autoporto di Udine, telefono 0432-616300, fax 0432-616350, e-mail madimer@astercoop.it. Dal 1998 il controllo di Madimer Friuli Srl è stato assunto dalla Aster Coop Scarl di Udine, azienda presente nel Nord dell'Italia e specializzata nella gestione di magazzini conto terzi e servizi logistici all'impresa. Da maggio di quest'anno fanno parte dei rinnovati organi sociali della società il presidente Renzo Marinig, il vicepresidente Claudio Macorig e l'amministratore delegato Emanuela Iaconcigh. Alla fine di marzo Madimer Friuli Srl ha inaugurato i nuovi uffici e il nuovo magazzino. Madimer Friuli Srl ha chiuso in attivo il bilancio d'esercizio 2002 e ha avviato le pratiche per la certificazione di qualità che dovrebbe ottenere entro breve.



PMI al microscopio

L'azienda di Tolmezzo promuove corsi di educazione stradale

MasterDrive, con la guida sicura si salvano molte vite umane

di Rosalba Tello

Promuovere la formazione di una coscienza consapevole dei conducenti di veicoli - a due e a quattro ruote - circa i rischi che la strada può riservare in situazioni di criticità, attraverso lezioni pratiche basate essenzialmente su manovre da attuare in casi di emergenza. È l'ambizioso obiettivo che si prefigge la MasterDrive di Tolmezzo, una delle poche realtà del settore in Italia a fornire (dopo e oltre le autoscuole) corsi di educazione stradale e di guida sicura, servizi che stanno rivelandosi sempre più utili, se non indispensabili, per gestire quegli imprevisti che spesso causano incidenti anche mortali.

Nata un anno e mezzo fa come società di riferimento dell'Automobil Club di Udine e di Pordenone, e subito divenuta in tema di guida sicura interlocutore privilegiato per il Comune e la Provincia di Udine, la scuola friulana ha saputo conquistarsi attenzione e consensi da parte delle istituzioni e degli addetti ai lavori grazie alle numerose iniziative di cui si fa promotrice: "Abbiamo realizzato lezioni, video e opuscoli sulla guida sicura - spiega Elisabetta Martinelli, responsabile dell'organizzazione dei corsi -, e avviato importanti progetti anche a livello nazionale".

La scuola di Tolmezzo, il cui nome è legato alle manifestazioni sportive auto-

«Basta una sola giornata per evitare incidenti»

mobilitiche organizzate in regione dalla Scuderia Friuli, è in forte crescita: fiore all'occhiello della MasterDrive il corso base "Un giorno in sicurezza", una full immersion

sterDrive -, che trasferiscono al conducente nozioni utili al fine di prevenire il rischio di sinistri stradali".

A bordo di una Lancia Ferri, nei grandi piazzali completamente chiusi al traffico della struttura Udine Mercati, gli iscritti ai corsi MasterDrive, misurandosi in ardue manovre (per esempio, frenate su scarsa aderenza

traiettorie sicure, gli allievi si cimentano in esercizi pratici con l'ausilio di istruttori esperti, come Claudio De Cecco, Gianni Marchiol, Gianpaolo Boria, Luca Rossetti, Fabrizio Martinelli".

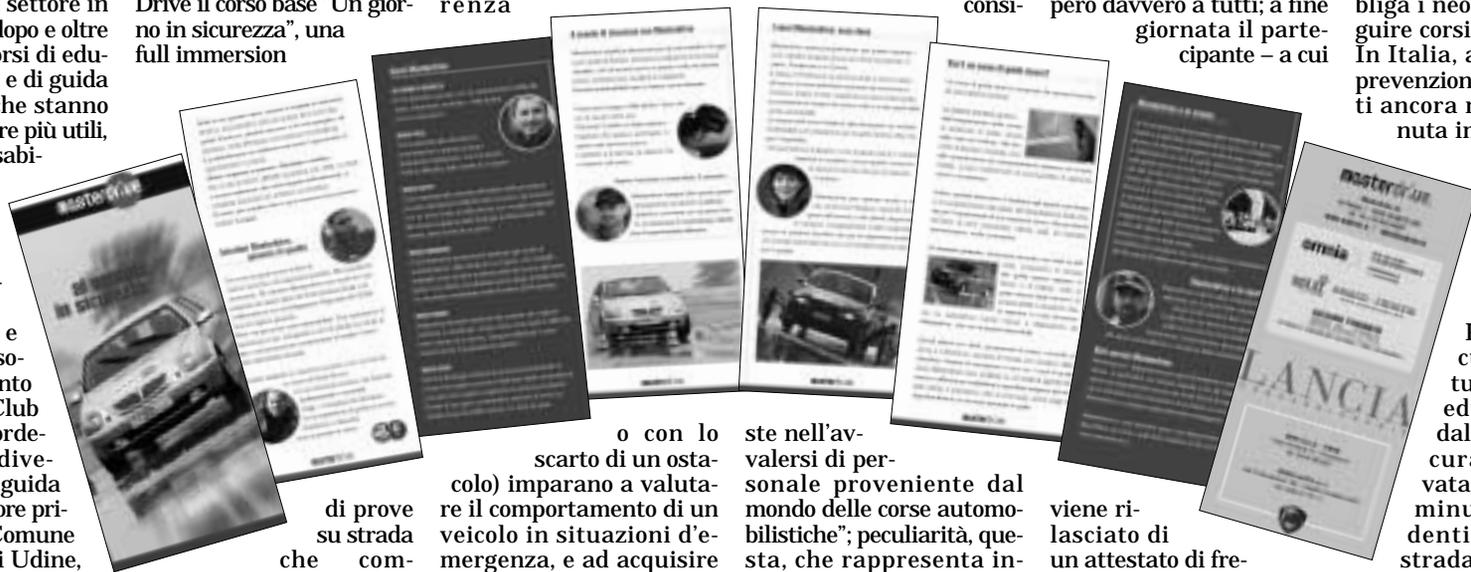
"La caratteristica che rende unica la nostra struttura nel Friuli Venezia Giulia - sottolinea l'organizzatrice dei corsi MasterDrive - consi-

più della MasterDrive sta proprio nel poter vantare come istruttori alcuni tra i più noti campioni di automobilismo: "In effetti, il bagaglio personale di un atleta a livello agonistico non è paragonabile, soprattutto in questo settore, a nessun'altra figura; il pilota porta con sé un patrimonio di esperienze pratiche ineguagliabile".

Il corso base si rivolge però davvero a tutti; a fine giornata il partecipante - a cui

tuazioni di emergenza e a evitare sinistri stradali, "che in Italia, occorre purtroppo rammentare, causano ogni anno 8 mila morti, 20 mila disabili gravi e 300 mila feriti, per un costo di 22 mila milioni di euro annuo - riferisce Elisabetta Martinelli -. All'estero il discorso della guida sicura è molto sentito; in Austria, per esempio, vige una legge che addirittura obbliga i neopatentati a seguire corsi di questo tipo. In Italia, al contrario, la prevenzione degli incidenti ancora non viene ritenuta importante, se-

bene gli Aci stiano dando da fare in questo senso. Un dato confortante è che in tutti i Paesi europei in cui vengono attuati progetti di educazione stradale e di guida sicura è stata rilevata una grossa diminuzione di incidenti e di morti su strada". Un orientamento che forse l'Italia farà bene a seguire quanto prima.



di prove su strada che comprende una serie di simulazioni sul comportamento da tenere in situazioni di emergenza. Si va dalla giusta posizione da mantenere alla guida - a cominciare dal corretto uso di mani e piedi - alla conoscenza dei dispositivi di sicurezza attiva (abs, anti-slittamento) e passivi (airbag, cintura di sicurezza) dei veicoli. "Si tratta di un'intera giornata dedicata all'apprendimento di tecniche di guida - illustra Elisabetta Martinelli, che è anche uno dei soci della Ma-

o con lo scarto di un ostacolo) imparano a valutare il comportamento di un veicolo in situazioni d'emergenza, e ad acquisire di conseguenza una maggiore sicurezza al volante.

Il corso base si tiene di media una volta il mese, solitamente la domenica, e dura l'arco di una giornata, dalle 9 alle 17. Possono accedere tutti i patentati: "Ha partecipato anche un 75enne, ed è risultato davvero molto bravo", riporta ancora la Martinelli. "Dopo una breve lezione teorica della durata di 45 minuti durante i quali, oltre alle nozioni-base necessarie, spieghiamo anche come si 'legge' la strada per una

ste nell'avvalersi di personale proveniente dal mondo delle corse automobilistiche"; peculiarità, questa, che rappresenta indubbiamente un formidabile ascendente sui più giovani, allettati dall'idea di poter eseguire, sotto la guida di piloti di rally, manovre non contemplate negli esami per la patente. Non è un caso, quindi, se le numerose richieste giungono soprattutto dai ragazzi (il target di riferimento riguarda un cliente maschio, prevalentemente giovane, con reddito medio-elevato), "più sensibilizzati, rispetto ai loro genitori, sull'argomento sicurezza", commenta la Martinelli. La marcia in

viene rilasciato di un attestato di frequenza - avrà immagazzinato tutte quelle conoscenze tecniche utili a risolvere si-



Collabora anche con l'Acu per la formazione di docenti e alunni delle medie

Con l'Ascom ha organizzato cinque corsi base

MasterDrive ha tenuto quest'anno cinque corsi base di guida sicura per conto dell'Ascom, quattro per privati e uno per gli allievi dell'autoscuola; un corso di guida sicura (al quale si può accedere solo dopo aver seguito quello base o se si è in possesso di un adeguato curriculum) per i dipendenti di un istituto bancario e uno propedeutico per 70 neopatentati. Per conto dell'Acu ha erogato progetti di educazione stradale e di guida sicura per la formazione di docenti e alunni delle scuole medie inferiori e superiori, per un totale di 550 persone. "L'Acu è

l'unico ente pubblico in grado di sensibilizzare i guidatori a una guida più sicura - spiega Elisabetta Martinelli -; ai suoi soci noi offriamo un prezzo sconta-

to di 250 euro invece di 290. Anche con l'agenzia assicurativa Luciano Toninato di Buia abbiamo stabilito una convenzione - prosegue -, accordo che auspi-

chiamo seguano presto anche le altre assicurazioni". La società di Tolmezzo opera a Udine e a Pordenone su ampi percorsi ricavati all'interno di aree delimitate posizionate ai margini della città e vicine alle uscite autostradali; in Carnia su un tratto di strada di Verzegnis, che viene appositamente chiusa al traffico durante i corsi, e in una vasta area attrezzata aperta. Le sedi sono tutte dotate di sale con sistemi multimediali e di simulazione per la parte teorica e per l'hospitality.

Gli iscritti provengono prevalentemente dal Tri-

veneto, ma le attività previste per i prossimi anni dalla MasterDrive si estenderanno ad altre regioni italiane: oltre all'organizzazione di corsi per aziende (incentivazione personale, formazione personale sulla sicurezza, enti pubblici) e privati, per la provincia di Udine e per le scuole dell'alto Friuli, sono in programma anche collaborazioni a livello nazionale con aziende di prestigio operanti in settori legati all'automobilismo: "Stiamo lavorando assieme all'associazione degli automobilisti di ambulanze su un progetto, che partirà a settembre, proiettato su

area nazionale, destinato ai conducenti di ambulanze e automediche - informa Elisabetta Martinelli -. Attualmente se ne occupano le Asl, che però non sono in grado di fornire una formazione completa. E qui interveniamo noi".

Profilo d'impresa

La scuola di guida sicura friulana MasterDrive Srl ha sede a Tolmezzo, in via Paluzza, 1. Ha un sito web (www.mdrive.it) e una e-mail: commerciale@mdrive.it, telefono 0433468167 - fax 0433467677.



PMI al microscopio

Nell'atelier di Tolmezzo, clienti da tutta Italia per acquistare le sue creazioni

Tiziana Muser, la regina del vestito tradizionale carnico

di Gino Grillo



Tiziana Muser

Trovare Tiziana Muser è facile: basta recarsi nel suo atelier a Tolmezzo. "Se non fosse per i miei figli, che adoro, starei in laboratorio giorno e notte". Gli obblighi di madre e moglie la distolgono da quella che Tiziana considera la sua vera vita: creare nuovi modelli. Una passione forte, inserita nel suo Dna, ereditata sin da piccola nella frazione di Cleulis di Paluzza, paese natale, dalla mamma, magliaia, e dalle quattro zie, tutte sarte. Da giovane Tiziana sceglie uno studio adeguato alla sua attitudine. "Dopo un periodo di lavoro, nel settore, sono andata in una scuola privata a Udine, quindi ho frequentato l'Istituto tecnico per la moda Marangoni di Milano". A Tiziana pareva una cosa

straordinaria poter frequentare la stessa scuola dalla quale erano usciti i vari Coveri, Moschino e Santi Celentano. Ritornata nella sua Carnia, nota che il lavoro come dipendente non le si addice. "Capivo di avere delle capacità, ma a 19 anni pensavo anche a divertirmi. Rendevo il meglio all'imbrunire, di notte". Eccola quindi di applicare a se stessa l'orario elastico nel suo primo laboratorio-negozio, aperto a 19 anni, in un appartamento preso in affitto, dove riesce a dare sfogo alle sue ambizioni e alle sue capacità. "Me lo ricordo: nacque come uno scherzo, quel primo negozietto. Era una specie di gioco, ero giovane, piena di voglia di fare e di sperimentare le mie capacità, come e quando volevo, con un rischio

economico minimo. Non credevo che questo potesse essere veramente un lavoro, il mio lavoro di ogni giorno".

Un lavoro preso alla leggera, ma che dava buoni frutti viste le capacità intrinseche di Tiziana nel campo della moda. "Non programmavo nulla, tutto andava per il verso giusto, sino a che ho deciso di fare il grande passo, acquistando l'attuale negozio di via Divisione Garibaldi".

Dopo tre anni di "apprendistato" nel piccolo appartamento-negozio, ecco una prima programmazione di produzione, che vede crescere le sue creazioni. Dapprima Tiziana specializza la sua produzione in sartoria, poi è la volta della maglieria, gli accessori dell'abbigliamento sino a lavorare, per un periodo, quale terzista per un maglificio di Sutrio.

Predilige la moda moderna. Tutto nasce dalle sue idee: progetta su carta e quindi realizza con i materiali più adatti. Per tenersi aggiornata, al passo con le nuove tendenze, Tiziana Muser segue la moda attraverso le riviste del settore, studiando attentamente i campionari di stoffe, tessuti e filati, partecipando ai grandi appuntamenti della moda di Milano, Barcellona, Cope-

naghen e Parigi. "Oltre alla qualità dei materiali, scelti fra quanto di meglio offre il mercato, seguo attentamente le indicazioni della moda, senza mai copiarla pedissequamente". Tutte le creazioni di Tiziana sono personalizzate, salvo richieste specifiche del cliente, che voglia un capo particolare. Il principale mercato di Tiziana è il Friuli, da dove arrivano le maggiori ordinazioni di costumi tradizionali, mentre dalla Carnia e dalla Lombardia arrivano gli ordini per i capi più moderni. Un passaparola tra amici che vengono a villeggiare in Carnia fa sì che, stagione dopo stagione, i clienti più affezionati ritornino nell'atelier per visionare le nuove tendenze.

"Per l'estate creo 2 o 3 modelli, seguendo la tendenza del momento - spiega la stilista -, ma secondo le mie aspirazioni, l'estro del momento. Mi manca il tempo materiale per ideare, progettare e produrne di più. Già in primavera i modelli estate 2003 hanno avuto un buon successo, facendomi registrare il tutto esaurito. Ora sto progettando la moda inverno 2003-2004, con lavori di maglia, con un mix di tessuti vari, lavorati con pizzi, nastri, perle e velluti."

Una produzione quasi interamente per il mercato femminile, dove non mancano preziosi accessori, e gli abiti da sposa, "ma solo per le spose che

accettano idee originali. Meglio un sobrio tailleur, magari arricchito con delle perle, che si possa riutilizzare anche per altre occasioni".



Molti i riconoscimenti ottenuti nelle sfilate a Roma

E sulle pareti una sfilza di premi

Sulle pareti dell'atelier fanno bella mostra di sé gli attestati acquistati sul campo da Tiziana: concorso nazionale dei sartori Amilcare Minacci, Roma 1999, Premio nazionale accademia dei Sartori Manichino d'oro, Roma 2001, Sfilata sotto le stelle a Trieste nel 2002, mostra dei laboratori artigiani a Villa Dragoni a Buttrio in occasione del convegno nazionale dell'Associazione Imprenditrici e Donne imprenditrici dirigenti d'azienda, nel 2002, realizzazione e studio storico dei costumi della società Filarmonica di Pozzuolo del Friuli, del Gruppo Folkloristico Val di Resia, Lis Rosutis di Primulacco di Povoletto. Proprio questo campo, del costume tradizionale carnico e friulano, sta dando all'atelier di Tiziana le maggiori soddisfazioni. Sottogonna, camicia, calze, vestito, grem-

biule, fazzoletto e "fazul" per la testa. Calze, pantalone, camicia e gilè. Questi i pezzi per ogni singolo costume tradizionale, rispettivamente femminile e maschile, proposto da Tiziana. Per i più esigenti, dipende anche dalla somma che vogliono sborsare, si può fare anche il tabarro.

Un vestito completo, scarpette esclusi, fatti seguendo i modi tradizionali di fattura, con una ricerca affannosa di materiali adatti. Il tutto personalizzato dall'estro proposto da Tiziana ai vari gruppi folcloristici locali.

Sebbene il primo costume, si trattava di un proto-

tipo, fosse destinato al gruppo dei cacciatori di Ovaro, la richiesta maggiore è per il costume femminile, per gruppi per lo più friulani. "È un lavoro estenuante. Non riesco a soddisfare più di una compagine l'anno. Ci vuole troppo tempo". È la cura del particolare che richiede studio e attenzione. Oltre due mesi per predisporre il prototipo: ricerca della tradizione attraverso vecchie fotografie, materiali, colori. Quindi viene predisposto il design e presentato al cliente. Solo dopo si può dare inizio alla realizzazione dei vari costumi. Mentre il modello predisposto dall'estro creativo di Tiziana, sulla base di reperti storici, viene generalmente accettato dal cliente terminale, più difficile si presenta la ricerca dei materiali adatti. "Esistono dei falsi storici - conferma Tiziana - ri-

guardati i costumi che attualmente si propongono come tradizionali. I colori e i fiorellini che fanno bello spicco sui grembiuli e sui vestiti non sono originali. Un tempo si utilizzavano solo 5 colori: il caffè, il bordeaux, il nero, il verdone e il marrone. Per la stoffa ci si orientava sul broccato o sul damasco, utilizzando nello stesso colore, giocando con motivi ricavati dall'opacità e dalla luci-

dità delle stoffe stesse". Chi avesse inoltre qualche costume antico, potrà ben portarlo a rimettere a nuovo da Tiziana, che basa il restauro su modelli che si trovano in musei, libri storici e d'arte. "Il mio costume è come il vestito di una volta. Le donne un tempo indossavano un vestito su base unica, dove erano i dettagli a cambiare, a seconda dell'età e della forma che il corpo femminile prendeva con il trascorrere degli anni. Una donna praticamente indossava quel vestito dall'età puerile sino alla vecchiaia".



Profilo d'impresa

L'atelier di Tiziana Muser è in via Divisione Garibaldi, 1/11, a Tolmezzo (telefono e fax 043343925); e-mail: t.muser@tiscalinet.it. L'azienda è nata nel 1989 in un appartamento; ha subito nel corso della propria vita una continua evoluzione sino ad arrivare, oggi, a prodotti di eccellente qualità e design. Attraverso una profonda creatività, il rispetto del cliente, la cura nella scelta dei materiali, realizza prodotti di alta qualità ed esclusivi, senza trascurare mai l'equità dei prezzi. I principali prodotti dell'atelier sono capi di lana e in tessuto, abiti da sposa, accessori dell'abbigliamento e costumi tipici locali.

PMI al microscopio

I distillati dell'imprenditore udinese in bottiglie "griffate"

L'amore per la terra il segreto di Tosolini

di Marco Ballico



Giovanni Tosolini

L'amore per la terra attraversa la storia di successo della grappa Tosolini. Una storia che s'inizia nel secondo dopoguerra quando Bepi Tosolini, udinese doc, intuisce che la grappa, da distillato di semplici origini contadine, può diventare prodotto d'elezione, nettare per i palati più raffinati ed esigenti. È lui che per primo utilizza le botti in frassino per l'affinamento della grappa, è lui che riesce a far diventare la grappa da gialla (così usciva dalle vecchie botti in rovere) a bianca.

Limpida e cristallina, con tutti i profumi del distillato, con le altre proprietà organolettiche op-

portunamente esaltate. Quell'intuizione impone una filosofia aziendale, mai più abbandonata. Dalla Camel, il primo nome della ditta, alla Tosolini di oggi.

"Qualità e purezza - afferma Lisa Tosolini, nipote di Bepi -, senza alcuna preoccupazione per la quantità. La scelta di non entrare nella grande distribuzione durerà per sempre. I nostri sono prodotti ricercati, da estimatori, persone che capiscono il grande valore di un distillato". Un esempio concreto: "Non ci inventiamo uve che non ci sono - chiarisce Bruno Tosolini -, non forziamo la natura. Quando finisce il nostro Ramandolo, non ci

«Non entreremo mai nella grande distribuzione»

può essere più grappa di Ramandolo fino al raccolto successivo. Non ci poniamo il problema. È una scelta che ci rende credibili di fronte al consumatore. Ed è il nostro orgoglio".

Parole che spiegano il Most, da una quindicina d'anni il fiore all'occhiello dell'azienda.

Il Most è la ricercatezza massima, l'esaltazione della qualità. Tutto nasce da un'altra intuizione di paron Bepi. "Si tratta di una linea di distillati - spiega Lisa - che trae origine dall'uva pigiata e diraspata, lasciata fermentare in tini di frassino e poi distillata con alambicchi in rame a ciclo discontinuo, che garantiscono la persistenza dei sapori e dei profumi della vendemmia".

I vitigni prescelti per questa linea sono speciali: Picolit, Ribolla Gialla, Ramandolo, Fragolino, Moscato rosa e, in esclusiva per la serie storica, la Ribolla nera. Il risultato è un'acquavite (proposta in eleganti bottiglie di vetro

soffiato, con il tappo in sughero e legno a evitare le dispersioni di profumo e sapore) dal bouquet delicato, profumata, persistente sul palato e asciutta sul finale.

Il segreto dei distillati Tosolini? Non ce lo sveleranno mai. Lo tengono per sé, in famiglia, come un delicato tesoro dell'arte del buon bere. L'antica arte del mastro distillatore Bepi che continua a vivere nell'impegno professionale di tutta la famiglia.

Da Giovanni ai figli Giuseppe, Bruno e Lisa, impegnati a pieno ritmo tra vendite, marketing e produzione con un obiettivo comune: conservare i profumi e i sapori del Friuli ancestrale, mantenendo viva l'antica sapienza dei

«Cresce il prestigioso premio Bepi Tosolini»

mastri distillatori delle terre friulane, già raccolta dal nonno Bepi, e affinandola nel tempo con una continua ricerca della purezza del prodotto.

Etichetta leader per la qualità, la Tosolini ha portato a casa numerosi premi: nel 2000, la meda-



glia d'oro al Most di Uve Miste e quella di bronzo alla Grappa Vigna Nuova (derivata da vinacce di Merlot, Cabernet, Tocai e Refosco) nella Fiera Distillata di Vienna, passerella dei migliori produttori di bevande alcoliche nel mondo; nel 2001, sempre in occasione di Distillata, la medaglia d'argento al Most da Picolit e quelle di bronzo al Most da Fragolino e alla Grappa da Moscato; i tre "Alambicco d'Oro" assegnati nella XIX edizione (2001) dell'omonimo concorso organizzato dall'Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappe e acquaviti) alle grappe Vigna Nuova, di Chardonnay e di Tocai Bepi Tosolini e quelli, dell'edizione 2002, che hanno visto premiati i Most di Ramandolo e di Moscato Rosa.

Nel 1992, in onore e memoria di Bepi Tosolini, scomparso l'anno prece-

dente, i figli hanno istituito un appuntamento biennale ambientato in uno scenario unico, all'interno della distilleria tra botti e alambicchi: è un riconoscimento a chi, con la propria opera nel settore scientifico, politico, sociale, assistenziale o culturale, abbia contribuito al miglioramento delle condizioni della vita umana. L'anno scorso il premio "Bepi Tosolini per la Qualità della Vita" è stato assegnato a Don Luigi Verzè, fondatore dell'Ospedale San Raffaele di Milano, e un riconoscimento speciale è andato a Sandra Mondaini per il suo impegno a favore dell'Airc. In passato il premio è stato assegnato a Luigi di Bella, alla Croce Rossa, all'Associazione Alpini, a Vincenzo Muccioli, a Maria Pia Fanfani per l'associazione Togheter for Peace e a Don Mazzi per l'associazione Exodus.

Tra le griffe, Pierre Cardin, Krizia, Roccobarocco, Laura Biaggiotti

Nel 1990 nasce la grappa "firmata"

Nel 1990 nasce, in onore del fondatore dell'azienda di famiglia, Bepi Tosolini, l'idea della grappa per fare storia (una grappa "firmata" con una griffe che rappresenti i migliori esiti dell'eleganza e dello stile nella moda), collezione unica al mondo di bottiglie prodotte in numero limitato. La serie ha avuto inizio con gli artisti del vetro di Murano Cenedese e Albarelli, sono quindi seguiti Enrico Coveri, Pierre Cardin, Krizia, Roccobarocco, Laura Biaggiotti, Balestra, Basile, Raffaella Curiel, Lancetti, Trussardi, Mariella Burani, Blumarine e nel 2003 Gattinoni. Alcuni esemplari fanno mostra di sé anche in ristoranti e locali di degustazione di alto livello. Assieme alla bottiglia vengono consegnate una Carta del Titolare, dove si attesta la proprietà, e un certificato di assicurazione.

L'ultimo lusso della distilleria friulana è la bottiglia Most serie storica 2003 disegnata dallo stilista Guglielmo Mariotto per Gattinoni, un binomio esclusivo tra la prestigiosa casa di

moda romana e il mondo dei distillati d'uva, quest'anno giunto alla quattordicesima edizione. "Come sempre ci sarà una tiratura limitata - spiega Lisa Tosolini - per accendere il

desiderio della clientela più raffinata ed esigente che riconosce nei distillati di Bepi Tosolini la qualità, l'artigianalità e l'essenza di un'acquavite pregiata". Nella Storia Most disegnata da Gattinoni è contenuta l'acquavite di Ribolla nera, una varietà rarissima e preziosa che aggiunge valore a quest'opera d'arte dei distillati, disponibile in soli 800 esemplari creati dai maestri soffiatori di Murano. Per tutti i collezionisti e gli appassionati, l'appuntamento è a settembre, quando la Most serie Storica firmata Gattinoni sarà presentata al pubblico durante le sfilate d'alta moda.

Le novità non sono finite, perché la linea dei distillati Bepi Tosolini si sta arricchendo anche de "I Legni", acquaviti e grappa stagionate in barrique. "Le acquaviti - spiega Giuseppe Tosolini - maturano nelle pregiate barrique di Rove-

re d'Allier, da cui estraggono sentori di tabacco dolce e cuoio, con una leggera nota di vaniglia e caratterizzata da un colore dorato scuro; la grappa invece si affina nel Frassino Excelsior, che le dona una leggera sfumatura paglierina ed esprime un morbido sapore fruttato d'uva passi-

ta e mandorla". Queste preziose acquaviti, conservate gelosamente, fanno parte della cantina riservata Tosolini. Lì riposano in barrique e solo da settembre saranno a disposizione dei clienti più esigenti in due nobili esemplari da meditazione prodotti in quantità limitata.

Profilo d'impresa

La "Bepi Tosolini" si trova a Povoletto in via Della Roggia 20. L'azienda, fondata da paron Bepi subito dopo la seconda guerra mondiale, produce grappe e acquaviti d'uva. A gestirla, Giovanni Tosolini, figlio di Bepi, e i nipoti del fondatore, Giuseppe (che si occupa delle vendite), Bruno (produzione) e Lisa (marketing). Del marchio Bepi Tosolini oggi si possono degustare pregiate grappe e acquaviti, prodotti di nicchia destinati alla migliore ristorazione nazionale e internazionale. Nomi come Don Alfonso Taccharino, Gualtiero Marchesi, Pinchiorri, Gambero Rosso amano la qualità e soprattutto l'esclusività dei prodotti della ditta friulana. Un terzo della produzione annuale della Tosolini prende la via dei mercati esteri, in primis Stati Uniti e Giappone. Attualmente sono assunte presso l'azienda una trentina di persone tra impiegati e operai.



Donne Imprenditrici

Storia di Ulderica Da Pozzo, gli occhi e la memoria della Carnia

Da "scattina" sulle piste da sci a fotografa affermata e ricercata

di Raffaella Mestroni



Ulderica Da Pozzo

Prima venne la pittura. Tentativi su tentativi per trasferire, sul foglio, le immagini e le emozioni. Un disastro. Nulla di ciò che compariva sullo sfondo bianco la soddisfaceva. Nervosismo e frustrazione. Poi un giorno, grazie a una piccola macchina fotografica pocket, la folgorazione. Era quello il suo strumento, la bacchetta magica per riprodurre oggetti, volti, paesaggi, proprio come voleva che comparissero. È cominciata così la carriera di Ulderica Da Pozzo, la fotografa carnica che ha avuto il coraggio, per seguire la sua passione, di lasciare un posto sicuro (lavorava alla Coopca di Ravascletto) per mettersi in proprio quando di donne imprenditrici n'erano davvero poche. "E di sostegni alle imprese artigiane ancora meno" - aggiunge lei ridendo, mentre ricorda i primi anni di attività -. Aprire un negozio a Ravascletto è stata proprio un'avventura. "Ho usato la mia piccola liquidazione - racconta - a cui ho aggiunto un finanziamento ottenuto dalla banca locale e sottoscritto da mio padre, ovviamente".

"Nipote d'arte" (lo zio, Antonio Comedò, faceva il fotografo oltre che il postino), è cresciuta in mezzo alle bacinelle della camera oscura, all'odore degli acidi e alle file

di pellicole stese ad asciugare. "Devo dire che la famiglia non mi ha mai ostacolato, anzi - commenta - la maggior parte dei miei familiari e dei miei parenti lavora in proprio e questo senza dubbio ha fatto sì che la mia scelta fosse compresa".

«Le sue foto pubblicate sulle migliori riviste»

Ma il negozio, che pur le consentiva di sbarcare il lunario, le stava stretto. "Rispettare gli orari di apertura e seguire tutta la parte amministrativa, mal si conciliava con la necessità di partire all'alba per scattare le immagini con la luce giusta, e meno ancora con i brevi viaggi di due o tre giorni per seguire uno stage da qualche parte". Capitava così sempre più spesso che sulla porta del negozio i clienti trovasse il cartello "torno più tardi". Ma più tardi quando? A volte il giorno dopo.

Un po' incosciente, un po' testarda, Ulderica Da Pozzo decide di bussare alle porte delle riviste nazionali che si occupano di viaggi. Manda il suo materiale, telefona, richiama e un po' per volta

comincia a raccogliere i primi incarichi. Le sue immagini, pulite e intense, cariche di amore, immediate e severe, piacciono. Gli uomini e le donne della Carnia, ma non solo, i paesaggi montani scontrati e un po' selvaggi, i paesi con le case di pietra e le locande linde, si trasferiscono dal Friuli sulle pagine di Aironne, Bellitalia, Dove, Tuttoturismo. Accanto ai servizi, le mostre e i volumi monografici, come "Il fum e l'aga", nato da una ricerca sui vecchi in Carnia.

Entusiasta della vita e curiosissima, instancabile e appassionata ricercatrice, Ulderica Da Pozzo frequenta, appena può, corsi gestiti dai fotografi più famosi, da Ferdinando Scianca a Gabriele Basilico, da Franco Fontana a Oliviero Toscani. Uno dei più bei complimenti ricevuti arriva proprio da Toscani, il quale, che dopo aver esaminato il suo lavoro, durante una selezione per uno stage, la paragona al fotografo Mulas. Una vita intensa e un po' sregolata, quella di Ulderica Da Pozzo, agevolmente condivisa con il marito Attilio De Rovere, guida alpina e apprezzato cartografo.

"Non riusciamo a fare molte cose insieme - ammette - perché i nostri orari raramente coincidono, ma ci capiamo e rispettiamo molto il reciproco lavoro".

"Partire alle cinque del

mattino perché quel giorno c'è la luce giusta - spiega Ulderica -, cambiando repentinamente tutti i programmi, è la norma per me, così come star via una settimana per un servizio. Certo, non è proprio semplice organizzare, anzi disorganizzare la vita familiare per adattarla a ritmi sempre diversi, ma il sacrificio vale la pena. Solo all'alba, per esempio, incontri un mondo sconosciuto, trovi persone impegnate in lavori inusuali, anziani che ancora passeggiano solitari lungo i sentieri o stanno seduti fuori delle case ad aspettare il levar del sole. Sono persone che trasmettono una ricchezza unica, un concentrato di vita che non ha eguali".

Partita come "scattina" (è il nome gergale dei fotografi che immortalano i turisti) sulle piste da sci dello Zoncolan, oggi Ulderica Da Pozzo è una professionista ricercata dalle riviste più prestigiose. Un percorso di crescita ininterrotta che ha conosciuto un unico, felicissimo break: la nascita di Niccolò, il suo "terremoto" che oggi ha quattro anni e mezzo. "La nascita di mio figlio mi ha cambiato la vita - ammette - e per un periodo abbastanza lungo mi ha allontanata dal lavoro. È inutile nasconderselo. L'arrivo di un bimbo, soprattutto per chi lavora in proprio, è un passaggio delicato. Sarà perché la mia

gravidanza è arrivata alla soglia dei quarant'anni, sarà perché essendo nato prematuro ha richiesto maggiori attenzioni, fatto sta che io per più di un anno ho praticamente interrotto tutte le collaborazioni e ho messo in stand by molte iniziative. Anche se sei conosciuta, interrompere i rapporti con le case editrici e le redazioni vuol dire che dopo devi ricominciare da capo. Il mercato non aspetta, se un servizio non lo fai tu lo affidano ad altri, e dopo un paio di rifiuti le chiamate rallentano".

"Nessun rimpianto, sia chiaro, ci mancherebbe - afferma convinta -: è una semplice constatazione. Ora Niccolò è cresciuto e tutto è più facile, tant'è che ho ripreso a lavorare quasi come prima".

Estroversa e molto comunicativa, Ulderica Da Pozzo ha però bisogno, come molti artisti, dei suoi momenti segreti, dei suoi spazi di riflessione, meditazione e rielaborazione del quotidiano che le permettono, quando sta dietro la macchina fotografica, di dare il meglio di sé.

Ama moltissimo il bianco e nero e predilige l'uso di macchine manuali. "Di solito lavoro con la mia Hasselblad perché ho la sensazione che "in quadrato" lavoro meglio". Non rifiuta la tecnologia, usa tranquillamente il digitale e la cinepresa, quest'ultima so-

prattutto quando va a caccia di storie. "Riprendo, registro e poi guardo e ri-guardo le immagini, ascolto i racconti, mi immergo nel suono delle parole, rivedo le emozioni che si sono sedimentate dentro di me".

Uno studio a Udine, in via Monte Grappa, e una "dependance" a Ravascletto, che raggiunge praticamente un giorno sì e uno no, Ulderica è una donna soddisfatta e serena. "Progetti ne ho molti, anzi moltissimi, ma non amo parlare dei miei lavori in corso, sono molto carnica in questo". Il suo archivio personale è immenso, tant'è che non ricorda nemmeno quante sono le immagini di cui dispone. Di allievi non ne ha avuti molti, "anche se ho accolto parecchi ragazzi nel mio studio. Non sono molto paziente, devo dire, e a volte pretendo forse troppo". Una "delfina", con le carte in regola per starle a fianco, adesso forse l'ha trovata.

"È una ragazza giovane e volenterosa, dotata senza dubbio, ma soprattutto motivata e disposta a fare i sacrifici che imparare un'arte richiede. Cerco di trasmetterle il metodo, senza per questo imporle il mio approccio alla realtà. Ognuno deve trovare da solo la sua strada. Io l'ho fatto seguendo un unico principio: non dimentico mai da dove vengo e chi mi ha aiutata".



Ulderica Da Pozzo con il figlio Niccolò

Attualità

Un libro è stato pubblicato dalla Crup e dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Udine

Antonio Comelli il presidente della ricostruzione del Friuli

di Francesca Pelessoni



Il presidente Illy, Antonini Canterin e Cecotti

Il presidente della ricostruzione. Un personaggio carismatico, tenace, avveduto. Sono solo alcune delle definizioni usate per descrivere la figura di un uomo, Antonio Comelli, che resta scolpita nella storia degli ultimi 50 anni del Friuli Venezia Giulia. Una

presenza autorevole e rassicurante, alta, nitida e coerente che la Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone e la Fondazione Crup hanno voluto ricordare, a cinque anni dalla sua improvvisa scomparsa, con un'importante pubblicazione. "Antonio Comelli. Una

vita per il Friuli", volume curato da Licio Damiani e Luciano De Cillia per i tipi della Lithostampa, è infatti un sentito omaggio a una delle personalità più importanti della storia recente della nostra regione.

In un gremietissimo Salone del Parlamento in ca-

stello a Udine, personalità del mondo politico, culturale ed economico regionale si sono ritrovate per partecipare alla presentazione del libro che in oltre 200 pagine ripercorre non solo la vicenda umana di un personaggio di grande spessore etico – "sorretto, come ha sottolineato il presidente della Fondazione Crup Silvano Antonini Canterin, da sicuri principi di fede cristiana" –, ma anche, attraverso di essa, la storia delle genti friulane.

Antonini Canterin ha ricordato la figura di Antonio Comelli, uomo dal carattere schivo e "personaggio indubbiamente carismatico che ha saputo coniugare la concreta laboriosità friulana con la sobrietà comportamentale, la paziente tenacia e la razionale determinazione". Presidente della Giunta regionale dal 1973 e nei difficili anni del post-terremoto fino al 1984, presi-

dente della Crup dal 1988 al 1998 e primo presidente della Fondazione Crup dal 1992 al 1994, l'avvocato Comelli è stato, come ha sottolineato l'onorevole Pier Giorgio Bressani, "un testimone del suo tempo che non ha assistito inerte agli avvenimenti, si è assunto le sue responsabilità e ancora oggi ci parla con la sua esperienza di vita".

A Comelli e al suo modo di affrontare la gestione politica della Regione ha dichiarato che si ispirerà anche il governatore Ric-

cardo Illy, intervenuto alla presentazione del volume. Oltre a lui erano presenti in sala, tra gli altri, il presidente delle Crup Carlo Appiotti, il sindaco di Udine Sergio Cecotti, il consigliere regionale Antonio Martini, i presidenti delle Province di Udine Marzio Strassoldo e di Pordenone Elio De Anna, il magnifico rettore dell'Università degli Studi di Udine Furio Honnell, l'assessore regionale all'industria, artigianato, commercio e turismo Enrico Bertossi.



**PER LE TUE CONTROVERSIE
SEGUI LA STRADA PIÙ FACILE**

IL SERVIZIO DI CONCILIAZIONE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE. PIÙ VELOCE, PIÙ CONVENIENTE.

Per risolvere le tue controversie civili, spesso occorre seguire una strada complicata. E il tempo che passa indebolisce la tua attività. Se invece ti affidi ad una conciliazione della tua Camera di Commercio, risparmierai tempo e denaro. Nelle controversie tra imprese, o tra imprese e consumatori, sarai seguito da professionisti competenti, adeguatamente formati e potrai raggiungere un accordo soddisfacente. Sempre in grande riservatezza. Le strade più sicure sono quelle più facili e veloci.



Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Udine
via Marpurga 4 - 33100 Udine - tel. 0432 273 272/263 - fax 0432 509 469
arbitrato@ud.camcom.it - www.ud.camcom.it

Il servizio di giustizia alternativa offerto dalle Camere di commercio

Conciliazione stragiudiziale nuove opportunità con la Camera

Anche per effetto di una rinnovata attenzione del legislatore comunitario e nazionale verso i sistemi di risoluzione negoziale delle liti, il modello della conciliazione stragiudiziale ha cominciato a diffondersi e a essere scelto in maniera sempre più consapevole sia dai tecnici del diritto sia da coloro i quali si trovano a dover affrontare in prima persona controversie civili.

In questo contesto, il servizio di giustizia alternativa offerto dalle Camere di commercio si pone come sicuro punto di riferimento per quanti intendano avvalersi di strumenti più rapidi, più semplici e meno

costosi per definire dispute di natura commerciale, avvantaggiando così soprattutto quei soggetti, consumatori e piccoli imprenditori, che maggiormente patiscono le difficoltà di accesso alla giustizia tradizionale.

La conciliazione camerale, quale tecnica negoziale di composizione delle controversie, si caratterizza per la natura stragiudiziale, facoltativa e non aggiudicativa: stragiudiziale, perché alla conciliazione si ricorre generalmente prima e al di fuori di un processo e perché essa è guidata da un soggetto terzo, il conciliatore, non appartenente all'ordine giudiziario; facoltativa, perché salvo ec-

cezioni previste per legge, come nel caso della subfornitura, l'avvio della procedura non è imposto da norme, ma è lasciato a una libera valutazione di convenienza delle parti in lite; non aggiudicativa, perché il risultato a cui mira non è tanto quello di dispensare torti e ragioni quanto piuttosto quello di comporre il conflitto valorizzando ciò che unisce piuttosto che ciò che separa i litiganti.

La conciliazione, poi, a differenza dei giudizi ordinari e degli arbitrati, non termina con un provvedimento cogente, sentenza o lodo che sia, ma si conclude solo quando i contendenti, instradati alla possibile soluzione grazie alla abilità,

all'esperienza e ai suggerimenti del conciliatore, maturano la consapevolezza che quella proposta è la migliore e più soddisfacente via di uscita dal conflitto.

Proprio al fine di promuovere più efficacemente questo tipo di conciliazione e per facilitare l'avvicinamento degli utenti a tale modello alternativo di giustizia - anche nell'ottica di futuri sviluppi organizzativi del servizio, che potranno essere tanto più efficacemente indirizzati a vantaggio dell'economia locale quanto maggiore sarà stata la possibilità di valutare sul campo le effettive esigenze degli operatori economici e dei consumatori -, la Camera di com-

mercio di Udine, in via sperimentale e per un periodo limitato, ha quindi avviato un progetto che consentirà alle parti interessate di ricorrere alla competenza dei conciliatori camerale senza alcuna spesa. I costi della procedura, determinati sulla base del tariffario approvato e commisurati al valore della controversia, saranno infatti a carico dell'ente fino all'esaurimento delle risorse messe a disposizione e comunque non oltre il mese di marzo 2004, data di scadenza del progetto.

L'iniziativa ha voluto prendere in considerazione un'area specifica, quella delle controversie nella provincia di Udine tra impre-

se e consumatori, ovvero tra imprese, purché di natura artigiana o comunque di piccole e medie dimensioni.

Ricorrendo questi presupposti, sarà possibile indirizzare le domande di attivazione del servizio all'Ufficio arbitrato e conciliazione della Camera di commercio. Nella domanda, la cui presentazione potrà avvenire su carta semplice o utilizzando gli appositi modelli scaricabili da sito internet della Camera (www.ud.camcom.it), il richiedente dovrà indicare il proprio indirizzo, quello della controparte, e descrivere sinteticamente gli estremi della controversia in essere.

Manifestazioni a premio nuova normativa

Per effetto del Dpr 26 ottobre 2001 numero 430, nuove disposizioni di legge disciplinano la materia delle manifestazioni a premio. Si tratta di una normativa destinata a regolamentare, sotto il profilo amministrativo, ogni specie di promessa di premi al pubblico diretta a favorire, nel territorio dello Stato, la conoscenza di prodotti, servizi, ditte, insegne, marchi oppure la vendita di determinati prodotti o la prestazione di servizi, avente comunque fini anche

in parte commerciali. Il premio assume, in tale contesto, lo scopo precipuo di invogliare all'acquisto o alla vendita o, comunque, di richiamare l'attenzione del consumatore sull'impresa promotrice dell'iniziativa e sui prodotti o servizi da essa offerti sul mercato. Nell'ambito delle manifestazioni a premio, per quel che riguarda la disciplina, è necessario considerare separatamente le operazioni dai concorsi. A distinguere le due fattispecie è l'obbligatorietà dell'acquisto e/o della

vendita del prodotto promozionato, nelle operazioni a premio; l'alea, l'abilità, la capacità personale o altra eventualità nei concorsi a premio. In particolare, si realizza l'operazione a premio quando, a seguito dell'acquisto o della vendita di un prodotto, viene conferito a tutti i partecipanti il premio promesso. Si ricade, invece, nell'ambito del concorso a premio quando un'iniziativa commerciale prevede che, con o senza l'acquisto del prodotto e/o del servizio, il premio sia

attribuito solo ad alcuni dei partecipanti.

Destinatari dei nuovi adempimenti amministrativi sono le imprese produttrici o commerciali, fornitrici o distributrici dei beni o dei servizi ovvero le organizzazioni rappresentative dell'associazionismo economico tra imprese, costituite sotto forma di consorzi e di società anche cooperative. Queste, in estrema sintesi, le novità della riforma, improntata a criteri di semplificazione e velocizzazione delle procedure. Per le operazioni a premio, una volta adottato il regolamento di disciplina dell'iniziativa, l'impresa promotrice è tenuta ad autocertificarlo con dichiarazione sostitutiva di atto no-

torio resa dal rappresentante della ditta e conservarlo nella sede legale per tutta la durata dell'operazione e per i 12 mesi successivi alla sua conclusione. La durata delle operazioni a premio è fissata nel termine massimo di 5 anni.

Per i concorsi, invece, è prevista una preventiva comunicazione indirizzata al Ministero delle Attività produttive. Tale comunicazione è destinata a sostituire la vecchia autorizzazione, che condizionava precedentemente l'avvio della iniziativa. Qui, la durata del concorso non può eccedere il termine di un anno. L'attività di vigilanza e di controllo sulle manifestazioni a premio è stata trasferita

dal Ministero delle Finanze a quello delle Attività produttive. Anche per effetto di questa nuova definizione di attribuzioni, la regolarità delle procedure di assegnazione dei premi nei concorsi è garantita dalla necessaria presenza di un funzionario della Camera di commercio competente per territorio, il quale, in alternativa al notaio, è chiamato a operare quale responsabile della tutela del consumatore e della fede pubblica.

Sul sito internet del Ministero (www.minindustria.it) o su quello della Camera di commercio di Udine (www.ud.camcom.it) è possibile trovare più dettagliate informazioni in materia.

Patto sicuro per i contratti di mediazione immobiliare

Dopo una lungo lavoro di preparazione, è finalmente giunto in dirittura d'arrivo il progetto denominato "Patto Sicuro", destinato a incidere in maniera significativa sulla trasparenza e sulla lealtà dei contratti nel settore della mediazione immobiliare. L'iniziativa, fortemente sollecitata dalle associazioni rappresentative dei mediatori e dei consumatori, è stata realizzata sotto l'egida e il controllo delle quattro Camere di commercio regionali. Forti della positiva esperienza già maturata nella nostra provincia, i competenti uffici degli enti camerale friulani hanno promosso l'adozione di un decalogo, chiamato appunto "Patto Sicuro".

Nel decalogo, che rap-

presenta un vero e proprio codice di condotta per le agenzie, sono stati fissati e resi evidenti obblighi e prescrizioni negoziali spesso trascurati dal professionista o non conosciuti dal consumatore, ma che pure costituiscono un passaggio essenziale e ineliminabile per dare vita ad accordi di mediazione improntati alle regole di trasparenza ed equilibrio.

Gli obblighi, chiaramente predeterminati e sempre anticipatamente conoscibili, si affiancano, senza sostituirli, agli adempimenti di legge previsti nel codice civile e nelle normative di settore e rappresentano un ulteriore e concreto impegno degli agenti d'affari in mediazione. Sono bandite, con la sottoscrizione del de-

calogo, attività di mediazione abusiva, adozione di formulari contenenti clausole vessatorie, compilazioni incomplete o superficiali del modulo, inesatte o parziali descrizioni delle caratteristiche giuridiche dell'immobile oggetto di trattative, clausole penali o corrispettivi di recesso manifestamente sproporzionati, patti di sovrapprezzo, tutte circostanze, queste, non più tollerabili in un contesto legislativo e giurisprudenziale che impone al mediatore una radicale trasformazione di ruolo, da semplice sensale a vero e proprio consulente immobiliare. Seguendo l'impostazione che aveva già contraddistinto l'attività di regolazione mirata alla predisposizione di formulari tipo conformi alle norme sui contratti del consumatore, anche in questo caso la Camera di commercio non ha imposto d'autorità il proprio intervento, ma ha fatto leva sul senso di responsabilità e sulla valorizzazione della professionalità dei mediatori. La sottoscrizione e la piena adesione ai contenuti del patto, pertanto, è stata lasciata alla libera e consapevole scelta degli agenti, i quali, se intenderanno accreditarsi, potranno fregiarsi di un marchio identificativo e saranno ulteriormente visibili in elenchi pubblicati sui siti istituzionali delle rispettive Camere di commercio. A testimonianza della serietà dell'iniziativa e al fine di evitare che la credibilità e l'affidabilità del marchio "Patto Sicuro" venga oscurata da comportamenti non conformi alla deontologia professionale, è stato inoltre stilato un regolamento di disciplina degli aderenti.

Benzine agevolate seconda quota

A partire dal 1 luglio e fino al 31 ottobre, sarà assegnata la seconda quota del contingente 2003 di benzina e di gasolio per autotrazione in regime agevolato; tale contingente riguarda tutti i mezzi appartenenti alle persone fisiche residenti e alle ditte o enti aventi sede nei ventacinque comuni della zona confinaria italo/slovena della provincia di Udine: Attimis, Chiopris-Viscone, Chiusaforte, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Drenchia, Faedis, Grimaldo, Lusevera, Malborghetto-Valbruna, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Savogna, Stregna, Taipana,

Tarvisio, Torreano. Il quantitativo sarà attribuito alle tessere in possesso dei beneficiari direttamente presso i distributori della zona confinaria: al momento del primo rifornimento, si potrà inoltre visualizzare l'ammontare dell'assegnazione.

L'eventuale residuo al 30 giugno e al 31 ottobre 2003 sarà azzerato e non sarà più utilizzabile. La terza e ultima ricarica avverrà eventualmente nel mese di novembre e fino al 31 dicembre 2003 con l'assegnazione dei residui derivanti dalle prime due ricariche. Da questa settimana inoltre la sede decentrata dell'ufficio benzine e gasolio a prezzo ridotto di San Giorgio di Nogaro sarà aperta nelle giornate del martedì e del giovedì.

Qui Congafi

ARTIGIANATO

Grazie all'ingresso di 274 nuove aziende, i soci del Consorzio hanno raggiunto ora quota 5.717

Il Congafi conferma la crescita anche per il 2003



Il Comitato di Garanzia: Nonino, Di Maria e Greatti

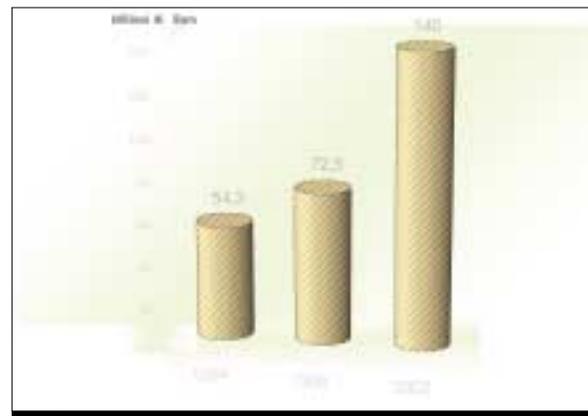
Sono dati estremamente positivi quelli relativi ai primi sei mesi di attività del 2003, illustrati dal presidente del consiglio di amministrazione del Consorzio garanzia fidi fra le imprese artigiane della provincia di Udine, Marino Piemonte, nella riunione del 2 luglio. Continua, infatti, grazie all'ingresso di 274 nuovi soci,

l'aumento della base associativa che ha portato il loro numero a quota 5.717. I dati relativi all'anno in corso confermano anche l'importante aumento dell'erogazione di garanzia. Fino al 30 giugno, i nuovi fidi e prestiti garantiti erano pari a 54 milioni di euro con un incremento rispetto allo stesso periodo del 2002 del 30%, che porta le garanzie

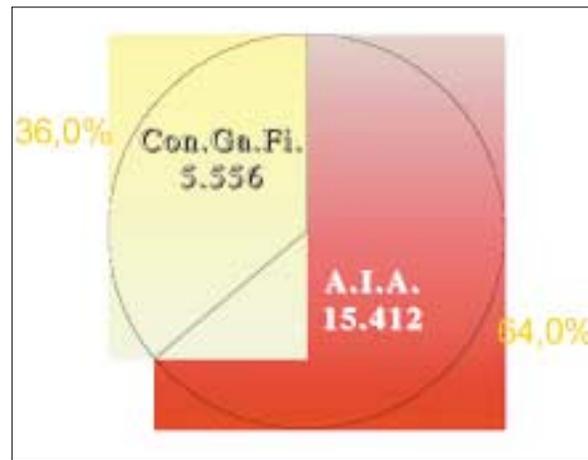
in essere, al netto dei recuperi, a superare i 150 milioni di euro.

Prosegue con riscontri molto positivi anche la campagna promozionale con la quale la cooperativa punta a raggiungere i numerosi imprenditori artigiani (nella provincia di Udine sono più di 15 mila), che ancora non sono a conoscenza della sua attività e degli importanti

strumenti di cui possono usufruire. In verità si possono già evidenziare importanti risultati quali l'aumento del numero delle richieste di adesione rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente e l'elevato numero dei contatti registrati sul sito internet della Cooperativa (www.congafi.it) che conta circa 200 utenti collegati ogni mese. Le inserzioni pubblicitarie sui principali mezzi di informazione e gli opuscoli informativi, disponibili negli uffici delle associazioni di categoria, negli istituti di credito convenzionati e alla Camera di commercio di Udine, permetteranno a molti imprenditori di conoscere da vicino la qualità e la varietà dei servizi resi dal Congafi. Due fra tutti sono quelli che meritano un cenno importante: le due riunioni settimanali del Comitato tecnico che permette di ottenere tempi medi di delibera delle richieste di garanzia di circa 8 giorni e l'apertura degli uffici di via Savorgnana 27 dalle 8 alle 18, con orario continuato dal lunedì al venerdì.



Andamento prestiti garantiti



Rapporto iscritti albo imprese artigiane e iscritti al Congafi

Auspicato un intervento di Regione, Camera e categorie

Preoccupa il Triangolo della sedia

In occasione del Consiglio di amministrazione del 2 luglio, il vicepresidente Luigi Martino ha illustrato la situazione generale sfavorevole che sta vivendo la zona del triangolo della sedia. Nel Triangolo lavorano piccole e medie imprese di grande tenacia e capacità impen-

ditoriale, ma la crisi che interessa le aziende del legno sta perdurando molto più a lungo di quanto ci si aspettava. La crisi generale, se paragonata a quelle che si sono succedute mediamente ogni dieci anni nei periodi precedenti, non sembra avere un termine imminente. A tal riguardo,

Martino si augura che la collaborazione tra le associazioni di categoria, la Regione e la Camera di commercio di Udine porti a trovare le giuste contromisure per risolvere concretamente il Triangolo della sedia che è, e rimane, il fiore all'occhiello del Friuli Venezia Giulia. Se così non

fosse, allora la Regione dovrebbe, secondo il Consiglio di amministrazione, scendere in campo con interventi specifici, come per esempio dei finanziamenti ad hoc concessi con la garanzia del Congafi che vanta pluriennale esperienza e conoscenza delle aziende artigiane della zona.



Il vicepresidente Martino e il presidente Piemonte

Artigiani del mobile a New York con l'Uapi e la Camera

Proseguono con successo le iniziative dell'Ufficio Affari Comunitari dell'Uapi. Ultima in ordine di tempo, la visita di una delegazione d'imprenditori friulani all'International Contemporary Furniture Fair di New York, dedicata al mobile e all'accessorio di design contemporaneo, cui hanno partecipato 500 espositori provenienti da 17 Paesi. La trasferta è stata realizzata grazie al contributo della Camera di commercio (www.madeinfriuli.com) e della Provincia di Udine (www.provincia.udine.it). Molto apprezzata dai partecipanti è stata non solo



la visita a quest'importante manifestazione fieristica che ha permesso sia l'incontro tra operatori del settore sia la scoperta delle novità e delle tendenze del mercato statunitense, ma anche la riunione organizzata con i dirigenti della Camera di commercio Italo-Americana e dell'Ice per conoscere le opportunità di business con questo Paese. A quest'incontro hanno partecipato anche il direttore dell'Ice di New York, dottor Roberto Luongo, e il direttore dell'Ice di Atlanta, dottor Antonio Avallone.

Attualmente l'Uapi di Udine sta organizzando la visita dal 17 al 22 settem-

bre in Bolivia di una delegazione d'impresae alla Fiera Expocruz 2003.

Gli incontri si svolgeranno il 18 e 19 settembre all'interno della Fiera in una sala appositamente predisposta: ogni impresa avrà a disposizione un tavolo e l'assistenza di un interprete. Inoltre, per tutto il periodo di durata della Fiera, sarà allestito uno stand di rappresentanza, nel quale le aziende partecipanti associate all'Uapi potranno esporre depliant, prodotti, proiettare videocassette della propria azienda eccetera. Per informazioni Flavio Cumer (0432-516743).

Attualità

Fruttuoso incontro fra le Camere di Udine e della Repubblica Slovacca

Si intensifica la collaborazione tra il Friuli e la Repubblica Slovacca

Collaborazione a tutto campo fra la Camera di commercio di Udine e la Camera nazionale del commercio e dell'industria della Repubblica Slovacca. Alle numerose iniziative di cooperazione economica già avviate negli scorsi anni, infatti, si aggraveranno ora una serie di attività finalizzate a trasferire il know-how in materia di utilizzo dei fondi comunitari e di formazione

professionale di cui la Camera di Udine dispone. Le molteplici opportunità di collaborazione fra le due realtà sono state affrontate dal presidente dell'ente camerale udinese Enrico Bertossi e dal suo omologo Peter Mihok, in visita in Regione. Incrementare i rapporti fra le piccole e medie imprese del Friuli e della Repubblica Slovacca, definire interventi comuni sui principali progetti comuni-

tari, avviare gemellaggi economici e culturali fra le città e incentivare la partecipazione delle Pmi alle fiere di settore, sono solo alcuni dei punti sui quali si svilupperà la collaborazione nei prossimi mesi.

"La Repubblica Slovacca - ha detto il presidente della Camera del commercio e dell'industria Mihok - è geograficamente molto vicina al Friuli Venezia Giulia e questo facilita di molto gli

scambi e le relazioni. Esiste inoltre un'amicizia consolidata che ha già portato a iniziative comuni in molti settori. Con l'ingresso in Europa del nostro Paese, questa collaborazione è destinata a rafforzarsi ulteriormente, con vantaggi reciproci, visto che la Repubblica Slovacca rappresenta per il Friuli un'ottima porta d'ingresso verso tutta l'area del Centro e dell'Est Europa".

Massima disponibilità è stata espressa dal presidente della Camera di Udine Enrico Bertossi, che ha sottolineato come le Camere di commercio siano destinate a ricoprire, in futuro, una funzione ancora più importante nello sviluppo dell'economia. "Noi crediamo che il Friuli Venezia Giulia, in un'Europa allargata - ha detto Bertossi -, avrà un ruolo sempre più determinante, sia per la sua voca-

zione di regione piattaforma verso l'Est sia per la sua capacità di relazione con i Paesi contermini.

Uno degli obiettivi principali ai quali i progetti camerale stanno puntando è proprio il rafforzamento della collaborazione con le realtà a noi più simili. In quest'ottica stiamo lavorando, grazie al programmi comunitario Arge 28 e ai diversi Interreg nei quali siamo coinvolti".

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

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.

06-10/10/2003 INVEX BRNO

Fiera internazionale di tecnologie di comunicazione e informazione.

07-09/10/2003 CHEMTEC PRAGA

Fiera internazionale di chimica e materiali plastici.

16-19/10/2003 TRANSPED PRAGA

Fiera internazionale di trasporti, logistica, manipolazione, magazzinaggio, di trasporto ferroviario, nautico, aereo.

21-24/10/2003 WOOD-TEC BRNO

Fiera internazionale di macchine, utensili, materiali per l'industria del legno.

21-24/10/2003 TEX-TEC BRNO

Fiera internazionale di tecnologie di tessuti.

21-24/10/2003 SITEC BRNO

Fiera internazionale di tecnologie di vetro.

23-25/10/2003 PRAGODENT PRAGA

Fiera internazionale di strumenti, materiali e attrezzatura dentale.

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 - LA CITTÀ DELLA 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 autoveicoli, autocarri, macchine, ausiliari e accessori.

24-27/09/2003 OROLOGIO E GIOIELLI

Fiera internazionale di orologeria e gioielleria.

24-27/09/2003 ART BRATISLAVA

Fiera internazionale di pittura.

01-03/10/2003 AGROFORUM - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera agricola e alimentare - produzione, lavorazione e

vendita dei prodotti per alimentazione sana Bio Racio.

01-31/10/2003 SIGN BRATISLAVA

Fiera internazionale di produzione di lettere e simboli per la pubblicità.

07-10/10/2003 LIGNUMEXPO NITRA

Fiera internazionale dell'industria del legno.

08-10/10/2003 STROJEXPO CASSOVIA KOSICE

Fiera internazionale di meccanica.

08-10/10/2003 CASSO - CITECH - COMP - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera della tecnologia per informatica, ufficio, televisione.

16-18/10/2003 NATO EXHIBITION SLOVAKIA CCIE NITRA

Fiera internazionale della Nato

15-17/10/2003 GIORNI DENTALI IN SLOVACCHIA BRATISLAVA

Fiera internazionale di stomatologia, di strumenti, materiali e attrezzature dentali.

15-17/10/2003 SLOVME-DICA, SLOVAFARMA, SLOVREHA BRATISLAVA

Fiera internazionale di tecnica medicale, di prodotti farmaceutici, di strumenti ortopedici e riabilitazione.

21-24/10/2003 ELO SYS TRENCIN

Fiera internazionale di elettrotecnica, elettronica, energetica.

22-24/10/2003 JESENNE

Fiera internazionale di prodotti di legno

TRHY - MERCATO AUTUNNALE - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera campionaria della stagione autunnale.

22-26/10/2003 MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

Fiera internazionale di mobili, design e complementi immobiliari, di attrezzatura tecnica per edilizia, di illuminotecnica, ceramica, vetro e bigiotteria, di elettrodomestici, di detersivi per la casa.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

capacità libere nella produzione.

KOMPLEX

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

ZELENY LES

Produttore e venditore di legname tenero (abete, abete rosso, pino) offre legname per la vendita diretta dalla zona Est Slovacchia.

PD VLARA NEMSOVA

Produttore di linee automatizzate per la pallettizzazione di sacchi con il materiale sfuso; produttore di trasportatori a nastro, a rulli, a catena; produttore di macchine agricole (carri per trasporto e distribuzione di mangimi); macchine per industria alimentare (forni anticor per panifici, linee di estrusione eccetera); produzione di pezzi saldati fino a 5.000 kg; offre le capacità libere nella produzione meccanica.

ELTEX

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

OFFERTE

Offerte di aziende slovacche

Repubbliche Ceca e Slovacca

Giornate di consulenza alla Camera di commercio

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

entrare nei mercati dei due Paesi. Le prossime giornate sono il 9 settembre e il 14 ottobre 2003.

Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049-53 42 187, fax. 049-95 89 287, e-mail: dlabajova@sevenpartners.com, signorina Martina Dlabajová.

capacità libere nella produzione.

KOMPLEX

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

ZELENY LES

Produttore e venditore di legname tenero (abete, abete rosso, pino) offre legname per la vendita diretta dalla zona Est Slovacchia.

PD VLARA NEMSOVA

Produttore di linee automatizzate per la pallettizzazione di sacchi con il materiale sfuso; produttore di trasportatori a nastro, a rulli, a catena; produttore di macchine agricole (carri per trasporto e distribuzione di mangimi); macchine per industria alimentare (forni anticor per panifici, linee di estrusione eccetera); produzione di pezzi saldati fino a 5.000 kg; offre le capacità libere nella produzione meccanica.

ELTEX

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

OFFERTE

Offerte di aziende slovacche

Università

Si laurea con il 103 anche se il 70,4% ha avuto esperienze di lavoro

Studio e sempre più lavoratore Ecco l'identikit del laureato a Udine

Raggiunge un voto di laurea pari a 103 (mentre la media italiana è ferma a 102,8) e il 70,4% (70,3 maschi e 70,6 femmine) ha avuto esperienze di lavoro durante gli studi: sono i due tratti caratteristici del laureato all'Università di Udine, il cui identikit è stato tracciato dall'indagine AlmaLaurea, predisposta dall'Osservatorio statistico dell'Università di Bologna grazie all'intesa fra gli atenei e il contributo del Miur, che ha coinvolto complessivamente circa 36 mila laureati e ha preso in considerazione i dati forniti da 24 atenei i-

taliani. Nell'ateneo udinese i laureati del 2002 sono stati 1.189 (di cui 530 maschi e 659 femmine). A emergere è l'altissimo numero di studenti lavoratori: sono ben 671, a fronte dei 499 dell'anno scorso (il 26,4% impiegati in attività lavorative occasionali, il 25,5% a tempo determinato, l'14,4% stabili e l'1,2% con contratto di formazione lavoro). A essi vanno poi sommati i 67 laureati nella condizione di "lavoratori-studenti" (l'anno scorso erano 43), ossia con un lavoro fisso a tempo pieno. Chi si laurea a Udine, quindi, molto spesso si assume un

doppio impegno, unendo allo studio anche il lavoro. Una condizione che non sembra però compromettere la buona riuscita degli studi, se si pensa che i giovani si laureano a 27,6 anni rispetto ai 27,9 della media nazionale, ottengono un voto di laurea pari a 103, a fronte del 102,8 degli altri atenei, mentre il voto medio degli esami è 26,3 (26,2 la media nazionale).

Del tutto normale, quindi, che abbiano anche le idee più chiare sul loro futuro, rispetto ai colleghi delle altre università. Pur nell'incertezza che contraddistingue qualsiasi

neo-dottore (il 49,4% dei laureati a Udine non ha preferenze sul tipo di lavoro cercato), il 31% dei laureati all'Ateneo friulano dichiara di puntare a trovare un'occupazione dipendente nel settore privato, il 10,5% nel settore pubblico e il 7,5% in conto proprio. Le aree aziendali predilette sono quelle della ricerca e sviluppo, dell'organizzazione, del marketing-comunicazione-pubbliche relazioni e delle risorse umane. Cosa cercano i giovani nel loro futuro lavoro? Innanzitutto, l'acquisizione di professionalità, seguono la carriera e la stabilità, men-

tre fanalino di coda risulta essere il tempo libero. Disponibili a effettuare trasferte e viaggi di lavoro (il 33,3% anche frequenti, il 31,5% solo in numero limitato), i laureati a Udine preferiscono lavorare nella provincia di residenza, ma il 30,9% è disponibile a cambiare residenza. Per quanto riguarda l'esperienza universitaria, la maggior parte dei laureati all'Università di Udine ha frequentato i corsi regolarmente (il 75,4% tutti i corsi rispetto al 59,4% della media nazionale) e, in media, ha passato 8,4 mesi sulla tesi di laurea. Molto utilizza-

ti i laboratori (68,9%). Solo il 19,5%, invece, ha compiuto studi all'estero e il 19,8% ha partecipato a tirocini o stage. Complessivamente l'esperienza universitaria viene giudicata positivamente e le strutture universitarie adeguate, tanto che il 79,5% si iscriverebbe allo stesso corso (l'anno scorso era il 75,4%). Date le esperienze lavorative in corso, il 56,7% dei laureati non intende proseguire gli studi, a fronte del 40,4% della media nazionale. Del restante 41,5%, la maggior parte (12,1%) frequenterà un master o un corso di perfezionamento.

Grande successo per la prima fase del premio all'innovazione

Idee imprenditoriali alla ribalta i numeri di Start Cup 2003

Due numeri per un successo annunciato: 83 gruppi per un totale di 250 partecipanti. È stato molto positivo il risultato della campagna di iscrizioni a Start Cup Udine 2003, la competizione tra idee imprenditoriali innovative promossa dall'Università di Udine e dall'Istituto tecnico industriale "A. Malignani", finanziata dalla Fondazione Crup. Un esito doppiamente favorevole tenuto conto che è la prima volta che il premio sbarca in Friuli e che l'adesione era possibile sola-

mente on-line. La gara era aperta a gruppi composti da almeno tre persone. Obiettivo di Start Cup è quello di stimolare la ricerca e l'innovazione tecnologica, dando concretezza alle idee dei partecipanti e mettendoli in condizione di affrontare adeguatamente la fase di start up di un'impresa.

I gruppi formati esclusivamente da persone dell'ateneo sono 67, quelli dell'Istituto tecnico 7. Sono presenti anche 4 gruppi misti Università-Malignani. Merita una segnalazione anche

la partecipazione della Scuola Mosaicisti Friuli di Spilimbergo con 5 gruppi. Eccellono nella partecipazione le facoltà di Ingegneria (33%), Economia (16%) e Scienze matematiche, fisiche e naturali (15%). Subito dopo si distingue il Malignani con il 14%. La facoltà di Economia risulta quella con la maggior parte di studenti (70%), rispetto a tutti i partecipanti della facoltà, mentre in quella di Ingegneria il 68% dei concorrenti appartiene alle altre categorie ammesse al premio. Se prendiamo in

considerazione le categorie di appartenenza dei partecipanti, possiamo notare come la maggior parte degli iscritti sia studente universitario (38%); molto buono anche il dato dei laureati e diplomati dal 1997 in poi (16%), e degli studenti del Malignani (10%). Seguono i dottorandi (9%), i ricercatori (6%) e i docenti del Malignani, quelli di seconda fascia e i dottori di ricerca, tutti con il 4%.

Le idee innovative presentate dai vari gruppi possono essere raggruppate e suddivise per categorie u-

niformi. Quella che ha riscosso più adesioni è senz'altro quella delle tecniche innovative di management, che si attestano intorno al 14%, seguita dai temi legati alle applicazioni di I.C.T. e alla medicina e prevenzione (entrambe hanno registrato l'11,5%), e all'ecologia e ambiente (11%). I progetti provengono da quasi tutte le facoltà. In particolare, la partecipazione di Ingegneria ed Economia spazia attraverso tutte le tipologie di idee considerate. La categoria più gettonata, relativamente a queste due facoltà, è quella delle tecniche innovative di management, abbastanza prevedibile per quel che concerne Economia (18%), un po' meno scontato per Ingegneria (24%). Il 57% dei partecipanti della facoltà di Scienze mate-

matiche, fisiche e naturali si è concentrato su idee appartenenti al campo delle applicazioni di I.C.T., mentre le facoltà di Medicina e Chirurgia e di Medicina veterinaria, rispettivamente con l'86% e il 64%, hanno presentato soprattutto progetti relativi a Medicina e prevenzione. Scienze della formazione (50%) e Lettere e filosofia (40%) hanno privilegiato l'e-learning e gli strumenti di creazione di competenze. Il 58% degli appartenenti alla facoltà Lingue e letterature straniere si sono cimentati con l'entertainment. Agraria ha presentato idee molto varie, privilegiando i prodotti di nuova generazione (46%). Merita comunque segnalare la diffusa presenza, nelle diverse macrotipologie di idee, delle facoltà umanistiche.

Varato un piano per realizzare nuove aule multimediali al polo scientifico dell'Ateneo

La nuova didattica fa largo uso di materiale multimediale (diapositive, filmati, registrazioni sonore) per rendere più incisiva la lezione e stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Questo richiede il supporto di attrezzature e tecniche particolari per la riproduzione di video, presentazioni con slide (powerpoint), filmati in Dvd, o anche semplici documenti sviluppati nelle più comuni suite per office automation (word, excel, acrobat, per fare degli esempi). L'Università di Udine favorisce il ricorso a queste nuove tecnologie nella formazione: il Centro servizi informatici e telemati-

ci (Csit) ha infatti varato un progetto per la dotazione di strumentazione audio e video nelle aule che si è concretizzato con la multimedializzazione delle 10 grandi aule a gradini e della maggior parte delle aule di medie dimensioni del polo scientifico dei Rizzi.

"La tecnologia - ha affermato il rettore Furio Honsell nel corso dell'inaugurazione delle nuove strutture - arricchisce la didattica aumentando le potenzialità comunicative. Le aule multimediali permetteranno di coinvolgere completamente lo studente durante le lezioni, rendendolo protagonista di una vera e propria esperienza educati-



va. Il progetto - ha infine annunciato Honsell - proseguirà con la progressiva multimedializzazione anche degli altri poli dell'Ateneo". Grazie al lavoro di persone coordinate da Renato Spoletti e da Claudio Castellano, queste aule sono state dotate di un proiettore installato a soffitto, di schermo a parete e di un pannello per la connessione di tutti i tipi di periferiche multimediali al proiettore, all'impianto audio e alla rete di Ateneo. Sono stati anche predisposti 4 carrelli portatili per proiezioni audiovisive multimediali, dotati di proiettore, sistema di amplificazione audio e radiomicrofono, per rendere mul-

timediali anche le aule che non hanno attrezzature fisse. Nelle aule così attrezzate è possibile tenere, oltre agli interventi frontali tradizionali, lezioni e conferenze più articolate con la proiezione di filmati, registrazioni audio o documenti digitalizzati, l'utilizzo di applicativi distribuiti e accesso a Internet.

La dotazione consente anche interventi in teleconferenza di persone non presenti in aula, sessioni di lavoro cooperativo via internet.

Lezioni tenute nel passato potranno essere riproposte semplicemente proiettandone la registrazione, mentre gli eventi che si tengono nelle aule multimediali possono essere diffusi in tempo reale via rete o radio, o registrati su tradizionale cassetta Vhs o su Cd-Rom.

Attualità

Archiviata con successo l'anteprima d'Oltralpe della kermesse udinese

Friuli Doc nel cuore dell'Austria con i prodotti enogastronomici

di Rosalba Tello e Omar Londero

Austria sbancata con Friuli Doc

Oltre 70.000 chilometri percorsi da quasi un'ottantina di mezzi, fra cui 3 Tir; oltre 120 le persone coinvolte nell'allestimento delle tensostrutture e dei banchetti di degustazione, nella gestione delle attrezzature di cucina e lavaggio, negli stand di vendita e promozione; più di 800 in totale i metri quadrati di superficie coperta; 11 le giornate di manifestazione in calendario; migliaia i visitatori ogni giorno.

I dati di "Friuli Doc in Austria" la dicono lunga sullo sforzo e sull'impegno organizzativi profusi dall'ente camerale udinese per le due tappe della manifestazione, a Vienna dal 17 al 22 giugno e a Graz dal 25 al 29 giugno. Un progetto nato e sviluppato sui buoni risultati raccolti nel 2002, quando era andata in scena a Graz la prima edizione in trasferta di "Friuli Doc".

L'obiettivo della Camera di commercio per il 2004 è di estendere ulteriormente l'iniziativa, coinvolgendo anche la città di Salisburgo.

Qui Vienna



La consegna dei fondi raccolti per il duomo di S. Stefano

Il cuore della Mitteleuropa ha pulsato friulano per una settimana. Il primo battito è stato del gruppo dei ristoratori del Consorzio "Friuli Via dei Sapori", arrivati martedì 17 giugno per preparare i

piatti da proporre nella serata di gala di anteprima di "Friuli Doc a Vienna". Sotto le eleganti tensostrutture allestite nella centrale piazza "Am Hof", la serata ha avuto un grande successo, con oltre 600 o-

spiti che hanno dato fondo alle scorte di vino arrivate dal Friuli. I fondi raccolti nella serata, più di 5.000 euro, sono stati destinati alla ristrutturazione del simbolo di Vienna, il duomo di Santo Stefano, in segno di amicizia e ringraziamento per la calorosa ospitalità di cui ha goduto il Friuli nella capitale austriaca.

Il tempo di riprendersi dai fasti dell'inaugurazione, ovvero una nottata di lavoro per allestire i banchetti di degustazione, e i tendoni hanno ospitato per cinque giorni il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, il Consorzio del Montasio, il Consorzio di promozione delle Valli del Natisone Arengo con i vini dei Colli Orientali del Friuli, il Consorzio del Ramandolo, il Consorzio dei Vini Annia: tutti hanno promosso e fatto assaggiare il meglio dell'agroalimentare friulano e si sono trasferiti la settimana successiva a Graz. Alla promozione turistica del territorio ci hanno pensato il Consorzio Friulalberghi, il Movimento Turismo del Vino e l'Ente Fiera di Udine.

Attratti da un fitto programma di animazioni mu-

sicali e folkloristiche, i viennesi del primo distretto si sono innamorati del Friuli, garantendo un afflusso costante ai banchi di mescita. Nella giornata conclusiva, anche il ministro federale per la cul-

tura Elisabeth Gehrler (già intervenuta lo scorso anno all'inaugurazione a Graz) si è concessa una visita a "Friuli Doc", auspicando che l'iniziativa si ripeta anche il prossimo anno.

Omar Londero



La preparazione della polenta in piazza a Vienna

Qui Graz

Friuli doc versione austriaca fa il bis a Graz e conferma il successo di una rassegna all'insegna del "buon gusto" sempre più gradita agli stiriiani; letteralmente presi d'as-

salto, soprattutto nelle ore serali, gli stand e i punti informativi allestiti nella centrale piazza dei Francescani, dove per cinque giorni vecchie conoscenze e folle di curiosi hanno po-



I tendoni della serata di gala nel giardino del Convento dei Francescani a Graz



Inaugurazione a Graz con il sindaco Nagl, al centro, fra Bertossi e l'assessore di Udine Gallerini

tutto assaporare i prodotti più tipici della nostra regione. "Ambasciatori" per eccellenza della cultura enogastronomica friulana il prosciutto San Daniele, il formaggio Montasio e la polenta, soprannominata "dell'amicizia", il tutto innaffiato da vino doc. Alla cerimonia di apertura di "Friul zu Gast in Graz" il sindaco della città - quest'anno nominata capitale europea della cultura - Siegfried Nagl ha ringraziato la Camera di Commercio (che ha sostenuto le spese di organizzazione del Friuli doc in Austria) e il comune di Udine per il prolifico scam-

bio; Enrico Bertossi ha confermato il suo impegno nel voler proseguire e sostenere l'iniziativa anche nelle nuove vesti di assessore regionale all'industria, commercio, turismo e artigianato. In occasione della serata di gala inaugurale del 25 giugno, nella suggestiva cornice del chiostro dei Francescani di Graz, ai 600 vip invitati sono stati donati eleganti bicchieri firmati Friuli doc. Apprezzatissimi dagli ospiti stiriiani i raffinati menu presentati dagli chef dei 20 ristoranti aderenti al consorzio "Friuli Via dei Sapori", come dimostrano i numeri delle

porzioni consumate (6mila) e delle bottiglie di vino stappate (360). L'incasso del biglietto di entrata è stato consegnato personalmente da Dante Bagatto, vice presidente consorzio Prosciutto San Daniele, a padre Matthias per il restauro dell'organo del convento. Una menzione particolare meritano alcune delle iniziative collaterali previste nella rassegna di Graz, come l'interpretazione di Giorgio Monte e Claudio Pio Liviero del Cantico delle Creature di San Francesco d'Assisi e i coristi Juvenes Cantores del duomo di Udine, esibiti nella chiesa dei Fran-

Speciale turismo

Mille proposte dalla Carnia, dal Tarvisiano e dalle Valli del Natisone

In montagna per godersi i sapori della tradizione

Servizi a cura di Alberto Rochira

Tutto l'arco della montagna friulana, dalla Carnia al Tarvisiano alle Valli del Natisone, si propone quest'anno come meta privilegiata per gli amanti dell'escursionismo, delle tradizioni e della buona tavola. Il calendario delle manifestazioni è decisamente straripante, tanto da obbligarci a una scelta fra gli innumerevoli eventi. Sul versante delle feste paesane, condite da interessanti momenti d'animazione e occasioni enogastronomiche curiose e di qualità, si va dalla antica "Sagra del Borgat" di Tolmezzo (17-20 luglio) fino al suggestivo "Palio das Cjargiules" di Paluzza (9-10 agosto), con degustazioni tra i borghi e gara tra le slitte-lougies a ruote impiegate un tempo per il trasporto del legname.

Ravaschetto offre la "Fiesta tas cortis" itinerante con sapori della gastronomia locale proposti dalle donne nelle vecchie case della famosa località carnica (24 agosto). Organizzata dalla Pro Forni Avoltri, sempre in Carnia si tiene

tra il 26-27 luglio e il 2-3 agosto l'originalissima "Festa dei frutti di bosco", con degustazione di piatti nostrani dolci e salati, leccornie varie e frutti di bosco in una festosa atmosfera allietata da musiche tradizionali e dal mercatino dei prodotti tipici e artigianali delle vallate. Per chi desidera fare un tuffo in un mondo fatto di usanze semplici e genuine, e di cibi sani, ideali sono gli itinerari alla scoperta delle malghe, tutti i week-end di luglio tra Sauris, Ovaro e Prato Carnico, seguendo i riti arcaici della monticazione (info 0433-86000). Numerose le manifestazioni in tema: la "Sagra del malgaro" a Ovaro (19-20 luglio), la "Festa del formaggio salato" a Sauris (15-17 agosto), "Arlois e fasois" a Prato Carnico (13-14 settembre), la "Mostra del formaggio e della ricotta di malga" a Enemonzo (20-21 settembre). Il progetto "Via delle malghe carniche", ideato dall'Aiat locale (numero verde 800-249905) permette di scegliere tra dodici itine-

rari tra Carnia e Carinzia, lungo gli antichi sentieri immersi nella natura, ancora oggi percorsi dai malgari e un tempo battuti dalla gente del posto per motivi di scambi e di fede. Da non perdere la stupenda "Festa del prosciutto" di Sauris (12-13 e 19-20 luglio) e la "Festa della fienagione" (Fasin la mede) di Sutrio, il 27 luglio, con giochi e balli a suon di musica intorno ai covoni di fieno e gustosi piatti negli stavoli.

Abbinata all'ambiente, incastonata negli stupendi paesaggi, o collegata agli eventi di enogastronomia,

la cultura è ben presente nel carnet degli appuntamenti in montagna. Dal 25 al 27 luglio, a Paluzza, terza edizione della "Rassegna folcloristica" delle regioni, mentre a Socchieve dal 27 luglio al 24 agosto va in scena la XXV "Rassegna artigianale e artistica" della Carnia. Due giorni di "Cultura, tradizione e mestieri" anche a Paularo (20-31 agosto), e tra Passo Pramollo e il Monte Goriano si terranno, rispettivamente, due "Feste dell'amicizia", la prima tra Friuli e Carinzia (4 agosto), la seconda tra Italia e Au-

stria (11 agosto). Interessanti anche le escursioni a cavallo, con "full immersion" nella storia attraverso visite di museo in museo e percorsi guidati sulla prima linea della Grande Guerra (info-Aiat della Carnia telefono 0433-886767). Lo sport offre, tra l'altro, il campionato mondiale di Sci d'erba a Forni di Sopra (1-3 agosto), il campionato europeo di mountain bike sul Monte Zoncolan (24 agosto) e il Carnia Downhill-Grand prix d'Italia, il 20 luglio dal monte Varmost.

Anche nel Tarvisiano, il cartellone è denso. Dopo i fasti del "No Borders Music" Festival, che si concluderà il 20 luglio, continuano nella restante decade di luglio e per tutto agosto i programmi di "Note in rifugio" (VII edizione), con appuntamenti di musica in alta quota in tutte le Alpi Orientali, e i concerti di "Carniarmonie" e di "Nei suoni dei luoghi", due importanti rassegne che animano numerose pievi della zona montana.



Sauris

Fino a settembre, nell'intero comprensorio, intenso susseguirsi di escursioni domenicali organizzate dall'Associazione nazionale alpini, e di itinerari alla scoperta delle cime ideati nel contesto del bellissimo programma intitolato a Julius Kugy, alpinista, musicista e cantore delle Alpi Giulie (www.tarvisiano.org). E poi ci sono le sagre e le feste patronali con chioschi, folclore e prodotti tipici: a Ugovizza (25-27 luglio), Cave del Predil (25-27 luglio), Coccau (9-10 agosto), Pontebba (14-15 agosto), Tarvisio (13-17 agosto), Chiusaforte (3 agosto, Festa della montagna) e Camporosso (29-31 agosto), dove il 10 agosto si disputa anche la X Staffetta del Monte Lusari. Sport per tutti i gusti, un po' dovunque, con gare di mountain bike, meeting internazionali di arrampicata (Sella Nevea, 26-27 luglio) e atletica leggera (Tarvisio, 27 luglio).



Una veduta del lago di Cavazzo

I centri storici e le ville risuonano di musiche e canti

Colline e pianure del Friuli sempre più punteggiate di eventi di ogni genere nel corso dell'estate. Da Spilimbergo a Cividale, da Gemona a Palmanova, da San Daniele a Bordano, si fa a gara per arricchire d'occasioni di cultura e di svago le giornate di chi sceglie di trascorrere le ferie estive in regione, nel segno della curiosa esplorazione del territorio più che del relax "stanziale". Complici, naturalmente, le bellezze architettoniche e artistiche e le peculiarità ambientali e paesaggistiche dei grandi e dei piccoli centri storici sparsi tra l'anfiteatro morenico e il mare.

Con "epicentro" a Spilimbergo, dove ha sede l'ormai "mitica" associazione promotrice Edit, ci sono i concerti di "Folkest", rassegna internazionale di musica etnica e nuove tendenze che ha toccato numerose località del Friuli Venezia Giulia e degli Stati confinanti. Fra le ultime, attese date, Alice e Joan Armatrading il 26 luglio e Los De Abajo e Jarabe De Palo il 27 nella cen-

tralissima piazza medioevale della cittadina affacciata sul Tagliamento. Qualche giorno prima, il 22 luglio, "The Poozies" ap-

proderanno a Cordenons (www.folkest.com).

A Cividale prosegue, fino al 27 luglio, il "Mittelfest edizione 2003" orga-

nizzato dall'omonima associazione per la direzione artistica di Giorgio Presburger e di Giorgio Battistelli, quest'anno dedicato al tema della comicità attraverso il linguaggio delle arti, dalla danza al teatro musicale, dal cinema alla prosa. Ancora tanti eventi in cartellone, a partire dal "Satyricon" di Bruno Maderna (24 luglio), per arrivare al programma sinfonico su Kagel e Beethoven offerto dall'Orchestra sinfonica regionale con il grande direttore e solista Alexander Lonquich (25 luglio), passando per l'attesa performance di Paola Cortellesi (24 luglio). Con l'obiettivo di vivacizzare la città ducale nel corso del festival, è stato anche predisposto un accattivante itinerario d'accompagnamento al Mittelfest "en plein air", fra teatro di strada, cinema e animazione.

Grande musica e folclore anche nell'estate della Villa Manin di Passariano, dove il 25 luglio approderà il Fiorella Mannoia tour 2003, mentre dal 23 al 30 agosto sarà la



Concerto di Elisa a Palmanova

"classica" a tenere banco con le formazioni dei Conservatori di Udine e di Trieste. "Festafolk" il 27 luglio con gruppi italiani, croati e della Repubblica Ceca, e Folclore mondiale esattamente un mese dopo con coloratissimi gruppi dai cinque continenti.

Teatro classico di qualità per "Aquila d'estate", che il 1 agosto propone, tra piazza Capitolo, Campo dei Patriarchi e Museo Archeologico, il "Kohelet" recitato da Luciano Virgilio e Michela Cadell, il 5 agosto la "Aulularia" di Plauto con Lello Arena diretto da Aldo Giuffrè, il 7 agosto "Carmina Burana" in forma di balletto, il 14 agosto "Pilade" di Pasolini diretto da Antonio Latella e, infine, "Fedra" di Seneca con Maria Rosaria Omaggio.

A Bordano la cooperati-

va "Pavees" offre visite guidate al coloratissimo "Paese delle farfalle" da domenica 27 luglio a lunedì 11 agosto (telefono 0432-988135), mentre a Gemona è pronto ad andare in pista il movimentato "Agosto medioevale" proposto dalla Pro Glemona (telefono 0432-981441). Una rievocazione storica di successo, con giochi, figuranti, musica e spettacoli di strada, che dal 1 al 15 agosto si scatenano nelle vie e nelle piazze della città pedemontana in una ricchissima cornice di eventi enogastronomici. L'appuntamento di maggiore spicco, in questa kermesse, è rappresentato da "Tempus est Jocundum" (2-4 agosto), fine settimana di ambientazione medievale nello scenografico contesto dell'antica via Bini.



Opera lirica con Sebastian

Speciale turismo

Notevole lo sforzo dell'Aiat per animare la capitale balneare

Stelle, sport e bellezza sull'arenile di Lignano

Per questa estate 2003 è stato davvero notevole lo sforzo dell'amministrazione comunale e dell'Aiat di Lignano per animare la capitale balneare friulana con un programma di eventi da offrire come "valore aggiunto" ai villeggianti italiani e stranieri. Da tempo, ormai, si sa che il calendario degli appuntamenti dev'essere in grado di supportare "energeticamente" ciò che le strutture e le categorie impegnate nella promozione della spiaggia amata da Hemingway già garantiscono in forma permanente. E così il Comune e l'Aiat si sono dati da fare per costruire un "cartellone" nutrito, vario, che spazia dalla musica allo sport, dalla cultura al tempo libero. Tutto ciò, naturalmente, in sinergia con le forze che operano sul territorio, tra associazioni sportive, circoli culturali, club e sodalizi.

Dopo i grandi eventi, come il Festivalbar all'Arena Alpe Adria, il XVI Meeting internazionale di atletica leggera, il premio Hemingway e le regate veliche, i mesi

di luglio e agosto continuano a riservare una vera e propria "pioggia" di sorprese per chi ha deciso di trascorrere sulla spiaggia d'oro il cuore delle vacanze estive. Si va dal **III Seminario di scrittura creativa** (21-26 luglio), ideato da "Lignano nel Terzo Millennio" a margine dei tradizionali "Incontri con l'autore e il vino", fino al Campionato europeo di "Beach soccer" organizzato sull'arenile da

VentaClub (25-27 luglio). Non mancano le esibizioni del **Gruppo Twirling Lignano** (22 luglio), le **mostre di pittura** nella Sala Darsena (fino a settembre), a cura dell'Aiat, e le **serate di solidarietà**, come quella promossa dal Lions Club Lignano Sabbiadoro per il 24 luglio all'Alpe Adria. Da non perdere i concerti e gli spettacoli in programma sempre all'Arena Alpe Adria per la regia di Aza-

lea Promotion: il 21 luglio largo al fascino esotico di **Skin**, l'ex cantante degli Skunk Anansie, mentre il 26 luglio risate a gogò con il nuovo monologo di **Natalino Balasso**. Il 31 luglio, infine, performance dei **Motel Connection** con il loro nuovo album.

In attesa dello sfavillante **spettacolo pirotecnico di Ferragosto**, il 2 e 3 agosto si terrà nella Beach Arena di Sabbiadoro il "Ma-



ster finale del **Campionato italiano di Beach rugby**", mentre il 5 agosto palco d'onore per la musica, con il concerto di **Gatto Panceri** per il XX Life Happening "Vittoria Quarenghi". Gli amanti dei cieli stellati potranno avvalersi delle attività proposte dal Cast, Circolo Astrofili di Talmassons, che l'8 agosto annoverano il Parco San Giovanni Bosco con le osservazioni di "Luna in piazza". Dopo le stelle e i fuochi d'artificio, arriverà lo spettacolo nel segno della bellezza femminile con la finale regionale di **Miss Italia** (18 agosto). Gran finale del mese con lo **Sport Stadium in tour 2003** a cura del Csi (22-24 agosto), il **Quadrangolare di basket** al palazzetto dello sport (23-30 agosto) e l'opera lirica, con la messa in scena de **"L'elisir d'amore"** di Gaetano Donizetti al Kursaal di Riviera (23 agosto) per la "regia" del Centro culturale sperimentale lirico e sinfonico. In settembre ancora regate, trofei di ballo e gli appuntamenti, già collaudati, con il **Pre-**

mio **Marcello D'Olivo**, dedicato al geniale inventore della spirale di Lignano Pineta che quest'anno ha festeggiato i suoi "primi" cinquant'anni, e con **"Nautilia"**, la mostra-mercato dei natanti ad Aprilia Marittima. In conclusione, una curiosità: nei giorni del premio Hemingway, dodici ristoratori lignanesi hanno preparato per i clienti un menù ad hoc, con due storiche ricette del veneziano Harry's Bar di Giuseppe Cipriani, mentre venti locali hanno offerto a prezzi ridotti i cocktail preferiti dallo scrittore statunitense, cioè Martini (very very dry), Daikiri e Mojito. In ricordo dell'autore americano, inoltre, tutte le librerie di Sabbiadoro hanno allestito le vetrine con i più celebri titoli delle opere hemingwaiane, ma anche con i libri vincitori del premio letterario edizione 2003. Dieci e lode: un modo intelligente per valorizzare il patrimonio universale di cultura e memoria abbinandolo alla promozione di talenti e dei prodotti locali.



Immersi nel verde, tra cinema, arte e un buon calice fresco

Per chi sta a Udine cento appuntamenti

Altro che città deserta d'estate: a Udine, nei mesi di luglio e d'agosto, pullulano gli appuntamenti, tra musica, sport, animazione per i piccoli, visite guidate e spettacoli. Tanto che qualcuno ha anche parlato di "overdose" da eccessiva concentrazione di eventi. Come nei centri grandi e piccoli di tutta la regione, anche nel capoluogo friulano il cinema in tutti i suoi molteplici filoni (pellicole d'autore, "svisti" di stagione, cartoni animati e titoli di cassetta) la fa da padrone nelle afose serate estive. A Udine il Centro espressioni cinematografiche ha predisposto non solo il classico e ricchissimo cartello-

ne al giardino del Torso (con proiezioni all'aperto praticamente ogni giorno dalle 21.30), ma anche un'interessante novità: nella quiete di questa isola verde del tessuto urbano, **"Fuori programma"** quotidiano dalle 19 alle 21, a ingresso libero, con una marea di appuntamenti "collaterali", tra letture, incontri con registi e attori di grido, diari di viaggio, conferenze e videoclip. Tra le chicche, la **"Harry Potter Fest"** (5 agosto), con giochi, anticipazioni sul quinto volume di avventure del celebre maghetto inglese e un torneo di quiz.

Nella rassegna udinese coordinata dal direttore artistico Valter Colle in colla-

borazione con il Comune e con il sostegno di "nomi" prestigiosi come l'Ascom, la Carnica Assicurazioni e la Banca Popolare Friuladria, un grande spazio è stato riservato alla musica: dalla lirica, con l'orchestra e il coro dell'Opera nazionale ucraina che presenteranno **"Otello"** di Verdi il 21 luglio al Nuovo (interprete principale il tenore friulano Bruno Sebastian), al **Festival di musica antica** proposto dal 3 al 6 settembre nel salone del Castello dall'omonima associazione friulana e da Dramsam, fino alle esibizioni dal vivo per tutta l'estate nei locali del centro storico (ore 21.30) a cura dell'Associazione Musicisti delle Tre Venezie.

Ci sono, poi, le animazioni per bambini e ragazzi nella **Biblioteca civica "Joppi"**, e anche i pomeriggi di narrazione, storie d'arte e laboratori offerti da Damatrà nelle sedi museali cittadine, come la Galleria d'arte moderna (24 luglio) e la chiesa di San Francesco (29 luglio). **"Musei di notte"** è l'inedita iniziativa che prevede l'apertura serale (dalle 21 alle 24) delle gallerie udinesi, con un intenso programma di visite

guidate, degustazioni e momenti spettacolari a cura della cooperativa "Sebastian Ricci", dell'Ersa, del Conservatorio Tomadini e della Civica accademia d'arte drammatica "Nico Pepe" (22 e 29 luglio). Fino al 31 luglio, nella chiesa di San Francesco, sarà visitabile la mostra **"Legno, industria, design: dagli archivi Fantoni"**, che garantisce un affascinante viaggio alla scoperta del legame tra arte e cultura d'impresa. Succulento anche il programma proposto dall'estate udinese in cordata con l'assessorato ai Servizi sociali, che punta a coinvolgere gli anziani e la gente dei quartieri, con occasioni di incontro sul filo della memoria e della tradizione, tra musica e teatro in friulano, concerti e spettacoli vari da Baldasseria a Laipacco, da Paderno a Cussignacco.

Per chi vuole abbinare lo svago alla frescura del **Parco del Cormor**, ogni sera nei mesi di luglio e agosto ci sono occasioni di divertimento: proiezioni, musica hip-hop, musica Anni Settanta e Ottanta, ballo liscio, feste latine, burattini, giocoleria e persino corsi di fitness (www.parcodecormor.it).

Corsi, tornei e cinema anche al **Parco "Ardito Desio"** dei Rizzi, a cura di "Gaia", Cus Udine, New Fitfire Polisportiva e II Circostrizione. Il 26 e 27 luglio, organizzati dal Cus, **I Triathlon Supersprint** a squadre e **V Triathlon Sprint** "Insieme a Gianluca" nella

piscina comunale di via Ampezzo e per le vie e piazze della città. Sempre per gli amanti dello sport e dei motori, da non perdere il **30° Giro ciclistico internazionale** del Friuli Venezia Giulia per amatori (10 agosto), il **39° Rally delle Alpi orientali** di Udine (28-30 agosto), il **3° Raduno automoto internazionale** delle Forze di polizia (5-7 settembre) e infine la **IV Maratonina "Città di Udine"** il 28 settembre.



Corpi sensibili



Zelig a Villa Manin di Passariano

Speciale turismo

L'ufficio statistica della Camera ha messo a nudo il settore

Turismo, il comparto potrà crescere se saprà migliorare l'offerta

a cura di Mario Passon

Il fenomeno turistico è oggi una componente rilevante dell'economia regionale e nazionale, sia per il contributo che il comparto dà in termini di reddito prodotto e di occupazione, sia per gli effetti indotti su altri settori economici. A tutt'oggi il turismo nel Friuli Venezia Giulia assume una rilevanza economica sempre più importante con numeri di tutto rispetto. Basti pensare che la ricettività regionale è pari a quasi 150mila posti letto di cui 36mila alberghieri; gli arrivi ammontano a 1,8 milioni mentre le presenze sfiorano i 10 milioni di presenze, di cui il 43/45% provenienti dall'estero. In realtà il fenomeno turistico comprensivo anche degli spostamenti giornalieri, del turismo nelle seconde case, del "non rilevato" può essere stimato in 20/25 milioni di movimenti. Sono oltre 10mila i posti barca turistici (il 10% dell'offerta nazionale) e sono oltre 6mila tra bar e ristoranti.

A sua volta la provincia di Udine offre 104mila posti letto (il 72% della disponibilità regionale), mentre la domanda si esplicita in 6 milioni di presenze (il 64% di quelle regionali) e in 1 milione di arrivi. Il numero di esercizi alberghieri in provincia di Udine supera la quota registrata nelle altre province del Fvg, rappresentando circa il 60% del totale regionale e Lignano Sabbiadoro registra

la quota maggiore di strutture alberghiere presenti sul territorio (39% del totale provinciale).

Se confrontiamo lo sviluppo turistico del Fvg con quello delle altre regioni scopriamo che il settore sta crescendo al di fuori dei tradizionali poli marini e montani. Al pari del Mezzogiorno, in regione si stanno verificando cambiamenti strutturali ed imprenditoriali che stanno ridisegnando la mappa della ricettività locale: si registrano dei miglioramenti sia sul versante della competitività dell'offerta, sia in quella della sostenibilità ambientale e anche nella composizione qualitativa della domanda.

In particolare nel confronto tra province il turismo friulano ad esprimere la performance migliore: l'indice finale di performance delle tre variabili colloca Udine tra le 10 province con punteggi più elevati. Questa analisi evidenzia come in Friuli si possono individuare i caratteri del distretto turistico.

Il turismo friulano è costituito prevalentemente da aziende di piccole dimensioni. L'analisi congiunturale, svolta dall'Osservatorio economico locale, mette in evidenza un 2002 caratterizzato da una prevalente stazionarietà che risulta da saldi positivi tra le risposte in aumento e in diminuzione in termini di giro d'affari, mentre restano invariati i livelli

«Buone le previsioni per il 2003»

occupazionali. Le stime relative al 2003 prevedono una crescita che coinvolge peraltro l'andamento dell'economia provinciale in genere.

L'occupazione registra saldi positivi nel 2002 sia per quanto riguarda le micro aziende che per quelle più strutturate. Questo andamento rimane pressoché invariato per le previsioni 2003. La migliore tenuta



sommerso sulla competitività delle aziende è negativo, soprattutto per la concorrenza sleale delle aziende (42% delle risposte). Un ridimensionamento del fenomeno consentirebbe, da un lato, di reintegrare nell'economia formale le persone che svolgono forme di lavoro sommerso e, dall'altro, di ridurre la concorrenza sleale esercitata dalle imprese che utilizzano questa modalità di occupazione rispetto alle attività lavorative dichiarate.

L'effetto positivo suggerito dalle aziende turistiche potrebbe essere la riduzione dei costi del personale (dichiarato dal 16% delle aziende) che in alcuni casi potrebbe avere come conseguenza un miglioramento della congiuntura provinciale. Il dichiarato motivo che favorisce l'occupazione sommersa è la possibilità di avere manodopera solo quando serve (62% delle risposte), sia per il turismo invernale sia per quello estivo.

Ma non sono da escludere la forte rigidità delle leggi sul lavoro (42% delle risposte) e i costi per le assunzioni e i licenziamenti divenuti insostenibili (42% delle risposte).

delle attività microdimensionali è sostenuta da una redditività aziendale che è risultata in miglioramento nel 23% dei casi, a differenza della stazionarietà lamentata dalle piccole imprese. Per il 2003 l'andamento aziendale viene, quindi, previsto in miglioramento dovuto principalmente all'aumento dei flussi turistici interni, ma anche alla migliore conoscenza del mercato. Quantificare l'effetti-

va consistenza del flusso turistico, è utile per capire bene in quale realtà si inserisce l'economia provinciale. Dalle dichiarazioni degli imprenditori la capacità ricettiva delle aziende turistiche di Udine è sufficiente solo per il 72% dei casi nel 2002 e l'80% dei casi previsti nel 2003, quindi il 20/25% degli imprenditori ritiene che sia necessario un incremento dei posti letto. La varietà e la

qualità dei servizi offerti dalle strutture turistiche ricettive della provincia vengono considerate adeguate (82% delle risposte).

All'interno del settore turistico, il fenomeno del lavoro sommerso ha un'influenza importante e determinante in quasi il 30% delle aziende, con un peso rispetto al lavoro ufficiale che per l'80% delle aziende raggiunge una quota pari al 10%. L'effetto del lavoro



Si svolgerà il 25-26 agosto nell'ambito di Arge 28

Missione tecnica a Nitra

Prosegue l'attività di sostegno agli imprenditori attraverso l'organizzazione di una missione tecnica a Nitra, nella Repubblica Slovacca, dedicata all'agroalimentare nei giorni 25 e 26 agosto 2003. Si svolge nell'ambito del programma comunitario "ARGE 28 - Crescere assieme all'Europa: sostegno

alle Piccole e Medie Imprese". Agrokomplex 2003 è una fiera internazionale giunta alla sua 30ª edizione che copre un'ampia gamma di categorie merceologiche. La missione comprende una visita guidata con assistenza organizzativa e interpretariato in loco nonché la possibilità di incontri d'affari con im-

prenditori presenti alla Fiera. Il pacchetto servizi comprende il transfer e i pernottamenti. Le adesioni devono pervenire al più presto possibile.

Informazioni, adesioni e appuntamenti: Servizi all'Internazionalizzazione, via Morpurgo 4, tel. 0432 273826, eicit388@ud.camcom.it.

Orari nuovi anche nelle sedi periferiche

Durante il periodo estivo le sedi periferiche della Camera di commercio avranno questi orari. **Tolmezzo:** dal 4 al 30 agosto, martedì e giovedì dalle ore 9 alle 12. Riprende l'orario ordinario il 1° settembre. **Servizio benzina a prezzo ridotto:** chiude il 4, 11 e 18 agosto. Riapre lunedì 25 agosto. **San Giorgio di Nogaro:** chiude dal 4 al 30 agosto. Riapre il 3 settembre. **Servizio benzina a prezzo ridotto:** chiude il 5, 7, 12, 14, 19 e 21 agosto. Riapre martedì 26 agosto.

San Giovanni al Natosone: servizio benzina a prezzo ridotto. Chiude il 7, 14 e 21 agosto. Riapre il 28 agosto.

Attualità

La kermesse promossa dall'Ascom della montagna si svolge tra giugno e ottobre

Al via Carnia in tavola 2003 qualità e genuinità per buongustai

di Bruno Peloi

Fantasia e creatività, nel rispetto della tradizione ma con uno sguardo rivolto all'innovazione. Sta racchiusa in questi concetti la "filosofia" che regge la sesta edizione di Carnia in tavola, la rassegna enogastronomica promossa dalla locale Ascom, e supportata dalla Camera di commercio udinese e dall'Aiat carnica. Durerà da

giugno a ottobre. La kermesse - presentata all'albergo-ristorante La Perla di Ravascletto - si propone di valorizzare la gastronomia e i prodotti locali carnicci e carinziani. All'iniziativa aderiscono diciannove ristoranti, quindici italiani e quattro austriaci. I prezzi per i menù degustazione sono ben calibrati. In Italia, per un pasto - bevande

escluse - si spendono tra i 26 e i 30 euro. Ancora più contenuti in Austria: tra i 15 e i 26 euro.

Simpatica ancorché interessante la "cerimonia" d'apertura della rassegna. Sotto gli sguardi attenti di decine di giornalisti e addetti ai lavori italiani e austriaci, ben sette chef hanno mostrato dal vivo come nascono i piatti che poi i gourmet

si sono ritrovati a tavola. E così, tra sguardi curiosi e domande interessate, Carlo Angelo Marnoni (ristorante la Miniera, di Invillino di Villa Santina) ha "creato in diretta" strudel di erbe selvatiche e biscottini con la farina di mais; Romel Puntel (ristorante Gardel, di Piano d'Arta Terme) s'è destreggiato con toc in braide; Mauro Scarabelli (antica Osteria Valle, di Tolmezzo) ha proposto tortute di formadis cjargnei (tortino di formaggi carnicci); Claudio Florit (ristorante al Fogolar, di Chiaulis di Verzegnis) ha presentato Sope di cocciuz e carotes mescedade cu la rude (crema di zucchine e carote al profumo di ruta); Paolo Cimenti (Vecchia Osteria Cimenti, di Villa Santina) ha composto macarons cui löps (gnocchi con le mele); Ugo Gortana, con la collaborazione di Lorenzo Viti, ha esibito un gustosissimo filetut di purcit cun timo e argjel (filetino di maiale con timo e lardo); infine, Paolo Colosetti (ristorante Carnia, di Venzone) si è cimentato col dessert: cro-

Ecco i magnifici 19

Ecce i diciannove locali aderenti all'iniziativa. Quindici sono carnicci: osteria Al Fogolar di Chiaulis di Verzegnis (telefono 043341025), antica osteria Valle di Tolmezzo (043341685), antica Trattoria Cooperativa di Tolmezzo (043344729), e i ristoranti Bellavista di Ravascletto (043366089), Hotel Carnia di Venzone (0432978013), al Cavallino di Paularo (043370800), Vecchia Osteria Cimenti di Villa Santina (0433750491-750807), alla Frasca Verde di Lauco (043374122-74291), Gardel di Piano d'Arta (043392588), La Perla di Ravascletto (043366039), La Miniera di Invillino di Villa Santina (0433750558), al Sole di Forni Avoltri (043372012), Riglarhaus di Lateis di Sauris (043386013), Salon di Piano d'Arta (043392003), Scarpone di Forni Avoltri (0433727463). Quattro sono carinziani: Restaurant Erlenhof di Kotschach-Mauthen (telefono 4304715444), Pfeffermühle di Kotschach-Mauthen (4304715560), Gasthof Pontiller di Oberdrauburg (43047102244), Landhaus Sissy Sonnleitner di Kotschach-Mauthen (4304715269).

stade cun pomulis di bosc (crostata gratinata ai frutti di bosco).

Nel corso della serata sono intervenuti il presidente provinciale dell'Ascom, Gianni Da Pozzo, il direttore dell'Aiat, Stefano Lucchini, il vicepresidente della Camera di commercio, Claudio Ferri,

Paola Schneider, vicepresidente mandamentale dell'Ascom carnica, Renzo Tondo, presidente uscente della Giunta regionale, e il giornalista enogastronomo Bepi Pucciarelli. Proprio Pucciarelli ha tra l'altro annunciato la riproposizione dell'"Orsetto d'oro".



Foto di gruppo dei cuochi

Inaugurato a Tolmezzo il negozio di Anna Cosetti e Cristian Cianciotta

"Q.B." per mangiare bene in Carnia

Sono l'amore per la tradizione carnica e la passione per l'arte della cucina i due ingredienti fondamentali che si usano nel nuovissimo "Quanto Basta", laboratorio gastronomico di Anna Cosetti e Cristian Cianciotta.

Due giovani imprenditori che hanno scommesso sulle loro capacità, ma soprattutto due ottimi cuochi che hanno deciso di mettere un pizzico di fantasia e tanta buona volontà nella loro idea di cucina e di servizio al cliente. Hanno inaugurato il loro laboratorio a Tolmezzo sabato 1 marzo, ma se passate nel retrobottega, dove si trova l'attrezzatissima cucina, avrete l'impressione che la loro collaborazione duri già da parecchio tempo.

"Siamo entrati subito in sintonia - dice Cristian -; molte volte non serve nemmeno parlarci per intenderci su ingredienti e modi di cucinare, tanto che - aggiunge scherzosamente - alcuni clienti fraintendono la nostra collaborazione e ci scambiano per marito e moglie, cosa che ovviamente ai nostri rispettivi partner non fa molto piacere".

Lei con un "nome" di tutto rispetto e una tradizione familiare davvero importante, lui con un'esperienza eccellente in ristoranti di ottimo livello. Anna Cosetti, infatti, ha ereditato la sua passione per la buona cucina e il suo talento alla "corte" del papà Gianni, del quale davvero non serve ricordare il prestigio e l'enorme creatività culinaria.

I suoi primi esperimenti Anna li ha fatti proprio fra i fornelli del mitico "albergo Roma", per poi assumersi direttamente l'incarico della gestione del ristorante, con l'aiuto delle sorelle Silvia e Gabriella, quando la salute del padre è peggiorata. Negli ultimi anni, poi, ha continuato a collaborare saltuariamente con alcuni ristoranti dell'area carnica, oltre a oc-

cuparsi del catering per alcune manifestazioni di prestigio nazionale come per esempio le presentazioni dei prodotti Nonino a Milano.

Cristian Cianciotta ha invece cominciato le sue esperienze nel settore, dopo la scuola alberghiera, alla trattoria "Al Grop" di Tavagnacco, dove ha potuto raffinare le sue conoscenze, collaborando con chef

di ottimo livello. Poi, dopo altre esperienze intermedie, si è spostato a Timau al ristorante "Da Otto" specializzandosi nella preparazione di piatti carnicci oltre ad apprendere moltissimi segreti della cucina casalinga più raffinata. Alla domanda da dove nasce l'idea del nome "Quanto Basta" Anna risponde: "In tutte le ricette la dose di alcuni ingre-



dienti viene indicata in 'quanto basta' e sin da bambina chiedevo a mio padre come si faceva a sapere quale fosse questa quantità e lui mi rispondeva che il segreto sta anche in questo, nel capire 'quanto basta'.

Volevamo poi anche dare l'idea che la nostra cucina utilizza solo quanto basta a esaltare il gusto e i sapori, senza far uso di prodotti elaborati o peggio ancora non naturali". Nel laboratorio di Anna e Cristian, infatti, si possono trovare piatti assolutamente garantiti dal punto di vista della qualità e della genuinità, e anche i prodotti confezionati che propongono ai loro clienti, quali vini, grappe, marmellate, sciroppi, sono attentamente selezionati fra quelli della produzione locale.

Bruno Peloi

Tiziana Sabadelli

Alla Taverna di Colloredo

Cena in giardino per i rotisseurs

Straordinaria cena in giardino, alla Taverna di Colloredo. Così i confrères della Chaîne des Rotisseurs hanno concluso il loro anno sociale. La serata è stata memorabile, grazie alla maestria dei padroni di casa, Vinicio Sant e Piero Zanini.

Brigate di cucina e di sala ben coordinate, servizio perfetto, raffinata presentazione delle pietanze, gran qualità di cibi e bevande, accattivante

sottofondo musicale (al piano Germano Stocco): tutto ha contribuito a trasformare il répas amical in un indimenticabile incontro di gourmet.

In cinque portate più sorbetto e dessert, lo chef Alberto ha entusiasmato i commensali, mantenendo fede ai dettami di cucina di Vinicio e Piero: genuinità degli ingredienti, fantasia nell'elaborarli, costante ricerca di nuove emozioni da offrire agli ospiti... Tra le tante lec-



Il bailli Mario Pascoli con Enrico Bertossi e Vinicio Sant

cornie, due chicche: melone e ananas pastellati e fritti.

Cantina all'altezza: Sauvignon di Butussi, Pinot Grigio Lis Neris, Merlot La vigna di Zamò, Mosca-

Attualità

L'elenco completo è on-line nel sito www.ud.camcom.it.

Vademecum della Camera sulle sagre e sulle feste friulane

Anche quest'anno la Camera di commercio non ha voluto mancare all'appuntamento con la tradizione, uscendo con la nuova edizione della Guida alle manifestazioni e mercati che si svolgono nei comuni della provincia di Udine. Sagre paesane, feste popolari, mercati e mercatini d'antiquariato, rievocazioni storiche, eventi religiosi e sportivi, sono lo specchio di una vitalità spontanea e genuina che affonda le radici nel passato ma che, nonostante il trascorrere del tempo, si è mantenuta viva e vitale. Realizzato con la collaborazione delle amministrazioni co-

munali, aziende di promozione turistica e pro loco, la guida si presenta distinta in tre parti: la prima riporta i mercati comunali settimanali ordinati cronologicamente, la seconda l'indice delle manifestazioni ordinate per mese, mentre nella terza parte compaiono, elencate per comune, le manifestazioni con una loro breve descrizione. Il calendario delle principali sagre e feste che si svolgono nei nostri paesi da metà luglio fino alla fine di settembre (per forza di cose incompleto), è disponibile gratuitamente all'ufficio Urp.

Periodo	Località	Denominazione	Descrizione
25÷27 luglio, 1÷3 agosto	Talmassons - Flumignano	Festival dello Sport	Chioschi con specialità gastronomiche, tombola di beneficenza, ballo all'aperto e spettacolo pirotecnico.
25÷27 luglio	Magnano in Riviera - Billerio	Fieste di San Jacum	Festa patronale con celebrazioni religiose, intrattenimenti musicali e chioschi con specialità.
25÷28 luglio	Reana del Rojale - Zompitta	Fieste in te Tor	Sagra paesana sulla sponda destra del Torrente Torre con chioschi enogastronomici, mostre, giochi.
25 luglio÷3 agosto	Pozzuolo del Friuli	Festainsieme 2003 - Sagra dello Struzzo	Sagra con specialità gastronomiche a base di carne di struzzo, musica dal vivo, serate danzanti, tornei sportivi con gara di mountain bike, agritour e mostra di animali vivi.
25 luglio÷3 agosto	San Giovanni al N. - Medeuzza	Fieste dal Pais & Festa della Birra	Chioschi enogastronomici con specialità "baccalà alla vicentina" e intrattenimenti musicali.
25÷27 luglio, 1÷4 agosto	Pagnacco - Centro Sportivo	Sagra di San Giorgio	Festa del Patrono con processione, musica, chioschi enogastronomici e specialità a base di coniglio.
26 luglio	Rive d'Arcano	Festa in Borg Mulinarie	Sagra popolare con specialità tipiche del luogo, intrattenimenti musicali e mostra artigianale.
26, 27 luglio	Attimis - Subit	Sagra di Sant'Anna	Festa patronale con mostra, musica, spettacoli folcloristici e vendita di piccoli frutti di montagna.
26 luglio÷16 agosto	Majano	Festival di Majano	Manifestazione con mostra dell'artigianato collinare, concorso teatrale, concerti, festival canoro.
27 luglio	Flaibano - Sant'Odorico	Sagre dai Borgs	Manifestazione paesana con sfida calcistica tra le borgate, chioschi con gastronomia tipica.
27 luglio	Lusevera-Sriegnibosch-Tanamea	Festa di Sant'Anna	Festeggiamenti in occasione di Sant'Anna protettrice delle Case del Sriegnibosch.
27 luglio	Resia - Stolvizza	Festa di Sant'Anna	Chioschi, giochi popolari, danze resiane e, sul sagrato della Chiesa, "cambio della cameranza".
27 luglio	Sutrio	Fasin la mede	Festa della fienagione sul monte Zoncolan con animazione, degustazione di prodotti tipici nei cortili.
27 luglio	Forni Avoltri - Avoltri	Festa dei Frutti di bosco	Degustazioni di dolci ai frutti di bosco, piatti tipici, bancarelle con esposizione e vendita di frutti.
27 luglio, 3, 10, 17, 24 agosto	Faedis	Estate faedese	Rappresentazioni teatrali, esibizione di artisti, concerti nelle ville e cinema sotto le stelle.
31 luglio÷4 ag.: 7÷11 agosto	Martignacco	Sagre d'avost	Sagra paesana con chioschi enogastronomici e intrattenimenti danzanti.
31 luglio÷17 agosto	Gemona del Friuli	Agosto medievale a Gemona	Serate di ambientazione medievale, rappresentazioni in costume, spettacoli accompagnati da giochi, gare portive, chioschi enogastronomici, pesca di beneficenza e danze all'aperto. Sfilate di dame e cavalieri.
1÷3 agosto	Villa Santina	Country Fest	Festa tipicamente western con balli, musica e cibo tipici del vecchio West.
1÷4 agosto	Porpetto - Castello di Porpetto	Sagra paesana	Chioschi enogastronomici con specialità alla griglia e pizza, musica, tombola e pesca di beneficenza.
1÷4, 8÷11, 14÷15 agosto	Flaibano	Festeggiamenti agostani di Santa Filomena	Sagra paesana con attrazioni folcloristiche, chioschi e degustazione di specialità locali. Euomenu: presentazione di piatti caratteristici di quattro Paesi europei.
1÷15 agosto	Latisana - Pertegada	Festeggiamenti Agostani	Festa del patrono Sant'Antonio con chioschi gastronomici, giostre, pesca di beneficenza.
2 agosto	Drenchia - Obenetto	Sagra paesana	Festa paesana con chioschi enogastronomici, grigliata e intrattenimenti musicali.
2, 3 agosto	Rive d'Arcano	Rodean in fieste - Festa dei Giovani	Sagra paesana con musica e chioschi enogastronomici.
2, 3 agosto	Socchieve	Sagra "Sot la Cleva"	Festeggiamenti con giochi folcloristici e degustazione di piatti tipici della Carnia.
2÷5 agosto	Paluzza - Cleulis	Sagra "dai Cjarsons" e Festività del Patrono Sant'Osvaldo	Festa paesana con chioschi enogastronomici, degustazione dei "cjarsons" nella ricetta originale del paese, musica e pesca di beneficenza.
2, 23 agosto	Arta Terme - Avosacco	Lancio das "Cidules"	Appuntamento benaugurale per le ragazze da marito del paese con il tradizionale "lancio delle cidules".
3 agosto	Moggio Udinese	Echi - Mestieri per Via	Nei vicoli del vecchio borgo, vengono ricostruite scene e dimostrazioni degli antichi mestieri.
3 agosto	Pontebba - Passo Pramollo	Festa dell'amicizia Friuli-Carinzia	Incontro fra i due popoli confinanti con manifestazioni folcloristiche, gare sportive e chioschi.
3 agosto	Tarvisio	Festa del "Goriane"	Festa dell'amicizia Italia - Austria con marcia non competitiva, musica e specialità enogastronomiche.
7÷10 agosto	Resia - Stolvizza	Festa dell'Arrotino	Festeggiamenti in onore del tipico mestiere ancora praticato nella Valle, mostra fotografica, chioschi.
7÷17 agosto	Dignano - Carpacco	Sagre dal Frico	Festa paesana con spettacoli musicali, rappresentazioni teatrali, esposizioni di pittura, chioschi.
7÷17 agosto	Rivignano	Ferragosto Rivignanese	Sagra paesana con serate danzanti, mostre, chioschi enogastronomici e spettacolo pirotecnico finale.
8÷10 agosto	Sedegliano - Gradisca	Fiesteintor	Spettacoli musicali con la partecipazione di artisti locali.
8÷10 agosto	Taipana - Prossenico	Festa paesana	Sagra con chioschi enogastronomici, musica e marcialonga dei tre Comuni.
8÷15 agosto	Reana del Rojale	Festa dell'Assunta	Festa nel Parco della Centa con menù tipico, intrattenimenti danzanti e spettacolo pirotecnico.
8÷17 agosto	Pagnacco - Plaino	Sagre d'Avost	Festa di ferragosto con musica e chioschi enogastronomici.
9, 10 agosto	Buttrio	Calici di Stelle	Manifestazione promossa dall'Associazione Città del vino e dal Movimento del Turismo del Vino.
9, 10 agosto	Forni Avoltri	Festeggiamenti di San Lorenzo	Sagra paesana con fiaccolata, accensione del falò sul Monte Tuglia, sfilata del corpo bandistico.
9, 10 agosto	Ovaro - Clavais	Sagra di San Lorenzo	Sagra paesana, gare sportive: staffetta "Triathlon di San Lorenzo" e "Biathlon per atleti disabili".
9, 10 agosto	Paluzza	Palio das "Cjarogiules"	Gara tra i borghi di Paluzza con le caratteristiche slitte a ruote "luoges".
9, 10 agosto	Socchieve - Mediis	Fiesta das Cartufulas	Festa paesana con chioschi enogastronomici e specialità a base di patate.
9÷11 agosto	Taipana - Monteaperta	Sagra di San Lorenzo	Antica sagra paesana con serate danzanti, chioschi con specialità enogastronomiche, giochi, tornei.
9÷14 agosto	Talmassons	Festinpiazza - Fiera di S. Lorenzo	Festa patronale con chioschi, specialità gastronomiche, tombola di beneficenza e ballo all'aperto.
9÷10, 14, 15 agosto	Bagnaria Arsa - Castions d. Mura	Sagre d'Avost	Sagra paesana con chioschi enogastronomici, musica, gare di briscola.
9÷17 agosto	Pontebba	E...state a Pontebba 2003	Festeggiamenti con manifestazioni ricreative, folcloristiche, sportive e religiose.
9, 10, 14÷17 agosto	Porpetto - Corgnolo	Festa del toro	Sagra paesana con cross ippico su ostacoli naturali, mostra ornitologica e cinofila interregionale.
10 agosto	Corno di Rosazzo	Calici di Stelle	Degustazione vini, intrattenimenti musicali e conferenza in materia di astronomia.
10 agosto	Forgaria nel Friuli - Val d'Arzino	Mestieri, Arte e Saperi	Esibizione di artigiani impegnati nelle tipiche lavorazioni antiche di pietra, rame, bronzo, lana, legno.
10 agosto	Prato Carnico - Sostasio	Sagra di Sostasio	Festa paesana con musica, balli e chioschi enogastronomici.
10 agosto	Premariacco	Calici di stelle	Promozione enologico-culturale con approccio alla degustazione del vino e lezione serale.
10÷17 agosto	Ampezzo - Passo Pura	Festa della Montagna	Festa con musica e degustazione di piatti tipici al passo Pura nei pressi del Rifugio Tita Piaz.
12÷15 agosto	Tarvisio	Sagra di Tarvisio Basso	Sagra paesana con chioschi, artigianato locale, intrattenimenti musicali, mostre e sfilate in costume.
12÷17 agosto	San Leonardo - Merso Superiore	Sagra di San Rocco	Musica folcloristica, serate danzanti e chioschi con specialità enogastronomiche. Mostra-mercato.
13÷17 agosto	Chiusaforte - Sella Nevea	Festa del formaggio Montasio	Manifestazione con degustazione di prodotti tipici locali, manifestazioni folcloristiche, sportive.
13÷17 agosto	Gemona del F. - Borgo del Ponte	Festeggiamenti di San Rocco	Sagra paesana, con serate di intrattenimento musicale, tombola di San Rocco e chioschi.
13÷17 agosto	Paluzza - Timau	Ferragosto Timavese	Sagra paesana con musica e balli, consegna del "Premio Pakai".
14÷17 agosto	Artegna	Ferragosto Arteniese e Palio dei Borghi	Giochi popolari, spettacoli musicali, esibizione di gruppi folcloristici, esposizione d'arte, stand enogastronomici con degustazione di prodotti tipici locali e serate con cucina esotica.
14÷17 agosto	Moggio Udinese - Moggio Alto	Ferragosto moggese	Sagra paesana con mostre, serate danzanti, specialità gastronomiche e ricca pesca di beneficenza.
15 agosto	Drenchia - Santa Maria / Cras	Rosinza	Sagra paesana con pesca di beneficenza, giochi per bambini, musica folk, chioschi.
15 agosto	Lauco - Trava	Sagra paesana	Sagra paesana con lancio di parapendii, musica e fornitissimi chioschi enogastronomici.
15 agosto	Lignano Sabbiadoro - Arenile	Spettac. pirotecnico di ferragosto	Tradizionale spettacolo pirotecnico.

Attualità

Rinnovato successo per la seconda edizione dell'iniziativa

In oltre 15.000 a ItinerAnnia per conoscere un'area di 8 comuni

Sono stati oltre 15 mila i visitatori che hanno affollato le strade e le piazze del centro di San Giorgio di Nogaro per la seconda edizione di "ItinerAnnia, tra gusto ed arte", kermesse realizzata con il patrocinio della Provincia di Udine e il sostegno della Camera di commercio, dell'Ascom, dell'Uapi, della Cna, del Consorzio Tutela vini Doc Friuli Annia e della Birra Castello. L'iniziativa ha offerto un ideale connu-

bio tra la promozione di prodotti enogastronomici e la valorizzazione del patrimonio artistico-culturale locale ed è stata premiata da presenze più che raddoppiate rispetto alla prima edizione, nonostante il tempo non sia sempre stato dei migliori.

In coda alla kermesse, però, non sono mancate le polemiche. "Quello che non abbiamo compreso - spiega Erminio Taverna che ha gestito la macchina orga-

nizzata - è stata l'iniziativa curata dall'assessorato al turismo della Provincia di Udine (un tendone con degustazioni guidate che proponevano prodotti tipici in abbinamento ai vini Doc Friuli Annia e alla birra Castello), quasi piovuta dall'alto alla vigilia dell'inaugurazione e per questo motivo non inserita nei programmi ufficiali. ItinerAnnia è nata dalla sinergia tra le amministrazioni di ben sette Comuni della Bassa

friulana (Carlino, Castions di Strada, Marano, Muzzana del Turignano, Porpetto, San Giorgio di Nogaro e Torviscosa), la Camera di commercio, importanti Enti e realtà economiche locali che si sono impegnati per realizzare una manifestazione organica: non si può accettare che iniziative non integrate nel tessuto locale sovrastino quelle già concordate, rischiando di proporre inutili doppioni".

Molto apprezzata dai vi-

sitatori è stata la piazza ribattezzata per l'occasione "piazza Carinzia", dove 8 aziende avevano allestito ben 10 stand con un'ampia gamma di prelibatezze austriache, mentre la città di Umago (Croazia) era presente con un proprio stand nel quale è stato distribuito materiale informativo. Successo anche per i chioschi enogastronomici con prodotti locali (pesce, vini doc Friuli Annia, formaggi, carne, birra Castello) e per

i numerosi eventi collaterali, tra cui appuntamenti musicali, sportivi, iniziative dedicate all'arte e alla cultura e il convegno "Passato, presente e futuro dello Chardonnay in Friuli... e nel mondo", organizzato dal Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Annia, dal Comune di San Giorgio di Nogaro e dalla Cciaa di Udine, in collaborazione con la Federazione Consorzi Tutela Vini Fvg e Assoenologi Fvg.

Francesca Pelessoni

Al concorso ippico, in programma dal 22 al 24 agosto, parteciperanno 150 cavalieri

Presentato il Villa Gorgo international 2003

Saranno oltre 150 i cavalli e i cavalieri (alcuni olimpionici), provenienti da molti Paesi europei, che parteciperanno al Villa Gorgo International 2003, il primo concorso ippico internazionale di salto a ostacoli mai organizzato in Fvg e che si svolgerà a Nogaredo in comune di San Vito al Torre dal 22 al 24 agosto. Lo ha annunciato il dottor Tommaso Napolione, presidente del Comitato organizzatore Villa Gorgo Eventi che, assieme al presidente del Circolo Ippico Villa Gorgo, Lorenza Bergantin, ha presentato ufficialmente la

manifestazione nel corso di una serata con illustri ospiti.

Sono stati ricordati il sostegno della Regione (il dottor Napolione ha ringraziato gli ex assessori regionali Dressi e Ciriani), della Camera di commercio di Udine e del Comune di San Vito al Torre, è stata evidenziata partecipazione delle amministrazioni comunali che aderiscono al progetto "Valorizziamo il territorio", ma è stata anche sottolineata la latitanza, "tranne alcuni coraggiosi", degli sponsor privati.

E questo nonostante il fatto che il Villa Gorgo In-

ternational 2003 si inserisca fra i primi venti concorsi ippici internazionali che si svolgono in Italia, terzo nel Triveneto, e il fatto che porterà in Fvg diverse migliaia di appassionati ponendosi come un momento di grande richiamo e attrazione non solo per gli esperti del settore, ma anche per i turisti tradizionali. "Lo scorso anno - ha spiegato il dottor Napolione - abbiamo registrato a Villa Gorgo circa cinquemila persone, tra addetti ai lavori e pubblico, dando lavoro a tutti gli alberghi e ai ristoranti della Bassa friulana.

Quest'anno faremo sicuramente meglio, ma vorremmo anche un sostegno maggiore da parte del territorio".

Il Villa Gorgo non vuole essere, infatti, un grande evento fine a se stesso, ma l'occasione per dare vita a un progetto sportivo, culturale e turistico da proporre annualmente come uno dei grandi eventi nazionali, con l'obiettivo di promuovere l'immagine di tutta la regione in modo alternativo e infine promuovere il territorio circostante coinvolgendo quanto meno i Comuni che aderiscono al progetto "Va-

lorizziamo il territorio" (Aiello del Friuli, Aquileia, Bagnaria Arsa, Bicinicco, Campolongo al Torre, Cervignano del Friuli, Fiumicello, Palmanova, Ruda, Santa Maria la Longa, Tagogliano, Terzo d'Aquileia, Trivignano Udinese, Villa Vicentina e Visco) che hanno già apprezzato e incoraggiato l'iniziativa.

Il montepremi complessivo sarà di 35.000,00 euro al netto di tasse. Domenica 24 uno spettacolare gran premio Regione Friuli Venezia Giulia concluderà il concorso. Villa Gorgo International 2003 è un evento che è stato reso pos-

sibile anche grazie alla collaborazione e al sostegno di enti e privati. A tale proposito, gli organizzatori ringraziano la Confederazione nazionale dell'artigianato, le aziende Arte Giardino, Latterie Friulane, Horse & Pet. e il corpo di Polizia Penitenziaria per il servizio di vigilanza alle scuderie (svolto anche al Csio di piazza di Siena). Un particolare ringraziamento alla Regione Fvg (assessorati al Turismo e allo Sport), alla Camera di commercio di Udine e alla RasBank rete Triveneto, già presenti lo scorso anno.

Progetto imprese-Università di Udine: settore gestione del personale

Ricerca nel settore della schedulazione e pianificazione L'Ateneo cerca imprese per collaborare

Settore d'interesse

I problemi di schedulazione e pianificazione riguardano vari campi che vanno dal controllo della produzione alla turnazione degli impiegati, alla logistica esterna, e si presentano in moltissimi settori industriali (manifatturiero, trasporti, servizi e altri).

Obiettivi

I vincoli e gli obiettivi che intervengono nei problemi di schedulazione e pianificazione sono numerosi e descrivono sia esigenze di qualità, di efficienza, di sicurezza sia il rispetto di vincoli normativi. Se finora questi problemi potevano essere risolti da personale dedicato sulla base dell'esperienza acquisita, l'aumentare della complessità rende indispensabile il ricorso a strumenti automatici. D'altronde, gli strumenti

software attualmente disponibili sul mercato sono spesso carenti dal punto di vista della flessibilità di modellazione e da quello della qualità delle soluzioni. Si rende quindi necessario, in molti casi, lo sviluppo di strumenti ad hoc che permettano di cogliere tutti gli aspetti di interesse e di trovare soluzioni di elevata qualità.

A questo scopo il gruppo di ricerca dell'Università ha realizzato uno strumento software, chiamato EasyLocal++, che permette lo sviluppo, il debugging e l'analisi di applicazioni di sequenziamento e pianificazione di attività produttive. EasyLocal++ utilizza algoritmi di ottimizzazione avanzati che permettono di rag-

giungere in tempi brevi soluzioni che hanno un grado di soddisfacimento degli obiettivi normalmente molto superiore a quello degli attuali software disponibili sul mercato.

Attività previste

Il lavoro consiste nel ciclo di sviluppo del software per la risoluzione di problemi di interesse per l'azienda. La prima attività riguarda lo studio di fattibilità, l'analisi e la modellazione del problema, da svolgere in collaborazione tra l'azienda e l'università. La fase successiva riguarda lo sviluppo del risolutore automatico. Grazie a EasyLocal++, questa fase è relativamente breve e può essere fatta sia interamente dall'università sia in collaborazione con l'azienda, in base al grado di interesse dell'impresa per l'acquisizione del know-how riguar-

do al risolutore. Successivamente viene avviata una fase di test e verifica, per la quale EasyLocal++ mette a disposizione strumenti specifici. Infine, l'università si impegna a contribuire alla manutenzione del software e al suo aggiornamento per far fronte a eventuali modifiche nelle specifiche.

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

Il progetto può interessare quelle imprese che necessitano di soluzioni avanzate di problemi specifici, ma non hanno le competenze necessarie per sviluppare in proprio dei sistemi software ad hoc. Più in particolare, il lavoro è rivolto a coloro che sono interessati a fare diventare il software utilizzato un patrimonio aziendale e non uno strumento da utilizzare a scatola chiusa. Infatti, il codice (in C++) di Ea-

syLocal++ è completamente aperto ed estendibile (*open source*) ed è quindi in grado di evolvere di pari passo con le esigenze dell'azienda. EasyLocal++ non ha costi di licenza ed è già stato impiegato per la risoluzione di numerosi problemi, in ambito sia industriale sia accademico, e le soluzioni ottenute si sono rivelate molto soddisfacenti, a dispetto di un impegno per lo sviluppo del codice di poche settimane.

Struttura di riferimento dell'Università

Professor Andrea Schaerf, dipartimento di Ingegneria Elettrica Gestionale e Meccanica. Via delle Scienze 208, 33100 Udine. Telefono 0432-558280, fax 0432-558251, e-mail: schaerf@uniud.it, web: <http://www.diegm.uniud.it/sc/haerf>. Web del progetto: <http://www.diegm.uniud.it/sc/haerf/projects/local++>



Pagjine furlane

A son 30 agns ch'al è muart il grant statist, avocat e storic di Sedean

Tiziano Tessitori: pari dal regionalisim furlan

par cure di Luche Nazzi

«**O** sin par fâ nassi une creature ch'e sarà sane e fuarte, la Regjon furlane, dulà ch'o tornarin a imbastî l'unitât dal Friûl»: chest ch'al jere il program dal plui grant statist furlan, 55 agns daspò, nol è ancjemò diventât. Prin i berdeis internazionai causionâts de "Vuere frede", cu la neces-

sitàt di tornâ a disegná i confins fra Italie e Jugoslavia, po l'inclusion di compensâ Triest pe ruvine dal so puart e de sò culumie disastrose metint sù une Regjon unitarie che i fasi di "hinterland" a an frustât lis aspirazions di Tiziano Tessitori e di chei pôcs valorôs ch'a an impiade la lum dal "Friûl furlan", tal

indoman dal II conflit mondiâl. Chel impuartant discors su la "Regjon furlane", il parlamentâr di Sedean lu veve fat tal 1948, li dal Parlament de Patrie, sul cjiscjel di Udin. Propit in chei agns, al veve fondât l'"Associazione pe autonomie furlane" e il "Moviment populâr furlan" (1947) e al puartave indevant la ba-

taie regionaliste tal cûr de Samblee costituente, ch'e jere daûr a butâ jù la gnove Costituzione repubblicane de Italie liberade dal Fasisim. Tal XXX cjadalan de muart di Tessitori e te vilie suspirade di une gnove seson costituente in Europe e pe Regjon, la sò reiditât politiche e je plui atuâl che mai.



Tiziano Tessitori (1895-1973) intun ritrat di Gianni Di Lena

Tessitori tal ricuart di Gianfranco D'Aronco e di Lelo Cjanton

Creadôr di politiche

«**T**iziano Tessitori al è stât un dai sorestants furlans ch'a an segnade la nestre storie. Al è stât un ch'al à creât politiche, ch'al à puartât indevant propuestis inovativis, ch'al à prudelât riformis positivis pal interès comun e ch'al à sostignût modificjis strutturâls di fonde. Ma sore il dut, al à proclamât il derit che il Friûl al fos ricognossût tant che Regjon»: par Gianfranco D'Aronco, puarteveôs dai regionaliscj dal secont daspò vuere e colaboradôr ferbint dal statist di Sedean, chest al jere Tessitori e chest al à tornât a bati, za fa cualchi setemane, cuant che il Comun di Udin i à dedicât un viâl di Cussignâ, tal XXX cjadalan de muart. Vierzint la comemorazion, il professor D'Aronco al à daurman contestât ducj chei "revisioniscj" de storie regionâl ch'a proclamîn Tessitori pari e santul de Regjon unitarie dal di di vuê che, al icontrari des naturâls aspirazions furlanis, e je in-centradore e diseculibrade a pro di Triest. «Che po

no sedi nassude la Regjon Friûl – al à sclarît D'Aronco – ma la Regjon Friûl-Vignesie Julie, struturede in mût unitari, Tessitori no s'al bramave afat. Tal 1963, cuant ch'al rivâ il moment di fâ bon il statût regionâl, al batè che Triest al veve di beneficâ di une forme particulâr di autonomie par so cont, te suaze de Regjon: restât isolât, al ritirà il so emendament e, rassegnât, si astignî dal vôt». Ma indaûr dal 1964, intant de discussion su lis normis par votâ il prin consei regionâl, al declarave in Senât: «Il Stât al varès di fâ un secont pas e di studiâ cemût tornâ a dâi a Triest, in cualchi maniere, il so teritori, che nol è gran il Friûl, che nol pues jessi il Friûl». Il so mût di vivi la politiche e il servizi parlamentâr al reste un spiel fûr dal ordenari. «Al fo un om di partît – al à ricuardât a Cussignâ, D'Aronco –, ma vuardiant simpri la sò plene indipindince tal giudicâ. Par tancj aspjets, un so model al po jessi stât De Gasperi. Nol fo mai un politicant,

tant a di un politic di trê braçs un franc; mai nol lè a cirî consens par calcul personâl; al fo bon di di di no a di cui ch'al voleve strenzilu dentri dai schemis prefabricâts di misure pal partît. Ma, tal timp istès, al fo fidèl ai ideai. E chest, in zornade di vuê, cuant che la leç ch'e comande e je ch'è dal "bene particolare" e l'obietif fundamentâl al è il sucès personâl (che par otignîlu des voltis si fasin sù obietifs intergambiis) ur somearâ distraîni a tancj di lôr (...). Ce che di lui al restarà adilunc, parie cul insegnament politic, al è confidât a cetancj libris e contribûts, ch'al sarès intrigôs di notâju ducj e ch'a van tornâts a lei, parcè ch'a son pôcs chei ch'a cognossin la storie dal Friûl. Sore il dut, però, a varessin di leiju chei che, juste pal fat che no cognossin la storie dal Friûl, a an rivât adore parfin di domandâsi in mût provocatori se il Friûl nol esist». Un altri dai "zovins" che, cun D'Aronco, a son stâts al po jessi stât De Gasperi. Nol fo mai un politicant,

simpri alineât fint insom cu la linie strategjiche sieldude di Tessitori) al è stât Lelo Cjanton (Aurelio Cantoni), che juste in chei agns (dal 1948 al 1953) al direzeve il sfuei furlanist "Patrie dal Friûl", fondât di Josef Marchet e di Felix Marchi. L'impegn politic di Tiziano Tessitori a pro de «idee-aspirazion-vocazion da l'autonomie», par Cjanton, al rapresentave in Friûl «la prime proclamazion di un derit secular di espresion». Ch'è idee – al ricuardave il leterât di "Risultive" tal so intarvent a la convigne dal 1988 su "La figure e l'opare di Tiziano Tessitori" – magari cussi no «è vût il plui grant bon acet bande de int e di esponents unevore autorevui de culture (baste nomenâ, culi, i storicis Pio Paschini e Pier Silveri Leicht, l'archeolic Tita Brusin, il poete gradês Biagio Marin, il slavist Ivan Trinko, il gjeolic Michèl Gortani e ançe il scritôr triestin Silvio Benco), ma tai ambients politics e à cjetât plui criticjis e risiervis che no sustignidôrs».

Un altri di chei che, massime tal in prin, a an seguît Tessitori te rivendicazion di un "Friûl furlan" al è stât Pieri Pauli Pasolini, juste tai agns ch'al animave a Cjasarse la sò "Academija di lenga furlana". Tal "Quaderno romanzo" dal 1947, il grant poet al scriveve par talian: «L'onorevul Tessitori di timp incà al insist su la naturalece des aspirazions furlanis che duncje a rapresentin un "fat"; dentri dal Comitât regionâl pe autonomie furlane si cjacare dal Friûl tant che la tipiche Provincie-Regjon. E ce saressie cheste se no l'afermazion de coincindince dal Friûl cu la sò nature? Te nestre posizion teoretiche o considerin cheste afirmazion pardabon induvinade, probatorie: lassant ducj i pretescj economics, gjeografics, storicis, patriotics e vie discorint, chi si cjacare di civiltât... Clare che chi in Friûl la "civiltât", te sò sfumadure particulâr di civiltât furlane, e je ancjemò in nature. Alc a 'nd è che le ten strente a la sò divignince e ch'al è il so compless di Edip tai riuarts dal pari roman e de mari tradizion. Al tocjarà di fâur svoletâ devant dai voi dai furlans il lôr pecjât par ch'a puedin liberâsi alfin di lui».

Une vite pal "Friûl furlan"

«**D**ilunc chesj 20 agns, o ai la cussience di vè rapresentât i furlans tal Parlament talian cun serietât e sore il dut cun fidelitât: fidelitât a la cause dal progrès economic e civil dal Friûl, fidelitât a lis ideis declaradis e professadis e che par lôr o combat di passe 50 agns, cun scletece e cun rispiet rigorôs des ideis di chei altris». Tal 1966, Tiziano Tessitori al scriveve cussi dal so impegn tal Senât, motivant cun modestie la publicazion dai siei discors parlamentârs. Avocat, sindacalist, giornalista e storiograf, Tessitori al è stât sentât sui bancs di palac Madama dal 1948

al 1973, ma ancjemò prin al veve vût un puest te vite parlamentâr taliane. Tal 1921, cuant ch'al veve apenis 26 agn (al jere difat nassût a Sedean ai 13 di Zenâr dal 1895), il so impegn di organizadôr des "Lighis blancjis" dal Friûl centrâl al jere stât premiât cu l'elezion a deputât dal "Partît populâr" (1921), in curt però lu vevin parât fûr parcè che nol jere avonde in età. Ance dopo de dittature fassiste e de vuere mondiâl, al jere tornât protagonist de vite sociâl e politiche, cjapant part ai lavôrs de Costituente, là ch'al prudelâ a fuart lis resons dal regionalisim e de individualidât ministrative dal

Friûl. Prin di diventâ militant de "Democrazie cristiane", vicesindic di Udin e deputât, al jere za il lidèr dai autonomiscj furlans e al veve fondât il "Moviment populâr pe autonomie furlane" par puartâ indevant la dure lote pal ricognossiment de Regjon Friûl, distacade dal Venit e cence Triest, dutun cun Gianfranco D'Aronco, Etefredo Pascolo, Giuseppe Marchetti, Pier Paolo Pasolini e tancj altris. Al pont che Alfredo Berzanti, prin president de Regjon Friûl-V. J., lu calcolave «plui autonomist che no democristian». Compagnade cu l'ativitât politiche, culminade te partecipazion al guvier dal Paîs



Vierte dal 1915, Tiziano Tessitori militâr intant de prime vuere

tant che sot secretari e ministri, al à puartade indevant una grande ativitât culturâl e sociâl. Dal 1954 al 1963 al è stât president de "Societât filologjiche furlane"; dal 1969 a la muart (ai 19 di Avrîl dal 1973), al è stât president de "Deputazion di storie patrie pal Friûl"; e po al à guidât l'"Ent Friûl pal mont" dal 1953 al 1962. In chei agns, al à ançe publicât i siei saçs storicis plui preseâts (par un esempli: "Come nacque la regione Friuli-V. G.", 1947; "Storia del Movimento cattolico in Friuli. 1858-1917", 1964; "Storia del Partito popolare in Friuli", 1972). «Parie cun Josef Marchet – al marche il "Dizionario biografico friulano" –, al è un dai oms plui di rimarc de furlanetât».

Gastronomia

All'albergo-ristorante La Perla, a Ravascletto, cucina sempre di qualità

Piatti della tradizione carnica ai piedi del monte Zoncolan

di Bruno Peloi



Giorgio Polo con la moglie Sara

Se in Friuli cucina e turismo fanno spesso sinergia, in montagna, nella Carnia in particolare, il binomio è addirittura inscindibile. Non c'è che l'imbarazzo della scelta per averne conferma. Noi, nel continuo girovagare alla ricerca dell'enogastronomia di qualità, abbiamo fatto sosta

all'albergo-ristorante La Perla, a Ravascletto (circa 1.000 metri d'altitudine), a pochi passi dagli impianti di risalita che d'inverno fanno dello Zoncolan una delle mete privilegiate degli amanti dello sport bianco.

Però d'estate la "musica" non cambia. Qui si vive per accontentare l'ospite, anche

quello giornaliero, di passaggio. La Valcalda è l'ideale per camminate in mezzo al verde, tra i boschi, immersi nella tranquillità più assoluta. Ma c'è spazio anche per gli sportivi: qui trovano opportunità di fare trekking, passeggiate a cavallo, gare di tennis... Per quanto riguarda le escursioni, basta scegliere: o quelle "libere" (in mountain bike, per esempio) o quelle organizzate, di carattere storico-culturale, turistico-didattico e ambientali.

Tutto bello, dunque, finché arriva il momento di mettersi a tavola. E a questo punto il ristoro del corpo si fa completo. Perché La Perla propone infatti una "cucina classica, con ricette di tutto il territorio nazionale - dice con orgoglio la signora Sara Zanier, contitolare dell'ambiente col marito Giorgio Polo -, ma senza dimenticare i piatti della tradizione carnica, legata ai prodotti del territorio e dunque anche stagionale".

"Erbe e ortaggi freschi, asparagi, funghi, zucca -

soggiunge la signora Sara - sono ingredienti fissi nella nostra cucina. Cerchiamo prevalentemente prodotti locali, talvolta pure le carni (il vitello di qualche contadino o la selvaggina dei cacciatori). A menù ci sono piatti disponibili tutto l'anno. Per esempio, l'antipasto *file e daspe* (traduzione libera: fila e avvolgi nell'aspo): patate lessate condite con una salsa ottenuta da latte, tuorlo d'uovo, formaggio salato, il tutto

ben amalgamato. Oppure gli Gnocchi all'antica Carnia (quelli della ricetta in questa stessa pagina, ndr); o i celeberrimi Toc in braide e Cjarsons; o ancora uno squisito Carpaccio (stracetti) di manzo scottato, con zucchine tagliate sottilissime e passate brevemente su piastra, il tutto condito con un cucchiaino di timo o di erbe locali pestate. Tra i formaggi, abbiamo molte richieste per quello di salamoia e per le ri-

casa e condito di aceto balsamico".

Importante anche la carta dei vini, aggiornata continuamente da Giorgio Polo. La Perla propone soprattutto etichette friulane, le migliori. Non mancano però quelle di altre regioni (Piemonte, Toscana e Sicilia in particolare) e alcune francesi.

I menù sono due: uno riservato agli ospiti a pensione, uno alla carta con piatti tipici. Una terza variante può essere determinata dalla presenza di squadre di calcio in ritiro: in questo caso il pesce freschissimo la fa da padrone.

La località turistica ha infatti coniato uno slogan che la dice lunga: Ravascletto-Zoncolan, Sport e azione. E dunque i campioni di diverse discipline quasi sono di casa. Le squadre di calcio in ritiro, appunto (Udinese, Padova, Venezia, Andria, Bari...), ma anche i big della neve (Alberto Tomba, Gustavo Thoeni, Marc Girardelli...) e di altri sport, come Antonio Rossi (canoa) o Juri Chechi (anelli).

Giorgio Polo coordina tutta l'attività; in sala c'è poi la signora Sara, che segue da vicino pure la cucina.

Bravissimo e discreto lo chef Ugo Gortana, specializzato nei dessert. Al suo fianco sta crescendo un giovane dal sicuro avvenire, Lorenzo Viti.

Absolutamente rispettoso dell'ospite il rapporto qualità-prezzo. Per un pasto, al La Perla si spendono tra i 18 e i 25 euro a persona, bevande escluse.

Il locale accetta tutte le carte di credito.



La sala da pranzo

Da linda pensioncina montana a rinomato albergo tre stelle

Non è ancora finito l'Ottocento quando, nel laborioso centro carnico di Enemonzo, la numerosa famiglia Polo (padre, madre e qualcosa come dieci figli, tra fratelli e sorelle) è già titolare di un'osteria con alloggio. Vi sostano soprattutto i carradori. Uno dei discendenti di questi pionieri della ristorazione - Giovanni Battista, "sior Tita" Polo - nel 1936 si trasferisce a Ravascletto, dove prende in gestione il centrale Albergo Del Moro. Le cose vanno evidentemente bene, talché nel 1951 sior Tita costruisce un ambiente tutto suo e l'anno successivo lo inaugura. Nasce così La Perla.

Agli inizi si tratta d'una linda pensioncina, come ce n'è tante nei paesi della nostra montagna. La clientela gradisce l'ospitalità dei Polo. E la presenza aumentano. Così il locale allarga sempre più i suoi orizzonti. Una prima ristrutturazione avviene nel 1966. Nel 1972 entra in scena Giorgio Polo, figlio di Giovanni Battista, e il trend delle migliori continua. Nuovi lavori sono necessari nel 1977 per por mano ai danni causati dal terremoto.

Altri rinnovamenti si susseguono nel 1988 e nel 1998.

Questo grande fervore trasforma la primordiale pensione in un elegante albergo tre stelle, con annesso ristorante. Oggi, l'hotel dispone di 41 confortevoli camere, arredate elegantemente e dotate di tutti i servizi (cassaforte compresa). Gli ospiti hanno disponibile anche la sauna e il centro abbronzatura.

Ma chi vuole stare al passo coi tempi non deve avere pause. E dunque La

Perla si sta dotando pure d'un centro fitness: i lavori sono in un buono stato d'avanzamento e tutto sarà pronto per la prossima stagione invernale.

L'albergo è diretto personalmente da Giorgio Polo (impara l'arte alla scuola di Abano Terme, poi l'affina con varie esperienze e Jesolo, Venezia, Livigno e Saint Moritz, approfittando anche della sua passione per lo sci, sport del quale è maestro).

L'intera attività di albergo-ristorazione è segui-

ta direttamente dalla famiglia Polo. La moglie di Giorgio, la dolce Sara Zanier, cura la sala e coordina la cucina. Con la coppia collabora attivamente anche un figlio, Gabriele. Un altro, Paolo, esercita la professione di perito turistico, ma, quando può, non fa mancare il proprio aiuto.

Il ristorante La Perla dispone di due ampie sale. Una è riservata agli ospiti dell'albergo (un'ottantina di posti), l'altra alla clientela di passaggio (per circa sessanta commensali). È altresì disponibile una salletta col caminetto, che sa tanto di focolare.

L'albergo-ristorante La Perla si trova a Ravascletto, in via Santo Spirito 43 (è la statale 52 bis, quella che da Sutrio porta a Comeglians).

Telefoni 0433-66039 o 66121, fax 0433-66351; e-mail: perla@jumpy.it; sito web: www.hotellaperlacarnia.com. Il locale rimane aperto in due periodi dell'anno: d'estate, dal 20 giugno al 30 settembre; d'inverno, dall'8 dicembre a Pasqua.

Durante la "pausa", il ristorante funziona soltanto su ordinazione.

cotte fresche affumicate. Grande scelta tra i dolci: dai biscottini frollini fatti con farina di polenta agli strudel di mele, alla crostata di limone per finire con quella di noci a marmellata".

"Ma ci sono dei clienti che vengono appositamente da noi - conclude la signora Sara - per mangiare alcune specialità come gli Gnoc di mei (gnocchi di mele) e uvetta, la Trota di montagna al cartoccio o ai ferri, il Gulasch con guanciotte di manzo e il Lardo di Salars (affumicato in

La ricetta

I ristorante La Perla di Ravascletto "offre" ai lettori di Udine Economica una ricetta adatta a tutte le stagioni, e quindi anche a questa torrida estate: Gnocchi all'antica Carnia. Gli ingredienti devono essere genuini, tipo quelli che si trovano nel negozietto sotto casa. Semplice anche la preparazione: la stessa che usava tanti anni or sono la signora Caterina (moglie di sior Tita, da tutti chiamata Rina), mamma dell'attuale titolare del locale Giorgio Polo.

Dunque, per l'impasto (tipo cjarsons) servono: mezzo kg di patate o tre quarti di farina; tre rossi d'uovo e tre albumi; due lieviti per gnocchi della Bertolini; sale; due manciate di formaggio grat-

tugiato; noce moscata a piacere. Amalgamare bene il tutto, aggiungendo per ultimi i rossi d'uovo e gli albumi.

A parte, preparare un composto con un cucchiaino di cannella in polvere, due cucchiaini di zucchero, tre cucchiaini di formaggio grattugiato e due limoni grattugiati.

Mettere gli gnocchi in acqua bollente; a cottura avvenuta, scolarli e spargervi sopra il composto.

Si otterrà un piatto dai sapori antichi, aromatizzato e sapido. Va abbinato, quindi, con un vino bianco importante, asciutto sì, ma con una punta d'amarotico per contrastare l'impasto "amabile". Ideale, dunque, un grande Tocai friulano.



L'albergo-ristorante La Perla

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Da Mauro, a Pertegada di Latisana

Se il pesce selvatico s'abbina a verdure, fiori e erbe...

di Bruno Peloi

Cucina di pesce come missione! Sì, perché Da Mauro, a Pertegada di Latisana, in tavola c'è sempre un "tripudio" di prodotti ittici, preparati con semplicità e maestria, per esaltarne gusti e fragranze. L'amore per il "mestiere", insito nella conduzione familiare (ormai alla terza generazione), qui ben si sposa con la qualità della "materia prima" e con la personalità riscontrabile nella presentazione delle ricette. Da Mauro è facilmente raggiungibile. Sullo stradone Latisana-Lignano, poco oltre Pertegada, al bivio per Bibione si svolta a destra. S'imbocca così via Volton: dopo circa 600 metri, al numero 12, a ridosso dell'argine del Tagliamento, è ben visibile l'insegna gialla dell'ambiente.

"Mauro" è il cognome della famiglia che da sempre gestisce il locale. Agli inizi - siamo nel 1968 - è una rosticceria. Nasce grazie all'intraprendenza di Armando Mauro ("maestro" alla griglia), della consorte Barba-



Tanto pesce fresco "Da Mauro"

ra (in cucina) e della sorella Luciana (in sala). Sono tempi "pionieristici" - con i clienti sistemati sovente all'aperto; l'arredamento è spartano: tavolini e sedie "da birra". Il gradimento è crescente e dunque, per accontentare il maggior numero possibile di clienti, Armando fa anche tre viaggi al giorno a Marano per acquistare pesce freschissimo. Diventa fin socio della Cooperativa pescatori, "titolo" mantenuto tuttora dai figli. Con gli anni, ristrutturazioni e ampliamenti

portano il locale ad avere quattro confortevoli sale, tutte climatizzate, atte a ospitare sino a 80-90 commensali. Oggi, alla griglia c'è il figlio di Armando, Roberto. Un'altra figlia, Perlina, sta ai fornelli. Il marito di Perlina, Flavio Milan, sommelier, e il figlio, Alessandro, curano personalmente la pasticceria. In sala, ininterrottamente dal 1968, zia Luciana. Il tutto, sotto gli occhi attenti e benevoli di mamma Barbara.

Il menù, pur contenendo anche piatti di carne, è vo-

tato al pesce. Specie a quello "selvatico", non proveniente da allevamenti, cioè, né marini né in vasca. Per questo, la "carta" può subire variazioni anche due volte il giorno. "La nostra cucina - afferma Perlina Mauro - è tradizionale, locale, con i prodotti ittici abbinati a quelli della nostra terra (verdure, fiori, erbe aromatiche...), per dare sempre nuove emozioni ai nostri ospiti".

Qualche esempio? "Gli antipasti di crudo - continua la signora Perlina - : capesante, canestrelli bianchi, scampi, branzino, tonno. Prodotti appena pescati: li prepariamo su prenotazione. Oppure i gratinati: canocce, cozze, capesante, canestrelli bianchi e scampi con mela verde. Tra i primi: spaghetti con pevarase (vongole); risotti ai frutti di mare; strigoli alle noci di mare (fasolari), zuppa (con tocchi di pesce sfilettato); ravioloni al sapore di mare con ripieno di pesce a polpa bianca, saltati su ragù di pesce. Questa è davvero una bella

ricetta. Si tira la pasta e si fanno i ravioloni, con un ripieno di pesce bianco. A parte, si fa il ragù con olio d'oliva Cipolloni profumato d'aglio, vongole, gamberi, ancora polpa di pesce bianco come branzino, scorfano, orata. Si dà una spruzzatina di vino bianco e fumento di pesce, con l'aggiunta di finocchio selvatico e d'una foglia d'alloro. Quando si saltano in padella, ai ravioloni s'aggiungono pinoli e mentuccia tritati. È una grande portata da impreziosire con un vino bianco di classe, leggermente profumato, come il Traminer di Jerman".

"Tra i secondi - conclude la signora Perlina -, le grigliate, il pesce al sale (branzino e scampi) o al forno (rombi, orate e scorfani). In tavola c'è sempre una buona scelta di oli (da Puglia, Umbria, Toscana, Liguria, Campania, Garda) e di aceti balsamici. Ricca pure la pasticceria: crema catalana, crostata al limone, merinca alle fragole, sfogliatine al caffè, torte e biscotti vari,

nonché il richiestissimo carpaccio di ananas al gelato".

Importante la carta dei vini, aggiornata da Flavio Milan. Per i bianchi, vi sono elencate le migliori etichette friulane, specie Collio e Colli Orientali. Non mancano prodotti veneti, carsolini e sloveni. Diversi gli spumanti italiani. E poi Champagne e Sauternes. Il Ramandolo è quello di Giovanni Dri. Per i rossi, la preferenza è per toscani e francesi. Tanti anche i distillati: tutte le grappe, i whisky delle isole scozzesi, il cognac e gli armagnac. Di livello la clientela: tra gli habitués, una principessa russa, il barone di Monaco, gioiellieri (tra i quali il vicentino Valter Sinico, creatore del logo di Italia 90), professionisti, golfisti e turisti "di padre in figlio". Costo medio di un pasto: 35-40 euro, più bevande. Si accettano tutte le carte di credito. Non ci sono problemi di parcheggio. D'estate sempre aperto. È gradita la prenotazione al numero 0431-53109, fax 0431-522421.

L'angolo dell'editoria friulana

Toponimi di Manzano e dintorni

di Silvano Bertossi

La toponomastica, cioè lo studio dei nomi di luogo, è sempre un argomento molto interessante, soprattutto se riguarda una precisa località, un territorio ben definito su cui si è lavorato e studiato per risalire fino ai tempi più remoti, fino ai nomi assegnati alle località dai primi abitanti.

Le mappe più antiche, che possono essere considerate carte topografiche, risalgono all'VIII secolo e rappresentavano una zona più con riferimenti alla morfologia del terreno che ai nomi delle località. Solo più tardi dei nomi precisi vengono attribuiti ai luoghi e ogni toponimo è assegnato secondo l'aspetto

morfologico o secondo l'uso che si fa di quel terreno (per esempio Canale oppure Campo coltivato) in modo tale che, studiando le modificazioni successive, si può individuare se in quel luogo si svolgevano delle attività agricole, se c'erano degli insediamenti umani e le caratteristiche geomorfologiche di un'area. In seguito, soprattutto in età romana, se il luogo non presentava una precisa caratteristica, si usava il nome o il soprannome del proprietario. I toponimi sono, quindi, degli indicatori precisi dell'aspetto che l'ambiente aveva nei secoli passati ricostruendo quello che il trascorrere del tempo

ha, ora, del tutto modificato.

Il Comune di Manzano, assieme alla Provincia di Udine e all'Istituto per la Ricerca e la Promozione della Civiltà Friulana "Achille Tellini" di Manzano, ha voluto dar vita a una pubblicazione proprio per far conoscere la storia e il significato dei toponimi del suo territorio. "Antichi toponimi del Comune di Manzano", a cura di Flavio Beltrame, Valter Peruzzi e Maurizio Puntin, è un libro in cui è presa in considerazione la zona di Manzano, Manzinello, Oleis, Rosazzo, San Lorenzo, San Nicolò e Soleschiano.

"Di gran pregio risulta - scrive Odorico Serena in

Toponomastica e identità - essere l'opera dei Ricercatori, che hanno individuato nelle antiche mappe, nei documenti notarili, nelle cronache del passato (avvalendosi pure di tradizioni orali sull'argomento), i toponimi della ben definita area che costituisce il Comune di Manzano. Su questo interessantissimo materiale così raccolto, le analisi degli Autori del presente lavoro hanno preso in considerazione l'etimologia dei termini, il loro contesto culturale, il significato di ciascuno di essi, con l'eventuale richiamo a persone, fatti, opere, attività che sono emersi nel lungo cammino della storia di questo Comune, che è posto a ridosso delle colline, che è attraversato dal fiume Natisone e che si apre verso la ghiaiosa pianura che si estende in direzione di Palmanova".

Un esempio per tutti: il toponimo Natisone, che era chiamato Natissonem, Ladison, Nadiso, Natisone. Documenti riferiscono le diverse varianti del nome di questo torrente e si dice che "È il noto Natiso (cum Turro) menzionato già dagli



scrittori dell'antichità classica come il più importante fiume che scorreva presso Aquileia, raccogliendo anche le acque del Torre. Secondo G.B. Pellegrini questo importante idronimo deriva da un termine di una lingua indoeuropea confrontabile con il latino

natare, scorrere navigare". Queste annotazioni così precise riguardano tutti i nomi di luogo che gli autori sono riusciti a raccogliere e pubblicare. Inoltre il libro è corredato di tavole e mappe che riproducono l'aspetto del territorio nei vari periodi storici.



La Casa-forte di Sdricca di Sotto, 1915

Industria

L'ing. Valduga lascia palazzo Torriani dopo 6 anni

Giovanni Fantoni alla guida dell'Assindustria friulana



Lugnani, Fantoni e Valduga

Giovanni Fantoni è il nuovo presidente dell'Associazione degli Industriali della provincia di Udine. La nomina di Fantoni è stata decisa all'unanimità dal nuovo Consiglio direttivo dell'associazione che si è insediato venerdì 11 luglio a Palazzo Torriani per procedere al completamento del rinnovo delle cariche associative e per eleggere, su proposta del presidente Fantoni, i vice presidenti che sono Adriano Luci, al quale è stata attribuita la funzione vicaria,

Gabriele Drigo ed Edi Snaidero. I vice presidenti di diritto sono Marina Pittini, presidente del Gruppo giovani imprenditori; Cristina Papparotto, presidente del Comitato per la Piccola Industria; Mauro Saro, capo della delegazione di Tolmezzo, e Giuliano Vidoni, capogruppo delle Industrie costruzioni edilizie. Il rinnovo delle cariche associative è stato completato con la nomina dei rappresentanti di zona: Mauro Saro per la Carnia e la Val Canale-Canal del Ferro, Marco

de Eccher e Renzo Toffolutti.

“Non è questa per me un'assemblea come un'altra”, ha detto il presidente uscente Adalberto Valduga aprendo i lavori dell'assemblea. Non lo è stata né per Valduga, che ha lasciato la presidenza dell'Associazione “dopo sei anni di avvenimenti, di esperienze sempre nuove e stimolanti”, né per il neo-presidente Giovanni Fantoni, che ne ha rilevato il testimone, e neppure per gli imprenditori presenti in sala che

hanno tributato un caloroso applauso di ringraziamento a Valduga e di incoraggiamento a Fantoni.

Valduga – che ha avuto parole di elogio per il supporto attivo del Comitato di presidenza, del Consiglio direttivo e della struttura dell'associazione – ha ripercorso le linee strategiche dei suoi tre mandati: “Ho cercato di rappresentare il sistema industriale, di interpretarne gli stati d'animo, i convincimenti, i timori e le speranze. Ho cercato di comunicare le sue istanze, di riprenderne le giuste richieste. Ho cercato di collocare la nostra Associazione sempre più al centro dei problemi dell'economia, ma anche del territorio. Ho cercato di promuovere l'opinione generale per cui lo sviluppo dell'impresa è la fonte prima del benessere, della qualità della vita”.

“Con l'aiuto di tutti – ha aggiunto Valduga – abbiamo sempre fatto sentire forte, autorevole e credibile la voce della nostra Associazione; siamo stati interlocutori privilegiati del Governo regionale, esprimendo giudizi positivi o critiche costruttive, senza mai appiattirci su nessuna posizione partitica.

Purtroppo i programmi della passata Giunta Regionale sono spesso rimasti sulla carta, senza una concreta realizzazione. Speriamo che il nuovo Governo regionale, al quale garantisco il loro apporto forze vive dell'imprenditoria, sappia dare una sterzata, sappia fare un salto di qualità, ridare efficienza alla macchina regionale per renderla competitiva, non facendo rimpiangere la centralità romana. Auspichiamo un Governo regionale che metta al centro del suo programma i problemi dell'economia, nella convinzione che, risolvendo questi, possa diventare più facile dare una soluzione a tutti i problemi del territorio”.

Infine Valduga ha espresso un pieno attestato di stima nei confronti del suo successore: “Giovanni Fantoni è la scelta migliore nella logica della continuità. E' una persona intelligente, capace, equilibrata che saprà accrescere la rappresentanza dell'Associazione”. L'applauso degli imprenditori, al di là della successiva formale investitura da parte del Consiglio direttivo dell'Associazione, ha sancito l'apprezzamento per la candi-

datura di Fantoni il quale, nel ringraziare, ha detto di “considerare quest'applauso un prestigioso riconoscimento alla mia famiglia prima che a livello personale”.

Giovanni Fantoni ha ricambiato la stima di Valduga: “Sei anni fa – ha ricordato – Valduga prefigurò il proprio mandato quale periodo transitorio di due epoche: caro presidente, questa è forse una delle poche previsioni che hai sbagliato. Altro che transitoria, la tua è stata una grande presidenza”. Fantoni ha assicurato poi che tra i suoi impegni ci sarà anche quello di mantenere aperto nel tempo un costruttivo confronto con tutti coloro che nel passato più o meno recente con lungimiranza ed impegno hanno contribuito al prestigio di quest'Associazione”. Al termine, hanno poi preso la parola Piersilverio Nassimbeni, che ha dato atto a Valduga di essere riuscito a diffondere il valore dell'impresa in tutto il mondo esterno, ed Adriano Luci, che ha evidenziato come l'azione del presidente uscente sia riuscita a dare dignità e orgoglio alla figura dell'imprenditore.

Mario Moretti Polegato ha illustrato le opportunità di sviluppo economico del Paese

Romania, il console di Romania all'Api

Si è tenuto all'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine il seminario “La Romania e le opportunità di sviluppo economico”. Al seminario erano presenti il console generale onorario di Romania Mario Moretti Polegato, presente per la prima volta nella nostra regione in questa veste, Claudio Sambri, amministratore delegato del World Trade Center Friuli Venezia Giulia di Trieste, oltre ad autorevoli e qualificati rappresentanti di strutture ed enti operanti in Italia e in Romania, specializzati nel settore commerciale e finanziario, quali Boscolo & Partners, società del network IC & Partners Group, la Banca Italo-Romana del Gruppo Veneto Banca, la Finest Spa con lo Sprint - Sportello Regionale per l'Internazionalizzazione. La visita del console Mario Moretti Polegato ha suscitato grande interesse. Polegato, che ricopre questa carica da 7 anni, ha avuto l'opportunità in questa sua veste, e non solo, di dare un impulso decisivo allo svi-

luppo delle attività produttive friulane e venete in Romania. Polegato ha spiegato di aver voluto che come sede del consolato fosse scelta Asolo in modo tale da poter essere vicino a tutti quegli imprenditori interessati a valide indicazioni sul mercato romeno oltre a importanti e concreti contatti con il mondo istitu-

zionale e con le associazioni di categoria. Il console ha condiviso con i partecipanti le sue conoscenze sul Paese, constatando che in Romania si è verificata una delocalizzazione intelligente. In Romania è da poco nata la prima associazione di categoria che riunisce gli imprenditori italiani operanti in Romania, proprio per

dare i mezzi e gli strumenti che consentano di superare l'individualismo che troppo spesso caratterizza gli imprenditori italiani all'estero. Ecco alcuni dei dati che il console Polegato ha reso noto: “In Romania, a tutt'oggi, si registrano ben 12.450 imprese italiane; i maggiori settori economici nei quali sono coinvolte sono

il tessile-abbigliamento, la lavorazione del pellame, la lavorazione del legno e la meccanica; l'Italia è il primo partner straniero, si colloca al quarto posto come Paese investitore (alle spalle di Germania, Olanda, Corea); mezzo milione di lavoratori romeni trovano impiego nelle aziende italiane insediate in Romania; sul versante poi dell'import-export, il 2002 registra un interessante aumento delle esportazioni (+17%) e delle importazioni (+20%)”.

Polegato con il suo carisma ha saputo coinvolgere gli imprenditori disegnando uno scenario del Paese e del mercato romeno: “Le aree di maggiore sviluppo sono quelle di Timisoara, Arad, Oradea, Cluj-Napoca e la futura delocalizzazione riguarderà le aree più vicine alla Moldavia come quella di Bacau, il Sud della Romania (Craiova) e la zona di Costanza”. L'iniziativa, organizzata dall'Api di Udine con la collaborazione del World Trade Center Friuli Venezia Giulia di Trieste, fa parte dei programmi di supporto tecnico e assistenza

operativa volti a promuovere l'internazionalizzazione delle piccole e medie industrie. “Il progetto – ha spiegato la dottoressa Lucia Piu, responsabile dell'Area Internazionalizzazione dell'Api – nasce dall'esigenza di individuare gli strumenti formativi e tecnici necessari per affrontare il mercato romeno e per offrire valide e concrete opportunità di riferimento. È un percorso di preparazione e formazione in vista dei due prossimi eventi dedicati sempre alla Romania: la missione commerciale di imprenditori friulani in Romania, prevista per il mese di settembre, e l'imminente incoming di un gruppo di operatori romeni, organizzato con l'appoggio del Wtc di Bucarest, interessati ad avviare relazioni di tipo economico e commerciale con le imprese friulane”.

Ai lavori hanno, poi, portato una importante testimonianza anche due imprenditori: Bruno Tullio della Friulco di Povoletto, azienda specializzata nella progettazione e produzione di valvole fuse per il settore petrolchimico ed energetico, e Stefano Ghilardi della Pol Rail di Udine, azienda specializzata nel trasporto su rotaie.

Nuova sede a Udine per l'Abiteco System

L'assessore all'industria Enrico Bertossi ha recentemente inaugurato la nuova sede (via Caccia 35) dell'Abiteco System azienda specializzata nella progettazione e costruzione chiavi in mano di ville bioecologiche gestita da Paolo Cecutti e da Sandro Gennaro. Alla cerimonia erano presenti dirigenti della ditta austriaca ing. E. Roth che produce le case, il presidente della Camera di Carinzia Pacher e il sindaco di Udine Cecotti.



Commercio

Assemblea dell'Ascom nella sede della Fondazione Crup, a Udine

Da Pozzo: "Va riconosciuto anche il nostro ruolo sociale"



Cecotti, Strassoldo, Illy, Da Pozzo e Bertossi

Il valore economico della categoria non si limita ai dati riferibili al Pil, al numero di posti di lavoro nelle nostre aziende, alla conoscenza e alla professionalità, ma va individuato nel ruolo sociale delle nostre imprese. Nella storia del Friuli si è consolidato uno strettissimo rapporto tra

attività emporiali e territorio: un legame che è alla base anche di un modello di vita, relazioni, usi e tradizioni. Ve lo immaginate un paese di montagna o una via di città privi di attività commerciali o di un pubblico esercizio? Vogliamo perdere tutto questo per un modello di vita massificante e impersonale? Per

questo ci dobbiamo battere per far riconoscere anche ai nostri interlocutori istituzionali che, accanto a una crescita economica rispettosa dei temi ambientali, ci dovrà essere uno sviluppo economico nel commercio e nel turismo rispettoso dei valori di una terra". Così Giovanni Da Pozzo, presidente dell'Ascom di

Udine, ha concluso la sua relazione nella prima assemblea dei 344 eletti dell'Ascom, riuniti lunedì 16 giugno, per l'approvazione del bilancio 2002 (l'associazione ha chiuso l'anno con un utile di 36.550 euro, attestandosi su un fatturato globale di gruppo - Saice, Ascom servizi, Siascom, Terziaria Cat Udine - pari a 6 milioni 558 mila euro), nella sala convegni della Fondazione Crup, alla presenza anche del nuovo presidente della Regione Riccardo Illy, del neoeletto sindaco di Udine Sergio Cecotti, del presidente della Provincia Marzio Strassoldo e del presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi.

Il presidente dell'Ascom ha passato in rassegna attività e problematiche affrontate dall'associazione nel 2002, l'anno del rinnovo di tutti gli assetti associativi, dai consigli fondamentali fino alla presidenza provinciale, con il passaggio di testimone, "nel segno della continuità", da Claudio Ferri allo stesso Da Pozzo, che è ritornato sul tema dell'eccessiva pro-

liferazione dei centri commerciali ("non c'è più spazio per ulteriori iniziative") e ha poi ricordato le varie azioni dell'associazione nei confronti della Regione "sia in materia di recupero di risorse per rifinanziare le leggi a sostegno del comparto sia per adeguare le norme, in particolar modo la legge 2 sul turismo". A questo proposito, ha anche anticipato la necessità di un incontro urgente con il futuro assessore regionale competente: "L'incompletezza del disposto sul turismo e la confusione creatasi in sede di collegata 2003 su alcune materie richiedono un rapido approfondimento".

Da Pozzo ha quindi parlato di un'Ascom "in ottima salute" e orientata allo sviluppo di servizi innovativi: gli esempi arrivano dal manuale sulla prevenzione in materia di sicurezza aziendale, realizzato assieme alla Provincia di Udine, dal servizio di simulazione controlli, dall'assistenza alle imprese per quel che riguarda il credito e dall'intenso programma di corsi di forma-

zione e aggiornamento professionale. È stata anche menzionata l'abolizione dell'"ormai inutile libretto sanitario", vera conquista dell'associazione. Molto avanzata l'azione Ascom anche nei confronti dei problemi creditizi. "Abbiamo cercato, attraverso Congafi, Mediocredito e Fondo Rotazione del commercio, di intervenire, in un momento così delicato per l'economia friulana, a sostegno della piccola e media impresa terziaria". La relazione ha poi trattato gli importanti accordi programmatici raggiunti con la Regione, la Provincia e il Comune di Udine, lo stretto collegamento operativo con l'ente Fiera e con le facoltà di Economia dell'Università di Udine (per la creazione del primo master universitario in sviluppo turistico del territorio) e con quella di Giurisprudenza per i tirocini all'interno delle strutture associative. E ancora, Da Pozzo ha ricordato il protocollo d'intesa Ascud, Ascom e Federconsumatori e la stretta collaborazione con la Camera di commercio".

L'iniziativa presentata a Udine nella sede dell'Ascom

"A tavola con Kandinsky"

Cultura e gastronomia a braccetto. Un'accoppiata di qualità per i turisti che visitano la nostra regione. Lo stimolo è arrivato dall'evento Kandinsky a Villa Manin; di qui l'iniziativa "A tavola con Kandinsky" messa a punto dall'Ascom della provincia di Udine e

presentata a Udine dal direttore dell'associazione Guido Fantini, del project manager della mostra Enzo Cainero, che ha sottolineato gli straordinari numeri della mostra ("già più di 60 mila visitatori, ora puntiamo sull'orario di apertura serale"), del presidente della Pro Loco "Villa Manin" Mi-

chelangelo Boem, che ha sottolineato "l'opportunità di cavalcare l'onda lunga della rassegna", del presidente regionale Fipe Cesare Mansi, che ha ribadito "l'interesse dell'Ascom verso l'abbinamento vincente cultura e gastronomia, come dimostrato dalla recente pubblicazione Convivium",

del presidente del Gruppo Ristorazione dell'Ascom Pio Costantini, fautore del "turismo tematico" ("Iniziative come queste sono particolarmente utili a farci conoscere") e del presidente del mandamento dell'Ascom di Codroipo Cesarino Toso, che ha auspicato il miglioramento dei collegamenti con Villa Manin.

La centralità di Villa Manin e l'interesse che Kandinsky diffonde anche in Austria e in Slovenia hanno spinto la categoria a pro-

porci in un'ottica "internazionale" con l'obiettivo di far conoscere e apprezzare al turista la cucina friulana di alcuni dei migliori ristoratori locali. La manifestazione riunisce otto ristoranti: La Taverna di Colloredo di Monte Albano, Costantini di Collalto di Tarcento, Vitello d'oro di Udine, Del Doge di Passariano di Codroipo, Campiello di San Giovanni al Natisone, Da Toni di Gradiscutta di Varmo, Al Ferarut di Rivignano e Patriarchi di A-

quileia). La disponibilità offerta si concretizza nella realizzazione di tipici menù friulani. Ciascuno degli otto ristoratori ha ideato per l'occasione un piatto ispirato a un'opera di Kandinsky: Arco e Punta (La Taverna), Movimento di sogno (Costantini), Soufflé Kandinsky (Vitello d'oro), Piccolo sogno in rosso (Del Doge), Piccolo gioco (Campiello), Paesaggio con macchie rosse (Da Toni), Cerchi d'autore (Al Ferarut), Segmenti blu (Patriarchi).

Nell'ambito della manifestazione "Sapori in compagnia della Storia"

Ricordati Mario Caliz e Valerio 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, a quella napoleonica, a quel-

la mitteleuropea con gli Asburgo, a D'Annunzio e al secolo XXI, è stata avviata per raccontare... a tavola un territorio e, in particolare, quello della Bassa friulana. Dicevamo che, dopo la felice serie iniziale, quest'anno, complice il ristorante "Ragno d'Oro" di Villa Vicentina e la cucina di Piero e Aurelia Medeot, si è ricominciato con la prima serata dedicata a Rossitti e Caliz (8 maggio) e quella dedicata a "Giacomino Casanova a Udine dintorni" (26 giugno), che saranno seguite da altri appuntamenti: "Serata di friulanità" (4 settembre),

"A tavola con Radetzky" (20 novembre) e "La cucina del secolo XXI" (7 febbraio 2004). Valerio Rossitti, laureato in medicina e chirurgia, specializzato in puericultura, pediatria, igiene e malattie dell'apparato digerente, è stato ricordato per le sue ricerche sulla enogastronomia friulana.

Rossitti, per alcuni anni, ha curato il Lunario della Crup, stampato in 100 mila copie, molte delle quali hanno raggiunto anche i friulani sparsi per il mondo, con rubriche dedicate alla cantina, al vigneto e con ricette di cucina friulana.

È stato autore, tra l'altro, dei libri "Il Picolit" e "Grapa friulana senza compromessi". Di tutto il lavoro di Rossitti nell'ambito dell'enogastronomia hanno ampiamente parlato prima Adriano Tassi, presidente regionale della Federazione cuochi, poi il maestro chef Germano Pontoni.

Altro personaggio importante per il Friuli è stato il cavalier Mario Caliz che, per moltissimi anni, ha mantenuto l'incarico di presidente dell'Unione Esercenti e vicepresidente nazionale della Fipe. I suoi stretti rapporti con l'Ascom, gli scontri e gli ac-



Bertossi con le signore Rossitti, Medeot, Caliz e Ferri

cordi di una vivace e proficua attività sono stati ricordati, nel corso della serata, dal cavalier Claudio Ferri. "È stato un uomo, Caliz, che ha dato molto alla categoria degli esercenti e dei ristoratori - ha

detto Ferri -. Uno dei suoi motti era l'unione fa la forza e, assieme, si può e si deve crescere". Sono intervenuti anche Giorgio Milocco, Flavio Di Pietro, Presenti Fernanda Rossitti e la signora Lucia Caliz.

Agricoltura

Serve un piano strutturale di conversione degli impianti irrigui

Coldiretti, l'acqua è un'emergenza Regione e Consorzi intervengano



Roberto Rignonat

“ I ripetersi di annate eccezionali come questa rende indilazionabile affrontare, ponendola al primo punto dell'agenda politica regionale, la questione dell'utilizzazione della risorsa idrica. Un tanto al fine di assicurare sia l'irrigazione, e con essa un'agricoltura che abbia prospettive di sviluppo, sia il deflusso minimo vitale ai corsi d'acqua”. Lo hanno evidenziato, a conclusione dell'assemblea annuale della fe-

derazione regionale di Coldiretti del Fvg, il presidente Claudio Filipuzzi e il vicepresidente Roberto Rignonat che hanno posto ai voti un ordine del giorno, approvato all'unanimità. “Coldiretti sollecita da anni la conversione degli impianti irrigui da scorrimento a pluvirriguo che consentirebbe un risparmio dell'acqua di almeno il 50% agendo sulle stesse superfici di ora. Ma poco si è fatto. Occorre utilizzare subito le risorse accantonate dalla

Regione in forza della legge sulle bonifiche e occorre approvare i provvedimenti attuativi per la conversione degli impianti da scorrimento ad aspersione. Allo stesso modo è ormai indilazionabile – ha aggiunto il presidente Rignonat – intervenire su tutta la rete idrica, acquedotti compresi, ormai obsoleta e che denuncia perdite anche del 50%. In questo quadro occorre un grande progetto per la razionalizzazione di una risorsa che diventa

sempre più preziosa, utilizzando gli importanti fondi che l'Ue mette a disposizione”.

Ma il problema dell'acqua (non c'è agricoltura, né intensiva né estensiva, senza irrigazione) non è il solo segnale che Coldiretti ha lanciato al presidente della Giunta Riccardo Illy. L'altra grande sfida riguarda la modernizzazione della Regione, argomento più volte affrontato da Coldiretti e da Illy. “Noi riteniamo che la Regione non

potrà svolgere efficacemente il proprio ruolo se non si provvederà alla riscrittura dello statuto regionale e se non la si metterà – attraverso l'informatizzazione, l'attivazione del Siagri del Fvg (Servizio informatico per l'agricoltura) e la delega di funzioni ai Caa – nella condizione di operare. Le riforme della Direzione regionale dell'agricoltura e la revisione della riforma dell'Ersa, pur necessarie, saranno passi conseguenti”.

Pierina Alessio: nel 2003 scenderà di almeno 30 lire il litro

Aprolaca, ancora in calo il prezzo del latte alla produzione

Nonostante Aprolaca sia riuscita a commercializzare nel 2002 oltre 26 milioni di litri di latte a un prezzo medio più che accettabile (864,75 lire litro), dimostrando abilità commerciali pur in presenza di un mercato stagnante, il presidente Pierina Alessio non prevede alcuna ripresa dei prezzi per il 2003. Anzi, a tutt'oggi si sta evidenziando una flessione di almeno 30 lire il

litro. “L'attuale crisi di mercato del latte – ha detto Alessio all'assemblea generale annuale dei soci di Aprolaca, che si è svolta nella sede dell'Ara a Codroipo il 19 giugno – sta mettendo in grave difficoltà gli allevatori del Fvg. Al delinearci di questo infelice scenario – ha aggiunto – hanno contribuito negativamente le offerte di latte dai Copalat a prezzi bassissimi e la presenza sul mercato

di quote significative di latte in nero che continua a sfuggire ai controlli degli enti pubblici preposti”.

Secondo Alessio, non c'è futuro per il settore se non si ripristina la legalità e se non si individuano gli allevatori, fortemente diffusi in Lombardia, che commercializzano in nero e se non si applica correttamente la nuova legge sulle quote latte. “Il ministro Alemanno con la 119 del 2003 – ha

detto Alessio – ha dimostrato di aver compreso quale era l'interesse della maggior parte degli allevatori; purtroppo, in attesa del regolamento attuativo della legge, preoccupano e allarmano le dichiarazioni dei ministri Tremonti e Bossi e del presidente del Consiglio Berlusconi”.

I lavori, dopo l'approvazione dei bilanci consuntivi e di previsione i cui dati

sono stati illustrati dal direttore Massimo Caiazzo e dai sindaci Silvano Stefanutti e Roberto Minardi, hanno visto l'intervento dei molti allevatori che, apprezzato il lavoro di Aprolaca, hanno sottolineato l'importanza di ritrovare un dialogo fra tutti gli allevatori, compresi quelli che per alcuni anni “hanno cercato fortuna altrove e ora vogliono reinserirsi nei canali tradizionali”. Fra gli altri, sono intervenuti Luigino Zoratti, Loreta Nascivera, Azzo Pasqualini, il presidente dell'Ara Graziano Zanella, Paola Pausa, Mirco Stella. Sono anche intervenuti l'ex commissario dell'Ersa Bruno Augusto Pinat, il consigliere regionale

Bruno Di Natale e i presidenti di Coldiretti, Claudio Filipuzzi, della Cia Dante Savorgnan, dell'Alleanza Contadina Edi Bukavec. Fra i presenti, il consigliere regionale Claudio Violino, i direttori di Coldiretti di Udine Mauro Donda e di Gorizia Aldo D'Amore e il direttore regionale di Confagricoltura Sergio Vello. L'Aprolaca raggruppa oltre 2.100 aziende della regione per una produzione di oltre 2.100.000 quintali di latte e un fatturato di 200 miliardi di vecchie lire che sale a oltre 220 miliardi se si considerano i proventi derivanti dalla vendita di formaggio che numerosi allevatori effettuano direttamente.

Molto bene il primo quadrimestre del 2003

Latterie friulane, fatturato in crescita

Fatturato ancora in crescita (+12%) per Latterie Friulane, la più importante azienda alimentare del Fvg. I dati, ancora una volta positivi, li ha riferiti il presidente Luciano Locatelli all'assemblea dei soci che si è svolta sabato 10 maggio nella sede di Campofornido. Dati che parlano chiaro: per il 2002 il fatturato ha superato i 65 milioni di euro a fronte dei 58 del 2001 e ha permesso una liquidazione del latte superiore a quella media di mercato (45,53 euro per ettolitro pari a lire 881,7 per litro). In crescita di oltre il 28,8% il fatturato anche nei primi 4 mesi del 2003, crescita determinata dalla maggiore dinamicità di Latterie Friulane e dalla integrazione con la cooperativa Cometa di Spilimbergo, con un incremento significativo (+18,5%) anche del conferimento latte dei soci.

di elevato valore strategico, destinata a manifestare i suoi benefici nel medio periodo non solo nei confronti dei soci di Latterie Friulane, ma dell'intero settore lattiero-caseario regionale”.

Riferendosi ai dati di bilancio, il presidente Locatelli ha espresso un giudizio più che soddisfacente sull'esercizio 2002, soprattutto se si tiene in considerazione il fatto che nel corso dell'anno i listini del settore lattiero-caseario hanno evidenziato un pesante arretramento (la diminuzione di prezzo del settore zootecnico è stata del 6,9%), conseguenza di un rallentamento dei consumi che coinvolge tutto il sistema distributivo e che va quindi ben al di là delle difficoltà in cui si dibatte il settore lattiero-caseario.

Fra i risultati positivi spicca, per importanza, la vendita di latte fresco e in particolare quello dell'Alta qualità Carnia, diventato prodotto leader regionale e che ha eviden-



Rossi, Locatelli e Panciera

ziato un +73%; il Montasio (con 370.000 forme, Latterie Friulane è il primo produttore), che ha recentemente vinto il primo premio a Buttrio per il prodotto stagionato e il secondo per il fresco, lo yogurt con un +20% e con risultati ancora positivi per le verdure di quarta gamma della linea Pronto Verde.

Nel corso del 2002 – lo ha evidenziato il diretto-

re generale Franco Panciera – sono stati ulteriormente rafforzati i fondamentali dell'azienda che evidenziano una florida situazione patrimoniale e finanziaria e un miglioramento del margine contributivo salito dall'11,8 al 13,1%. Positivo il giudizio espresso, per conto del collegio sindacale, da Marcello Comuzzo e dal vicepresidente Roberto Rossi.

Bed and Breakfast consegnati i diplomi

Ventitré in tutto i partecipanti che hanno ricevuto il “diploma”, di cui 17 donne. Partito nel gennaio di quest'anno, il corso, al quale avevano presentato domanda di partecipazione ben 40 persone, è stato organizzato dall'Azienda speciale Ricerca e formazione

berghiera, in questi casi assolve perfettamente la funzione dell'accoglienza, contribuendo a integrare il bilancio familiare da un lato e

«In 23 hanno superato il corso»

a sviluppare i rapporti umani dall'altro”. Rivolto a persone occupate e disoccupate, provenienti da tutto il ter-

ritorio regionale e interessate ad avviare un B&B o a migliorare la loro professionalità per gestire la struttura in modo corretto ed efficiente, il corso è stato strutturato su 120 ore di lezione, suddivise in moduli specifici per approfondire la conoscenza del territorio e le modalità per la sua promozione, per migliorare l'ospitalità e la comunicazione con il cliente, per conoscere nei dettagli temi quali la legislazione, le norme sull'igiene e la sicurezza, per gestire la contabilità e i rapporti con le banche, per incrementare l'uso di internet.

ritorio regionale e interessate ad avviare un B&B o a migliorare la loro professionalità per gestire la struttura in modo corretto ed efficiente, il corso è stato strutturato su 120 ore di lezione, suddivise in moduli specifici per approfondire la conoscenza del territorio e le modalità per la sua promozione, per migliorare l'ospitalità e la comunicazione con il cliente, per conoscere nei dettagli temi quali la legislazione, le norme sull'igiene e la sicurezza, per gestire la contabilità e i rapporti con le banche, per incrementare l'uso di internet.

Artigianato

Congresso Uapi: i ringraziamenti a Venier Romano, le congratulazioni a Bertossi

Le richieste degli artigiani alla nuova Giunta regionale



Venier Romano, Gomboso, Bertossi, Greatti e Faleschini a Mortegliano

Infrastrutture, innovazione tecnologica, riforma della Regione e contestuale semplificazione degli iter burocratico-amministrativi, sburocratizzazione, applicazione del Testo unico per l'artigianato e individuazione delle risorse per il settore, formazione. Sono queste le

principali richieste avanzate dall'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine alla nuova Giunta regionale nel corso del congresso provinciale che si è svolto il 27 giugno a Mortegliano in una sala ex Gil colma di artigiani. È il quarto congresso della presiden-

za Faleschini, quello che segna l'avvio delle assemblee di zona e del rinnovo di tutti gli organismi del sindacato in programma a partire da settembre.

Faleschini, nella sua relazione, oltre a ringraziare Giunta e Consiglio direttivo dell'Uapi, ha rivolto un ringraziamento

al Consiglio regionale uscente e in particolare al presidente Renzo Tondo e all'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano. "Nonostante i molti problemi politici che hanno contraddistinto l'ultimo quinquennio - ha detto Faleschini -, si sono compiuti passi importanti fra i quali l'approvazione del Testo unico per l'artigianato, che ha raggruppato oltre 60 leggi, e l'istituzione della Commissione regionale per l'artigianato, che ha il compito di assolvere l'importante ruolo di cabina di regia". Faleschini ha rivolto gli auguri di buon lavoro al nuovo Consiglio regionale, al governatore Illy "con il quale ci siamo già confrontati con soddisfazione" e in particolare con il nuovo assessore regionale all'artigianato Enrico Bertossi, "che ha dato grande prova delle sue capacità in questi cinque anni di gestione della Camera di commercio di Udine sotto la cui presidenza è diventata davvero la casa delle categorie".

Intenso il dibattito sia per quanto riguarda la relazione del Consiglio direttivo sia per quanto riguarda le modifiche statutarie approvate dall'assemblea. Dopo i saluti del sindaco di Mortegliano Eddi Gomboso e del presidente di zona dell'Uapi Giovanni Greatti, e dopo la relazione del presidente Faleschini, sono intervenuti i vicepresidenti Graziano Tilatti e Sergio Zanirato e i dirigenti Nivea Bertoli, Loretta Minisini, Edgarda Fiorini, Roberto Vicentini, Guerrino Bertolussi, Ennio Vanin, Silvio Pagani. Al termine dell'assemblea un riconoscimento è stato consegnato a Luciano Tarondo, per 25 anni alla guida della Mutua dei barbieri e dei parrucchieri, e a un gruppo di imprenditrici artigiane che si sono impegnate nel Progetto scuola che ha coinvolto centinaia di bimbi di alcune scuole elementari: Gloria De Martin, Michela Moretti, Francesca Rodighiano, Flavia Aprile, Barbara Zanon, Tina Burkhardt, Raffael-

la Anzolin, Sonia Pravisano, Daniela Versolatto e Fabrizia Taverna. A loro è stato consegnato "l'albero della vita" realizzato dall'orafo Mazzola.

Fra i presenti, il vicepresidente vicario dell'Uapi, Pietro Botti, il presidente di Confartigianato Servizi, Roberto Mestroni, il presidente onorario dell'Uapi, Beppino Della Mora, il direttore regionale di Confartigianato del Fvg, Maurizio Lucchetta, il direttore dell'Uapi, Bruno Pivetta, il coordinatore di Confartigianato Servizi, Sandro Caporale, il vicepresidente di Promosedia, Franco Buttazzoni. Al termine dei lavori, Uapi e Confartigianato Servizi hanno inaugurato i nuovi uffici di Mortegliano, in via Udine numero 45. Fra gli altri, hanno assicurato la loro presenza anche i neoassessori regionali Enrico Bertossi ed Ezio Beltrame e il consigliere Giorgio Venier Romano, don Giuseppe Faidutti e il sindaco di Pozzuolo, Sergio Beltrame.

Codroipo, soddisfazione di Carlo Faleschini per il riconoscimento

Zanin è il primo maestro artigiano

Prestigioso riconoscimento dalla Regione alla Casa Organaria degli Zanin di Codroipo, la più antica fabbrica d'organi d'Europa, fondata nel 1827. Gustavo Zanin, che attualmente segue l'attività della ditta assieme al figlio Francesco, è stato insignito dell'onorificenza di "maestro artigiano". Il prestigioso riconoscimento gli è stato consegnato dall'assessore regionale all'artigianato

Giorgio Venier Romano durante una cerimonia tenutasi nel laboratorio degli Zanin, alla quale hanno preso parte numerosi amici ed estimatori della famiglia che da diverse generazioni produce organi per tutto il mondo. Gustavo Zanin è il primo artigiano della regione ad aver ottenuto questo ambito riconoscimento, istituito con legge regionale nell'aprile del 2002. Alla cerimonia era presente il professore Fabio

Metz, che ha tracciato un excursus sulle botteghe artigiane che da sempre sono state fucine di cultura e arte. Hanno presenziato anche il presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine, Carlo Faleschini, il presidente di Confartigianato Servizi Roberto Mestroni, il direttore Bruno Pivetta e la presidentessa mandamentale dell'Uapi Giovanna Cinnelli.

Gustavo Zanin, attorniato da familiari, dipendenti e amici, ha eccelso nel ruolo di cicerone guidando gli invitati nella visita al suo laboratorio e intrattenendo i presenti con i suoi racconti farciti di notizie storiche e mitologiche e ricchi di aneddoti curiosi. Tra gli organi in fase di ultimazione, c'erano quelli destinati al Conservatorio musicale di Como, a un istituto di cultura di Seul in Corea e a

Salisburgo. A coronare la cerimonia un concertino con brani del Settecento veneziano eseguiti da un gruppo strumentale. Satisfazione per la consegna del riconoscimento di maestro artigiano a Gustavo Zanin è stata espressa dal presidente dell'Uapi Carlo Faleschini, secondo il quale con "questa figura sarà ora possibile trasmettere più facilmente, anche con la collaborazione della scuola e degli istituti pro-



Gustavo Zanin

fessionali attraverso il metodo dell'alternanza scuola-lavoro, il sapere artigiano alle nuove generazioni".

Presentata dalla Cna la guida per saldatori

Una lavorazione considerata povera come la saldatura corrisponde, per contro, un impianto normativo enorme e complesso in cui non sempre è facile orientarsi. È da queste premesse che ha preso avvio una nuova iniziativa della Cna di Udine, la quale - con il contributo della Provincia e grazie alla collaborazione con Tecna Srl e con Asqsts Srl - ha appena edito una dettagliata "Guida alla qualifica di sal-

datura". In un clima di forte concorrenza, conoscere il "campo di gioco" è senz'altro utile. "È ovvio che occorrerà sempre l'artigiano (senza tante qualifiche) che esegue le saldature più comuni e meno impegnative, ma è altrettanto ovvio - spiega il direttore della Cna friulana, Giovanni Forcione - che per poter accedere a commesse di un certo peso, specialmente poi se rivolte a Paesi stranieri, c'è la necessità di essere in possesso

di requisiti (qualifiche e certificazioni) che permettono di illustrare in maniera precisa il proprio lavoro".

Questo è dunque lo scopo della guida presentata a Palazzo Belgrado da Forcione assieme all'assessore provinciale alle attività produttive Irene Revelant: fornire cioè uno strumento di informazione utile e di facile accesso per tutte le imprese di saldature, tanto quelle piccole o medie quanto quelle di grande dimen-

sione. L'assessore Revelant, ringraziata pubblicamente dal direttore della Cna per l'occhio di riguardo che ha sempre avuto nei confronti del comparto artigiano, ha spiegato che il supporto finanziario della Provincia a questa iniziativa rientra nell'ambito del protocollo d'intesa siglato l'anno scorso con la Cna e che prevede un impegno congiunto in attività di formazione e informazione nonché di promozione all'estero delle piccole aziende friulane. "La Provincia di Udine, come non mi stancherò mai di ripetere, non dispone di grandi competenze in campo economico - ha rimarcato l'as-

sessore -, ma ha dimostrato comunque la possibilità, con un po' di creatività, di realizzare programmi e progetti attesi dalle categorie produttive".

Stefano Ravagli, di Asqsts Srl, ed Enrico Tisatto, di Tecna Srl, hanno poi analizzato nel dettaglio i contenuti del manuale: 66 pagine di domande e risposte su tutte le problematiche connesse con la saldatura. I due relatori hanno già avuto in queste settimane tre incontri in Friuli (a Udine, Tolmezzo e San Giorgio di Nogaro) in cui hanno potuto presentare a un centinaio circa di saldatori l'attività di formazione diret-

tamente in azienda proposta dalla società Asqsts di Forlì, ente di formazione per saldatori riconosciuto dal Rina. La società ha una sede anche a Padova e non esclude, in un prossimo futuro, di aprirne una pure a Udine. All'incontro di Palazzo Belgrado era tra gli altri presente Danilo Moro, della Daniela Spa di Buttrio: "Siamo sempre curiosi di vedere come si muove il mondo della saldatura - ha detto -. È nostra intenzione conoscere le opportunità di formazione che ci sono in Friuli non tanto per la nostra impresa quanto per le nostre aziende subfornitrici".