

## Il black out solo un avviso

L'Italia deve produrre più energia

di Ulisse

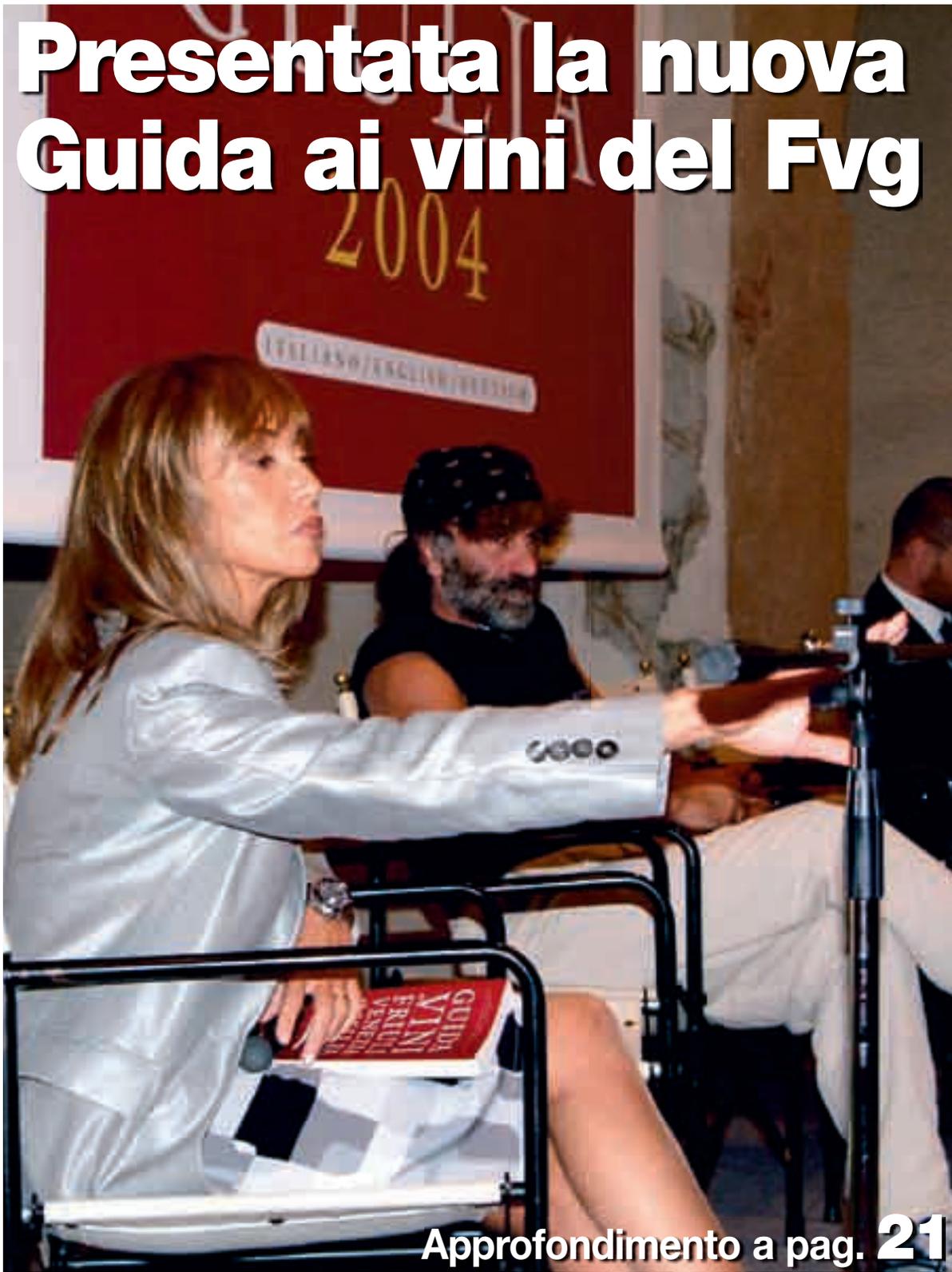
**A**desso il pericolo è che il passato si riproduca e che il rimpallo delle responsabilità faccia lievitare una cortina fumogena su errori ed omissioni. Anche questa eventualità dobbiamo mettere in conto sul blackout elettrico, peraltro prodigo di lezioni. Le avvisaglie si sono già viste. C'è chi si è consolato col fatto che è figlio del progresso (dieci o vent'anni fa, quando c'erano meno o punto condizionatori, mai il caldo avrebbe spento la luce); potremmo rincuorarci ricordando che la nostra regione è stata solo lambita dal grande buio; ma la realtà non cambierebbe di una virgola. Saremmo pur sempre al palo, duramente condizionati dalla spada di Damocle di un evento fino a ieri mai considerato, dovendo affrontare via via problemi tanto più gravi quanto più se ne è rinviata nel tempo la soluzione e finendo con il pagare un prezzo più salato del conto presentatoci un mese fa dalla nostra imprevidenza.

Il blackout è figlio di un progresso distratto, soprattutto è effetto di investimenti disattesi, di impianti decrepiti, logori, e di un deficit crescente di efficienza; insomma, di una politica energetica schiacciata nella morsa degli egoismi locali e di un ecologismo un po' naif. Risultato, il blackout elettrico ha puntualmente fatto irruzione nel nostro avventato tran tran, infischiosene del fatto che le nostre tariffe siano le più alte d'Europa e dunque teoricamente tali da garantirci continuità di approvvigionamento almeno pari a quella di cui godono i nostri vicini.

Molti sono i perché, tutti, però, riconducibili al fatto che il nostro Paese ha perduto vent'anni, a partire dalla prima stesura

(segue a pagina 2)

## Presentata la nuova Guida ai vini del Fvg



Approfondimento a pag. 21

## La cucina del Friuli a New York

**I**migliori ristoranti di New York, i migliori chef usa e friulani, i migliori prodotti enogastronomici del made in friuli: questi gli ingredienti, unitamente all'impeccabile organizzazione della Camera di commercio di Udine, rappresentata dal vice presidente Claudio Ferri, che hanno reso davvero memorabile la seconda edizione del Festival della cucina friulana a New York. Un evento non nuovo,



Ferri (a sx) con Plotkin (al centro) e Pucciarelli (a dx)

ma che ogni anno riesce a trovare motivi di interesse nuovi e gustosi.

Quest'anno, inoltre, non è mancato un momento di solidarietà grazie all'iniziativa voluta dalla Camera di commercio e dal Consorzio Vini Doc Friuli Colli Orientali che ha posto in vendita il Tokai della solidarietà il cui ricavato è stato devoluto alle vittime delle due Torri.

(servizio a pagina 19)

## La casa della formazione

Acquistata dalla Cciaa la sede ex Irfop

**L**a sensibilità nei confronti della formazione, da parte degli imprenditori del Friuli Venezia Giulia, è cresciuta molto negli ultimi anni e, di pari passo, è cresciuta l'offerta formativa.

I numeri, che come sempre sono il termometro migliore, in questi casi, lo dimostrano e la conferma viene proprio dall'Azienda speciale formazione, la struttura della Camera di commercio di Udine che segue questo settore. Un'attività in costante crescita (sono 59 i corsi già attivati nel periodo 2003-2004), non solo numerica, ma soprattutto qualitativa, che ha via via affinato il panorama dei corsi offerti grazie alla stretta collaborazione avviata con le associazioni di categoria.

Le proposte formative, infatti, vengono predisposte sulla base delle esigenze espresse dalle categorie economiche e tarate "su misura".

Una sorta di primo bilancio dell'attività svolta fino ad ora è stato fatto durante un apposito incontro che si è svolto in Camera di commercio e al quale hanno partecipato, oltre al presidente Adalberto Valduga, numerosi rappresentanti delle categorie: Adriano Luci e Roberto Ganzitti per Assindustria, Ezio Stefanutti per la Confederazione Italiana dell'Agricoltura, Denis Puntin e Maria Luisa Polizzi per la Cna, Mario Zarli per la Lega delle Cooperative, Ilario Tomba per l'Agci, Roberto Rigonat e Mauro Donda per la Coldiretti, Gian Luca Gortani per l'Unione Artigiani e Piccole Imprese, Marco Agostinis per l'Associazione Cooperative Friulane, Daniele Cecioni per Confagricoltura, Massimo Paniccia per l'Api e Giovanni Da Pozzo per l'Ascom.

L'incontro ha rappre-

(segue a pagina 4)

### Attualità:

Con la nuova Giunta Camera operativa

Pag. 2

Il presidente Cavic alla Camera di Udine

Pag. 4

Congafi commercio compie trent'anni

Pag. 15

# Attualità

(segue da pagina 1)

del piano energetico —: la rinuncia al nucleare, il blocco degli investimenti, l'involuzione gestionale. La stessa privatizzazione dell'ente elettrico ha suscitato perplessità e dubbi sulle modalità di attuazione e, soprattutto, sulla liberalizzazione che ne sarebbe dovuta conseguire.

Pesantissimo il costo di tanta imprevidenza: dipendiamo dall'import e da un sistema rattoppato alla buona e perciò la nostra industria sconta svantaggi competitivi aggravati dalle altre carenze infrastrutturali. Questa situazione — come più volte ha ammonito Andrea Pittini quand'era presidente di Federindustria — grava su un quadro reso ancora più precario da incertezze e instabilità, il che si traduce inevitabilmente in un grosso punto interrogativo per il nostro domani.

Buon senso vorrebbe (pardon, avrebbe voluto) che si accelerassero (pardon, si fossero accelerati) almeno gli scarsi investimenti già programmati — come le centrali di Torviscosa e della Ziu — piuttosto che perdere tempo nell'affettare l'aria. L'ambiente è una risorsa da tutelare, pienamente d'accordo; dev'essere anzi considerato una variabile indipendente della politica energetica, mai un alibi per contrastarne i propositi fino ad azzerarli. Germania e Austria (ma anche, perché no, la stessa Francia del Superphoenix) sono esempi di come si possano contemperare le esigenze produttive con quelle ecologiche.

In ballo c'è il futuro del nostro modello economico per il quale il miglioramento dell'utilizzo delle risorse deve andare di pari passo con il rafforzamento delle condizioni di produttività, con una più efficace formazione, con il rafforzamento della capacità strategica dell'impresa. Senza adeguamenti infrastrutturali (energia, ma anche trasporti) è difficile fare innovazione in aziende "condannate" a reinventarsi sui mercati per competere. La modernizzazione "dell'azienda Friuli" dipende dall'equilibrio tra politica industriale (e quindi infrastrutturale), politica dell'impresa e formazione, un mix che è di fatto acceleratore di produttività. Ne va del nostro futuro. Ma questo, purtroppo, è un discorso troppe volte ascoltato nel recente passato senza che mai ci si sia preoccupati di passare dalle parole ai fatti. Ben venga dunque lo choc di un blackout a risvegliarci dal sonno della ragione. Sempreché rigore e onestà intellettuale ci inducano a una riflessione seria, a una presa d'atto che così non può durare. Cosa nient'altro fatto scontata: la realtà, si sa, ha la testa dura.

Tre new entry: Franco Buttazzoni, Giovanni Da Pozzo e Massimo Paniccia

## Eletti all'unanimità i membri della Giunta camerale

**R**apida e all'unanimità. L'elezione della nuova Giunta della Camera di commercio di Udine, si è svolta nella sala convegni della Camera, nell'arco di una quarantina di minuti. Al gran completo il Consiglio, visto che mancava solo Claudio Ferri, negli Stati Uniti per l'inaugurazione della manifestazione enogastronomica Friuli-New York. Ricevute dal segretario generale dell'Ente camerale Silvio Santi le schede per la votazione, i 26 componenti del consiglio e il presidente Adalberto Valduga hanno provveduto a esprimere le loro indicazioni, mentre allo scrutinio hanno provveduto i revisori dei conti Piergiorgio Celetto e Pietro Morassi. Sono risultati eletti Adriano Luci (Assindustria), Roberto Rigonat (Coldiretti), Massimo Paniccia (Api), Sergio Zanirato, Franco Buttazzoni e Roberto



Luci, Rigonat, Da Pozzo, Valduga, Paniccia, Cosatti. Dietro: Mestroni, Zanirato e Buttazzoni

Mestroni (Unione Artigiani e Piccole Imprese), Giovanni Da Pozzo, Pietro Cosatti e Claudio Ferri (Ascom). Riconferma, dunque, per la maggior parte

dei componenti, sette su nove, ai quali si affiancano due new entry: Da Pozzo e Buttazzoni. Al termine delle operazioni di voto, il presidente Adalberto Valduga ha chiesto al Consiglio di partecipare alla

stesura del programma di lavoro, attualmente in fase di elaborazione. "Credo — ha detto Valduga — che il Consiglio possa offrire un valido contributo di idee, proposte e suggerimenti.

La progettualità, infatti, è uno degli elementi di cui si sente maggiormente la carenza e quindi più intelligenze partecipano alla stesura di un progetto, più il progetto sarà innovativo e completo".

Proposta accolta con molto favore dal Consiglio, rinnovato di recente e attualmente composto da Massimo Bassani, Rita Bertossi, Michele Bortolussi, Franco Buttazzoni, Giovanna Cinelli, Bernardino Ceccarelli, Franco Clementin, Pietro Cosatti, Dino Cozzi, Giovanni Da Pozzo, Bruno Della Maria, Giovanni Fantoni, Claudio Ferri, Enzo Gasparutti, Franco Gressani, Adriano Luci, Cesare Mansi, Renato Marcigot, Roberto Mestroni, Giorgio Nasazio, Massimo Paniccia, Mauro Pinosa, Roberto Rigonat, Federico Verzegnassi, Sergio Zanirato, Roberto Zanon, Adalberto Valduga.

Incontro dell'assessore Bertossi con le 4 Camere di commercio

## Le richieste delle categorie economiche alla Giunta regionale del Fvg



Enrico Bertossi

**I**l primo passo del confronto fra Regione Friuli Venezia Giulia e categorie economiche è stato compiuto. Venerdì 3 ottobre i presidenti delle quattro Camere di commercio del Friuli Venezia Giulia hanno incontrato l'assessore alle attività produttive Enrico Bertossi per dare una risposta tempestiva, nei termini richiesti dalla Regione, ai quesiti che la nuova Giunta regionale per la prima volta aveva voluto indirizzare ai rappresentanti del sistema camerale. Un nuovo modo di operare, per cui le Camere di commercio hanno coordinato le diverse associazioni di categoria, per presentare alla Regione un piano di proposte congiunturali, che possano aiutare nel breve periodo il sistema delle im-

prese regionali a superare l'attuale fase di difficoltà, per riuscire ad agganciare la ripresa, prevista non prima della seconda metà del prossimo 2004.

Un metodo di lavoro nuovo, inaugurato da Bertossi per stabilire un "filo diretto" fra chi amministra e chi produce, con l'obiettivo di ridurre i tempi di stesura e presentazione di provvedimenti legislativi e programmi di lavoro in grado di rispondere al meglio alle necessità del mondo economico. Sulla base delle proposte formulate, infatti, l'assessore individuerà gli interventi da inserire a completamento del disegno di legge approvato dalla Giunta regionale il 12 settembre.

"Dai contributi raccolti presso le singole categorie — ha detto il presidente della Camera di commercio udinese Adalberto Valduga — è emerso un quadro dei provvedimenti ritenuti necessari per fronteggiare l'attuale momento economico. La consapevolezza delle problematiche connesse alla rigidità del bilancio della Regione e la necessità di rispettare la normativa dell'Unione europea — ha affermato Valduga — hanno limita-

to le proposte dei diversi comparti a quelle ritenute di maggior urgenza, in un quadro di coinvolgimento di tutte le finanziarie regionali e degli istituti che fanno comunque riferimento al "sistema Regione".

Le proposte formulate dalla Camera di Udine comprendono in particolare interventi di tipo finanziario, di pronta fruibilità, effettuati utilizzando provvedimenti già esistenti, senza impegnativi esborsi da parte della Regione.

Le imprese chiedono, inoltre, di far funzionare i provvedimenti già in essere, attraverso l'emanazione dei necessari regolamenti come nel caso della legge Sabatini e di quella riguardante l'Innovazione tecnologica, di definire le convenzioni mancanti e di prorogare la durata dei finanziamenti in essere Frie, Mediocredito, Friulia e Finest. Tra le proposte formulate, quelle inoltre di rifinanziare il Fondo rotativo per le imprese artigiane, quello per le imprese commerciali, turistiche e di servizio e la legge n. 23 del 12 settembre 2001.

Sul versante dell'energia, le richieste formulate riguardano il rifinanziamento della legge che

prevede contributi sugli investimenti finalizzati al risparmio energetico e la modifica della normativa per l'accesso alle provvidenze previste a favore della riattivazione di impianti idroelettrici. Per quanto riguarda lo snellimento delle procedure, una richiesta specifica è finalizzata a trasformare "a sportello" la richiesta di concessione di alcune categorie di contributi, mentre per i Congafi è prevista l'attivazione del sistema di controgaranzia da parte di Friulia Lis.

A questi interventi, condivisi da tutti i sistemi camerale, se ne sono aggiunti poi alcuni altri più specificamente legati alle necessità di ogni territorio. La Camera di commercio di Gorizia, ad esempio, ha chiesto un intervento per la riqualificazione del Bic ed una serie di contributi da utilizzarsi in Area Science Park nel settore della registrazione dei brevetti e per favorire il trasferimento di ricerca, mentre quella di Trieste ha sollecitato la definizione di un progetto di riconversione del comprensorio di Servola, nonché interventi per incentivare e agevolare gli armatori locali a presen-

tare progetti concreti per promuovere il turismo. La Camera Pordenone, infine, ha sottolineato la necessità di un consolidamento dell'insediamento Universitario e del Polo Tecnologico ed il coordinamento degli interventi agevolativi per l'attività economica nell'area montana.

**UdineEconomica**  
mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**  
Adalberto Valduga

**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 settembre è stata di 52 mila copie

# Attualità

Al centro dell'incontro le infrastrutture e le opere viarie

## Valduga a Cavic: "Il Friuli partner della Repubblica Srpska"

**S**ono numerose le opportunità di collaborazione che la Repubblica Srpska (il territorio a maggioranza serba della Bosnia Erzegovina) può offrire alle imprese del Friuli Venezia Giulia, a cominciare dalla realizzazione di infrastrutture, soprattutto viarie. E infatti, fra gli argomenti al centro dell'incontro che si è svolto recentemente in Camera di commercio fra il presidente Adalberto Valduga e il presidente della Repubblica Srpska Dragan Cavic, un ruolo di primo piano hanno avuto la costruzione del raccordo fra

Banja Luka e l'autostrada Lubiana-Zagabria, la realizzazione del tratto di Corridoio 5 che attraversa il territorio della Repubblica Srpska e l'ampliamento dell'operatività dell'aeroporto di Banja Luka attraverso l'apertura anche al traffico dei cargo.

Paese molto ricco di materie prime quali il legno e i metalli non ferrosi, la Repubblica Srpska, disponendo anche di un patrimonio idrico notevole che



Il presidente Valduga all'incontro con la delegazione

le consente di produrre una quantità di energia superiore al fabbisogno locale, rappresenta un ottimo interlocutore per quelle realtà, come il Friuli

Venezia Giulia, che di energia hanno sempre bisogno.

Ancora impegnata nel difficile processo di ricostruzione del tessuto eco-

nomico e sociale, completamente distrutto dagli eventi bellici che l'hanno coinvolta, la giovane Repubblica è attualmente guidata da una classe dirigente motivata e interessata ad accelerare i tempi.

"Per voi - ha detto il presidente Cavic - noi rappresentiamo un mercato interessante, con buone opportunità di investimento. A noi interessa l'apporto di capitali e il vostro know how che ben si adatta alla dimensione delle nostre aziende". Il presidente Valduga, dopo

aver delineato le caratteristiche dell'economia friulana, ha messo in luce la necessità di rendere più snello e agevole il processo di privatizzazione attualmente in atto nella Repubblica Srpska, introducendo un momento di discontinuità con il passato, per consentire un rapido avvio del circolo virtuoso che investimenti stranieri potrebbero innescare.

Ha inoltre assicurato al presidente Cavic la massima disponibilità a collaborare per sviluppare ulteriormente i rapporti fra il sistema produttivo friulano e quello della Repubblica Srpska.

Lente camerale ha acquistato lo stabile

## Nella sede dell'ex Irfop a Udine la Casa della Formazione delle categorie

(segue da pagina 1)

sentato l'occasione per un interessante confronto fra le diverse posizioni espresse dalle categorie che, a ruota libera, hanno illustrato esigenze, aspettative e proposte per quanto riguarda l'attività dell'Azienda speciale. Unanime la convinzione che la formazione rappresenta un

elemento di fondamentale importanza per la crescita e il consolidamento delle imprese, elemento che richiede però un contributo continuo. La formazione, infatti, è ormai una costante nella vita lavorativa delle persone e il percorso seguito fino ad ora dall'Azienda Speciale va proprio in questa direzione. I corsi, infatti, si sviluppano per

aree tematiche e su livelli diversi, per consentire, a chi li frequenta, di passare da uno step all'altro senza interruzioni.

Numerosi interventi hanno rilevato come i corsi proposti dai diversi Istituti specializzati nel settore vengano organizzati più sulla base delle risorse messe a disposizione dal Fondo Sociale Europeo

che non tenendo conto delle esigenze delle imprese e soprattutto senza nessuna verifica sui risultati ottenuti e sulla effettiva occupazione generata.

Tutti i presenti hanno sottolineato la necessità che si evitino sterili sovrapposizioni, indirizzando le associazioni di categoria in generale verso una formazione più specialistica,

mentre alla Camera di commercio spetterà il compito di seguire maggiormente la formazione di base, dedicando anche uno spazio particolare alla formazione del personale delle associazioni.

"Con il recente acquisto dell'immobile ex Irfop in Viale Palmanova - ha ricordato il presidente Adalberto Valduga - abbiamo a

disposizione una struttura idonea ad ospitare una vera e propria "Casa della Formazione" a servizio di tutte le categorie. Si tratta ora di elaborare un programma compiuto di attività che razionalizzi l'offerta attuale, sulla base delle reali esigenze delle imprese, coordinandola con le associazioni di categoria".

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

### La salute e l'Udinese viaggiano in Modus

Piero Micoli, moderatore dell'incontro, l'ha definito dream bus, l'autobus dei sogni. Perché Modus è stato costruito per soddisfare le esigenze e, perché no, i sogni di chi deve viaggiare: la sicurezza, il comfort e, soprattutto, la salute. Con Modus la Pittini Turismo ha voluto costruire un mezzo che si prendesse cura della salute dei viaggiatori.

Su precise indicazioni della Udinese Calcio, infatti, l'azienda di Gemona del Friuli ha concertato con la tedesca Setra la progettazione di un super autobus che fosse innanzitutto ricco di chincaglierie tecnologiche, come le ha definite il capitano dell'Udinese, Valerio Bertotto: 4 schermi al plasma, cd rom in ogni postazione, appena 28 spaziosissimi sedili, possibilità per la dirigenza di visionare vhs durante il viaggio, forno

a microonde, a vapore, macchina per il ghiaccio, postazioni trasformabili in lettino per il massaggio, cassaforte, e tante altre comodità.

Ma le caratteristiche di maggior rilievo di Modus sono il sistema antiribaltamento e antinausea. Il sistema antiribaltamento permette la massima stabilità del mezzo affinché, in situazioni di estremo pericolo di sbandamento, l'autobus mantenga perfettamente l'aderenza al terreno.

La funzione antinausea nasce come diretta conseguenza della stabilità di Modus la quale annulla le oscillazioni, origine di malesseri quali, tipicamente, la cinetosi.

Dopo il benvenuto di Paolo Pittini, amministratore delegato della Pittini Turismo, Stefano Zanichelli, responsabile vendita della Setra Italia, ha descritto le innovazioni tecnologiche del mezzo dando particolare risalto ai meccanismi di

sicurezza. Franco Soldati, presidente dell'Udinese Calcio, ha descritto le motivazioni dirigenziali della società calcistica che hanno spinto ad adottare questo mezzo per le prossime tre stagioni: per l'Udinese Calcio la salute dei giocatori è un "bene" prezioso sul quale investire, in quanto da essa dipendono le performance dei propri atleti.

### Assicom certificata Uni En Iso 9001:2000

Ha ottenuto la certificazione Uni En Iso 9001:2000 confermando la qualità dei servizi offerti e il ruolo di leader nazionale nella gestione del credito la Assicom spa, società di Buia e presente sul territorio nazionale con altre sei sedi e un organico di 108 unità.

La nuova certificazione, assegnata all'azienda friulana dalla Sgs di Milano, rappresenta un ulteriore attestato di qualità per

Assicom che, nel 2001, aveva certificato il suo sistema di qualità secondo la norma precedente, denominata Uni En Iso 9002:1994.

"Il conferimento di quest'ultima certificazione - indica il responsabile del progetto, Loris Vidoni - rappresenta per l'azienda una conferma della validità del sistema organizzativo adottato che garantisce i fruitori dei beni e servizi prodotti assicurando che gli stessi abbiano le caratteristiche richieste, oltre a far proseguire l'azienda sulla strada della verifica costante alla ricerca di ulteriori miglioramenti".

### Premiata a Milano la Almar di Marano

La promozione di nuove attività imprenditoriali nel segno dell'innovazione, uno degli obiettivi centrali dell'azione di Coopfond per il futuro, poggia su alcune espe-

rienze già realizzate, ad esempio nel campo dell'idrochinesiologia, dello sport&business e anche nel settore della pesca e dell'acquacoltura.

È il caso, quest'ultimo, della cooperativa Almar, Acquacoltura Lagunare Marinetta, di Marano Lagunare, che proprio per la sua capacità di innovare ha vinto la terza edizione del premio Coopfond per la mutualità, tenutasi a Milano il 3 ottobre, assegnato alle cooperative la cui attività è un esempio di best practices sotto l'aspetto sia delle performance imprenditoriali sia dei benefici riversati sui soci e sulla collettività. Nata nel 1995 dall'iniziativa congiunta di un piccolo gruppo di pescatori maranesi, la Almar ha da subito puntato a trasformare i caratteri della tradizionale cooperativa di pesca e nella sua attività di allevamento (in particolare delle vongole veraci) ha condotto un intenso impegno di ri-

progettazione di molte dotazioni tecnologiche e strumentali.

### Nuova sala privé e anche catering al Ferarùt di Rivignano

Importanti novità arrivano dal ristorante Al Ferarùt di Rivignano, locale rinomato per la raffinata cucina di pesce. Guerrino Tonizzo e la sua famiglia, infatti, dopo aver rinnovato la cucina e ristrutturato il seminterrato, adesso sono in grado di fornire due nuovi servizi agli ospiti.

Il primo concerne la costruzione di una sala (o privé) adatta ad accogliere un numero limitato di persone, 20-25 al massimo. Il secondo riguarda il catering.

Quest'ultimo è un servizio appena avviato dalla famiglia Tonizzo. Per feste o cerimonie private, insomma, ognuno può farsi portare l'enogastronomia di qualità a casa propria.

# Pmi al microscopio

L'azienda del gruppo Luci è specializzata nei settori della lavorazione degli inerti

## Lif, risorse per l'edilizia in un ambiente "rispettato"

di Marco Ballico



Alexandro Luci

sede della Lif – prosegue –, fino a diventare, oggi, responsabile della società e membro del cda della Ipem Srl, un'altra azienda del Gruppo Luci. Il bagaglio di esperienza accumulato e la possibilità di prendere scelte importanti per il bene aziendale rappresentano una continua fonte di soddisfazioni".

Quella di Alexandro Luci è stata una crescita in famiglia. "Nel corso degli anni – spiega –, ho avuto modo di lavorare in molte aziende del gruppo in regione e sul territorio nazionale e queste esperienze, sposate con la capacità di mio padre e dei miei zii di trasmettermi le loro conoscenze e di lasciarmi agire in maniera quasi autonoma, hanno contribuito a costruire il mio profilo professionale e quelli di mio fratello Andrea, responsabile del settore preconfezionati, e di mio cugino Mauro, responsabile commerciale per i materiali sfusi". Molti sacrifici e poco tempo per la vita privata ("ringrazio mia moglie e le mie due figlie per come mi assecondano") sono i costi da pagare "a una vita imprenditoriale ogni giorno ricca di stimoli".

Alexandro Luci, dal 1999 membro del Gruppo giovani imprenditori dell'Assindustria di Udine e dal 2003 vicepresidente

### «Anche le malte rispettano il suolo»

del Gruppo, nonché membro del consiglio direttivo per la Piccola industria, sottolinea con orgoglio la filosofia che accomuna tutte le imprese Luci: "è quella che ci spinge a lavorare nel pieno rispetto dell'ambiente e delle persone con l'obiettivo di aggiungere qualità alla vita di tutti i giorni. Lif ha sposato con

entusiasmo questa filosofia e ha voluto mettere l'uomo al centro della sua realtà: l'uomo come insostituibile centro propulsore di operatività, creatività e sviluppo; l'uomo inteso come collaboratore e come cliente destinatario di un servizio pensato e personalizzato in base alle sue specifiche esigenze. A questo valore, oggi, non può che affiancarsi il rispetto dell'ambiente. Non a caso ogni azione, ogni decisione, ogni investimento all'interno dell'azienda, così come in tutte le aziende del Gruppo, vengono sempre valutati tenendo presente

l'impatto sul territorio, la quantità di risorse che possono essere riciclate, l'influenza sulla qualità della vita".

Ed ecco allora che tutta l'offerta Lif rappresenta nel modo più concreto lo stile operativo dell'azienda e il suo forte legame con il rispetto degli equilibri biologici della natura: dal trasporto dei materiali all'estrazione degli inerti, fino al noleggio di automezzi e macchinari specifici. "Pensando all'ambiente e sulla base di una profonda conoscenza del territorio – spiega Alexandro Luci –, abbia-

mo realizzato Uniko, la linea di malte di nuova concezione che nasce da cicli produttivi che non alterano gli equilibri naturali del suolo. Per le loro particolari caratteristiche tecniche, queste malte risultano più traspiranti e durature rispetto a quelle tradizionali. Tutti gli elementi aggiunti sono atossici e classificati non irritanti per chi lavora. Nel loro processo di trasformazione, inoltre, sono presenti additivi di origine naturale che le rendono biocompatibili e più adattabili alle esigenze di chi le utilizza. Ma le malte Uniko hanno



Da sx Andrea e Alexandro Luci e Mauro Dordolo

### «Giovane lo staff della società»

anche un ritiro ridottissimo e contribuiscono alla realizzazione di ambienti deumidificati, quindi più sani e confortevoli". Disponibili in comode confezioni da 25 chilogrammi, i prodotti della linea Uniko contengono cemento, calce, sabbia e altri inerti, tutti rigorosamente dosati in misura ottimale, per garantire il massimo della praticità e della naturalezza.

La società è in grado di produrne una vasta gamma

## Ipem, prefabbricati d'autore

Alexandro Luci si occupa attivamente anche di un'altra azienda del Gruppo Luci, la Ipem Srl. È membro del consiglio di amministrazione di quella che si può considerare la ditta dei "prefabbricati d'autore". "Una società – spiega – che si avvale di uno staff giovane e dinamico, pronto a intervenire con metodologie operative particolarmente evolute per garantire risposte precise e tempestive a ogni esigenza".

Fortemente inserita nella realtà regionale in cui si è sviluppata, grazie al nuovo stabilimento di produzione di Magnano in Riviera, la Ipem è oggi proiettata verso nuovi mercati. "L'architetto Alvar Aalto – afferma Luci – diceva che l'architettura è autentica solo quando al suo centro si trova l'uomo". Una frase che riassume l'idea su cui Ipem ha sviluppato le sue

soluzioni per l'architettura, strutture architettoniche pensate per accogliere persone che vi trascorrono gran parte del loro tempo, per motivi di lavoro o di studio. Strutture versatili, adatte a realizzare gli ideali architettonici più alti, sia per ciò che riguar-

da la produttività sia per il benessere psicofisico di chi le vive".

La Ipem propone una gamma di soluzioni costruttive specifiche per l'edilizia civile, industriale e per l'edilizia pubblica e, indipendentemente dall'area d'intervento e

delle diverse esigenze progettuali, si offre al cliente in modo flessibile e dinamico. "Siamo un partner sicuro e fidato – puntualizza Alexandro Luci – per qualunque tipo di servizio: dalla fornitura di singoli elementi prefabbricati fino alla realizza-

zione delle opere chiavi in mano. Proponiamo una gamma completa di prodotti prefabbricati tali da realizzare strutture mono e pluripiano per coperture a falde, piane e sheds fino a 26 ml di luce libera. Inoltre offriamo componenti quali tamponamenti lisci o rivestiti con pregiate graniglie di marmo, cui si aggiungono manufatti speciali e su misura quali tegoli e gronde, pilastri, travi e coronamenti".

La Ipem è ovunque nascano grandi idee. "Tutta la nostra organizzazione ruota attorno a una filosofia e a un elevato standard di qualità su cui si basa il processo produttivo. Oltre che nelle caratteristiche dei materiali utilizzati, la qualità Ipem si osserva nell'integrazione ambientale delle sue realizzazioni e nel modo in cui esse contribuiscono all'evoluzione delle soluzioni costruttive e al miglioramento del comfort abitativo. Queste sono le basi del nostro contributo a una sempre migliore qualità della vita".



Lo stabilimento

### Profilo d'impresa

Lif Spa (con sede a Pradamano) e Ipem Srl (con sede a Magnano in Riviera, al km 150 della statale 13) sono due delle aziende del Gruppo Luci (che comprende anche Gesteco Spa, Labiotest Srl, Depura Spa e Aseco Srl). La Lif opera nel settore dell'estrazione e della lavorazione degli inerti, del movimento terra, della produzione di malte predosate e del riutilizzo del materiale derivante dalle demolizioni, garantendo in tutta la sua attività il rispetto degli equilibri biologici della natura. La Ipem si occupa invece della costruzione di capannoni prefabbricati, proponendo una gamma di soluzioni costruttive specifiche per l'edilizia civile, industriale e per l'edilizia pubblica.

Alla Lif e alla Ipem lavorano oltre quaranta dipendenti (21 nella prima, 24 nella seconda azienda). Il fatturato Lif si aggira attorno ai 6 milioni di euro, quello della Ipem tocca i 5,7 milioni di euro.

# Pmi al microscopio

L'azienda vincitrice di molteplici premi in Austria e in Italia

## Ecomela La Carnica, esempio di imprenditorialità in montagna

di Gino Grillo



Elisio Da Pozzo

re il proprio prodotto in Austria, che è la patria di questa antica bevanda, e di tornare a casa a mani piene di attestati e di vittorie: medaglie d'argento e di bronzo alla rassegna del succo di mela a Sant Paul in Carinzia in Austria nel 2002, oro, argento e bronzo per i succhi sempre a Sant Paul nell'edizione di quest'anno. Oltre a questo invidiabile palmares, l'Ecomela nel 2003 ha vinto pure due ori e un argento per i succhi prodotti per conto terzi. Ma l'oro più significativo, classe 2003, è quello relativo alla varietà locale, l'argento invece è stato assegnato per la Golden

**“Un prodotto frutto anche di ricerche storiche”**

casa e il bronzo per la Golden deliciuos. Da non dimenticare la medaglia d'oro della Camera di commercio nel 2001, l'attestato di qualità alla XXXIII Mostra regionale delle mele per la qualità del sidro e relativa medaglia di bronzo anno 2002. Non mancano attestati da parte di riviste del settore. Grand Gourmet dedica un significativo servizio

all'Ecosidro di Carnia, che vuole fare concorrenza al sidro campano, riconosciuto dall'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari, pubblicato dalla Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana nel 2000. L'Ecomela si pone come una delle nicchie, assieme ai siti bolzanini e trentini, della fabbricazione di questo “nettare”, di colore chiaro, che fa rimanere in bocca il sapore originario del frutto dal quale proviene.

Interessanti anche i primi approcci con la ristorazione di qualità come da Toni di Gradiscutta, che abbina alla Rosade un sidro di mele; il Kursaal di

Sauris di Daniele Cortiula, l'erede di Gianni Cosetti, che propone La bavarese di mele e succo di frutta con sfogliatine.

Gli italiani dei succhi, di sidro e aceto di mela, Elisio e Franco hanno ripescato nella storia la derivazione dell'aceto. Ed è proprio sull'aceto di mele che l'Ecomela La Carnica punta per avere maggiore successo, sia personale sia professionale. Dell'aceto, che deriva dal latino acetum, si ha notizia da 10.000 anni. In alcuni vasi egizi si sono potute rilevare con sicurezza tracce di aceto. “Inizialmente – assicura Elisio Da Pozzo – veniva utilizzato

si ha in cucina. Le ricette di Apicio, nell'antica Roma, dimostrano l'utilizzo dell'acetum. Ippocrate, nel V secolo avanti Cristo, indica l'aceto come medicamento contro le disfunzioni delle vie respiratorie e per la cura delle ferite.

Nel 1700 era usato contro la peste; nel 1830 contro il colera.

Oltre alla ricerca storica, i Da Pozzo hanno svolto ricerche sui metodi di fabbricazione: “Per fare un buon aceto ci vogliono un buon prodotto di base, una meticolosa mostificazione, la scelta giusta del metodo di acetificazione”. La scrupolosa osservanza di questi punti ha fatto sì

Una azienda giovane che si rifà a concetti antichi e che ha scelto Verzegnis quale sede sociale per il semplice fatto che il paese è stato il posto dove da sempre si è fatto il sidro di mele. Ora, oltre alla tecnologia per fare del sidro, del succo e dell'aceto di mele che non ha tema di confronti, Elisio e Franco Da Pozzo hanno deciso di acquistare tutti i vecchi utensili e le macchine della lavorazione che si trovano ancora nelle soffitte delle case di Verzegnis, specie in quella di Rico Zanier, l'ultimo a fare il sidro in paese, per aprire un Museo della acetificazione da melo. Ma torniamo al prodotto: il succo di mele, che sta facendo diventare famosa l'Ecomela La Carnica, azienda capace di porta-



La sede



come bevanda acidula, diluita con acqua, rinfrescante e tonica”. L'aceto è stato anche usato come medicinale o per la toilette. L'uso più frequente però lo

che l'aceto di mele dell'Ecomela abbia ottenuto, e continui a ottenere, tutte quelle soddisfazioni di cui i fratelli Da Pozzo possono andare fieri.

L'avventura imprenditoriale cominciò nel 1989 dopo un convegno a Pantianicco

## Sono riusciti a convincere gli scettici

“Tutto cominciò nel 1989 dopo un convegno a Pantianicco. A Elisio balenò l'idea di poter recuperare tutte le mele che oramai stavano marcendo sui meli della Carnia. Se raccolte, duravano a lungo, stivate in cassette sotto i letti, e davano sostegno all'intera famiglia durante il lungo inverno. Gli emigranti non mancavano di immagazzinarle nelle capaci tasche delle loro giacchette, quando ritornavano a casa. Servivano per sfamarsi e, una volta in Carnia, per dare vita a una nuova specie di melo. Tant'è che oggi ne sono catalogate e conservate, in un laboratorio del Comprensorio montano della Carnia, oltre 800 qualità, qualcuna unica, risultando estinta nel Paese d'origine. Elisio, che già si occupava

di agricoltura, ricoprendo pure il ruolo di presidente dell'Agricarnia, apprese, in quel convegno, che lo scarto della produzione delle mele

si aggira sul 15-20%. “L'idea consisteva nel trasformare quella percentuale di scarto, dando così un valore aggiunto, con inevitabile

aumento della resa in assoluto del frutteto”. Con attrezzature modeste lottò contro lo scetticismo degli increduli, facendo un

“buon prodotto”, confezionato in “ben 600 bottiglie.” I fratelli Da Pozzo iniziarono a girare il Trentino e l'Austria, per affinare le loro tecniche di produzione. “Acquistammo attrezzature specifiche, che ci permisero di produrre succo di mela in quantità e qualità superiore per soddisfare la richiesta di un mercato sempre in crescita”. Nel 1993 l'Ecomela iniziò a produrre succo anche per privati, poi nel 1995 ecco la collaborazione con l'Università di Udine, facoltà di scienze dell'alimentazione, che fece fare un salto di qualità all'azienda. Una nuova sfida fu raccolta l'anno successivo: la rivalutazione dei vecchi meli abbandonati, raccogliendo il prodotto e trasformandolo in succo, e la sensibilizzazione dei produttori a trasformare in succo parte della loro

sottopezzatura o malformazione. Forte di questi successi, e della spalla offerta dall'Università, l'Ecomela La Carnica nel 1996 iniziò pure a produrre il sidro. Tutta la produzione attuale proviene dai meli di proprietà a Verzegnis. Tre ettari accanto alla sede di trasformazione. Inoltre una gran quantità di materia prima proviene da vecchi meli sparsi su tutto il territorio. La lavorazione conto terzi, sia per il piccolo privato sia per aziende agricole di notevoli dimensioni, serve la Carnia e il Friuli, ma non mancano ditte venete e dell'Emilia Romagna.

### Profilo d'impresa

L'azienda agricola Ecomela La Carnica dei fratelli Elisio e Franco Da Pozzo ha sede in via Santo Stefano 11 a Verzegnis. (telefono 0433-468152, fax 0433-469383) e-mail ecomela@tiscalinet.it.



Una fase della produzione

# Pmi al microscopio

Fondata da 9 soci nel 1994, opera nel settore delle attività di pulizia

## Cielo Azzurro, una cooperativa che non dimentica il lato umano

di Marina Presello



Da sx: Venturini, Fantin, Lizzi e Politi

In un mondo del lavoro in continuo movimento, dove, spesso, la persona è messa in secondo piano, nasce la cooperativa Cielo Azzurro, che viene fondata nel 1994 da 9 persone, in qualità di soci fondatori, come società operante nel settore dei servizi di pulizia. Negli anni che vanno dal 1995 al 2000 subisce un incremento delle attività di pulizia e comincia quello di portineria fino a occupare a oggi circa 90 soci. La cooperativa è associata all'Associazione Cooperative friulane nella quale il presidente di Cielo Azzurro, Patrizia Fantin, riveste il ruolo di consigliere sia nel consiglio di presidenza sia nel consiglio di Federlavoro. Patrizia Fantin è anche membro del Comitato di controllo regionale imprese di pulizia e membro nazionale Consulta donna in coope-

**“La coop occupa 90 soci lavoratori”**

rativa. Fanno parte dello staff operativo di Cielo Azzurro Stefano Venturini, responsabile commerciale, Marco Politi, responsabile del personale, Marilena Piemonte, responsabile della qualità, ed Enrico Iaquina, che cura l'area giuridico-economica. Cielo Azzurro è oggi una società di servizi, ideata e condotta da uno staff di persone motivate e capaci che vantano una notevole esperienza specifica in diversi settori. Dal 2000 è socia di Euriso, un consorzio che si giova dell'esperienza di società leader nel



La squadra di calcio "Cielo Azzurro"

Triveneto nella fornitura di servizi e dove Patrizia Fantin ricopre la carica di presidente del Consiglio di amministrazione.

Cielo Azzurro è una solida realtà con filosofia manageriale che si è da tempo inserita nel settore dei servizi di enti pubblici e privati: sono infatti tantissimi i clienti della cooperativa. La società, grazie a know-how d'avanguardia, creatività e utilizzo delle più sofisticate tecnologie operative, è sempre in grado di fornire rapide e concrete soluzioni ai propri clienti.

Tutti i collaboratori sono stati accuratamente selezionati e formati grazie a corsi specifici nei diversi settori: per questo sono in grado di potere fornire sempre garanzie sulla loro affidabilità, professionalità, serietà e capacità. È la persona la parte centrale e più importante della cooperativa, spesso chi non viene impiegato per età, o perché non trova occupazione, grazie a Cielo Azzurro può rientrare nel mondo del lavoro.

Cielo Azzurro aiuta anche molti giovani a inserirsi in questo contesto,

tappa fondamentale in un cammino di crescita. La presidente, Patrizia Fantin, crede fermamente nella cooperazione, e la sua società rappresenta il vero e proprio spirito di questo tipo di realtà per le forti componenti sociali.

Cielo Azzurro, pur operando con metodi imprenditoriali, non dimentica il carattere di mutualità e il rapporto privilegiato con i soci-lavoratori che caratterizza le società cooperative.

Particolare attenzione è infatti dedicata sia nell'offrire ai soci la sicurezza

di una struttura organizzativa sempre disponibile sia nell'incentivare e nel premiare chi svolge al meglio la propria attività. Inoltre, i soci sanno che il rapporto con Cielo Azzurro non si esaurisce in una mera prestazione lavorativa, ma vi è sempre lo spazio per momenti all'insegna della giovialità e dell'aggregazione.

Tra le varie iniziative, ultima è la creazione, grazie ai soci, di una squadra di calcio che già si pensa di iscrivere in un prossimo futuro nel campionato amatoriale della regione.

Fra i clienti, enti e aziende di primo livello in provincia di Udine

## Ha ottenuto la certificazione Uni En Iso 9002

Attualmente Cielo Azzurro ha in appalto il servizio di portineria presso tutte le sedi dell'Università di Udine, e da alcuni anni gestisce, all'interno del Consorzio Euriso, i Centri ricreativi estivi organizzati dal Comune di Udine. I servizi di pulizia industriale si rivolgono attualmente ad aziende quali, tra le altre, il Mobilificio Snaidero di Majano, la Vogrig di Cividale del Friuli, il grissificio Oscar di Dignano, la Julia Utensili di Tarcento, la Scuola professionale Civi Form. di Cividale del Friuli. Per offrire un miglior servizio alla clientela e per operare con un sistema aziendale organizzato, la società cooperativa si è certificata Uni En Iso 9002. Al fine di rispettare il programma di sviluppo e aggiornamento Iso riguar-

dante i sistemi di gestione della qualità, Cielo Azzurro è in procinto di aggiornare la sua organizzazione sulla base dei parametri



di "Vision 2000". La società cooperativa fornisce servizi in diversi settori: innanzi tutto, i servizi di pulizia che comprendono: pulizie civili e industriali, pubbliche o private, dal piccolo locale alle grandi

industrie, pulizie di appartamenti, di supermercati, uffici e magazzini, asili, scuole e strutture pubbliche, trattamenti



su pavimentazioni, cotto, legno, cemento e altro, lucidatura dei pavimenti, di scale e rivestimenti in marmo. E ancora lavaggio

a pressione di esterni, muri, rivestimenti e marciapiedi, lavaggio di vetrate. Inoltre, Cielo Azzurro entra nell'ambito delle forniture, nella massima flessibilità e secondo le contingenti esigenze del cliente, di personale specializzato idoneo a gestire anche le più delicate funzioni all'interno dell'azienda (imballaggio, controllo qualità, gestione del magazzino, carico e scarico, movimentazione merci eccetera); organizzazione e fornitura di trasporti e facchinaggio; forniture di personale per promozioni, stands, fiere, convegni; forniture di personale con specifiche competenze nelle pubbliche relazioni, traduzioni simultanee; igienizzazione e disinfezione di ambienti; servizio di portierato, biglietteria e custodia con personale

munito di attestati d'idoneità tecnica antincendio a rischio elevato e di pronto soccorso, gestione delle emergenze.

### Profilo d'impresa

La Società cooperativa a r.l. Cielo Azzurro è stata fondata nel 1994, ha la propria sede a Udine in via Maniago n. 8, per contattarla telefonicamente il numero è: 0432-478666, il numero di fax è: 0432-548328. La società ha un sito web: [www.cieloazzurro.it](http://www.cieloazzurro.it), l'e-mail è: [cieloazz@iol.it](mailto:cieloazz@iol.it). Opera nei servizi di pulizia, servizi di portierato, organizzazione e fornitura di trasporti e facchinaggio, di personale specializzato adatto per varie mansioni anche per promozioni, fiere, stand e congressi.

# Pmi al microscopio

Nello studio di Amadio Brollo a Gemona si lavora con sistemi cad-cam

## La microtelecamera nel laboratorio odontotecnico

di Francesca Pelessoni



Amadio, Michele e la signora Fiorita Ponton in Brollo

Adio alle interminabili sedute sulla poltrona del dentista per prendere le impronte dei denti, addio ai materiali tradizionali e alle strutture protesiche ottenute con la fusione. Benvenute, invece, le rilevazioni con micro-telecamere per la realizzazione di protesi, i materiali biocompatibili e le lavorazioni a fresatura. Per chi mastica (è il caso di dirlo) un po' di linguaggio inerente al settore odon-

totecnico sono queste le nuove parole da imparare. Perché la rivoluzione si è appena iniziata e nei prossimi anni, c'è da scommetterci, le sorprese saranno molte. Ce le anticipa Amadio Brollo, odontotecnico di Gemona, che dopo 37 anni di lavoro all'insegna della tradizione ha deciso di lanciarsi in una nuova avventura. "Lo faccio per mio figlio", precisa.

In gennaio Brollo ha dotato il laboratorio dove

lavora assieme al figlio Michele di una serie di attrezzature avanzate per la realizzazione di protesi. Si tratta di un "sistema chiuso", detto cad-cam, composto da scanner, fresatore e sinterizzatore (una specie di forno) che consente un ciclo completo di lavorazione. Nella realizzazione di protesi dentali il sistema cad-cam permette di adottare prodotti più leggeri, resistenti e con sicurezza clinica elevata, di lavorare tutti i materiali in commercio e materiali nuovi che hanno notevoli caratteristiche meccanico-cliniche.

I sistemi cad-cam sono nati alla fine degli anni '80, ma solo ora sono stati lanciati sul mercato. L'acquisto di queste apparecchiature necessita di grossi investimenti, resi possibili - nel caso dell'attività della famiglia Brollo - anche dai contributi europei per le nuove tecnologie. Dopo accurate valutazioni dei vari sistemi cad-cam presenti sul mercato, l'azienda di Gemona ha scelto quelli realizzati dalla Kavvo Germania ed è diventata un laboratorio-pilota per la ditta tedesca con la quale attualmente è stata avviata una stretta collaborazione per quanto riguarda la ricerca.

Molto c'è ancora da studiare e la sperimentazione

**"Solo due ditte in Italia con questo sistema"**

in questo campo è solo all'inizio, ma se il buongiorno si vede dal mattino le applicazioni possibili sono decisamente importanti. "Con queste nuove attrezzature - spiega Amadio Brollo - non è più necessario ricorrere a centri esterni per le rifiniture. Si offre l'opportunità a laboratori odontotecnici e a medici odontoiatri, che prima erano costretti a rivolgersi a Paesi del Nord dell'Europa come la Svezia, di avere in Italia una struttura protesica anche costruita su impianti con materiali biocompatibili di ultima generazione come titanio, ossido di zirconio e vetroceramica".

La particolarità di queste lavorazioni sta nel fatto che il materiale non viene fuso, quindi non si altera e non viene inquinato. La macchina lavora il pezzo pieno con la fresatura, da cui la massima precisione del lavoro e l'inalterabilità del materiale stesso. Nel sistema cad-cam, il cad si occupa della scansione dei modelli (monconi, corone,

ponti), dell'elaborazione delle informazioni ottenute e della creazione di programmi specializzati per macchine a controllo numerico, mentre il cam (macchina a controllo numerico) è preposto all'ottenimento di un prodotto fresato e rifinito partendo da un blocco di materiale (ad esempio titanio) prodotto dall'industria, quindi con caratteristiche meccaniche e mediche costanti.

In Italia, oltre alla Smile di Michele Brollo, solo due ditte hanno scelto di adottare il sistema chiuso cad-cam; le altre proseguono con i sistemi tradizionali o acquistano solo lo scanner (che costa 10-15 mila euro). Chi lo possiede acquisisce l'immagine del modello, la manda via e-mail in Svezia dove si effettuano le fasi in-

termedie e riceve indietro il prodotto semilavorato che deve essere rifinito e ceramizzato. "Con il sistema cad-cam le ditte che possiedono solo lo scanner possono chiedere direttamente a noi la realizzazione della seconda parte del lavoro, se il sistema di acquisizione dell'immagine è compatibile con il nostro fornito dalla Kavvo Germania. Naturalmente, anche coloro che continuano a utilizzare metodi tradizionali possono rivolgersi al nostro laboratorio e avranno una base su cui lavorare con caratteristiche qualitative migliori".

Il laboratorio della Smile collauda soluzioni sempre più avanzate per la realizzazione di protesi dentali. Ma le difficoltà non mancano. "Nel nostro settore testare i materiali è molto oneroso - spiega Brollo - e ricorrere alle ditte di Milano o Torino che se ne occupano è costosissimo. Sarebbe interessante poter avviare in questo delicato e importante ambito una collaborazione con l'Università degli studi di Udine".



### Profilo d'impresa

Il laboratorio di Amadio Brollo nasce come piccola impresa familiare a Gemona del Friuli nel 1975, circa un anno prima del terremoto. La devastazione del sisma costringe Brollo e sua moglie Fiorita Ponton a lavorare in locali adattati per l'occasione tra molti disagi. Negli anni '80 comincia un percorso di lenta risalita e vengono assunti due dipendenti. Alla fine degli anni '80 la ditta punta tutti i suoi investimenti e le sue ricerche sulla lavorazione di leghe allora innovative (come il cromo-cobalto) e sulle attrezzature inerenti alla loro lavorazione, facendo propria la politica di poter dare un prodotto di qualità, ma a prezzo contenuto. Oggi, con lo sviluppo dell'informatica, si è giunti a una nuova svolta. L'opportunità si è presentata con lo scorporamento della ditta di Amadio Brollo e la creazione di una nuova società, la Smile, legata alla prima e guidata dal figlio del titolare, Michele. La Smile si avvale dell'opera di sei odontotecnici assunti e di alcuni tra i più validi liberi professionisti del settore e, a breve, otterrà la certificazione Iso 9000. La ditta ha sede in Via Buia 43 a Gemona del Friuli, tel. 0432-980202, fax 0432-971735.

## Il computer fa la protesi ma l'uomo la personalizza

Michele Brollo fin da bambino ha respirato l'aria del laboratorio di suo padre. Ha 24 anni e si è diplomato odontotecnico nel 2000 all'istituto professionale "G. Ceconi" di Udine. Anche grazie alla scuola ha avuto l'opportunità di conoscere le nuove tecnologie cad-cam e da qui è nata la passione di approfondire l'applicazione dell'informatica al campo odontotecnico. Michele è titolare della Smile, dove svolge mansioni gestionali e tecnico-produttive, ricerca e collauda i materiali e le apparecchiature nuove che emergono nel campo odontotecnico. Conosce perfettamente le lavorazioni tradizionali e i relativi materiali, ma anche le apparecchiature cad-cam.

La tecnologia di Kavvo Everest cad-cam system (questo il nome completo

dell'apparecchiatura) è stata concepita espressamente per un laboratorio odontotecnico e consiste in unità costruttive sin-

gole. Con lo scanner si digitalizzano i modelli (l'apparecchio rileva il modello con la telecamera a scansione in 4 minuti),

con la macchina "engine" si eseguono fresatura e lucidatura automatizzate dei manufatti (gli assi a controllo numerico ricrea-

no la complessa morfologia del dente), mentre "therm" sinterizza i lavori durante la notte.

Uscita dal ciclo, la protesi deve essere rifinita e qui entra in gioco l'abilità manuale dell'artigiano. "La macchina - spiega Amadio Brollo - non fresa ciò che è inferiore al millimetro, quindi riduce il rischio di errori nella produzione standard, ma alle sue carenze deve comunque sempre sopperire la mano dell'uomo". Questo impianto, come si può immaginare, necessita di assistenza continua ed è collegato direttamente con gli ingegneri tedeschi della Kavvo Germania che, in caso di eventuali problemi, intervengono subito on-line.

Per farsi conoscere anche a livello europeo la Smile sta organizzando, in collaborazione con l'associazione Fenaodi e con l'Uapi di Udine, degli incontri con odontotecnici carinziani, sloveni e croati, nei quali Michele Brollo interverrà come relatore per divulgare l'uso e i vantaggi delle tecnologie cad-cam.



# Pmi al microscopio

Da decenni il negozio è sinonimo di professionalità e competenza

## Verzegnassi di Manzano da 70 anni al servizio dei clienti

di Alessandra Ceschia



Flavio Verzegnassi



Federico Verzegnassi

**A** volte la tradizione è capace di mettersi al servizio del futuro, per consegnargli un bagaglio di competenze, di professionalità e di esperienza. È il caso dell'azienda "Fratelli Verzegnassi Sas", storico punto vendita a Manzano che si è conquistato, in quasi un settantennio di attività, una clientela composita, proveniente da un vasto bacino: dal Cividalese a parte della Bassa friulana, dall'Udinese al Manzanese, fino a lambire i margini della provincia goriziana. La quinta scenica con la quale il negozio si affaccia

sulla centralissima via Natisone è il volto che, dal 1965, rappresenta l'azienda, gestita da Flavio e Federico Verzegnassi, supportati da un team affiatato che comprende i familiari e una dozzina di dipendenti.

"Il personale è un punto di forza del nostro negozio - ammette Federico Verzegnassi -; ciascun dipendente è responsabile di un settore, che impara a conoscere attraverso l'esperienza e i corsi professionali cui periodicamente si sottopone". Un sistema di gestione del lavoro che soddisfa il cliente e grati-

fica il personale, e infatti, accanto ad alcune giovani e promettenti leve, l'azienda Verzegnassi mantiene nel suo organico presenze ultratrentenni. Lo stesso livello di fidelizzazione caratterizza buona parte della clientela, spesso incline a varcare la soglia del negozio in cerca di una soluzione su misura per una determinata esigenza, più che di un prodotto specifico.

Il negozio, che occupa 2.500 metri quadrati di superficie, è stato suddiviso per reparti che rispecchiano le due grandi anime del commercio "made in Ver-

zegnassi", una realtà che complessivamente espone 70 mila articoli, e conta su un assortimento rinnovato da acquisti settimanali. Oggi gran parte della gestione del magazzino è informatizzata, con i soci della Graff (Gruppo ferramentisti italiani) è entrata in rete con il sistema AS400 che quotidianamente aggiorna i listini.

Il settore ferramenta raggruppa il 70% dei prodotti in vendita, che spaziano dalla rubinetteria agli elettrodomestici da riscaldamento, dal giardinaggio al "fai da te", dai tendaggi per esterni ai prodotti per la pulizia, dalla bulloneria al materiale elettrico, dalle stufe all'abbigliamento per lavoro. Complessa e articolata la commercializzazione delle tende per esterni che presuppone il sopralluogo, lo studio fotografico con l'elaborazione progettuale

che Giovanni è in grado di ideare, per non parlare del montaggio e dell'assistenza successiva. Analogamente si procede per gli impianti di irrorazione dei giardini, progettati e realizzati su misura da Marco.

A rassicurare il cliente sono anche la rapidità degli interventi sui guasti e la consegna a domicilio, ed è comprensibile che il rapporto cliente-fornitore vada ben oltre la semplice transazione commerciale. Alcune attrezzature, come idropulitrici, trapani, martelli pneumatici, puliscimoquette e trabattelli, sono concesse in noleggio.

Insomma, sebbene l'affidabilità e la serietà dell'azienda abbiano profonde radici nel territorio, ne sono cambiate di cose da quando da Verzegnassi si vendevano chiodi per cavalli, sale e sigarette. Correva l'anno

1936, quando il negozio si apprestava ad aprire i battenti sull'altro lato di via Natisone. Su quel sedime un progetto che è già stato tracciato ha individuato le prossime fasi evolutive dell'azienda Verzegnassi: 3.000 metri quadrati da suddividere fra nuove superfici espositive, uffici amministrativi e servizi.

"Ma il nostro futuro è sulla statale 56", annuncia Federico guardando all'attesa riqualificazione di un asse stradale che intende collegare il medio Friuli alla Slovenia. "Facciamo parte della Graff, con il loro supporto pensiamo a un nuovo sviluppo per la nostra azienda lungo un corridoio commerciale che deve fornire supporto alla clientela con la professionalità e il livello qualitativo tipici del commercio di piccole e medie dimensioni".



Generazioni di sposi hanno fatto casa a Manzano

## Specialisti anche nella lista nozze

**S**tretto tra i fasci di luce radente, che filtra dal soffitto, e l'elegante pavimento ligneo, il piano nobile dello stabilimento Verzegnassi organizza con garbo e raffinatezza una cornice scenica punteggiata da cristalli, vasellame, posaterie, eleganti tendaggi e morbide spugne, si cinge di ricercati accessori e ceramiche delle migliori marche, capaci di valorizzare e rendere funzionale ogni angolo della casa.

Qui le coppie di giovani sposi compilano il loro elenco dei desideri, una lista di nozze che incarna la possibilità di circondarsi di cose belle, preziose. Si affidano alla competenza di Stefania per stilare un elenco di prodotti per rendere completa e funzionale la casa, esigenze diversificate che in un negozio come "Verzegnassi" trovano puntuale risposta.

"Sempre più spesso le coppie preferiscono inserire nella lista nozze oggetti utili, piuttosto che accumulare una moltitudine di servizi di tazzine da caffè", osserva Federico. E allora nella lista compaiono anche le scale e le cassette per gli attrezzi, i materassi, i tendaggi, le valige e ogni sorta di elettrodomestico.

"Da noi trovano tutto ciò di cui hanno bisogno, e chi compra sa di offrire un regalo utile e gradito", conclude Verzegnassi. E poi ci sono bicchieri e piatti per ogni occasione, esposti elegantemente nell'angolo della lista nozze sul quale gli invitati possono meditare la propria scelta, individuando la giusta

combinazione fra gusto e disponibilità economiche. Per offrire il massimo servizio alle giovani coppie il negozio Verzegnassi apre i battenti per accoglierli con orari personalizzati, propone il noleggio gratuito di tovaglie, calici e splendidi gazebo per l'allestimento del rinfresco che precede la cerimonia

nuziale, dona agli sposi una card che garantisce vantaggiosi sconti al reparto casalinghi e arredo casa, per un anno, e consegna i regali a domicilio. E se non tutti i prodotti della lista sono stati acquistati, nessuna complicazione: uno di essi si trasforma in un gentile omaggio del fratello Verzegnassi per gli sposini e il resto non comporta alcun obbligo di acquisto. Infine gli elettrodomestici, un campionario vastissimo continuamente rinnovato che, oltre alla garanzia del fornitore, si fregia della sicurezza di un pronto intervento del negozio: "infatti, entro una settimana noi garantiamo le riparazioni", conferma Federico.

Insomma, ce n'è abbastanza per convincere gli sposi nel giorno più importante della loro vita a promettere fedeltà anche al proprio negozio di fiducia.



### Profilo d'impresa

**L**a Fratelli Verzegnassi Sas opera a Manzano in via Natisone 66 dove ha sede il negozio di ferramenta, materiale elettrico, giardinaggio, idee regalo, liste di nozze, arredo casa e tendaggi.

L'attività commerciale ha sede in uno stabilimento di 2.500 metri quadrati di superficie, suddivisi fra tre piani adibiti a spazi di vendita, magazzini e uffici amministrativi e conta su un fatturato che supera il milione e mezzo di euro annui.

Il vasto assortimento vanta 70 mila articoli, distribuiti per il 60% nel settore ferramenta, il 30% nei casalinghi e il 10% nei tendaggi.

L'azienda convoglia gran parte delle vendite alla clientela privata, ma il 30% dei prodotti viene commercializzato alle aziende. Recentemente ha attivato il sito internet [www.verzegnassi.it](http://www.verzegnassi.it), l'indirizzo di posta elettronica è [info@verzegnassi.it](mailto:info@verzegnassi.it).

# Donne imprenditrici

Storia di Anna che appena diplomata affianca il padre in azienda

## Una figlia d'arte alla guida della tipografia Filacorda

di Raffaella Mestroni



Anna Filacorda

**B**asta guardarla per capire di che pasta è fatta: Anna Filacorda appartiene alla schiera delle donne che sanno guidare un'azienda con determinazione e senza esitazioni. Insomma per usare un'espressione forse un po' desueta ma che rende bene l'idea, usa il "pugno di ferro in guanto di velluto". E' giovane (trent'anni passati da poco), molto dolce e affabile, ma grintosa e con le idee chiare. Figlia d'arte, appena ultimati gli studi di ragioneria, entra in azienda e affianca il padre Enzo nella conduzione della tipografia che i fratelli Filacorda hanno avviato, in forma artigianale, nel 1954, occupandosi inizialmente del settore amministrativo, un settore che però le va subito stretto. Consapevole che per ampliare il suo raggio d'azione il primo passo da fare è quello di specializzarsi ulteriormente, si iscrive

a un corso organizzato dalla scuola di San Zeno a Verona, una delle realtà più all'avanguardia nel campo della stampa, e per sei mesi si immerge nello studio.

"E' stata un'esperienza eccezionale - conferma - sia perché l'ambiente era estremamente stimolante sia perché il corso era stato praticamente strutturato su misura per giovani dirigenti del settore. Lo abbiamo frequentato in dieci, provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. Uno degli "allievi", infatti, arrivava addirittura dal Cile". Dalla grafica alla pre stampa, dalla gestione del personale a quella della clientela, tutte le fasi aziendali sono state passate al setaccio e analizzate, prima di passare allo stage finale. "Insomma una full immersion nel mondo della stampa e nei segreti che un imprenditore deve conoscere - ammette - per

partire con il piede giusto". Rientrata a Udine, Anna Filacorda mette in pratica tutto ciò che ha imparato e oggi l'azienda, alla soglia del mezzo secolo di attività (festeggerà i 50 anni nel 2004), è una delle realtà leader in Friuli nel suo settore. "La mia strada era segnata - commenta convinta - perché si può dire che fra gli inchiostri



e le macchine tipografiche ci sono cresciuta. Fin da bambina, con le trecce e i calzoni corti, gironzolavo fra i reparti e osservavo affascinata la carta che da bianca si trasformava

in stampata, le immagini che scorrendo sui rulli si duplicavano all'infinito, le migliaia di sottili striscioline che i pacchi di prodotto finito lasciavano dietro di sé". E' stato naturale, quindi, pensare di entrare in azienda per diventare, in qualche modo, protagonista di un "miracolo" che si ripete. Le idee, i discorsi, le immagini, i progetti, infatti, qui arrivano "in embrione" ed escono "concreti". Al cliente, Anna Filacorda garantisce, oltre all'utilizzo delle più moderne tecnologie, puntualità e qualità, "due caratteristiche che sono per me i pilastri dell'azienda - ci tiene a sottolineare - e sulle quali non transigo". Nessun problema di inserimento nell'impresa, per questa giovane donna, salvo una sorta di difficoltà iniziale, da parte dei dipendenti più anziani, a riconoscerne il ruolo. "Non per cattiveria, sia chiaro - commenta ridendo -, ma semplicemente perché, abituati a vedermi ragazzina, hanno fatto fatica a considerarmi in modo diverso". Sciocchezze, che per certi versi fanno anche piacere, quando l'ambiente è sereno e caratterizzato da ottimi rapporti.

"Questo lo posso garantire - conferma - con i nostri collaboratori c'è la massima intesa e credo questo contribuisca notevolmente anche a rendere più gradevole il clima". I buoni rapporti con i dipendenti e l'indubbia capacità nelle relazioni umane di Anna sono risultati determinanti anche per raggiungere un obiettivo al quale teneva moltissimo: la certificazione di qualità. "L'ostacolo più difficile da superare è stata la diffidenza del personale che lavora qui da più anni. Abituati a un metodo di lavoro tradizionale ormai collaudato e che dava buoni risultati, non capivano perché si dovesse cambiare. Con l'aiuto del direttore generale sono riuscita a far capire a tutti

### «Ma quante rinunce per questo mestiere»

i vantaggi che lavorare seguendo certe procedure avrebbe comportato sotto tutti i punti di vista e la soddisfazione maggiore è stata quella di sentirmi dire, alla fine di tutto il processo, che avevo avuto ragione".

Alle donne Anna riconosce la capacità di gestire i rapporti in modo estremamente flessibile, una testardaggine che emerge al momento giusto e una crescente stima di sé che pian piano sostituisce quel "timore di non farcela" che ha frenato tante donne, fino a qualche decennio fa, dall'intraprendere un'attività in proprio. Un aiuto non da poco ad Anna è arrivato dal padre Enzo (ancora attivissimo a 73 anni) che non solo l'ha sempre incoraggiata ma ne ha anche rispettato le scelte. Nessun problema dunque, proprio nessuno? "Più che di problemi veri e propri - risponde schietta - preferirei parlare di rinunce. Certo, occuparsi di un'azienda è estremamente gratificante, ma altrettanto impegnativo. Non si può guardare l'orologio e le esigenze del lavoro sono prioritarie rispetto al resto. Io cerco in ogni caso di "mettere dei paletti", ma ci sono delle volte in cui bisogna scegliere e nel novanta per cento dei casi si sacrifica il proprio tempo libero". Sposata con un imprenditore "che capisce perfettamente queste cose - precisa - perché le vive quotidianamente", Anna non ha ancora figli. "Ci penso spesso e mi dico anche che non è il caso di aspettare troppo. Se fino ad ora non sono arrivati è proprio perché l'impegno lavorativo mi assorbiva

moltissimo". Trentacinque dipendenti, una fase di pre stampa completamente informatizzata, un reparto stampa attrezzato con macchine pluricolori di vari formati e uno staff di creativi in grado di curare l'immagine coordinata del cliente, la tipografia Filacorda di recente ha effettuato ulteriori investimenti tecnologici, ampliando anche il reparto di legatoria. "Pur trattando tutte le tipologie di stampati e prodotti grafici, la nostra specializzazione, il nostro fiore all'occhiello, sono i cataloghi, per i quali, lo confesso, nutro una vera passione. E' un prodotto non facile, che va curato in modo quasi maniacale, anche perché, per una ditta, rappresenta la vetrina principale. In questo campo credo che la nostra azienda possa veramente offrire il massimo".

Alle prese spesso e volentieri con i "capricci" dei grafici o con le richieste di ridurre i tempi di produzione oltre il pensabile, Anna Filacorda è abituata a fare i miracoli. "Ormai il lavoro è così - conferma -: devi essere sempre pronto a migliorare, a rendere più efficiente la struttura, ad anticipare quasi quelle che saranno le richieste del mercato, ma questo rende la sfida ancora più avvincente, anche se faticosa". Cinema, viaggi e sport, riempiono il tempo libero di Anna Filacorda, che non dimentica nemmeno la vita associativa "molto utile - sostiene - soprattutto perché stimola il confronto e contribuisce a creare uno spirito di corpo, una cultura dell'appartenenza che per i giovani è importante". Per la famiglia, in ogni caso, riesce sempre a ricavare il giusto spazio, "perché quando decido che ho finito ho finito - spiega - e a casa, eventualmente, mi porto solo qualche idea sulla quale desidero confrontarmi con mio marito".



# Qui Congafi

COMMERCIO

L'appuntamento è per il 10 novembre, nel Salone del Parlamento, in Castello a Udine

## Un "Congafi day" per i 30 anni del Consorzio

**C**ompie 30 anni di vita quest'anno il Congafi Commercio, istituito con legge regionale nel 1973 e gode ottima salute, visto che dai 41 soci del 1974 ha abbondantemente superato quota 3 mila e 700. Anche "l'umore" è buono, perché in tutto questo tempo i riconoscimenti ricevuti dalle imprese associate sono andati in crescendo, per il ruolo che il Consorzio ha saputo ricavarci, per la funzione insostituibile che ha saputo svolgere in momenti molto delicati nell'economia locale come



Giovanni Da Pozzo

il post-terremoto e per la riconosciuta capacità di saper cogliere in anticipo gli orientamenti del mercato predisponendo con tempestività strumenti agili e innovativi.

Oggi, dopo trent'anni di lavoro, il Consorzio si appresta ad affrontare una nuova, importante svolta: gli accordi di Basilea 2, la globalizzazione dei mercati e il processo di internazionalizzazione dell'economia richiedono un ulteriore affinamento dei prodotti che il Congafi mette a disposizione delle imprese, un potenziamento dei servizi di consulenza

e un rafforzamento di tutta la struttura. Solo una massa critica di maggior peso, infatti, consentirà l'accesso a nuove forme di finanziamento. La strada della fusione fra le 4 realtà provinciali, a questo proposito, è uno dei percorsi da prendere in considerazione, anche perché l'orientamento della attuale Giunta regionale va proprio in questa direzione.

Di fronte a cambiamenti così importanti e profondi, il Consorzio ha ritenuto di "festeggiare" i suoi 30 anni di attività con due iniziative di particolare

rilievo: il lancio di una campagna promozionale finalizzata a far conoscere i servizi offerti e le opportunità che essere socio del Congafi offre e una tavola rotonda, alla quale parteciperanno relatori di livello nazionale, per delineare lo scenario futuro.

L'appuntamento è in Castello, a Udine, il 10 novembre, nel Salone del Parlamento.

In quell'occasione sarà anche presentata una monografia che raccoglie la storia del Congafi e ne illustra l'attività svolta fino a ora.

Sarà così possibile trasformare il tasso d'interesse da variabile a fisso

## Un sostegno al consolidamento finanziario delle imprese

**U**na nuova opportunità per stabilizzare la situazione finanziaria dell'azienda è offerta ai soci dei Congafi dalle Banche di Credito Cooperativo. Si tratta della possibilità, per quanto riguarda i finanziamenti a medio-lungo termine, di trasformare il tasso di interesse da variabile a fisso.

L'operazione, si propone di aiutare l'imprenditore a razionalizzare la situazione finanziaria dell'impresa, mettendolo al riparo dal rischio di maggiori oneri di spesa da sostenere nel caso in futuro i tassi dovessero aumentare.

I tassi attuali, infatti, sono a un livello fra i più bassi mai registrati, ma il mercato finanziario, come sa bene chi guida un'impresa, è molto volubile e incerto e il rischio che i tassi possano risalire è sempre presente. Per questo la proposta di stabilizzare il tasso di interesse risulta particolarmente vantaggiosa. Se l'impresa sceglie oggi questa soluzione, tecnicamente chiamata di currency swap, il finanziamento in essere manterrà, fino alla scadenza, il tasso praticato attualmente, indipendentemente dalle oscillazioni del mercato.

Solitamente riservati alle grandi imprese, gli strumenti di immunizzazione del rischio di tasso questa volta vengono messi a disposizione anche delle realtà di medie e piccole dimensioni, con l'obiettivo di sostenere le imprese in vista dell'applicazione degli accordi di Basilea

2. Aziende più solide e strutturate, infatti, con una situazione finanziaria stabile, risulteranno più competitive e avranno un più facile accesso al credito.

### Occorrono finanziamenti per aziende più solide

Sostenere l'imprenditore, con strumenti finalizzati a rendere più solida l'azienda, consolidandone la struttura e mettendo così le basi per una crescita ulteriore dell'attività, è uno degli obiettivi che il Consorzio garanzia fidi al Commercio considera prioritari. Il Congafi, infatti, al tradizionale ruolo di "calmieratore" del mercato dei tassi e di interfaccia tra impresa e sistema bancario, ne ha affiancato, negli ultimi tempi, un altro che considera strategico: quello di erogatore di servizi reali, strutturati per consentire alle imprese di rispondere al meglio alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. Fra le numerose offerte che il Consorzio ha proposto agli associati, i finanziamenti a medio e lungo termine rivestono senza dubbio un ruolo di primo piano. Passare dal finanziamento a breve (tradizionalmente usato dagli imprenditori per risolvere problemi di liquidità o per affrontare situazioni impreviste) a quello a medio o lungo termine, significa fare un salto di qualità, significa investire, significa intraprendere un percorso evolutivo orientato a in-

crementare l'attività.

E proprio su questo il Congafi Commercio ha puntato, studiando una serie di prodotti innovativi e funzionali alla crescita dimensionale dell'impresa, nella consapevolezza che il mercato, in questo momento (e ancor di più in futuro), richiede alle aziende maggiore patrimonializzazione e maggiore competitività.

### Un finanziamento speciale per l'acquisto di immobili

Ultimo nato in casa Congafi, il finanziamento consente agli imprenditori

di acquistare un immobile con un finanziamento a tasso particolarmente favorevole, ma soprattutto di lunga durata (il periodo massimo previsto arriva a vent'anni).

L'accordo, sottoscritto con Banca di Cividale, risulta particolarmente interessante, visto che attualmente affrontare una rata di un mutuo come quella proposta dalla convenzione consente all'impresa di risparmiare fino al 20% rispetto al pagamento di un canone d'affitto comprensivo di imposte.



### Prestito partecipativo

Proposto in via quasi "sperimentale", due anni fa, il prestito partecipativo si è rivelato un ottimo strumento per le imprese del comparto commerciale per la ricapitalizzazione aziendale.

Oltre alle piccole e medie imprese dei settori turismo, commercio e servizi, beneficiari del prestito partecipativo sono anche gli esercenti di attività di servizio a supporto del turismo, del commercio e del tempo libero, purché costituite sotto forma di società per azioni, in accomandita semplice o a responsabilità limitata. I finanziamenti, a medio termine, della durata di 5 anni, sono erogati a un tasso, ancorato all'Euribor tre mesi, agevolato da un abbattimento in conto interessi pari a un massimo di quattro punti percentuali. Da 103 a 258 mila euro il finanziamento concesso, attivato nel rispetto dei limiti d'aiuto previsti dal regime "de minimis". Numerose le banche regionali convenzionate con il Congafi per questo servizio: Crup, Banca Popolare FriulAdria e Banche di Credito Cooperativo.

### Start up

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

locali con meno di 10 dipendenti, purché iscritte al Registro delle imprese della Camera di commercio dal 1 gennaio del 2002.

I finanziamenti sono erogati con la formula del mutuo chirografario, della durata variabile (da 36 a 60 mesi), con rientri mensili a un tasso pari all'Euribor 6 mesi più 0,90. Ventiseimila euro l'importo massimo erogabile, da utilizzarsi unicamente per investimenti concernenti l'avvio dell'impresa. La garanzia è fornita all'80% dal Congafi Commercio.

### Linea Millenium

La linea Millenium - una linea di credito agevolato attivata grazie a una apposita convenzione con le Banche di Credito Cooperativo del Friuli Venezia Giulia, dalle condizioni particolarmente vantaggiose - finanzia diverse tipologie di interventi, dagli investimenti al ripristino delle scorte di magazzino fino al sostegno delle attività commerciali alle prese con le difficoltà causate dalla realizzazione di opere viarie e stradali.

### Operatività a favore delle strutture alberghiere, commerciali e turistiche montane

Finalizzata principalmente al consolidamento delle passività bancarie, incluse le rate di mutuo scadenti nei 18 mesi successivi alla data della domanda e al consolidamento dei debiti verso fornitori per investimenti aziendali e scorte, la linea di credito attivata grazie a una convenzione con la Bcc del Friuli Venezia Giulia ha un tasso variabile trimestralmente, pari all'85% dell'Euribor 360 in sei mesi.

# Attualità

Le province di Pordenone (+5,2%) e di Trieste (+13,9%) in controtendenza

## Export in flessione (-10,5%) nel primo semestre del 2003

Il primo semestre registra una netta flessione delle relazioni commerciali dell'economia friulana: rispetto ai primi sei mesi del 2002, le esportazioni sono diminuite del 10,5% (erano pari a 1.705 milioni di euro al 30 giugno 2002, sono 1.525 milioni di euro al 30 giugno 2003). È un segnale allarmante per l'economia friulana in quanto conferma la negativa performance registrata nel primo trimestre 2003 (-11% la variazione congiunturale), ma soprattutto perché ci sono economie locali che presentano variazioni tendenzialmente positive, per esempio quelle di Pordenone (+5,2%) e di Trieste (+13,9%). Nel complesso il trend dell'interscambio commerciale indica che l'economia mondiale è ancora ferma: infatti sia le esportazioni sia le importazioni del Fvg presentano un segno negativo (rispettivamente -3,1% e -0,8% il confronto tra primo semestre 2003 e primo semestre 2002), ma anche l'interscambio dell'Italia nordorientale presenta dinamiche analoghe.

Allargando lo sguardo al Nord-Est, si registra-

no performance negative anche peggiori di quella friulana: -23% l'export dell'economia vicentina, -15,6% a Venezia, -14,3% a Piacenza.

Altre economie del Nord-Est presentano viceversa risultati molto positivi a dimostrazione di un'area dove i comportamenti economici sono molto variabili: oltre a Pordenone e Trieste, registra un +10% l'export veronese e +13% quello di Ferrara.

Le esportazioni del Fvg diminuiscono dunque del 3% per effetto soprattutto di Udine e di Gorizia (per entrambe -10%), quelle del Veneto presentano un -6,3%, le esportazioni nazionali si riducono del 2,8% rispetto al primo semestre 2002.

Il risultato negativo della provincia di Udine deriva soprattutto dalla riduzione delle vendite di "Macchine ed apparecchi meccanici" (-20%), "Mobili" (-7%) e "Macchine elettriche ed apparecchiature elettriche, ottiche e di precisione" (-33%). Al contrario si sono registrati incrementi dell'export nei settori "Prodotti chimici" (+9%) e "Articoli di gomma e materie plastiche" (+16%). Sullo

COMMERCIO ESTERO. PRIMO SEMESTRE 2003 E VARIAZIONI % SU PRIMO SEMESTRE 2002.				
PROVINCIA DI UDINE PER AREE GEOGRAFICHE E PRINCIPALI PAESI				
	Import (in euro)	Export (in euro)	var.% import	var.% export
EUROPA	708.724.525	1.124.308.268	-1,3%	-6,8%
di cui Unione Europea	419.764.038	874.536.512	-3,3%	-5,5%
di cui Europa centro-orientale	264.383.430	189.195.035	0,2%	-16,2%
AFRICA	21.301.320	32.557.073	32,0%	-61,4%
AMERICA	51.789.845	212.570.900	9,8%	5,9%
di cui America settentrionale	29.459.185	152.601.729	1,0%	-8,0%
di cui America centro-meridionale	22.330.660	59.969.171	24,1%	72,1%
ASIA	62.135.683	144.789.879	-1,5%	-28,7%
OCEANIA E ALTRI TERRITORI	443.394	11.660.860	-65,5%	4,8%
TOTALE	844.394.767	1.525.886.980	-0,2%	-10,5%

Elaborazione Starnet su dati Istat; Fonte: Osservatorio Economico Udine, 2002

stesso livello del 2002 le esportazioni del comparto "Metalli e prodotti in metallo" (-0,44%).

Le esportazioni friulane sono diminuite in quasi tutti i continenti: -6,8% in Europa (verso i Paesi dell'Unione Europea si registra una flessione pari a 5,5%), -29% in Asia, -60% in Africa. Solamente verso l'America l'export friulano sembra tenere, anzi presenta una variazione positiva di +6% (determinato dal +3,8% dell'export verso il Canada e da +72% verso i Paesi dell'America centro-meridionale). Osservando i singoli Paesi, tra i primi otto partner, quattro presentano va-

riazioni negative e cioè la Germania (-6,3%), la Francia (-11%), gli Stati Uniti (-8,8%), la Cina (-55%), mentre per altri quattro si registrano variazioni positive con il Regno Unito (+5%), l'Austria (+1,8%), la Croazia (+22%) e la Spagna (+9,5%).

Sull'economia friulana pesa indubbiamente la situazione economica della Germania, che resta il suo primo partner commerciale (sia per l'export sia per l'import), resta nonostante il deciso ridimensionamento, avvenuto in quest'ultimo quadriennio, del volume esportato dal Friuli in Germania, verso il quale

nel 1999 era destinato il 20,5% dell'intero export provinciale, mentre ora tale quota non raggiunge il 19%. Il secondo trimestre del 2003 ha infatti registrato un calo dello 0,1% del Pil tedesco (il cui trend era già negativo). Il declino del Pil si accompagna anche al calo delle esportazioni tedesche (-2,3%), più consistente di quello delle importazioni (-1,1%). Inoltre in Germania il numero dei disoccupati è cresciuto del 9,8% nel secondo trimestre 2003 rispetto all'anno precedente.

Le importazioni friulane sono stazionarie (-0,24% il risultato del

confronto tra il primo semestre 2002 e 2003). Si incrementano soprattutto i rapporti con alcuni Paesi Peco (Europa centro-orientale), oltre alla già indicata Croazia (da quel Paese l'import friulano è aumentato del 13,7%), vanno segnalati un +25% del volume importato dall'Ungheria, un +23% dalla Bosnia Erzegovina, ma emergono come mercati di approvvigionamento anche l'Egitto e la Cina. Si conferma invece un deciso rallentamento delle importazioni dalla Germania e gli Stati Uniti.

Mario Passon  
Ufficio di statistica

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

### Il gruppo Blue Service in continua espansione

Ha chiuso il bilancio con un fatturato di 7milioni di euro e un trend di crescita, relativo all'esercizio precedente, che ha raggiunto un +20%, dato pienamente confermato nel primo semestre del 2003. Si tratta del gruppo Blue Service, di cui fanno parte Blue Service srl, l'azienda udinese leader nel Triveneto per la distribuzione di attrezzature, macchine e prodotti per la pulizia professionale, Blue Service d.o.o., realtà che opera con successo a Belgrado dal 1998 e Hipro srl, l'azienda ubicata a Udine e attiva nella distribuzione di prodotti altamente innovativi del settore. Un successo, quello del gruppo, che sembra andare in controtendenza nei confronti di un mercato in difficoltà. "I risultati che abbiamo ottenuto in questi ultimi anni - spiega Piero Palombella, uno dei titolari della Blue Service srl -, nonostante la sfavorevole congiuntura economica, derivano so-

prattutto da una filosofia aziendale votata alla qualità, che ha portato all'inserimento, nelle tre aziende del gruppo, di figure professionali altamente qualificate oltre che a cospicui investimenti per l'ampliamento della sede operativa di Blue Service srl, passata da 1500 a 3600mq".

### Due premi di laurea firmati Modulblok

Sono nati dalla collaborazione fra l'Università degli Studi di Udine e la Modulblok spa, l'azienda ubicata nelle due sedi di Amaro e Pagnacco specializzata nella tecnologia e nella logistica di magazzino, e verranno assegnati ai laureati in ingegneria gestionale o meccanica. Si tratta di due premi di laurea intitolati allo scomparso Daniele Scilipoti, socio e collaboratore della Modulblok. I riconoscimenti, del valore di 7.500 euro ciascuno, andranno a favore dei laureati che avranno sviluppato una tesi su

argomenti riguardanti la logistica di magazzino e le problematiche ad essa connesse, soprattutto nell'ambito sismico.

"L'istituzione di questi premi di laurea - spiega Bruno Petrei, uno dei soci della Modulblok - assume, per noi, un alto significato, perchè ci permette sia di ricordare Daniele Scilipoti, un amico, una persona dalle grandi capacità professionali e dal forte attaccamento all'azienda, sia di sostenere la ricerca e lo scambio diretto tra la realtà imprenditoriale della Modulblok e quella universitaria. I vincitori, proprio grazie al tipo di lavoro svolto, potranno avere, presso la nostra azienda, maggiori possibilità occupazionali".

### La Tecnica San Giorgio ha ottenuto la certificazione di qualità

La direzione della Tecnica San Giorgio di Alessandro Dose & C. Sas, impresa aderente all'Api, nelle persone dell'amministratore e direttore Ales-

sandro Dose e Elisabetta Corsi Dose, responsabile della qualità, comunica con soddisfazione il raggiungimento della prima certificazione del proprio sistema di qualità, conferita da parte dell'ente certificatore Rina Spa, ente accreditato Sincert. Si tratta della certificazione del proprio sistema di qualità aziendale, in conformità alle norme internazionali di gestione della qualità Uni En Iso 9001:2000, per l'attività di commercializzazione di utensileria, attrezzature ed articoli tecnici per industrie, officine e cantieri. La Tecnica San Giorgio è un'azienda innovativa per la vendita di utensileria e articoli tecnici ad industrie, officine e cantieri. La Tecnica San Giorgio, che ha sede a San Giorgio di Nogaro, rappresenta un punto di riferimento regionale per la fornitura all'ingrosso di utensileria e articoli tecnici, offrendo un puntuale servizio di assistenza tecnica, sia presso l'azienda, che presso il cliente, grazie ad uno staff tecnico

altamente qualificato, impegnato a consigliare e fornire il prodotto giusto per ogni soluzione, e a facilitare l'utilizzo del prodotto presso la clientela.

### Giornalisti stranieri in visita ai Colli Orientali

Sensibilizzare la stampa estera attraverso un contatto molto diretto con piccoli gruppi di visitatori e organizzare brevi tour in regione per permettere una conoscenza approfondita della realtà vitivinicola locale. E' con questo spirito che il Consorzio Colli Orientali del Friuli ha programmato quest'anno una serie di incontri con giornalisti della stampa specializzata di diverse nazionalità, offrendo loro la possibilità di visitare le aziende della zona dei Colli Orientali, ma anche le bellezze storico-artistiche di Cividale e dintorni. Dopo il primo incontro svoltosi in primavera all'abbazia di Rosazzo in occasione dell'iniziativa

"Vino e territorio" (organizzata dal Movimento Turismo del vino) e la visita di una delegazione di giornalisti stranieri (due americani, un olandese, un'australiana e un italo-tedesco) che si è svolta in coda al Vinitaly di Verona, ultima in ordine di tempo è stata la recente visita di un gruppo di cinque giornalisti stranieri, quattro austriaci e un'americana, che il Consorzio ha ospitato in occasione di Friuli Doc. "Questo incontro - spiega il vicepresidente Germano Zorzettig - rientra nel programma promozionale per il 2003 del Consorzio, programma già stabilito dal consiglio di amministrazione alla fine dello scorso anno. L'importanza di questo tipo di iniziative risiede sempre più forte legame tra vino e territorio, per incoraggiare un fruizione turistica articolata delle nostre zone, in linea con gli intendimenti del governo regionale sulle strategie di promozione complessiva del sistema Friuli".

# Attualità

Conclusa con successo la seconda edizione del Festival della cucina friulana a N. Y.

## Il Friuli conquista la Grande Mela

di Bepi Pucciarelli



Plotkin (al centro) con Pucciarelli e Romano

Il Friuli visto da New York non è più soltanto una entità geografica "near Venice", vicino a Venezia. Per i ristoratori newyorchesi che hanno partecipato alla seconda edizione di Friuli New York il Friuli è una "Terra fortunata", secondo la felice definizione di Fred Plotkin, che essi conoscono bene (molti di loro hanno partecipato lo scorso anno ad un viaggio in Friuli, quasi un corso intensivo sulla cucina, i prodotti ed i vini friulani) e che promuovono con entusiasmo.

La Grande Mela ha accolto così la seconda edizio-

ne del Festival della cucina friulana, organizzato dalla Camera di commercio di Udine, inaugurato il 25 settembre e chiuso il 13 ottobre. Una lunga serie di eventi e manifestazioni che hanno coinvolto, in serate a tema e degustazioni guidate, migliaia di estimatori vecchi e nuovi della nostra terra.

**«Coinvolti i migliori ristoranti della città»**

**«Presenti le maggiori testate giornalistiche»**

Il "Gala opening dinner", la serata inaugurale, è stato ospitato in quello che è un vero e proprio simbolo della gastronomia internazionale: "Le Cirque 2000", all'ombra della cattedrale di San Patrizio. Il menu della serata è stato realizzato per metà dagli chef di Le Cirque, per metà da un giovane chef friulano: Emanuele Scarello, della trattoria Agli Amici di Godia, che per la ristorazione friulana rappresenta oggi un vero fiore all'occhiello. Ai due "alfieri" della tipicità friulana, il prosciutto di San Daniele ed il Montasio, serviti con l'aperitivo, Emanuele ha affiancato alcune sue "chicche": un bicchierino di frullato di melone con "strissulis" di prosciutto tostato, una tazzina di orzo e fagioli, l'immanicabile frico, un cucchiaino di "broadade cul pistum", un "cappuccino" fatto con una crema di funghi...

Assaggi di sapori friulani rivisitati che, come i due piatti pensati per l'occasione - un antipasto di stagione a base di verza, salsiccia, fagioli e polenta e dei cannelloni con zucca, ricotta affumicata e salsa al San Daniele - hanno entusiasmato un gruppo di giornalisti e critici particolarmente qualificato, che rappresentavano testate come Gourmet Magazine, Travel & Leisure, Time Out New York, New York Times, Wine Spectator, Wine Enthusiast, New York Magazine e New York Press. Presente pure un rappresentante di "Zagat" la più importante guida gastronomica di New York.

Dal giorno successivo,

è cominciata una simpatica "gara", senza premi in palio, per il menù più intrigante. Non necessariamente friulano, come quello preparato in una "osteria viennese" di Brooklyn, Thomas Beisl, dove il tema era appunto "Vienna/Friuli": vini friulani accompagnati a piatti viennesi (imperdibile il "Tafelspitz", il bollito alla viennese accompagnato da un superbo rosso friulano). Non poteva mancare un accenno alla controversia del Tocai, con un menù dal tema "Tokaj/Tocai" nel quale erano presenti piatti friulani ed ungheresi e - naturalmente - i due vini protagonisti della disputa. Friuli al 100 per cento, invece, al Barbalùc, che Emanuele Simeoni, "furlan di Latisane", sottolinea essere "l'unica osteria friulana di Manhattan". A dare manforte allo chef Christian Fantoni (che a settembre, per prepararsi meglio all'evento, ha trascorso una settimana nelle cucine di ristoranti e osterie nostrane, da Grado ad Arta Terme) è arrivato dal Friuli nientemeno che il presidente dei cuochi friulani (e "cuoco dell'anno" 2002), Silvio Di Giusto.

Ma anche gli chef americani (e italo-americani) hanno dimostrato di aver capito e imparato ad usare i "sapori friulani". Non solo da Felidia (la cuoca di origine istriana che negli States, e non solo, è una star della televisione) dove si mangia un "muset e brovade" made in New York in grado di competere con quelli di casa nostra; non solo ai Trulli, simbolo dell'unità d'Italia (trovate un altro ristorante pugliese dove uno chef triestino, Mauro Mafri, cucina friulano in modo superlativo). Ma in tutti gli altri locali, compresi quelli più prestigiosi come l'Union

**... qui Friuli**

**E**cco le aziende friulane presenti a New York: Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, Latterie Friulane - Campofornido, Nonino distillatori spa - Percoto di Pavia di Udine

**Le aziende vitivinicole sono 23:** Bastianich - Premariacco; Bidoli Vini - Rive d'Arcano; Colutta Giorgio - Manzano; Di Lenardo Vineyards - Ontagnano; Foffani - Clauiano di Trivignano Udinese; Fratelli Pighin - Risano di Pavia di Udine; Girolamo Dorigo - Buttrio; Il Roncal - Cividale del Friuli; La Roncaia - Nimis; La Tunella - Premariacco; La Viarte - Prepotto; Felluga - Rosazzo; Livon - San Giovanni al Natisone; Roberto Scubla - Ippis di Premariacco; Paolo Rodaro - Cividale del Friuli; Ronco dei Pini - Prepotto; Ronco delle Betulle - Manzano; Tenuta Beltrame - Bagnaria Arsa; Valchiarò - Torreano; Valter Scarbolo - Pavia di Udine; Vidussi - Ippis; Vigneti Pietro Pittaro - Codroipo; Giorgio Zaglia - Latisana.

**«E gli chef americani cominciano a cucinare friulano»**

Square Café, altro tempio della cucina americana, dove lo stesso proprietario, Michael Romano - newyorchesi nonostante il nome - si è messo ai fornelli per cucinare con le "ispirazioni friulane" dopo il viaggio dello scorso anno.

Ultima citazione (ma tutti i partecipanti, i cui nomi pubblichiamo nel riquadro, sono stati ugualmente bravi) per la serata di chiusura, che si è svolta lunedì 13 al "Ristorante San Domenico" di Tony May. La cuoca Odette Fada (p i ù



Fred Plotkin

di piatti entusiasmanti: un'insalata con topinambur e prosciutto di San Daniele, un classico orzo e fagioli, i "cjalcions di coce" (tortelli di zucca) al Montasio e burro fuso, filetti di trota con verza cren, petto d'anatra con prugne e mele cotogne, ed un dolce ribattezzato "monte Canin". Fred Plotkin (lo scrittore americano

"che parla friulano" e che ama il Friuli come una seconda patria) ha fatto da maestro di cerimonia e ha sottolineato la coincidenza (voluta) della chiusura del

Festival Friuli New York con il Columbus Day, festa degli italo-americani e della comunità italiana di New York.



volte ospite in Friuli) è stata all'altezza della sua fama, con una serie

Apprezzata iniziativa di Cof e Camera di commercio

## A N.Y. vince il Tocai della solidarietà

Nell'ambito di Friuli New York 2003 un ruolo importante - per i contenuti di solidarietà ed amicizia che lo accompagnano - è stato riservato al Tocai "dell'11 settembre". Una data tragica, quella dell'11 settembre 2001, quando a New York vennero col-

pitate le due torri gemelle del World Trade Center. La Camera di commercio di Udine stava procedendo nell'organizzazione di quella che doveva essere la prima edizione della manifestazione "Friuli/New York", prevista per novembre 2001; ma ovviamente tutto venne

rinvitato. Nacque in quel momento l'idea del "Tocai dell'11 settembre": un vino fatto con uve vendemmiate nelle stesse ore in cui si compiva la tragedia delle due torri. Un simbolo di speranza, e - appunto - di amicizia e solidarietà. Grazie alla disponibilità di dodici

viticoltori del Consorzio dei Colli Orientali del Friuli, e al contributo finanziario della Camera di commercio, un piccolo lotto di Tocai ottenuto assemblando quello fornito dai dodici produttori è stato imbottigliato in 1600 "Magnum", che sono stati posti in vendita - interi o

"al bicchiere" - nell'ambito dei locali partecipanti alla manifestazione "Friuli/New York". Il ricavato verrà devoluto alla fondazione Windows of Hope, nata per aiutare le famiglie dei lavoratori della ristorazione morti nella tragedia di due anni fa.

Questi fondi andranno ad aggiungersi a quanto già raccolto durante la cena di beneficenza che si è svolta in Friuli il 20 febbraio 2002, al Castello di Susans, per ricordare la figura del grande cuoco carnico Gianni Cosetti.

La consegna di quel primo assegno avvenne proprio durante l'evento di apertura della prima edizione di Friuli/NY, il 5 marzo dello scorso anno.

Omar Londero

# Attualità

Indagine sul gradimento del Dipartimento di Scienze statistiche dell'Università

## Le iniziative della Camera valorizzano Friuli Doc

### Un plauso anche dall'Ateneo

Archiviata l'edizione 2003 di Friuli Doc, che quest'anno ha registrato un boom senza precedenti di presenze, è tempo di bilanci. Per questo proponiamo alcuni dei risultati della ricerca effettuata l'anno scorso, in collaborazione con il Comune di Udine, dal Dipartimento di Scienze statistiche dell'Università di Udine, in particolare da Marco Breschi e Gian Pietro Zaccomer che si sono avvalsi, per la rilevazione sul campo, degli studenti del terzo anno del corso di laurea in Statistica ed Informatica. Secondo i ricercatori, Friuli Doc rappresenta una importante opportunità per le imprese se la manifestazione viene vista come un particolare prodotto di qualità che, mediante il concetto di "identità culturale e territoriale", va ad incidere sul contesto economico locale. Non a caso un terzo dei visitatori indicano come importanti i prodotti locali. Il 19,1% degli intervistati non abitava in Fvg. La grande maggioranza, l'87,3% degli interpellati che hanno risposto, conosceva la manifestazione prima di arrivare ad Udine, grazie al "passaparola" che è risultato la fonte di informazione più utilizzata (segnalato dal 70,3% degli interpellati). L'analisi delle risposte sulla soddisfazione mostra un buon risultato poiché, per l'89,5% degli interpellati che hanno risposto, le aspettative sono risultate essere state soddisfatte o superate.

Friuli Doc rappresenta la realtà locale? Il 60,7% degli intervistati è convinto che la manifestazione rappresenti molto bene i colori, i sapori e le tradizioni del Friuli. Solo l'8,3% di coloro che hanno risposto ha dichiarato che Friuli Doc non è per nulla rappresentativo della realtà locale. Quanto all'immagine percepita di Friuli Doc i risultati evidenziano come gli intervistati colgano maggiormente l'aspetto enogastronomico della rassegna rispetto all'aspetto culturale in senso stretto. Il giudizio complessivo è l'intenzione al ritorno. Il 97,7% degli interpellati ha dato un voto positivo, di questi il 57,6% ha dato un voto dall'8 in su.

**A**ncora una volta – ed è il terzo anno consecutivo – piazza San Giacomo, con la regia dell'Ufficio promozione della Camera di commercio di Udine, si è trasformata durante Friuli Doc in una ghiotta vetrina dell'enogastronomia friulana. Impegnato al fianco dell'amministrazione comunale per il successo della manifestazione udinese, l'ente camerale ha coinvolto i consorzi e le associazioni operanti nel campo della valorizzazione e diffusione dei prodotti tipici e delle tradizioni culinarie friulane.

#### Friuli Via dei Sapori

Il Consorzio Friuli Via dei Sapori raggruppa venti tra i migliori ristoranti della regione, con lo scopo di promuovere e valorizzare i prodotti e la cucina tipica locali. Quasi da "Guinness dei primati" la performance messa in scena per la cena delle categorie economiche, una serata speciale che ha raccolto unanimi consensi:

per la qualità dei piatti presentati ma anche per lo spettacolo fornito dagli chef che hanno lavorato in una cucina-palcoscenico, allestita con attrezzature della Angelo Po dalla ditta Sommaro di Remanzacco. Per Friuli Doc 2003 ha proposto una rassegna delle tradizioni gastronomiche friulane "dall'Alpe al mare". Tre i percorsi di degustazione che il Consorzio ha studiato per condurre l'ospite sulla via dei... sapori: il ristorante, quaranta coperti per un servizio di classe, un banco d'assaggio dei prodotti tipici friulani e una vasta scelta di piatti caldi anche questi realizzati "in diretta" dagli chef che si sono alternati in cucina.

#### L'Associazione Italiana Sommeliers del FVG

Il banco mescita, quasi una vecchia osteria friulana, è stato presidiato anche quest'anno dai sommeliers del Fvg, che con passione e professionalità hanno saputo suggerire al pubblico il vino giusto al momento giusto:



Al centro: Bertossi, Cecotti e Valduga con i "polentàrs"

1200 le bottiglie stappate in quattro giorni. A fianco, la "Scuola di Bacco" ha proposto ben 9 degustazioni guidate: andati pressoché a ruba i 30 posti disponibili per ogni appuntamento.

#### I gelatieri e i panificatori dell'Ascom

Con una lunga tradizione, testimoniata dallo storico mantecatore di via Trento (quello delle "sorelle" del gas, come si diceva un tempo) che ha trovato posto nello stand in piazza, i gelatieri udinesi hanno preparato oltre 10 quintali di gelato, sperimentando nuove composizioni con ingredienti tipici friulani (il mosto, la gubana, la grappa). Nello stand appositamente allestito si sono potuti vedere i panificatori all'opera. Il pane e i biscotti prodotti in piazza, oltre 15 quintali di pane e

8000 dolcetti, sono stati donati all'Associazione Italiana contro le Leucemie, che li ha distribuiti a scopo benefico. L'iniziativa ha fruttato quasi 13 mila euro: si può proprio dire che quello di piazza San Giacomo è stato il "pane più buono" di Friuli Doc.

#### Anche l'arte a Friuli Doc

Non è mancata l'arte a Friuli Doc 2003.

Grande successo di pubblico hanno infatti riscosso Anna Paci Colombo (pittrice e scrittrice milanese) e Gian Carlo Venuto (pittore, decoratore e restauratore codroipese, docente all'Accademia Albertina di Torino e alla Brera di Milano).

I due artisti hanno presentato il proprio personalissimo modo di catturare la luce diffusa dalle loro lampade: simili a cappelli femminili

quelle della Paci Colombo; raffinate ed eleganti ceramiche quelle di Venuto.

L'esposizione, denominata Luci d'autunno, è stata ospitata dalla Elettroluce Moretto di via Paolo Sarpi ed è stata visitata anche dall'assessore comunale Luciano Gallerini.

#### Associazione Floricoltori FVG

Dulcis in fundo, la fontana al centro della piazza, emblema di una città vestita con i colori della festa.

Grazie al tocco di gentilezza dell'associazione regionale Floricoltori, anche quest'anno è stata bersaglio di migliaia di scatti fotografici che hanno immortalato la "cascata" di piante in fiore e piante verdi, tra cui sessanta ciclamini e dieci orchidee.

Omar Londero



Venuto, l'assessore Gallerini, Elena e Gianfranco Moretto

La manifestazione è stata organizzata a ricordo di Gianni Cosetti

## Orsetto d'Oro alle battute finali

**S**tanno per concludersi le fasi eliminatorie del secondo concorso Orsetto d'Oro, organizzato dalla Camera di commercio di Udine e dalla delegazione di Tolmezzo dell'Ascom. Satisfazione per l'esito delle prime semifinali è

stata espressa dalla giuria, riunitasi la prima volta al ristorante Carnia di Venzone martedì 24 settembre e di seguito con frequenza settimanale. La giuria è composta da un rappresentante della Camera di commercio, uno dell'Ascom

di Tolmezzo, uno della Federazione italiana cuochi, uno dell'Aiat della Carnia e uno dell'Istituto alberghiero Ial di Aviano. In particolare, ad impressionare i giudici sono state la bravura e le doti tecniche dimostrate dai ventidue concorrenti nonostante

la giovane età (alcuni hanno appena 18 anni). Mercoledì 25 settembre cinque "cuochi in erba" erano in lizza sul tema "antipasti". A guadagnarsi la vittoria di tappa è stato Gabriele Cescon della trattoria Paradiso di Pocenia, che ha deliziato la giuria con la sua "anguilla affumicata su polenta morbida e croccante". Mercoledì 1° ottobre sei concorrenti si sono cimentati con le "zuppe e minestre": Stefano De Monte del Picaron di San Daniele ha passato la fase eliminatoria con la "zuppa di tripe e fagioli borlotti, chiodini e crostini di polenta croccante". Della sfida sui primi piatti asciutti dell'8 ottobre ha superato il turno Michela Codrini di Trieste con il piatto "biechi al cacao e al miele di eucalipto con seppie scottate". La quarta e ultima prova, dedicata ai



Gianni Cosetti

secondi piatti, è stata vinta da Raffaele Tonino con il piatto "sella di maialino da latte con crosta di porcini". L'hotel ristorante Carnia ha già cominciato i preparativi per il gran gala del 24 ottobre, nel corso del quale verrà servito (alla giuria e a tutti i commensali) un menu composto dai quattro piatti finalisti, preparato dai quattro candidati al premio con la collaborazione della brigata di cucina del Carnia. La serata è aperta al pubblico e sono già numerose le prenotazioni effettuate; per informazioni 0432978013.

O.L.



# Attualità

Rossana Bettini Illy e Mauro Corona testimonial d'eccezione a Pordenone

## Successo di pubblico alla presentazione della Guida



Rossana Illy e Mauro Corona

**S**ettecentodiciassette i vini recensiti, di cui 455 rossi e 262 bianchi, 34 le bottiglie premiate con il massimo riconoscimento, 184 le schede dei produttori, 90 le sedute di degustazione, 25.000 le copie stampate. Sono i numeri della Guida ai Vini edizione 2004, realizzata dalle quattro Camere di commercio del Friuli Venezia Giulia. Presentata a Pordenone nell'ex chiesa del convento di San Francesco, di fronte a una nutritissima platea di ospiti e con la partecipazione di due testimonial d'eccezione, Rossana Bettini Illy e Mauro Corona, chiamati a discettare di "vino di monte e di mare", la pubblicazione è diventata ormai un punto di riferimento per chi predilige la qualità e vuole conoscere, oltre alle caratteristiche del vino, anche l'azienda che lo produce. Cresciuta di anno in anno anche grazie all'incremento dei produttori che hanno aderito al progetto, comprendono la valenza,

sia in termini promozionali sia come strumento di informazione, la Guida rappresenta il coronamento di un sogno: l'unione del mondo del vino regionale intorno a un progetto, un'impresa non facile, ma che alla Camera di commercio di Udine, capofila dell'idea, è riuscita. La serata di presentazione della Guida, alla quale hanno partecipato i presidenti delle Camere di commercio di Udine Adalberto Valduga, di Gorizia Emilio Sgarlata, di Pordenone Elio Quartini mentre per Trieste è intervenuto Walter Stanisa, si è aperta con un saluto internazionale, grazie a un collegamento con New York, dove Bepi Pucciarelli, coordinatore delle iniziative promozionali della Camera di Udine, aveva riunito una rappresentanza di ristoratori e chef tutti coinvolti negli eventi organizzati nella Grande Mela per promuovere la cucina friulana. Da Tony May del San Domenico a Domenica Marzovilla dei "Trulli", fino al famosissimo

Mauro Maccioni dell'omonima dinastia di ristoratori. Protagonisti della cerimonia, oltre alla guida, sono stati i due ospiti Rossana Bettini Illy "donna del vino" e lo scrittore Mauro Corona, intervistati da Andrea Valcic. Donna del Vino, sommelier, istruttrice nazionale di analisi organolettiche, Rossana Illy è, insomma, una che di vino se ne intende e che non fa mai mancare nella cambusa della sua barca i vini bianchi e "le bollicine", "perché - ha detto - nonostante io prediliga i rossi, in barca proprio non ci stanno. Corposi e "pieni", infatti, i rossi non sopportano il mare". "Ho vissuto per molti anni in Piemonte - ha aggiunto - e sono una "rossista" convinta anche se la nostra regione è più conosciuta per i vini bianchi". "Diversamente dai miei colleghi alpinisti che nelle pubblicità sollevano le bottiglie di acqua minerale - ha affermato Mauro Corona, che non ha fatto mancare le sue provocatorie affermazioni - io sono onorato di "fare" il testimonial a una guida di vini. Mi definisco un buon bevitore, e sono convinto che, come tutte le cose, anche il vino è un elemento positivo, purché bevuto "con testa". Serve un'educazione al buon bere, oggi più che mai, visto che la qualità è cresciuta e i vini di

cui disponiamo non hanno nulla a che vedere con il "petrolio" di cui un tempo si faceva abbondante uso". A chiusura della cerimonia,

l'assessore regionale Enrico Bertossi, uno degli artefici della Guida che è nata sotto la sua presidenza della Camera di commercio di

Udine, ha voluto riservare un "grazie" particolare a Piero Fortuna, scomparso di recente.

"Un giornalista - ha detto Bertossi - che ha saputo coniugare le informazioni e la storia del vino con una scrittura poetica e dolce, che non ha uguali".

Il riconoscimento è stato ritirato dalla moglie di Piero Fortuna, Marisella Moro. Contemporaneamente la Guida ai Vini è stata presentata a New York nel corso della manifestazione Friuli-New York organizzata dalla Camera di commercio.



## Il romano Andrea Pecchia vince l'edizione 2003 di Spirito di vino

**A**ndrea Pecchia, classe 1972, vignettista romano: è lui il vincitore assoluto dell'edizione 2003 di Spirito di vino, il concorso ideato dal Movimento turismo del vino del Friuli Venezia Giulia, presieduto da Elda Felluga. Pecchia si è imposto con la vignetta Titanic. Al secondo posto un altro italiano, Stefano Manzotti, bolognese, classe 1975, autore dell'opera Quando il vino è... vino. Terzo classificato è invece il trentaduenne polacco Jaroslaw Jaworski, con un disegno che porta lo stesso nome del concorso, Spirito di vino, appunto.

Oltre ai tre premiati, hanno ottenuto una menzione anche i vignettisti Giovanni Beduschi, Kimberly McKean e Marco Tonus (di Pasiano di Pordenone). Degne di nota le opere dell'inglese Alexey Talimovov (fuori concorso).

La proclamazione è avvenuta in forma solenne il 20

settembre scorso, nel salone del Parlamento friulano, in Castello a Udine.

Il "maestro" Giorgio Forattini ha presieduto una giuria d'eccezione; con lui hanno infatti collaborato altri due vignettisti di fama, Emilio Giannelli e Alfio Krancic, l'art director del Corriere della Sera Gianluigi Colin, il direttore editoriale del Tci Michele D'Innella, i giornalisti Carlo Cambi, Paolo Marchi e Germano Pellizzoni, nonché il direttore scientifico dell'Istituto europeo di design, Aldo Colonetti.

Impegnativo il lavoro dei giurati, chiamati a valutare i lavori di circa 150 concorrenti, per circa un terzo provenienti dall'estero: Bulgaria, Svizzera, Germania, Inghilterra, Polonia, Romania, Israele, Siria, Ucraina, Turchia, Brasile e anche Cina.

Naturalmente soddisfatta la presidente del Movimento turismo del vino regionale

(in Friuli Venezia Giulia vi sono associate 119 aziende). "Oltre al successo artistico della rassegna - ha dichiarato Elda Felluga -, è bello evidenziare pure la sentita partecipazione al concorso. Ciò dimostra che il Movimento è in grado di comunicare non soltanto attraverso il vino, ma anche usando linguaggi diversi e capaci di arrivare al mondo dei giovani, che cerchiamo di educare a un uso intelligente del bere bene".

Dopo le premiazioni, giurati, finalisti e ospiti hanno potuto gustare le prelibatezze enogastronomiche regionali servite alla Casa della contadinanza, sempre in Castello. Questo il menù: Fricchetti in crosta, Culatello

di Sauris su letto di songino con mandorle e grana, Sformatino al montasio con salsa di rucola, Risotto ai funghi porcini, Filetto in crosta all'aceto balsamico con patate al rosmarino, Strudel di mele, Caffè e Grappe. Dalla cantina: Chardonnay 2002 Isola Augusta, Chardonnay 2002 Borgo Conventi, Pinot grigio 2002 di Petrucco, Pinot grigio 2002 Lis Neris, Vertigo 2001 di Livio Felluga, Verduzzo 2001 di Valentino Butussi.

Bruno Peloi



1° classificato



Un momento della manifestazione

# Attualità

L'edificio di Treppo Carnico è stato progettato dall'architetto Gino Valle

## L'eredità di De Cillia alla Carnia raccolta in una pinacoteca

di Francesca Pelessoni



L'ingresso della pinacoteca

po Carnico, inaugurata nel mese di luglio e riconosciuta come museo dalla Regione. La realizzazione della galleria rappresenta – dopo la mostra “Dalla collezione al museo: opere scelte dalla Pinacoteca De Cillia di Treppo Carnico” realizzata nel palazzo del Consiglio regionale del Friuli Venezia

Giulia nel 2002 – la seconda importante tappa della convenzione stipulata nel 2001 tra l'Amministrazione comunale di Treppo Carnico e il Comune di Udine, un accordo che vede nella Galleria d'arte moderna di Udine il partner elettivo del nuovo museo friulano.

La sede museale, realiz-

zata ex novo tra il municipio di Treppo Carnico (progettato nel 1957 da Gino Valle) e l'ottocentesco palazzo della biblioteca comunale, ospita un centinaio di opere che testimoniano l'evoluzione dell'arte del XX secolo in Friuli, un ricco patrimonio di dipinti che dal 1975 erano ospitati nel municipio e che costituiscono una parte consistente della collezione donata dall'artista e mecenate Enrico De Cillia al suo paese natale.

Il “pittore più violento e drammatico del Carso” – come lo definì il poeta Biagio Marin – lascia in eredità alla Carnia e al mondo dell'arte regionale (e non solo) una selezione preziosa, frutto della sua passione collezionistica, dell'attività di gallerista e delle personali amicizie con gli artisti. Ne fanno parte

opere di Somenza, Ursella, Filipponi, Davanzo, Zanini, dei coetanei Anzil, Cussigh, Marangoni, Turrin, Variola, fino ad arrivare a Ciussi, Celiberti, Zigaina. Vi sono inoltre artisti giuliani come Grubissa, Devetta e Cernigoj e altri autori italiani particolarmente cari a De Cillia, come Mario Sironi e Marino Marini, oltre a una serie di disegni di nudo del pittore francese Edouard Pignon e agli oli dello stesso De Cillia.

Oltre alla nuova Galleria d'arte moderna “Enrico De Cillia”, Treppo Carnico può fregiarsi di un'altra importante opera. Si tratta di un mosaico di 21 metri quadrati realizzato nella sala consiliare del Comune su bozzetto del maestro Giuseppe Zigaina, frutto del certosino lavoro svolto da un'équipe di trenta allievi



Sironi

della Scuola mosaicisti del Friuli di Spilimbergo in oltre 4.000 ore di attività. La Galleria d'arte moderna Enrico De Cillia, convenzionata con il Comune di Udine, Gamud di Udine e Carnia musei, è aperta sabato e domenica dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18 (telefono 0433-777023).



Zigaina

“Mettere insieme un nuovo museo può essere facile, il difficile è farlo vivere”. Sarà proprio questa la sfida – evidenziata dalle parole del direttore dei Civici musei di Udine, Giuseppe Bergamini – che attende la Galleria d'arte moderna “Enrico De Cillia” di Trep-

Il sogno di Odi Gonano è diventato finalmente realtà

## E a Pieria c'è un museo delle macchine fotografiche

La storia di Odi Gonano e del piccolo “Museo storico delle macchine per fotografia e cinematografia” di Pieria sembra uscita dal film “Nuovo cinema Paradiso”, tante sono le analogie con le atmosfere evocate dalla famosa pellicola di Giuseppe Tornatore premiata nel 1988 con l'Oscar per il migliore film straniero. Sin da piccolo Odi Gonano ha una grande passione per il cinema, stimolata anche dalla curiosità e dall'interesse per la fotografia trasmessagli dal fotografo Luigi Monaci da cui eredita l'archivio

completo delle lastre che gelosamente custodisce ancora oggi.

È solo un ragazzino di 10 anni quando l'operatore Gino Gonano lo porta con sé nella cabina di proiezione della sala cinematografica di Pesariis, gestita fin dal 1947 dall'amministrazione frazionale. Qui Odi in poco tempo prende confidenza con proiettori, lampade, carboncini, luci, sonoro, fino a che – dopo qualche anno – Gino lo lascia da solo a gestire, pur senza patentino, l'incarico che manterrà fino al 1970. In seguito, per ragioni di lavoro, Odi si trasferisce

a Bolzano, proprio negli anni in cui l'avvento della televisione condanna, progressivamente e inesorabilmente, le sale cinematografiche periferiche alla chiusura.

Quando nel 1980 Odi ritorna in Val Pesarina corre a rivedere il proiettore che aveva lasciato in perfetto stato nella cabina di proiezione e lo trova inutilizzabile. Chiede e ottiene dall'amministrazione frazionale di Pesariis il permesso di recuperarlo e restaurarlo. Da questo primo passo nasce il “Museo storico delle macchine per foto-

grafia e cinematografia”, allestito nell'ex latteria sociale di Pieria, che riunisce i proiettori delle sale in disuso (oltre a quello di Pesariis, ospita i proiettori di Comeglians, dei cinema San Giorgio e Roma di Udine, del De Marchi di Tolmezzo) e un'ampia gamma di cineprese, macchine fotografiche e proiettori 8 e super 8, giornali, riviste storiche e intere serie di figurine di attori italiani e stranieri che si trovavano all'epoca nelle confezioni di gianduioiti.

Le macchine raccolte nel museo delineano bre-



L'assessore Bertossi visita il museo

vemente e senza pretese l'evoluzione tecnico-storica dei proiettori: da quelli ad avanzamento a manovella a quelli a motore elettrico, da quelli ad arco voltaico a quelli con lampada allo xeno. Inoltre sono esposte sia cineprese senza sonoro sia quelle più moderne

dotate di audio. Il museo è una vera chicca per intenditori che ha attirato l'attenzione anche del famoso direttore della fotografia e pluri-candidato al premio Oscar Dante Spinotti, ospite d'eccezione all'inaugurazione nell'agosto di quest'anno.

## I musei della Carnia in rete motivo d'attrazione turistica

Il turista, lo studioso o il semplice appassionato che desideri conoscere meglio la Carnia e il suo patrimonio artistico-culturale ha a disposizione un sistema museale ricco e articolato. Si tratta di “Carnia musei”, un progetto che unisce cinque musei principali e numerose realtà premuseali, in cui sono realizzate iniziative per le scuole, giornate di animazione per adulti e bambini, convegni, seminari di ricerca e conferenze.

Il Museo delle arti e tradizioni popolari “M. Gortani” di Tolmezzo raccoglie materiale etnografico che riguarda gli aspetti delle tradizioni, della vita e dell'arte della Carnia dal XIV al XIX secolo.

La dettagliata ricostruzione degli ambienti e la ricchissima collezione di arredi, strumenti da lavoro, costumi popolari, oggettistica di uso comune sono il risultato del paziente lavoro di ricerca attuato dal professor Michele Gortani

(1883-1966) a partire dal 1920.

Il Museo della Grande guerra di Timau racconta – attraverso una raccolta di reperti bellici italo-austriaci, armamenti, cimeli delle portatrici carniche, migliaia di documenti inediti e fotografie – le drammatiche vicende che videro la Carnia fronte della prima guerra mondiale. Vi sono esposti inoltre costumi e attrezzi di uso comune della popolazione di Timau.

Il Museo geologico di Ampezzo testimonia con rocce e fossili l'eccezionalità di una zona come quella della Carnia, tra le poche in Europa il cui patrimonio geologico e paleontologico si sia conservato con completezza, registrando le varie tappe dell'evoluzione avvenuta nelle Alpi Carniche da 450 a 40 milioni di anni fa.

Il Civico museo archeologico di Zuglio si propone di dare al visitatore una panoramica dello stato attuale

della ricerca archeologica in Carnia, con particolare riguardo ai resti di Iulium Carnicum, la città più settentrionale d'Italia che si trovava in prossimità di una delle grandi arterie stradali di collegamento fra Aquileia e Concordia e la provincia del Norico. I reperti, provenienti da diverse località della Carnia, vanno dall'età preistorica a quella altomedioevale.

Oltre alla Galleria d'arte moderna “E. De Cillia” di Treppo Carnico, la cui nuova sede è stata inaugurata da poco, il circuito di “Carnia musei” comprende numerose realtà premuseali di spiccato interesse antropologico

e storico-culturale. Tra queste: la Fàrie di Checo a Cercivento di Sotto (una fucina di fabbro ancora funzionante risalente al 1400), il secentesco mulino ad acqua Mulin dal Flec a Illegio, Casa Bruscheschi (tipica abitazione borghese settecentesca) e il Museo dell'orologio a Pesariis, la Mozartina di Paularo che raccoglie strumenti musicali funzionanti antichi e moderni, il suggestivo Presepio di Teno a Sutrio. Per maggiori informazioni sugli orari e i mesi di apertura dei singoli musei si può consultare il sito [www.carniamusei.org](http://www.carniamusei.org) o telefonare allo 0433-487728.

# Università

L'iniziativa resa possibile grazie a Crup e Asem

## Pc portatili per gli studenti con un prestito agevolato

L'Università di Udine da quest'anno offre per la prima volta la possibilità ai suoi studenti di acquistare con un prestito agevolato un computer portatile dotato di scheda Wi-Fi, che consente connessioni senza fili alla rete locale. L'opportunità, resa possibile da un accordo che l'ateneo friulano ha sottoscritto con la Cassa di risparmio di Udine e Pordenone (Crup) e l'Asem, un'azienda informatica di Artegna, permetterà agli studenti dai 18 ai 25 anni, in regola con il pagamento delle tasse universitarie, di ottenere dalla banca un conto corrente gratuito e un finanziamento senza spese né commissioni per 1.000 o 1.500 euro che potrà essere rimborsato in rate da 12, 18 o 24 mesi, con rate che partono da un importo minimo mensile di 50 Euro. Ad esempio, per un finanziamento di 1.000 euro in 18 mesi i giovani dovranno affrontare una spesa di circa 56 euro al



Da sinistra, Guerra, Honsell e Zuccato

La convenzione, che permette di dare il via all'iniziativa con l'anno accademico 2003-2004, è stata firmata da Furio Honsell, rettore dell'università di Udine, Giuseppe Zuccato, direttore generale della Crup e Renzo Guerra, presidente dell'Asem.

L'iniziativa nasce in seguito al recente allestimento da parte dell'Università di Udine di punti

di accesso Wi-Fi nelle aree comuni della sede dei Rizzi: la presenza di queste infrastrutture permette il collegamento alla rete didattica di ateneo senza i vincoli del cablaggio tradizionale. La nuova metodologia di connessione consente agli studenti una maggiore disponibilità di risorse informatiche oltre a quelle già a disposizione nei laboratori di ricerca e

di didattica. Sarà anche più facile e immediato l'accesso ai molteplici servizi on-line dedicati agli studenti e fruibili tramite un comune browser web, come l'iscrizione agli esami, l'accesso ai cataloghi bibliografici e il pagamento delle tasse. L'introduzione degli accessi Wi-Fi, inoltre, agevola nell'uso della rete le persone disabili, che potranno collegarsi senza

recarsi nei laboratori informatici dotati di postazioni fisse. L'accesso ad Internet con la nuova metodologia viene garantito dall'uso di computer dotati di scheda Wi-Fi, opportunamente configurati.

La convenzione stipulata tra l'ateneo di Udine, la Crup e l'Asem permetterà agli studenti di acquistare computer portatili predisposti per la connessione Wi-Fi a condizioni decisamente vantaggiose: la Crup finanzia l'acquisto a tasso zero, mentre l'Asem mette a disposizione, tramite i suoi rivenditori del Friuli-Venezia Giulia e del Veneto orientale, personal computer portatili in due distinte configurazioni, "Entry-Level" e "Professional", fornite rispettivamente a 1.000 e 1.500 euro Iva inclusa.

I computer sono dotati di scheda Wi-Fi e sistema operativo e sono preconfigurati per l'accesso alla rete didattica di ateneo. Asem, inoltre, garantisce

per due anni l'assistenza sia telefonica sia materiale: in questo secondo caso, se il computer in garanzia non può essere riparato entro cinque giorni, viene messa a disposizione gratuitamente una macchina sostitutiva con le stesse caratteristiche di quella non funzionante. Nell'ambito della convenzione, inoltre, Asem fornirà gratuitamente cinque computer in configurazione "Professional" destinate, in via prioritaria, a studenti diversamente abili.

Questa iniziativa ha carattere sperimentale e prevede l'erogazione del finanziamento a cinquecento studenti, e comunque non oltre il 31 dicembre 2004. Allo scadere della convenzione, o al raggiungimento della quota di computer portatili finanziati, se l'iniziativa avrà avuto successo l'Università potrà eventualmente promuovere il rinnovo dell'accordo a favore degli studenti, rinegoziandone le condizioni.

Una tesserina magnetica servirà a identificare lo studente

## Matricole con la smart card

Il vecchio libretto, testimone materiale del percorso di studi, spesso esibito con orgoglio a parenti ed amici per attestare un buon voto preso ad un esame, va in pensione. Dall'anno accademico 2003-2004 le matricole dell'Università di Udine - fra i primi atenei italiani ad adottare la versione elettronica del libretto universitario - avranno a disposizione la smart card, una tesserina magnetica da tenere nel portafogli in compagnia del bancomat.

La principale funzione del nuovo libretto elettronico sarà quella di identificare lo studente riportandone esplicitamente, come il vecchio libretto, la fotografia, i dati anagrafici, il numero di matricola.

Ma, a differenza del vecchio libretto, la smart card potrà essere utilizzata, tramite appositi lettori collegati al sistema informativo di ateneo, in altri ambiti: ad esempio, per consentire l'accesso ad aree riservate o l'accesso a servizi in cui sia neces-

sario il riconoscimento dell'utente. Oppure ancora come borsellino elettronico per l'accesso a servizi che l'università potrebbe mettere a disposizione a pagamento, come la stampa di documenti o l'uso di fotocopiatrici.

La smart card, conforme ai principali standard, è dotata di una banda magnetica e di un chip elettronico e si presta quindi ad essere utilizzata in applicazioni ancora più avanzate che consentano, ad esempio, l'apposizione della firma

elettronica su documenti ufficiali. L'innovativo progetto è stato promosso dal Centro servizi informatici e telematici (Csit) dell'Università di Udine, che, con il coordinamento di Renato Spoletti, ne sta curando l'intera realizzazione: dalla predisposizione delle attrezzature per la stampa delle tessere e dei lettori di smart card, alla modifica delle procedure di riconoscimento già realizzate sui servizi attualmente disponibili, alla realizzazione dei nuovi



sistemi di riconoscimento basati su smart card.

L'assegnazione della smart card avverrà pro-

gressivamente, a partire dagli studenti che si immatricolano quest'anno. Questi studenti riceveranno, all'atto dell'immatricolazione, un numero di identificazione personale riservato (analogo al Pin del bancomat) da utilizzare unitamente alla tesserina nelle procedure di riconoscimento più critiche. Nell'immediato la smart card potrà essere utilizzata, oltre che come tessera di riconoscimento personale, nelle procedure di gestione dei prestiti bibliotecari e, unitamente al codice personale, nell'accesso alle risorse informatiche dei laboratori didattici. In un futuro prossimo sarà utilizzata anche per controllare l'accesso ad altri servizi, come le mense, o a strutture ed aree riservate come i laboratori di didattica avanzata o di ricerca.

## Tasse universitarie, esonerati gli studenti della Val Canale e Canal del Ferro

L'Università di Udine interviene in favore delle popolazioni colpite dall'alluvione. I giovani residenti nei paesi della Val Canale e Canal del Ferro saranno esonerati dal pagamento delle tasse universitarie. Per l'anno accademico 2003-2004, dunque, l'iscrizione all'Ateneo udinese sarà gratuita. Sono esonerati sia le matricole, ovvero gli iscritti al primo anno, sia gli studenti che si iscrivono ad un anno successivo al

primo, residenti nei comuni di Chiusaforte, Dogna, Malborghetto - Valbruna, Moggio Udinese, Pontebba e in tutti quelli che saranno indicati da apposito decreto regionale come comuni danneggiati dall'alluvione. "L'Università è molto vicina alle popolazioni dell'Alto Friuli così duramente colpite dagli eventi drammatici dell'alluvione - sottolinea Furio Honsell, rettore dell'Università di Udine -. Per questo vuole dare il suo

contributo concreto alla rinascita di questo territorio, fedele al progetto che l'ha vista nascere 25 anni fa, come fattore di rinascita del Friuli drammaticamente colpito dal terremoto del 1976".

Che cosa dovranno fare questi studenti per poter usufruire dell'esonero? "Assolutamente nulla - spiega Agostino Maio, responsabile della Ripartizione didattica dell'Ateneo -. Chi ha già ricevuto il bollettino di pagamento a casa ed è

residente in uno di questi comuni non deve pagare le tasse. L'Università procederà d'ufficio a regolarizzare la pratica". Per i nuovi iscritti il procedimento sarà ancora più semplice, visto che nell'autocertificazione viene indicato il comune di residenza. Ma anche chi si è già iscritto e ha già pagato le tasse non deve preoccuparsi. Sarà l'Università stessa, dopo aver accertato la residenza degli iscritti, a provvedere al rimborso. La tassa di immatricolazione

o di iscrizione è divisa in due rate.

La prima ammonta a 393 euro, mentre l'importo della seconda varia da un minimo di 9 euro ad un massimo di 595 euro: le differenze sono calcolate in base al reddito e al merito scolastico. Lo studente può richiedere l'adeguamento della tassa e del contributo universitario in base alla propria condizione economica familiare entro il 5 novembre, termine ultimo per immatricolarsi.

Firma digitale obbligatoria al Registro delle imprese

# Solo pratiche telematiche dopo il 31 ottobre alla Camera

**D**opo il 31 ottobre di quest'anno entrerà definitivamente in vigore l'obbligo di presentazione di domande, denunce ed atti al Registro imprese da parte di tutte le società, sia di capitali che di persone e di altri soggetti collettivi iscritti al Registro imprese, per via telematica o su supporto informatico con firma digitale in base alla legge 340/2000 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Il Registro delle imprese potrà accettare solo documenti elettronici firmati con firma digitale e inviati per via telematica (utilizzando

il sistema di spedizione Telemaco) o presentati su supporto informatico (Fedra).

E' quindi indispensabile che i legali rappresentanti delle società ancora privi di smart card si dotino del relativo dispositivo di firma digitale e degli strumenti software e hardware per la predisposizione e presentazione elettronica delle pratiche. Il ritiro della smart card può essere anche delegato ai commercialisti o agli studi professionali che provvederanno a richiedere la smart card dei loro clienti alla Camera di commercio. Il

primo rilascio di smart card per ogni impresa iscritta è gratuito.

Le imprese che ancora non si sono dotate di dispositivo di firma digitale possono contattare l'ufficio Firma digitale presso il Registro delle imprese della Camera di commercio (0432273212) per fissare un appuntamento per il rilascio della smart card.

L'ufficio Registro imprese ricorda ai titolari di smart card firma digitale che il loro dispositivo ha validità due anni dalla data di rilascio. Il rinnovo effettuato prima della scadenza è

gratuito. Questo significa che è necessario rinnovare la smart card prima della sua scadenza, altrimenti il dispositivo diventa inutilizzabile e si rende necessaria la riemissione della smart card a pagamento. Il rinnovo è già possibile nei 90 giorni che precedono la scadenza del certificato.

La smart card in scadenza può essere rinnovata anche senza doversi recare all'Ufficio Firma digitale utilizzando Internet. Sono necessari la smart card, il lettore e il programma Dike. Basta accedere al sito [www.card.infocamere.it](http://www.card.infocamere.it)

clickare prima su Prodotti & Servizi e poi sul menù servizi on-line alla voce rinnovo e procedere seguendo le istruzioni. Al termine dell'operazione è possibile verificare che la smart card sia stata correttamente rinnovata lanciando di nuovo Dike e andando a leggere la nuova data di scadenza del certificato (strumenti "rinnovo certificato" leggi certificati).

Qualora non si disponga di collegamento Internet, lettore e software Dike, è possibile recarsi nell'ufficio Firma digitale (previo appuntamento 0432273212).

Dovrà presentarsi il titolare della smart card (non è possibile delegare una terza persona), munito di documento d'identità, smart card, Pin segreto della stessa smart card. Si consiglia di presentarsi muniti anche della cartellina blu con dentro la busta grigia Rrc. Chi vuole saperne di più sulla firma digitale e sui servizi telematici della Camera di commercio di Udine, può consultare il sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it). Per gli appuntamenti telefonare all'ufficio Firma digitale (0432273212) [firmadigital@ud.camcom.it](mailto:firmadigital@ud.camcom.it).

## L'attività di facchinaggio è stata rivista dal Governo

**N**ovità per le imprese di facchinaggio. In base al Decreto del ministero delle Attività Produttive n. 221, entrato in vigore il 4 settembre, l'attività di facchinaggio, svolta anche senza l'ausilio di mezzi meccanici o diversi, o con attrezzature tecnologiche, comprensive delle attività preliminari e complementari alla movimentazione delle merci e dei prodotti, è disciplinata in un modo nuovo.

D'ora in poi portabagagli, facchini e pesatori di mercati agro-alimentari, facchini degli scarichi ferroviari, compresa la presa

e consegna dei carri, facchini doganali, facchini generici, accompagnatori di bestiame, ed attività preliminari e complementari; facchinaggio svolto nelle aree portuali da cooperative derivanti dalla trasformazione delle compagnie e gruppi portuali in base all'art. 21 della legge 28 gennaio 1994, n. 84 e successive modifiche ed integrazioni; insacco, pesatura, legatura, accatastamento e disaccatastamento, pressatura, imballo, gestione del ciclo logistico (magazzini ovvero ordini in arrivo e partenza), pulizia magazzini e piazzali,

depositi colli e bagagli, presa e consegna, recapiti in loco, selezione e cernita con o senza incestanto, insaccamento od imballaggio di prodotti ortofrutti, colli, carta da macero, piume e materiali, mattazione, scuoiatura, toelettatura e macellazione, abbattimento di piante destinate alla trasformazione in cellulosa o carta e simili, ed attività preliminari e complementari.

Per l'esercizio dell'attività di facchinaggio è previsto il possesso, da parte delle imprese iscritte al Registro delle Imprese o all'Albo delle Imprese

Artigiane, di requisiti di capacità economico-finanziaria, di capacità tecnico-organizzativa e di onorabilità. L'attività di

facchinaggio è un'attività soggetta a presentazione di denuncia di inizio attività da prodursi al Registro delle Imprese o alla Commissione provinciale per l'artigianato.

Le imprese, che al momento dell'entrata in vigore del decreto, sono già iscritte al Registro delle imprese o all'Albo

delle imprese artigiane, sono tenute a presentare al Registro delle imprese o alla Commissione provinciale per l'artigianato, entro 2 marzo 2004 le attestazioni e gli atti comprovanti il possesso dei requisiti minimi necessari utilizzando il modello riportato nell'allegato A del decreto.

## Diritto annuale al 31 ottobre

**E'** stato spostato al 31 ottobre il termine per il versamento del diritto annuale 2003. Lo ha deciso il ministero delle Attività Produttive che ha precisato che i contribuenti devono versare l'importo del diritto annuale dovuto, con la maggiorazione dello 0,40%.

La maggiorazione deve essere sommata all'importo del diritto dovuto e quindi versata (con i decimali, senza arrotondamento) esclusivamente attraverso il mod. F24, codice tributo 3850. I contribuenti che al 31 ottobre 2003 non avranno ancora effettuato il versamento del diritto annuale saranno oggetto di sanzioni per omesso versamento, secondo le disposizioni del decreto di cui all'articolo 5 quater della legge 21 febbraio 2003, n. 27.

Commissionata da Fit, in collaborazione con la Camera

## Ricerca dell'Università sul distretto dell'alimentare

**L**e ricerche hanno bisogno di tempo e pazienza per portare a dei risultati di rilievo. Pazienza che non è certo mancata ai ricercatori coordinati dal professor Guido Nassimbeni del Dipartimento di Ingegneria elettrica gestionale e meccanica dell'Università degli studi di Udine che, in collaborazione con la Camera di commercio, con una ricerca durata oltre 90 giorni e commissionata da Fit, hanno indagato a fondo, e per la prima volta in modo così dettagliato, il distretto dell'alimentare.

Come si ricorderà Fit (Formarsi all'innovazione tecnologica nei distretti del Fvg) è un progetto comunitario finanziato nell'ambito dell'iniziativa Equal il cui obiettivo è la

valorizzazione, dal punto di vista economico, sociale e occupazionale delle aree significative del Fvg, quali i distretti dell'alimentare, del coltello e della sedia. Per fare questo Fit si impegna, attraverso un programma gestito da un'ampia partnership, a migliorare le competenze degli operatori sui temi dell'e-business e dell'internazionalizzazione.

Infatti il progetto si pone l'obiettivo di accompagnare e sostenere l'adattabilità dei lavoratori ai cambiamenti di competenze imposte dalla net economy alle imprese distrettuali, adeguando le competenze dei singoli operatori al cambiamento tecnologico attraverso un mix di azioni che coinvolgeranno come destinatari lavoratori occupati, imprese, sistema

scolastico, Enti locali e agenzie del lavoro.

Le aziende rilevate nel distretto dell'alimentare (con intervista ai responsabili aziendali e compilazione di un complesso

questionario) sono state 45 in un'area che comprende i comuni di San Daniele del Friuli, Coseano, Dignano, Fagagna, Ragogna e Rive d'Arcano.

Fra queste il numero

maggiore di aziende rilevate è stato ovviamente quello delle aziende produttrici di prosciutto crudo, per un totale di 22.

Fra le altre aziende che hanno dato un contributo

significativo al raggiungimento degli obiettivi della ricerca si contano aziende che producono prodotti da forno, latterie, imprese di lavorazione della trota e due aziende che fanno parte dell'indotto del distretto alimentare.

L'elaborazione di questi dati permetterà di comporre una fotografia completa e dettagliata di una zona produttiva che solo con il prosciutto riesce a produrre un fatturato di oltre 250 milioni di euro e darà la possibilità di indirizzare nel migliore dei modi i piani operativi del progetto, coinvolgendo le aziende selezionate in un percorso sul piano della comprensione dei problemi che internazionalizzazione e e-business presentano. I dati saranno resi disponibili a breve.

## Via al progetto "You4europe"

**L'**Euro Info Centre IT361 PromoFinrenze - in collaborazione con gli Eic di Namur (Belgio), Parigi (Francia), Viborg (Danimarca) e Varsavia (Polonia) - ha lanciato il progetto "You4europe" che si propone di alimentare il dibattito sul futuro dell'Unione Europea coinvolgendo attivamente cittadini e comprendendo

meglio ciò che si aspetta dal futuro dell'Europa. "You4europe" prevede l'organizzazione di 17 seminari, nei cinque Paesi europei sede dei proponenti, che coinvolgeranno giovani e piccole e medie imprese. Gli argomenti dei seminari spazieranno dall'educazione all'ambiente, dalla mobilità all'allargamento e all'economia. Per conoscere i bisogni

e gli interessi di piccole e medie imprese e cittadini, al fine di organizzare al meglio gli incontri, sono in distribuzione dei questionari mirati disponibili in forma cartacea nella sede dell'Euro Info Centre IT388 FVG sede di Udine e in forma elettronica da compilarsi, entro il 30 ottobre 2003, on-line sul sito [www.you4europe.net](http://www.you4europe.net) che vi invitiamo a visitare.

Grazie alle Camere regole trasparenti per i contratti in regione

# Per le mediazioni immobiliari in Friuli ora c'è "Patto Sicuro"

**S**ono circa 600 le agenzie immobiliari operanti nella nostra regione, a testimonianza della inesauribile vitalità di un settore che lega le sue fortune alle sorti del sempre vivace mercato del mattone, ma anche e soprattutto a dimostrazione dell'utilità di una figura professionale che sappia guidare con competenza e serietà i contraenti nel complesso percorso che conduce le parti al rogito notarile passando, come d'uso, per il contratto preliminare.

Già, ma come può orientarsi il consumatore all'interno di questa scelta così variegata? Come può individuare il professionista giusto senza il rischio di brutte sorprese, senza il timore di imbattersi in quelle insidie a cui è im-

**«C'è un elenco dei professionisti convenzionati»**

mancabilmente esposto un profano?

Da oggi, grazie alle Camere di commercio regionali ed alla collaborazione delle associazioni degli agenti immobiliari e dei consumatori, l'utente ha un'arma in più, quella di cercare, all'esterno dei locali delle agenzie, il marchio di qualità che contraddistingue gli aderenti a "Patto Sicuro".

"Patto Sicuro" significa, infatti, chiarezza e trasparenza delle condizioni contrattuali nei rapporti tra mediatore e cliente,



significa determinazione equilibrata della durata degli incarichi e delle proposte d'acquisto, significa fissazione di importi non vessatori per eventuali penali o corrispettivi di recesso, significa sicu-

rezza che l'affare verrà sempre gestito da mediatori iscritti a ruolo, come tali soggetti al controllo amministrativo della Camera di commercio e al rigoroso codice di autodisciplina che costitui-

sce parte integrante del Patto tra professionisti e consumatori, significa esecuzione scrupolosa della mediazione attraverso la verifica delle condizioni di sicurezza dell'affare a garanzia di chi, per quell'affare, magari ha già versato congrue caparre.

E tutto questo senza necessità di impegnarsi in estenuanti trattative con l'intermediario, perché gli agenti che in regione possono fregiarsi del marchio "Patto Sicuro" hanno già dichiarato, con la loro pubblica adesione, l'impegno di promuovere rapporti d'affari trasparenti ed equilibrati.

Ecco, dunque, l'elenco dei professionisti, consultabile anche attraverso il sito internet della Camere di commercio, che ad oggi

hanno accettato questa impegnativa ma stimolante sfida per la provincia di Udine: Andrian Denis s.r.l., Cervignano; Agenzia Immobiliare Casarsa Christian, Lignano Sabbiadoro; Cofim di Mazzoli Giovanni, Udine; Friulcasa di Tomat Roberto, Moggio Udinese; Gi mas Immobiliare s.n.c., Udine; Il Castello di Lamo Michela & C. s.n.c, Udine; La Fornese s.a.s. di Lucchini Luciano, Forni di Sopra. Per i servizi di mediazione immobiliare si può cercare allora il marchio "Patto Sicuro" nel territorio regionale, anche visitando i siti istituzionali degli enti camerali; si avrà la conferma che la tutela del consumatore si raggiunge anche e soprattutto attraverso la valorizzazione professionale dell'impresa.

## Novità per denuncia uve a Do e Igt per la vendemmia 2003-2004

**S**ono state stabilite, per il terzo anno consecutivo, dal ministero delle Politiche Agricole, le norme transitorie per la rivendicazione delle produzioni Docg, Doc e Igt per la campagna vendemmiale 2003/2004. La decisione è stata assunta in seguito alle difficoltà di aggiornamento dello schedario vitivinicolo da parte dell'Agea e dell'Albo dei vigneti ad esso direttamente collegato. La Camera di commercio di Udine, in nome e per conto delle altre Camere del Fvg, ha ritenuto indispensabile chiarire assieme alla Direzione regionale dell'agri-

coltura, alcuni aspetti del decreto in oggetto, al fine di assicurare correttezza e certezza della rivendicazione delle produzioni Docg, Doc e Igt, da parte dei produttori.

La superficie vitata "ufficiale" a cui riferirsi è quella dichiarata sul modello B1 (dichiarazione delle superfici vitate), presentato a suo tempo all'Agea eventualmente aggiornato tramite dichiarazioni di notorietà all'atto della denuncia di produzione delle uve a DO, relativa all'anno 2002. I produttori che non hanno presentato la dichiarazione delle superfici vitate al competente

sportello regionale, entro il 31 agosto 2003 con l'assolvimento della prescrizione sanzionatoria, non possono rivendicare la produzione Docg, Doc e Igt per la campagna vendemmiale in corso; appare evidente che lo stesso criterio si applica nel caso di produttori che hanno acquistato o preso in affitto terreni vitati non regolarmente denunciati nella dichiarazione delle superfici vitate entro il termine soprariportato; sono ovviamente esclusi da questa disposizione i nuovi impianti realizzati negli anni 2001-2002-2003, le cui produzioni possono venire regolarmente denunciate con rese differenziate a seconda dell'anno di impianto, indipendentemente dalla presentazione della denuncia dei vigneti a mezzo del mod. A, al comune di competenza. La denuncia di produzione va effettuata direttamente alla Camera di commercio di Udine entro il 10 dicembre 2003 e non più al comune.

Le denunce di produzione dell'uva a DO e Igt possono essere presentate congiuntamente. La denuncia delle uve a DO deve essere presentata prima della richiesta dell'attestato di idoneità dei vini Docg e Doc.

Sono confermati gli importi per i diritti di segreteria nella misura di 5 euro per ricevuta ri-

chiesta nel caso delle uve a DO e di 3 euro nel caso delle uve a Igt. Partendo dal presupposto che con il DM 9 agosto 2002, al momento della denuncia di produzione del 2002, i produttori hanno autocertificato le variazioni in termini di superficie, intervenute dal 1 settembre 2000 a tutto il 2002, sono stati individuati tre casi: 1° caso - il produttore che ha presentato la denuncia di produzione 2002 e che

non ha effettuato alcuna variazione nel 2003 deve presentare il Modulo B (DPR 506/1967) per i vini a DO e il Modello A1 (Circolare MIPAF n. 5 del 19 luglio 1996) per i vini a Igt.

2° caso - il produttore che ha presentato la denuncia di produzione 2002 e che ha effettuato variazioni nel 2003 (acquisto/affitto di unità vitate, nuovi impianti/iscrizioni, reinnesti, ecc)

deve presentare l'allegato 1 (DM 23 luglio 2003) per i vini a DO e l'allegato A1bis (DM 23 luglio 2003) per i vini a Igt.

3° caso - il produttore che non ha presentato la denuncia di produzione 2002 (azienda di nuova costituzione/che non ha rivendicato alcuna produzione a DO o Igt) deve presentare l'allegato 1 (DM 23 luglio 2003) per i vini a DO e l'allegato A1bis (DM 23 luglio 2003) per i vini a Igt. Sono a disposizione degli utenti alla Camera di commercio di Udine e sul sito [www.camcom.ud.it](http://www.camcom.ud.it), i modelli e le modalità per la rivendicazione delle produzioni come soprariportato.

## Ora c'è anche l'Albo degli imbottigliatori

**S**ulla G.U. n. 193 del 21 agosto 2003 è stato pubblicato il Decreto 31 luglio 2003 con il quale il ministero delle Politiche Agricole ha istituito l'Albo degli Imbottigliatori e con il successivo provvedimento del 4 settembre 2003 ha definito l'elenco delle Camere di commercio responsabili della tenuta dell'Albo degli imbottigliatori di ciascuna Docg, Doc, Igt. La Camera di Udine è responsabile degli albi degli imbottigliatori dei vini relativi alla zona Docg "Ramandolo" ed alle zone Doc Colli Orientali del Friuli, Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Latisana.

Condizione essenziale per procedere all'imbottigliamento di vino, risulta quindi l'iscrizione all'albo della specifica DO, da effettuarsi entro il 5 marzo del 2004; l'impresa imbottigliatrice deve presentare tramite la Camera dove ha sede lo stabilimento, una domanda indirizzata alla Camera responsabile della tenuta dell'albo.

Per imbottigliamento si intende il condizionamento del prodotto, ai fini commerciali, in recipienti di contenuto non superiore ai 60 litri e per imbottigliatore la persona fisica o giuridica, o l'associazione di tali persone, che procede o fa procedere per conto proprio all'imbottigliamento.

Entro il 10 agosto di ogni anno le imprese imbottigliatrici presentano alla Camera di commercio responsabile della tenuta dell'Albo, la dichiarazione annuale con i quantitativi della produzione imbottigliata della relativa DO nell'anno precedente ed i Paesi di destinazione. Per i vini Docg dovranno essere indicati i quantitativi e gli estremi alfanumerici dei contrassegni di stato utilizzati. La Camera di Udine sta predisponendo, in collaborazione con le altre camere del Fvg e l'Infocamera, la modulistica ed il software necessari per la tempestiva istituzione e la seguente gestione dell'Albo.



# Internazionalizzazione

L'iniziativa volta a supportare i rapporti internazionali delle imprese

## L'Internet point della Camera al Salone della sedia

La Camera di commercio di Udine ha partecipato al Salone Internazionale della Sedia che si è svolto dal 12 al 15 settembre, con stand istituzionale nel padiglione 7, al fine di pubblicizzare le proprie attività rivolte in particolare al supporto dell'internazionalizzazione delle piccole e medie imprese. Tramite l'Internet point installato nello stand sono state inoltre fornite informazioni utili anche a visitatori, stranieri e no, interessati a collaborare con le aziende della nostra provincia.

La giornata di venerdì 12 settembre è stata in particolare dedicata alla consulenza sui mercati

delle Repubbliche Ceca e Slovacca a cura della dott.ssa Dlabajova della Seven Partners. Collateralmente, si sono tenute, sabato 13 e domenica 14 settembre, due degustazioni gastronomiche nello stand a base di prosciutto di San Daniele e vini Doc, con distribuzione di pubblicazioni sul settore enogastronomico.

Imprenditori cechi a Udine il 28 ottobre: martedì 28 ottobre 2003 si svolgerà nella sede della Camera di commercio di Udine un incontro con una delegazione di imprenditori provenienti da Zlin, accompagnati dai vertici della locale Camera di commercio. Il programma prevede un

incontro a livello istituzionale e un workshop con incontri individuali tra imprenditori cechi e friulani.

I settori sono quelli della meccanica, del trasporto, della plastica e dell'elettrotecnica. Le aziende interessate ad incontrare le aziende ceche possono contattare l'Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione della Camera (0432 273230/826 - Fax 0432 512408) E-mail: eicit388@ud.camcom.it.

Al via il progetto Interreg III A Italia Austria - Il progetto approvato con deliberazione della Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia si sta avvicinando alle sue fasi finali. Lo scopo del progetto è

quello di fornire alle imprese localizzate nell'area ammissibile al programma, a titolo gratuito, un servizio aggiornato e dal contenuto innovativo che, con l'utilizzo di tecniche informatiche, faciliti l'incontro della domanda e dell'offerta. In tal senso è stato preparato il sito [www.tradeitaut.com](http://www.tradeitaut.com) dove gli imprenditori, in un apposita banca dati, potranno trovare una prima serie di profili aziendali selezionati in Tirolo, Carinzia e provincia di Udine operanti nei settori dell'abbigliamento, agroalimentare, ambiente, arredamento, edilizia, elettronica, legno, meccanica, gioielleria e artigianato artistico. Seguendo le



indicazioni del sito, le ditte interessate potranno verificare le proposte nonché inviare i propri dati per la successiva partecipazione al progetto.

Sono partner del progetto le Camere di commercio di Udine (attuatore), Belluno, Bolzano, Vicenza e le Camere dell'Economia del

Tirolo a Innsbruck e della Carinzia a Klagenfurt.

Per ulteriori informazioni Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione (0432273843/230 - fax 0432 512408) E-mail: eicit388@ud.camcom.it.

## Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

### FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

#### 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 WOODTEC 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 attrezzature dentale.

#### 04-07/11/2003 MEFA, REHAPROTEX BRNO

Fiera internazionale di farmacia, di tecnica sanitaria, di riabilitazione.

#### 13-16/11/2003 SPORT LIFE BRNO

Fiera internazionale dello sport.

#### 25-29/11/2003 AQUATHERM PRAGA

Fiera internazionale riscaldamento, climatizzazione, tecnica di misurazione, regolazione, tecnica sanitaria ed ecologica.

### FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

#### 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 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, SLOVFARMA, SLOVREHA BRATISLAVA

Fiera internazionale 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 TRHY - MERCATO AUTUNNALE - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera campionaria della stagione autunnale.

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

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.

### 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.

#### 19-21/11/2003 MEDEXPO - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera dei prodotti farmaceutici, termali, tecnologia sanitaria e materiale sanitario.

#### 13-16/11/2003 BIBLIOTEKA, PEDAGOGIKA BRATISLAVA

Fiera internazionale di libri, di pedagogia e tecniche didattiche.

#### 22-23/11/2003 MOSTRA CANI NITRA

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

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

#### RICHIESTE TUORIST SITE SLOVAKIA

Azienda che si occupa

della realizzazione di siti nel settore turistico alberghiero cerca aziende italiane produttrici di software per sviluppare una collaborazione nella realizzazione di sistemi di prenotazione on-line per alberghi e ristoranti.

#### MANVIA

Agenzia di lavoro cerca collaboratori e aziende a lei equiparate in Italia per proporre e fornire personale su richiesta, con scopo lavoro in Italia (manodopera: operai, impiegati, quadri).

#### IDOPS

Società metalmeccanica cerca partners per sviluppare una collaborazione nei seguenti settori: manutenzione e riparazione di serbatoi in acciaio e calcestruzzo; fornitura di isolanti Sto, Baumit; costruzione e fornitura di serbatoi, di serbatoi in acciaio; pompe per distributori di combustibile; tubature in acciaio; distribuzione di pompe elettriche e a batteria, pneumatiche per distribuzione di nafta.

#### INSTAV

Società di lavoro, accredi

tata dall'Istituto nazionale del lavoro, cerca aziende, strutture alberghiere in Italia per poter proporre la fornitura di manodopera anche specializzata per i lavori stagionali.

#### LA ROBE

Salone con vestiti da sposa cerca i nuovi fornitori in Italia di vestiti da sposa, vestiti per la sera, materiale per la loro produzione.

#### AVAL

Importatore, distributore, rivenditore di prodotti d'illuminazione con la propria rete di distribuzione (non nella rete di supermarket) cerca produttori italiani intenzionati a costituire un deposito in Slovacchia con la propria merce.

#### OFFERTE

#### KENSO

Società che si occupa della progettazione di case e stabilimenti offre il proprio progetto per la realizzazione di un particolare condominio con 14 appartamenti, alle aziende costruttrici e/o investitrici italiane.

#### ISOTOXIN INDUSTRIES

Società che offre servizio in internet nel settore visualizzazione 3D, industria della pubblicità, cerca clienti italiani per offrire i seguenti servizi: creazione di pagine web; creazione presentazioni multimediali, visualizzazioni 3D; creazione di giochi pubblicitari; programmazione di applicazioni su richiesta.

#### BUCINA EKOSTAVBY

Società che si occupa della lavorazione del legno, costruisce abitazioni,

capannoni, bungalow, in legno, offre ai clienti i propri prodotti.

#### ERLAND

Società di tipografia offre i propri servizi di stampa ai clienti italiani (case editrici e/o altre società).

### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

#### RICHIESTE FLOW TECH

Azienda operante nei settori sviluppo, costruzione, trattamento NC programma, produzione di attrezzi per stampaggio, taglio di precisione, controllo e misura, cerca aziende italiane che comprino i propri attrezzi per lo stampaggio, i dispositivi di fissaggio meccanico e attrezzi di controllo e misurazione; cerca inoltre aziende che producono componenti meccanici di piccole serie.

#### 5M

Sviluppo e produzione di colle industriali, sistemi di laminazione, materiali per lo stampaggio Bmc, profili di composizione e tiraggio, componenti in alluminio a nido d'ape, "sandwich" incollati, cerca clienti nell'industria automobilistica, produttori di veicoli su rotaie e di loro componenti, aerei, elicotteri eccetera, che potrebbero essere promossi nel mercato italiano.

#### OBAL PRINT

Produzione di scatole, imballaggi, display, stampa offset su grandi piani, taglio di tutta la tecnologia 100x140 cm, cerca collaborazione con aziende italiane tipografiche, della stampa, del taglio.

(segue a pagina 29)

## 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 l'assistenza e le informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle repubbliche Ceca e

Slovacchia e per entrare nei mercati dei due Paesi. Le prossime giornate sono l'11 novembre e il 9 dicembre 2003. Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049-5342187, fax 049-9589287, e-mail [dlabajova@sevenpartners.com](mailto:dlabajova@sevenpartners.com), Martina Dlabajová.

# Internazionalizzazione

**Pagina a cura**  
 dell'E.I.C. IT 388  
 del Friuli-Venezia Giulia  
 Tel. 0432-248826  
 Fax 0432-503919  
 e-mail: eicit388@ud.camcom.it

## SELL OR BUY

Proposte di collaborazione pervenute all'Euro Info Centre di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

### AGRICOLTURA

#### COLTIVAZIONE ERBE MEDICINALI IN UNGHERIA

Azienda ungherese cerca partner per la coltivazione di erbe medicinali.  
 (Rif. 2003.10.01)

### AGROALIMENTARE

#### AROMI E SPEZIE SIRIANI

Società siriana operante nel settore agroalimentare offre aromi e spezie di alta qualità a prezzi competitivi.  
 (Rif. 2003.10.02)

#### JOINT-VENTURE SLOVENA PER PRODOTTI ITTICI

In Slovenia azienda cerca partner per società mista operante settore prodotti ittici.  
 (Rif. 2003.10.03, Borza 02-14013)

#### OFFRONSI RAPPRESENTANZE PER LA SLOVENIA

Società di trading in Slovenia esperta anche per i mercati di Polonia, Repubblica Ceca e Slovacchia cerca produttori agroalimentari per offrire propri servizi di rappresentanza.  
 (Rif. 2003.10.04, Borza 02-13959)

### EDILIZIA

#### COMPLESSO TECNOLOGICO IN RUSSIA

Azienda russa a capitale italiano invita società italiane a partecipare a un progetto di costruzione di un complesso tecnologico in area totale di 90.000 mq.  
 L'azienda offre ai produttori italiani le aree produttive in acquisto e in affitto.  
 (Rif. 2003.10.05)

#### BOSNIA: DISTRIBUZIONE DI MATERIALI PER L'EDILIZIA

Società bosniaca offre la possibilità di accordi commerciali ad aziende per la distribuzione di attrezzature e materiali da costruzione.  
 (Rif. 2003.10.06, BRE 200301351)

### LEGNO/ARREDO

#### INTERMEDIAZIONE BRASILIANA DI MOBILI

Intermediario brasiliano è interessato a contattare aziende friulane per l'import-export di mobili.  
 (Rif. 2003.10.07)

#### ACCORDI DI DISTRIBUZIONE CON LA BULGARIA

Accordi di distribuzione con la Bulgaria per materiali in legno (varie essenze)  
 (Rif. 2003.10.08, BRE 200301102)

#### DALLA BULGARIA OFFERTA LAVORI IN LEGNO

Produttore bulgaro di tavole di legno, parquet (varie essenze), pallets e pannelli offresi a potenziali partner interessati ad accordi di cooperazione commerciale o a società miste.  
 (Rif. 2003.10.09, BRE 200300795)

### MATERIE PLASTICHE

#### CERCANSI INVESTIMENTI PER PRODUZIONE RUSSA DI PNEUMATICI

In Russia azienda leader nel settore pneumatici cerca investitori per avviare produzione di pneumatici radiali.  
 (Rif. 2003.10.10)



### MECCANICA

#### RICHIESTA GRECA DI CERCHIONI PER TRATTORI

In Grecia si cercano produttori di cerchioni per trattori.  
 (Rif. 2003.10.11)

#### IN UNGHERIA OFFERTA LAVORI SUBFORNITURA

Offerta ungherese di lavorazioni metalmeccaniche per conto terzi (anche fonderia di alluminio e bronzo per industria automobilistica)  
 (Rif. 2003.10.12)

#### CERCANSI AGENTI PER L'AUSTRIA

Ditta austriaca produttrice di catene di precisione, a rulli e ruote dentate, cerca agenti per rappresentanza nella nostra regione.  
 (Rif. 2003.10.13)

#### OFFRESI PERSONALE QUALIFICATO DELLA CROAZIA

Impresa croata offre la propria collaborazione per lavori di assemblaggio e montaggio costruzioni metalliche, saldature, opere edili con proprio personale qualificato presso la sede del potenziale partner.  
 (Rif. 2003.10.14)

### MACCHINE PER SALDATURA SLOVENE

In Slovenia azienda con trentennale esperienza offre produzione di macchine per saldatura su specifica del cliente.  
 (Rif. 2003.10.15, Borza 01-14182)

### SERVIZI

#### IN SLOVENIA OFFRONSI SERVIZI CONTABILITÀ

Società slovena offre propri servizi di contabilità, consulenza fiscale e d'affari.  
 (Rif. 2003.10.16, Borza 01-14057)

#### OFFERTA SERVIZI DALLA POLONIA

Azienda polacca si offre per recupero crediti, servizio legale, ricerca cooperazione ad aziende interessate al mercato polacco.  
 (Rif. 2003.10.17)

#### SERVIZI CONSULENZA ROMENI

In Romania società di consulenza integrata offresi nei settori commerciale e finanziario.  
 (Rif. 2003.10.18)

### VARIO

#### PARTENARIATO IN UNGHERIA

Cercasi partner per azienda di imbottigliamento di acqua minerale.  
 (Rif. 2003.10.19)

#### RICHIESTA UNGHERESE DI SOFTWARE

Società ungherese cerca partner per la realizzazione di software in italiano.  
 (Rif. 2003.10.20)



## EUROAPPALTI

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

### GRECIA - PATRASSO

#### ATTREZZATURE ALBERGHIERE

Appalto di fornitura attrezzature alberghiere.  
 Termine per il ricevimento delle offerte: 17.11.2003.  
 Ore: 10.00.  
 Lingua o lingue: greco

### FRANCIA - TOLOSA

#### MATERIALI PER COSTRUZIONI

Appalto di fornitura materiali per costruzioni.  
 Termine per il ricevimento delle offerte: 17.11.2003.  
 Ore: 11.00.  
 Lingua o lingue: francese

### REGNO UNITO BIRMINGHAM

#### MINIBUS ACCESSIBILI CON SEDIE A ROTELLE

Appalto di fornitura autoveicoli per il trasporto di dieci o



**E.I.C. IT 388 Friuli-V.G.**

#### VENDITA TERRENI EDIFICABILI IN SLOVENIA

In Slovenia impresa vende terreno edificabile per attività d'affari o turistiche nelle vicinanze di Lubiana.  
 (Rif. 2003.10.21, Borza 01-14077)

#### DISPOSITIVI MEDICI DALLA POLONIA

Azienda polacca, produttrice di dispositivi medici con marcatura CE rispondente alla direttiva 93/42/CEE e certificata ISO 9001 e ISO 14001, offresi per esportare i propri manufatti o per lavoro in subfornitura, rappresentanze, società mista con potenziali partner interessati.  
 (Rif. 2003.10.22 BRE 200301022)

#### SPONSORIZZARE LA CULTURA ITALIANA IN IRLANDA

Società domiciliata in Dublino cerca aziende friulane con forte vocazione internazionale interessate a sponsorizzare corsi accademici di cultura italiana in Irlanda.  
 (rif. 2003.10.23)

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

## FLASH NORMATIVE

**U**na panoramica delle notizie secondo noi più utili, estratte dalle Guce.

#### INVITO A PRESENTARE PROPOSTE:

- per "Iniziativa regionale di partenariato a favore delle microimprese delle regioni dell'UE che confinano con i Paesi candidati, specie per quanto riguarda i servizi di sostegno" pubblicato dalla Commissione Europea.  
 Il programma intende migliorare l'accesso ai servizi di sostegno per le piccole e medie imprese con sede nelle regioni dell'UE che confinano con i Paesi candidati, in particolare le piccole e microimprese e le imprese individuali, nonché agevolare la cooperazione interregionale e transfrontaliera tra di esse.  
 Termine per la presentazione delle candidature: 10 novembre 2003 alle ore 16.00 (ora dell'Europa centrale).

(Guce C 206/24 del 2 settembre 2003);

- per "Azioni di formazione destinate alle categorie vulnerabili della forza lavoro nelle regioni dell'UE che confinano con i Paesi candidati" pubblicato dalla Commissione Europea.  
 Il programma intende migliorare la formazione e la mobilità occupazionale e geografica dei dipendenti attuali e potenziali delle piccole e medie imprese nei settori interessati dall'ampliamento, in particolare le categorie più vulnerabili quali i lavoratori non qualificati.  
 Termine per la presentazione delle candidature: 10 novembre 2003 alle ore 16.00 (ora dell'Europa centrale).  
 (Guce C 206/26 del 2 settembre 2003);

- per "Iniziativa transfrontaliera a favore di enti regionali e locali delle regioni dell'UE che confinano con i paesi candidati" pubblicato dalla

Commissione europea. Il programma intende migliorare le competenze delle amministrazioni regionali e locali nell'elaborazione e gestione di reti transfrontaliere sostenibili nei settori della gioventù, cultura, sanità, affari sociali, ambiente e protezione civile, energia, trasporti e tutela dei consumatori, compresa l'organizzazione di attività "people to people" in questi campi (ad esempio, azioni a favore della collaborazione tra comunità locali limitrofe i iniziative di prossimità).  
 Termine per la presentazione delle candidature: 10 novembre 2003 alle ore 16.00 (ora dell'Europa centrale).  
 (Guce C 206/27 del 2 settembre 2003);

- relativo alle "Iniziative di cooperazione europea a favore delle Pmi nel quadro dell'allargamento" pubblicato dalla Commissione Europea.

L'obiettivo globale è quello di finanziare iniziative che permettano di sfruttare le nuove opportunità economiche derivanti dall'allargamento sviluppando la cooperazione tra le Pmi dell'UE (UE 15) e i Paesi aderenti e candidati. Il fine è quello di preparare le Pmi dell'Unione Europea all'allargamento e le Pmi dei Paesi aderenti e candidati al mercato interno.  
 Termine per la presentazione delle candidature: 10 novembre 2003 alle ore 16.00 (ora dell'Europa centrale).  
 (Guce C 206/28 del 2 settembre 2003).

Invito a presentare proposte per azioni indirette nell'ambito del piano pluriennale d'azione comunitario per promuovere l'uso sicuro di Internet e delle nuove tecnologie online (2003-2004).  
 (Piano d'azione per l'uso sicuro di Internet).

Il piano d'azione per l'uso sicuro di Internet si articola sulle quattro linee di azione:  
 - creare un ambiente sicuro;  
 - sviluppare sostegni di fil-traggio e di classificazione;  
 - azioni di sensibilizzazione;  
 - azioni di sostegno  
 Il presente invito riguarda proposte per le quali è previsto un termine di presentazione fisso, 14 novembre 2003 alle ore 17.00 (ora locale di Lussemburgo), e un regime di presentazione permanente.  
 (Guce C 209/32 del 4 settembre 2003).

Invito a presentare proposte - EuropeAid/117217/C/G: Osservatorio delle relazioni UE-America Latina.

La Commissione Europea ha in prospettiva l'intenzione di approvare il programma Osservatorio delle relazioni Unione Europea-America Latina, ferma restando la disponibilità finanziaria. Il testo completo delle linee direttive poste all'attenzione dei richiedenti può essere consultato sul sito dell'Unione Europea.  
 Termine per la presentazione delle proposte: 14 novembre 2003 alle ore 16.00.  
 (Guce C 216/11 del 11 settembre 2003).

ne di meccanica di precisione ed elettronica, apparecchi speciali per aerei, per industria automobilistica, cerca collaborazione produttiva e commerciale.

#### TVM

Azienda di sviluppo e produzione altoparlanti per l'industria automobilistica cerca stabilimenti Fiat e aziende che lavorano per essa, o altre industrie automobilistiche per proporre ed eseguire impianti audio nelle macchine.

*(segue da pagina 28)*

### A.R. TECHNIK

Progettazione, fornitura di tecnica di automazione, monitoraggio sistemi Mes, Lan, software cerca collaborazione con il montaggio della tecnica di automazione e misurazione, comunicazione e tecnologie di internet nelle industrie e negli edifici.

### MESIT PRISTROJE

Azienda di sviluppo, costruzione, montaggio e produzio-

### MOBILI

Appalto di fornitura mobili: arredo informatico, tavoli di metallo, mobili per uffici, sedie, sedie per ufficio, aule scolastiche e altri sedili.  
 Termine per il ricevimento delle offerte: 18.11.2003.  
 Ore: 12.00.  
 Lingua o lingue: francese

# Pagjine furlane

Tal mêsi di Jugn dal 2004 si vote pal gnûf Parlament european

## La Patrie dal Friûl in Europe

par cure di Luche Nazzi

Tal mêsi di Jugn dal 2004, la gnove Europe e votarà pal prin viaç il so gnûf Parlament: une samblee dulà che si confrontaran i destins e i progiets pal avignî di 25 Paîs e di 500 milions di citadins. I quarte vôs talians a saran 87 (6 di plui de ultime legisladure), ma ançe in chest viaç il Friûl al risie di restâ cence rapresentance, a la barbe di dutis lis cjacaris su la sô vocazion internazionâl, su la sô colocazion gjeopolitiche e su la sô tradizion multicultural e plurilinghistiche. Il sistem elettorâl ch'al funzione in zornade di vuê in Italie (midiant de leç 18/1979 modificade dal '84, dal '89 e dal '94), al à un implant proporzionâl su scjale statâl, dulà ch'è esistin dome 5 circunscrizions par determinâ i elezûts des listis, daûr des sôs preferencis. 23 europarlamentârs a son assegnâts

a la circunscrizion "Italie nord-orientâl"; 16 par chê de "Italie nord-orientâl"; 17 pe "Italie centrâl"; 21 pe "Italie meridionâl" e 10 pe "Italie insulâr".

Chest ordenament al contraste a fuart cui principis stabilîts dal Parlament european di Strasburc par orientâ lis proceduris eleorâls tai Paîs de Union di mût che stabilissi un rapuart diret e positif tra eletôrs e quarte vôs e al è in contradizion cul istès "Principi di prossimitât", che si volarès ch'al caraterizi dute la politiche continentâl, avvicinant plui che si po i nivei di decision ai citadins. Par chel, tal Parlament talian a son agns che parlamentârs sengui, grops politics e ançe ciertuns Conseis regionâi a operin pe riforme, midiant di disens di leç di pueste. In di di vuê, il dibatiment al è logât te comission Afârs

constituzionâi dal Senât là che si è daûr a discori su lis propuestis dal Consei regionâl de Sardigne (n. 2068, comunicade ai 5 di Març dal 2003), dal Consei regionâl dal Molis (n. 1913, comunicade ai 3 di Zenâr dal 2003), de senadore Cinzia Dato, "Mar-DI-U" (n. 1929, comunicade ai 17 di Zenâr dal 2003), dal senadôr Augusto Rollandin de "Union valdôtaine" (n. 363, comunicade ai 2 di Lui dal 2001), dal grop dai "Ds-U" (n. 340, comunicade ai 27 di Jugn dal 2001) e di un trop di senadôrs de "Cjase de Libertât" (n. 911 comunicade ai 30 di Novembar dal 2001).

Se lis resons ch'a motivin chês propuestis a son pal plui compagnis, lis soluzions proponudis a mudin di plante fûr. Ducj a fasin riferiment a la dibisugne di garantî la rapresentance di dutis lis Regions talianis (com-

prindudis chês plui piçulis e chês plui caraterizadis di problems particulârs), di lâ indevant intal proces di riforme federalistiche dal Stât e di valorizâ lis componentis etnichis e lenghistiche ch'a insiorin l'Italie, ma cetancj si contentin di disbratâ dome in mût parziâl la cuistion. Par un esempli, garantint un europarlamentâr a la Val d'Aoste e al Sud Tirolo, o creant une gnove circunscrizion dome pe Sardigne, distacantle de Sicilie (ch'a son 2 legisladuris ch'è cjape dutis lis 6 sentis de circunscrizion "Italie insulâr")...

Tant e tant, il Consei regionâl sardegnûl, tal so disen di leç, al à frontât d'insom fin dapît la cuistion, proponint la soluzion plui sempliç e naturâl, al ven a stâi «la division de Italie... in 21 circunscrizions, une par Region e pes Provinciis autonomis



La "Patria del Friuli olim Forum Iulii" inte cjarte gjeografiche stampade a Amsterdam dal 1638

di Trent e di Bolzan». «La garanzie par che ançe lis Regions cun consistence demografiche basse a elein il so quarte vôs» e je compagnade cun normis pe «riduzion des firmis necessariis pe presentazion des listis» e cul «riferiment a la dibisugne di protezi la peculiâr condizion di minorance lenghistiche e storiche» de comunitât sardegnule. Une soluzion

che duncje e larès di cane ançe pal Friûl, ançe se fin cumò no si registrin cjapadis di posizion o iniziative positivis par prudelâ chest riforme o par domandâ chest derit cussi naturâl e necessari, là che invect in Sardigne la ministrazion regionâl e je stade incitade de mobilitazion di conseis comunâi e di clapis culturâls, cun ricoltis di firmis e petizions populârs.

Une convigne su la musiche in Friûl

## “Notis su notis”

Ai 9 di Novembar, e torne la convigne su la musiche dal Friûl e in Friûl, par cure de clape culturâl "Musicologi" e dal mensîl "la Patrie dal Friûl". "Notis su Notis", chest il titul dal incuintri inmaneât pal secont viaç daspò dal esordi dal 2002, e je une grande ocasion pal confront e di dibatiment par ducj i operadôrs dal setôr: musiciscj, composidôrs, cjanteautôrs, studiâts e ricercjadôrs, produtôrs, critics e zornalistes musicâi, ma ançe semplicis passionâts e scoltadôrs.

Prudelade de Provincie di Udin, la manifestazion e varà il biel acet de Comune di Remanzâs, ch'è someterà l'auditorium "De Cesare" e i ambients de scuele miezane. I apontaments a tacaran sabide ai 8 di

Novembar, cu l'assegnazion dal "Premi Tor" 2003, inmaneât de ministrazion comunâl di Remanzâs, e cul concerti dai vincidôrs.

La convigne diparsè, dedicade al argument: "Confront/combate fra cualitât artistiche e marcjât", e tacarà tal dopomisdì de domenie. Finîts i salûts dai organizadôrs e lis jentradis dai esperts de "Economie dal spetacul", ducj i partecipants si divideran in grops di studi par profundî lis problematichis de educazion musicâl sicu "antidot" ae musiche di marcjât, il compit di stampe, radio, television e internet pal orientament dai guscj musicâi dal public, il puest dai grops musicâi de zoventût, lis responsabilitâts des instituzions publichis e l'originalitât e

la specificitât de musiche in Friûl. Il dibatiment al partissarà des relazions dai 4 coordenadôrs dai grops e al vegnarà sierât dai quarte vôs des instituzions provincials e regionâls. Intant de manifestazion a saran imbastîts dai "stands" pe

presentazion di progiets, di grops e di prodots dal setôr.

An passât, la convigne e veve bielzà marcât la dibisugne di meti sù ançe in region un centri di coordinament par favorî un ûs razional des struturis esistents e par prudelâ la realizazion di acjadiments di cualitât armonizâts fra di lôr.

La clape dai "Musicologi", ch'a son agns ch'è

lavoro in chesta direzion (massimementri in grazie dal quartâl electronic [www.musicologi.com](http://www.musicologi.com)) e ch'è veve vût l'incarghe d'invî chest progjet, e à tacât a lavorâ elaborant dai cuistionaris e proponint altris ocasionis par congnessi, sgambiâsi ideis e prontâ colaborazions, stiçant la riflession sun ce ch'al sucèt tal ambient musicâl regionâl. Si torne duncje a partî cu la convinzion ch'al

è possibil e just di lâ indevant, par compagnâ il gust e la brame di sunâ cu la cussience che su la musiche si à ançe di confrontâsi e di rifletî sore par programâ l'avignî e un'incressite de cualitât e de difusion. Informazions a puedin jessi domandadis ca dai "Musicologi" ([info@musicologi.com](mailto:info@musicologi.com) - [www.musicologi.org](http://www.musicologi.org)) e li de redazion di "la Patrie dal Friûl" ([www.friul.net](http://www.friul.net) - [patrie@friul.net](mailto:patrie@friul.net)).

Il cjadalan di Camillo Medeot (1900-1983)

## Rinovadôr de storiografie regionâl

Ai 6 di Avost, a son colâts 20 agn di cuant ch'al è muart il storic Camillo Medeot che, daûr de definizion dal "Dizionario biografico friulano", al vûl considerât «esponent dal mont catolic gurizan e rinovadôr de storiografie regionâl».

Medeot al jere nassût a Sant Laurinç ai 25 di Lui dal 1900. Insegnant e storic, al è stât fra i fondadôrs de "Democrazie cristiane" di Gurize tal 1945, daspò di vè militât te "Azion catoliche", displeant ativitâts cuintrifassistis e mertantsi il titul di «combatint pe pâs» de bande dai oms de resistence dal Friûl orientâl. Al à scrit uns 15 volums e cetancj saçs storics, tratant in specialitât de realtât gurizane. Tal 1969, al à publicât "Storie di preti isontini internati nel 1915" e tal 1972 il volum "I



Camillo Medeot (a man çampe) cul arcivescul di Gurize Pietro Cocolin e cun Vittorio Bachelet ("Voce Isontina", 6.9.2003)

cattolici del Friuli orientale nel primo dopoguerra". Lis sôs "Cronache goriziane 1914-1918" a son dal 1976 e dal '78 al à scrit "Friulani in Russia e in Siberia 1914-1919". Al so paîs di Sant Laurinç, cuant ch'al veve aromai 83 agn, i à dedicât "La storia della mia gente" (Gurize, 1983).

Pal studiât Luigi Tavano, Camillo Medeot «al à contribuît cu la sô vore a une storie globâl atente a la complessitât dai siei fatôrs e, fra di lôr, al pès dal sogjet populâr». Medeot, cundut che cualchidun al à rivât fintremai a definîlu «storiografo giuliano», al à simpri difindût la sô fur-

lanetât. «Chè qualifica di 'storiografo giuliano' no l'è plasuda nancia a me parzè che la cunsideri una sfuarzadura - al scriveve tune letare publicade suntun setemanâl regionâl tal mêsi di Decembar dal 1978 -. Jò soi e mi sinti furlan; il lengaz che jò feveli cu la me femina l'è chel che ài imparat da la boccia di me mari a S. Lurinz di Mossa ai prins dal secul. Inoltri mi soi simpri ocupât de lis ciossis di Gurizza e del Friul orientâl».

Par onorâlu, l'"Institut di storie sociâl e religiose" di Gurize, che lu à vût fra i siei fondadôrs, al à inmaneât un premi di laureade riservât ai students ch'a an discutût la lôr tese fra 1997 e 2003. Il studi al varà di sei presentât ali de secretarie dal institût dentri dai 31 di Decembar (par informazions: [istitutodistoriasociale@virgilio.it](mailto:istitutodistoriasociale@virgilio.it)).



I "Zuf de Žur" in concerti a Glemone (Foto Soravito)

# Gastronomia

Le gustose proposte del ristorante Italia, nella centralissima via Roma, a Tarvisio

## Gnocchi di susine, funghi e cervo marinato al curry

di Bruno Peloi



La Chaine des Rotisseurs al ristorante Italia di Tarvisio

Perché soggiornare, o fare una gita, a Tarvisio in autunno? Per tanti motivi! Intanto l'aria, se pur frizzante, consente ancora di passeggiare nei boschi. Tutte le strutture sono fruibili, senza le resse estive: la funivia del Lussari, il campo da golf a 9 buche (presto a 18), i campi da tennis, il palazzetto dello sport.

Dopo le Universiadi, la ricettività ha fatto un salto di qualità, sia per capienza sia per livello (alberghi con piscina, sauna, centri fitness...). Ci sono le ultime sagre paesane, con tanto folclore, la raccolta delle mele e i piatti tipici, specie nell'Alta Valcanale. Si fa largo, dunque, la cucina alpina, nella quale funghi e selvaggina la fanno da padroni. E allora, per quella che nel Tarvisiano definiscono "buona clientela", non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Anche noi, alla costante ricerca del mangiare sano e del bere genuino, abbiamo fatto tappa proprio a Tarvisio, al ristorante Italia, nella centrale via Roma, al civico 103.

L'ambiente è gestito da Paolo Piussi e dalla consorte Michela. Lo frequenta una clientela eterogenea: carinziani abitudini, paesani, valligiani e pure udinesi, ben disposti a fare la trasferta in montagna per gustarsi le specialità della casa.

Il locale può ospitare un'ottantina di commensali: 60 nella sala del focolare, 20 in uno spazio più piccolo. I Piussi, tuttavia, preferiscono lavorare sulla qualità, non con i gruppi. "L'ideale è servire di tutto punto una quarantina di ospiti ogni giorno, non di più", dicono Paolo e Michela.

Il ristorante Italia propone una cucina tradizionale, stagionale, molto

attenta all'uso di prodotti locali. Il territorio offre in abbondanza funghi e selvaggina, divenuti specialità della casa. Le carni - soltanto manzetta, roast-beef e costata - provengono quasi sempre da bovini del Progetto Carnia-Valcanale, quelli allevati in montagna, negli alpeggi. Formaggi, ricotta e burro sono invece prodotti dalla Cooperativa allevatori Valcanale di Ugovizza.

Tutto l'anno a menù si trovano pertanto le carni grigliate bovine e suine (filetti, tagliate, paillard, con zucchine, melanzane, peperoni, radicchio); gli insaccati di Pieruti Lovison di Spilimbergo e quelli prodotti in proprio, come ossoccolo e salame; i risotti legati alle stagioni (con funghi, tartufi di Aqualagna, erbe spontanee come tarassaco, sclopit, lidric di mont, punte di ortiche...). C'è sempre il carrello dei dolci fatti in casa: creme caramel, crostate alla marmellata, strudel di mele.

"Questo - dicono ancora Paolo e Michela Piussi - è un momento magico per i funghi.

I porcini in particolare li serviamo trifolati, alla griglia, sott'olio, ma anche crudi in insalata, con rucola e parmigiano. Buon gradimento, altresì, per il tenero capriolo e il regale cervo marinato con verdure e curry. Si tratta di selvatici provenienti da caccia di selezione.

Una nostra specialità sono pure gli gnocchi di susine, di chiara derivazione mitteleuropea".

"Appena le temperature si faranno più pungenti - continuano i titolari dell'Italia -, largo al muset e ai tartufi, al carré di maiale appena affumicato e lessato, con crauti; ai sultzen (gelatina di testina e lingua di maiale tagliata

col coltello a fette sottili, con cipolla bianca, aceto di mele e olio di semi di zucca); e ancora fagioli



Paolo Piussi e Livio Pittin

carnici con cipolla bianca. Ma la fantasia della nostra cuoca non si ferma nemmeno con la bella stagione. A Pasqua, ci sono capretti e agnelli della Val Resia; arrivano anche le prime erbe, in particolare dal Pramollo e dalla Val Pesarina, per gustosissime frittate. D'estate - concludono i Piussi -, nella frescura della terrazza, proponiamo pasti più informali, leggeri; in serata, griglie sempre accese, ma sono i piatti freddi ad andare per la maggiore".

Paolo Piussi è anche confrère professionel della Chaine des Rotisseurs del Friuli Venezia Giulia e proprio recentemente ha ospitato nel suo locale alcuni gourmet della confraternita mondiale della gastronomia.

Molto bel fornita la cantina del locale; è seguita direttamente da Paolo Piussi, sommelier professionale.

Le referenze sono ben 215. Nella carta dei vini compaiono etichette di aziende della nostra regione (60 per cento), in maggioranza rossi. Un altro 30 per cento proviene da Piemonte e Toscana. Il resto, da buone annate di prodotti di Umbria, Lazio, Marche, Sicilia e Puglia. Il vino della casa (Tocai e Cabernet franc, entrambi

del Collio) è prodotto da Livon.

Lo chef è una donna, Valentina Dabyia, di origini romene, impegnata ai fornelli con alcuni aiuti. La sala è seguita da Livio Pittin (dà una mano anche in cantina).

Equilibrato il rapporto

qualità-prezzo: all'Italia per un pasto si spendono 25-35 euro, più bevande; sono accettate tutte le carte di credito. C'è un parcheggio riservato. È gradita la prenotazione (telefono e fax: 0428-2041). Turno di riposo: martedì sera e mercoledì.

### La ricetta

Il ristorante Italia di Tarvisio propone ai lettori di Udine Economica la ricetta di un primo piatto autunnale, saporito e di facile esecuzione: Lasagnette croccanti (ai funghi).

**Ingredienti per quattro persone:** come base 250 gr di pasta fillo, 200 gr di zucchine, 300 gr di funghi porcini, 100 gr di prosciutto cotto, una tazza di besciamella molto liquida, parmigiano grattugiato, sale e pepe.

**Preparazione:** tagliare sedici quadrati di pasta fillo di circa 10 centimetri di lato, ungerli di burro fuso e passarli in forno per pochi minuti, sino a renderli croccanti.

Preparare quindi la farcia: in una ciotola capace, porre i porcini precedentemente trifolati, le zucchine e il prosciutto cotto tagliati a listerelle e saltati in padella con un filo d'olio di semi. Aggiungere metà della

tazza di besciamella e due cucchiaini di parmigiano; amalgamare bene e aggiustare di sale e pepe.

In una teglia, porre un quadrato di pasta fillo e versarvi un cucchiaino di farcia; sopra questo, posare un secondo quadrato e poi un terzo, sempre farciti; con il quarto, "coprire" il tutto, versando sulla lasagnetta così ottenuta una parte della rimanente besciamella. Ripetere l'operazione con i restanti 12 quadrati, per ottenere le quattro porzioni indicate. A questo punto, infornare a 200°, per 5-7 minuti.

A piacimento, si può guarnire il piatto con una passata di pomodoro leggera. Trattandosi di un piatto sufficientemente condito, l'abbinamento ideale con buona struttura e giusto equilibrio fra acidità e tannini, come il Refosco 2002 di Valentino Butussi (Doc Grave).

## La saga dei ristoratori Piussi gente tenace di Val Raccolana

Storia di persone tenaci e laboriose, quella dei ristoratori Piussi. Originari della Val Raccolana (tra Chiusaforte e Sella Nevea), danno

avvio alla loro fortuna imprenditoriale alla fine del primo conflitto mondiale. Nel 1919, infatti, i Piussi sono fornitori dell'Esercito italiano, in particolare granaglie e generi alimentari. Terminate le ostilità, si disegnano anche i nuovi confini. L'Austria lascia Pontafel (Pontebba) e si ritira oltre Tarvisio. Ed è proprio qui che si stabiliscono i tre fratelli Piussi, i quali, con i risparmi messi da parte, nel centro della Valcanale acquistano lo stabile del Gasthof Filafer e, con spirito patriottico, lo ribattezzano subito Italia. Da quel momento incomincia la loro attività nel mondo della ristorazione. La quale in breve si amplia, talché il fratello Arturo ri-

mane all'Italia, Francesco acquisisce l'albergo Alpi Giulie e Primo l'Europa, con l'annesso buffet della stazione.

Arturo continua la propria attività all'Italia fino al 1948, coadiuvato dal figlio Vittorino. Quest'ultimo, dopo aver combattuto in Africa nella seconda guerra mondiale (rimane ferito nell'epica battaglia di El Alamein), rientra in patria e sposa Regina

Merluzzi. Dopo tante tribolazioni, l'intera Nazione pian piano rialza la testa. Anche l'Albergo Italia si rifà il look, avvalendosi di professionisti di prima grandezza. La ristrutturazione del locale è affidata allo studio D'Olivo.

Le ceramiche decorative sono opera di un ancor giovane ma già promettente Luciano Ceschia. I disegni per alcuni interni (per esempio, il caminetto)

portano la firma di Tonino Cragolini. Gli Anni Sessanta sono quelli del boom economico.

I Piussi sono dunque preparati, essendo in grado di affrontare degnamente le sfide lanciate dal nuovo turismo estivo-invernale.

Paolo Piussi, figlio di Vittorino e Maria, assume la gestione del locale nel 1976, subito dopo aver terminato il servizio militare (ufficiale degli alpini ad Aosta).

Nei primi Anni Ottanta, l'hotel Italia è sottoposto a un'ulteriore ristrutturazione: rimane la ristorazione; le camere d'albergo sono invece trasformate in appartamenti turistici.

L'ultimo restyling è datato 2000, quando l'Italia rinnova l'arredamento della sala da pranzo e si dota di una ben fornita enoteca. Nello stesso anno, Paolo sposa la gentile signora Michela.



La sala del caminetto

# Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Ai Cacciatori, a Cerneglons

## Il frico-soufflé di Marcello apprezzato anche negli Usa

di Bruno Peloi



Marcello Zanon con la figlia Vanesa e la sorella Leonda

Un borgo antico, immerso nel verde della campagna friulana. È Cerneglons, frazioncina di Remanzacco, alle porte di Udine. Lì, al numero 28 di via Pradamano, c'è l'osteria Ai Cacciatori. Il locale è un'istituzione per chi voglia mangiare genuino, alla friulana. Proprio come si faceva una sessantina d'anni or sono.

Siamo, infatti, alla fine degli Anni 40 quando Alberino Zanon e la moglie Maria Iuri aprono in paese un primo posto di ristoro. Ma è nel 1950 che l'ambiente trova la sua sede definitiva, quella attuale: una spaziosa osteria con annesso campo per il gioco delle bocce. Tocca alla signora Maria mandare avanti l'ambiente, cucina com-

presa; il marito Alberino fa infatti il camionista. Il gradimento per le proposte gastronomiche, semplici ma gustose, è immediato. La gente arriva per mangiare frittate, coniglio, trippe, baccalà e selvaggina, fornita quasi sempre dai cacciatori locali, lepri in particolare.

Negli Anni 60 entrano in scena anche i figli della coppia: Marcello e Leonda. È il periodo in cui il locale è sottoposto a importanti ristrutturazioni, come la sala del fogolar e la copertura del bocciodromo. Nel 1986, la conduzione passa nelle mani di Marcello. E

questa è la storia che continua ancor oggi.

Oltre al banco mescita e allo spazio per il gioco delle carte, l'osteria Ai Cacciatori dispone di due sale: una per circa cinquanta persone; una seconda, con caminetto, per altre 20-25.

Cucina con specialità friulane, si diceva. Marcello Zanon, infatti, non si scosta dall'arte imparata sin da giovane da mamma Maria. Ingredienti genuini per ricette semplici: anche per questo fanno da sempre presa sui buongustai.

Alcuni piatti sono serviti tutto l'anno. Gli affettati, per esempio: oltre al prosciutto sandanielese di Zanini, ci sono gli insaccati della casa, come la gustosissima soppresa.

I clienti più fortunati possono trovare anche il morbido lardo e la fragrante pancetta (le scorte purtroppo non sono illimitate).

Il minestrone con l'orzo non manca mai, così come la frittata con le erbe di stagione. Un altro cavallo di battaglia della cucina è il cotechino (della macelleria Burco di Pradamano) con la brovada. Quest'ultima la produce

personalmente Marcello: oltre 40 quintali di rape, messe in fusione con aceto, sale e vinacce.

Pezzo forte dell'osteria Ai Cacciatori è però il frico: leggero, profumato, saporito e bello a vedersi. Semplice la preparazione. In una padella calda si posa del montasio invecchiato 40 giorni, senza condimenti. Lo si cuoce a fuoco medio sino al formarsi d'una leggera crosta dorata. Lo si rigira tre-quattro volte, facendolo "saltare".

Con il calore, all'interno del formaggio si sprigiona del vapore. Così, il frico si "gonfia" e assume la forma di soufflé: croccante all'esterno e filante all'interno. Una leccornia!

Naturalmente, durante l'anno non mancano altri piatti, più "stagionali", ma sempre della tradizione agreste.

Per esempio, ogni varietà di selvaggina, da piuma e da pelo, cervo compreso; trippe; da ottobre a febbraio, i prodotti freschi della macellazione suina come la martusse (o marcundele), la polmone, le ossa bollite; i fasui in tecje cu la crodie (fagioli in padella con la cotenna); conigli e polli ruspanti; le verdure degli orti.

L'osteria Ai Cacciatori - con questo modo semplice di cucinare - si è costruita

una fama che va ben oltre i confini regionali. Recensioni sulle sue proposte gastronomiche si trovano in diverse guide specialistiche. E del locale - visitato di persona un paio di volte - ha scritto anche il noto giornalista statunitense Fred Plotkin, amico sincero della nostra terra.

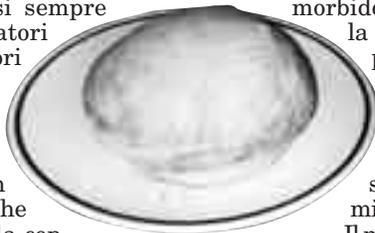
Nel locale di Cerneglons, anche i vini sono in linea con la friulanità del mangiare. Li forniscono, nelle botti, due aziende agricole dei "dintorni". Della Accordini di Campeggio-Prepotto, ci sono il Tocai, la Malvasia, il Merlot e il Cabernet; da Sergio Comelli (Nimis), arrivano invece il Verduzzo e il Refosco. All'imbottigliamento provvedono direttamente gli Zanon.

La conduzione del loca-

le è di tipo familiare. In cucina c'è Marcello, aiutato talvolta dalla sorella Leonda. La quale si cura principalmente della sala. Al bancone di mescita e a dare man forte quando serve, le figlie di Marcello, Alessia e Vanessa.

Eterogenea la clientela. Qui vengono a mangiare industriali, impiegati, famiglie, coppie (specie la sera), gruppi di amici. Il passaparola ha prodotto i suoi buoni effetti, talché chi non prenota - allo 0432-670132 - rischia di trovare il tutto esaurito.

Un pasto costa mediamente 15 euro, bevande comprese. Non si accettano carte di credito. Apprezzabile la tranquillità del posto. Ampio il parcheggio. Turno di riposo: lunedì.



La sala del fogolar

## L'angolo dell'editoria friulana

### 50 volte Casa Moderna

di Silvano Bertossi

A Udine, nel 1950, viene inaugurata la Mostra dell'artigianato friulano - carinziano. La rassegna è visitata anche dall'onorevole Alcide De Gasperi che afferma: "Mi piace l'idea di una mostra permanente dell'artigianato friulano". Sono presenti 220 espositori friulani e 50 carinziani. Un paio d'anni dopo nasce la Mostra della Casa Moderna, volano dell'economia friulana nell'immediato dopoguerra.

La Mostra della Casa Moderna di Udine ha rappresentato, in tutti questi anni, un punto di riferimento, un luogo di incontro e di confronto, un'occasione per vedere dentro, con disincantata riflessione, diciamo pure in maniera critica, il mondo economico e dintorni del Friuli. Da quella lontana rassegna di cinquant'anni fa di passi

ne sono stati fatti tanti e ora sono ricordati in una pubblicazione, scritta a quattro mani, dal titolo "50 volte Casa Moderna. Storia di una grande fiera friulana". Autori sono l'architetto Paolo Coretti e il giornalista Mario Blasoni che analizzano la rassegna sotto due prospettive: luoghi e progetti a cura dell'architetto Coretti, eventi e ricordi, testo scritto da Blasoni. La

Mostra della Casa Moderna è nata per l'interessamento di un gruppo di pionieri, e tra questi Diego Di Natale, la mente, e Alfiero Bettarini, l'instancabile organizzatore, che hanno dato vita a questa avventura che viene avviata, con una certa timidezza, negli spazi un po' abbandonati e in parte demoliti dell'ospedale vecchio e poi riprende, qualche anno dopo, nelle

aule della scuola elementare "Dante Alighieri", poi nel Palamostre di Piazzale Diacono e, a partire dal 1974, nella accogliente area dell'ex Cotonificio Udinese a Torreano di Martignacco dove si svolge tuttora. Una dettagliata scheda di questa annuale esposizione la traccia l'architetto Coretti.

Per cinquant'anni di seguito la rassegna ci ha regalato un sogno, il sogno di una casa ideale. Pratica, quella degli anni Cinquanta, ma anche sospesa tra tradizione e rinnovamento, tra artigianato ed industria, tra arte progressiva e memoria. Innovativa quella che, negli anni Sessanta, ha ospitato gli elettrodomestici bianchi, i nuovi materiali di costruzione, la musica ribelle, il vivere così detto all'americana.

Efficace e razionale negli anni Settanta quando fu chiamata a svolgere un ruolo straordinario nella ricostruzione di un Friuli profondamente ferito dal terremoto. Solida ed elegante negli anni Ottanta e Novanta per essere, poi,

inquieti e problematica nelle proposte del vivere del nuovo millennio.

Mario Blasoni annota nel suo testo, scritto dopo aver consultato pagine e pagine del Messaggero Veneto, le tappe più importanti della mostra a partire da quel 12 settembre del 1953.

Nel libro rivivono anche tante vicende udinesi dagli anni Cinquanta a oggi, di una Udine che nel 1953 contava solo 75 mila abitanti con tante risorse economiche, umane e intellettuali.

Se l'architetto Coretti fa la cronistoria dei luoghi che sono stati sede della rassegna, Blasoni accompagna il lettore a visitare le tante edizioni che si sono susseguite ininterrottamente, escluse nel 1966 quando non si è potuta organizzare la mostra per la mancanza di locali adeguati.

"Casa Moderna" ha avuto per molti anni, come corredo spettacolare, l'esibizione di cantanti famosi, veri divi dello spettacolo: Milva, Gigliola Cinquetti, Domenico Modugno, Betty Curtis,



Manifesto di Fred Pittino

Jimmi Fontana, Wilma Goich, Orietta Berti, Caterina Caselli, Gianni Morandi e, nel 1965, la grande Mina. "I cinquant'anni della Mostra della Casa Moderna rappresentano un traguardo importante - ha puntualizzato Gabriella Zontone, presidente di Udine Fiere Spa - che racchiude vicende, imprese e rivoluzioni dell'ultimo mezzo secolo".

E' la mostra più amata dai friulani e dagli udinesi in particolare.



L'on. De Gasperi alla Mostra dell'artigianato friulano, 1950

# Industria

L'Arcivescovo di Udine ha incontrato gli industriali a Palazzo Torriani

## Mons. Brollo all'Assindustria: "Spendete bene quei talenti"

**"A**vete dei talenti, spendeteli bene": con questa citazione evangelica, l'Arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brollo, si è accomiato lunedì 22 settembre a palazzo Torriani dalla sua visita all'Assindustria friulana. "L'incontro con la più alta carica religiosa della Provincia di Udine ha rappresentato - ha detto il presidente dell'Associazione Industriali, Giovanni Fantoni, a nome del Consiglio direttivo dell'associazione - l'occasione per riflettere sul nostro modo di essere e fare l'imprenditore".

Sono diversi infatti gli interrogativi che il mondo industriale si pone anche sotto il profilo etico in questo delicato momento di cambiamento: la delocalizzazione è solo uno di questi. Ma accanto agli interrogativi e ai dubbi, gli imprenditori friulani - ha aggiunto Fantoni - sono comunque confortati anche dalle risposte e dalle certezze insite nei valori positivi della cultura d'impresa, "che considera la risorsa umana al centro dell'azienda e il profitto non un fine, ma uno strumento di efficienza che consente

lo sviluppo. Con orgoglio - ha rimarcato Fantoni - siamo consci di costruire qualcosa di importante per il territorio, per la nostra gente e per i nostri figli: obiettivo questo condiviso e condivisibile. Abbiamo un ruolo, abbiamo una responsabilità che siamo ben felici di assumerci".

Fantoni si è poi soffermato sulle ricadute economiche e sociali derivanti dalla caduta del muro di Berlino. "Si è sbagliato chi pensava che il crollo del muro avrebbe portato la vittoria indiscussa del capitalismo. Ci troviamo invece in un mondo molto più conflittuale, in cui le tensioni traggono origine dalla ricerca di identità e delle proprie radici da parte dei singoli Paesi. Per questo c'è da chiedersi che Europa vogliamo costruire. Per questo evidenziamo con perplessità le contraddizioni che costantemente registriamo: da un lato vogliamo richiamare le nostre radici cristiane, dall'altro appoggiamo, per esempio, iniziative per far entrare nella Ue la Turchia".

Che ruolo, dunque, per l'imprenditore? Monsignor Brollo, nella sua risposta, è partito da una considerazio-

ne oramai assodata: "Nell'epoca del villaggio globale, anche i problemi di natura economica, così come sociale e culturale, sono mondiali. È una catena indissolubile: non è più possibile isolare i problemi".

In questa logica, anche l'imprenditore, il cui operato è stato apprezzato apertamente dall'Arcivescovo, non può chiamarsi fuori ragionando in un'ottica meramente individualista. "Uno sviluppo - ha sottolineato Brollo - che vuole costruire un mondo migliore deve tenere nella massima considerazione il fattore umano.

Deve ricordarsi che non tanto l'uomo è fatto per il lavoro quanto il lavoro deve essere fatto per l'uomo. Oltretutto, ricerche e studi dimostrano che l'azienda funziona meglio quando il datore di lavoro si preoccupa del benessere dei propri dipendenti".

Brollo ha poi parlato anche della crisi della nostra civiltà: "Non è facile creare valori in una società che propugna disvalori". Ha poi evidenziato come l'uso della forza, vedi Iraq, non porta soluzioni.

"Solo uno sviluppo equilibrato - ha precisato



Monsignor Brollo, Fantoni e Luci

- può portare benefici globali. Non è sufficiente solo uno sviluppo materiale, ma occorre dare risposte globali alle esigenze più profonde dell'uomo. Di fatti, l'uomo fa più fatica a gestire il benessere che la povertà. L'uomo si getta sulle cose materiali, ma poi è insoddisfatto, ha bisogno di altre risposte". L'Arcivescovo ha quindi parlato del profitto: "Ogni azienda sana deve ricercarlo, tuttavia è importante vedere come l'ha ottenuto e

soprattutto come lo utilizza. L'uomo deve infatti restare sempre il primo valore di riferimento!".

A tal riguardo Brollo ha, da un lato, rivalutato la delocalizzazione ("Porta lavoro dove non c'è, contribuendo al riequilibrio del pianeta") e, dall'altro, sul fronte dell'immigrazione, ha sostenuto la necessità di una politica di integrazione dei lavoratori extracomunitari ("Anche il datore di lavoro deve preoccuparsi di trovare

loro un alloggio"). L'ultima riflessione dell'Arcivescovo è stata per la costruzione dell'Europa unita: "Senza radici, senza riferimenti e senza valori non si riuscirà mai a costruire un popolo". Nel corso del dibattito hanno preso la parola diversi imprenditori, tra cui Renzo Toffolutti, Alessandro Calligaris, Mario Raggi, Mario Gollino, Alberto Toffolutti, Giuliano Vidoni, Pierantonio Salvador e Oscar Chiapolino.

Necessario ripristinare un confronto costruttivo fra operatori

## Vertice dell'Agenzia delle Dogane all'Api

**S**i è tenuto nella sede dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine un interessante incontro organizzato dall'Agenzia delle Dogane di Trieste e dalla Circonscrizione di Udine. L'obiettivo è stato quello di ripristinare un confronto costruttivo con operatori e

utenza al fine di informare sull'evoluzione delle procedure doganali e raccogliere suggerimenti e proposte per migliorare i servizi in termini di efficienza ed economicità.

All'incontro, oltre agli operatori economici, sono state invitate anche le principali associazioni

imprenditoriali della provincia, incontrando una grande disponibilità nel cercare soluzioni comuni che non rechino pregiudizio e aggravio di costi e tempi agli operatori.

In quest'ottica di alleggerimento delle procedure doganali, l'incontro ha offerto l'occasione per

presentare il nuovo Audit doganale d'impresa.

Il dottor Scarambone, responsabile dell'area gestione tributi della direzione di Trieste, ha sottolineato che si tratta di "una nuova metodologia di controllo dei sistemi interni delle imprese, idonea a stabilire il grado di affidabilità delle stesse al fine di rilasciare, in caso di esito positivo, delle agevolazioni doganali, sia durante le operazioni di sdoganamento sia nella selezione dei soggetti da verificare a posteriori".

Si tratta quindi di una sorta di certificazione di qualità delle imprese, che non deve essere confusa con la normale attività di controllo che l'amministrazione doganale effettua. Il dottor Antonio Maniscalco, direttore della circonscrizione di Udine, ha sottolineato che nella procedura di Audit il personale che si recherà in azienda si spoglierà della funzione tradizionale di organo di controllo e diventerà un consulente dell'impresa. Potrà quindi suggerire all'impresa soluzioni

operative più corrette o adeguate al tipo di operazione doganale intrapresa. Considerato che l'operazione è gratuita, può quindi rappresentare una buona opportunità per mettere ordine nelle procedure di vendita con l'estero.

Al termine dell'incontro, è stata data ampia disponibilità agli operatori per definire e chiarire qualsiasi problema di tipo doganale che gli stessi potrebbero incontrare, sia per quanto riguarda tematiche generali sia per problemi specifici.



## La formazione antincendio in un corso all'Api di Udine

**L'**Api ha organizzato, con il contributo della Provincia di Udine, un corso teorico e pratico della durata di 9 ore rivolto alle aziende con attività a rischio di incendio basso e medio, secondo quanto previsto

dal Decreto Ministeriale 10 marzo 1998. La formazione si rivolge ai lavoratori incaricati della prevenzione incendi e gestione delle emergenze (squadra antincendio).

Il primo di tre incontri, di cui due teorici e uno

pratico, si è tenuto lunedì 29 settembre. Relatore del corso è Roberto Degano, istruttore antincendio della Tecno Antincendi Degano. Il corso è a titolo gratuito e al termine dello stesso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

# Commercio

Da Pozzo: non si può guardare al futuro senza riflettere sul passato

## Nel Castello di Udine premiati quaranta Maestri del commercio



I Maestri del commercio premiati in Castello a Udine

“Un momento di grande significato per la nostra categoria, perché non si può guardare al futuro senza riflettere sul passato”. Così Giovanni Da Pozzo, presidente provinciale dell'Ascom di

Udine, ha commentato l'intensa cerimonia che lo scorso lunedì 6 ottobre pomeriggio, nel Salone del Parlamento del Castello di Udine, ha visto 40 commercianti della provincia ricevere il riconoscimento di “Maestro del commercio”,

nel rispetto di un'iniziativa di Confcommercio che si ripete dal 1975. Come da tradizione, le “aquile”, simbolo dell'associazione (18 d'argento, 12 d'oro e 10 di diamante – d'argento per chi ha almeno 25 anni d'esperienza nel settore

del commercio, d'oro (dai 40 ai 50 anni di lavoro) e di diamante (oltre i 50 anni) – hanno premiato chi lavora da tantissimi anni, con inesausta passione, nel settore del commercio. Organizzata dalla Fenacom (Federazione

commercianti pensionati, oltre 2.500 iscritti in provincia) dell'Ascom udinese, la manifestazione ha visto gli interventi, oltre che di Da Pozzo e del presidente della Fenacom provinciale Laura Fabiola Modesto, dell'assessore regionale al Commercio Enrico Bertossi, del presidente della Provincia di Udine Marzio Strassoldo, del sindaco Sergio Cecotti,

del vicepresidente della Camera di commercio Claudio Ferri.

“I premiati – ha aggiunto Da Pozzo – rappresentano l'anello di congiunzione tra commercio storico e nuovi modelli. Il riconoscimento è al tempo stesso un ringraziamento per il valore sociale che il loro lavoro rappresenta”.

Ecco l'elenco dei nuovi “Maestri”:

### Aquila d'argento:

Carlo Bellina (Paluzza), Alessandro Bin (Attimis), Raffaele Conte (Udine), Fausto Deganutti (Udine), Augusto Di Centa (Paluzza), Bruno Egiziano Di Centa (Paluzza), Antonietta Di Luca (Varmo), Luigina Englaro (Paluzza), Maria Gressani (Tolmezzo), Renata Meneguzzi (Talmassons), Edoardo Mentil (Tolmezzo), Pierino Morocutti (Udine), Laura Passone (Udine), Clementina Perin (Porpetto), Elisabetta Sartor (Martignacco), Albano Scrazzolo (Ronchis), Lucilla Tomat (Tolmezzo), Anna Unfer (Paluzza).

### Aquila d'oro:

Lucilla Cargnelutti (Tolmezzo), Elda Da Pozzo

(Udine), Ernestina Domeneghini (Palazzolo), Daria Guatto (Bertiolo), Giovanni Infanti (Codroipo), Franco Michelin (Palazzolo), Valdi Orlandi (Tavagnacco), Ivano Pellizzari (Udine), Aurora Pramparo (Udine), Aldo Segale (Udine), Marino Sgrazzutti (Talmassons), Giovanna Turco (Lignano).

### Aquila di diamante:

Iolanda Castellani (Teor), Caterino Cattaruzza (Lignano), Renata Cattelan (Udine), Fulvia Conti (Udine), Odilia Franz (Udine), Gustavo Maestrutti (Udine), Maria Pia Mauro Udine, Enzo Piani (Udine), Adalberto Szulin (Udine), Ilio Zuliani (Udine).

Inaugurato il 4 ottobre nella locale sede mandamentale

## Un nuovo ufficio Cat a Cervignano del Friuli

Alla presenza dei vertici dell'Ascom della provincia di Udine, compresi molti presidenti mandamentali, e del sindaco di Cervignano Pietro Paviotti, è stato inaugurato il 4 ottobre, nella sede mandamentale dell'Ascom di Cervignano in via Del Zotto 2, il nuovo ufficio di Terziaria Cat. “Anche a Cervignano – spiega il presidente del mandamento locale, Franco Mattiussi – il Cat si rivelerà una struttura in grado di comprendere i processi di modernizzazione dell'economia e l'evoluzione dei consumi.

In quest'ottica progetterà e realizzerà servizi di formazione, consulenza e assistenza tecnica”. Terziaria Cat, infatti, è il Centro di assistenza tecnica costituito dall'Ascom della provincia di Udine, come previsto dalla Legge regionale 8/99, e autorizzato dalla Regione Fvg.

Il Centro opera per sostenere lo sviluppo e

la crescita delle micro, piccole e medie imprese operanti nei settori del commercio, del turismo e dei servizi.

“Terziaria Cat – spiega il presidente Claudio Ferri – fornisce risposte concrete e immediate alle

esigenze gestionali delle aziende e offre alla pubblica amministrazione collaborazioni tendenti a semplificare il rapporto con le imprese”.

Vari gli ambiti di intervento del Cat: tra gli altri, l'assistenza per tutte le

pratiche amministrative connesse con l'apertura, la trasformazione, la gestione o la chiusura di un'attività; l'iscrizione in ruoli, elenchi o albi professionali; il rilascio di licenze, autorizzazioni e permessi; l'assistenza in

materia di tassazione locale; la predisposizione e la verifica di tutta la contrattualistica connessa con lo svolgimento delle attività (contratti di locazione, affitto d'azienda, atti costitutivi societari); l'assistenza pre-legale e

le informazioni generali sulla legislazione vigente nazionale e comunitaria; la predisposizione dei ricorsi amministrativi e tributari; il business planning e la gestione economica e finanziaria dell'impresa.

## In un'elegante brochure l'offerta formativa dell'Ascom

Offrire alle piccole e medie imprese approfondimenti di temi rilevanti, concetti e strumenti operativi, analisi di strategie. Con questi obiettivi, l'Ascom della provincia di Udine ribadisce il suo ruolo forte nel campo della formazione, l'aiuto più concreto per svolgere al meglio il proprio lavoro. Grazie a Terziaria Cat, il suo centro di assistenza tecnico, l'associazione offre anche per il 2003/2004 una variegata offerta di corsi di formazione, elaborata sulla base delle diverse esigenze

imprenditoriali o personali, che costituiscono un percorso ottimale per acquisire conoscenze o un miglioramento professionale specifico.

Punto di riferimento, anche dal punto di vista della formazione, per le categorie che rappresenta, l'Ascom (che su questo tema ha tra l'altro firmato un protocollo d'intesa con la Provincia) ha presentato la sua offerta formativa, contenuta in un'elegante e snella brochure, in occasione del lancio di un'altra importante iniziativa didattica, “Ascom-informa”,

che a partire da quest'anno scolastico vedrà funzionari e tecnici dell'associazione promuovere e diffondere la cultura d'impresa tra i ragazzi degli istituti scolastici provinciali. L'Ascom mette a disposizione dei corsisti una struttura molto ben organizzata con tre aule (“rossa”, “gialla” e “blu”), tutte di recente inaugurazione e dotate delle più moderne attrezzature: videoproiettore, internet, videoconferenza. La sala informatica dispone di 20 computer (uno per ciascun corsista) di ultima genera-

zione, connessi in rete e con collegamento internet.

Nella nuova guida sono elencate le sei aree tematiche dei corsi: abilitanti (agenti d'affari in mediazione, agente e rappresentante di commercio, somministrazione alimenti e bevande, vendita del settore merceologico alimentare); a progetto (formazione in azienda); a catalogo (informatica di base, internet e posta elettronica, informatica avanzata, vendita dei funghi freschi spontanei, conoscere e cucinare i funghi, per responsabili 626, per

guardare giurate nei locali di spettacolo, antincendio, specializzazione barman, il mondo della cucina, assaggio della grappa di 1° e 2° livello, comunicare in agenzia); Fse occupati (corsi co-finanziati dal Fondo sociale europeo); alleanze (corsi in partnership con altri enti e istituzioni che operano nel campo della formazione); slow food (degustazione formaggi, vino, cereali pasta e pane, birra: tutte tappe del Master of Food, il delizioso percorso di educazione alimentare che attraverserà 17 materie e 20 corsi enogastronomici). Per tutte le informazioni la segreteria organizzativa (Barbara Savorgnani e Cristina Artale) risponde ai numeri 0432-538700 e 0432-538704.

# Agricoltura

Appello-sfida di Coldiretti alla Regione

## Siccità, indennizzati in 6 mesi e nuove risorse ai Consorzi

Un appello, ma anche una sfida alla Regione, quelli lanciati il 9 ottobre nel corso di una conferenza stampa da Coldiretti e dai Consorzi di bonifica del Fvg. L'appello si riferisce alla richiesta di almeno 80 milioni di euro in tre anni, tanti quanti ne ha bruciati quest'anno la siccità, che l'Unione dei Consorzi di bonifica del Fvg ha presentato alla Regione per finanziare un piano triennale di lavori: il minimo indispensabile per garantire le opere di manutenzione ordinaria, lo sgrondo delle acque, la gestione del territorio e la parziale trasformazione degli impianti irrigui da scorrimento a pioggia che consente una riduzione anche del 60% del consumo



Lorenzon, Della Picca, Filipuzzi, Rigonat, Dentesano, D'Amore, Drigo

d'acqua irrigando le stesse superfici odierne. "Il nostro obiettivo - hanno spiegato Dante Dentesano (Ledra Tagliamento), Enzo Lorenzon (Pianura Isontina), Amerigo Pippo (Cellina Meduna) e Roberto Rigonat (Bassa Friulana) - è di tra-

sformare il sistema irriguo da scorrimento a pioggia di 25 mila ettari per un costo pari a circa 7.500 euro ad ettaro". Attualmente gli ettari irrigati a pioggia sono 33 mila nel Fvg.

La sfida si riferisce agli interventi per le aziende

agricole che hanno subito in Fvg oltre 80 milioni di euro di danni dalla siccità. "Ogni provvedimento - hanno spiegato il presidente regionale di Coldiretti Claudio Filipuzzi e il direttore Oliviero Della Picca - dev'essere assunto con la massima urgenza perché possa essere efficace. E' possibile dare una risposta positiva in 6 mesi". Il rischio è che eventuali ritardi possano far trovare il Fondo nazionale, per altro insufficiente, prosciugato da altre regioni. E' una sfida-efficienza per il sistema pubblico che dovrà

istruire ed evadere le pratiche - hanno detto ancora Filipuzzi e Della Picca - in tempi brevi. Se la Regione non dovesse avere il personale sufficiente si rivolga alle associazioni di categoria applicando il principio di sussidiarietà". Di fondamentale importanza, secondo Coldiretti, il reperimento di risorse aggiuntive da parte della Regione ad integrazione del Fondo nazionale. In ogni caso serve un criterio di priorità con cui liquidare le domande non avendo la garanzia della copertura completa del fabbisogno. Vanno comunque previsti degli aiuti straordinari alle aziende zootecniche che soffrono in maniera particolare del problema siccità. Coldiretti non ha mancato di sottoli-

neare il ruolo fondamentale svolto dai consorzi irrigui per garantire, nei mesi siccitosi, il servizio pur in presenza di gravi difficoltà e con notevoli costi aggiuntivi per il protrarsi del periodo irriguo e la gran quantità d'acqua fornita, ma anche il ruolo attivo e determinante svolto dalla Regione, ed in particolare dell'assessore Enzo Marsilio, nel gestire l'emergenza insieme ai prefetti, alle autorità di bacino, a Edipower (ex Enel) ed ai Consorzi. L'istituzione dei comitati di crisi, all'interno dei quali in futuro dovrebbero essere presenti anche le associazioni ambientaliste, ha consentito di superare insieme i problemi che via via emergevano e i diversi ostacoli burocratici.

## Comuni e Consorzi alleati su ambiente e risorse idriche

Lavorare in sinergia per creare un clima di concertazione e collaborazione tra i Consorzi di Bonifica del Fvg e gli Enti locali che, oltre a governare il territorio e le risorse naturali, sono preposti anche alla difesa del suolo, alla gestione delle acque ed alla tutela e salvaguardia dell'ambiente. È

quanto emerso dall'incontro svoltosi a Udine nella sala consiliare del Palazzo della Provincia tra i vertici dell'Anbi (Associazione Nazionale Bonifiche Italiane) ed i rappresentanti dei quattro Consorzi di Bonifica della regione, delle associazioni di categoria degli agricoltori (Coldiretti, Cia e Confagricoltura) e dell'Anbi

Fvg, alla presenza del presidente nazionale dell'Anbi onorevole Arcangelo Lo Bianco e del direttore Anna Maria Martuccelli che hanno presentato il documento "La bonifica integrale per la sicurezza territoriale, ambientale ed alimentare". "Abbiamo valutato - spiega il presidente dell'Unione Con-

sortori del Friuli Venezia Giulia e del Consorzio di bonifica Ledra-Tagliamento Dante Dentesano - le problematiche del Friuli Venezia Giulia dove l'estate appena trascorsa ha evidenziato che lo spettro della siccità si è manifestato anche in una regione che in media ha la maggiore piovosità

d'Italia e ha definitivamente sancito la necessità di realizzare interventi strutturali di conversione dei sistemi irrigui da scorrimento a pioggia e di migliori e più ottimali interconnessioni tra i sistemi irrigui e gli invasi artificiali montani a uso plurimo, sia esistenti che in fase di realizzazione". Nell'incontro è stata inoltre ribadita l'opportunità di un'azione sul Governo centrale affinché le tariffe applicate sull'energia consumata dai Consorzi non rispondano esclusivamen-

te alla logica del mercato elettrico, visto il carattere di pubblica utilità delle attività svolte.

Sono stati inoltre affrontati i temi sulla sicurezza territoriale ed alimentare, polivalenza funzionale della bonifica integrale, ambiti territoriali ottimali, riforma del Titolo V della Costituzione, Consorzi quale istituzione necessaria per il rispetto del principio di sussidiarietà e di valorizzazione delle autonomie funzionali, funzioni, poteri e ordinamenti dei Consorzi.

Un documento di Federdoc sarà consegnato alla Regione

## Servono le Strade del vino



Adriano Gigante

Un documento unico con i programmi per il biennio 2004-2005 dei soci aderenti alla Federdoc Fvg sarà presentato entro la fine di ottobre alla giunta regionale per avviare azioni concrete di promozione unitaria del comparto vitivinicolo. E' quanto emerso dall'ultima riunione del consiglio direttivo della Federazione Regionale dei Consorzi Tutela Vini che si è svolto

mercoledì 24 settembre a Cormons, con la presenza, oltre ai rappresentanti dei Consorzi, anche degli altri associati (la Camera di commercio di Udine, il Movimento Turismo del Vino Fvg, le Donne del Vino Fvg, il Ducato dei vini friulani, Slow Food Fvg e la Lega Regionale delle Cooperative del Fvg).

In apertura dei lavori il presidente di Federdoc, Adriano Gigante, ha tenuto una relazione sull'esito dei colloqui avuti recentemente con il presidente Riccardo Illy e gli assessori regionali alle attività produttive Enrico Bertossi e all'agricoltura Enzo Marsilio in merito alla futura impostazione della promozione del sistema produttivo regionale. Nel corso della discussione è emersa nuovamente l'esigenza del comparto vitivinicolo - già sottolineata nei precedenti incontri del consiglio diret-

tivo di Federdoc - di trovare strumenti ed azioni adeguati per un'efficace azione di promozione e comunicazione: a tale scopo tutti i soci sono stati dunque invitati a presentare entro il 20 ottobre i propri programmi di attività per il biennio 2004-2005 che verranno riuniti e trasmessi in un unico documento entro la fine del mese alla giunta regionale. "Si tratta - ha sottolineato Gigante - di un notevole sforzo di programmazione che cerca di accogliere le istanze degli assessori Bertossi e Marsilio circa la necessità di realizzare un coordinamento effettivo e non di facciata".

Nel corso degli incontri con gli esponenti del governo regionale era emersa inoltre la necessità di finanziare un progetto di coordinamento delle varie "Strade del vino" che stanno nascendo in regione.

## Al via la terza edizione dei Ristoranti dell'oca

Nel grande "contenitore" di Friuli Doc, bene si è inserita anche la presentazione dei Ristoranti dell'oca, terza edizione. L'iniziativa enogastronomica - promossa dalla Confesercenti regionale, dall'assessorato al Turismo del Friuli Venezia Giulia e dalla Cciaa pordenonese - è stata proposta in anteprima alla stampa e alle autorità cittadine nel salone del Contarena, "salotto buono" udinese. Qui, con Diego Simonetti (Confesercenti) a fare gli onori di casa, sono tra gli altri intervenuti il sindaco Sergio Cecotti col suo vice Martines e l'assessore Luciano Gallerini, Claudio Ferri per l'Ascom. Durante la "vernice" si sono esibite le brigate di cucina di quattro ristoranti: Cimenti di Villa Santina, Ai Gelsi di Codroipo, Novecento di Casarsa e Salvia & Rosmarino di Trieste. Già da questa premessa, si è capito che, partecipando alle cene sug-

gerite dai Ristoranti dell'oca, i buongustai compiranno un fantastico viaggio all'interno di tutta la regione, alla riscoperta di gusti e sapori di un tempo. Tempo non perduto, perché quella culinaria è un'arte non statica, ma in continua evoluzione. Proprio come vogliono dimostrare i cuochi della nostra terra, impegnati in questa singolare tenzone, tesa a salvare le tradizioni del passato arricchendole grazie a una rinnovata professionalità. Questi i nominativi dei sedici ristoranti dove si potranno gustare i piatti a base d'oca, con, tra parentesi, la data dell'evento, cadente sempre di giovedì. La "prima" si è celebrata con grande successo al Ristorante Da Toni, a Gradiscutta di Varmo (16 ottobre). Adesso toccherà, settimana dopo settimana, a: trattoria Da Afro, Spilimbergo (23 ottobre); ristorante La Torre, Spilimbergo (30 ottobre); Antica osteria Ci-

menti, Villa Santina (6 novembre); ristorante L'ultimo mulino, Bannia di Fiume Veneto (13 novembre); trattoria Altran, Ruda (20 novembre); ristorante La Taverna, Colloredo di Monte Albano (27 novembre); trattoria Ai Cacciatori, Cavasso Nuovo (4 dicembre). Dopo la sosta per le festività di fine anno, la rassegna ripartirà dal ristorante Salvia & Rosmarino, Borgo Grotta Gigante di Sgonico (15 gennaio 2004), e proseguirà con: ristorante Ai Gelsi, Codroipo (22 gennaio); trattoria Da Nando, Mortegliano (29 gennaio); ristorante Novecento, Casarsa della Delizia (5 febbraio); trattoria Blasut, Lavariano di Mortegliano (12 febbraio); ristorante Del Doge, Passariano di Codroipo (19 febbraio); ristorante La Subida, Cormons (26 febbraio). Gran finale al ristorante Villa Policreti, Castello di Aviano (4 marzo).

Bruno Peloi

# Artigianato

L'assessore Bertossi all'assemblea provinciale della Cna di Udine

## Puntin, artigianato contro la crisi in economia, l'unione fa la forza

**R**ilanciare la politica economica da parte della Regione; pianificare lo sviluppo in una prospettiva di lungo termine; far ragionare le imprese - dalle industriali alle artigianali, dalle commerciali a quelle del turismo - in un'ottica integrata; favorire l'aggregazione tra le micro-imprese; diffondere l'innovazione sul territorio portando gli strumenti davanti alle porte delle aziende; fare gruppo per consorzarsi e abbattere così i costi dell'energia.

Sono questi soltanto alcuni degli argomenti affrontati dall'assessore regionale alle attività economiche Enrico Bertossi durante il suo intervento ai lavori dell'assemblea provinciale della Cna di Udine. "Quello che è mancato negli ultimi anni - ha evidenziato Bertossi al presidente della Cna



Denis Puntin

provinciale Denis Puntin, al direttore Giovanni Forcione e ai tanti artigiani presenti all'incontro - è stata una strategia e una politica economica da parte della Regione che accompagnasse lo sviluppo economico. Non so di chi sia la colpa, probabilmente del sistema complessivo; di certo, questa mancanza si fa sentire ed è preoccupante soprattutto oggi, in

tempi di crisi". Ora, però, la Regione sta cercando di colmare questa lacuna pianificando una strategia a lungo termine. Bertossi si è detto convinto che sia "finito il tempo di ragionamenti a compartimenti stagni. La stessa decisione del governatore Illy di accorpere nel mio assessorato le deleghe all'industria, all'artigianato e alla cooperazione, al commercio, al turismo e al terziario dimostra una volontà di approcciarsi in modo diverso ai problemi dell'economia, ovvero in un'ottica integrata. Lo stesso discorso vale per i distretti industriali, i consorzi, i Congafi: sono tutti strumenti di politica economica che vanno inquadrati in una logica d'insieme".

L'assessore ha poi ricordato la necessità di approfondire i temi sulla tutela dei brevetti, dei marchi e del design industriali. "Non

è possibile - ha rimarcato - che, ad esempio, cento anni di lavoro e di ricerca di alcune aziende dell'area della sedia svaniscano in 24 ore per opera di chi copia i modelli in un'altra parte del mondo".

Ed ancora. Bertossi ha voluto fare chiarezza in materia di innovazione: "La volontà di realizzare un parco scientifico tecnologico a Udine non significa fare un doppione dell'Area di Padriciano a Trieste, ma risponde all'esigenza di portare gli strumenti dell'innovazione anche a pochi chilometri dalle piccole realtà produttive friulane". "L'amministrazione è molto attenta al problema energetico che è complesso - ha detto infine Bertossi -. So che per le singole imprese il costo dell'energia è elevato. Il mio consiglio per risparmiare è intanto di fare gruppo e aderire ai Consorzi. Come in tutte le

cose, l'unione fa la forza".

L'intervento di Bertossi è stato preceduto da quelli del presidente Cna Puntin e dal direttore Forcione. Puntin non ha sottaciato "il prezzo alto che sta pagando, per la crisi, l'artigianato provinciale, soprattutto nel Manzanese e nel Gemonese". Poi ha esternato il disappunto della Cna da lui rappresentata per alcune "esclusioni" eccellenti. "In questi anni ci siamo adoperati su tutti i fronti, abbiamo dato validi contributi in Ebiart e al Congafi, abbiamo portato avanti diverse meritevoli iniziative. Per questo rivendichiamo un posto nel consiglio di amministrazione della Camera di commercio e del Cisa. Forse non abbiamo i numeri, ma sicuramente abbiamo la dignità e piena titolarità a rappresentare la minoranza".

Dal canto suo, il diretto-

re Forcione ha sottoposto all'attenzione dell'assessore Bertossi alcune problematiche del comparto. Sul fronte dell'innovazione, ha ribadito l'importanza che "la piccola e la micro-impresa non siano tenute fuori dai progetti regionali in materia di ricerca e innovazione". Forcione ha quindi evidenziato la soddisfazione della categoria per la stesura del testo unico, "anche se alcuni aspetti sono suscettibili di miglioramenti ed integrazioni. Ad esempio, occorre fornire di significato (attualmente svuotato) e di risorse i Cata, i centri di assistenza tecnica per l'artigianato". Infine, si è soffermato sull'esigenza di dotare di autonomia i Distretti, affidando ai Comitati funzioni di regia; ha altresì ribadito l'importanza dell'occhio di riguardo della Regione in materia di politica energetica.

In scadenza le cariche anche del comitato di presidenza

## Uapi, è tempo di elezioni

**S**cadono a fine anno le cariche sociali all'interno dell'Uapi e i soci si apprestano a partecipare alle consultazioni per il rinnovo, o la conferma, di quasi 500 dirigenti di base. Il consiglio direttivo dell'Uapi, nella seduta del 15 settembre, ha infatti approvato i tempi del lungo processo di rinnovo degli organi sociali

in base alle nuove regole statutarie approvate nel congresso di Confartigianato di Udine di giugno a Mortegliano.

Il primo appuntamento si è svolto lunedì 20 ottobre quando, in tutte e 13 le zone, sono stati convocati in congresso gli 8.000 soci dell'Unione che hanno eletto i membri che formano i consigli di zona.

La seconda fase è fissata, sempre per tutta la provincia, a lunedì 17 novembre quando si riuniranno i nuovi consigli zonali per l'elezione del presidente di zona.

La terza fase si concluderà entro il 20 dicembre termine entro il quale dovranno essere rinnovati i consigli di categoria. Infine il quarto e ultimo incontro

è previsto nei primi mesi del 2004 quando sarà convocato il Consiglio direttivo provinciale per l'elezione del presidente provinciale e dei tre vice-presidenti.

"E' un appuntamento fondamentale - dice Carlo Faleschini - per la nostra associazione e per questo auspichiamo una grande partecipazione. Il



Carlo Faleschini

momento dell'economia non è dei più facili - ha aggiunto Faleschini - e tutti siamo chiamati ad elaborare progetti e idee per superare questa fase caratterizzata da una crisi di carattere congiunturale e strutturale e proprio per questo ancora più difficile. L'individuazione della fine del tunnel - conclude Faleschini - dipenderà quindi anche dalle nostre capacità innovative, dalla nostra fantasia e creatività e dall'abilità nell'elaborarle e di proporle alla Regione".

Proseguono gli incontri del corso "Estetica del benessere"

## Professionalità garantita con le estetiste dell'Uapi

**"L'**aggiornamento professionale per le estetiste è essenziale per essere competitivi sul mercato e garantire all'utenza la qualità dei servizi". Ne è convinta Paola De Nardo, capo-categoria del settore

estetico di Confartigianato di Udine, che fa il bilancio di una proficua serie di incontri cominciati in primavera e incentrati sull'estetica del benessere: verso un approccio multidisciplinare, finanziato dal Fondo sociale

europeo ed organizzato in collaborazione con Ial Fvg e l'appoggio dell'Ebiart. Il corso, che ha coinvolto 15 aziende artigiane del settore, si è sviluppato su più moduli didattici: gli ultimi, conclusi in settembre, erano incentrati



sui "riflessi della postura sugli inestetismi del corpo e la loro eliminazione attraverso mirati programmi di riequilibrio".

"Le imprenditrici - spiega Donatella Pressello, una delle promotrici del corso - hanno focalizzato su due punti principali il proprio impegno: l'adesione al Codice deontologico che fornisce all'utenza una serie di garanzie (professionalità nei servizi, riservatezza, accoglienza, igiene) e l'aggiornamento

professionale continuo". Attualmente, infatti, stanno svolgendo un corso di altissimo livello con docenti di fama nazionale su materie interdisciplinari, quali massaggio, cosmetologia e dinamiche di comunicazione con la clientela.

Tutto questo per approfondire il maggior spettro di problematiche possibile, visto anche - ad esempio - il ruolo fondamentale ricoperto dalle estetiste nei trattamenti pre e post in-

tervento nell'ambito della chirurgia estetica.

Queste le aziende che hanno aderito al corso: De Nardo Paola (Evoluzione Estetica) di Latisana, Loiotile Laura (Istituto Alina) di Udine; Pressello Donatella (Diva System) di Feletto Umberto; Agostini Claudia di Cassacco; David Elisa e Castenetto Katia (Istituto Clelia) di Udine; Liberale Alida (Beauté Liberale) di Udine; Tilling Cristina (Estetica Eden) di Mortegliano; Conti Franca Maria (Belle E Snelle) di Pozzuolo; Nicli Anna Lisa (Estetica Anna Lisa) di Rive d'Arcano; Vendrame Luciana (Estetica Azzurra) di Osoppo; Sbrissa Adriana (Istituto di estetica Luisa) di Udine; Rigo Silvia (L'estetica di Silvia) di Monfalcone; Zoccolan Marzia (Estetica Marzia) di Codroipo; Federico Lara (Veja Beauty House) di Tricesimo.

### Artigiani a Belgrado e a Copenaghen

L'Ufficio Affari Comunitari dell'Uapi di Udine, all'interno del ricco calendario di iniziative per il 2003, sta organizzando la visita di una delegazione di imprese alla Fiera internazionale del mobile

che si terrà dall'11 al 13 novembre a Belgrado. La fiera riguarda mobili ed arredi del settore contract e domestico, oltre a macchine ed utensili per la lavorazione del legno.

L'abbattimento dei costi della trasferta è stato reso possibile grazie all'intervento della Provincia di Udine e

della Camera di commercio così come per la missione organizzata a Copenaghen per visitare la Copenaghen International Fashion Fair (Ciff), attualmente la manifestazione più importante in Europa nel settore della moda alla quale sono ammessi solo operatori del settore.

# Cooperazione

Il convegno di Udine sui nuovi strumenti finanziari

## Basilea 2 preoccupa la Lega delle cooperative



Marinig, Baraldi, Polato, Fantoni, Bertossi, Appiotti

**S**i è svolto a Udine un convegno organizzato da Legacoop del Fvg, per focalizzare i problemi connessi con lo sviluppo e l'innovazione del tessuto economico locale, analizzando il ruolo degli strumenti finanziari regionali alla luce del nuovo accordo internazionale Basilea 2 sui requisiti patrimoniali degli istituti di credito che prevede, da parte delle banche dei Paesi aderenti, l'accantonamento di quote di capitali proporzionali

al rischio derivante dai vari rapporti di credito assunti.

Il vicepresidente di Legacoop Fvg Renzo Marinig, introduco i lavori del seminario di studi, che ha visto una folta partecipazione di esperti del settore finanziario locale e di rappresentanti del mondo cooperativo regionale, ha illustrato l'accordo di Basilea sui requisiti patrimoniali delle banche che è un tipico provvedimento tecnico con profonde impli-

cazioni di ordine politico ed economico, con l'obiettivo di salvaguardare la stabilità dei mercati finanziari internazionali nell'interesse comune di banche, imprese e risparmiatori.

Il vicepresidente regionale di Legacoop ha quindi esortato le imprese cooperative alla necessità di affrontare in modo nuovo le problematiche emergenti per proseguire nella strategia dello sviluppo attraverso processi di capitalizzazione dell'impresa

e di investimenti. "Occorre allearci per collaborare con altre imprese - ha aggiunto Marinig - con lo scopo di dare inizio a radicali processi di innovazione anche sul piano organizzativo e produttivo con la ricerca di nuove tecnologie e nuovi prodotti".

Sulle caratteristiche e sulle implicazioni del nuovo accordo di Basilea 2 si è successivamente intrattenuto Maurizio Polato, docente di economia degli intermediari finanziari dell'Università di Udine. Hanno poi preso la parola Adriano Gozzi, responsabile credito della Crup, e Giorgio Candusso, della Federazione delle Bcc, che hanno spiegato il nuovo rapporto tra banche e imprese. Dopo l'intervento del direttore di Finreco, Enore Casanova, sul ruolo della garanzia nella nuova fase, ha concluso i lavori del seminario Mauro Gori, responsabile del dipartimento finanziario di Legacoop, che si è soffermato su alcune valutazioni di merito riguardanti l'impatto delle nuove politiche di concessio-

ne del credito sulle imprese cooperative non solo negli aspetti generali.

Nella seconda parte dei lavori si è svolta la tavola rotonda, moderata dal direttore del Messaggero Veneto, Sergio Baraldi. Sono intervenuti, evidenziando in particolare la penalizzazione delle piccole e medie imprese a seguito dall'accordo Basilea 2, il senatore Giancarlo Pasquini della Commissione Finanze del Senato ("occorre che le imprese ricerchino la continua coerenza tra la struttura delle fonti di finanziamento e gli obiettivi più generali di crescita, innovazione e posizionamento di mercato in un contesto di riduzione del credito e di aumento dei tassi di interesse"), il presidente dell'Associazione Industriali di Udine, Giovanni Fantoni, che ha invitato a un approfondimento sulle soluzioni strategiche di costituzione di gruppi finanziari proposte dal vicepresidente regionale di Legacoop, evidenziando nel contempo la necessità

di innovazione del sistema bancario puntando a una elevata professionalità; il presidente della Crup, Carlo Appiotti, che ha convenuto sull'adozione dei gruppi finanziari valutando positivamente l'accordo di Basilea 2, purché rapportato alla dimensione regionale. Il presidente dell'Agemont, Dino Cozzi, ha sottolineato il fatto che le nuove regole sul credito vanno a toccare un problema storico del rapporto tra banche e imprese e che, per certi aspetti, queste possono creare gli stimoli necessari a meglio regolare i rapporti del credito. L'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi si è impegnato per l'elaborazione da parte dell'amministrazione regionale di un disegno di politica economica da sottoporre successivamente alla concertazione, concordando sulla necessità di mettere in rete gli istituti finanziari regionali attraverso la capitalizzazione di Friulia per rilanciare un progetto di investimenti e di politica economica.

L'Associazione Cooperative Friulane sostiene le associate nel cambiamento

## Coop nuove con la riforma del diritto societario

**I**l mondo della cooperazione si appresta a intraprendere una stagione di grandi cambiamenti. Dal 1 gennaio 2004 entrerà infatti in vigore la riforma del diritto societario e molte saranno le novità per le cooperative, sia negli assetti gestionali sia in quelli organizzativi. In questi ultimi mesi del 2003 e durante i primi mesi del prossimo anno, l'Associazione Cooperative Friulane sarà impegnata in prima linea per promuovere momenti di informazione e approfondimento sulle tematiche introdotte dal nuovo diritto societario e sulla recente riforma del mercato del lavoro. "Questi sostanziali cambiamenti - spiega il presidente dell'Assocoop, Giampaolo

Zamparo - impongono agli amministratori scelte precise e responsabili, chiamandoli a un'attenta lettura del nuovo codice civile che introduce, tra l'altro, la distinzione tra cooperative a mutualità prevalente e cooperative a mutualità non prevalente, individuando solo per le prime il modello societario a scopo mutualistico che conserverà anche in futuro le agevolazioni proprie della cooperazione".

Tra gli obiettivi principali dell'Assocoop in questo momento vi è dunque quello di formare i responsabili delle cooperative sulle novità legislative per favorire il processo di adeguamento societario, che tra l'altro dovrà articolarsi sia at-

traverso le necessarie modifiche degli statuti sociali sia attraverso una diversa impostazione amministrativo-contabile dell'impresa, con la possibilità di adottare anche nuovi modelli di e-governance. "Si tratta di affrontare una fase di profondo cambiamento del modello gestionale dell'impresa cooperativa - specifica Zamparo -, e per questo l'associazione ha deciso di organizzare un primo convegno di informazione e formazione sul tema della riforma del diritto societario che si terrà a Lignano Sabbiadoro giovedì 6 e venerdì 7 novembre". Alla due giorni, che prevede la formula della residenzialità, parteciperanno professionisti di fama e esperienza naziona-



Giampaolo Zamparo

le, quali Mauro Pizzigati, Franco Colombo, Romano Mosconi, Bruno Panella, Livia Salvini, Luca Ponti. Il coordinamento del convegno sarà affidato allo stesso Zamparo, mentre per la chiusura dei lavori sarà presente il segretario

generale di Confcooperative, Vincenzo Mannino.

L'Associazione Cooperative Friulane è una realtà che, in oltre 50 anni di attività, si è sempre impegnata nella diffusione dell'associazionismo e nello sviluppo del modello imprenditoriale cooperativo che costituisce uno strumento importante per la crescita economica imprenditoriale e sociale del territorio. Volontà di avviare, sviluppare e consolidare iniziative, aggregare realtà del territorio, creare utili opportunità di lavoro e favorire lo sviluppo sociale ed economico (anche nelle zone marginali o svantaggiate della provincia) sono state sempre le caratteristiche fondanti dell'attività dell'associazione. L'Assocoop ha indirizzato

fin dalle origini la propria azione alla valorizzazione del settore agricolo, del credito e del consumo senza trascurare una fattiva assistenza alle piccole realtà radicate sul territorio. Nel corso degli ultimi decenni, la presenza di Assocoop si è rivolta ai settori del terziario, dei servizi e del sociale, senza mai perdere di vista le peculiarità della cooperazione: sussidiarietà e solidarietà. Ne è testimonianza l'elevato grado di sviluppo e diffusione di nuove cooperative sociali e soprattutto di produzione e lavoro. All'Assocoop aderiscono circa 390 cooperative, 38 mila soci e 5.300 addetti tra soci e dipendenti, il cui volume d'affari raggiunge i 970 miliardi di vecchie lire.

**O**ttobre 2003: "Pronto Estgas", il servizio di assistenza tecnica domiciliare disponibile 7 giorni su 7, 24 ore su 24, taglia con successo il traguardo dei primi 6 mesi di attività e propone il rinnovo alle famiglie con una campagna pubblicitaria dal retroscena... un po' particolare.

Il servizio di assistenza

## Estgas, ora è a pagamento il servizio di assistenza

domestica Pronto Estgas è stato erogato gratuitamente per tutti gli oltre 210.000 clienti di Estgas dal 15 aprile fino al 15 ottobre. Già centinaia di persone, in questi primi

sei mesi, hanno potuto apprezzarne l'efficienza e la tempestività. Adesso il servizio diventa a pagamento; a tutti i clienti verrà proposto il rinnovo di Pronto Estgas con

un modulo di adesione spedito in allegato alla prossima bolletta.

Serve urgentemente un elettricista, un fabbro, un idraulico? È necessario contattare un

professionista qualificato per eseguire lavori di riparazione/manutenzione in casa propria? Con Pronto Estgas non è più un problema.

In caso di emergenza la centrale operativa di Pronto Estgas invia a domicilio un fabbro, un idraulico un elettricista o una guardia giurata selezionati fra i professionisti della regio-

ne, assumendosi le spese dell'intervento entro i limiti stabiliti dal regolamento del servizio. Ma non è tutto: oltre ai servizi di pronto intervento, con Pronto Estgas si può accedere in via privilegiata ad un network selezionato di artigiani del Fvg: basta rivolgersi al numero verde 800 266 633, 24 ore su 24, 7 giorni su 7.