

Economia speranza di ripresa

Si comincia
a intravedere la
fine del tunnel

di Ulisse

Per tanti economisti il peggio è passato. La locomotiva Usa si è rimessa in moto, il Giappone sta uscendo dal tunnel della più lunga depressione della sua storia, la Cina continua la lunga marcia a strattoni del 7% sul pil grazie a una moneta forzatamente sottovalutata; il Sudamerica si è rifatto i muscoli e perfino l'Europa si ridesta dal torpore, seppur con la cautela del 'festina lente'. "La crescita è generalizzata e la ripresa non sarà di breve periodo" ha dichiarato l'italo-americano Dominick Salvatore della Fordham University, spalleggiato dai Nobel Samuelson e Becker.

Non c'è però rosa senza spine. Contro un orizzonte che si sta schiarendo si stagliano le nuvole che insistono tuttora sul nostro Friuli. Nel mare aperto della competizione globale alcuni settori, zavorrati dai costi e appesantiti dai disservizi, hanno l'acqua alla gola. Al Triangolo della sedia non basta più la delocalizzazione per sfuggire all'assedio dei nuovi produttori. Per ora questo malessere è una febricola, come confermano i numeri: tra il 1996 e il 2002 la crescita regionale (+1,1) ha segnato il passo sia rispetto al Nord-Est (1,8%) sia alla media nazionale (1,7). Lo stesso dicasi del valore aggiunto. Più allarmanti i segnali provenienti dal fronte dell'export, tradizionale lievito della nostra ricchezza e indice della nostra competitività. Ciò nonostante negli ultimi tre anni sono stati creati in Friuli undicimila nuovi posti di lavoro, ottomila dei quali soltanto l'anno scorso.

Sbaglierebbe, però, chi sopravvalutasse quest'ultimo dato o, peggio ancora, si rassegnasse allo sviluppo mediocre segnalato dalla statistica citata. L'essere sopravvissuti a una crisi profonda e generalizzata non

(segue a pagina 2)

Ricerca, motore dello sviluppo



Approfondimento a pag. 20

Il Nobel Levi Montalcini alla Fantoni

“Il coraggio di osare. Osare in ricerca, in innovazione, nel design, nel marketing. Osare sempre di più”. È ancora: “Sapere fare e far sapere”. Sono stati questi i concetti sui quali Paolo Fantoni, amministratore delegato della Fantoni Spa, è tornato più volte parlando davanti al premio Nobel Rita Levi Montalcini, all'assessore regionale alle attività eco-

nomiche e produttive Enrico Bertossi, al presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga in occasione dell'inaugurazione del nuovo centro di ricerca del gruppo di Osoppo.

Un centro che non nasce dal caso, ma è il frutto di una lunga storia industriale che ha le sue radici proprio sulla ricerca, come ha ben testimoniato una bella mostra sui prodotti,

molti disegnati dall'architetto Valle, made in Fantoni, organizzata dall'azienda in collaborazione con i civici musei nella chiesa di San Francesco a Udine.

Lo stesso centro di ricerca - apprezzato dal Nobel Montalcini - è un esempio di ricerca, di design, di funzionalità, di razionalità.

D'altra parte - e Fantoni lo ha ricordato più volte - solo la ricerca può dare ai prodotti italiani quel va-

lore aggiunto che consente loro di stare su un mercato sempre più globalizzato e difficile. Ma, oltre al coraggio di osare, c'è anche un altro aspetto che è stato colto chiaramente durante la cerimonia, e che è patrimonio della famiglia Fantoni come di altri imprenditori friulani: l'amore per il proprio lavoro, per l'azienda e l'attenzione per i collaboratori.

M.N.

La firma digitale è ormai realtà

Rivoluzione
informatica
per le imprese

Superlavoro, ma anche un grande balzo in avanti in termini di trasparenza e di praticità, per il Registro delle imprese della Camera, che dal 1 novembre ha detto definitivamente addio alla "carta" con l'avvio della trasmissione on line o su supporto informatico di domande, atti societari e altri documenti da parte delle oltre 15 mila imprese attive in provincia.

Dopo tre proroghe e una falsa partenza, le Camere di commercio d'Italia stanno infatti realizzando la "rivoluzione" telematica che, per quanto riguarda la provincia di Udine, si prevede possa funzionare a regime nell'arco di almeno dodici mesi, come assicura Fabiano Zuiani, conservatore del Registro delle imprese all'ente. "Un salto che comporterà certamente un radicale mutamento di mentalità - spiega Zuiani -; si trasforma il modo di comunicare tra Camera e operatori. Dallo sportello fisico si passa a quello telematico - aggiunge -, e da un rapporto diretto, che consentiva verifiche immediate, piccole correzioni o rettifiche, si passa a un rapporto rigorosamente formalizzato dal sistema informatico".

Se la fase intermedia di messa a punto del nuovo metodo rappresenterà per l'ente camerale un appesantimento, i vantaggi per il sistema delle imprese sono evidenti. Non solo si risparmia sull'imposta di bollo, diventata unica, ma la possibilità di inoltrare pratiche on line direttamente dal proprio Pc in ufficio permetterà di abbattere ulteriormente i tempi e i costi complessivi. Senza contare che lo sportello telematico è operativo 24 ore su 24 per sette giorni la settimana, e che gli utenti possono ricevere sul proprio Pc visure e atti dell'archivio informatico del Registro imprese, nonché monitorare costantemente le fasi di trattazione della pratica inviata.

Attualità:

**Ferri vicepresidente
della Camera di Udine**

Pag. 2

**La Guida ai vini presentata
a Torino e a Monaco**

Pag. 21

**Basilea 2, convegno
alla Camera a Udine**

Pag. 24

Attualità

(segue da pagina 1)

è infatti sufficiente garanzia per incassare intero il dividendo della ripresa. Il perché lo si è ripetuto tante volte: abbiamo un apparato produttivo prevalentemente incentrato su settori maturi, cui l'euro forte sottrae progressivamente quell'ossigeno che invece la lira debole gli procurava. Inoltre è strutturato in realtà aziendali troppo piccole per poter investire in ricerca e per giunta estranee, contro ogni buon senso, a logiche consortili e di marchio.

C'è dunque di che preoccuparsi a essere, come è stato detto, "gli ultimi dei primi"? Potremmo sì consolarci se il nostro destino fosse, per dirla con Leibniz, una monade senza finestre; se non fosse invece legato a una globalizzazione che agisce e reagisce fin dentro il cortile di casa nostra, offrendoci rilevanti opportunità ma anche invischciandoci in grandi rischi. La cartina al tornasole della nostra eccellenza erano e sono le esportazioni, generalmente di valore doppio rispetto alle importazioni. Sapremo mantenere questo standard? Sì, se saremo capaci di migliorare la competitività del nostro sistema imboccando - per quanto possibile - una strada diversa da quella presa dal nostro Paese, quest'anno sorpassato financo dal Botswana. Una burocrazia efficiente, infrastrutture adeguate, flessibilità del lavoro, accesso al credito, un marketing territoriale capace di produrre idee in grado a loro volta di richiamare investimenti dall'esterno, la certezza normativa, soprattutto la formazione continua e la ricerca sono altrettante precondizioni alla crescita della competitività del sistema. Occorre ammettere che la Regione ha finalmente mandato segnali coerenti in questa direzione.

I 15 milioni di euro allocati sulla legge per l'innovazione e soprattutto una ripartizione finalizzata a renderne efficiente flusso e produttività indicano un approccio attento agli effetti di lungo termine piuttosto che all'eco immediata. Va in questa direzione anche la proposta di integrare le società autostradali di Nord-Est per dare più forza al ruolo di piattaforma logistica che la nostra regione è chiamata a svolgere con l'allargamento a oriente dell'Ue, sempreché mantenga inalterata la volontà di esserne protagonista. Idem per l'euroregione. Il futuro, si sa, è intessuto di rischi e opportunità, comunque di sfide. Una, ventilata dall'Ecofin a fine ottobre a Venezia, riguarda il coinvolgimento dell'Europa nella ricostruzione dei Balcani con l'allocatione di un pacchetto di finanziamenti (tramite Birs, Bei e Wb) da 700 milioni di euro. Perché non cogliere la palla al balzo e proporci all'Ue come i più affidabili, per il momento, "ultimi dei primi" tra intermediari e referenti?

Claudio Ferri alla vicepresidenza

Completate le nomine alla Camera di commercio

Riaspetto dei vertici concluso in Camera di commercio. Dopo il rinnovo del Consiglio, la nomina del presidente e l'elezione dei componenti della Giunta camerale, è stata la volta del vicepresidente dell'Ente e dei Consigli di amministrazione delle aziende speciali: Ricerca & Formazione, la struttura che si è appena insediata nei nuovi lo-

cali, nella palazzina ex Irfop di viale Palmanova, e Laboratorio chimico merceologico, il centro di Pradamano che offre alle imprese una serie di servizi specializzati.

Alla vicepresidenza della Camera di commercio è stato confermato, all'unanimità, Claudio Ferri, al quale è stato rivolto un ringraziamento particolare per la disponibilità che

ha sempre dimostrato e per l'impegno che dedica alle attività dell'Ente.

Presidente dell'Azienda Speciale Formazione è stato nominato Giovanni Da Pozzo, che sarà affiancato dal vicepresidente Roberto Mestroni.

In consiglio siederanno Bernardino Ceccarelli, Enzo Gasparutti e Pietro Cosatti. Alla guida del Laboratorio chimico merce-

logico è stato confermato Roberto Rigonat, con Claudio Ferri vicepresidente. Adriano Luci, Roberto Mestroni, Franco Buttazoni e Rita Bertossi Sacchetto formano il Consiglio di amministrazione, del quale fanno anche parte l'assessore provinciale Loreto Mestroni in rappresentanza della Provincia e l'ingegner Angelo Speranza, direttore del Catas.



Claudio Ferri

I programmi del nuovo presidente dell'Azienda speciale della Camera

Da Pozzo, formazione fondamentale

Prima riunione del neo-eletto Consiglio di amministrazione dell'Azienda speciale Formazione, la struttura della Camera di commercio di Udine che si è da poco insediata nella nuova sede di viale Palmanova. Durante l'incontro, il presidente dell'azienda Giovanni Da Pozzo ha delineato le linee guida sulle quali si svilupperà l'offerta formativa nei prossimi mesi, "un'offerta finalizzata a far crescere il tessuto imprenditoriale della provincia di Udine - ha detto -, puntando su percorsi innovativi in grado di aumentare l'eccellenza delle imprese da un lato e su un lavoro di riqualificazione continua del personale delle associazioni di categoria dall'altro". "In questo modo - ha aggiunto - si innescherà un circolo virtuoso dalle indubbie ricadute positive". Ancora in fase di elaborazione, il programma di lavoro del nuovo Consi-



Giovanni Da Pozzo

glio dell'azienda (oltre a Da Pozzo, composto anche da Roberto Mestroni, vicepresidente, da Sergio Zanirato, rappresentante dell'artigianato, e dai consiglieri Bernardino Ceccarelli, Enzo Gasparutti, Pietro Cosatti) si svilupperà seguendo due direttrici principali: la riorganizzazione logistica dei corsi e la definizione di un'offerta basata sulle richieste formulate direttamente dalle categorie economiche.

"Il filo diretto fra il mondo del lavoro e chi si occupa

di gestire la fase progettuale e organizzativa - sottolinea Da Pozzo - è garantito proprio dalla presenza, in Consiglio, dei rappresentanti delle categorie economiche".

Una struttura snella, quella dell'Azienda speciale, composta da uno staff di 9 dipendenti, ai quali si aggiungono 6 collaboratori, che quest'anno ha gestito 88 corsi, per un totale complessivo di ore di lezione che supera quota ottomila. Frequentati da 1.398 allievi, i corsi sono stati finanziati al 90% dal Fondo sociale europeo e hanno coperto tutti i livelli formativi, da quelli di base a quelli di livello più avanzato. Un successo particolare è stato riscontrato

dall'offerta di formazione specializzata per i neolaureati già occupati, corsi che hanno raggiunto le 1.200 ore. Si tratta di percorsi brevi, estremamente specialistici, che vanno dalla gestione aziendale, all'approfondimento delle fonti di finanziamento europeo fino al controllo di gestione. Un "sistema" collaudato, quello dell'Azienda speciale Formazione, che per il 2004 ha ipotizzato, sempre nell'ambito delle attività finanziate dal Fondo sociale europeo, di mantenere lo standard attuale, con un nutrito programma di corsi all'interno delle quali troveranno spazio proposte molto innovative, come, per esempio, quello di "pen-

siero creativo". Fra i settori da potenziare ulteriormente, a giudizio dei consiglieri, un ruolo di primo piano lo avrà certamente la "work experience", ovvero gli stage aziendali, ritenuti indispensabili per completare la formazione.

Nel corso del consiglio, è stato affrontato anche il bilancio di previsione per il 2004, che punta a ottenere un sostanziale pareggio. Un obiettivo a portata di mano, visto che già nel 2002 il contributo erogato dalla Camera è stato di 70 mila euro, una cifra decisamente ridotta soprattutto se messa in rapporto con il volume complessivo delle attività, che per il 2002 è stato di 1 milione 200 mila euro.

AZIENDA SPECIALE FORMAZIONE - ATTIVITÀ

	primo semestre 2003	secondo semestre 2003	Totale
numero corsi	42	46	88
allievi	642	746	1.398
monte ore	3.080	4964	8.044

L'Azienda speciale della Camera si occupa di qualità e innovazione

Rigonat guida il laboratorio chimico

Riconferma, alla guida dell'Azienda Speciale "Laboratorio Chimico Merceologico - Centro di Ricerca Applicata e Documentazione - Crad" per Roberto Rigonat, presidente provinciale della Coldiretti e componente della Giunta della Camera di Commercio di Udine. Il Consiglio di Amministrazione dell'Azienda Speciale, oltre al presidente Rigonat è composto da Claudio Ferri, Rita Bertossi, Franco Buttazoni, Adriano Luci, Roberto Mestroni, e Angelo Speranza. L'Azienda Speciale si occupa dello sviluppo della qualità e dell'innovazione tecnologica e comprende un laboratorio Chimico Merceologico



Roberto Rigonat

dotato delle più moderne strumentazioni per l'analisi e la certificazione di prodotti agroalimentari e di vini destinati all'esportazione e un Centro di Ricerca Applicata e Documentazione. Collabora con l'Università di Udine su numerosi

progetti e sviluppa una intensa attività di monitoraggio e informazione su tutte le novità legislative nel settore dell'agroalimentare. Accreditato Sinal (Sistema nazionale per l'accREDITAMENTO dei laboratori) il Laboratorio Chimico Merceologico è l'unico, nelle province di Udine, Gorizia e Trieste ad essere in possesso dei requisiti necessari per eseguire i controlli dei vini Doc destinati alla commercializzazione sul territorio nazionale e all'esportazione. L'accREDITAMENTO, non riguarda solo i vini, ma si riferisce anche alle analisi microbiologiche sui prodotti alimentari e garantisce gli utenti sulla competenza e imparzialità del-

la struttura nell'esecuzione delle diverse prove e test. Un rapporto di prova rilasciato dal Laboratorio accREDITATO Sinal, inoltre, ha valore non solo sul territorio italiano, ma anche oltreconfine, in quanto il "bollino" Sinal rappresenta una sorta di validazione dell'analisi effettuata che viene riconosciuta reciprocamente da 15 Paesi europei (Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Irlanda, Norvegia, Olanda, Portogallo, Repubblica Ceca, Spagna, Svezia e Svizzera) da 6 extra europei: Australia, Honk Kong, Nuova Zelanda, Singapore, Sud Africa e dai due principali organismi di controllo degli Stati Uniti.

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 ottobre
è stata di 52 mila copie

Attualità

I nostri emigrati titolari di importanti aziende sollecitano forme di collaborazione

È imprenditore il 98 per cento dei 15 mila friulani in Venezuela

Ricevendo una delegazione della Camera di commercio italiana di Caracas, il presidente camerale Valduga ha assicurato l'impegno dell'ente per rinsaldare i rapporti fra le due realtà e per incentivare la collaborazione economica. Il 65% delle piccole e medie imprese in Venezuela è gestito da imprenditori di origine italiana, fra i quali numerosi friulani. È dei fratelli Pietro e Landi Pellizzari, per esempio, una delle più importanti aziende impegnate nella meccanica pesante, mentre la Covencauchò, impresa leader nel settore dei pneumatici, è di Ferdinando De Filippo e del figlio Glauco, originari di Faedis. Nutrita anche la presenza di grandi gruppi industriali italiani, fra i quali la Danieli di Buttrio, che proprio di recente ha investito più di 700 milioni di dollari in una acciaieria.

I friulani attualmente residenti in Venezuela sono fra i 10 e i 15 mila, e di questi il 98% sono imprenditori. Una comunità numerosa e dinamica, concentrata per la maggior parte nell'area di Caracas. E proprio da Caracas arrivava la delegazione che ha incontrato il 3 novembre il presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga, affiancato dal consigliere Mauro Pinosa, delegazione composta da Mose Maionica, presidente della Camera di commercio italiana a Caracas, dal vicepresidente Giorgio Trevisi e da Enzo Gandin, presidente del Fogolar Furlan di Caracas.

Sviluppare nuove sinergie economiche, stimolare la costituzione di joint ventures e ampliare la propria rete commerciale gli obiettivi dell'incontro, durante il quale sono state esaminate le più immediate op-

portunità di collaborazione. Nonostante la fase di crisi che il Venezuela sta attraversando, infatti, restano numerose le possibilità di business per gli investitori stranieri, soprattutto se supportati da una rete di rapporti e relazioni consolidate. "Acquistare un'azienda da noi, oggi - ha fatto presente Maionica -, è estremamente conveniente e molto interessanti risultano anche gli investimenti immobiliari".

La manodopera è qualificata "perché - ha precisato Maionica - siamo noi imprenditori per primi a formarla in modo adeguato" e il sistema produttivo, nonostante tutto, è in grado di rispondere con rapidità ed efficacia alle modificazioni del mercato. Ha garantito la massima disponibilità a intraprendere tutte le iniziative per incrementare i rapporti economici il presidente della Camera Adal-



Incontro del presidente Valduga con la delegazione venezuelana

berto Valduga, il quale ha illustrato anche le attività dell'ente a favore dell'internazionalizzazione delle imprese.

"Un primo appuntamento, da sfruttare per prende-

re contatti diretti - ha ricordato Enzo Gandin -, potrebbe essere rappresentato dall'anniversario del Fogolar Furlan di Caracas, che il 13 dicembre festeggerà i suoi 25 anni di

attività. In quell'occasione, se la Camera di commercio vorrà essere presente, potremmo già organizzare una serie di incontri mirati a far incontrare gli imprenditori dei due Paesi".

Pmi al microscopio

L'azienda di San Giorgio di Nogaro ha 35 dipendenti

Norino Sguassero, qualità e affidabilità in vetroresina

di Marco Ballico



La sede dell'azienda a San Giorgio di Nogaro

Dal Friuli in Lombardia e ritorno. È il doppio percorso tracciato da Norino Sguassero per fare dell'azienda che porta il suo nome un leader nella fabbricazione di manufatti in vetroresina. Oggi, il suo esempio guida i nuovi responsabili, un gruppo che ha trainato la N. Sguassero Spa a posizioni di rilievo dal punto di vista del prestigio e del fatturato. Con la prospettiva di acquisire mercati e applicazioni nuovi: di qui le prossime collaborazioni con Shell, Total e Agip Petroli. «Questa è la nostra filosofia – conferma il direttore dello stabilimento di San Giorgio di Nogaro dell'impresa friulana, l'ingegner Massimo De Matteis –: siamo pronti a esaudire

le richieste del mercato e le singole esigenze del cliente, grazie a una flessibilità commerciale, tecnica e produttiva che riteniamo all'avanguardia».

Nel 1956 Norino Sguassero, friulano di Porpetto, già dipendente alla Snia di Milano, decide di fondare lontano dalla sua terra, a Varedo nel Milanese, il primo nucleo dell'azienda. Due anni dopo, consolidate le fondamenta imprenditoriali, gli diventa possibile realizzare il secondo capannone, quello di San Giorgio di Nogaro. Pur essendo passata dalla dimensione artigianale di allora (rivolta soprattutto al settore chimico) a quella industriale di oggi, non c'è alcun dubbio che l'attuale situazione logistica

della Sguassero sia figlia di quell'epoca, con la sede legale a Paderno Dugnano, in provincia di Milano, e con uno stabilimento di

«Collabora con Shell Total e Agip Petroli»

notevole efficienza a San Giorgio.

La vera svolta arriva nella seconda metà degli Anni Ottanta, quando l'azienda inizia a diversificare il prodotto, ad allargare il suo campo d'azione e a guardare con attenzione al mercato estero, prima olandese e nordeuropeo, quindi (soprattutto per le applicazioni navali) spagnolo e inglese, fino all'Estremo Oriente.

«In tanti anni di attività ininterrotta nella fabbricazione di manufatti in vetroresina – afferma De Matteis –, abbiamo acquisito una profonda conoscenza tecnologica

specifica del settore e un elevato livello di professionalità». Tecnicamente i prodotti sono realizzati in vetroresina e termoplastici (Pvc-Pvdf-Pp-Pe-Pvcc) rinforzati in vetroresina. Le tubazioni sono realizzate mediante avvolgimento, con l'impiego di resine termoindurenti di tipo poliestere o vinilestere e rovings di fibre di vetro avvolti a elica attorno ad appositi stampi rotanti con passo e tensione controllati. La raccorderia e i pezzi speciali sono posti in opera mediante stratificazione manuale, con l'utilizzo di feltri di fibra tagliata e di stuovia impregnati o per stratificazione mediante fibra tagliata impregnata oppure per saldatura di segmenti di tubazioni e fittings.

Le tubazioni della Sguassero sono prodotte per tre diversi tipi di applicazione: industria (servizi - proces-

so), opere pubbliche (drenaggi - fognature - acqua potabile - irrigazione - centrali idroelettriche - centrali nucleari - collettori per trasporto di acqua marina) e settore marino (linee zavorra - linee carico - linee sentina - sistemi di raffreddamento acqua di mare - sistemi per lavaggio di casse - impianti di ventilazione - servizi generali).

«Ma possiamo anche fornire assistenza alla progettazione del cliente – prosegue il direttore –. Nell'ambito dell'industria e del settore navale, per il montaggio dei sistemi in vetroresina, l'analisi delle sollecitazioni e delle deformazioni lineari, il posizionamento e il dimensionamento di supporti e giunti elastici, l'esecuzione disegni linee, isometriche e spool. Nell'ambito di tubazioni per acquedotti, sistemi di irrigazione e fognature, diamo assistenza per calcoli statici e posizionamento blocchi di ancoraggio, verifiche idrauliche, disciplinari e analisi per fornitura e posa in opera, disegni delle sezioni di posa, pezzi speciali e pozzetti. Infine, per le esigenze dei singoli clienti, forniamo serbatoi verticali e orizzontali, colonne in pressione e sottovuoto, parti speciali di apparecchiature per la filatura di fibre artificiali, impianti di aspirazione completi di cappe, ventilatori, camini e torri di abbattimento e lavaggio, scrubbers e relative strutture accessorie in acciaio».



Fra i clienti anche la Fincantieri

I suoi prodotti sulle navi di mezzo mondo

La Sguassero è impegnata da oltre 15 anni nella progettazione, fornitura, supervisione e assistenza al montaggio di linee in vetroresina per uso a bordo di navi commerciali e passeggeri. La clientela, intesa sia come armatori sia come cantieri navali, è molto vasta e copre quasi tutto il mondo. Tra gli armatori vi sono le principali società italiane, europee, sudamericane e statunitensi, nonché giapponesi e del Medio ed Estremo Oriente. Tra i cantieri navali, il gruppo Fincantieri, al quale sono stati forniti sistemi e serbatoi per oltre 60 nuove costruzioni, (tra le ultime le navi passeggeri per le Società P&O, Carnival Cru-

se e Costa Crociere) e poi il gruppo spagnolo Bazan, Naval Gijon, Juliana Constructora, Factorias Vulcanano, Astillero de Cadiz e Union Naval de Valencia, Mitsubishi Heavy Industries, Kawasaki Heavy Industries, Sumitomo Heavy Industries, Dalian

e Dalian New Shipyard, Brodosplit, Julianik, Lindenau e altri ancora.

«Le tubazioni di vetroresina – spiega ancora il direttore dello stabilimento di San Giorgio di Nogaro, Massimo De Matteis – sono utilizzate per vari sistemi, quali zavorra, strip-

ping, carico, ventilazioni casse, gas inerte, tank cleaning, acqua mare raffreddamento, evaporatori, scarichi piscine.

I prodotti disponibili sono di tipo non conduttivo, conduttivo e resistente al fuoco «L3» e realizzati principalmente con resine isoftaliche e vinilestere». Le classi di pressione sono 6-10-16-20 bar (la Sguassero ne offre anche altre su richiesta) per uso fuori cassa e 1,5 ÷ 3,5 bar di pressione esterna per uso in cassa. Data la particolarità del materiale, la Sguassero è fornitrice di «sistemi» prefabbricati, ove ogni singolo componente è progettato, collaudato e fornito con lo scopo di eliminare qualsiasi specialistico intervento in cantiere. «La

nostra società – aggiunge De Matteis – si assume la responsabilità della progettazione, affianca il cantiere nello studio delle soluzioni migliori e più economiche, garantisce la vita del sistema con la progettazione

dei relativi supporti (di fondamentale importanza per i movimenti e le sollecitazioni di uno scafo), con la «stress analysis» e infine con l'assistenza in cantiere attraverso supervisori specializzati».

Profilo d'impresa

La N. Sguassero Spa, fondata dal friulano Norino Sguassero nel 1956, si trova a San Giorgio di Nogaro in via Enrico Fermi 15. La sede legale dell'azienda è invece a Paderno Dugnano, in provincia di Milano. Sotto la gestione della famiglia Sguassero, l'azienda si è specializzata nella produzione di manufatti in vetroresina per l'industria, le opere pubbliche e il settore navale. L'azienda si conforma a un sistema qualità in accordo alle prescrizioni dettate dalla norma Uni En Iso 9001, coperto da Certificato D.N.V. (Det Norske Veritas). Attualmente sono assunte nella struttura sangiorgina 35 persone. Il fatturato tocca i 10 milioni di euro con un valore dell'export che si aggira attorno al 70%.



Pmi al microscopio

La Omnia Comunicazioni con sedi a Tolmezzo e Milano occupa 32 addetti

Se un geologo si pone alla guida di una impresa informatica

di Gino Grillo



Stefano Brollo

Omnia Comunicazioni nasce dalla coesione di alcuni amici tolmezzini, cui si è aggiunto più tardi, per la gestione della sede milanese, Riccardo Piffer. Fra i primi Stefano Brollo, una laurea in scienze geologiche, che con il fratello Nicola nel 1993 apre a Tolmezzo uno studio di grafica fotografica per la stampa di foto in bianco e nero, con particolare riguardo all'elaborazione digitale delle immagini. Nasce così l'amore per l'informatica che porta i Brollo, tre anni dopo, a costituire la nuova società. Qui le strade dei due fratelli si dividono: Nicola sviluppa l'attività nel campo della fotografia e della grafica, mentre a Stefano si affiancano gli attuali soci Alberto Boiti e Giuseppe Santoro. Successivamente nasce la sede di Milano, dove si trova la direzione commerciale e marketing, e dove si svolgono tutte le attività di progettazione e

di sviluppo tecnico delle soluzioni streaming e media asset management.

Un rinnovamento societario che consente a Stefano & Co di aggredire il mercato e di fornire risposte, sia tecnologiche sia commerciali, sempre all'altezza delle situazioni. Lo

«Allo studio un progetto sulla tv interattiva»

staff tecnico dell'azienda, di alto livello, le permette di collaborare con settori a forte espansione: media, internet, telecomunicazioni e turismo.

Omnia Comunicazioni si può definire una società d'ingegneria del software, con forte specializzazione nell'area dello streaming video, nella creazione e nella gestione di contenuti

multimediali, nelle applicazioni di video on demand, nelle applicazioni tv interattiva su diversi supporti infrastrutturali, nella progettazione e realizzazione di portali internet/intranet e nelle implementazioni di soluzioni per il commercio elettronico. Fra i principa-

«Collabora anche con Italia 1 di Mediaset»

li progetti a cui sta lavorando Omnia Comunicazioni, il progetto Fastweb, dove sin dal 2000 l'azienda si occupa specificamente dell'area streaming video, nella realizzazione di una tv interattiva, video on demand, con connessioni broadband. L'obiettivo è quello di creare la prima rete Ip integrata per voce, dati, internet e video con

accesso a banda larga in Italia.

Omnia Comunicazioni non manca il campo dei mass media. Collabora infatti con Mediaset per la realizzazione di un sistema di archiviazione e gestione delle news di Studio Aperto, Italia 1, dove si prevede l'integrazione di una soluzione Media Asset management con i sistemi per la produzione di servizi giornalistici e video. Nel campo educativo, l'azienda tolmezzina è presente nel progetto dell'Università Bocconi di Milano per realizzare una soluzione di "distance learning" all'interno del campus. Non può mancare, in Carnia, un appunto sul turismo. Omnia Comunicazioni ha predisposto dei programmi per far conoscere il territorio attraverso itinerari guidati, dove le informazioni e i percorsi sono continuamente aggiornati. Realizza portali per il sistema turistico, come per esempio Carnia.it, progettata da Omnia, per la distribuzione e l'aggiornamento in tempo reale dei contenuti stessi presenti sul sito. Particolare rilievo sta nel

«È pure business partner di Telecom Italia»

fatto che l'azienda, per le Province di Udine e Trieste, è business partner di Telecom Italia, veicolandone i servizi a oltre 10.000 utenti. Fra le novità di questo campo in continua espansione, il sistema

no una rete o che operano in ambienti di particolare pregio architettonico, dove i collegamenti intermediali avvengono tutti senza fili».

Un sistema che Telecom Italia sta lanciando sul mercato offrendo l'opzione wireless a titolo gratuito per un anno. Nascono così sempre più degli Hot Spot che permettono all'utente di collegarsi con la rete mondiale dal proprio computer portatile nei maggiori siti turistici, hotel, aeroporti e stazioni. In regione sono già attivi, o in fase di

omnia

WiFi, ossia il collegamento internet senza fili offerto da Omnia Comunicazioni ai propri clienti. «Un sistema sempre più sicuro – spiega Stefano Brollo –, che si avvale di validi sistemi di sicurezza. Utile per le aziende che non han-

attivazione, gli hot spot dell'aeroporto di Ronchi dei Legionari, del Palacongressi e della spiaggia di Grado, la Sala Tripovich, l'Hotel Savoia, l'Associazione industriali, il Teatro Verdi a Trieste e gli enti fieri di Udine e di Pordenone.



Stefano Brollo: «Il business to business è il futuro del nostro settore»

L'obiettivo dell'azienda si chiama B2B

A cosa mira, per il futuro, Omnia Comunicazioni? Stefano Brollo non ha dubbi: il B2B. Il business to business, il coinvolgimento delle imprese nel progetto. Omnia Comunicazioni sta sempre più elaborando sistemi per una gestione integrata e interattiva che possano soddisfare le esigenze dei clienti: dalla gestione dei vari cataloghi, ai prodotti, alle giacenze di magazzino, al listino agenti

con relative provvigioni. Il tutto facendo dialogare il centro con i sistemi informativi della ditta-cliente. Non c'è quindi la necessità di grossi investimenti per nuovi hardware: il prodotto offerto si adatta perfettamente alle esigenze delle singole aziende senza dover intervenire nel sistema informatico già in possesso.

Altri benefici finanziari derivano dal fatto che Omnia Comunicazioni lavora

con un sistema di outsourcing, dove l'investimento per l'acquisto del software, escluso lo start up, ossia l'inizio della fase operativa di collaborazione fra l'azienda e la Omnia stessa, viene dilazionato nel tempo. «Si paga solamente una quota d'accesso – precisa Brollo –, quindi si hanno delle rate mensili per tutto il periodo del contratto, generalmente di due anni, rinnovabili». Una sicurezza e indub-

bi vantaggi che permettono una assistenza e aggiornamenti continui del prodotto che si va ad utilizzare per ottimizzare le risorse della propria impresa. Ciò infatti permette, per esempio, di reperire in tempo reale la disponibilità e l'ubicazione, presso i propri clienti e o fornitori, di qualsiasi prodotto inerente alla propria attività. Il sistema inoltre permette l'espletazione delle pratiche formali dell'or-

dine, della conferma dell'ordine e del trekking della spedizione, sino alla fatturazione finale. Un ulteriore passo avanti a favore della immediata gestione dell'impresa sta nel fatto che i sistemi di Omnia Comunicazioni garantiscono la possibilità di trasferire e rendere visibili, in parte o totalmente, le informazioni del sistema accedendo allo stesso tramite palmari o i nuovi telefoni cellulari.

Profilo d'impresa

La Omnia Comunicazioni Srl ha sede a Tolmezzo in via Carducci 28/A (omnia@omniacom.it, telefono 0433-45205, fax 0433-467562) e a Milano in via Tenca 22 (02-67493008, fax 02-67385918, omnia.milano@omniacom.it).

L'azienda, presieduta da Stefano Brollo, occupa 32 persone, 20 delle quali a Tolmezzo e 12 a Milano.

È il primo provider di internet per tutta l'area dell'Alto Friuli.

Pmi al microscopio

Blunotte - Lenzuola e federe realizzate con la materia prima dei Paesi in cui sono esportate

Zuccato, l'artigiano che ha inventato i "vestiti per il letto"

di Francesca Pelessoni



«Produce per le aziende che fanno i letti»

za delle grandi aziende di biancheria per la casa, dove prevale la standardizzazione, nella ditta Blunotte l'abilità della lavorazione artigianale si fonde con la ricerca di soluzioni sempre nuove. Nonostante il ridotto numero di collaboratori, infatti, l'azienda ha una capacità produttiva altissima ed elevati standard qualitativi. Proprio come accade per un vestito fatto su misura, anche lenzuola e federe vengono adattate nei colori, nei tessuti e nelle geometrie alle forme e allo stile dei letti che andranno a "vestire". La strada da percorrere per Andrea Zuccato è quindi quella che privilegia aziende che investono nella direzione di offrire

un "ambiente" sofisticato al cliente, non solo un elemento del mobilio.

Blunotte ha sviluppato l'elasticità e la prontezza necessarie per garantire prodotti innovativi, disegni unici e a volte audaci, nelle forme e nei colori. Le idee nascono dalla mente di Corrado Mansutti, responsabile della progettazione e della creazione degli articoli, ma spesso sono integrate e migliorate con il contributo di tutti i dipendenti, in un vero e proprio lavoro di squadra. La "trasversalità" e la fusione di molteplici competenze in ciascun collaboratore sono un altro aspetto fondamentale della ditta.

Gli articoli Blunotte si discostano dalla biancheria per la casa tradizionale e dalle produzioni di serie, esportando in Italia e nel mondo l'abilità e la capacità imprenditoriale degli artigiani friulani. Prova ne sia che nelle pagine patinate delle più importanti riviste di arredamento, do-

ve compaiono le pubblicità delle principali ditte di produzione di letti, spesso i "vestiti per il letto" provengono proprio dal laboratorio di Blunotte.

Profilo d'impresa

La ditta Blunotte di Andrea Zuccato si trova a Udine in via Cormor Alto 218, telefono 0432-235152, fax 0432-534656, sito internet www.sognoblu.com, e-mail info@sognoblu.com. È nata nel 1999 e in pochissimi anni è diventata fornitrice di biancheria per la casa delle principali aziende italiane che producono letti. Insieme al titolare Andrea Zuccato nella ditta lavorano Corrado Mansutti (responsabile della progettazione e creazione degli articoli), Ondina Michelini (coordinatrice della parte produttiva) e Sara Mansutti (specializzata nel taglio dei tessuti). Attualmente Blunotte riesce a produrre in media un migliaio di pezzi ogni mese, con una crescita esponenziale che in ottobre ha visto duplicata la produzione rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. L'obiettivo di Andrea Zuccato e del suo staff per i prossimi due anni è il raddoppio del fatturato e l'avvio dell'esportazione in qualche area del mercato orientale, dopo i successi in America e in Europa.



Per favore, non chiamatela biancheria per la casa. Andrea Zuccato, fondatore e promotore della ditta Blunotte, preferisce usare piuttosto l'espressione "vestiti per il letto". E non ha tutti i torti. Le sue lenzuola e le sue federe non sono uguali alle altre, bensì vengono pensate e realizzate appositamente per ciascun tipo di letto, a seconda dei materiali e del Paese in cui questo viene commercializzato. "Le proposte sono originali - puntualizza Zuccato -, o piacciono o non piacciono", ma è proprio questo uno dei punti di forza dei prodotti Blunotte.

Dopo una formazione scolastica nel settore elettronico e 15 anni di

esperienza alle spalle nei processi di produzione del comparto tessile, nel 1999 Andrea Zuccato decide di avviare un'attività propria con l'aiuto di Corrado Mansutti, puntando verso un settore ancora poco conosciuto. "L'idea di realizzare biancheria per la casa direttamente per le aziende che producono letti e non per i negozi specializzati al dettaglio - spiega - è nata dalla necessità di cercare un ambito dove ci fosse poca concorrenza. Bisognava spostarsi verso le zone interessate a questo tipo di produzione, oltrepassare i confini regionali. La crisi del dettaglio ci ha suggerito di cercare una nicchia di mercato per dare al cliente un'alternativa com-

pletamente nuova e diversa da quello che poteva offrire la grande ditta produttrice di lenzuola".

Blunotte si è orientata verso i produttori di letti che forniscono negozi di ambiente-notte nel settore arredamento e che possono dunque permettersi di acquistare pezzi in esclusiva. La ditta garantisce ai clienti continuità di produzione, prontezza di consegne, qualità elevata e materiali accuratamente selezionati. "Grazie alla nostra struttura ridotta e flessibile, siamo elastici e veloci - sottolinea ancora Zuccato -, rapidi nell'individuare e accontentare le esigenze dei clienti, innovativi nel cercare linee di produzione di tendenza". A differen-

Con l'Unione artigiani e la Camera di commercio è sbarcato anche negli Usa

Con Sognoblu alla conquista dell'Europa

Il nome evoca i colori della notte e il caldo abbraccio di Morfeo. "Sognoblu" è il marchio di Blunotte, pensato per una linea di prodotti destinata a servire il dettaglio di biancheria specializzata all'estero. Con questo marchio la ditta udinese è andata alla conquista del Nord dell'Europa, dove si è sviluppato un mercato molto attento a una nuova concezione dell'ambiente-notte. Nell'area di Belgio e Lussemburgo, "Sognoblu" ha incrementato quest'anno del 20% la propria quota ed è destinato ad aumentare ancora. La svolta è arrivata tramite un distributore dell'Europa settentrionale grazie al quale Andrea Zuccato ha potuto realizzare uno show-room all'interno del "Trade Mart" di Bruxelles, una struttura che rappresenta una forma

commerciale interessante e innovativa, ancora sconosciuta in Italia. "Si tratta di grande spazio espositivo - spiega Zuccato -, una fiera aperta il lunedì e gli altri giorni della settimana solo a richiesta, dove confluiscono i negozianti del Nord dell'Europa per conoscere e acquistare le ultime novità in fatto di arredamento e biancheria per la casa. È un luogo d'incontro tra distributori e dettaglianti, dove questi ultimi possono confrontare prezzi, prodotti e marche senza perdere tempo, avendo una visione d'insieme dell'offerta, ciascuno nel proprio settore".

Possedere uno spazio espositivo nella "Trade Mart" significa per Blunotte offrire i propri prodotti a clienti di Danimarca, Olanda, Russia, Germania, Francia del Nord e Gran Bretagna.



Andrea Zuccato però non si è fermato qui. Dopo il Nord dell'Europa è andato all'attacco del mercato americano. L'occasione è venuta da una missione realizzata dall'Ufficio Affari Comunitari dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese-Confartigianato di Udine che periodicamente organizza visite alle più importanti fiere di settore in Europa e ultimamente anche oltreoceano.

"La visita di gruppo organizzata dall'Uapi alla più importante fiera di San Francisco, l'International Gift Fair, ci ha permesso di affrontare un viaggio che da soli non avremmo potuto organizzare". In quell'occasione Zuccato ha potuto conoscere un nuovo mercato e, soprattutto, ha trovato un distributore per la California. In America infatti la

richiesta di prodotti "made in Italy" è altissima.

Blunotte ha saputo adattare i prodotti pensati per il Nord dell'Europa ai gusti dei clienti americani e negli ultimi tempi ha iniziato a realizzare lenzuola e altra biancheria anche per gli Stati Uniti. "In ogni nazione - conclude Zuccato - si dorme in modo diverso, cambiano le misure dei letti, si prediligono colori o disegni differenti. Nell'Europa del Nord vendiamo moltissima flanella, in America abbondano le federe per cuscini. Conoscere nel dettaglio queste differenze permette di offrire al cliente esattamente quello di cui ha bisogno, dal packaging al tessuto, adattandosi alle esigenze del mercato di ciascun Paese". E, aggiungiamo, vincendo la sfida con la concorrenza.

Pmi al microscopio

Con sede a Ippolis di Premariacco, è gestita dai fratelli Dario e Luciano e dal papà Marino

Ermacora, azienda familiare dai vini di grande pregio

di Adriano Del Fabro



Marino Ermacora

È un'azienda familiare, consapevolmente familiare, quella degli Ermacora di Ippolis di Premariacco. I fratelli Dario e Luciano gestiscono vigneti e cantina da molti anni, con grande capacità e notevole propensione al futuro. Ma la loro storia è tutt'altro che improvvisata. Si tratta di persone di terra, figlie di generazioni di agricoltori.

I nonni, nel 1922, già dissodavano le colline di Ippolis. Sul piccolo podere di proprietà coltivavano un po' di tutto (viti incluse) e allevavano bovini. Le vicissitudini familiari portarono a uno smembramento della già piccola proprietà che, però, il papà Marino riuscì a ricomporre nel 1982. L'agricoltura cambiava e gli Ermacora non si fecero sorprendere. Nel 1986 decisero di chiudere la stalla, la cui gestione era divenuta antieconomica, e nel 1990 costruirono la nuova cantina completa di tutto il necessario per

passare dal grappolo alla bottiglia, in modo autonomo. Tra l'altro, tutte le lavorazioni di pigiatura, de-raspatura e fermentazione si svolgono con il controllo automatico della temperatura, importantissima soprattutto per la qualità dei vini bianchi.

Ora l'azienda si estende su 27 ettari di cui ben 19 sono coltivati a vigneto gestito secondo le tecniche agronomiche del basso impatto ambientale, con una produzione media di 90 quintali per ettaro. I fratelli Dario e Luciano Ermacora (e il papà Marino...) seguono in prima persona sia la conduzione del vigneto sia la gestione della cantina, ottenendo risultati qualitativi di assoluto rispetto. Le 140 mila bottiglie prodotte an-

ancora poco e continua a chiedere i vini internazionali. In questa fase, dunque, esiste una sovrapposizione dei mercati, perciò bisogna lavorare con tutte e due le produzioni ed è per questo che abbiamo creato Riul, il nostro uvaggio rosso".

Si spieghi meglio. "L'uvaggio è, da un lato, un modo per semplificare il numero dei vini confezionati, dall'altro è un prodotto particolare, personalizzato, che racconta l'azienda, la sua filosofia e il territorio di provenienza. Si tratta, in fin dei conti, di una bottiglia tua, che produci solo tu e che parla esclusivamente di te. Forse si fa difficoltà a farla conoscere, ma quando comincia a girare sul mercato, esce soltanto dalla tua azienda".

«Uvaggi e autoctoni il futuro della azienda»

A proposito di mercato. Secondo i dati Ismea, il mondo italiano del vino, come redditività, nel 2002 è andato molto bene. Tutti i principali dieci gruppi vinicoli nazionali hanno migliorato i loro bilanci, ma in questa graduatoria non figura alcuna azienda friulana. Non è questa l'ennesima testimonianza che qui non sappiamo fare sistema? Avremo lo stesso un futuro?

"Se si pensa a mettere insieme i vignaioli friulani, parliamo di un pro-

getto utopistico - confessa realisticamente Dario -. Certamente, guardando al domani, lavorare in piccole aziende sarà sempre più difficile. I gruppi che dispongono di molte risorse economiche e finanziarie arrivano prima sui mercati e sono sempre più attrezzati. Quello a cui bisognerebbe pensare seriamente, invece, è l'idea di costruire un'organizzazione di vendita comune per i prodotti friulani. La distribuzione del vino sta cambiando rapidamente e bisogna mantenere il passo: fermarsi significa morire. Gestire unitariamente il rapporto con il mercato sarebbe assai positivo: consentirebbe di ridurre i costi, semplificare le produzioni aziendali, aggredire con maggior

forza i mercati e fare più comunicazione e promozione."

Ma un freno ai mercati non è forse determinato pure dai prezzi delle bottiglie? "Siamo arrivati alla soglia di tolleranza economica per il consumatore - confida Dario -.

In ogni caso, i prezzi si stanno stabilizzando e non prevedo grossi aumenti per il futuro. Finora, le aziende hanno investito molto nella tecnologia di cantina, ora si tratta di migliorare la gestione del vigneto per fare sempre più qualità a prezzi contenuti.

Ma una parola la voglio dire anche sui prezzi percepiti dai consumatori che si siedono ai tavoli dei ristoranti. Essi, nella maggior parte dei casi, si vedono offrire una bottiglia di questo o quel vino a un prezzo che, a volte, scoraggia i consumi.

Forse, sarebbe meglio proporre una specie di carrello dei vini, dove ogni cliente può scegliere il bicchiere che preferisce, in giusto abbinamento al cibo, tra una certa gamma di prodotti offerti, senza dover chiedere la bottiglia intera e spendendo meno". E le Guide sono utili per le aziende vitivinicole?

Risponde Dario: "Sicuramente sono state molto importanti per almeno due motivi. Hanno permesso alle piccole aziende di farsi conoscere a un vasto pubblico; hanno fatto cultura del vino. Tra le altre, devo dire che quella delle Camere di commercio è fatta molto bene, con serietà, anche se, per ora, ha una rilevanza molto locale".

«Ogni anno produce 140.000 bottiglie»



Una veduta dall'alto dell'azienda

nualmente sono riempite con ben tredici vini (sette bianchi e sei rossi).

Come mai questa gran varietà di vitigni? "Per la verità - precisa Dario Ermacora -, ci sono aziende anche più piccole con un numero ancor maggiore di vitigni in produzione. Per quanto riguarda la nostra cantina, siamo decisi a puntare sugli autoctoni. Siamo consapevoli che è lì il cuore del nostro futuro enologico. Ma i tempi commerciali ed economici non sono ancora maturi. Il mercato li conosce

Per gli Ermacora il legno va utilizzato solo per gli uvaggi

Qualità, con poca barrique

Una cosa che colpisce - parlando con Dario e Luciano Ermacora della loro azienda e visitandone le strutture - è la quasi completa assenza delle botti in legno e delle argomentazioni sul loro utilizzo. Per la verità, si tratta di un caso ormai raro in Friuli dove la barrique è presente con centinaia di pezzi in ogni cantina che si rispetti.

"Se vogliamo essere coerenti, parlando di vini nostrani e autoctoni, dobbiamo ammettere che la barrique è un po' un'invenzione - raccontano i fratelli Ermacora all'unisono -. Il



legno era presente nelle cantine tradizionali friulane, nei decenni passati, ma si trattava, oltre che di una necessità, di botti esauste e quasi vetrificate dal tartaro. L'introduzione massiccia della barrique è una moda importata che stravolge l'identità del vino. Perché inseguire gli altri sul loro terreno? Perché non distinguersi? Come fare a giustificare i prezzi eventualmente più alti a parità di processo?"

Ecco, dunque, la scelta un po' contro corrente degli Ermacora. "Sì. Usiamo pochissimo il legno e quasi esclusivamente per gli

uvaggi. Chi vuole fare vini internazionali fa bene, probabilmente, a utilizzarlo. Noi, invece, cerchiamo di seguire una strada che porti a una distinzione dei nostri vini dagli altri. Da un verso vogliamo produrre gli autoctoni, dall'altro vogliamo valorizzarli senza confonderli con altri prodotti facendoli diventare simili per gusto e aromi. Siamo convinti che se i vini friulani avranno un futuro, in un mercato sempre più globale e concorrenziale, questa sarà la strada da seguire con determinazione.

Il problema grosso è come comunicare tale differenza ai consumatori. Senza comunicazione non c'è conoscenza e senza conoscenza non si entra sui vari mercati, più o meno grandi".

Profilo d'impresa

L'azienda agricola "Ermacora Dario e Luciano" ha sede in via Solzaredo 9, a Ippolis di Premariacco (telefono 0432-716250, fax 0432-716439, e-mail: info@ermacora.it, internet: www.ermacora.com). L'azienda produce il 65% di vini bianchi (Pinot bianco, Tocai friulano, Sauvignon, Verduzzo friulano, Pinot grigio e Picolit) e il resto rossi (Schioppettino, Merlot, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Pignolo e l'uvaggio "Riul"). La produzione raggiunge per il 25% destinazioni regionali, per un altro 25% italiane, per un 30% europee (Germania, Olanda, Austria e Gran Bretagna) e per il restante 20% statunitensi.

Pmi al microscopio

La cooperativa di Udine è attiva dal 1985

Friulclean, un'impresa di pulizie che fa outsourcing e logistica

di Marina Presello

Qualità, competenza, competitività, specializzazione. Sono solo alcuni degli aggettivi che possiamo associare alla Friulclean, cooperativa con sede a Udine in viale Europa Unita, operativa dal 1985. La qualità che la Friulclean ha raggiunto perseguendo la propria missione aziendale ha come mezzo il rispetto dei requisiti e come fine la massima soddisfazione del cliente.

Negli ultimi anni si è diffusa la terziarizzazione delle attività, l'outsourcing, che non costituisce l'attività principale da parte di enti pubblici e aziende private, ecco che allora la domanda dei servizi proposti dalla cooperativa Friulclean ha avuto una vera e propria esplosione. Riuscire a offrire il servizio migliore al cliente è da sempre l'obiettivo della cooperativa che proprio con l'outsourcing e la logistica è riuscita a coprire nuove nicchie di mercato.

L'azienda, come ci spiega Paolo Mansutti, presidente dal 1995, nata come cooperativa di pulizie, ha sviluppato una forte crescita dal '98 al 2000 e si è poi specializzata sempre di più, riuscendo ad arrivare all'altissimo livello di qualità che offre ora. Oltre al presidente Mansutti, responsabile anche della gestione qualità, all'interno di Friulclean operano il responsabile salute e sicurezza Lino Comelli, il responsabile assicurazione qualità Paola De Bernardo, Gabriella Terenzani, vicepresidente, che

si occupa anche delle gare d'appalto, e chiaramente altri dirigenti qualificati per settore.

Essendo una cooperativa, la figura del lavoratore è centrale e importante, coinvolta sotto tutti i punti di vista. Come spiega Mansutti, Friulclean, si è sempre distinta per offrire al lavoratore un salario alle migliori condizioni economiche. Le risorse umane sono formate affinché la politica aziendale per la qualità sia adeguatamente compresa e applicata a tutti i livelli.



«Mansutti: formazione importante pure nel nostro settore»

L'organizzazione del sistema qualità stabilisce per ogni funzione aziendale le attività, i compiti, le linee gerarchiche e funzionali nonché le principali responsabilità. Inoltre l'ambiente di lavoro è in continuo mi-

glioramento, ogni accorgimento utile alle garanzie sulla salute e sicurezza dei propri addetti è messo in atto. Pianificazione e preparazione: queste le parole chiave. In continua espansione sono i servizi di outsourcing e logistica, rivolti alle imprese per gestire magazzino e spedizioni. Gli operatori della Friulclean hanno una preparazione eccellente per coordinare questi settori, sempre in crescita, poiché le aziende, come abbiamo ricordato, tendono a terziarizzare certi servizi. L'imballaggio di componenti per macchinari delicati deve essere sicuro, i tecnici specializzati organizzano il lavoro nella maniera più accurata, grazie anche alla perfetta conoscenza delle nuove tecnologie informatiche. Riuscire a coprire più di una fetta di mercato porta la cooperativa friulana nell'olimpo delle ditte che svolgono questo tipo di prestazioni.

Crescere ancora è l'obiettivo primario, spiega Mansutti: stipulare accordi con nuovi partner di livello nazionale per espandersi ancora, creare nuove squadre di professionisti della logistica per gestire nicchie di mercato altamente qualificate e ampliare ulteriormente la gamma dei servizi offerti nel campo dell'outsourcing.

La preparazione e la qualificazione di questa azienda vengono fuori anche dalla spontaneità e dalla precisione delle risposte del suo presidente: un modello di azienda nuova, in continua evoluzione.



Specializzata anche in sanificazione, disinfezione, gestione logistica dei magazzini

La cooperativa è certificata Uni En Iso 9002

La missione aziendale di Friulclean consiste nell'erogazione di servizi di pulizia e logistica con particolare at-

tenzione alla competitività tecnico-economica, nonché alla puntualità dei servizi offerti dal mercato. I clienti della cooperativa sono im-

prese pubbliche, imprese private e privati che possono usufruire, come abbiamo detto, di servizi di pulizia di locali adibiti a uffici, stabilimenti, ospedali; inoltre la cooperativa svolge lavori di sanificazione, disinfezione, gestione logistica dei magazzini e operazioni di imballaggio e confezionamento. Opera sul territorio friulano ma anche veneto, con prevalenza dell'attività nelle province di Udine e Pordenone. Il fatturato complessivo dell'esercizio del 2002 si è attestato sul valore complessivo di 2.571.536 euro, l'incremento nel 2003 è stato di circa il 20%. L'incremento del volume di affari consente di diminuire l'in-



cidenza dei costi fissi per permettere un incremento della redditività, che sarà reinvestita nel costante adeguamento dei mezzi e delle tecnologie, necessarie allo svolgimento delle atti-

vità. E il grande livello di qualità dell'azienda è anche garantito: Friulclean è certificata Uni En Iso 9002, un iter con saggi rigorosi che assicura ancora una

volta come la cooperativa si sia impegnata nel raggiungimento di un servizio migliore, con la soddisfazione del cliente posta in cima alla scala degli obiettivi

Profilo d'impresa

La cooperativa Friulclean ha sede in viale Europa Unita 155 a Udine, fornisce servizi di pulizia, logistica, confezionamento e imballaggio. Il numero di telefono è 0432-507398, quello del fax è 0432-511787, per i visitare il sito internet l'indirizzo è: www.friulclean.it. L'organigramma aziendale comprende 4 addetti amministrativi, 1 addetto commerciale e 125 addetti produttivi. L'azienda è certificata Uni En Iso 9002. Presidente è Paolo Mansutti, vicepresidente Gabriella Terenzani, responsabile salute e sicurezza Lino Comelli, responsabile assicurazione qualità Paola De Bernardo, amministrazione Roberta Comisso, gestione del personale Francesco Ragnogna, per la logistica e imballaggi Andrea Bernardis, servizi di pulizia Paola Schieratti.



Donne imprenditrici

Storia di Arianna Fornasarig, entrata in azienda a vent'anni

È responsabile del marketing alla SedieFriuli di Manzano

di Raffaella Mestroni

La guardi e ti sembra quasi Alice nel paese delle meraviglie, con quell'aria sempre un po' stupida che le permette affermazioni tostissime e decise, inaspettate a volte, ma che fa a ragion veduta, come quando, parlando degli obiettivi che vuole raggiungere, spiega tranquilla e determinata: "Affermare l'azienda a livello mondiale" e lo dice convinta, senza esitazioni, guardando lontano e seguendo, con gli occhi chiari, una strategia già delineata.

È entrata in azienda a vent'anni, Arianna Fornasarig, titolare, assieme al fratello Luca e ai genitori Giovanni e Anna Zamò, della SedieFriuli di Manzano, realtà nata nel 1848 e prima nella zona a produrre sedie a livello industriale. L'azienda, che ha assunto l'attuale assetto societario nel 1959, lavora nel campo del contract fornendo soprattutto hotel e ristoranti, ma anche uffici, studi professionali e centri congressi.

Diplomata al liceo linguistico, Arianna Fornasarig, come accadeva anni fa alla maggior parte delle figlie di imprenditori, fa il suo ingresso in azienda "dalla porta di servizio", perché "per una donna - conferma - la strada quella volta era quasi obbligata e portava direttamente verso il settore amministrativo. Anche i miei genitori avevano questo orientamento, tant'è che, nonostante le mie richieste, non hanno mai voluto, quando frequentavo la scuola, farmi lavorare in produzione. Eppure già allora mi sarebbe piaciuto capire bene, vivendolo, il processo produttivo in tutte le sue fasi".

Così non è stato, ma que-



Arianna Fornasarig

sto non ha certo modificato i programmi di Arianna Fornasarig che, dopo un periodo, breve, durante il quale ha seguito la parte amministrativa occupandosi di paghe e contributi, ha spostato il suo interesse sul settore commerciale. "Per la verità, posso dire di averlo proprio istituito il settore commerciale - precisa con un sorriso -, dato che negli Anni 80 praticamente non esisteva. Io parlavo bene l'inglese e il francese e questo, ovviamente, ha agevolato la mia scelta".

Tanto per far capire di che pasta era fatta, ha "tralasciato" subito il mercato nazionale, dedicandosi a incrementare le esportazioni, che in quel periodo si limitavano a una clientela ristretta. "Sono troppo impulsiva, non ho la mentalità giusta per il mercato italiano - ammette -, una realtà dove, in quanto donna, vieni considerata solo se sei 'la moglie di', o la 'figlia di'. Evidentemente non ti ritengono affidabile, perché ti ascoltano, ma poi non ti richiamano. Ci sono state delle occasioni in cui, conoscendo in anticipo l'atteggiamento del cliente, quando spedivo un'offerta o

una lettera di presentazione, firmavo con il nome di mio fratello".

"Molte cose oggi sono cambiate, per fortuna, ma i luoghi comuni sono duri a morire - prosegue Arianna - e l'idea che un uomo a capo di un'azienda sia comunque più affidabile rispetto a una donna, che capisca di più, per dirla tutta, è ancora parecchio radicata".

"All'estero non è così. Medio Oriente a parte, perfino i Paesi più difficili, come il Giappone che è una realtà chiusa, molto maschilista, negli affari guardano solo e unicamente alla serietà, che apprezzano più di ogni altra cosa". Grazie alla tenacia e alle intuizioni di Arianna, oggi la SedieFriuli lavora praticamente con tutto il mondo. "Da quando abbiamo lasciato perdere il mercato tedesco - spiega -, la nostra area di riferimento è il Nordamerica, oltre al Giappone naturalmente".

Un marito imprenditore (sempre nel settore della sedia) e due figlie, Cristina di 21 anni ed Elisa di 16, Arianna Fornasarig fino a poco tempo fa trascorrevano da un terzo a metà dell'anno all'estero. "Le ragazze le ho portate con me spessissimo e dovunque - ricorda -, fin da quando avevano pochi mesi. Le ho abituate a viaggiare, ad affrontare i piccoli disagi che possono capitare e soprattutto ho cercato di far loro capire che tipo di lavoro stavo facendo. Ricordo in particolare un lungo viaggio all'estero in auto, durante il quale io guidavo mentre Elisa, cartina stradale alla mano, cercava di individuare il percorso giusto".

I nonni hanno rappresentato un aiuto notevole, in famiglia, e la loro presen-

«Ha subito puntato sui mercati esteri»

za è stata fondamentale per le ragazze "che non credo abbiano sofferto - precisa -, o almeno non me l'hanno mai fatto capire. Penso che si rendano conto che le assenze mie e di mio marito fanno parte del nostro lavoro".

È soddisfatta dei risultati ottenuti, questa giovane donna che non si ferma mai. Curiosa e molto attenta a tutto ciò che di nuovo c'è nel settore, durante la sua attività ha seguito numerosi corsi di formazione "perché, per far crescere l'azienda, è indispensabile aggiornare continuamente le proprie conoscenze e non stancarsi mai di imparare".

Questa "voglia di sapere", questo innato desiderio di esplorare nuovi campi, ha fatto "scivolare" Arianna Fornasarig dal settore commerciale a quello del marketing, "un campo che mi intriga molto - ammette - e sul quale voglio investire le mie energie per consentire all'azienda di compiere un ulteriore salto di qualità". Quindi studia, legge, frequenta stage. Tempo libero? Pochissimo, naturalmente, "anche se non rinuncio al cinema o al teatro quando c'è uno spettacolo che mi interessa. La cosa che non trascuro mai, in ogni caso, è l'attività fisica che ho sempre amato molto. Per il resto... beh, ci sono 15 giorni di vacanze tutti insieme l'estate e una settimana d'inverno". I sabati e le domeniche? "Se è necessario, li trascorro in

azienda" risponde senza esitazione.

Stacanovista quanto basta, insomma, da buona friulana, ma con un occhio di riguardo alle amicizie. "Alle amicizie ci tengo moltissimo - assicura -, anche se non ne ho molte. Sono sincera, questo mi manca. Ecco, adesso come adesso, mi rendo conto che ho un po' trascurato i rapporti umani e oggi vorrei avere più tempo per coltivarli. Le mie amiche, lo ammetto, per fortuna sono tenacissime. Telefonano e ritelefonano, anche se io non chiamo, fino a quando non riusciamo a vederci. Le apprezzo molto per questo".

Costanza, coraggio, positività, ma soprattutto concentrazione: sono le caratteristiche indispensabili, secondo Arianna Fornasarig, per riuscire ad avere successo imprenditoriale oggi. "Concentrazione soprattutto - ribadisce -, un elemento che oggi, in troppi casi, manca".

Le donne, da questo punto di vista, partono svantag-

«Importante è aver voglia di esplorare nuovi campi»



giate, perché bene o male la loro energia, il loro impegno, la loro attenzione devono comunque distribuirli anche sulla famiglia e sui figli.

Non possono concentrarsi solo sul lavoro come invece può fare un uomo. È un dato di fatto, non una recriminazione, sia chiaro".

Alle sue "ragazze" Arianna Fornasarig ha cercato di trasferire l'amore per l'azienda, ma senza per questo predefinire la loro strada. "Non lo so se seguiranno il mio percorso - spiega -, ma se decideranno di entrare in azienda di certo non troveranno la scrivania pronta, nel senso che anche loro dovranno fare la gavetta. Vorrei che studiasero all'estero perché una mentalità internazionale aiuta molto, ma poi, per farsi le ossa, dovranno per un periodo inserirsi in imprese diverse dalla mia, prima di approdare qui".

Credo sia l'unico modo per acquisire quella formazione e quell'esperienza indispensabili per poter gestire un'impresa, che significa anche, fra le altre cose, assumersi la responsabilità di decine di famiglie.

Qualche decennio fa, se commettevi errori nella gestione, potevi anche recuperare, ma oggi il mercato non lo consente più".

Parte la formazione per fare impresa al femminile

Al via il progetto Imprenderò

Il progetto Imprenderò, promosso e finanziato dall'Amministrazione regionale del Friuli Venezia Giulia nell'ambito del Programma operativo Obiettivo 3 2000-2006, è un programma sperimentale di durata biennale che vede la partecipazione di ben 19 partner, raggruppati in Ats, in cui sono rappresentate tutte le associazioni imprenditoriali presenti sul territorio regionale, le maggiori strutture di formazione e gli enti istituzionali vicini alla realtà im-

prenditoriale. Le finalità sono molteplici: sviluppare, rafforzare e diffondere la cultura imprenditoriale nella scuola e nella società, promuovere la mobilità del lavoro dipendente verso la scelta imprenditoriale, favorire l'accesso dei lavoratori disoccupati verso il lavoro autonomo, sostenere lo start up aziendale e promuovere l'innovazione.

Considerate le numerose finalità, il programma si articola in 14 sottoprogetti omogenei di intervento affidati ai diversi partner in

base alle rispettive competenze e vocazioni. L'iniziativa interessa l'intera area regionale e prevede una capillare diffusione sul territorio attraverso la presenza degli sportelli informativi e consulenziali e delle sedi locali per le attività formative.

Nell'ambito del progetto Imprenderò, il Punto Nuova Impresa della Camera di commercio di Udine organizza 3 corsi di formazione rivolti a donne aspiranti imprenditrici.

I corsi accompagnano

passo passo la futura imprenditrice nello sviluppo della sua idea imprenditoriale, offrendole tutti gli strumenti utili per dare concretezza al suo progetto. In particolare, si affronteranno i diversi aspetti che caratterizzano la gestione d'impresa: dall'orientamento imprenditoriale ai rapporti con le banche, dal diritto d'impresa alle agevolazioni, regionali, nazionali e comunitarie, passando per la programmazione finanziaria sino alla definizione del piano d'impresa.

A conclusione del percorso, l'imprenditrice disporrà delle competenze indispensabili per la stesura di un business plan che illustrerà tutti gli elementi del progetto imprenditoriale e che rappresenterà uno strumento utile per valutare la fattibilità dell'idea e intraprendere con consapevolezza l'attività d'impresa.

Saranno previsti finanziamenti ai migliori progetti d'impresa opportunamente selezionati e valutati. I corsi hanno la durata di 150 ore, partenziano tra dicembre 2003 e gennaio 2004, con diverse formule di frequenza, anche in fascia serale, e si terranno nella sede staccata

della Camera di commercio di Udine, Azienda speciale Ricerca e Formazione, viale Palmanova 1.

Accanto alla formazione, grazie alle iniziative previste dal progetto Imprenderò, le corsiste potranno usufruire di ulteriori servizi di orientamento e consulenza personalizzati, con consulenti ed esperti del settore, organizzati dalla Camera e dagli altri partner del progetto. La partecipazione ai corsi e agli ulteriori servizi è gratuita.

Per informazioni contattare Punto Nuova Impresa, via Morpurgo, 4, telefono 0432-273509, fax 0432-503919, e-mail: nuovaimpresa@ud.camcom.it

Serena Pavan

Qui Congafi

ARTIGIANATO

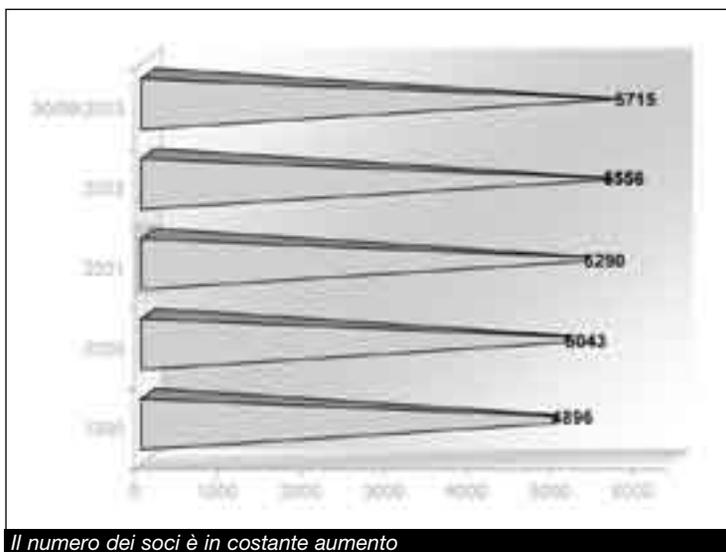
Preoccupano le griglie poste dall'Unione Europea alle piccole imprese

Basilea 2 allo studio dei Consorzi di garanzia

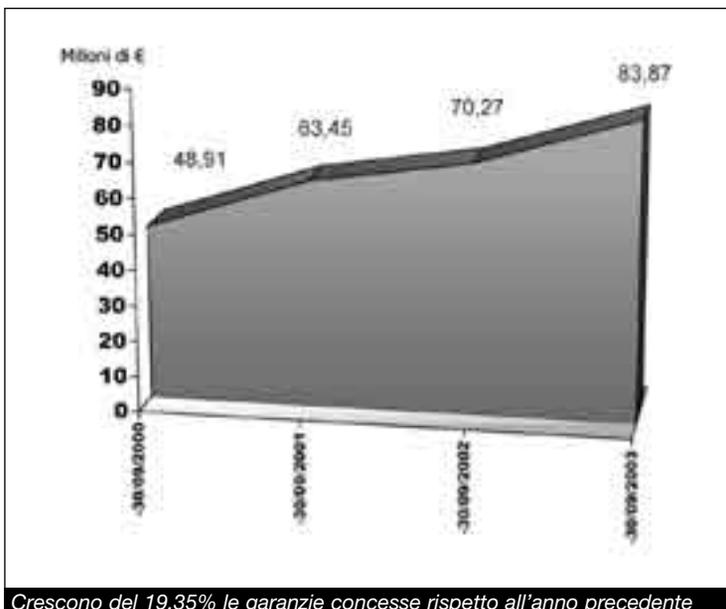
L'attenzione del mondo finanziario e degli operatori specializzati si sta concentrando sul nuovo "Accordo di Basilea" e sulle conseguenze della sua applicazione al sistema bancario internazionale. Questo importante documento prende il nome dalla città svizzera in cui ha la propria sede la Bis (Bank for international settlement), la Banca per i regolamenti internazionali. Si tratta di un'importante istituzione finanziaria istituita dalle Banche centrali di alcuni tra i Paesi più industrializzati per monitorare la dinamica dei mercati internazionali e per svolgere una funzione di compensazione tra le Banche centrali.

A Basilea, nel 1988, fu varato un primo accordo (Basilea 1) tra le banche centrali del cosiddetto G10. In pratica si trattava di un protocollo nel quale si determinavano le caratteristiche minime che ogni organismo di supervisione sui sistemi bancari avrebbe dovuto imporre agli istituti sui quali esercitava la propria funzione di vigilanza. Da alcuni anni nella stessa Basilea si svolge un'intensa attività di ricerca e di elaborazione per dare corpo a un secondo accordo denominato "Basilea 2", che sia capace di fissare le regole della supervisione sulle attività delle banche, necessarie per affrontare i problemi posti dalla progressiva globalizzazione dei mercati finanziari.

Siamo alla terza stesura dell'accordo - alla sua redazione stanno lavorando i funzionari delle Banche centrali e i rappresentanti degli istituti di credito - e la versione definitiva dovrebbe essere pronta entro il 2004. Perché l'accordo vada a regime, nel senso che diventi la regola cui si uniformeranno le banche del G10, bisognerà attendere fino al 2007. Già oggi, comunque, le banche stanno iniziando a definire tutte le caratteristiche operative. Ciò significa che le ricadute del nuovo accordo produrranno effetti tangibili ben prima del 2007. Il primo accordo "Basilea 1" era molto semplice: imponeva alle banche di accantonare fondi propri, in pratica capitale da utilizzare in caso di perdite delle operazioni poste in essere, almeno nella misura dell'8% del valore dei rischi in essere. Il nuovo accordo "Basilea 2" è molto più analitico e deriva dall'esigenza



Il numero dei soci è in costante aumento



Crescono del 19,35% le garanzie concesse rispetto all'anno precedente

di fronteggiare adeguatamente le innovazioni tecnologiche e le trasformazioni contrattuali che hanno modificato i mercati finanziari negli ultimi dieci anni.

Esso si fonda su tre pilastri. I primi due prevedono: una soglia minima di capitale accantonato per ogni volume di rischio in posizione, come avveniva per Basilea 1, e l'indicazione di un monitoraggio puntuale del rischio in essere, attraverso un metodo standard o anche, secondo l'autonoma decisione della banca, in base a un metodo elaborato dai suoi funzionari in termini più o meno sofisticati. Il terzo pilastro è quello veramente innovativo. Si tratta di utilizzare la disciplina del mercato come deterrente delle posizioni più rischiose; in altre parole, le banche, grazie alla maggiore trasparenza e agli stretti vincoli di rendicontazione, forniranno una visione ottimale dei rischi che hanno assunto.

Ma in cosa consiste esattamente il rischio? Il rischio è la conseguenza del

fatto che gli individui agiscono senza avere il pieno controllo degli effetti prodotti dalle proprie scelte, nonostante ogni cautela e ogni previsione che si possa formulare ragionevolmente. E quando quelle scelte si applicano alla produzione, proprio dalle scelte di investimento nasce un rischio economico. Le banche, da parte loro, scelgono di finanziare i progetti proposti dalle imprese: iniziative che hanno generato un rischio economico, e, così facendo, si assumono il rischio finanziario. A sua volta esso è legato al fatto che l'impresa, promotrice del progetto, potrebbe non avere, in futuro, i mezzi

necessari per ripagare i propri debiti. Evidentemente, nel momento in cui la banca gli concede credito, non esiste alcuna certezza né sul fallimento del progetto né sulla sua piena riuscita.

Il rischio finanziario nasce proprio dal fatto che la banca accetta di correre il rischio di insolvenza e, maggiorando il tasso di interesse che misura il suo costo di raccolta, esprime attraverso un premio la valutazione del rischio che è disposta a correre. Alternativamente, per ridurre il grado di rischio, la banca potrebbe chiedere garanzie fideiussorie, prodotte da terzi che si impegnano a far fronte al rischio di insolvenza sostituendosi al debitore.

In definitiva, "Basilea 2" afferma che le banche devono essere dotate di un capitale adeguato, che rappresenta una sorta di polizza di assicurazione sulla gestione dei prestiti; devono valutare analiticamente, e dare conto del metodo che hanno seguito per quella valutazione, i rischi che hanno accettato di correre; devono tenere in debito conto anche dei segnali del mercato, e non solo di quelli provenienti dagli organismi di vigilanza della Banca centrale, per capire come si evolvono i rischi che hanno deciso di affrontare.

Quali sono a questo punto le conseguenze per le piccole e medie imprese? Le piccole imprese ritengono di essere penalizzate per il semplice fatto che le banche dovrebbero accantonare maggiori fondi a copertura dei rischi a esse legati. Il timore nasce dal fatto che le banche italiane sono abbastanza robuste dal punto di vista patrimoniale, ma non rendono dividendi particolarmente elevati ai propri azionisti. Poste di fronte alla scelta di aumentare i mezzi propri o razionare il credito ai piccoli, preferirebbero la seconda ipotesi.

Le banche tenderanno a classificare i propri clienti in base al loro coefficiente di rischio, attraverso procedure di rating sempre più sofisticate. Il timore che l'applicazione all'accordo possa tradursi in minor credito alle Pmi, e a tassi più elevati, sta quindi divenendo realtà. A sostegno delle piccole imprese ci sono però le garanzie offerte dai Congafi operanti nel nostro Paese. Tali garanzie, pur essendo oggi sussidiarie, rappresentano il più valido strumento per mitigare il rischio delle banche. Un impegno importante che produrrebbe come effetto immediato la riduzione dei costi di accesso al credito alle imprese associate.

Il presidente della Camera ha incontrato i vertici del Consorzio

Valduga al Congafi artigianato

Il nuovo presidente della Camera di commercio di Udine, Adalberto Valduga, si è recentemente incontrato con i vertici del Congafi artigianato, rappresentato dal presidente Marino Piemonte, dal vicepresidente Martino e dal direttore Sandro Rozzino. Il presidente Piemonte nell'occasione ha ribadito l'importanza del ruolo del Congafi artigianato come strumento per il sostegno del comparto.

L'elemento cardine dell'incontro è stato il rilancio dell'iniziativa a favore delle imprese artigiane che stanno incontrando particolari difficoltà nell'accesso al credito al fine di scongiurare fenomeni di usura. Noti fatti di cronaca hanno evidenziato che la nostra regione e la nostra provincia non sono assolutamente esenti da fenomeni di ricorso al danaro prestato a

tassi d'usura. L'attenzione si è quindi concentrata sulle altre importanti ini-

ziative atte a favorire un più semplice e meno oneroso accesso al credito da

parte delle aziende da poco costituite e delle donne imprenditrici.



Martino, Valduga e Piemonte

Attualità

Ma la ripresa comincerà nel 2004

Nord-est: tasso di crescita soltanto all'1,2% nel 2003

Si sta per archiviare un 2003 con un tasso di crescita che non si discosterà da quello dell'anno precedente (+0,4%): infatti anche per l'Italia nel 2004 è prevista una graduale ripresa e lo farà con un incremento medio del Pil pari all'1,4%.

A guidare la ripresa economica saranno soprattutto le regioni del Nord-Ovest e del Centro (per entrambe +1,6%); sotto la media nazionale, invece, l'incremento previsto nel 2004 per il Mezzogiorno (1,3%) e il Nord-Est (1,2%).

Il prodotto interno lordo: a livello regionale, il Piemonte presenterà, nel 2004, le migliori prospettive di sviluppo (Pil a +1,8%), seguono la Toscana, le Marche e l'Abruzzo (+1,7%), la Liguria (+1,6%), la Lombardia, il Lazio e la Sardegna (+1,5%). Più lenta, invece, la ripresa soprattutto in Molise (+0,5%), in Calabria (+0,8%) e anche nel Friuli Venezia Giulia (+0,9%).

Dopo il calo registrato nel 2003 (-0,8%), le esportazioni nel prossimo anno dovrebbero riprendere vigore. La variazione media, infatti, sarà di +3,5%, con Nord-Ovest (4,8%) e Centro (3,8%) che segneranno gli incrementi maggiori. Nord-Est (2,4%) e Mezzogiorno (1,6%) beneficeranno meno della ripresa del commercio internazionale. Continuerà a piccoli passi anche nel 2004 l'incremento delle spese per consumi delle famiglie. Se il 2003 si chiuderà con un aumento dell'1,9% (in netto recupero rispetto al 2002, dove l'indicatore ha

segnalato una perdita pari allo -0,1%), il tasso di crescita del 2004 dovrebbe attestarsi al 2%, con tutte le ripartizioni sostanzialmente allineate con questo valore. Variazioni più marcate si potranno verificare a livello regionale nel Trentino Alto Adige che si pone in testa alla classifica con un +2,6%, seguito da Abruzzo (2,4%), Umbria (2,3%), Val d'Aosta, Veneto e Marche (2,2%), Lombardia, Lazio e Campania (2,1%). Più lenta la ripresa dei consumi soprattutto in Liguria (1,4%) e Basilicata (1,6%).

Gli investimenti in macchinari e impianti: a fronte di un -2,6% del 2003, il 2004 vedrà un deciso recupero dell'attività di innovazione d'impresa, con un +3,5% di variazione. A investire di più saranno le regioni del Nord-Ovest (5,7%) e del Nord-Est (4,6), mentre il Mezzogiorno e soprattutto il Centro appaiono più in frenata (rispettivamente 1,6% e 1,1%). Le variazioni maggiori sono previste in Liguria (12,9%) e Basilicata (12,7%), ma in generale quasi tutte le regioni del Nord (a eccezione di Val d'Aosta con -9,5% e Friuli Venezia Giulia con -1,9%) supereranno il tasso di variazione medio.

Gli investimenti in costruzioni: è e sarà il Mezzogiorno a presentare i tassi di crescita superiori alla media nazionale. Più altalenanti gli andamenti delle altre ripartizioni: il Nord-Ovest affianca alla vivace crescita del 2003 (4,5%) un rallentamento nel 2004 (0,4%) e un calo nel 2005 (-0,2%), il Nord-Est presenta una variazione positiva nel 2005 (1,7%),

«Ripresa ancora più lenta in Friuli»

il Centro passa da una crescita dell'1,9% nel 2003 al 3,2% l'anno seguente, per poi stabilizzarsi nel biennio successivo attorno allo 0,7-0,8%.

Queste le previsioni per il Friuli Venezia Giulia. L'evoluzione del Pil regionale nel 2003 è tra le più deludenti se confrontata con tutte le regioni: con Lazio, Molise e Basilicata, il Friuli Venezia Giulia presenta una variazione negativa (su valori costanti del 1995) che è pari a -0,2% rispetto al dato nazionale (+0,4%) e comunque di segno opposto al Veneto (+0,2%), all'Emilia Romagna (+0,6) e al Trentino Alto Adige (+0,7). Anche

positiva ponendosi al di sopra della media nazionale. Circa le componenti della domanda, le esportazioni anche nel 2003 dovrebbero risultare in diminuzione (-0,1%), ma in questo caso il segno negativo contraddistingue quasi tutte le regioni anche con variazioni molto maggiori di quella che registrerà il Friuli Venezia Giulia. La ripresa è prevista nel triennio successivo, con un +3,1% nel 2004, un +4,8% nel 2005 e un +4,4% nel 2006.

La spesa per consumi delle famiglie nel 2002 è stata recessiva in termini nominali, mentre dovrebbe tornare positiva nel 2003 (+1,9% come la media nazionale, dato attorno al quale si addensano tutte le regioni che presentano un massimo di +2,1% in Liguria e un minimo di +1,7% in Piemonte) e confermarsi su questi livelli nel triennio successivo.

Per quanto riguarda il

rà dal 62,9% del 2003 al 66,8% nel 2006, mentre il tasso di disoccupazione si conferma sotto la soglia del 4%.

Dinamica imprenditoriale: le imprese attive iscritte al Registro della Camera di commercio, 30 settembre 2003, sono 49.237 e specificatamente 12.873 nel settore primario (26,2% del tessuto produttivo friulano), 14.202 nel commercio (28,8%), 6.408 nell'industria (13%), 6.664 nelle costruzioni (13,6%) e 9.090 nel terziario (18,5%). Il confronto tendenziale con il terzo semestre 2002 evidenzia un aumento delle imprese attive al netto dell'agricoltura pari all'1,1% (+382 imprese attive), mentre considerando anche il primario la dinamica appare leggermente negativa (-0,2% ovvero -209 imprese attive). Questa dinamica è analoga a quella rilevata nelle altre economie

linea con quello degli ultimi tre anni.

La dinamica imprenditoriale friulana risulta positiva nell'edilizia (+4,24%, pari a 271 imprese attive in più) e dei servizi (+2%, pari a un saldo di 179 imprese). Viceversa si registra una leggera flessione delle imprese attive nel commercio (-0,02%) e nell'industria (-1%, pari a 65 imprese attive) e si conferma il calo strutturale delle imprese agricole che rispetto al 30 settembre 2002 sono diminuite del 3,7% (489 imprese in meno).

Nell'ambito regionale, insieme con Pordenone, l'economia friulana mostra un tasso di imprenditorialità sensibilmente più elevato rispetto alla media regionale: si registrano, infatti, 950 imprese attive ogni 10 mila abitanti (bambini e anziani inclusi), mentre il valore regionale è pari a 861 e

SCENARIO DI PREVISIONE AL 2006 PER IL FRIULI VENEZIA GIULIA (TASSI DI VARIAZIONE % SU VALORI A PREZZI COSTANTI DEL 1995)

	2003	2004	2005	2006
Prodotto interno lordo	-0,2	0,9	2,3	2,2
Reddito disponibile a prezzi correnti (var %)	3,7	3,4	4,1	4,7
Spesa per consumi delle famiglie	1,9	1,7	1,9	2,1
Importazioni di beni dall'estero	3,2	6,7	7,5	6,9
Esportazioni di beni verso l'estero	-0,1	3,1	4,8	4,4
Unità di lavoro	1,2	1,3	1,2	1,8
Tasso di attività (valori %)	44,5	45	45,6	46,2

Fonte: Unioncamere (ottobre 2003)

il 2004 presenterà per il Friuli Venezia Giulia uno scenario di scarso sviluppo con un modesto +0,9% che colloca la regione al terzo posto per sviluppo regionale del Pil. Nel biennio 2005-2006, la crescita del Pil regionale (stimato rispettivamente in +2,3% e +2,2%) risulterà di nuovo

mercato del lavoro, le stime per il 2003 indicano una crescita di 1,3% delle unità di lavoro nel Friuli Venezia Giulia, crescita che indubbiamente appare alta se confrontata con la contemporanea debolezza della domanda. Aumenta anche il tasso di occupazione specifico, che passe-

locali regionali: infatti, al netto dell'agricoltura, Gorizia registra una crescita superiore (+1,6%), l'economia di Pordenone presenta un +1% e quella di Trieste un risultato stazionario (+0,05%).

Secondo l'Unioncamere, quello italiano è un sistema comunque vitale; infatti i risultati del terzo trimestre 2003 mostrano una sostanziale tenuta del sistema delle imprese rispetto al prolungarsi della fase negativa del ciclo economico.

Questa tenuta è il risultato di un più basso livello di vitalità del sistema, sia dal lato della nascita sia da quello della cessazione di imprese.

Osservando i due flussi, infatti, si nota come la risposta alla congiuntura sfavorevole si traduca, da un lato, in una riduzione del numero delle nascite (le nuove iscrizioni non raggiungono i livelli dei precedenti cinque anni) e, dall'altro, in una più ridotta mortalità. L'effetto dei due andamenti determina, comunque, un saldo positivo e un tasso di crescita in

quello nazionale 873.

Nel corso dei primi nove mesi del 2003 si sono iscritte 2.518 imprese, un numero decisamente inferiore a quello registrato nello stesso periodo 2002 (che sono risultate 2.702), ma si sono cancellate ben 2.554 imprese (contro le 2.916 cancellate nello stesso periodo del 2002), determinando un saldo negativo di 36 unità (rispetto al -214 unità del 2002). Se escludiamo l'agricoltura, il saldo tra imprese iscritte e imprese cessate è invece positivo di 347 unità.

L'analisi per natura giuridica conferma, anche in questi primi nove mesi del 2003, la forte dinamica delle imprese costituite in forma di Società: nell'economia friulana esse rappresentano il 30,6% delle imprese attive.

In particolare, le società di capitale attivo sono aumentate del 13,3%, le società di persone del 1,12%, viceversa le ditte individuali sono diminuite del 2,9%.

Mario Passon
(Ufficio Statistica)

La vigilanza curata dalla Camera di Udine

Scarpe con etichetta

Anche in provincia di Udine il settore calzaturiero (250 aziende) è chiamato ad adeguarsi alla normativa che prevede una carta d'identità per tutti i prodotti in vendita. Siano scarpe con o senza tacco, stivali al ginocchio o sandali per il tempo libero, tutte le calzature in vendita nei negozi della provincia di Udine devono essere dotate di un'etichetta ben visibile e chiara, che indichi i materiali utilizzati per le tre componenti principali: tomaia, suola e rivestimento interno. Ogni com-

mercante, inoltre, è tenuto a esporre in bella mostra all'interno del negozio un cartello che illustri la simbologia adottata per rendere più "trasparente" il rapporto con i consumatori.

Lo ricorda la Camera di Udine, che in questi giorni sta provvedendo, in collaborazione con le associazioni di categoria, a informare per lettera le aziende attive sul territorio provinciale. L'iniziativa è sviluppata dal Settore per la regolamentazione del mercato dell'ente camerale, cui sono state trasferite dallo Stato

importanti funzioni di vigilanza, relative a determinati comparti, prima facenti capo direttamente al ministero dell'Industria attraverso l'Upica. "L'obiettivo della Camera - spiega il dirigente del Settore regolamentazione del mercato, Mariano Di Vicenz - è favorire il consumatore rendendolo consapevole dei diritti che gli spettano in termini di trasparenza nel rapporto con il produttore e il venditore al dettaglio". Nei confronti degli operatori del settore procede a passi spediti la campagna

di sensibilizzazione, anche in vista delle attività ispettive che partiranno entro breve in tutta la provincia. "un cliente che si appresta ad acquistare delle calzature - aggiunge Di Vicenz - per legge dev'essere messo nelle condizioni di sapere, attraverso una specie di carta d'identità della scarpa, di che cosa sia fatto il prodotto nelle sue parti e di formulare in autonomia le proprie valutazioni sul rapporto tra prezzo e materiali". La Camera di Udine rammenta che l'obbligo di apporre l'etichetta spetta al fabbricante o al suo rappresentante legale con sede nell'Unione europea. In caso di mancato adempimento, è prevista l'erogazione di sanzioni.

Attualità

Il professionista carnico se n'è andato a 80 anni

Valle, l'architetto di Solari Fantoni, Zanussi e Olivetti

di Raffaella Mestroni



Gino Valle (Foto Luca Vignelli)

Avrebbe compiuto 80 anni il prossimo 7 dicembre, Gino Valle. Ottant'anni vissuti alla grande, senza mai scendere a compromessi, sempre fedele al suo carattere di carnico schivo e poco amante della ribalta, ma che, se stuzzicato, sapeva mordere.

Si laurea a Venezia nel 1948 e comincia a lavorare accanto ad altri due grandi maestri dell'architettura del '900: Carlo Scarpa e Giuseppe Samonà, per stabilirsi poi nello studio del padre, Provino Valle, a Udine. Borsa di studio Fullbright per il corso di urbanistica alla Harvard Graduate School of Design nel 1951 e ancora Borsa di studio negli Usa all'Institute for International Education.

Fin dall'inizio della carriera i suoi progetti lasciano il segno. Disegna molto per la Solari (orologi a cifra, fra i quali il famoso "Cifra 3", teleindicatori per aeroporti) e raccoglie premi. Il Compasso d'Oro in più occasioni e nel '95 il Compasso d'oro alla carriera. La

sua attività è quasi frenetica e spazia dalla progettazione architettonica al design, fino alla pittura. Ordinario di composizione architettonica a Venezia, progetta per la Zanussi (suo lo stabilimento di Porcia) e per la Olivetti.

I suoi lavori ben presto superano i confini nazionali. A Parigi progetta il palazzo dell'Ibm alla Defense e la sede della Société Generale in boulevard des Capucines; a New York realizza la sede della Comit a Manhattan, solo per citare alcuni fra gli esempi più conosciuti. Innumerevoli le case che portano la sua firma, gli edifici sede di istituti bancari come la Cassa di Risparmio di Udine, famosa per il suo cortile irregolare, gli uffici e gli stabili-

menti di grandi aziende come la Fantoni Arredamenti di Osoppo. Perfetto esempio di quanto sia ancora attuale il detto "nemo propheta in patria", a Udine lavora poco (una delle sue opere è il monumento alla resistenza di piazzale XXVI luglio, al quale si affiancano edifici in viale Venezia, il peep di via Riccardo Di Giusto, un condominio in via Marinoni, un edificio commerciale in via Mercatovecchio, la casa Manzano in via Volta e lo stabilimento del Messaggero Veneto in viale Palmanova), soprattutto negli ultimi anni. In Italia, sue importanti realizzazioni si trovano a Brescia, a Milano, Genova e Roma, mentre in Europa portano la firma di Valle edifici di Avignone e Berlino.



Facoltà di Psicologia, Padova (Foto Guia Sambonet)

Così lo ricorda il suo allievo Nino Tenca Montini

“Eclettico e geniale, senza compromessi”

“In uno dei tanti articoli usciti sulla figura dell'architetto Gino Valle, c'è una frase emblematica. L'autore, infatti, parla del 'duro carattere dell'architettura di Gino Valle', un carattere che rispecchiava il suo. Non aveva mezzi termini, quest'uomo eclettico e geniale, non conosceva il compromesso e 'mandava a quel paese', senza nessun problema, il committente che non lo capiva, il politico di turno che cercava di convincerlo alla mediazione e perfino l'amico più caro se diventava inopportuno". A ricordare così Gino Valle è Nino Tenca Montini, professionista friulano che lo ha conosciuto bene, avendo cominciato, come "ragazzo di bottega", proprio nel suo studio di viale Venezia.

"Ho frequentato lo studio di Valle in diversi momenti della mia vita professionale - ricorda Tenca Montini -, a cominciare dagli anni 1955-56, quando ancora non avevo terminato gli studi. Andavo da lui per imparare, perché già allora, nell'ambiente, era considerato un 'personaggio', un artista-architetto dall'inesauribile vitalità".

"Ci sono tornato ancora negli Anni 60 - prosegue Tenca Montini -, quando Valle lavorava al progetto di Teatro che sarebbe dovuto sorgere in largo Ospedale Vecchio a Udine, e di quegli anni ho un ricordo splendido. Ammiravo la sua tenacia, la determinazione, la capacità di lavoro

che aveva e che riusciva a sviluppare quando un progetto lo prendeva particolarmente". Uomo dai mille interessi, riusciva a stare al tavolo di lavoro fino a notte fonda, attorniato da noi che non osavamo andarcene anche se la fatica si faceva sentire. Disegnavamo, con le note di Jerry Mulligan in sottofondo, e ascoltavamo i suoi commenti, sempre salaci".

"Aveva un grande senso della famiglia, per lui i rapporti familiari erano importantissimi, anche se a volte, con il suo egocentrismo un po' infantile, tendeva a prevaricare chiunque gli stesse intorno, a cominciare dalla sorella Nanni che adorava. A questo proposito, ricordo un episodio in particolare. Eravamo a Milano e stavamo allestendo una sua mostra nel Padiglione di Arte Contemporanea. Gino e Nanni erano alle prese con i pannelli e vari disegni, alcuni dei quali relativi

«Un grande protagonista del '900 italiano»

alla villa di Sutrio. Gino li prese in mano, li guardò con orgoglio e ci disse: ecco, vedete questi, li ho fatti io! A nulla valsero le proteste di Nanni, che su quei disegni ci aveva perso ore... Eppure, lui era un uomo profondamente affettivo, che, se da un lato non rinunciava all'ostinazione, dall'altro sapeva essere generosissimo. Quando Nanni si trovò alle prese con la tesi, era come se dovesse farla lui. Era capace di stare ore al telefono per parlare, con colleghi e amici, del lavoro della sorella".

Considerato uno dei grandi protagonisti del '900 italiano, Gino Valle nella sua lunga carriera - che ha vi-



Ristrutturazione ex torre Alitalia - Roma Eur (Foto R. Bossaglia)

Premiato dall'Ordine degli architetti di Udine

Innumerevoli i premi ricevuti dall'architetto Gino Valle durante la sua prestigiosa carriera. Dal Compasso d'Oro che per ben tre volte - nel 1956, nel 1962 e nel 1963 - ne ha sancito la genialità, al premio Antonio Feltrinelli per l'Architettura, istituito dall'Accademia

nazionale dei Lincei e ricevuto nel 1988. Anche l'Ordine degli architetti, durante l'assemblea degli iscritti che nel marzo del 2000 ne ha rinnovato i vertici, ha voluto assegnare a Gino Valle un riconoscimento per i 50 anni di attività professionale. L'attestato, accompagnato da

una medaglia realizzata da Carlo Ciussi, è stato consegnato a Gino Valle dal presidente dell'Ordine di Udine Giorgio Cacciaguerra, al termine dei lavori dell'assemblea, che si è svolta nel Salone del Parlamento del Castello. "Gino Valle è stato uno dei pochi maestri che ha saputo in-

segnare l'architettura, ma anche la passione per l'architettura - è il commento del presidente Cacciaguerra -, un maestro le cui singole opere facevano parte di un processo evolutivo ininterrotto e affascinante, all'interno del quale era possibile seguire un filo conduttore unico". "Non è mai stato un modaiolo, Gino Valle - prosegue -, e ha sempre avuto il coraggio di dichiarare che quando cominciava un progetto non sapeva dove sa-

sto alternarsi, senza alcun apparente ordine di priorità, la progettazione al design, alla pittura - ha sempre sentito però l'esigenza di affermare che lui, prima di ogni altra cosa, era un architetto, tant'è che durante un'intervista si spinse a dichiarare: "A me non interessa fare il design, quando l'ho fatto è stato solo per una sorta di gioco intellettuale. Gli oggetti non mi interessano, per questo cito sempre il detto 'who is in love with objects has something wrong with his love life (chi si innamora degli oggetti, ha qualche cosa che non funziona nella sua vita amorosa)'. Io non ho tempo di innamorarmi degli oggetti, non mi interessa, io voglio fare l'architetto, perché l'ho sempre fatto. Fare l'architetto vuol dire lasciare le tracce. In Italia, a un certo punto, si è sviluppata la moda del design, che ha indotto al consumo di oggetti più o meno belli. Ci sono dei design molto belli che hanno lasciato le tracce, ma che di fatto sono solo una moltiplicazione della produzione per il consumo e basta. A me non interessa".

rebbe andato a finire. La tensione progettuale, in lui, non veniva mai meno e non riguardava solo il progetto, ma comprendeva anche la scelta accuratissima dei materiali, nella cura quasi maniacale dei particolari e dei dettagli". "Da sé voleva sempre qualche cosa di più, così come dai collaboratori e perfino dalle imprese che realizzavano i suoi progetti. Non è stato un uomo facile, ma di sicuro un grande progettista".

Attualità

Il premio Nobel Rita Levi Montalcini alle Industrie Fantoni di Rivoli d'Osoppo

“La ricerca è tutto, ma in Italia le risorse non sono sufficienti”

di Anna Marcolin



Bertossi, Montalcini, Fantoni

L'Italia del terzo millennio non può permettersi il lusso di perdere il treno dell'innovazione. Innovazione intesa come primum movens dello sviluppo: scientifico e tecnologico. A mettere in luce che è scoccata l'ora di spingere a tavoletta l'acceleratore su questo settore, nevralgico capace di garantire un plusvalore competitivo al “Sistema Paese” e alle imprese, è stata Rita Levi Montalcini, premio Nobel per la medicina, intervenuta a Osoppo al taglio del nastro del nuovo Centro Ricerche Fantoni, decollato nel '96. Una esistenza, quella della scienziata, spesa per la ricerca. Una vita segnata dalle persecuzioni razziali che, in gioventù, la costrinsero a condurre studi nel chiuso di una stanza adibita a laboratorio. Lontana dall'accademia. Lontana dal mondo civile. Ricerche mirate che, decenni dopo, l'hanno condotta dritta a Stoccolma. “È essenziale puntare sulla ricerca che soffre di una cronica carenza di aiuto”, ha esordito la studiosa, impegnata no-stop in un Centro studi sul cervello che sta riportando a Roma molti ricercatori. Aiuto che per il Nobel deve venire in primis dalle industrie up to date: “Il nostro Paese deve rapidamente individuare le risorse attraverso le quali incrementare il proprio livello di competitività. Si deve prendere atto che la nostra produttività, se paragonata con quella di altri Paesi ad alto livello socio-culturale, è lontana da quella auspicata”.

L'Italia che in ricerca destina appena lo 0,25 del Pil, la metà della me-

dia dell'Unione Europea, per il Nobel deve voltare pagina. E in fretta. Il Bel Paese è chiamato a rivedere un modus operandi per scongiurare la drastica perdita di competitività. “Si pone il nodo di decidere, senza troppi tentennamenti, quali risorse utilizzare per acquisire il necessario livello di concorrenzialità – ha puntualizzato -. Ma attenzione: è grave la disparità fra le capacità creative e l'investimento nell'innovazione del prodotto. Un fatto determinato dal carente avvicinamento tra istituzioni di ricerca e industria”. Una stretta sinergia fra imprese e poli di ricerca, dunque, è l'asso da calare con tempestività sul tavolo del progresso e della crescita. Una sinergia che – per Rita Levi Montalcini – dovrebbe anche facilitare la mobilità dei giovani ricercatori: a livello nazionale e internazionale.

Giovani e creativi talenti nel campo della ricerca da non “sciupare”. Ricercatori spesso costretti a emigrare all'estero per l'impossibilità, a causa di incrostazioni determinate da logiche di potere, di operare nei laboratori italiani. Dove, spesso, non fa fede solo il talento: “Da noi i finanziamenti non sono dati in base al merito. Sono assegnati secondo la logica dei piccoli o grandi gruppi di potere di riferimento. Manca il principio della meritocrazia. Ne deriva che molti scienziati sono stati e sono discriminati. Ho sempre sofferto di questa disattenzione verso il merito. Che si manifestava anche in passato”. Ottimista per il futuro? “Spero. Mi auguro che alla fine prevalga il buon senso”.

Buon senso che per il Nobel ha un significato: premiare solo chi vale. Non i raccomandati. Dare spazio a chi regala frutti tangibili

alla ricerca. Settore considerato vitale dall'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi, il quale ha evidenziato che far leva su di esso per il governo della Regione Fvg – tutt'altro che “accentratore” – è non una, ma “la” priorità assoluta: “La ricerca di base, prima di quella applicata, è il presupposto per innovare la produzione. In loco bisogna puntare sui settori del futuro e, inoltre, muoversi in maniera non vittimistica”. Un colpo di fioretto, insomma, verso chi nel Nord-Est non fa altro che lamentarsi dei costi minori di produzione in Estremo Oriente.

Ma la battuta di Bertossi si configura persino come un implicito invito a prendere atto che l'attualità si snoda sotto il segno dell'economia post industriale: quella della conoscenza.

«Bertossi: «Siamo nell'era della conoscenza»

Essere nell'era dell'economia legata alla conoscenza/cultura e, quindi, correlata in maniera indissolubile col pensiero nuovo, forte e creativo, per l'assessore significa anche fare perno, anche in regione, su cinque settori innovativi su cui si gioca il futuro: microelettronica, information technology, biotecnologie, nuovi materiali e nanotecnologie. Campo, quest'ultimo, su cui – ha annunciato – verterà un convegno di portata internazionale a Trieste. “Vanno accresciute le nostre conoscenze – ha ricordato – sull'infinitamente piccolo. E il

simposio darà un contributo alla diffusione del sapere in questo ambito”.

Fautore di una strategia di politica economica unitaria, come pure del dialogo costruttivo fra poli presenti in loco, fra cui Area Science Park, Bertossi ha puntualizzato che, sulla base di una nuova organizzazione del lavoro, i soggetti interessati alla ricerca – università, laboratori, imprese e sistema finanziario – devono dialogare”. Come dire: nell'era dell'economia dell'innovazione, per far fare un ulteriore salto di qualità, nel sistema Regione va bandita la mancanza di coesione. La quale, inevitabilmente, conduce in un vicolo cieco. Fra i presenti, il presidente della Camera di commercio Valduga, i presidenti delle associazioni di categoria, autorità politiche e civili.



Il presidente Valduga con Marco Fantoni

Paolo Fantoni: “È tempo di calcare i piedi sull'acceleratore dell'innovazione”

È nato per osare il nuovo Centro ricerche

È firmato Studio Broggi/Bruckhardt il nuovo spazio del Centro ricerche Fantoni. Un luogo luminoso e minimal – articolato su circa 3.000 metri quadri – decollato nel '96. Un polo dal passato ben delineato e dal futuro tutto da scrivere. Un domani all'insegna dell'innovazione che per l'amministratore delegato del gruppo, dottor Paolo Fantoni, si dispiegherà lungo il filo conduttore di uno slogan filosofico coniato dal suo nonno, Giovanni Fantoni, nel 1923: saper fa-

re e far sapere. Uno slogan a cui Paolo Fantoni affianca un nuovo verbo: osare. Osare sempre di più in ricerca e innovazione. Binomio che garantisce un plusvalore al prodotto. “È giunto il momento di dare un'accelerata sul settore innovazione in tutte le funzioni interne all'azienda”, ha ricordato Fantoni alla platea di autorità, scienziati, imprenditori e professionisti. Innovazione, abbinata al design d'avanguardia, visibile nel CrF che si dispiega all'insegna della luminosità. Una

struttura suddivisa in tre piani; il pianterreno ospita il nuovo ufficio tecnico-progettazione e la biblioteca che raccoglie magazine e testi dedicati al design e alla storia dell'architettura. Nello spazio attiguo è possibile “sfogliare” campioni di decorativi posti su appositi pannelli scorrevoli. E, sempre al piano terra, trova spazio una nicchia ad hoc dedicata alla storia aziendale “racchiusa” in un percorso – puntellato da suggestive immagini black and white, in bianco&nero – che

va dalla fine dell'800 fino ai giorni nostri. Una serie di maxipannelli neri raffigurano, tramite semplici diagrammi, i processi tecnologici produttivi. Il primo piano accoglie l'armonioso showroom.

Uno spazio diviso da semplici pareti semitrasparenti mobili dove sono esposte tutte le collezioni di mobili per ufficio e di sedute. Riprodotti, sul fondo, esempi di ufficio creati tramite l'utilizzo delle pareti divisorie e attrezzate Akustikwall. Il secondo piano,

realizzato ex novo in uno spirito di continuità di progetto, ospita due strutture: il ristorante, caratterizzato dalla piacevole installazione “a onda” sul soffitto dei pannelli fonoassorbenti Topakustik, e la terrazza che offre una veduta sulla realtà industriale circostante. E sulle montagne “blu”. Le montagne che fanno da sfondo all'“industria blu”. Appunto, la Blue Industry. Nome che marca una apposita collana di volumi che fa capo, non a caso, al CrF.

Attualità

Concluso fra gli applausi il secondo concorso in memoria di Gianni Cosetti

Raffaele Tonino vincitore dell'Orsetto d'Oro 2003

di Omar Londero

“La giuria riunitasi il 24 ottobre 2003 al ristorante Carnia di Venzone, dopo attenta valutazione dei piatti e delle ricette preparate, ha proclamato vincitore... Raffaele Tonino del Ristorante Picaron di San Daniele.” Questo l'esito del secondo concorso Orsetto d'Oro, annunciato fra gli applausi. Di fronte a 120 persone, la busta - sigillata al termine delle operazioni della giuria e contenente il fatidico verdetto - è stata aperta da Adalberto Valduga e Giovanni Da Pozzo, presidenti degli enti organizzatori, vale a dire la Camera di commercio di Udine e l'Ascom provinciale. A dar man forte a Valduga e Da Pozzo c'erano anche i rappresentanti delle altre categorie economiche (Carlo Farleschini, presidente degli artigiani, e Roberto Rigonat, presidente della Coldiretti) oltre a numerose autorità.

“Orsetto di Carnia” è il soprannome attribuito allo scomparso cuoco Gianni Cosetti, con evidente riferimento al suo carattere schivo, fin tanto scontroso. Per onorarne la memoria, la Camera di commercio ha organizzato la seconda edizione del concorso, con lo scopo di valorizzare e riscoprire le tradizioni gastronomiche e i prodotti tipici. E ai quattro finalisti è giunto il plauso della giuria per aver saputo centrare questi parametri del regolamento. Cinque i membri della commissione giudicatrice: un rappresentante della Camera di commercio, uno dell'Ascom della Carnia, uno dell'Aiat della Carnia, uno della Federazione italiana cuochi e uno del Centro turistico alberghiero Ial di Aviano.

Il menù della serata era composto dai quattro piatti vincitori delle tappe eliminatorie, ognuna incentrata su una portata: antipasti, zuppe, primi e secondi. Dopo un brindisi di benvenuto con lo spumante brut in Magnum di Colutta accompagnato dai crostini

con lo speck di Sauris della ditta Wolf, è stato servito il primo piatto in gara, l'anguilla affumicata su polenta croccante e morbida realizzata da Gabriele Cescon della Trattoria “Al Paradiso” di Pocenia. Da rilevare che Gabriele stesso ha provveduto all'affumicatura dell'anguilla, prodotto tipico e diffuso nella zona lagunare friulana.

I ragazzi in gara provenivano da quasi tutta la regione: a tenere alta la bandiera della Venezia Giulia ci ha pensato Michela Codrini, la più giovane in gara (19 anni) e impegnata in cucina nella trattoria Scabar di Trieste. Molto gradita la sua creazione, biechi al cacao e miele di eucalipto con seppie scottate, abbinati (come la portata pre-

cedente) al Tocai Friulano 2002 Doc-Annua dell'azienda Bortolusso (un “tre stelle” nella Guida ai Vini 2004 delle Camere di commercio della regione).

La zuppa di trippe con borlotti, chiodini e crostini di polenta croccante (servita con lo chardonnay barrique dell'azienda Dorigo di Buttrio) è stato il piatto che ha permesso a Federico De Monte del ristorante Picaron di San Daniele di passare le eliminatorie. “Lo chef del Picaron, Claudio De Stefano, è anche presidente dell'As-



Da sinistra: F. De Monte, R. Tonino, G. Cescon e M. Codrini



Valduga e Da Pozzo

soziazione concorsi dei cuochi friulani. Per questo ha piazzato due cuochi in finale” è stata la battuta di Bepi Pucciarelli, moderatore della serata e coordinatore del concorso. Infatti, anche Raffaele Tonino, il vincitore, fa parte della “squadra”. Il suo piatto, composizione di carré da maialino da latte dorato alle erbe aromatiche, ha stregato la commissione giudicatrice. Per il gran finale, il Carnia ha preparato una meringa d'autunno che è stata servita assieme all'unico vino a Docg della regione, il Ramandolo,

dell'azienda Dario Coos di Nimis. Soddisfatti del concorso i presidenti Valduga e Da Pozzo che, nel consegnare il premio a Raffaele Tonino (una targa con l'effigie in oro di Gianni Cosetti, realizzata dall'orafo udinese Mazzola) all'ombra del grande orso bianco messo a disposizione dalla Trudi, si sono complimentati con i concorrenti per le notevoli capacità tecniche dimostrate e hanno ricordato la figura carismatica di Gianni Cosetti, precursore del moderno turismo enogastronomico.

tutto, perché per contribuire allo sviluppo di una “cultura del bere”, all'interno dell'enoteca si sono svolte ben 11 degustazioni guidate (grazie alla collaborazione dei ragazzi della scuola alberghiera dello Ial di Aviano) durante le quali i vini sono stati abbinati ad altrettanti prodotti, scelti fra quelli che più di altri

sono in grado di valorizzare l'aroma e il gusto del vino. Mercoledì 19 novembre, infine, c'è stata la presentazione della Guida (le cui caratteristiche sono state illustrate dal presidente del Comitato Guida Vini, Lorenzon) alla quale è seguita una degustazione riservata ai 34 vini che hanno ottenuto le tre stelle.

Tutto esaurito per le degustazioni al Salone del vino del capoluogo piemontese

La Guida ai vini presentata a Monaco e a Torino

Doppio appuntamento per la Guida ai Vini del Friuli Venezia Giulia, la pubblicazione realizzata dalle quattro Camere di commercio regionali per far conoscere a una platea sempre più vasta il meglio della produzione vinicola locale. La prima “uscita” è stata addirittura internazionale, visto che si è svolta a Monaco giovedì 13 novembre, all'Hotel Konigshof.

Di fronte a una nutrita rappresentanza della stampa tedesca di settore, Marco Malison direttore di Federdoc Friuli Venezia Giulia (l'associazione che riunisce tutti e 9 i Consorzi Doc e Docg), Bepi Pucciarelli, responsabile della promozione per il settore agroalimentare della Camera di commercio, ed Enzo Lorenzon, presidente del Comitato Guida Vini, hanno presentato la pubblicazione, alla quale, peraltro, la rivista tedesca “Vivere” (che oltre a essere venduta in edicola è anche rivista di

bordo della flotta Air Dolomiti) ha già dato ampio risalto. Un'occasione in più, quella di Monaco, per consolidare i rapporti con un mercato, quello tedesco, che al Friuli Venezia Giulia ha sempre dedicato un'attenzione particolare.

Altrettanto importante, per la quantità di pubblicità che richiama, il Salone

del vino di Torino, la cui edizione 2003 si è appena conclusa (si è svolta dal 16 al 19 novembre). Unitaria la presenza dei produttori del Friuli Venezia Giulia, che si sono proposti in uno stand gestito da Federdoc in collaborazione con l'Ersa e con le quattro Camere di commercio. All'interno dello stand, uno spazio

apposito lo ha avuto l'enoteca, la cui carta dei vini ha presentato 225 etichette appartenenti a 133 aziende provenienti da tutta la regione. In questo modo il pubblico si è trovato di fronte a una scelta ampia e variegata, una fotografia veramente completa di quello che è oggi il “Vigneto chiamato Friuli”. Non è

tutto, perché per contribuire allo sviluppo di una “cultura del bere”, all'interno dell'enoteca si sono svolte ben 11 degustazioni guidate (grazie alla collaborazione dei ragazzi della scuola alberghiera dello Ial di Aviano) durante le quali i vini sono stati abbinati ad altrettanti prodotti, scelti fra quelli che più di altri

sono in grado di valorizzare l'aroma e il gusto del vino. Mercoledì 19 novembre, infine, c'è stata la presentazione della Guida (le cui caratteristiche sono state illustrate dal presidente del Comitato Guida Vini, Lorenzon) alla quale è seguita una degustazione riservata ai 34 vini che hanno ottenuto le tre stelle.

La Camera fra i soci sostenitori

È nata l'Enoteca di Buttrio

È nata l'Enoteca di Buttrio. È una società cooperativa, formata da venti vitivinicoltori locali, più Comune di Buttrio e Camera di commercio di Udine come soci sostenitori. La sede - in via Cividale 38 - è stata ricavata nei fabbricati restaurati dall'amministrazione comunale. Tra gli associati, naturalmente, c'è gran voglia di fare squadra e d'insegnare agli “utenti” a non esagerare nel bere, ma

comunque a bere bene. Per raggiungere quest'obiettivo, l'Enoteca di Buttrio si propone di promuovere degustazioni guidate e corsi di formazione per amanti del vino. Non mancheranno nemmeno i raffronti con altre realtà vinicole, italiane e straniere. Infine, il locale fungerà anche da info point per i turisti in visita nella zona.

Questi i nomi dei soci fondatori: Franco Buiatti,

Claudio Buiatti, Giorgio Colutta, Alberto d'Attimis, Maniago Marchiò, Marina Danieli, Marco Di Giusto, Girolamo Dorigo, Roberto Fulluga, Giulio Lavaroni, Paolo Merol, Lino Midolini, Francesco Piazza, Gianni Piazza, Armando Peruzzi, Enzo Pontoni, Flavio Pontoni, Roberto Tami, Luigi Valle, Pierluigi Zamò e Lina Zoffi. Dopo la costituzione della società davanti al notaio-vigneron Pierlui-

gi Comelli, l'assemblea dei soci ha provveduto all'assegnazione delle cariche. Presidente è risultato eletto Girolamo Dorigo, vicepresidente Flavio Pontoni.

Con l'Enoteca, Buttrio aggiunge un altro tassello alla propria già importante storia “enoica”. Qui, infatti, ogni anno si svolge la rinomata Fiera dei vini, una delle più vecchie in regione con le sue settantuno primavere. Ma il laborioso paese ai piedi dei Colli Orientali vanta anche un altro primato, poco noto, ma di grande valore per la viticoltura friulana. “Negli Anni Venti del seco-

lo scorso - riporta una nota -, nel processo di ammodernamento post-fillosserico, in Buttrio ebbe sede un vigneto ampelografico nel quale l'allora Consorzio per la viticoltura allevò e studiò ben sessanta diverse cultivar al fine di studiare comparativamente, nelle medesime condizioni, tutte le varietà meritevoli di diffusione”.

Si trattava della prima sperimentazione di ampie dimensioni, in pieno campo, realizzata in Friuli su un'estensione di undici ettari. Ottant'anni dopo... l'Enoteca.

Bruno Peloi

Attualità

Tema della rassegna i "formaggi, tesoro di Carnia" - Il prossimo anno, protagonisti i fagioli

A Tolmezzo consegnati i premi Carnia Alpe Verde 2003

di Bruno Peloi



L'assessore Marsilio, il presidente Tesini e un momento della premiazione



Assegnati a Tolmezzo i premi Carnia Alpe Verde 2003. La rassegna - organizzata dall'Aiat carnica, in collaborazione con Touring club italiano, Slow food, Camera di commercio e Ascom udinesi e patrocinata dalla Regione Friuli Venezia Giulia - è giunta alla nona edizione. Il tema della kermesse quest'anno era: "Formaggi, tesoro di Carnia". I quattro riconoscimenti sono andati a Cesare Corradini, docente di chimica e tecnologie alimentari all'Università di Udine; a Nunzio Marcelli, laureato produttore (pa-

store) abruzzese, ideatore di un'innovativa formula di commercializzazione di formaggi via internet; al Comune di Castegnato (zona Franciacorta, nel Bresciano), presente con l'assessore Riccardo Lagorio, cui si deve il successo della più autorevole passerella dell'arte casearia italiana; infine, alla Rai regionale diretta da Roberto Collini, per due riuscite trasmissioni radiofoniche, oggi condotte da Bruno Damiani e Piero Villotta (Vita nei campi) e da Antonio Boemo (I sapori tradizionali del Friuli Venezia Giulia).

La cerimonia della premiazione si è svolta nella sala del Consiglio comunale, a Tolmezzo. Qui il vicesindaco, Aurelia Bubisutti, ha fatto gli onori di casa. Presentati da Marina Tagliaferri, hanno portato i loro saluti il direttore dell'Aiat, Stefano Lucchini (ha tra l'altro annunciato il tema del 2004: I legumi della montagna, in particolare i fagioli); l'avvocato Amedeo Tarsia, vicepresidente nazionale del Tci; l'assessore regionale all'agricoltura, Enzo Marsilio; il presidente del Consiglio regionale, Alessandro Tesini. Tra le

autorità presenti, c'erano anche Sergio Zanirato per la Cciaa, Giovanni Da Pozzo per l'Ascom e la regista della Rai regionale, Angela Roia. Il premio consisteva - oltre che nelle targhe ricordo - in quattro "boschetti" di 100 alberi ciascuno. Ogni premiato, d'accordo con gli organizzatori, potrà farne dono a un Comune di proprio gradimento.

Protagonista della due giorni nel capoluogo della montagna friulana è stato dunque il formaggio, con un'attenzione particolare per quello di malga e di latteria di montagna. Formag-

gio come espressione culturale di un del territorio - ha sottolineato con passione il moderatore Carlo Cambi, giornalista, presidente della giuria del Premio -. Là dove la parola cultura sta significare anche laboriosità, fatica, attaccamento alle antiche tradizioni.

Con la parte ufficiale della manifestazione, Tolmezzo ha però vissuto un week-end di rara intensità. Piazza XX Settembre s'è trasformata in un'enorme mostra mercato. Sono andati a ruba scuetta affumicata e fresca, formadi frant, latteria di Carnia in diverse stagionature,

gialins, formaggi di malga freschi, mezzani e stravecchi, caciotte fresche e affumicate, caprini, formaggio salato e i prodotti proposti dal Comune di Castegnato. In piazza si è esibito pure un esperto casaro, accanto al quale ha operato un solerte polentar: un binomio difficile da scindere, specie in Carnia. Prima della cena ufficiale al ristorante Valle - lo chef Mauro Scarabelli ha proposto alcuni accattivanti manicaretti in tema -, agli ospiti è stato servito un buffet nell'elegante bar Manzoni, di Maurizio Cimenti.

Progetto Imprese-Università di Udine: settore energetico

Energia eolica, l'Ateneo friulano cerca aziende per collaborare

Il settore d'interesse

Il settore d'interesse è quello relativo ai metodi di sfruttamento dell'energia eolica e dell'energia idrica (energie rinnovabili).

Obiettivi e attività previste: da quando l'elica a vento è stata inventata, circa 1.000 anni fa, e da quando si è realizzata la prima turbina ad acqua, circa 100 anni fa, il loro principio di funzionamento è rimasto pressappoco invariato.

In un'elica a vento convenzionale è la forza del vento stesso che spinge l'aria attraverso l'elica. In una turbina ad acqua è la pressione dell'acqua che preme l'acqua attraverso la turbina. Di conseguenza la velocità del vento o la pressione dell'acqua stabiliscono rispettivamente la velocità massima del flusso nell'elica o nella turbina, determinando la po-

tenza massima del dispositivo. Questo fino a oggi ha costituito la limitazione fondamentale di questi apparati.

Dal punto di vista della fisica, tuttavia, si può fare meglio: dotandola di una struttura esterna, con una superficie curva come una vela, si può infatti aumentare la velocità del flusso nella turbina. Così come una vela mobile su di una barca può accelerare quest'ultima, una vela fissa permette invece di accelerare il flusso nella sua vicinanza, e spingere quindi una maggiore quantità d'acqua attraverso la turbina.

Così si possono sostituire una turbina o una elica grande (e dunque costosa) con una della stessa potenza ma più piccola (meno costosa) che inoltre gira più velocemente. In questo modo, non solo

la produzione di energia potrebbe diventare meno costosa, ma si aprirebbero anche nuove applicazioni, impossibili con la tecnologia attualmente esistente. Di particolare importanza è la eco-compatibilità - di molto aumentata - che possono avere questi sistemi. Con calcoli dettagliati (ve-

di la tesi di M.L.Ganis su www.diplom.de e gli articoli su www.fisica.uniud.it/grassmann) e con un prototipo un po' rozzo (cioè poco costoso), l'Università udinese ha dimostrato il funzionamento del sistema. Lo ha anche brevettato.

Adesso si tratta di ottimizzarne l'efficienza, per

arrivare a un prototipo industriale. Ovviamente, per l'Ateneo sarebbe di grande importanza la collaborazione con enti affermati su campi come: la costruzione di turbine, la idroingegneria, i trasformatori elettrici (sia di voltaggio sia di frequenza). In questo momento, si cerca innanzi tutto qualcuno che possa costruire una turbina piccola per il test nel laboratorio: si deve misurare la curva di potenza per varie condizioni di pressione, per verificare le previsioni teoriche del calcolo. Se i test risultano soddisfacenti, si vuole costruire un piccolo prototipo con un prototipo su scala industriale. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla dottoressa H. Grassmann, dipartimento di Fisica della Università di Udine, via delle Scienze 208 (telefono 0432 558213, fax 558222), grassmann@fisica.uniud.it.

sembrare troppo ambizioso: non sarebbe meglio aspettare cosa dicono gli esperti del Cnr o dell'Enea? Ma è bene ricordare che una delle prime centrali idroelettriche italiane (colla quale è stato illuminata, tra le prime in Italia la città di Udine) è stata costruita a Vedronza, a nord di Tarcento, da Arturo Malignani nel 1906. L'esperienza coraggiosa del Malignani rappresenta una sprona a imitare il suo esempio.

Caratteristiche e ruolo dell'impresa con la quale l'Ateneo udinese desidera collaborare: officine meccaniche, studi di ingegneria e idraulica, esperti nella conversione di energia elettrica, ditte che realizzano costruzioni idriche. Il ruolo di queste aziende sarebbe quello di realizzare prima un prototipo per la sperimentazione in laboratorio e dopo un prototipo su scala industriale. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla dottoressa H. Grassmann, dipartimento di Fisica della Università di Udine, via delle Scienze 208 (telefono 0432 558213, fax 558222), grassmann@fisica.uniud.it.



Università

Renderanno più diretto ed immediato il contatto fra studenti e imprese

L'Ateneo crea un portale web per facilitare gli stage in azienda

Un'opportunità per mettere in pratica la teoria imparata in classe in vista di un buon lavoro futuro: è quanto offre lo stage, ovvero il tirocinio pratico-applicativo che gli studenti, con l'introduzione della riforma universitaria, hanno l'obbligo di frequentare. L'Università di Udine viene loro in aiuto con l'attivazione di uno sportello centralizzato, che si occuperà della gestione degli stage, e di un portale web, che faciliterà il contatto fra giovani e aziende. Si tratta dell'ufficio Tirocini-Job placement, che avrà sede in via Mantica 3 a Udine (ma gli studenti possono rivolgersi anche allo sportello del polo scientifico dei Rizzi, attivo ogni giovedì dalle 9.45 alle 11.45) e del Portale Tirocini. Il servizio costituisce una delle cinque azioni trasversali previste dal progetto Campus One e riguarderà non soltanto le lauree specifiche del progetto, ma tutti i corsi di laurea dell'Università di Udine. I responsabili di indirizzo sono i professori Alberto Prandi e Camillo Bandera, la responsabilità amministrativa è affi-

data a Valentina Zufferli, la realizzazione del portale al professor Carlo Tasso. "Grazie ai due innovativi progetti - ha detto il rettore Furio Honsell -, l'Università di Udine mette a punto il dialogo con il sistema economico territoriale. Attraverso i tirocini - ha aggiunto Honsell -, gli studenti interagiscono con il sistema aziendale e dell'imprenditoria, diventando i veri ambasciatori dell'innovazione".

Il Portale Tirocini, accessibile entro settembre, è un sistema di job placement che mette in contatto il mondo accademico con quello aziendale e che permette la completa gestione on line dei tirocini svolti in azienda dagli studenti dell'Ateneo. Il portale utilizza il sistema ifEXPERT, sviluppato, insieme al Portale Tirocini, dal gruppo infoFACTORY del Laboratorio di intelligenza artificiale coordinato da Carlo Tasso. Il sistema consente di identificare autonomamente i progetti di tirocinio più adatti alle specifiche competenze e attitudini di ciascuno studente e di segnalarlo allo studente interessato, abbinando, in

pratica, lo studente con il progetto di tirocinio. Il portale Tirocini è inoltre caratterizzato dall'integrazione con il Sistema informativo d'Ateneo che gestisce i dati di docenti e studenti, permette un accesso differenziato e personalizzato per diversi ruoli (studente, facoltà, ufficio tirocini, aziende e Consorzio Friuli Innovazione), ed è basato

su tre differenti archivi. Quello degli studenti e dei docenti è tenuto automaticamente aggiornato con dati provenienti dal sistema informativo d'Ateneo. Quello dei tirocini contiene tutte le informazioni sul tirocinio (studente, tutor aziendale e accademico, azienda, progetto di tirocinio, data di avvio e fine, crediti cetera). Quello delle Aziende

contiene tutte le aziende e le convenzioni con le rispettive facoltà.

Lo scopo dell'ufficio Tirocini-Job placement è invece quello di accentrare e standardizzare una serie di competenze che fino a oggi venivano gestite dalle singole facoltà in modo non integrato a livello di Ateneo. Ora gli studenti avranno un punto di rife-

rimento unico a cui rivolgersi per ottenere ogni tipo di informazione circa gli stage in azienda. L'ufficio, infatti, gestirà la "pratica" dello stage dall'inizio alla fine: dal ricevimento degli studenti per l'attività di orientamento fino alla raccolta della documentazione necessaria per il rilascio della certificazione finale. Tra le competenze che l'ufficio Tirocini gestirà assieme al Consorzio Friuli Innovazione e alle facoltà, ci sono anche la visita dell'azienda e l'identificazione del tutor aziendale, la definizione del numero dei posti e del progetto di tirocinio aziendale, la validazione dell'azienda e la redazione della convenzione da stipulare, fino al rapporto con i tutor universitari e gli studenti per la redazione del progetto formativo individuale, al rilascio dei libretti. L'ufficio Tirocini garantirà anche maggiore flessibilità ed elasticità nel rapporto fra gli studenti e le aziende, facilitando l'incontro fra domanda e offerta. In particolare, il reperimento di nuove aziende o enti interessati sarà a cura del Consorzio Friuli Innovazione.



Honsell, Prandi e Tasso

La ricerca dei laboratori accademici si trasforma in azienda

MarMax, il primo spin-off dell'Università

Lo spirito d'iniziativa di due giovani ingegneri meccanici unito al sostegno dell'Università di Udine e dell'Agemont: così è nato il primo spin-off dell'Ateneo friulano, ovvero un'azienda che deriva dalla ricerca condotta nei laboratori accademici. In Italia è una parola che suona ancora poco familiare, al contrario che all'estero, dove esperienze del genere sono ormai di casa. L'azienda nata dalla ricerca dell'Università di Udine si chiama MarMax e ha sede ad Amaro, al Centro di innovazione tecnologica dell'Agemont. I suoi titolari sono Massimiliano Zanzero e Martina Felice, due ingegneri meccanici rispettivamente di 31 e 26 anni, soci al 51% dell'impresa che vede l'Agemont nella veste di socio finanziatore e l'Università in quella di socio promotore.

La MarMax Srl opera nel settore della progettazione e della prototipazione rapida e rappresenta la continuazione del lavoro avviato con il laboratorio di prototipazione rapi-

da coordinato dal professor Camillo Bandera. "Appena laureati siamo entrati a far parte del gruppo di ricerca del professor Bandera che si occupa di disegno e metodi progettazione e che ha condotto il progetto di ricerca del laboratorio di prototipazione - spiegano i due titolari -. Ci siamo conosciuti durante questa attività e abbiamo deciso di provare.

Ci piaceva soprattutto l'idea di metterci in proprio, anche perché tutte le aziende sono in difficoltà e nessuna offre garanzia di posti fissi o stipendi elevati. Tanto valeva rischiare". Se lo spirito di iniziativa privata è stata la leva che ha portato ad accettare la sfida, il ruolo dell'università è stato importantissimo. "Tutto è cominciato dall'esperienza di ricerca

avviata con il laboratorio - sottolineano -. Una volta finito il progetto, abbiamo pensato a dare continuità al lavoro, trasformandolo in azienda".

Ma i legami con l'università permangono tutt'ora. La MarMax ha in gestione l'impianto di stereolitografia dell'Università e continua a fornire il servizio di prototipazione per la ricerca accademica. Martina Fe-

lice sta svolgendo il dottorato di ricerca sulle applicazioni in ambito medicale delle tecnologie di prototipazione rapida. All'interno dell'azienda, inoltre, esiste anche uno spazio riservato alle attività in comune con l'università, per accogliere tesisti e ricercatori interessati alla prototipazione rapida. In questi locali è installata anche una macchina di sinterizzazione di polveri metalliche dell'Università per la realizzazione di prototipi in metallo.

La fase di rodaggio non è completamente terminata, visto che i primi 6 mesi sono serviti soprattutto per portare avanti l'attività organizzativa, reperire le risorse e i macchinari, cominciare l'attività di marketing. Ma i clienti non mancano. Anzi. "Lavoriamo con una ventina di aziende - spiegano i titolari -, di cui la metà ci assicurano lavori in continuità. Si tratta soprattutto di imprese del Nord-Est, ma ci sono anche aziende dell'Italia centrale, nonché di Austria e Slovenia".

I servizi della MarMax

si rivolgono, per quanto riguarda i prototipi, ad aziende che operano nel settore della plastica e del design industriale; per la progettazione, invece, a tutte le piccole e medie imprese del settore meccanico che non hanno un ufficio di progettazione o che hanno necessità di un supporto nei periodi con picchi di lavoro.

In regione, la MarMax è l'unica azienda a fornire questo tipo di servizio, grazie a due tipi di macchinari: quello per la stereolitografia e quello per la replica al silicone, che è in fase di installazione in azienda. Il primo realizza il prototipo, il secondo le copie - circa una ventina - della pre-serie. In più ci sono due postazioni di progettazione Cad. "L'obiettivo - dicono - è diversificare i servizi offerti, acquisendo altre tecnologie e software di progettazione, in modo da fornire assistenza alle aziende dall'idea alla pre-serie". La strada è ancora lunga, ma le basi sono state poste, grazie all'intervento di numerosi soggetti, sia all'interno dell'Università sia all'interno di Agemont, alle quali va il ringraziamento di Massimiliano Zanzero e Martina Felice. Per informazioni: www.marmaxdesign.com.



Massimiliano Zanzero e Martina Felice

Convegno di Camera di commercio e Congafi artigianato sulle nuove regole creditizie

Basilea 2, un'opportunità per la crescita dell'impresa



Polato, Vaccari, Valduga, Zanirato, Piemonte

Per affrontare in maniera vincente il mercato, dopo l'entrata in vigore degli accordi di Basilea 2, le imprese non solo dovranno essere "imprese di qualità", ma dovranno soprattutto saperlo comunicare. È il messaggio trasmesso agli imprenditori, riuniti il 12 novembre in Camera di commercio, per approfondire gli aspetti di Basilea 2, da tutti i relatori chiamati a illustrare il percorso ideale che le aziende dovrebbero seguire per

consolidarsi e rafforzare la loro struttura finanziaria. Organizzato dalla Camera di commercio di Udine, nell'ambito del programma comunitario Arge 28, il convegno è stato aperto dal presidente Adalberto Valduga che - dopo aver rimarcato la difficile situazione economica attuale, "per l'uscita dalla quale, ha detto, non si vedono ancora segnali confortanti" - ha ribadito come la lontananza dei centri decisionali delle banche dal territorio dove operano

sia fortemente penalizzante per le imprese.

"Il rapporto banca-impresa - ha precisato Valduga - è estremamente delicato perché troppo legato ai numeri e agli indici. La verifica della solidità di un'azienda viene effettuata sulla base dei bilanci presentati a fine anno, senza mai tenere conto che per un'azienda dinamica bastano anche soli tre mesi per cambiare radicalmente la sua situazione".

Per Sergio Zanirato, com-

ponente della Giunta camerale e "portavoce" del comparto artigiano, Basilea 2 viene ancora vissuta dalle imprese come una sorta di spada di Damocle. Numerosi invece sono anche gli aspetti positivi, si tratta di aiutare le imprese a trasformare il passaggio obbligato, imposto dalle norme di Basilea, in una vera opportunità di crescita. L'analisi dettagliata dei meccanismi che regoleranno il rapporto banca-impresa è stata fatta da Maurizio Polato, docente all'Università degli Studi di Udine, mentre l'approccio bancario al problema l'ha trattato Giorgio Candusso, della Federazione regionale delle Bcc del Friuli Venezia Giulia. E proprio Candusso ha messo in luce come le banche locali, fortemente radicate sul territorio e profondamente conoscitrici del tessuto economico, siano maggiormente in grado di attutire gli effetti di Basilea 2.

"Attualmente - ha spiegato Candusso - sono due i metodi che possono essere utilizzati per determinare il rating: uno cosiddet-

to interno e l'altro definito standardizzato. L'applicazione dei rating interni, a nostro parere, ha effetti controversi sulle condizioni di accesso al credito per le piccole imprese. Per questo le Bcc hanno adottato il metodo standardizzato, che risponde meglio alle esigenze operative delle banche di minori dimensioni, in quanto garantisce una sostanziale neutralità d'approccio, sotto il profilo concorrenziale, rispetto al metodo basato sui rating interni." Particolarmente significativo l'intervento di Sandro Pettinato, dell'Unioncamere nazionale, che ha "confortato" il pubblico citando una recente indagine svolta su un campione di 7 mila 860 società di capitale. "Oltre un terzo sono risultate entro il regime di sicurezza" - ha detto Pettinato -, il 47,5% sarebbe rientrato all'interno di un rating discreto, mentre il 17% è stato ritenuto non meritevole di affidamento perché rischioso". Oltre alle banche, un ruolo determinante per quanto riguarda il credito, in futuro lo assu-

meranno i Consorzi di garanzia fidi, sui compiti dei quali è intervenuto Tino Vaccai, del coordinamento nazionale Confidi, che ha messo in luce come la nuova normativa nazionale, in materia di Confidi, non risponda a quelle che erano le aspettative del mondo produttivo.

I punti considerati più critici sono la "tassa" dello 0,5% applicata sui fondi interconsortili ("in palese contraddizione con la necessità di capitalizzare maggiormente i consorzi", ha detto) e il tentativo di accentrare nuovamente le risorse che, a partire dal 2000, erano state decentrate. "Limiti eccessivi - ha convenuto il presidente del Congafi artigianato della provincia di Udine, Marino Piemonte -, che non tengono conto dell'importanza che un Congafi forte riveste per le aziende, soprattutto per quelle artigiane". Lo dimostrano "i numeri" del Congafi udinese che associa 5 mila 759 aziende e fino a ora, nel 2003, ha concesso affidamenti garantiti per 84 milioni di euro.

Richieste di gasolio integrativo domande entro il 30 novembre

È stato fissato al 30 novembre il termine ultimo per la presentazione delle richieste integrative di carburante agricolo agevolato per il 2003. Ciò vale anche per le ditte di nuova costituzione, ma a eccezione delle imprese agromeccaniche e delle aziende con coltivazioni sotto serra. La Regione, su indicazione della Coldiretti e della Camera di Udine con le delibere del 18 luglio e del 20 agosto, ha raddoppiato per ogni coltura i quantitativi assegnabili per l'irrigazione e con la delibera del 10 ottobre ha

previsto un'ulteriore quota, limitatamente alle colture di mais, soia e bietola, nel caso di doppie lavorazioni conseguenti ad avversità atmosferiche.

Considerato che il supplemento per l'irrigazione ha lo scopo di integrare le scorte di carburante assegnate per l'insieme delle lavorazioni previste nel corso dell'anno, il quantitativo assegnato risulterà proporzionale alle lavorazioni ancora da effettuare sino alla fine dell'anno. L'ufficio provinciale si riserva di determinare quantitativi complessivi dei prodotti da ammettere al-

l'impiego agevolato inferiori a quelli previsti, nel caso in cui l'azienda agricola abbia

effettuato prelievi di carburante nei giorni immediatamente precedenti alla ri-

chiesta di supplemento.

L'ufficio provinciale si riserva altresì di determinare quantitativi complessivi dei prodotti da ammettere all'impiego agevolato superiori a quelli previsti, nel caso in cui l'azienda agricola abbia una consistente superficie investita a cereali

autunno-vernini o allevamenti zootecnici. (Dm 454 del 14/12/2001 art. 3 comma 1; art. 7 comma 1,2).

Relativamente al supplemento di carburante agricolo, la quota, pari a LT 100, riguarda le lavorazioni di aratura e semina limitata alle colture di mais, soia e bietola, per le operazioni effettuate in supero rispetto a quelle annuali previste in seguito a condizioni climatiche avverse; alla richiesta va allegata una dichiarazione sostitutiva di notorietà nella quale l'agricoltore dichiara l'effettivo svolgimento nel corso del 2003 delle doppie lavorazioni sopraccitate, nonché la superficie interessata. L'ufficio si riserva di valutare l'ammissibilità delle richieste pervenute da agricoltori i cui terreni ricadono in comuni diversi da quelli citati nella Dgr. È previsto per la fine di novembre un incontro tra i quattro enti camerali, la Regione e le associazioni di categoria per meglio definire i parametri e le procedure per l'assegnazione del beneficio fiscale sui carburanti agricoli, con particolare evidenza nel caso delle coltivazioni sotto serra, gli allevamenti zootecnici e alcune lavorazioni colturali, e procedere quindi in maniera corretta, trasparente e rapida alle assegnazioni per l'anno 2004.

Ora le uve si denunciano alle Camere di commercio

Per il terzo anno consecutivo il ministero delle Politiche agricole e forestali ha stabilito le norme transitorie per la rivendicazione delle produzioni Docg, Doc e Igt per la campagna vendemmiale 2003-2004 (Decreto 23 lu-

glio 2003 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 192 del 20 agosto 2003).

La denuncia di produzione va effettuata direttamente alla Camera di commercio di Udine entro il 10 dicembre 2003, e non più al Comune. Sono a disposizione degli

utenti - negli uffici camerali e sul sito www.ud.camcom.it - i modelli e le modalità per la rivendicazione delle produzioni. Per ulteriori informazioni: Ufficio Agricoltura, via Morpurgo 4, 2 piano, (telefono 0432-273562, agricoltura@ud.camcom.it).

Incontro tra operatori a Sarajevo il 28 novembre

L'ambasciata d'Italia in Bosnia ed Erzegovina, l'Ufficio Ice di Sarajevo e il German Italian Battle Group della Sfor annunciano che il 28 novembre sarà organizzata, nella caserma Tito Barracks delle Forze di pace italiane a Sarajevo, una giornata d'incontro tra

operatori italiani e bosniaci, volta a promuovere le opportunità d'affari. L'incontro consentirà ai partecipanti italiani di cogliere due diversi tipi di opportunità: incontrare una cinquantina di imprese locali le cui proposte di cooperazione economica e commerciale sono state pre-identi-

ficcate grazie all'attività di scouting dai militari italiani del German Italian Battle Group; conoscere con tempismo le opportunità d'investimento che si stanno finalizzando nei piani di sviluppo turistico, ricreazionale, termale e venatorio delle aree montane intorno Sarajevo, dove nel

1984 si sono svolte le Olimpiadi invernali, situate a 20-30 km dall'aeroporto di Sarajevo e a soli 10 km dal delizioso centro storico della capitale.

La giornata d'incontro sarà articolata in tre sessioni, una iniziale in comune, mentre le seguenti due saranno condotte in parallelo: il Forum in cui saranno presentate - a cura dei promotori dei piani di sviluppo turistici (Fipa, Ohr, Ec Delegation, agenzie di privatizzazio-

ne della Federazione di Bosnia Erzegovina e della Repubblica Srpska) - le opportunità d'investimento in campo turistico, ricreazionale, termale e venatorio; il workshop di incontri bilaterali tra imprese italiane e potenziali partner bosniaci.

La partecipazione a tutte e tre le sessioni è gratuita. Ulteriori informazioni sono disponibili nei siti dell'Ice www.ice.it e di Informest - Gorizia: www.informest.it.

Il vicepresidente Claudio Ferri ha accolto il collega ceco Zelinger

Nella Contea di Zlin (Cechia) opportunità per il Friuli

Una lunga tradizione nella produzione industriale, una elevata qualità della manodopera e una rete di infrastrutture in costante sviluppo. Sono le caratteristiche della Contea di Zlin, area della Repubblica Ceca da tempo in ottimi rapporti con il Friuli. Le caratteristiche simili del tessuto produttivo delle due realtà, infatti, hanno agevolato lo sviluppo e il consolidamento delle relazioni commerciali e l'avvio di nuove iniziative imprenditoriali in parecchi settori. Il tutto grazie all'intenso lavoro svolto dalle Camere di commercio di Udine e di Zlin che intrattengono rapporti fin dal 1999. L'ultima iniziativa in ordine di tempo si è svolta in ottobre nella Sala contrattazioni della Cciao

di Udine, che ha ospitato un workshop dedicato agli imprenditori dei settori della meccanica, della componentistica di precisione, dell'automazione, dell'elettronica, degli imballaggi e della stampa. Organizzati dall'Ente camerale udinese, nell'ambito del programma comunitario Arge 28 (attivato per favorire e sviluppare la cooperazione economica e commerciale fra i Paesi già aderenti all'Unione europea e quelli in ingresso), gli incontri sono stati preceduti dai saluti di Claudio Ferri, vicepresidente della Cciao di Udine, e di Lubmir Zelinger, presidente della Cciao di Zlin. "Questi incontri - ha detto Claudio Ferri - rivestono un'importanza fondamentale, perché di fatto sono il primo gradino della colla-

borazione fra le imprese". Una collaborazione che, come ha sottolineato Ferri, deve diventare sempre più stretta, soprattutto fra le piccole e medie imprese. "I grandi gruppi, le aziende strutturate - ha ricordato - sono in grado di affrontare da sole e mercati, anche quelli vasti. Ma le piccole e medie imprese, no. Devono imparare a collaborare, creando una rete di contatti e attivando progetti comuni nei settori più diversi, per poter competere nel mercato di domani".

Molto soddisfatto del gradimento che il workshop ha suscitato, il presidente della Cciao di Zlin, Zelinger, ha voluto ribadire le similitudini fra la realtà produttiva della provincia di Udine e quella di Zlin, "similitudini che facilitano

notevolmente il dialogo e favoriscono la nascita di progetti comuni". "Oggi - ha detto ancora Zelinger - l'Italia è solo all'un-

dicesimo posto fra i Paesi partner della Repubblica Ceca, ma siamo certi che

i rapporti di cooperazione avviati le consentiranno di recuperare rapidamente le posizioni.



Ferri con il collega ceco Zelinger

Per una mediazione affidabile nel settore immobiliare

Patto Sicuro, ecco il decalogo

Quali regole per una mediazione affidabile e condotta con professionalità? Ecco la risposta delle Camere di commercio del Friuli Venezia Giulia e delle Associazioni rappresentative di agenti immobiliari e di consumatori. Nel decalogo "Patto Sicuro" e nel logo identificativo che caratterizza l'iniziativa e distingue le agenzie accreditate, il consumatore potrà trovare un sicuro parametro di riferimento per orientarsi nella scelta e per conoscere e far valere i propri diritti. I nominativi delle imprese aderenti si possono consultare sulle pagine dei siti internet degli enti camerati.

Ecco il decalogo.

1. Per promuovere la conclusione degli affari intermediati, i mediatori utilizzano esclusivamente sistemi pubblicitari recanti in maniera chiara e inequivoca il nome dell'agenzia. Sono esclusi annunci su quotidiani, periodici o altre forme di inserzioni su diversi mezzi pubblicitari che rinviino in forma anonima all'agente o che in qualsiasi altro modo non consentano al cliente di conoscere fin dal primo contatto l'attività di intermediazione.

2. I mediatori rendono nota ai clienti la propria abilitazione professionale, esibendo agli stessi il tessero da cui risulti la regolare iscrizione al Ruolo mediatori della Camera di commercio o, in alternativa, visura camerale documentante la posizione anagrafica al Registro delle imprese e al Ruolo mediatori.

3. Le agenzie immobiliari si impegnano a proporre incarichi scritti utilizzando obbligatoriamente, nell'ambito della propria attività, i formulari tipo predisposti dalle Camere di commercio, d'intesa con le associazioni di categoria e quelle di tutela dei consumatori, in seguito denominati "Formulari Patto Sicuro".

In particolare, nella stesura di detti formulari, una copia dei quali andrà sempre consegnata al cliente, i mediatori avranno cura di non sottoporre al cliente moduli anche solo parzialmente precompilati, con specifico ma non esclusivo riguardo agli spazi relativi alla identificazione del mediatore che sta trattando l'affare, e predisponendo il formulario (ogni spazio non riempito sarà debitamente barrato); informare preventivamente il cliente

circa la natura delle clausole e degli impegni che saranno oggetto di sottoscrizione, riservando particolare attenzione agli effetti della clausola di esclusiva negli incarichi di vendita/locazione e della clausola di durata ed eventuale rinnovo, nonché alle conseguenze derivanti per il firmatario del modulo "proposta d'acquisto/locazione" nell'ipotesi di comunicazione della accettazione da parte del venditore/locatore; identificare correttamente le parti contraenti indicando, con riferimento al venditore, la legittimazione a trattare e il rapporto giuridico con l'immobile; individuare con esattezza l'immobile oggetto di trattative tramite identificazione catastale o planimetria da allegare; determinare un termine di validità delle proposte d'acquisto non superiore a 15 giorni lavorativi e un termine di durata degli incarichi di vendita o di locazione non superiore a 6 mesi, salva l'ipotesi eventuale di un solo rinnovo, eccezione fatta per i cantieri; indicare nel modulo relativo alle proposte d'acquisto gli estremi (numero, data e istituto di emissione) dell'assegno non trasferibile, intestato al venditore e versato all'agente quale deposito fiduciario gratuito, per un importo di norma pari al 10% e mai eccedente il 30% del prezzo indicato nell'incarico conferito; effettuare la stima scrit-

ta dell'immobile oggetto dell'incarico di vendita in esclusiva secondo criteri di diligenza professionale, ponendo particolare attenzione al valore attuale risultante dal mercato immobiliare di riferimento.

4. L'agente immobiliare che abbia raccolto una proposta d'acquisto non può ricevere contemporaneamente altre proposte sullo stesso immobile intermediano prima della eventuale mancata accettazione del venditore.

5. Gli incarichi di mediazione non devono prevedere clausole relative all'applicazione di eventuali sovrapprezzi in alternativa o in aggiunta alla provvigione. Il mediatore richiede la provvigione non prima della conclusione del contratto preliminare intermedio, essendo escluso ogni versamento anticipato da parte del cliente a titolo impegnativo per compensi di qualsiasi genere.

6. Le clausole penali e i corrispettivi per recesso contenuti ai punti 9 e 10 degli incarichi di mediazione per la vendita e ai pun-

ti 10 e 11 degli incarichi di mediazione per la locazione (nei "Formulari Patto Sicuro") sono determinati in misura non superiore al 75% della provvigione dovuta al mediatore da parte di chi è inadempiente all'incarico o recede dallo stesso.

7. Eventuali rimborsi spese non sono né predeterminati né forfettizzati. Ogni eventuale clausola aggiuntiva comportante rimborsi spese dovrà essere preventivamente concordata con il cliente e dovrà prevedere la documentazione delle stesse prima del pagamento.

8. Prima di esigere il pagamento delle provvigioni e comunque prima di versare alla parte venditrice la somma anticipata dal promissario acquirente a titolo di cauzione, caparra o acconto, il mediatore effettua una visura catastale/tavolare dell'immobile e verifica l'eventuale esistenza di trascrizioni o iscrizioni pregiudizievoli a carico del promittente venditore. Nell'ambito dei contratti di locazione, verifica la posizione della parte conduttrice attraverso apposita interrogazione del Registro informatico dei protesti e fornisce il risultato di tale ricerca alla parte locatrice. Nell'ipotesi di compravendita di immobile in corso di costruzione,

il mediatore si impegna a fornire preventivamente al promissario acquirente copia della concessione edilizia. Si impegna altresì a richiedere al venditore il capitolato e la planimetria, al fine di consentire l'allegazione nel contratto preliminare.

9. Il mediatore assume informazioni presso il venditore circa la conformità urbanistica e la regolarità degli impianti tecnologici. Qualora il mediatore abbia ricevuto informazioni solamente verbali da parte del venditore, non confermabili da alcuna documentazione scritta, dovrà chiaramente riportare sulla proposta d'acquisto e/o sul contratto preliminare la circostanza che non sono state eseguite ricerche specifiche e che il venditore garantisce/non garantisce la conformità di cui alle L. 47/85 e 46/90.

10. Il mediatore fornisce assistenza alle parti fino al rogito, indicando la documentazione necessaria per la stipulazione dell'atto notarile, e si impegna a risolvere ogni eventuale controversia con il cliente ricorrendo preventivamente alla conciliazione disciplinata dalla Camera di commercio.

Fabio Luongo

AI 30 settembre 2003 in provincia di Udine	attive	iscritte
n. società di capitali interessate	5.422	7.897
n. società di persone interessate	9.644	12.358
Imprese iscritte (totale)	49.237	55.172
Imprese individuali	33.344	33.781
n. smart card rilasciate	13.514	revocate 432
Pratiche telematiche rilasciate rispetto alle cartacee: 65%		

Internazionalizzazione

La delegazione della Camera guidata dal vicepresidente Claudio Ferri

Un successo il workshop con gli imprenditori bosniaci

A sette anni dalla fine delle ostilità, la Bosnia ed Erzegovina sta entrando in una fase di profonde riforme strutturali. Il boom della ricostruzione post-bellica indotto dagli aiuti internazionali si è praticamente esaurito. Il Paese ora si trova nella situazione di dover continuare la ricostruzione e avviare il processo di transizione verso un'economia di mercato.

L'Italia è il quinto partner, per l'import-export, della Bosnia Erzegovina dopo Croazia, Germania, Slovenia e Serbia. Dopo anni di incertezze la BiH sta iniziando ad ammodernare



Ferri con l'ambasciatore D'Elia

e adeguare la sua capacità produttiva industriale soprattutto nel comparto agroalimentare, lavorazio-

ni meccaniche, mobili, calzature e tessile.

In questa nuova dinamica, il Friuli geograficamente

e storicamente era e rimane vicino alla BiH quale business partner. Proprio per questi motivi la Camera di commercio di Udine, in collaborazione con l'ufficio Ice di Sarajevo, ha organizzato a Sarajevo lo scorso 16 ottobre una giornata di incontri individuali tra imprenditori friulani e bosniaci. Presenti al workshop otto aziende della provincia di Udine (Bruman, vernici per l'industria del legno; Import Legno, legname; Patricia Milton, cosmetici; L.S. di Lipa Salvatore, elettrodomestici; Ferro System, serramenti; Pinos, macchine per la lavora-

zione del legno; Re-Source Supplies, arredamento; e le Ferriere Nord, edilizia.

In base alle necessità e agli interessi degli imprenditori friulani sono state selezionate e incontrate 87 ditte bosniache. Questa metodologia, infatti, si è rivelata particolarmente efficace e utile e ha contribuito notevolmente a incrementare la percentuale degli incontri andati a buon fine. La Camera di commercio di Udine, rappresentata dal vicepresidente Claudio Ferri, in occasione del workshop di Sarajevo ha incontrato il vicepresidente della Came-

ra per il commercio estero della Bosnia ed Erzegovina, dottor Lovric, e l'ambasciatore d'Italia a Sarajevo, Saba D'Elia.

Quest'ultimo ha fatto presente che - viste le linee di politica del governo e il trend crescente degli investimenti esteri - tutto fa supporre che la domanda d'investimento dovrebbe sempre più affermarsi. E dunque che quello della BiH è e sarà un mercato in crescita ideale per le Pmi italiane che potrebbero trovare conveniente investire ora per poter soddisfare poi la domanda crescente del mercato.

Missione economica multisettoriale in Ucraina

Nell'ambito del programma di iniziative volte a favorire l'internazionalizzazione delle imprese, la Camera di commercio di Udine ha organizzato una missione economica in Ucraina che si è svolta dal 12 al 15 ottobre per dare la possibilità agli imprenditori di incontrare individualmente e con l'as-

sistenza di un interprete le controparti locali nei settori di specifico interesse.

L'Ucraina è per estensione il secondo Paese d'Europa dopo la Russia ed è un mercato con 52 milioni di consumatori. Questo Paese dispone inoltre di molte facilitazioni, ha una posizione geografica d'interesse strategico (collo-

cata al centro della nuova Europa, si configura come naturale via di comunicazione tra le Repubbliche dell'Europa centro-orientale e i mercati emergenti della Federazione Russa e delle Repubbliche caucasiche e centro-asiatiche), ha abbondanti risorse naturali, manodopera qualificata a costi estremamente conte-

nuti, infrastrutture di trasporto bene sviluppate, ed è dotato di un interessante patrimonio scientifico. Pur considerando che il panorama economico di questo Paese è ancora fragile, e che il quadro giuridico è in continua evoluzione, l'insieme dei provvedimenti di sviluppo adottati, uniti a una situazione congiunturale

favorevole (alimentata dal migliorato clima economico in Russia), nel 2002 hanno portato a una crescita del Pil del 4,8% e nei primi tre mesi del 2003 del 7,0%.

L'iniziativa era multisettoriale e si concentrava prevalentemente sui settori della meccanica, del legno (materia prima e semilavorati, in particolare faggio), lavorazione della plastica e della gomma, agroalimentare.

Il programma prevedeva incontri istituzionali nelle Camere di commercio di Kiev e Vinica nel corso dei

quali sono state illustrate la realtà economica e le particolari caratteristiche dell'area. Inoltre, sono stati organizzati due workshop nelle relative città ucraine, a favore delle aziende friulane, con incontri individuali con partner preselezionati sulla base delle indicazioni e del materiale informativo fornito dalle stesse. Il risultato dell'iniziativa è stato considerato soddisfacente da parte degli imprenditori partecipanti che, dai primi contatti effettuati, hanno già intravisto alcune possibilità di sviluppo.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

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

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 li-

bri, 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 svilup-

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

INSTAV

Società di lavoro, accreditata dall'Istituto nazionale del lavoro, cerca aziende, strutture alberghiere in Italia per poter proporre la fornitura di manodopera an-

che specializzata per i lavori stagionali.

LA ROBE

Salone con vestiti da sposa cerca 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 che vorrebbero farsi un deposito in Slovacchia della propria merce.

BBRK SOPK

Produttore di mobili in le-

gno massello, faggio, cerca nuovi clienti per la vendita dei propri prodotti.

TC TRADE

Produttore di vari pezzi meccanici (pezzi forgiati, stampi, telai, costruzioni semplici per le macchine medio-piccole destinate all'uso agricolo) cerca collaborazione con le aziende produttrici.

ERLAND

Società di tipografia offre lo spazio pubblicitario nella propria rivista turistica Globus a tutte le agenzie di viaggi, agenzie turistiche e società simili.

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 multimediale, 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 eccetera, offre ai clienti i propri prodotti.

ERLAND

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

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

RICHIESTE FLOW TECH

Aziende 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.

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 Slovacca e per

entrare nei mercati dei due Paesi.

Le prossime giornate sono il 9 dicembre 2003 e il 13 gennaio 2004. Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners (0495342187, fax 0499589287, e-mail: dlaba.jova@sevenpartners.com, Martina Dlabajová.

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Sempre più competitivo il commercio austriaco

di Marco Di Blas

Comincia con questo articolo una nuova collaborazione che arricchirà senz'altro Udine Economica. Quella di Marco Di Blas, giornalista de Il Gazzettino di Udine, attento e profondo conoscitore della realtà austriaca. Ogni mese, da ora in poi, Di Blas porterà un po' di Austria in casa nostra e ci farà conoscere una realtà da sempre amica e vicina, ma che sta subendo anch'essa, come dimostra in questo articolo sul commercio, profondi cambiamenti che non potranno non influire sul nostro tessuto economico e produttivo. (m. n.)

Ve li ricordate i bei tempi in cui gli austriaci scendevano a frotte a fare acquisti nei nostri negozi? Acqua passata. La cadu-

ta delle barriere doganali, con l'ingresso dell'Austria nell'Unione Europea, ha accelerato quel fenomeno, ma ne ha anche decretato la fine. Globalizzazione significa anche questo. Da un lato i prezzi tra i due Paesi si sono gradualmente livellati. Subito dopo la svalutazione della lira nel 1992 i nostri prodotti erano assolutamente competitivi. Dodici anni più tardi, con l'inflazione in Italia (2,8%) doppia rispetto a quella austriaca (1,3%), non è più così. Dall'altro lato, il mercato austriaco si è sempre più adeguato a quello italiano.

Prendiamo per esempio la festa dell'Immacolata, 8 dicembre, giornata sacrosanta per i cattolici austriaci, ma evidentemente non per i cattolici italiani.

Fino a qualche anno fa in Austria nel giorno della Madonna senza peccato originale chiudevano perfino le farmacie, mentre da noi i centri commerciali spalancavano le porte. Quando oltreconfine si sono accorti che i devoti della Madonna utilizzavano l'8 dicembre non per andare in chiesa, ma per infilare la Pontebbana e scendere a Udine a fare acquisti, c'è stata una correzione di rotta e da un paio d'anni anche oltreconfine l'Immacolata concezione si celebra a saracinesche alzate e registratori di cassa in funzione.

Ma la svolta decisiva in questo processo di adeguamento del commercio austriaco a un sistema globale e "deregolarizzato" è venuta il 1 agosto, quando

è entrata in vigore la nuova legge che liberalizza gli orari dei negozi. Prima potevano (ma non dovevano) essere aperti dalle 6 alle 19.30 e il sabato fino alle 17. Di fatto, chi ha frequentato un po' l'Austria ha davanti agli occhi le immagini di negozi sbarrati fin dal sabato e città desolatamente deserte.

Da agosto, invece, i negozi possono restare aperti dalle 5 alle 21 e il sabato fino alle 18, per un massimo di 66 ore settimanali, estensibili all'occorrenza a 72 ore. Questa la legge federale. L'applicazione pratica è lasciata ai presidenti di ciascun Land, a seconda delle esigenze locali. Finora risulta che ne abbia approfittato soltanto la Bassa Austria, mentre Vienna (che ha lo sta-

tus di un Land) e il Burgenland hanno consentito in via sperimentale l'allungamento dell'orario in una sola giornata per settimana.

In Carinzia, il Land più vicino al Friuli, e negli altri Lander, tutto come prima. Jorg Haider si è detto assolutamente contrario a questa "deregulation", definendola "un gioco cinico sulle spalle dei lavoratori del commercio". Quanto alle ipotesi di apertura festiva, sull'esempio del Friuli, Haider ha dichiarato che "la domenica è per i carinziani un giorno sacro che va rispettato", aggiungendo che "già ora la settimana di sei giorni lavorativi nel commercio pesa sulla condizione delle donne lavoratrici e sulla loro situazione familiare". Contrari

ai nuovi orari il sindacato del settore.

Così la situazione attuale. Ma il commercio è in rapida evoluzione e potrebbero esserci presto nuovi cambiamenti. Lo scetticismo con cui in Austria era stata accolta la liberalizzazione degli orari del commercio si sta lentamente attenuando, specie dopo i primi risultati dell'esperimento, là dove è stato attuato. In alcuni settori commerciali, per esempio, nei giorni di chiusura protratta alle 21 si è registrato un aumento del fatturato fino al 100 per cento. È probabile che presto la "deregulation" conquisterà anche la Carinzia, modificando consuetudini di acquisto che avranno ripercussioni anche sul mercato friulano.

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 transazionale tra le piccole e medie imprese.

ABBIGLIAMENTO

ABBIGLIAMENTO DAL PAKISTAN

Azienda del Pakistan esporta articoli di abbigliamento. (Rif. 2003.11.01)

AGRICOLTURA

COOPERAZIONE CON L'UNGHERIA SETTORE LEGNAME

Ditta ungherese esportatrice di legname (prodotto principale è l'acacia, soprattutto pali segati per lavorazioni agricole) è interessata a collaborare con ditte italiane. (Rif. 2003.11.02)

EUROAPPALTI

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

FRANCIA - TARBES

MACCHINE PER LA FABBRICAZIONE DI PEZZI MECCANICI

Appalto di fornitura macchine utensili. Centro di lavorazione ad albero verticale. Centro di lavorazione ad albero orizzontale. Macchine e apparecchi di prova e misurazione. Termine per il ricevimento delle offerte: 15.12.2003. Ore: 0:00. Lingua o lingue: francese

SVEZIA - VÄLLINGBY

AUSILI PER DISABILI

Appalto di fornitura ausili per

AGROALIMENTARE

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Offerta argentina di prodotti ittici surgelati. (Rif. 2003.11.03)

IMBALLAGGI

SCATOLE IN PLASTICA PER LA BULGARIA

Ditta bulgara operante nel settore delle attrezzature elettroniche e ottiche cerca produttori di scatole in plastica per registratori di cassa e stampanti. (Rif. 2003.11.04)



MATERIE CHIMICHE

CERCANSI PRODUTTORI DI COLLA

Ditta israeliana attiva nel settore dell'acciaio intende acquistare in Italia colla liquida per i propri processi produttivi. (Rif. 2003.11.05)

MATERIE PLASTICHE

COOPERAZIONE CON LA CINA

Società cinese certificata ISO9001 produttrice di materie plastiche, leader nella produzione di prodotti in polvere verniciante a prezzi

Lingua o lingue: olandese

SPAGNA - MADRID

FORAGGIO

Appalto di fornitura di foraggio. Termine per il ricevimento delle offerte: 08.01.2004. Ore: 13.00. Lingua o lingue: spagnolo.

GERMANIA MONACO DI BAVIERA

MOBILI

Appalto di fornitura mobili per uffici, sedie. Termine per il ricevimento delle offerte: 08.01.2004. Lingua o lingue: tedesco

competitivi, cerca collaborazioni. (Rif. 2003.11.06)

IMPORT-EXPORT ROMENO

Produttore romeno di prodotti chimici e fibre artificiali è interessato a importazioni di granuli PET e all'esportazione di fibra poliestere. (Rif. 2003.11.07)

MECCANICA

OFFRESI RAPPRESENTANZA

Azienda romena operante nel settore import-export di materiali ferrosi e nn, materie prime, macchinari per uso industriale, offre propri servizi di rappresentanza in Romania. (Rif. 2003.11.08)

MEZZI DI TRASPORTO

RICERCA AGENTI

In Romania società che commercializza - ingrosso e dettaglio - mezzi di trasporto ed esegue riparazioni veicoli ricerca agenti. (Rif. 2003.11.09)

COOPERAZIONE COMMERCIALE CON LA ROMANIA

Società romena di vendita all'ingrosso e dettaglio, riparazioni veicoli, è interessata a cooperazione commerciale e joint-venture. (Rif. 2003.11.10)

SERVIZI

OFFERTA SERVIZI LEGALI DALL'AUSTRIA

Studio austriaco specializzato nel diritto economico, incluso recupero crediti e insolvenze, offre propri servizi di consulenza legale. (Rif. 2003.11.11)

VARIO

AFFITTO/VENDITA REPARTO DI VERNICIATURA

Ditta carinziana è interessata a vendere o affittare reparto di verniciatura, vicinanze di Villach, completamente arredato con impianti ed equipaggiamento nuovo per tutti i tipi di verniciature industriali. Buona possibilità di entrata nel mercato austriaco. (Rif. 2003.11.12)

VENDESI IMMOBILE AUSTRIACO AL CONFINE CON L'ITALIA E LA SLOVENIA

In Austria vendesi casa privata con ufficio in ottima posizione che si presta come sede amministrativa con abitazione. (Rif. 2003.11.13)

COOPERAZIONE AUSTRIACA

Società austriaca cerca collaborazioni per geodesia, in particolare fotogrammetria, cartografia e telerilevamento, produzione orthophoto, misurazioni e rilevamenti tecnici, livellazioni e sistemi geoinformatici. (Rif. 2003.11.14)



COLLABORAZIONE

OFFRESI DALL'AUSTRIA

Azienda austriaca operante nel settore della logistica per la ristorazione collettiva, supportata da un'elaborazione elettronica dei dati, cerca collaborazioni con aziende aventi esperienza nel settore, quali fornitori e arredatori grandi cucine, produttori e fornitori sistemi per la distribuzione dei pasti, aziende informatiche con applicazioni specifiche per ospedali. (Rif. 2003.11.15)

BULGARIA IMPORT-EXPORT

Società bulgara è interessata a importare cosmetici, detersivi, abbigliamento e saponi e a esportare guard-rails, prodotti agricoli, rose confezionate. Lingua di contatto: bulgaro, italiano, inglese. (Rif. 2003.11.16)

(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).

Pagjine furlane

In Parlament la "Cjarte" cui derits stabilîts dal Consei d'Europe

Rispiet pes lenghis regjonâls

par cure di Luche Nazzi

Li de Cjamare dai Deputâts, ai 13 di Otubar, e je tacade la discussiun de leç ch'e stabilissarà la ratifiche e ch'e sclearirà ce maniere che l'Italie e intint di meti in vore la "Cjarte europeane des lenghis regjonâls e minoritariis". Il proviodiment al rive in aule cuntun in-tart "record" di 11 agns. Il Consei d'Europe, difat, al à fat bon il compatât di derit internazionâl - jentrât uficialmentri in vore il I di Març dal 1998 - ai 5 di Novembar dal 1992.

In zornade di vuê, la "Cjarte" e je stade ratificade di 17 País europeans. L'Italie, impen, dai 27 di Jugn dal 2000, e jentre dome te note dai 12 País che le an firmade cence mai ratificâle. Cemût mai un "iter" cussì lunc e tant ingredeât par un compatât ch'al fronte cusion di derits fundamentâi de persone e dai popui, par altri ricognossûts ancje de Costituzione taliane (articul 6: «La Repubblica tutela con apposite norme le

minoranze linguistiche») e de legislazion ordenarie (leç 482/99: «Norme in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche»)?

I osservadôrs plui critics a marchin il fat che ancje la leç cuadri dal 1999, al ven a stâi ch'è definîs lis «apposite norme» previodudis de Costituzione subit daspò de vuere, e je rivade 50 agns daspò. Sichè l'insensibilitât de clas politiche taliane par cheste cuistion di culture e di democrazie, in plui di jessi endemiche e je ancje "bipartisan".

Altris, cjalant di plui a la pratiche, a notin l'implant dut operatîf de "Cjarte europeane", ch'al scuen par fuarce spaurî duç i sorestants nazionaliscj e centralizadôrs. Par ogni setôr di promoziun des lenghis regjonâls (scuele, ministrasion publike, informazion radiotelevisive...) la "Cjarte europeane des lenghis regjonâls" e stabilîs nivei di tutele adatâts e tabelis di proviodiments che no ametin fufignis.



Il palaç di Montecitorio, sede de Cjamare dai Deputâts, e i studis "Rai" di Triest

Tes ultimis setemanis, par un esempi, in Furlanie si à cetant discorût in ce forme che il servizi public radiotelevisif al varès di mertâsi il cjanul che ancje i citadins regjonâi di lenghe furlane, slovene o todesce a pain saldo. Intant di une convigne, organizade de Provincie di Udine

ai 26 di Setembar, su "Lenghe furlane e Rai regjonâl: perspeticivis pe aplicazion de leç 482/99", duç i sorestants di "Rai Triest" - dal diretôr de sede, Roberto Collini, al caporedatôr de redazion taliane, Giovanni Marzini, prudelâts dai dirigjents rivâts chenti di Rome - a an declarât tante

buine volontât, disponibilîtât e sensibilîtât..., ma no an ufiert nissune garanzie ni par 1 minût d'informazion par furlan ni par un cjanonut televisif, ni in cont de vierzidure di une sede Rai in Friûl cul compit di aplicâ la leç 482/99. Il Compatât internazionâl dal Consei d'Europe, in-

vezit, al cjacare sclet e al impigne i País firmataris «dulà che la radio e la television a an la mission di servizi public» a «garantî la creazion almancul di 1 stazion radiofoniche e di 1 cjanâl televisif tes lenghis regjonâls o minoritariis oben a incorazî o a facilitâ la creazion almancul di 1 stazion radiofoniche e di 1 cjanâl televisif tes lenghis regjonâls o minoritariis oben a cjanpâ i proviodiments necessaris par che lis stazions a programin emissions tes lenghis regjonâls o minoritariis». In pratiche a jerin i 3 nivei di tutele che, dentri 90 dis de aprovazion dal "Contrat di servizi" (ai 23 di Zenâr di chest an), guvier e "Rai" a vevin di decidi, lenghe par lenghe, a pro des comunitâts lenghistiche albanese, catalane, todesce, greche, slovene, crauate, francese, provenzâl, furlane, ladine, ocitane e sardegnule. Une decision che però, 6 mès daspò, si è ancjemò daûr a spietâle.

Il XXXVI an di vite de associazion "I nostri amici lebbrosi" si siere cuntun belanç une vore positif. La sô «lote cuintri la lebre e cuintri dutis lis sôs causis» (ch'a son miserie e fan, analfabetisim e scjarsetât d'igjene...) no à vût padin, slargjantsi in gnois regions dal mont e ingaiaint gnûfs benefatôrs

L'impegn di "I nostri amici lebbrosi"

In lote cuintri de miserie

e protagoniscj. La verifiche de anade e je programade par sabide ai 22 di Novembar, a Udine, li dal institût Bertoni di viâl Cadore (a lis 6 sot sere),

intant de samblee anuâl. Vie pal 2003, a son stadis tiradis dongje di "I nostri amici lebbrosi" ufiertis e contribuzions par un total di 1 milion e 300 mil eu-

ros, puartant a 18 milions e 500 mil euros il total dai jutoris transformâts in progjets di promoziun umane, dal 1968 incâ.

Il president de clape, Da-

niele Sipione, chest an al è svolât in Kenye, Sudafriche, Mozambico, Togo e Armenie par definî intarvents gnûfs, par finanziâ programs bielzâ inviâts e par verificâ a muse la realizazion des azions concuardadis cu lis comunitâts locâls. Ancjemò une volte precedence sigure e je stade riservade ai progjets pal inseriment sociâl

dai lebrôs e dai malâts di Aids, ch'a son lis vitimis de lebre dal tierç milenari; pe promoziun des feminis e pe cure de frutarie; e pal svilup de alfabetizazion.

Lis piçulis ufiertis di miârs di benefatôrs a an permitût di slargjâ ator par duç i País plui puars dal marimont une rêt di 9 borcs par fameis di lebrôs; di 2 ospedâi; di 7 reparts d'ospedâl; di 15 unitâts mobils pe cure sul teritori dai malâts di lebre; di 3 cjas di maternitât; di 23 dispensaris; di 35 scuclutis e di 112 scuclis; di 30 coleç par students; di 8 laboratoris pal artesanât; di 5 acuedots e di 6 dighis; di 15 centris nutrizionâi e di 20 bançjis dal ris...

L'abitance operative de associazion "I nostri amici lebbrosi" e je logade a Udine, in borc di Poscucl 79. I numar telefonics a son 0432 508309; fax 0432 292238.

Apontament tal mès di Decembar

Il festival dal cine furlan

Dai 16 ai 19 di Decembar, e torne la "Mostre dal Cine furlan": il festival de cinematografie par furlan, organizât dal "Centri espressions cinematografichis" di Udine, li dal "Cine d'Essai Ferroviario" (cec@cecudine.org - www.cecudine.org). Intant des 3 zornadis a vegnaràn proietâts i films in concors tes 3 sezions competitivis (fiction lungjis plui di 20 minûts, films par fruts, oparis di gjenar svareât), une schirie di peluculis ch'a rapresentin la miôr produzion cinematografiche regjonâl e par prionte une cjerce des espressions artistichis des "Nazions cence stât".

Di ch'è strade de Mostre, al vegnarà presentât il documentari "Vueris de gnot, su lis olmis dai Benandants", ispirât dai studis di Carlo Ginzburg a di une

regjiste francese di divignce furlane, Christiane Rorato. La vore e vegnarà proietade te version par furlan, coproduzion "Centri espressions cinematografichis" e "Prélude Média" di Paris.

Lis comunitâts lenghistiche rapresentadis a l'VIII edizion dal festival a saran

i Sardegnûi e i Slovencs dal Friûl. De Sardigne, al torne il regjissêr Giovanni Columbu ch'al proferirà il cine "Arcipelaghi"; de Sclavanie a rivin 3 cines produsûts di "Kinoatelje" di Gurize: "Moja Meja" di Nadja Veluscek e di Anja Medved, "Beautiful Kreplje" di Daria Frandolic e

"Passeranno anche stanotte" di Matteo Oleotto. Un spazi special po al sarà dedicât al documentari di "Rai Triest" "Kosakenland in Italien", direzût di Noemi Calzolari.

La propueste culturâl dal "Cec" e sarà insiorade cu la publicazion dal catalic de Mostre, cun informazions sun dutis lis peluculis presentadis e de edizion dal secont numar di "Segnâi di lûs", la riviste di cine furlan, cun articui e servi-

zis di Carlo Gaberscek, di Ales Doktoric e di Roberto Iacovissi.

Fra i articui, un studi sul cineast furlan dai agns dal '30 Guido Galanti, su l'ativitât di "Kinoatelje", su la "Cineteche dal Friûl", su "Maria Zef" di Vittorio Cottafavi e su la produzion di Marcello De Stefano, che te riviste al proferis una senegjature ch'al veve scrit intant ch'al frecuentave il "Centri sperimentâl di cinematografie" di Rome.

Riunion scientifiche su la Proprietât coletive

Un altri mût di possedi

«La convigne e intint di jessi sede di confront, di dibatiment e di profundiment culturâl parie, par chei ch'a ricognossin intai Demanis civics e tes Proprietâts coletivis un mût disferent di possedi (cuintri dal fuart prejudizi viers la proprietât coletive) e un mût disferent di gjesti (cuintri l'impinion

cetant slargjate che la proprietât comun e je cause di inefficienze): cun cheste finalitât il "Centri studi e documentazion sui Demanis civics e su lis Proprietâts coletivis" de Università di Trent al torne a proponi la nove edizion de sô "Riunion scientifiche" anuâl, rivade a la IX edizion e programade pai 6 e

7 di Novembar. Di cuant ch'al è nassût, l'apontament trentin al è diventât un pont di riferiment, decisif par chei che s'interressin des Tieris civichis e des Proprietâts coletivis, tant pal aspjet scientific (cjapant dentri studiâts des disciplinis juridichis, economicis, agrariis, storichis...) che tal impe-

gn operatîf de gjestion di chest antic patrimoni.

Sot dal titul "Avevano tutto e nulla possedevano", i organizadôrs a an specificât la volontât di profundî la Proprietât coletive «dalla produzione di beni alla produzione di servizi naturali, dal soddisfacimento degli interessi locali al soddisfacimento degli interessi generali».

Daspò des relazions fondamentâls su "La Proprietât coletive te storie dal pinsîr economic" e sul "mantigni-

ment de destinazion produttive tant che condizion pe eficacitât tal passaç de produzion di bens a ch'è di servizi", la seconde zornade de convigne e presentará lis esperiencis des tieris di "gjoaldiment coletif" tal Meridion d'Italie, des "Partecipanze emiliane" e des "Comunanze agrarie marchigiane".

Scleariments su la Riunion scientifiche si cjatin tal lûc internet: www.jus.unitn.it/usi_civici/.

Gastronomia

Le sostanziose proposte dell'albergo-ristorante di Pulfero

Al Vescovo, la gustosa cucina delle Valli del Natisone

di Bruno Peloi



Andrea Domenis



Michela Domenis con mamma Bruna

Anche in questo già freddo mese di novembre, coniugiamo una piccola indicazione turistica con un suggerimento gastronomico. La meta, stavolta, sono le Valli del Natisone: ricchissime di storia e depositarie di una cucina gustosa ancorché sostanziosa.

La località che consigliamo di visitare è San Giovanni d'Antro, in comune di Pulfero. È uno scrigno riccolmo di sorprese per chi ha interessi di geologia, speleologia, archeologia. Ma

il sito è attraente pure per gli antichissimi riferimenti storici spesso intersecati dalla leggenda. Ad Antro ci sono una grotta molto bella – nella quale ben s'inseriscono una chiesetta ipogea e una cappella – e parte delle vestigia d'un antico castello. Nella grotta è altresì visibile un'area con la ricostruzione dell'ambiente dove un tempo viveva l'orso delle caverne (ursus spelaeus), coevo dell'uomo di Neanderthal.

Ce n'è di che dilettere lo spirito, insomma. Ma, come

si diceva, le Valli custodiscono, gelose, anche una loro peculiarità gastronomica. E allora scopriamo una parte di questa prelibatezza, facendo sosta all'albergo-ristorante Al Vescovo, a Pulfero capoluogo.

Il locale è gestito da sempre dalla famiglia Domenis. La cucina proposta è quella della classica tradizione casalinga, legata alle stagioni e con un marcato influsso dei prodotti del territorio, specie durante l'autunno-inverno. I formaggi, gl'insaccati, la frutta, i funghi,

la selvaggina – tanto per fare alcuni esempi – spesso sono forniti dalla gente del luogo. Il modo di cucinare è semplice, non ricercato. La nouvelle cuisine qui è sconosciuta. I sapori sono ben definiti e le pietanze saporite. "Quand'è nato – afferma Andrea Domenis –, il locale era famoso per la pasta e gli gnocchi fatti in casa, nonché per il cinghiale. Da lì siamo partiti; naturalmente ci siamo aggiornati, ma non abbiamo stravolto le nostre antiche caratteristiche".

"In questa zona di confine – dice ancora Andrea – sono forti gl'influssi della cultura gastronomica slovena, nei sapori così come nei nomi dei piatti. Gli zlicnjaki, per esempio, sono molto richiesti. Si tratta di gnocchi in due versioni: di zucca, lavorati a mano e conditi con burro fuso e ricotta affumicata; oppure di patate, con all'interno una susina, conditi con burro fuso e cannella".

"Altri piatti valligiani – continua Andrea – sono le stakanje (è un contorno a base di patate schiacciate, con olio, pancetta, aglio, aceto) e gli struki lessi (dolcetti bolliti in acqua e serviti con burro fuso e zucchero di canna)".

Autunno e inverno sono

stagioni ideali per gustare le proposte culinarie dei Domenis. Ecco qualche indicazione. Tra gli antipasti, da prediligere gli affettati locali (pancetta e salame fatti in casa) e i tortini di funghi. Tra i primi, le zuppe di castagne e di funghi; la pasta maltagliata (di produzione propria) con anatra; gli gnocchi alla selvaggina (cinghiale in particolare). Cacciagione regina anche nei secondi: principalmente, cervo e cinghiale (cotto con mele Seuka). Ma anche filetti di maiale (della Jolanda de Cold) anatra all'aceto balsamico e coniglio in umido con polenta. Tantissimi i dolci: oltre ai citati struki, gli strudel di mele, la gubana artigianale di Claudio Qualizza, la torta di castagne, le crostate di susine...

In primavera-estate, cambiano i prodotti: entrano in gioco le erbe, gli ortaggi, le trote, le carni alla piastra e, tra i dessert, i semifreddi e le mousse (deliziosa quella alla menta).

Il ristorante Al Vescovo da qualche tempo è attrezzato anche per il servizio a domicilio, a mo' di catering. Rinfreschi e cerimonie (sino a un centinaio di persone) possono godere delle sue proposte.

Ben fornita la carta dei

vini. Vi sono elencati soprattutto prodotti regionali, con una particolare attenzione per le zone Doc del Collio e dei Colli Orientali del Friuli. Le etichette sono quelle di vignaioli che vanno per la maggiore, ma pure quelle di piccoli produttori agli inizi della loro attività. C'è anche il vino della casa (Tocai e Merlot): lo fornisce l'azienda dei fratelli Dario e Luciano Ermacora, di Ipplis di Premariacco. La cantina è seguita direttamente da Andrea Domenis.

Sotto la competente supervisione della signora Bruna, in cucina da sei anni c'è una cuoca provetta: Andrejka Stanisic. Proviene da Caporetto e conosce dunque molto bene le ricette della zona. Con loro, anche un'aiutante.

A consigliare i clienti, ai tavoli ci sono invece Andrea e Michela, più eventuali "rinforzi".

Il ristorante Al Vescovo è sì fuori mano, su una strada non molto frequentata: ma chi ci va, lo fa perché conosce e apprezza il tipo di cucina proposta. La clientela è dunque eterogenea.

Il costo medio di un pasto è di 25 euro più bevande. Sono accettate le carte di credito. Non esistono problemi di parcheggio.

L'antica stazione postale divenuta albergo-ristorante

Cavalli ansimanti attaccati a carri postali destinati all'Illiria asburgica. Alla loro guida, uomini forti, ma bisognosi di soste corroboranti, magari in locande fumose e però accoglienti.

Così ci si può immaginare, alla fine del 1800, la stazione postale-osteria di Pulfero, condotta fin dagli esordi da Antonio Domenis, capostipite di una famiglia ancor oggi sulla breccia nel campo della ristorazione.

Il locale fungeva da magazzino merci, vi si vendevano coloniali e alcolici, ma era altresì ambiente accogliente per i carradori prima del faticoso balzo verso la zona della Lubiana austriaca.

All'inizio c'erano tre stanze dai muri perissosissimi, tirati su con perizia dai muratori dell'epoca. Materiale primario per la costruzione erano i grossi sassi raccolti dal

greto del Natisone. Le stesse pietre, debitamente ingabbiate dal cemento armato, reggono ancor oggi il locale. Il cui nome – Al Vescovo – altro non è che la traduzione dal dialetto valligiano del soprannome della famiglia Domenis: Skof (vescovo, appunto).

Come accaduto a moltissimi ambienti pubblici friulani, anche Al Vescovo il terremoto del 1976 arrecò molti danni. Talché Claudio Domenis (Antonio era suo bisnonno) si



rimbocca le maniche e dà subito avvio a un'importante ristrutturazione. Con Claudio e la consorte Bruna le migliori continuano a ritmo costante finché, negli Anni Sessanta, al posto di ristoro si abbina anche l'albergo: si parte con 13 camere. Nel 1990 l'ultimo maquillage.

Adesso che Claudio non c'è più, la gestione è nella mani dei figli Andrea e Michela (la quale proprio in questi giorni ha dato alla luce il secondogenito Giovanni, arrivato a far compagnia al fratellino Pietro). Naturalmente, mamma Bruna non fa mancare la sua accorta presenza.

Oggi, il ristorante è dotato di due sale: nella più grande possono essere ospitate sino a 80 persone; in quella più piccola, altre 20; con la bella stagione, nel fresco giardino estivo i posti sono 60.

Anche l'albergo – tre

stelle – ha aumentato la sua capienza, passando a 18 camere (quattro singole e due attrezzate per disabili), tutte con bagno, tv e telefono.

Sta per essere completata anche una "zona benessere": con sauna, solarium e idromassaggio. L'hotel è frequentato soprattutto da turisti austriaci e tedeschi, nonché da pescasportivi provenienti da tutt'Italia, che qui trascorrono rilassanti fine-settimana.

L'albergo-ristorante Al Vescovo si trova a Pulfero, al numero 67 di via Capoluogo (è la strada che da Cividale porta al confine di Stato con la Slovenia). Osserva il turno di riposo nella giornata di mercoledì e d'inverno anche il martedì sera.

Sono gradite le prenotazioni, specie nei week-end. Il numero di telefono e del fax è lo 0432-726375. E-mail: info@alvescovo.com. Sito: www.alvescovo.com.



La ricetta

Il ristorante Al Vescovo propone ai lettori di Udine Economica una ricetta prettamente autunnale, di facile esecuzione.

Ingredienti (per quattro persone): 2 etti di castagne; 2 etti di patate; una foglia d'alloro; panna liquida; sale e pepe.

Preparazione. Mettere le castagne al forno, portarle a mezza cottura e quindi sbucciarle. Dopo di che, ultimare la cottura in una pentola d'acqua bollente, con l'aggiunta di sale e pepe.

Nel frattempo, in un altro pentolino d'acqua, lessare le patate con la foglia d'alloro e il sale. Passare il tutto in un setaccio. A questo punto, unire i due composti e la minestra è pronta.

Prima di servire in tavola, "decorare" ogni piatto mettendo sopra la minestra un cucchiaino di panna liquida.

Abbinamento ideale, vino Ribolla gialla, dal classico colore paglierino-verdognolo, profumo floreale e fragrante, sapore asciutto, fresco leggero, come quella dell'azienda agricola La Viarte (Prepotto) dei signori Ceschin.

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta ai Trenta Coperti, a Udine, in via Planis

A menù il pollame e i conigli allevati biologicamente

di Bruno Peloi



Colaone, Degano, Hennon e Bin

È nata il 18 gennaio 2003. Si trova a Udine, in via Planis 30, in un fabbricato un tempo sede di una falegnameria e poi della birreria Carosello. Si chiama Trattoria Trenta Coperti. Il suo nome spiega, per buona parte, la "filosofia" gastronomica del titolare, Silvio Colaone: dar vita a un locale dove l'ospite si senta a proprio agio, sia per le proposte di cucina e cantina sia per l'accoglienza e il servizio puntuale. L'ambiente è piccolo, ma carino: raccolto, civettuolo se si vuole, con muri di pietre e mattoni a vista, buon uso del legno, e quin-

di caldo. In sala e alle pareti, opere di Claudio Colaone, fratello di Silvio, artista affermato (sue sculture fanno bella mostra di sé anche al teatro Giovanni da Udine, altre a Bologna e in corso Sempione a Milano).

Silvio Colaone ha buona esperienza nella gestione di locali pubblici. Lo dimostrano i due precedenti impegni udinesi: gli esordi al "mitico" Bagatto di via Musoni e quindi al Caffè Otello di piazza San Giacomo; e anche quello, prima del ritorno nel capoluogo friulano, alla locanda Edelhof a Tarvisio. "Adesso - racconta - ho scelto di lavo-

rare in un ambiente piccolo, per seguire al meglio la clientela. I nostri trenta coperti (in realtà, nelle due salette si possono ricavare fino a 38 posti, ndr) sono di qualità. Con me collaborano un cuoco, un cameriere e uno stagista, ragazzi giovani, preparati, pieni d'entusiasmo".

Per farsi apprezzare, Silvio Colaone ha però fatto anche altre scelte. "Proponendo una cucina della tradizione e legata alle stagioni - dice -, gli ingredienti devono essere freschissimi. Ecco dunque abolito il congelatore: da noi non esiste proprio, nemmeno per i gelati. Così come non esistono dadi o panne varie. I sapori sono quelli veri, ricavati da olio d'oliva viterbese, vino bianco friulano, sedano, cipolla e carote nostrani. Vado a fare la spesa ogni mattina e so cosa entra nel mio locale. Preferisco i prodotti della nostra terra: i conigli, i polli, le farane e le oche li compero da un allevamento biologico. Il crudo San Daniele (20 mesi) è quello di Morgante. I salumi li fornisce Pietro Lovison di Spilimbergo e (gli affumicati) Dante Piazza di Sutrio, cittadina dalla quale ci ar-

rivano pure i formaggi. La pasta di grano duro la fa per noi l'azienda artigianale pugliese Marella (tra gli altri ristoranti, rifornisce anche Pinchiorri). In casa, facciamo invece le paste fresche all'uovo e i dolci (mousse, crème caramel, strudel di mele, torte e i graditi cioccolatini con castagne...)". Col calo delle temperature, le portate al Trenta Coperti si son fatte stuzzicanti. Detto di salumi e affettati, tra i primi buon gradimento per gnocchi di zucca, paste con la salsiccia fresca e piatti a base di funghi non importati. Tra i secondi, oltre alle carni bovine (anche bisonte), da ricordare tutto il pollame (cotto in umido, alla vecchia maniera: in

toejo, per dirla alla friulana), il baccalà (ricetta portoghese), il gulasch all'ungherese (con paprica dolce e piccante), la selvaggina, specie cervo e capriolo (dalla caccia di selezione nel Tarvisiano), il brasato.

Ecco come ai Trenta Coperti cucina quest'ultimo piatto: il cuoco lega la paletta di manzo e la fa rosolare in padella. A parte, in un pentolone, cuoce sedano, carote e cipolla con un po' d'olio d'oliva. Su questo fondo cottura aggiunge la carne rosolata e ricopre il tutto, completamente, con un importante Refosco dal peduncolo rosso (il Vocalis 1999, azienda Aquila del Torre). Messo il coperchio sul pentolone, fa bol-

lire carne e verdure finché il manzo non si fa tenero (due-tre ore). A quel punto, lo taglia a fette e lo condisce con la salsa ottenuta dal fondo della bollitura frullato. Piatto appetitoso, bello da vedere, allegro. Abbinamento ideale, il Refosco 2000 di Paolo Rodaro, sapido, morbido, sgrassante.

Interessante la cantina, seguita personalmente da Silvio: poco meno d'un centinaio le etichette, soprattutto friulane: vigneron affermati e altri emergenti. In tavola, sempre il calice degustazione. Il cuoco è il venticinquenne Simone Degano: arte imparata in Germania (scuola Winkler), da Costantini a Tarcento e alla Subida di Cormons. In sala, il giovane e simpatico Fioresello Hennon (origini francesi). Stagista: Alessandro Bin. Clientela ben suddivisa tra coppie, famiglie e gruppi d'amici. Costo medio per un pasto: 20 euro, compreso vino normale. Sono accettate tutte le carte di credito. Non ci sono problemi di parcheggio. Chiuso la domenica. Sempre meglio prenotare: telefono e fax 0432-508979, e-mail: trentacoperti1@tin.it.



L'angolo dell'editoria friulana

La pianta "coltivata" di Gemona

di Silvano Bertossi

Gianfrancesco Gubiani, dopo sette mesi di attente ricerche dedicate a Gemona, ha dato alle stampe un volume di 190 pagine dal titolo "Lant pa tavieles". A passeggio nel tempo e nei ricordi della tavieles di Gemona. Il nome "Tavieles" sta a indicare "terra coltivata" o anche "la parte coltivata di un terreno comunale" e ricorda che, fin dai tempi più antichi, questa zona doveva essere relativamente fertile.

L'autore comincia il suo lavoro definendo i confini di questo territorio. "Tavieles, pur essendo abitata fin da tempi remoti, non si è mai sviluppata in un'entità abitativa specifica di borgo - precisa l'autore -. Dobbiamo, dunque, riferirci a un ampio territorio, all'interno del quale sono la storia e le vicende sociali a costituire i motivi unificanti".

Cominciamo dai confini. Partendo da sud, si trovano i campi chiamati "Pralunga" e "Cassinis". La "Pralunga" confina a est con i

terreni anticamente indicati come "Comugne" che, a loro volta, comprendevano parte di "Campo Taboga" e si estendevano fino all'attuale "borgo San Pietro". Il toponimo "Comugne" vale ora solo per la zona a sud

del "borgo Zefin". "Comugne" significa "terreni comunali" che, col passare del tempo, sono stati bonificati e ceduti. Il "borgo Campagnola", sviluppatosi nella parte centrale dell'attuale "Comugne", nasce

a seguito di bonifiche effettuate sul luogo. La località "Cassinis" si estende dalla "Pralunga" alla "Priola". A sud-est c'è la zona di "Loretto" che un tempo, fino al periodo napoleonico, si chiamava "Priola". Di que-

sta località si trova menzione in documenti del 1300. A nord-est c'è il territorio chiamato "Praviolari" che si stende a cavallo delle ferrovie partendo dalle campagne dei "Pretòrs", sotto il cimitero, per arrivare fino alla vecchia "Comugne", nei pressi della località "San Pietro".

"Tavieles" è un territorio edificato - puntualizza Gubiani - con molte case sparse divise da orti, da piccoli campi di mais e da piccoli vigneti. Non ha una piazza, non ha dei servizi sociali di riferimento, non ha una chiesa eppure questo borgo è stato capace di imporsi nella comunità gemonese, al pari di una qualsiasi altra borgata.

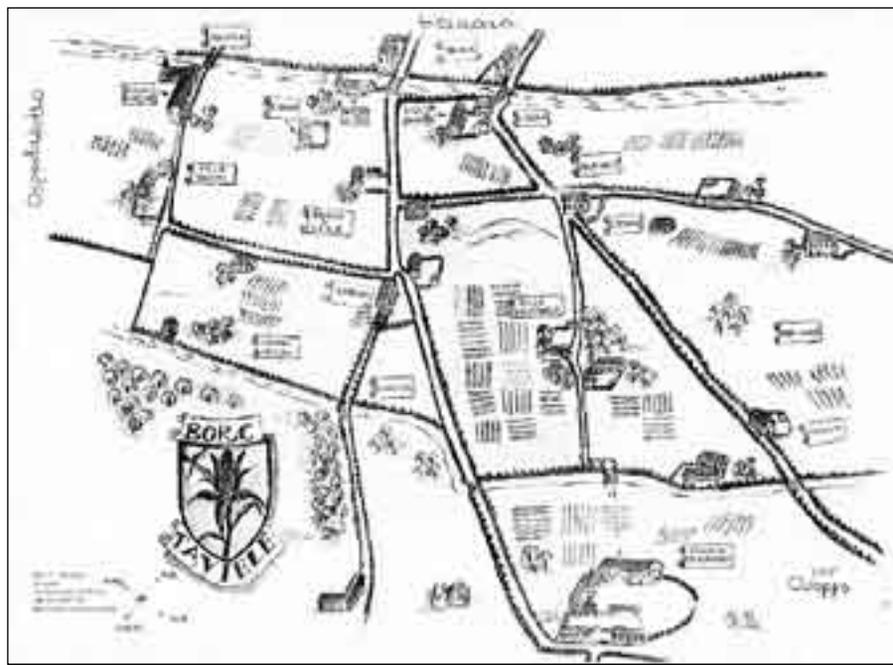
Gubiani, nella sua ricerca, parla di questa piana gemonese dal punto di vista geologico e ricorda che reperti sono stati trovati nelle zone circostanti che ricordano una Gemona come luogo di passaggio e di sosta per i popoli paleoveneti (1200 anni prima di Cristo), per i Celti (V secolo a.C.) e per i Carni (III secolo a.C.). Il passaggio di queste genti avveniva a mezza costa, lungo il declivio del Cuarnan e poi su, attraverso Gemona, Sella Sant'Agnes, Sant'Anna di

Venzone. Questo passaggio era obbligato a causa di laghetti e paludi lasciati dall'antico lago e dalle piene del Tagliamento.

Nel volume si parla delle opere dei Romani, delle prime bonifiche, della confluenza di tre importanti strade romane e dei tentativi di insediamento umano.

Gubiani non si è risparmiato perché ha approfondito le sue ricerche fornendo al lettore uno strumento di conoscenza non solo di un territorio, ma anche di una comunità particolarmente legata a quel territorio. Eccoli, dunque, affrontare l'argomento dell'emigrazione, iniziata nel XX secolo, il frazionamento delle proprietà quando anche gli ultimi nobili cominciarono a vendere le loro vaste terre, la costruzione della ferrovia che ha diviso la "Tavieles", da una parte la nuova via Barigliaria, i tre mulini e la chiesetta di "Loretto", dall'altra il restante territorio agricolo e la chiesetta di San Giacomo.

Un lavoro, quello di Gianfrancesco Gubiani, che dà dignità, storia e visibilità a una zona ben definita, quella della "Tavieles di Gemona".



Da un disegno di Anna Givani, ecco come si presentava la "Tavieles" nel '700

Industria

Il direttore di economia e finanza del Centro studi Confindustria a Palazzo Torriani

Schlitzer: "Economia in ripresa ma l'Europa è ancora al palo"



Morandini, Schlitzer, Fantoni



Una parte del pubblico, con l'assessore provinciale Irene Revelant

L'economia mondiale, trainata dalla locomotiva degli Stati Uniti, è in fase di ripresa mentre quella dell'area dell'euro è ancora al palo. È in sintesi la fotografia che ha scattato giovedì 6 novembre a palazzo Torriani, sede dell'Assindustria friulana, il neo-direttore di Economia e finanza del Centro studi Confindustria, Giuseppe Schlitzer, ospite dell'iniziativa denominata "Un'ora con..." promossa dal Comitato regionale piccola industria della Federazione industriali del Fvg. Schlitzer ha replicato a Udine il seminario di previsione economica del Centro studi di Confindustria. I dati parlano di una economia statunitense nuovamente in fase di decollo: nel secondo trime-

stre 2003 il Pil è cresciuto del 7,2% annualizzato, la produttività del 6%. Bene anche il Giappone dove si è registrato nel secondo trimestre il sesto aumento consecutivo del Pil, mentre Canada e Regno Unito, dove si è arrestata la contrazione del settore manifatturiero, crescono a tassi del 2% circa.

Nella sua analisi, il direttore di Economia e finanza del Centro studi Confindustria ha poi passato in rassegna i mercati emergenti dove spicca l'Estremo Oriente, che cresce a tassi superiori del 6%, e soprattutto la Cina, oramai il quinto esportatore mondiale, a ritmi del 7-8%.

"L'area dell'euro, invece - ha evidenziato Schlitzer -, sconta in negativo la rivalutazione dell'euro; una

rivalutazione cui dovremo rassegnarci a convivere". Nei Paesi Ue, il Pil è fermo da tre trimestri. La fiducia degli operatori ha arrestato la propria caduta, ma si colloca comunque su livelli storicamente molto bassi. L'export verso il mondo, infine, presenta un -3,8% di variazione tendenziale nel primo semestre 2003 e un -8,8% di calo dell'export verso gli Stati Uniti. In Italia il Pil si è ridotto per due trimestri consecutivi dello 0,1%, a causa di una domanda debole sia interna sia esterna (export: -5,9% nel primo semestre). E le previsioni? Se tutto va bene, il Pil nel 2003 sarà dello 0,3-0,4%, nel 2004 dell'1,4%.

Per quanto riguarda il Nord-Est, Schlitzer non ha nascosto che la sua

economia sia legata a doppio filo con l'esportazione. "Di conseguenza, oggi, è quello che paga di più le difficoltà dell'export". Ricette per uscirne? Secondo l'esponente di Confindustria, tutto sta a vedere come il sistema Italia affronterà la concorrenza dei Paesi emergenti che, in molti casi, hanno produzioni analoghe a quelle italiane.

"Occorre differenziare il prodotto, far capire che quello italiano risponde ad alti standard qualitativi che lo devono far preferire a quello dei nostri concorrenti extra-Ue. Solo se il consumatore riuscirà a distinguere tra le produzioni, potremo avere una ripresa delle nostre esportazioni".

A proporre una soluzione, oltre che Schlitzer, ci

ha provato anche il presidente dell'Assindustria friulana, Giovanni Fantoni, che ha auspicato da parte dell'Unione Europea una pronta attenzione ad attuare meccanismi di difesa delle produzioni europee.

"Non chiediamo dazi o gabelle, bensì - ha richiesto Fantoni - l'applicazione di clausole di salvaguardia. Dobbiamo dimostrare di saper difendere i nostri diritti e i nostri interessi".

Anche Giuseppe Morandini, presidente del Comitato regionale Piccola Industria di Confindustria, ha avanzato un suggerimento per rilanciare l'economia: "Dobbiamo farci portavoce di un nuovo modo di fare impresa, sostenuto da tutti. Io chiedo - ha aggiunto Mo-

randini - uno scatto di orgoglio imprenditoriale. C'è ancora bisogno del manifatturiero in Italia, che, a sua volta, ha bisogno di giovani che dimostrino amore per il prodotto e per i cicli produttivi".

Da ultimo, il presidente provinciale di Udine della Piccola Impresa, Cristina Papparotto, ha tratto le conclusioni del convegno. "Probabilmente - ha sottolineato - sta passando l'ultimo treno per le nostre piccole medie imprese che giocoforza saranno costrette a competere in mercati mondiali e che quindi devono trovare il coraggio di osare in un contesto globalizzato". All'incontro era presente tra il pubblico anche il direttore della Piccola Impresa nazionale di Confindustria, Enrico Dossi.

Al via la nuova area dei valutatori interni

È nato all'Api il Circolo della qualità

L'Area qualità dell'Associazione Piccole e Medie industrie di Udine ha organizzato recentemente, nella propria sede, un incontro con i responsabili per la qualità e con i valutatori interni delle imprese associate. L'incontro ha portato alla costituzione del Circolo della qualità; si tratta della creazione di un nuovo gruppo di lavoro: il "Gruppo dei Responsabili per la qualità e dei Valutatori interni".

Lucia Piu, dell'Api di Udine, nell'introdurre i lavori ha evidenziato che "questa iniziativa permette di dare ancora più concretezza al nostro processo di divulgazione della cultura della



Il presidente dell'Api Panizza

qualità, alla diffusione della nuova cultura della gestione per la qualità, basata sull'efficacia delle azioni intraprese e sull'adeguatezza dei risultati conseguiti, miranti a ottenere

un significativo miglioramento dell'efficienza della competitività e delle capacità imprenditoriali".

All'incontro hanno partecipato, quali invitati, Franco Dalla Francesca della Sgs Ics Srl, Servizi di certificazione internazionale, e Fabrizio Giara, del Rina Spa, Gruppo registro italiano navale; entrambi, con i loro interventi, hanno sottolineato l'importanza dell'iniziativa che permette di valorizzare la figura aziendale del valutatore interno e del responsabile per la qualità, rafforzando così il valore e la credibilità delle certificazioni di conformità.

Molte imprese operano, già da tempo, in un

sistema di certificazione di qualità; questo ha dato origine alla figura del Responsabile per la qualità e, quindi, alla figura del Valutatore interno, abilitato alla conduzione delle verifiche ispettive interne, secondo le norme Uni En Iso 9001:2000 e Uni En Iso 19011:2003.

L'obiettivo che si pone il Circolo della qualità è quello di creare un circolo virtuoso della qualità, a cui potranno aderire queste figure aziendali, per la formazione di un gruppo di lavoro - capace di individuare percorsi di aggiornamento, addestramento, scambio culturale - che si riunirà periodicamente con appuntamento mensile.

Il confronto diretto tra i "professionisti del settore" permetterà l'applicazione delle metodologie della qualità, la condivisione di esperienze, il miglioramento nella conduzione delle verifiche ispettive puntando anche a confronti attraverso le verifiche incrociate.

Secondo Livio Stabile, consulente in organizzazione aziendale, con cui collabora l'Api di Udine, "ci troviamo in un momento di svolta per il comparto industriale, le aziende devono investire nella ricerca di nuovi clienti e devono impegnarsi nell'attivare il mercato; siamo passati dalla norma Iso 9000:1994, orientata ad assicurare la

qualità, alla norma Iso 9001:2000, orientata, invece, agli obiettivi e al perseguire il successo aziendale. In questo contesto nasce la necessità di creare una figura aziendale che sia di slancio per l'impresa".

Largo il consenso da parte di tutti gli intervenuti, consapevoli del fatto che avranno l'opportunità di relazionarsi sulle tematiche concrete di loro interesse, proporre idee, fare osservazioni e pensare a progetti sulla qualità. Emergeranno così - già nella prossima riunione, la prima di una serie che il gruppo si è programmato, con cadenza mensile - esigenze specifiche di approfondimento e soluzioni di risposta che potranno prevedere, per esempio, l'organizzazione di dibattiti, seminari, o semplici incontri tecnici con i massimi esperti in materia.

Commercio

Il Centro di assistenza tecnica dell'Ascom provinciale

Ferri: "Dal Cat un sostegno alla crescita delle imprese"

“Operiamo per sostenere lo sviluppo e la crescita delle piccole e medie imprese. Con il supporto di seri e preparati professionisti, enti e società in convenzione, il Cat progetta e realizza servizi di formazione e assistenza tecnica, riuscendo a comprendere i processi di modernizzazione dell'economia e l'evoluzione dei consumi e a erogare consulenza specialistica, flessibile e attenta alle esigenze delle imprese e della pubblica amministrazione”. Così il presidente del Cat, Claudio Ferri, sintetizza l'attività del Centro di assistenza tecnica dell'Ascom provinciale, in un momento di particolare operatività.

A confermare l'ottima salute del Cat anche la sua espansione sul territorio. “Siamo a Udine e a Tolmezzo – precisa Ferri – e recentemente siamo sbarcati anche a Cervignano. Ma sia chiaro che non ci fermiamo qui. I prossimi obiettivi sono Cividale e Codroipo”. Tra gli ambiti d'intervento del Centro ci sono l'assistenza completa 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 contrat-



Il presidente del Cat, Ferri

tualistica connessa con lo svolgimento delle attività imprenditoriali; l'assistenza pre-legale e le informazioni generali sulla legislazione vigente nazionale e comunitaria. “Ma il Cat – aggiunge ancora il pre-

sidente Ferri – si occupa anche di assistenza e informazione nella stipula di contratti di locazione e comodato di immobili sia a uso abitativo sia commerciale, contratti di compravendita, comodato e affitto

di azienda, di associazione in partecipazione e di collaborazione coordinata e continuativa, costituzione o modifica di società, atti dichiarativi o modificativi di impresa familiare, compilazione di dichiarazioni di successione e relativi adempimenti. Più in generale operiamo in tutte le direzioni necessarie a consentire a un'azienda un percorso lavorativo meno ostacolato dalla burocrazia”.

I corsi del Cat offrono un'assoluta garanzia di professionalità. Il prossimo febbraio sarà anche riproposto il corso cucina (andato “esaurito” nella prima edizione nel giorno stesso della presentazione) con Daniele Cortiula,

il “magico” chef del ristorante Kursaal di Sauris, mentre sta avendo un grande successo – secondo quanto riferisce Adriano Savoia, presidente del Gruppo Agenti d'affari in mediazione dell'Ascom – il corso per agenti d'affari in mediazione. Oltre venti iscritti confermano la volontà di tante persone di entrare con tutte le carte in regola in un settore che necessitava una regolamentazione. “L'utilità di questo corso – conferma Savoia – sta proprio nel tentare di eliminare l'abusivismo, così deleterio per l'utente. Finite le lezioni, gli iscritti potranno sostenere l'esame per l'iscrizione al Registro degli agenti immobiliari”.

L'iniziativa unisce diciassette ristoranti della zona

A Marano il via alla rassegna “Sapori di laguna”

Diciassette ristoranti pronti a offrire i profumi e i sapori della laguna. E altrettanti ristoranti riuniti, a partire dal 15 ottobre e fino al termine della stagione autunnale, per dar vita a una deliziosa rassegna enogastronomica nel comprensorio della Laguna di Marano.

L'iniziativa – denominata “Sapori di laguna” e promossa dai manda-

menti dell'Ascom di Latisana, Palmanova e Lignano e dalla Camera di commercio di Udine, con il patrocinio della Provincia di Udine e dei Comuni di Latisana, Lignano, Marano, Palazzolo e Precenico – è stata presentata mercoledì 15 ottobre alla “Vicia Pescheria” di Marano in un gustoso accoppiamento conferenza stampa-pranzo alla presenza del presidente provinciale

le dell'Ascom Giovanni Da Pozzo, del direttore dell'associazione Guido Fantini, dei tre presidenti di mandamento coinvolti (Raffaele Buonocore per Latisana, Cristian Perosa per Palmanova e Alessandro Tollon per Lignano), dell'assessore provinciale al Turismo Lanfranco Sette e del sindaco di Marano Graziano Pizzimenti.

“Ogni zona del nostro Friuli – ha detto il presi-

dente Da Pozzo – si caratterizza, oltre che geograficamente, anche con usi, tradizioni e sapori. È tutto un rincorrersi di profumi, di specialità, in una festa di pietanze che provengono da antiche ricette e da moderne e fantasiose rivisitazioni.

Nessuna sorpresa che anche la laguna abbia molte cose da dire sotto l'aspetto gastronomico”. “Il percorso “Sapori di la-

guna” – ha aggiunto il direttore Guido Fantini –, con protagonisti autentici maestri della cucina in un territorio tanto affascinante, sarà la conferma più convincente di questa nostra presentazione. L'offerta enogastronomica, la professionalità e la qualità del servizio diventeranno il miglior biglietto da visita da presentare alla clientela”.

I ristoranti che aderir-

scono all'iniziativa sono Agosti, Astrid, Willy, Alle Bocce, La Pigna e La Rustica di Lignano Sabbiadoro; Al Canedo, Taverna al Pescatore e Isola Blu di Precenico; Isola Augusta e Al Cacciatore di Palazzolo dello Stella; Taverna al Pescatore, Ai tre Canai, Alla Laguna Vedova Radici e Stella D'Oro di Marano Lagunare; Da Roberta e La fattoria dei Gelsi di Latisana.

Il presidente mandamentale dell'Ascom Mario Ulian anticipa grandi novità per i turisti

Tarvisio si prepara alla stagione invernale

La prima neve è un'anticipazione per Tarvisio, già sede delle Universiadi 2003, di un inverno che sarà punto di partenza per un rilancio alla grande della città.

Secondo Mario Ulian, presidente dell'Ascom mandamentale tarvisiano, il prossimo inverno rappresenterà “una stagione

chiave per reagire al duro colpo dell'alluvione”.

A questo proposito, di fronte a una situazione molto grave, e al conseguente rischio di licenziamenti, chiusure e trasferimenti, il presidente Ulian investe l'Ascom del ruolo di regista di un progetto comune di tutte le componenti economiche: “Saremo l'interlocutore

primario di istituzioni e banche, concordando una strategia di sostegno, sviluppo e rilancio dell'economia delle zone colpite dall'alluvione”.

Ritornando all'inverno tarvisiano, Ulian afferma: “La nostra città si presenterà sotto una nuova veste. La grande piazza Unità, con il suo nuovo arredo, sarà una

delle immagini più belle del comprensorio; i turisti, inoltre, potranno trovare ampi parcheggi, anche per i camper, in prossimità degli impianti di risalita sia a Tarvisio sia in zona partenza verso il Lussari”.

Tra le offerte alberghiere ci saranno due nuove realtà, il Valbruna Inn e il Saisera Hotel. “Ma anche

alberghi come il Valle Verde e il Nevada – spiega il presidente mandamentale –, con nuovi servizi quali saune e zone riservate per il fitness, si offriranno in una nuova veste più accattivante”.

La grande attrazione invernale sarà la sciata notturna sulla Di Prampero del Monte Lussari, ma anche altri punta-

menti, quali il Krampus e il Capodanno in piazza, coinvolgeranno gli ospiti nella grande atmosfera delle feste natalizie. “C'è molta attenzione, sia degli operatori del turismo sia del commercio – conclude Ulian –, per rendere sempre più bella e interessante la vacanza invernale”.

Siamo certi che i prossimi mesi rappresenteranno davvero l'inaugurazione di una nuova stagione di rilancio per la nostra montagna”.

Coinvolti venti ristoranti della provincia

A tavola con il maiale

Le Tavole del Maiale: questa la stimolante e ghiotta manifestazione ideata dall'Ascom provinciale di Udine in collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia, che vedrà coinvolti, a partire da dicembre, una ventina dei più prestigio-

si ed emergenti ristoranti del territorio udinese. “Le Tavole del Maiale – spiega il presidente dell'Ascom, Giovanni Da Pozzo – saranno una festa per il palato dei friulani, che riscopriranno sapori antichi, e una gustosa sorpresa per i turisti, che potranno cono-

scere una parte importante della cultura gastronomica di queste terre”.

La manifestazione – che gode del contributo di Gocce di Carnia – è nata per incentivare e promuovere la ricca tradizione agroalimentare della provincia di Udine. Si svolgerà nei

mesi freddi dell'autunno e dell'inverno e sarà presentata in anteprima il 2 dicembre in una serata di gala che avrà come cornice la coreografica Villa Gallici Deciani di Montegnacco di Cassacco. A “sfilare” saranno le prelibatezze dei ristoranti Ai Celti di Gemona, Ai Cjastinars di Villa Vicentina, Ai Gelsi di Codroipo, Al Fortino di Cividale, Al Gambero di Palmanova,

Al Leon d'Oro di Feletto Umberto, Al Monastero di Cividale, Al Mulin Vieri di Tarcento, Al Mulin di Glaunico di Camino al Tagliamento, Al Parco di Tavagnacco, Al Picaron di San Daniele, Costantini di Collalto di Tarcento, Da Piera di Martignacco, Dal Diaul di Rivignano, La Tavernetta di Malisana di Torviscosa, Peres di Colloredo di Monte Albano e Al Pappagallo, Al

La Tavernetta, Alle Volte, Concordia di Udine.

Per tutto il periodo della manifestazione, che prevede divertenti e succulente serate a tema, i ristoranti proporranno un menu tutto giocato sul maiale: chi lo degusterà riceverà un dono e una gradita sorpresa attenderà i commensali più fedeli.

Per informazioni: Ascom di Udine, telefono 0432-538749.

Agricoltura

Istituto in Cirmont il Think tank sulla montagna

A breve una proposta di legge per il rilancio dell'agricoltura

“Nei primi mesi del 2004 presenteremo alla Giunta regionale una proposta di disegno di legge per dare una risposta al dramma della frammentazione e della polverizzazione fondiaria nell'area montana del Friuli Venezia Giulia”. Ne hanno dato comunicazione il 12 novembre ad Amaro il vicepresidente del Centro ricerche per la montagna (Cirmont, l'agenzia in Carnia dell'Istituto nazionale per la ricerca sulla montagna), Aurelia Bubisutti, il rettore dell'Università di Udine, Furio Honsell, e il presidente della Coldiretti del Fvg, Claudio Filipuzzi. L'annuncio è stato dato nel corso di una conferenza stampa, tenutasi nella sede di Cirmont in Agemont, durante la quale è stata presentata

ufficialmente l'attivazione del Think tank sulla montagna, proposto dal professor Honsell al convegno di Coldiretti di Comeglians del 18 novembre del 2002.

“Siamo consapevoli che la montagna del Fvg è ormai vicina al punto del non ritorno e che occorre ripartire dal rilancio del settore primario per dare una speranza di nuovo sviluppo alle altre attività economiche e produttive della montagna come artigianato, commercio, turismo e innovazione tecnologica.

Per questo – hanno aggiunto Honsell, Bubisutti e Filipuzzi – occorre definire modalità innovative anche a livello giuridico per risolvere contemporaneamente le criticità della polverizzazione e della frammentazione e il problema dell'utilizzazione delle terre incolte e

abbandonate”. I dati sono allarmanti.

Nella montagna italiana – e le stesse percentuali valgono per quella del Friuli Venezia Giulia – negli ultimi 30 anni è stata abbandonata quasi la metà (41%) della superficie attualmente coltivata per un totale di 1,3 milioni di ettari di terreno. Se si considera che l'area montana è grosso modo la metà dell'intera superficie del Fvg, si ha la dimensione di un fenomeno che ha pesanti ripercussioni anche sullo sviluppo sostenibile del territorio.

Qualunque proposta va però puntualmente verificata con tutti i portatori di interesse: per questo il Think tank raccoglierà anche le opinioni dei sindaci, dei responsabili dei Comprensori montani e dei Circoli culturali della



Honsell, Bubisutti e Filipuzzi

zona. Del Think tank istituito faranno parte, infatti – oltre a Honsell, Bubisutti e Filipuzzi –, Pietro Molfetta del Comprensorio montano della Carnia, Giorgio Ferigo per i Circoli culturali della Carnia e alcuni docenti universitari, tra i quali Mariarita D'Addezio

della facoltà di Giurisprudenza e Cesare Gottardo della facoltà di Agraria. Il Think tank, una volta elaborata una risposta giuridica al problema fondiario, sarà chiamato, utilizzando professionalità esterne e puntando soprattutto sulla collabo-

razione dei Comuni e dei Comprensori, a elaborare progetti di sviluppo agricolo e agroalimentare. Proprio Ferigo ha evidenziato l'importanza della presenza nel Think tank di realtà articolate e diverse, in grado di arricchire il lavoro di tutti.

Dal convegno Coldiretti a Gemona sulle strategie di marketing

La vendita diretta opportunità di sviluppo

Negozi di prossimità come quelli di quartiere, negozi di specialità o ambulanti nei mercati rionali: assumendo queste caratteristiche e dando servizi aggiuntivi al consumatore i piccoli produttori possono sfidare la grande distribuzione organizzata. Gli ingredienti per creare una soluzione innovativa, secondo Mario Gregori, docente di marketing dei prodotti agroalimentari dell'Università degli studi di Udine, provengono dalla combinazione dei vantaggi commerciali della catena corta con l'immagine positiva del produttore che deve imparare a fidelizzare il cliente anche puntando sul legame personalità-prodotto. È quanto emerso nel corso del convegno



Il direttore Donda al convegno di Gemona

tecnico “La vendita diretta dei prodotti agricoli. Strumento tradizionale e innovativo per una nuova commercializzazione”, organizzato dalla Coldiretti di Udine nella sala consiliare di Palazzo Botton a Gemona del Friuli in occasione della manifesta-

zione “Gemona, formaggio e... dintorni”.

Per i produttori agricoli, insomma, si tratta di apprendere un nuovo mestiere, quello del commerciante, di rimettersi in gioco e trovare risposte innovative alle sfide del mercato. È necessario però trova-

re strade alternative, puntare sui prodotti di alta qualità, sviluppare nuove strategie di marketing nella vendita diretta. Un esempio di come si possa riuscire a fare tutto questo viene dalla latteria sociale turnaria di Castions di Strada, come ha spiegato il socio Paolo Candotto. La differenziazione della produzione, lo studio di tipologie diversificate di formaggi freschi, il potenziamento della rete di vendita fra i soci e infine l'apertura nel 2001 di uno spaccio nella latteria rappresentano un progetto di ammodernamento che sta dando i suoi frutti. “La grande distribuzione organizzata (Gdo) ha fatto proprie molte attenzioni del piccolo negozio per migliorare le offerte alla cliente-

la – ha spiegato Gregori –. Alcune alternative alla Gdo però esistono ancora e sono questi gli spazi che gli agricoltori devono fare propri per poter continuare a commercializzare i loro prodotti”.

Il convegno è stato introdotto dai saluti del sindaco di Gemona Gabriele Marini e da Marco Anzilutti, presidente della Consulta di zona Coldiretti di Gemona, che ha sottolineato come la vendita diretta sia uno dei pochi ultimi appigli, in particolar modo nel caso delle aziende zootecniche, per restare competitivi e produrre reddito. Le conclusioni del convegno sono state affidate al direttore della Coldiretti provinciale Mauro Donda che ha ricordato come si possano

soddisfare le esigenze dei consumatori che chiedono prodotti salubri e legati al territorio in spazi di mercato paralleli alla grande distribuzione, anche portando avanti la battaglia intrapresa da Coldiretti per l'obbligo di riportare in etichetta l'origine dei prodotti. Al convegno, cui è intervenuto anche Loris Zanello portando la testimonianza dell'attività svolta nella latteria turnaria di Brazzacco, erano presenti tra gli altri Virgilio Disetti, già sindaco di Gemona, Sandra Signor, responsabile provinciale del Cifem, Ivano Mondini, presidente del Club 3P. Nel corso della manifestazione sono state organizzate degustazioni guidate in abbinamento con i vini.

Le aziende informano

I vini dei Colli Orientali conquistano Sydney

C'è grande soddisfazione al Consorzio Tutela Vini Doc Colli Orientali del Friuli per gli esiti di una degustazione che si è recentemente tenuta a Sydney (Australia). L'evento è stato organizzato dalla giornalista Glynis Macri in collaborazione con il Consorzio cividalese a seguito di una sua visita in Friuli svoltasi dopo l'ultimo Vinitaly. L'Australia è un Paese che produce ottimi

vini ma che importa quantità rilevanti dall'estero; in questo contesto i vini friulani risultano praticamente sconosciuti. Ecco perché il Consorzio, per comunicare al meglio le caratteristiche della Doc, ha dato volutamente spazio alle varietà autoctone come Tocai friulano, Pignolo, Schioppettino e Refosco dal peduncolo rosso.

Queste due ultime in particolare hanno attirato l'interesse delle numerose persone presenti alla degustazione.

Iscrizione all'Uvac obbligatoria per chi importa animali dall'Ue

Il Decreto legislativo n. 28 del 30 gennaio 1993 stabilisce che le aziende che ricevono animali o prodotti di origine animale provenienti dai Paesi dell'Ue debbono registrarsi all'Ufficio adempimenti comunitari (Uvac) del ministero della Salute della propria regione. I Paesi considerati ora sono 15 e precisamente:

Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Portogallo, Regno Unito, Spagna, Svezia. Nel Friuli Venezia Giulia l'Uvac è a Gorizia nell'autoporto S. Andrea.

Dal 1 maggio 2004 entreranno a far parte dell'Unione altri 10 Paesi e

di conseguenza anche chi riceverà animali o prodotti di origine animale originari di Estonia, Lettonia, Lituania, Polonia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria, Slovenia, Malta e Cipro deve essere iscritto. Iscrivere non costa nulla; il non farlo invece esporrebbe il trasgressore al rischio immediato di sanzioni di con-

siderevole entità ed esporrebbe la regione e il nostro Paese tutto al rischio – nel caso di focolai di malattie infettive degli animali o di pericoli alimentari per la salute pubblica. Per informazioni telefonare allo 0481-20525 dalle 8 alle 15 dal lunedì al venerdì (fax 0481-521286); e-mail uvac.Friuli@sanita.it.

Artigianato

Sburocratizzazione e sostegno ai giovani i punti principali

Faleschini: 5 grandi riforme per sviluppare l'artigianato

Carlo Faleschini, presidente dell'Uapi, la più rappresentativa e importante associazione di categoria dell'artigianato e della piccola e media impresa della provincia di Udine, non ha dubbi. Sono cinque i grandi temi sui quali occorre impegnarsi per assicurare nuove occasioni di sviluppo a un settore trainante come quello dell'artigianato: occorrono politiche per i giovani, per la formazione professionale e imprenditoriale, per la commercializzazione dei prodotti, risorse regionali adeguate e un forte processo di sburocratizzazione. Ma che fare? Spiega sempre Faleschini, cominciando con le politiche per i giovani. "I giovani hanno mille motivi per scegliere un posto fisso, pochissimi per buttarsi



Carlo Faleschini

na nella libera professione o nell'artigianato. Per questo occorre una politica che incentivi i giovani ad avvicinarsi a un mestiere cominciando a frequentare i molti istituti professionali e scuole che ci sono. Occorre poi semplificare le procedure e tagliare imposte e tasse per i primi due anni. Richieste che abbiamo già avanzato al ministro Tremonti e al sottosegretario Contente, che hanno dimostrato di apprezzare". Ma l'orientamento verso l'impresa dei giovani non è l'unica possibilità; altrettanto importante è la formazione sia degli imprenditori sia dei collaboratori.

In provincia di Udine, "grazie all'investimento della Camera di commercio che ha acquistato il complesso ex-Irfop - spiega Faleschini -, le categorie economiche hanno fatto un fondamentale passo avanti". Al terzo posto, ma non per questo meno importante, vi è - come accennato - il problema della commercializzazione. La globalizzazione dei mercati rende la vita ancora più difficile per le imprese artigiane friulane, che mediamente hanno 3-4 addetti. Secondo Faleschini, per aggredire i mercati internazionali, da

una parte occorre unire le forze puntando sui consorzi per diventare importanti, grandi anche restando piccoli, ma dall'altra occorre che la Regione sostenga questo processo con politiche adeguate. "L'artigianato - afferma Faleschini -, assicurando una presenza diffusa di imprese sul territorio, svolge un'azione anche sociale, assicurando la vita nei paesi delle aree marginali e montane. Anche per questo va aiutato a commercializzare i propri prodotti, evitando la creazione di grandi imprese".

Infine la Regione e il

Governo: "La Regione ha sempre sostenuto l'artigianato. Chiediamo alla Giunta Illy e all'assessore Bertossi, che conosciamo e apprezziamo, di assicurare continuità e di dare vita e finanziamenti al testo unico. Al Governo - conclude Faleschini -, oltre a una politica nuova per i giovani e a una revisione delle politiche sui Congafi, chiediamo con forza la semplificazione e la sburocratizzazione del sistema. Non ce la facciamo più a sostenere i costi di troppa burocrazia".

anno, per oltre 330.000 imprenditori artigiani si verifica l'impossibilità all'espletamento dell'attività lavorativa.

La norma era già prevista, in via sperimentale per l'anno 2003, nella legge Finanziaria 2003 e già applicata ai coltivatori diretti, ma non è mai stato emanato il decreto attuativo per le imprese artigiane. Secondo la formulazione approvata dal Senato, la norma sarà immediatamente operativa appena il decreto sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale.

"L'approvazione di questa norma - sottolinea Faleschini - costituisce uno dei tre impegni che il Governo e il Parlamento avevano assunto nei confronti dell'artigianato e delle piccole imprese. Ora il nostro giudizio sulla legge Finanziaria rimane condizionato dalla volontà di rispettare gli altri due impegni, il rifinanziamento di Artigianocassa e la riduzione dell'Irap per abbassare la pressione fiscale sulle imprese, che costituiscono condizioni irrinunciabili per sostenere lo sviluppo e la competitività delle piccole imprese".

La norma risolve un problema molto sentito dagli imprenditori artigiani che, in base all'attuale normativa, per ricorrere all'aiuto temporaneo dei propri parenti devono rispettare adempimenti molto complessi e onerosi, anche se il lavoro dei familiari è saltuario e straordinario e senza la corresponsione di compensi economici.

In base ai dati Inps, ogni

Faleschini: "Riconosciuta una legge mai applicata"

"Col maxidecreto abbiamo vinto una battaglia di giustizia"

"Abbiamo vinto una battaglia di giustizia per riconoscere agli artigiani un diritto sancito per legge, ma mai applicato. In questo modo, gli imprenditori artigiani non saranno costretti a chiudere l'azienda nei casi in cui, per gravi motivi, non possono occuparsi personalmente della loro attività". Così il vicepresidente di Confartigianato del Fvg, Carlo Faleschini, commenta la norma - sollecitata dalla Confederazione e contenuta nell'emendamento al Decreto di accompagnamento alla Finanziaria approvato recentemente dal Senato - che consente agli artigiani, impossibilitati a

svolgere l'attività lavorativa per cause di forza maggiore (per esempio, malattia, maternità, infortunio), di utilizzare, senza pagare i contributi previdenziali, le collaborazioni occasionali dei familiari per non più di 90 giorni l'anno.

La norma risolve un problema molto sentito dagli imprenditori artigiani che, in base all'attuale normativa, per ricorrere all'aiuto temporaneo dei propri parenti devono rispettare adempimenti molto complessi e onerosi, anche se il lavoro dei familiari è saltuario e straordinario e senza la corresponsione di compensi economici.

In base ai dati Inps, ogni

anno, per oltre 330.000 imprenditori artigiani si verifica l'impossibilità all'espletamento dell'attività lavorativa.

La norma era già prevista, in via sperimentale per l'anno 2003, nella legge Finanziaria 2003 e già applicata ai coltivatori diretti, ma non è mai stato emanato il decreto attuativo per le imprese artigiane. Secondo la formulazione approvata dal Senato, la norma sarà immediatamente operativa appena il decreto sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale.

"L'approvazione di questa norma - sottolinea Faleschini - costituisce uno dei tre impegni che il Governo e il Parlamento avevano assunto nei confronti dell'artigianato e delle piccole imprese. Ora il nostro giudizio sulla legge Finanziaria rimane condizionato dalla volontà di rispettare gli altri due impegni, il rifinanziamento di Artigianocassa e la riduzione dell'Irap per abbassare la pressione fiscale sulle imprese, che costituiscono condizioni irrinunciabili per sostenere lo sviluppo e la competitività delle piccole imprese".

Una iniziativa che coniuga tradizione e modernità

Al via gli Itinerari artigiani firmati Cna

"È una iniziativa meritevole perché capace di coniugare tradizione e modernità: un connubio, questo, inscindibile, anche dal punto di vista economico".

Lo ha dichiarato Roberto Cosolini, assessore regionale al lavoro e alla formazione professionale, aprendo a Villa Giacomelli di Pradamano la prima edizione di Itinerari Artigiani: l'artigianato tra storia e cultura, un percorso

nello spazio e nel tempo, promosso dalla Cna provinciale di Udine, per valorizzare l'artigianato e le antiche tecniche di lavorazione giunte fino ai giorni nostri.

"È una strada che anche l'amministrazione regionale - ha aggiunto Cosolini - intende seguire, perché siamo convinti che il Friuli Venezia Giulia potrà attrarre più turismo se sarà capace di proporsi attraverso un'offerta integrata".

All'inaugurazione, tra le autorità intervenute, anche l'assessore provinciale alle Attività produttive Irene Revelant che, nello sposare la filosofia degli "Itinerari artigiani" proposti dalla Cna, si è detta convinta di un ritorno in auge dell'artigianato artistico in tempi di crisi economica, e il sindaco di Pradamano Anna Maria Menosso che si è dichiarata orgogliosa del fatto che la propria cittadina abbia tenuto

a battesimo l'iniziativa nella splendida cornice di Villa Giacomelli. Itinerari artigiani rinnova l'appuntamento il 13 e il 14 dicembre al Castello di Udine, dove alcune tra le più suggestive attività di artigianato artistico friulano ci condurranno fin dentro al cuore del Natale.

Artigiani tra la gente

Gli artisti-artigiani della Cna decidono di essere "Artigiani tra la gente" e



Gli assessori Revelant e Cosolini all'inaugurazione

danno inizio alla loro avventura itinerante, da vivere nelle strade e nelle piazze della nostra regione, proprio a partire da Udine, dall'appuntamento con Idea Natale 2003.

danno inizio alla loro avventura itinerante, da vivere nelle strade e nelle piazze della nostra regione, proprio a partire da Udine, dall'appuntamento con Idea Natale 2003.

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Nuova sede a Magnano per la Bcc del Friuli Centrale

"Equilibrio fra Banca e Cooperativa, fra locale e globale, fra soci e clienti, con una costante attenzione rivolta al territorio e alle persone: è questa la strategia di sviluppo su cui si basa il Credito Cooperativo". Con queste parole il presidente della Bcc del Friuli Centrale,

Giuseppe Graffi Brunoro, ha inaugurato recentemente a Magnano in Riviera la nuova succursale, che fa salire a quota quindici le sedi della Bcc Friuli Centrale, tutte situate nella zona del Friuli Collinare. Una crescita costante e progressiva quella registrata dal Credito Cooperativo Friuli Centrale di Martignacco negli ultimi anni: oltre

80 dipendenti (+ 21,2% dal 1999), quasi 4.000 soci (+ 7% nel 2003), un trend di crescita del 18% negli impieghi e del 5% nella raccolta solo nel 2003. Complessivamente negli ultimi 4 anni la Bcc Friuli Centrale ha registrato un incremento della massa operativa (impieghi più raccolta) addirittura del 47%, pari a oltre 550 milioni di euro, di cui

180 rivolti esclusivamente a sostegno delle famiglie e dell'economia del territorio di riferimento.

Artigiani dell'Uapi alla fiera del mobile di Belgrado

L'Ufficio Affari Comunitari dell'Uapi di Udine, all'interno del ricco calendario di iniziative in programma per il 2003, ha organizzato

la visita di una delegazione di imprese friulane alla Fiera internazionale del mobile che si è svolta dall'11 al 13 novembre a Belgrado. L'abbattimento dei costi della trasferta è stato reso possibile grazie all'intervento della Provincia di Udine (www.provincia.udine.it) e della Camera di commercio di Udine (www.ud.camcom.it;

www.madeinfriuli.com). La manifestazione, giunta alla 41ma edizione, ha coinvolto lo scorso anno oltre 400 espositori, di cui un centinaio provenienti da 20 Paesi stranieri. La fiera riguarda mobili e arredi del settore contract e domestico, oltre a macchine e utensili per la lavorazione del legno. Per informazioni Flavio Cumer (0432-516743).

Cooperazione

Coinvolte nelle operazioni di voto 390 cooperative associate

Assocoop verso il rinnovo delle cariche sociali



Il presidente Zamparo

Si è messa in moto la macchina organizzativa per il rinnovo delle cariche sociali dell'Associazione Cooperative Friulane che dovrà eleggere, dopo quattro anni di mandato, i nuovi componenti del consiglio generale e del consiglio di

presidenza, nonché i delegati che interverranno all'assemblea dell'Unione regionale e nazionale. Il rinnovo delle cariche che compongono l'ossatura della Confederazione cooperative italiane coinvolge infatti a caduta le strutture a livello provinciale e regionale e, nel caso dell'Assocoop, vedrà impegnate nelle operazioni di voto le 390 cooperative associate. "Per la nostra associazione - commenta il presidente, Giampaolo Zamparo - è un'importante occasione per verificare l'operato svolto durante l'ultimo mandato e per tracciare la programmazione del prossimo quadriennio. In particolare auspichiamo il coin-

volgimento dei giovani che intendono impegnarsi nell'attività associativa".

Il rinnovo delle cariche dell'Assocoop cade in un momento storico per il mondo della cooperazione. Coincide infatti con l'avvio della riforma organica del diritto societario per le cooperative, con la riforma del mercato del lavoro e con le nuove dimensioni che il movimento cooperativo potrà assumere in seguito alla recente approvazione dello statuto di società cooperativa europea. "L'attività delle cooperative - sottolinea Zamparo - è fortemente legata al territorio in cui operano ed esclude i rischi di delocalizzazione. Gli enti pubblici devono

impegnarsi a tutelare anche le imprese cooperative medio-piccole e richiedere, nella disposizione dei disciplinari, parametri che garantiscano la partecipazione a gare d'appalto dove altrimenti non potrebbero competere".

"Il mondo cooperativo è trasversale e abbraccia tutti i comparti produttivi, dal trasporto alla pesca - spiega ancora Zamparo -. Assocoop punterà a sviluppare in particolare progetti di innovazione negli ambiti del settore agricolo, sociale e del lavoro". Nel primo caso si tratterà di sostenere l'attività delle cooperative agricole della montagna, valorizzando la funzione di tutela turistico-ambientale

che l'agricoltura riveste in queste aree, puntando sulla tipicizzazione dei prodotti e studiando percorsi di rete con altre realtà locali per potenziare la commercializzazione. "Nel settore del lavoro - prosegue Zamparo - le cooperative associate hanno già sviluppato una buona sensibilità nei confronti dell'impegno richiesto con l'applicazione della legge 142 sul socio lavoratore. Si aspettano però di non essere solo chiamate al sacrificio e all'obbligo, dal punto di vista retributivo, di rispettare il contratto di lavoro, ma anche che la pratica deleteria degli appalti al massimo ribasso scompaia dalle prassi comuni". Nel settore riguar-

dante il sociale, Assocoop sta lavorando alla legge regionale 7 sulle cooperative sociali, "un'opportunità per la Regione di definire la sua politica in materia di cooperazione sociale". Assocoop, inoltre, è impegnata a sostenere le convenzioni in deroga agli appalti per sottrarre le cooperative sociali di tipo B alle procedure di gare d'appalto in cui non potrebbero gareggiare alla pari con le altre ditte. Per le cooperative sociali di tipo B, che si occupano del recupero di persone svantaggiate e disabili, ottenere un lavoro infatti non è solo una fonte di reddito, ma soprattutto uno strumento per dare dignità a persone in difficoltà.

Sostituisce Mario Zarli, eletto al vertice del Frie

Renzo Marinig presidente di Legacoop Fvg

Renzo Marinig, 55 anni, di Udine è il nuovo presidente di Legacoop del Friuli Venezia Giulia. È stato eletto all'unanimità dal Comitato di direzione dell'associazione regionale, riunitasi nel capoluogo friulano lo scorso 31 ottobre. Sostituisce Mario Zarli, dimissionario a seguito dell'incompatibilità con la recente nomina a presidente del Fondo di rotazione per iniziative economiche (Frie), resa definitivamente esecutiva dalla delibera della Giunta regionale e accettata da Zarli. Marinig, che da più di due anni ricopriva la carica di vicepresidente regionale di Legacoop, è anche vicepresidente della finanziaria Finreco e provie-

na da una lunga e positiva esperienza imprenditoriale del mondo della cooperazione dopo aver ricoperto per molti anni la carica di presidente dell'Aster Coop di Udine che, grazie alla sua opera e l'impegno profuso, è oggi un'importante realtà imprenditoriale che opera nel settore dei servizi, affermatasi a livello interregionale nel campo della logistica.

Dopo aver lasciato la guida della cooperativa in occasione dell'ultima assemblea annuale, Marinig era stato nominato presidente della società controllata Madimer di Udine e rientrato pertanto a tempo pieno nei ranghi della Lega regionale delle cooperative dove, sin da giovane, ave-



Renzo Marinig

va ricoperto diversi incarichi di responsabilità dal settore dell'agricoltura al consumo. Prima di passare all'Aster Coop, Marinig aveva maturato una proficua esperienza anche nell'ambito di un'importante realtà udinese che operava nel campo della ristorazione essendo stato artefi-

ce, assieme al compianto presidente Bruno Faidutti, dello sviluppo di quella realtà che fu più tardi unificata alla Camst.

Uno dei primi importanti impegni che dovrà affrontare il neo-presidente regionale di Legacoop è quello di aprire un confronto, congiuntamente alle altre centrali cooperative, con l'attuale Amministrazione regionale al fine di migliorare il contesto legislativo ed economico regionale dove circa 1.500 imprese cooperative svolgono la loro attività economica e sociale.

"La cornice di questa ipotesi di lavoro - ha affermato Renzo Marinig in occasione della presentazione del documento pro-

grammatico - non può che essere quella della concertazione tra l'istituzione regionale e i rappresentanti del mondo imprenditoriale e sindacale.

Occorre pervenire al più presto all'adozione di un Testo unico per la cooperazione che consenta di raccogliere tutta le norme legislative che riguardano il nostro settore, fermo restando il nostro impegno a privilegiare tutte quelle forme normative che garantiscono un attento controllo e una affidabile vigilanza sull'attività svolta dalle cooperative. Come Legacoop siamo sempre stati contrari e ci siamo attivati per contrastare tutte quelle forme cosiddette 'spurie' di fal-

sa cooperazione che hanno lo scopo di aggirare le norme di tutela del lavoro per realizzare attività con un minor costo della manodopera, danneggiando gli stessi lavoratori e l'immagine delle 'vere' cooperative".

"Ci sono poi alcuni aspetti più generali - ha concluso il nuovo presidente regionale di Legacoop -, come quello dell'entrata in vigore della riforma del diritto societario, prevista dal prossimo gennaio 2004, per le note implicazioni di carattere normativo e fiscale che coinvolgono le società cooperative e che dovranno vedere un particolare impegno e una attenzione da parte nostra".

Il marchio della sedia è sulla rampa di lancio

Conclusa la fase di elaborazione, ottenuti i primi, indispensabili fondi, il marchio del distretto della sedia è sulla rampa di lancio. La Commissione che ha lavorato al progetto, infatti, ha recentemente concluso i suoi lavori e, nella sala Giunta della Camera di commercio, ha presentato lo schema per l'organizzazione e la realizzazione del marchio collettivo di qualità dei prodotti delle imprese del Distretto della sedia al presidente dell'ente Adalberto Valduga e ai rappre-

sentanti delle associazioni di categoria. La qualità e l'origine saranno i concetti di riferimento del marchio, che riguarderà tutti i prodotti finiti delle imprese del Distretto della sedia (sedie, tavoli e complementi d'arredo). Sarà un marchio collettivo, di proprietà di Promosedia (incaricata dal Comitato di Distretto di seguire il progetto) e lo potranno utilizzare tutte le imprese manifatturiere operanti nei settori dell'industria e dell'artigianato che hanno sede legale e produttiva da almeno tre anni nel Distretto della se-

dia e nei Comuni limitrofi. La qualità dei prodotti sarà certificata dal Catas, il laboratorio prove accreditato Sinal, da anni attivo nella zona.

L'iter per arrivare a questo importante risultato è stato illustrato al presidente Valduga e alle categorie da Fabrizio Mansutti, presidente di Promosedia, Giovanni Masarotti, presidente del Comitato di Distretto, e da Franco Buttazzoni, imprenditore e "regista" della Commissione. La conclusione della prima fase di lavoro, alla quale seguirà ora lo stu-

dio vero e proprio del marchio e la promozione, è stata salutata favorevolmente sia dal presidente Valduga ("perché rappresenta - ha affermato - un segnale importante, soprattutto in un momento come quello attuale caratterizzato da una crisi strutturale che richiede uno sforzo notevole per essere superata") sia dalle categorie economiche. "Gli imprenditori lo aspettano - è stato il commento corale - e lo ritengono uno strumento importante per incrementare il valore aggiunto dei loro prodotti".

Il cammino è solo all'inizio, però, e saranno necessari investimenti notevoli nei prossimi anni, soprattutto sul versante della promozione, per consen-

tire al marchio di svolgere efficacemente la propria funzione.

Un aiuto, da questo punto di vista, arriverà anche dalla Fondazione Crup. Lo ha annunciato il presidente dell'Unione artigiani e

piccole imprese, Carlo Faleschini, che ha confermato come nella sua ultima riunione l'Uapi abbia stabilito di intervenire a sostegno di un progetto così importante per tutte le imprese.



Nella foto l'incontro fra le categorie