

Trasporti: arriva a Udine l'Eurostar

I collegamenti ferroviari restano un problema

di Ulisse

Leggiamo dalla cronaca. La mattina dell'ormai lontano settembre 1996, pizzicate dal polverone sull'alta velocità, le Ferrovie gettarono il dado nel Tagliamento con la beneaugurante intenzione di posare a Trieste la prima pietra del Corridoio 5. Per l'occasione mobilitarono il Pendolino, locomotrice siluro, e scomodarono l'allora ministro Costa. Ma sul più bello dell'inaugurazione, in pompa magna e a stazione lucidata, il gioiello nato per bucare il vento si impuntò come il mulo di don Abbondio e non volle saperne di lanciarsi a rotta di collo nel breve tragitto inaugurale. Nella favola del re nudo, tutto il popolo ne decanta gli invisibili paramenti; allora, soltanto le autorità e uno scarso pubblico ammirarono comunque il supertreno, rimasto di sale sotto la tettoia.

La lezione è però servita. Con più sobrietà l'altro giorno a Udine è infatti arrivato - e soprattutto è ripartito - il primo "Eurostar" che abbia sferragliato su binari udinesi. I viaggiatori sentitamente ringraziano; almeno per ora. Domani, invece, potrebbero essere chiamati anche loro, con tutti noi, a pagare il fio di problemi lasciati suppurare per anni, a cominciare dal completamento della circonvallazione ferroviaria di Udine, passaggio essenziale per dare senso compiuto sia allo scalo di Cervignano sia al raddoppio della Pontebbana. L'Eurostar è l'occasione buona per riprendere il filo di vecchi programmi, quali il sistema di collegamenti "velocizzati" a est e a sud di Udine, senza i quali la splendida e costosissima Pontebbana è una cattedrale nel deserto e il Corridoio 5 una inavvicinabile chimera. Nella perdurante latitanza dei centri decisionali romani, buon

(segue a pagina 2)

Presto una realtà il parco tecnologico



Sorgerà nell'area della ex Daneco

Il Parco scientifico e tecnologico di Udine sarà presto una realtà. Il Friuli potrà così disporre di un distretto della conoscenza dove sviluppare organicamente le azioni di innovazione e di ricerca per le imprese del territorio. Il progetto nasce dall'impegno di cinque attori principali: Università, Camera di commercio, Comune, Provincia e Assindustria di Udine. Che non si trattasse di

un'idea soltanto sulla carta è stato chiaro anche alla Giunta regionale che, in seguito al parere favorevole del Comitato per l'innovazione, ha deciso di finanziare la nuova struttura con 5 milioni di euro da erogare fra il 2003 e il 2004.

A breve il Parco avrà anche la sua sede. Entro la fine dell'anno, infatti, sarà firmato il preliminare di vendita con la famiglia Danieli per la cessione

della ex Daneco. L'area si trova nella zona industriale udinese e presenta una disponibilità immediata pari a 2.400 mq, con un terreno edificabile di ulteriori 10.000 mq e possibilità di ampliamento fino a 40.000 mq per le attività di incubazione d'impresa.

Prima ancora di sapere quale sarebbe stata la sede del parco, erano già a disposizione i primi contenuti del nuovo distretto della cono-

scenza. Merito della crescita costante avvenuta in questi ultimi anni dei rapporti fra mondo della ricerca e dell'impresa, che hanno dato vita a numerose iniziative. Tra le altre cose, il Parco ospiterà il Centro di ricerche sull'inquinamento e lo sviluppo di processi, laboratori nei settori della metallurgia e del legno. Ma sarà anche la culla di spin-off e

(segue a pagina 4)

Start Cup, Friuli primo in Italia

L'ateneo udinese ha sbaragliato la concorrenza

di Simonetta Di Zanutto

Il Premio nazionale dell'innovazione "Start Cup" incorona l'Università di Udine. I medici del gruppo "Optimus" sono saliti sul gradino più alto del podio della "business plan competition" a cui quest'anno, per la prima volta, ha partecipato anche l'Ateneo friulano, gareggiando con gli atenei di Padova e di Bologna e con i politecnici di Milano e di Torino. La premiazione è avvenuta a Bologna lo scorso 10 dicembre e il gruppo vincitore friulano ha intascato un assegno da 60 mila euro che gli consentirà di fondare la nuova azienda. Un riconoscimento da ricordare per il giovane ateneo friulano, visto che le idee imprenditoriali dei suoi studenti e ricercatori hanno dimostrato di essere più innovative di quelle proposte da atenei dalla tradizione ben più consolidata. Il Comitato di valutazione nazionale che ha giudicato i progetti era formato anche da Elserino Piol, fondatore di Pino Venture e Roger Abravanel, director di Mc Kinsey & Company in Italia. Si sono distinti anche gli altri due progetti dell'università di Udine arrivati in finale: il motore di ricerca intelligente proposto dagli informatici del gruppo "Omero" e il nuovo sistema per misurare gli odori ideato dal gruppo di ingegneri tutto al femminile di "Timo".

"Start Cup è un'iniziativa che abbiamo fortemente voluto - ha detto il rettore Furio Honsell - e che l'università ha sviluppato con grande entusiasmo". Grande soddisfazione da parte di tutto lo staff di "Start Cup Udine", a partire dalla direttrice del premio, la professoressa Cristiana Compagno, che ha speso tutto il suo impegno per la buona riuscita delle diverse fasi del premio, coadiuvata dalla responsabile della Ri-

(segue a pagina 2)

Attualità:

Istituita la Commissione per il credito

Pag. 2

Con Patto Sicuro mercato immobiliare meno rischioso

Pag. 4

Festa dei trent'anni per il Congafi commercio

Pag. 17

Attualità

(segue da pagina 1)

sensu vuole sia la Regione a svolgere opera di convinzione "là dove si puote", coinvolgendo eventualmente anche gli interessi austriaci, perché il progetto – come si usa dire – sia inserito nel tabulato delle "grandi opere" cofinanziate dall'Europa.

Ancora dalla cronaca. Il parco scientifico e tecnologico di Udine, da crisalide, è diventato farfalla, in grado dunque di volare. Realizza con ciò un auspicio fatto proprio anche da questo giornale: ricordare l'industria friulana all'università. Un'intenzione coltivata nel tempo e il cui rilievo è tanto più importante quanto più è povero di valore aggiunto e di tecnologia il contesto produttivo. Un contesto in debito con l'innovazione, anche se ultimamente il rapporto sulle competenze scientifico-tecnologiche delle imprese italiane ha segnalato progressi significativi in Friuli, in particolare per quella di processo. Non c'è però dubbio che, nel loro complesso, siano ancora poche le aziende friulane attive nella ricerca, condizione necessaria perché, contenendo i costi e migliorando la qualità del prodotto, diventino competitive a livello globale. C'è solo un punto in sospeso; ed è il grado di collaborazione che vorrà assicurare l'Area di Trieste: se soltanto operativa o, addirittura, societaria, cioè strutturale. Comunque prenda forma, questa collaborazione è interesse primario di entrambi gli enti, la cui peggiore scelta sarebbe di andare ognuno per conto proprio. Loro si scornerebbero in reciproche invasioni di campo, ripicche e sovrapposizioni; noi sconteremo sprechi di risorse e risultati dimezzati. Tutti quei rischi, insomma, già paventati dal filosofo che invitava a non duplicare gli enti. "Entia non sunt multiplicanda", ha scritto appellandosi al buon senso quel sant'uomo (Tommaso d'Aquino, per la cronaca) spesso inascoltato.

Inascoltato anche in Friuli? Beh, forse sì; a dar retta alle mosche cocchiere dell'atomizzazione autonistica di questa terra martoriata dalle chiacchiere. Volete la provincia dell'Alto Friuli? E noi vogliamo quella della Bassa. E via spezzettando.

Il pericolo è che su queste rivendicazioni si innesti una corsa alla frantumazione e che per tale strada si perda di vista la conveniente necessità di operare in sinergia, che pure era il punto fermo di quel programma andato sotto il nome – proprio o improprio, è altra questione – di "Friuli storico".

Programma dibattuto, come si ricorderà, per almeno un biennio. Suvvia, non uccidiamo il buon senso solo per vedere cosa c'è dentro.

Il presidente Valduga al convegno della Camera nell'ambito di Sigla

Integrare le tecnologie con la mission d'impresa

Le nuove tecnologie non bastano se sono fini a se stesse. Per sviluppare al massimo le loro potenzialità vanno integrate con quella che è la mission aziendale e allora daranno ottimi frutti". L'affermazione è del presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga che giovedì 4 dicembre a Udine, aprendo i lavori del convegno "Le piccole e medie imprese crescono con l'e-business", ha ribadito l'importanza dell'Information technology per la crescita dell'impresa purché, appunto, sia applicata all'economia reale. "Dopo l'ubriacatura di qualche anno fa – ha aggiunto il presidente –, oggi il fenomeno internet è stato ridimensionato e riportato al



Il presidente Valduga

giusto livello. Un tempo le aziende erano troppo concentrate sulla produzione, poi gli imprenditori hanno capito che bisogna anche

investire sulla commercializzazione, sulla logistica e sulla comunicazione, anche attraverso gli strumenti offerti da internet, fra i quali l'e-business". E proprio di "e-business", anzi per la precisione di b2b (business to business, ovvero affari tra aziende) si è parlato durante il convegno, moderato da Ettore Mazzitelli di Vivacity Unicredit Banca, al quale hanno partecipato numerosi esperti di tecniche innovative di comunicazione via web come Andrea Bosso, di "marketplace" come Sebastiano Missineo e di normativa legata al settore dell'e-commerce come Matteo D'Argenio.

Organizzato, nell'ambito di Sigla, dal Punto Nuova Impresa della Camera di commercio di Udine, che

in questi anni ha offerto un supporto informativo alle imprese locali interessate a implementare la loro attività con le nuove tecnologie, l'incontro era indirizzato, oltre che agli imprenditori, anche agli studenti universitari orientati a inserirsi in questo ambito lavorativo.

I saluti della Regione, sono stati portati dal dottor Eugenio Ambrosi, direttore del servizio affari europei, che ha sostituito l'assessore regionale Ezio Beltrame, impegnato a Trieste.

Ambrosi ha ricordato che anche la pubblica amministrazione del Friuli Venezia Giulia, così come le imprese, è impegnata nell'importante sfida di innovare la sua struttura,

per renderla più adeguata a rispondere con efficacia alle esigenze dei cittadini e di tutto il mondo produttivo, "un'innovazione già cominciata – ha detto – e che si perfezionerà a gennaio con la presentazione di un disegno di legge per la riorganizzazione del personale".

Per quanto riguarda le nuove tecnologie, Ambrosi ha fatto presente il forte impegno della Regione su questo versante, "dove, grazie ai fondi messi a disposizione dall'Unione Europea e alla collaborazione delle Camere di commercio, in due anni abbiamo investito risorse per 1 milione 28 mila euro, utilizzate per co-finanziare progetti presentati da 153 imprese e 14 enti pubblici".

La proposta, presentata dalla Giunta camerale, è stata accolta dal Consiglio

Istituita la Commissione per il credito

Concentrare le risorse in pochi, importanti progetti di lungo respiro, cercando di non trascurare le iniziative minori per la promozione del territorio; aprire alla progettualità del Consiglio camerale; rafforzare il ruolo di portavoce delle istanze delle categorie economiche. Sono le linee guida che il presidente Adalberto Valduga ha illustrato durante l'ultima seduta del Consiglio, convocato per approvare il bilancio di previsione 2004. Una seduta durante la quale, oltre ai dati di bilancio, illustrati

dal segretario generale Santi, è stata affrontata anche la delicata questione dell'istituzione della Provincia montana. Forte e unanime è emersa la convinzione che, in un momento come quello attuale, dividere un territorio rappresenti una scelta anacronistica e dannosa, che non porterà alcun beneficio reale né ai cittadini né alle imprese.

"Fare impresa in montagna – è stato ribadito nella maggior parte degli interventi – ha costi molto più elevati e il continuo calo demografico determina un

«Il Consiglio critico sulla provincia della montagna»

gap che non si risolverà di certo con una ulteriore frammentazione del territorio". Secondo il Consiglio camerale, una scelta del genere finirà per depauperare la provincia di Udine, senza dare nulla di più alla montagna. Occorre pertanto trovare soluzioni concrete, che coinvol-

gano tutta l'area montana della Regione e non solo una parte. Durante il Consiglio, è stato anche affrontato il tema del credito, dell'allontanamento dal territorio dei centri decisionali delle maggiori banche, elemento che inevitabilmente renderà più difficile il rapporto banca-impresa. "Per questo – ha precisato il cavaliere del lavoro Valduga – la Giunta sta pensando di concentrare la propria attenzione, nei prossimi mesi, sui Consorzi di garanzia fidi, che in questi anni si sono dimostrati uno strumento importante ed

efficace in questo settore". Non solo. Per creare un canale diretto di confronto, il Consiglio camerale ha istituito una Commissione provinciale per il credito, una struttura agile e composta da persone che operano nel settore finanziario. "In questo modo – è stato affermato – la Camera potrà rappresentare una sorta di voce a supporto del mondo imprenditoriale, esprimendo esigenze e proposte, anche rapportandosi con la Commissione regionale dell'Abi, recentemente istituita in Friuli Venezia Giulia.

Start Cup, primi in Italia

(segue da pagina 1)

partizione ricerca, Manuela Croatto, da Elisa Micelli e da Francesca Contin.

L'idea imprenditoriale del gruppo "Optimus", che nella finale udinese era arrivata al 2° posto, aggiudicandosi 10 mila euro, consiste in un dispositivo ottico che permette di migliorare i risultati dei trattamenti di laser retinici, riducendone le controindicazioni, consentendo di trattare i pazienti più precocemente ed estendendo tali interventi anche a quelle persone con una visione meno compromessa. Il gruppo, capitanato da Paolo Lanzetta, ricercatore del dipartimento di Scienze chirurgiche, è formato anche da due specia-

lizzandi in Medicina e chirurgia, Francesca Furlan e Nicola Zemella. L'"Angelo" è Gianpaolo Graberi, dell'ordine dei dottori commercialisti.

Nata la scorsa primavera, quando la competizione è stata presentata a studenti e professori, Start Cup, organizzata con il sostegno della Fondazione Crup e dell'istituto "Malignani" di Udine, è cresciuta con il passare delle settimane. Fino ad arrivare all'atteso appuntamento della semifinale, quando, nella "Notte degli Angeli", una divertente serata estiva condotta da Fabio Fazio al Teatro Nuovo Giovanni da Udine, sono stati scelti gli otto progetti più innovativi e originali. Una

sceita non facile, visto che si erano presentati ben 83 gruppi, il 30% in più rispetto agli altri atenei in gara, con un totale di 250 partecipanti. Ai vincitori è stato affidato un "Angelo",

ovvero un tutor che li ha seguiti nella stesura del business plan della loro futura azienda. I vincitori sono stati premiati da una madrina d'eccezione, il premio Nobel per la medicina Rita Levi-Montalcini. E ora il premio diventerà un appuntamento annuale per l'ateneo friulano.



I vincitori di Start Cup

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 novembre è stata di 52 mila copie

Attualità

Presentato in Camera di commercio Patto Sicuro

Il mercato immobiliare meno a rischio per i consumatori



Savoia, Bertossi e Valduga

È più chiaro e più trasparente il mercato immobiliare in Friuli Venezia Giulia grazie a "Patto Sicuro", una metodologia di lavoro che prevede l'utilizzo di appositi formulari, l'adozione di un codice deontologico e di un marchio di qualità. Elaborati dalla Camera di commercio di Udine e adottati successivamente anche dagli altri enti camerale della regione, i nuovi "strumenti di lavoro" sono stati presentati dal presidente Adalberto

Valduga durante una conferenza stampa, alla quale hanno partecipato Rita Bertossi Sacchetto per Federconsumatori; Raimondo Englaro per Adiconsum; Adriano Savoia, Bruno Paludet, Giuseppe Jaci e Andrea Oliva per la Fimaa di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste; Luigino Pettoello, Angelo Pavan, Giuseppe Da Ros e Antonio De Paolo per la Fiaip delle quattro province regionali, oltre a numerosi operatori del settore. "Patto Sicuro" contribuirà ad agevolare il lavoro

degli agenti immobiliari, a ridurre i contenziosi e a tutelare maggiormente i consumatori.

Un settore delicato e complesso, quello delle transazioni immobiliari, che nei primi 10 mesi del 2003 ha registrato circa 5 mila intermediazioni, con un giro d'affari pari a circa 600 milioni di euro, "un settore nel quale la Camera di commercio, ente super partes, può svolgere una delle sue funzioni più tipiche - ha spiegato il presidente dell'Ente camerale

«La Camera di Udine prima in Italia»

udinese, Adalberto Valduga, presentando l'iniziativa -, cioè quella di garantire, funzione che in futuro potrà allargarsi anche ad altri ambiti".

Il progetto per rendere il mercato più chiaro e trasparente è partito nel 2000, con la predisposizione di un "modello tipo" di contratto, realizzato per la prima volta in Italia proprio dalla Camera di commercio di Udine. Alla stesura di questo nuovo strumento, che tutela sia i mediatori immobiliari sia i loro clienti, hanno collaborato le associazioni di categoria rappresentative di mediatori, inquilini, proprietari immobiliari e le associazioni di tutela dei consumatori.

L'iniziativa si propone di garantire chi sta affrontando una transazione immobiliare attraverso l'utilizzo di un formulario trasparente e conforme alle recenti normative e intende altresì promuovere, in caso di controversie, l'utilizzo della Commissione conciliazione delle Camere. L'uso di questa

forma di "giustizia alternativa" ha consentito, in tre anni, di risolvere 27 delle 40 istanze presentate, evitando così alle parti di rivolgersi al Tribunale, con un notevole risparmio economico e una riduzione dei tempi di giudizio.

Successivamente all'adozione del modello tipo che riguarda tutte le tipologie di contratto, è stato predisposto un decalogo, ovvero dieci regole di buona mediazione, che le agenzie si impegnano a rispettare, assicurando così trasparenza ed equità all'attività di mediazione.

Ultimo passaggio del progetto "Patto Sicuro", l'istituzione di un Albo, pubblicato sui siti delle Camere di commercio di

Udine, Trieste, Gorizia e Pordenone, nel quale sono inserite le agenzie che usano il modello tipo e hanno adottato il decalogo. Ulteriore "prova di qualità", il marchio "Patto Sicuro", un logo appositamente creato per certificare l'adesione al progetto.

Nonostante si tratti di un'adesione volontaria, proprio per dimostrare la serietà del progetto, sono state previste, per i trasgressori, delle vere e proprie sanzioni.

Chi non rispetta le regole, infatti, sarà sottoposto a provvedimento disciplinare e a una serie di sanzioni graduate, a seconda dell'infrazione, che possono arrivare fino all'espulsione dall'albo.



(segue da pagina 1)

aziende start-up, ovvero tutte le nuove imprese nate a partire dalla ricerca condotta nei laboratori accademici. La prima potrebbe essere quella che ha vinto il premio nazionale dell'innovazione a Bologna e che ha inventato un nuovo laser per migliorare il trattamento della retina.

A gestire il Parco sarà il Consorzio Friuli Innovazione, l'agenzia promossa dall'ateneo friulano per il raccordo università-impresa e che le scorse settimane ha ricapitalizzato la società (da 100 mila euro a 500 mila, a cui si aggiungeranno altri 500 mila il prossimo anno), ha ridefinito le quote e ampliato la compagine sociale che ora risulta così formata: Università (15,2%), Comune, Provincia, Camera di commercio, Industriali di Udine e di Pordenone, Agemont, Fondazione Crup, Friulia (tutti rispettivamente con il 9%), Centro ricerche Fiat (3,8%), mentre si è in attesa di conoscere la decisione di Area Science Park, per la quale è a disposizione la quota del 9%.

Simonetta Di Zanutto

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende

Il Cafc Spa entra nella Cid di Colloredo di Prato

Prosegue il cammino di espansione del Cafc Spa di Udine, società leader nel campo della gestione del ciclo integrato dell'acqua. Dopo l'acquisizione del 32,22% della Società Komunalno Podjetje Vrtnika, azienda slovena attiva nei settori della distribuzione del gas, dello smaltimento dei rifiuti, della manutenzione delle strade e della realizzazione di opere pubbliche, il Caf ha acquistato il 45% della Cid Srl di Colloredo di Prato, realtà impegnata nel settore della depurazione delle acque reflue dal 1979, con 18 dipendenti e 2 milioni di euro di fatturato, e diventa così il primo gestore, in Friuli Venezia Giulia, nel campo dei servizi di fognatura e depurazione. Ai suoi 70 impianti di depurazione, il Cafc Spa ne aggiunge ora altri 130, arrivando a gestirne, attraverso la sua nuova collegata, complessivamente 200. "Il futuro delle public companies - commenta il presidente Del Fabbro - è

nelle multiutilities, perché lo scenario che si prospetta è ormai definitivamente orientato verso un'apertura del mercato in tutti i settori, dall'acqua al gas metano fino all'elettricità, e proprio in questi settori il Cafc Spa intende potenziare i suoi interventi, sviluppando ulteriori quote di mercato".

Un successo la quinta edizione del Trofeo Camel

Nella caratteristica cornice di Lignano Sabbiadoro, nel centro GeTur, si è svolto il tradizionale appuntamento con il Trofeo Camel, concorso internazionale di pasticceria rivolto agli allievi delle scuole professionali, giunto quest'anno alla sua quinta edizione, ideato e organizzato dalla Camel distillerie di Povoletto, l'azienda friulana, leader nel settore dell'alta pasticceria internazionale da oltre 60 anni, che ha voluto radunare una giuria internazionale ed esperta. Presidente di giuria Gino Fabbri, maestro pasticciere e vicepresidente dell'Accademia assieme

a Santi Palazzolo, pure lui maestro pasticciere dell'Amipi, la dottoressa Novarino di Pasticceria internazionale, il signor Jean Hurstel della Grand Marnier, il signor Baud delle Distillerie Peureux produttrici delle Griottes e il dottor Marchisio della Valrhona, che ha offerto ai vincitori un corso di due giorni presso la scuola Le Tain Hermitage di Parigi, e infine il dottor Del Fabbro del mensile Fuoco Lento.

I primi classificati di quest'edizione sono Elisa Peressotti e Simone Della Fiorentina dello Ial Friuli di Aviano che hanno vinto uno stage di specializzazione al prestigioso istituto Tain Hermitage di Parigi. Seconde, Tamara Teppan e Karin Stromberger della Berufsschule 2 di Klagenfurt (A), vincitrici della precedente edizione del trofeo. Terzi classificati infine gli allievi Vito Brescia e Sergio De Nichilo dell'Ippisar di Molfetta. Sono stati inoltre assegnati dalla giuria tre premi speciali: "Premio Migliore scrittura

al cornetto" vinto dall'Istituto Civiform di Cividale del Friuli, "Premio miglior stesura di ricetta" vinto dalle allieve dell'Ippisar "C. Lobbia" di Asiago e il "Premio migliore combinazione Crema e Liquore" assegnato allo Ial Friuli di Aviano, vincitore anche del primo premio.

Estgas sfida la concorrenza puntando su prezzi e servizi

Sono state presentate da Estgas le nuove offerte riservate alle utenze condominiali con consumi superiori ai 5 mila metri cubi annui. I due pacchetti studiati su misura per questa tipologia di clienti garantiscono da una parte un risparmio di 0,00775 euro (15 lire) a metro cubo di metano acquistato e, dall'altra, la gratuità del servizio Pronto Estgas (idraulico, elettricista e fabbro per interventi urgenti disponibile 24 ore su 24). L'iniziativa si inserisce in un contesto di mercato del gas metano (a gennaio 2003 si è comple-

tato il processo di liberalizzazione del mercato avviato a giugno 2000 con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 164/00 - Decreto Letta) che proprio in questo periodo sta vivendo una fase di profondo cambiamento e modernizzazione.

Mostra fotografica sulle Freccie Tricolori a Villa Manin

È stata inaugurata, alla presenza di numeroso pubblico, venerdì 5 dicembre 2003, la mostra "In viaggio con le frecce - cielo e terra" che il fotografo Mauro Vicario ha dedicato alle Freccie Tricolori.

L'esposizione, che sarà ospitata fino all'11 gennaio nelle sale di Villa Manin di Passariano a Codroipo, è patrocinata dalla Presidenza del Consiglio regionale del Friuli Venezia Giulia, dalla Provincia di Udine e dalla Fondazione Crup. Un'idea nata dalla collaborazione tra l'artista e l'Associazione culturale "Uomo, macchina, ambiente" di Udine, presieduta da Giorgio Venier Romano.

Pmi al microscopio

In costante aumento la produzione - Esportazioni in tutto il mondo

Banear, qualità del vino a Vendoglio

di Adriano Del Fabro



Si può fare, con il vino, qualità e quantità. Avete letto bene: senza punto di domanda. Lo si sperimenta visitando la Banear di Treppo Grande. Una società cooperativa attiva dal 1978. Fondata dai tre fratelli Castellarin: Battista, Neveo e Argo, con l'innesto di nuovi soci, giovani, capaci e motivati, è assai cresciuta negli anni. La svolta decisiva è stata data alla società nel periodo 1995-96, con il nuovo piano di sviluppo impostato dal rinnovato gruppo dirigente capitanato dall'attuale presidente, Livio Muz.

L'uva trasformata in vino viene raccolta su 300 ettari ubicati nei territori del Collio, delle Grave e dei Colli orientali del Friuli. I vini prodotti (tutti imbottigliati in purezza) sono una decina (Novello compreso). Il 50% del vino viene imbottigliato (4 milioni di pezzi) e l'altra metà viene venduta in cisterne ad altri operatori. I venti dipendenti sono tutti giovani e si muovono con estrema agilità non solo in cantina, ma anche

sul mercato mondiale. Conoscere la realtà vitivinicola di Banear è assai interessante e stimolante.

Per la sua storia, innanzitutto. Poi, per la forma societaria abbastanza particolare per il Friuli Venezia Giulia. Si tratta di un'industria alimentare, dicono qui; di una società di servizi, abbastanza diversa dalla tradizionale "cantina sociale". In Banear non si fanno uvaggi e si utilizza poco la barrique. Per di più, l'azienda, oltre a trattare il vino dei soci (non

l'uva), gestisce direttamente 40 ettari di vigneto (situazione non riscontrabile in nessun'altra cantina cooperativa della regione). La tecnologia di trasformazione è modernissima e dispone di attrezzature compatibili con le richieste dei più esigenti mercati esteri e ammortizzabili soltanto in strutture che trattano quantitativi di vino elevati.

Contrariamente a quanto si pensi, la formula cooperativa di Banear è composta da un'alchimia vincente. La struttura centrale non risponde a vincoli troppo rigidi che ne legherebbe le mani, in modo eccessivo, nella fase operativa e commerciale. Ciò permette di essere tempestivi nei rapporti con il mercato e assai flessibili a recepirne le richieste: anno per anno, Paese per Paese. E consente, pure, di raggiungere risultati economici graditi ai soci.

La Banear è praticamente assente dal mercato della ristorazione e, comunque, dal mercato locale. "Il motivo è strategico", spiega il giovane direttore tecnico Alessandro Galli-

ci, un enotecnico di meno di trent'anni, in azienda da cinque. "Commercializzando annualmente molti ettolitri di vino, ci è parso subito necessario rapportarci con chi cerca e vende le grandi quantità, cioè la grande distribuzione organizzata". Mercato basso, viene da pensare. Allora, come la mettiamo con la qualità? "Non è vero che fare i grandi numeri significhi automaticamente perdere in qualità, anche se questo termine, assai inflazionato per la verità, ha accezioni assolutamente personali. La grande distribuzione - argomenta Alessandro - sta facendo un ottimo lavoro sul vino. Gli spazi a disposizione del prodotto enologico stanno aumentando a vista d'occhio con l'apertura di vere e proprie enoteche all'interno dei supermercati. A questo punto, però, vengono richieste, ai fornitori, adeguate garanzie di quantità e qualità a buoni prezzi. Sulla qualità, tra l'altro, sono severissimi, e i responsabili degli acquisti vengono spesso a verificare le aziende dei fornitori e i loro metodi di lavoro".

È questa la strada da percorrere per il futuro? "Ognuno ha il proprio mercato - risponde Alessandro -. Le aziende di piccole dimensioni possono garantirsi il futuro lavorando su mercati di nicchia o locali. Per le aziende di medie dimensioni, vedo alcune difficoltà nel collocamento delle bottiglie e saranno quelle, a mio avviso, con i maggiori problemi per il futuro. Per quelle di dimensioni superiori (almeno in riferimento al nostro territorio), penso ci siano ancora molti spazi di crescita".

A proposito di mercati. Voi avete molti scambi con l'estero: che significa far partire il vino dal Friuli? "La nostra regione ha un'ottima immagine nel mondo - è convinto Alessandro -. Qui si fanno qualità e cultura del vino: ci sono riconosciute da tutti. Infatti, è un ottimo momento per il vino friulano. Per contro, riscontriamo una certa mancanza di sinergie tra i soggetti locali; una mentalità imprenditoriale un po' chiusa. E questo, prima o poi, può diventare un problema per il comparto, nel suo complesso".

Non ci resta da conoscere, da Alessandro Gallici, che i numerosi progetti futuri della Banear. "Dopo un primo ampliamento della cantina, abbiamo già cantierato il secondo

per razionalizzare le operazioni di trasformazione e aumentare le capacità di lavorazione.

Riguardo ai mercati, vorremmo potenziare la penetrazione nei Paesi nordeuropei, in Canada e negli Stati Uniti. Dal punto di vista produttivo, siamo molto impegnati a trovare un'alternativa al Pinot grigio e stiamo sviluppando gli autoctoni (in particolare quelli dei Colli Orientali del Friuli) che stanno crescendo bene nel mercato locale e italiano. Infine, siamo in fase avanzata per la creazione di nuovi prodotti legati più al marchio aziendale che alla varietà del vino, accompagnata da un restyling completo dell'immagine aziendale che è stato affidato agli esperti di Fabrica".



Usa e Gran Bretagna i Paesi di riferimento

L'80% delle bottiglie è esportato

La Banear ha pochissimi clienti regionali e italiani. Il mercato d'eccellenza, dove viene collocato circa l'80% delle bottiglie, è l'estero, o meglio, il mondo. Alla Banear conoscono perfettamente le esigenze di ogni Paese verso cui indirizzano il prodotto e vi si adeguano.

Ascoltare Alessandro Gallici raccontare le preferenze di ogni mercato, permette di capire le diversità degli stessi e gli sforzi che un'azienda deve fare, le competenze che deve mettere in campo, per ottenere risultati positivi.

Il mercato più interessante, per i prodotti della Banear, è il Nordamerica.

Gli statunitensi bevono soprattutto Pinot grigio e Merlot. Poi viene la Gran Bretagna dove si viaggia con Merlot e Tocai. La Germania (abbastanza in crisi) beve soprattutto Pinot grigio. Il Giappone (in forte crescita) compra soprattutto Cabernet sauvignon e Sauvignon. La Russia, mercato assai particolare, acquista Chardonnay, Cabernet sauvignon e Merlot. Simile al Giappone, l'Austria beve Cabernet sauvignon e Sau-



vignon. In Brasile, invece, si commercializzano bene il Prosecco e il Merlot. Oltre a questi mercati importanti, Banear esporta i propri vini in Francia, Olanda, Belgio, Danimarca, Spagna, Malta, Singapore, Ecuador, Bahrain, Canada e Bielorussia. L'immagine utilizzata è assai diversificata.

Le linee top sono denominate "Tenimenti d'Aba", con cui sono veicolati soprattutto i cinque vini delle Grave, e "Casal del Ronco", in cui sono inclusi i vini prodotti nelle aziende associate delle colline regionali.

Profilo d'impresa

La cooperativa Banear ha sede a Vendoglio di Treppo Grande (Udine), in via Cocol 2 (0432-961016, fax 0432-963268, e-mail: baneargroup@tin.it, internet: www.banear.it).

Il presidente, l'enologo Livio Muz, e il responsabile della produzione, Alessandro Gallici, coordinano il lavoro dello staff dei collaboratori e quello dei cinquanta soci produttori.

L'impresa, per il 2003, prevede di chiudere l'anno con un fatturato di 13 milioni di euro, con una crescita significativa rispetto all'anno precedente.

Pmi al microscopio

Un'azienda di trasporti sviluppatasi in pochi anni

L'Udinese Calcio viaggia sui bus della Pittini di Gemona

di Anna Marcolin



Paolo Pittini

Di strada la Pittini Srl ne ha macinata parecchia. E in pochi anni dal debutto, avvenuto nel '95. Nemmeno due lustri fa. Da piccola realtà familiare ha bruciato in fretta le tappe l'azienda di Gemona - prima attiva nel settore noleggio e poi specializzata in altri segmenti: tour by bus ad alto livello, sia nazionale sia internazionale, noleggio, trasferte sportive, servizi congressi e convention. La cartina di tornasole della crescita esponenziale è il "parco dei pullman", passati da 1 a 10. Veicoli - dal

costo elevato - che subiscono un rapido turn over. Una scelta aziendale mirata, questa, per garantire alla clientela il mantenimento dello standard qualitativo elevato dei veicoli. Una "corsa" senza fermate verso l'autoaffermazione, quella messa a segno dall'impresa "guidata" con abilità e destrezza da due giovani fratelli, Giulio, 33 anni, e Paolo, 28. Ragazzi complementari come due pezzi di un unico puzzle che si incastrano alla perfezione. Eppure diversi. Una diversità caratteriale, ma al contempo di approccio nei confronti del mercato: Giulio, presidente, più incline al settore organizzazione, Paolo, amministratore delegato, a quello finanziario-commerciale. Una differenziazione rivelatasi la marcia in più capace di garantire alla stessa impresa - a carattere familiare - una accelerata tale da consentirle di imporsi in poco tempo su un mercato molto concorrentiale come erogatri-

ce di servizi al top per chi viaggia in bus. E, soprattutto, di diventare sinonimo di efficienza e comfort ai massimi livelli. Un livello che ha conquistato l'Udinese Calcio che, quando fa muovere la propria squadra di serie A, lo fa utilizzando un pullman proprio di serie A: il Modus di Pittini Srl. Un esemplare unico, a livello mondiale, per una serie di fattori: caratteristiche tecniche, meccaniche, dotazioni e comfort. Attualmente in fase di trasformazione sociale - da Srl a Spa - la Pittini (che movimentata giornalmente in alta stagione, ossia a luglio e agosto, circa 40 mezzi, compresi quelli dei terzisti di varie regioni) ha ora due uffici: Gemona, sede centrale, e Trieste. In dirittura d'apertura, a gennaio, una filiale commerciale a Milano. E in nuce c'è l'idea anche di una all'estero. È in fase di ottimizzazione una solida rete commerciale che - fa sapere Pittini - differenzia l'azienda

«Abbiamo puntato sul turismo d'élite»

dai concorrenti. Fra questi, anche Saf.

«A livello di bacino c'è un vettore unico, ossia Saf, che fa la parte del leone. Ma attenzione: abbiamo due tendenze differenti di operare: Saf è vettore di linea mentre noi siamo orientati sul turismo d'élite».

Ma che ne pensa della vicenda-Saf e, nel concreto, che ripercussione pensa che avrà in rapporto all'attività della Pittini? «Una premessa d'obbligo: sulla vendita mantengo una posizione neutrale. La cosa essenziale su cui puntare l'attenzione è la verifica di cosa accadrà nel settore del trasporto pubblico locale.

Se, in sostanza, saranno mantenuti elevati standard qualitativi. Vedremo inoltre che strategia porterà avanti a livello turistico - afferma -. Resta fermo che so-

no fautore della collaborazione. Non escludo quindi l'attivazione di azioni sinergiche».

Pittini rimane dunque alla finestra a guardare. Pronto a cogliere al volo le occasioni più propizie che offre il mercato del turismo di alta qualità.

Motivo: allargare il raggio d'azione della giovane azienda che fa perno su circa 12 terzisti. Una realtà giovane anche a livello di personale, autisti compresi, che, di media, s'aggira sui 30 anni. Con tanta voglia, dunque, di fare strada.



Paolo Pittini: «Per noi fondamentale il Corridoio 5»

Il dopo 11 settembre ha pesato anche in Friuli

Il turismo è, per sua natura, "mobile". Viene messo sotto pressione dalle notizie di avvenimenti di segno negativo come gli attentati. E finisce, spesso, per subire forti ripercussioni. Docet il crollo delle Twin Towers, a New York, l'11 settembre di due anni fa. Dopo il disastro nel cuore della Grande Mela, s'era semi-collassato il settore viaggi a causa del panico dei turisti e al conseguente repentino crollo di prenotazioni di voli e tour. Un ricordo, quello degli effetti da post-11 settembre, che rimane ben impresso nelle menti degli operatori, come del resto l'effetto Sars che rallentò bruscamente i viaggi in Estremo Oriente. Ricordi, appunto. Ricordi lontani, ma non rimossi. Ricordi ravvivati dai recenti attacchi a Istanbul.

Ora il comparto è in ripresa, ma gli addetti ai lavori più lungimiranti mettono in preventivo che esso "risenta" sempre, in maniera più o meno forte, delle drammatiche news che possono arrivare dalle varie parti del mondo. Notizie che creano allarme. E che, in genere, influenzano e stoppano perlomeno chi si muove per sfizio.

E fra chi per cautelarsi mette i ferri in acqua tramite una politica imprenditoriale mirata c'è Paolo Pittini, amministratore delegato della Pittini Srl, il quale - memore della débacle dell'11 settembre - ha ben chiaro un obiettivo: non farsi cogliere impreparato.

«Cerco in continuazione nuove nicchie di mercato. Il motivo è semplice: mi preme sapere dove andare a parare. Se capita un altro 11 settembre o qualche guerra, siamo soggetti più di altri alla recessione».

E, quindi, bisogna cautelarsi, esordisce l'imprenditore, che, attivandosi su più fronti, desidera anche, e non solo, scongiurare il fatto che imponderabili eventi calamitosi possano penalizzarlo oltre una certa programmabile misura.

Convinto della urgenza di creare il Corridoio 5 per allargare lo spettro d'azione degli operatori del Friuli Venezia Giulia, Pittini è dunque tipo previdente. Che predilige anticipare gli eventi anziché correre ai ripari per salvare il salvabile. Una inclinazione naturale a non soffermarsi all'immediato, ma a guardare

«La ricerca segmento importante nel nostro settore»

avanti, che si traduce, nel concreto, nella diversificazione. S'è così allargato il ventaglio delle "voci" proposte dall'azienda: oltre al "tradizionale" noleggio di bus per turismo, piattaforma di partenza dell'attività, trasferte sportive, tour nazionali e internazionali e servizi congressi. «Bisogna bilanciare le propo-

ste e i servizi in maniera equa e, inoltre, attivarsi in nuovi segmenti, anche sul fronte della logistica», puntualizza Pittini, che opera con i maggiori operatori fra cui Alpitur. Intensa l'attività con quelli americani, giapponesi, inglesi e svizzeri.

Ma l'attuale fiore all'occhiello sono le trasferte sportive: «Quest'anno siamo riusciti, con un'operazione commerciale oculata, ad acquisire due società: l'Udinese calcio e la Triestina». Una vera e propria quadratura del cerchio in chiave promozionale. Una strategica

operazione d'immagine - che permetterà a Pittini di rafforzare ulteriormente il proprio marchio, anche tramite "uscite" sulla stampa di settore. Ma soprattutto di garantirgli un plus valore in termini di visibilità.

La pubblicità dunque non già come "anima", ma come ingrediente clou del successo di una impresa.

Ruota attorno a questo perno la filosofia dell'ad, il quale fa presente che, per questo vitale capitolo, investe dal 3 al 5% del fatturato. «Il nostro attuale motto, quello su cui intendiamo concentrarci, è la vendita di servizi all'insegna di confort e qualità».

Ed è per questo che ci preme monitorare il grado di soddisfazione e benessere a bordo della clientela», precisa Pittini che formula una sintetica lista delle priorità a breve-medio termine: primo, far leva sulla sicurezza dei pullman e, soprattutto, sul loro ricambio, dopo un certo chilometraggio; secondo, aumentare il parco mezzi; terzo, puntare su corsi di formazione no-stop per gli autisti.

E, da ultimo ma non

ultimo, spingere il pedale dell'acceleratore sulla ricerca: «È un segmento da cui oggi non si può prescindere», precisa Pittini, che non fa mistero della sua passione per il lavoro.

Totalizzante. «È questo uno degli elementi che ha contribuito alla crescita dell'impresa che partecipa, con un proprio stand, alle maggiori fiere del settore nel mondo: da Tokyo a New York. La passione per chi fa il mio mestiere è, in sostanza, determinante. Passione che significa fare le ore piccole in ufficio, ma pure - se c'è la necessità - mettermi alla guida di un autobus».

Ma lei, per lavoro, viaggia in pullman? «Beh, in genere prendo l'aereo».

Profilo d'impresa

La Pittini Srl è un'impresa commerciale che nel 2003 ha fatturato circa 6.000.000 di euro. Ha 13 dipendenti e per il 60% lavora con l'Italia mentre il restante 40% è estero. La Pittini prevede una ulteriore crescita per il 2004: +5% nel fatturato e l'assunzione di almeno 3 persone.



Pmi al microscopio

L'azienda di Buttrio negli ultimi 36 mesi ha registrato un +25% nel fatturato

Ermes funghi, ditta artigianale presente anche nel Triveneto

di Francesca Pelessoni

Nel momento in cui si varca per la prima volta la soglia del laboratorio artigianale della ditta **Ermes funghi** si viene letteralmente avvolti da un intenso profumo, un mix indefinibile e penetrante di aromi. È una stuzzicante provocazione per il nostro olfatto, ma diventa un odore decisamente fastidioso per chi lavora immerso per più di otto ore il giorno. Sul ripiano del tavolo funghi porcini secchi di tutte le dimensioni aspettano di essere selezionati, pesati, imbustati, sigillati. Da qui usciranno per essere venduti nei negozi o inseriti in cesti e pacchi di prestigiose aziende nazionali leader nella commercializzazione di confezioni regalo.

Manlio e Daniele Balloch provengono da una famiglia di tradizione contadina. Hanno fondato la ditta **Ermes funghi** quasi per scommessa, dieci anni fa, coinvolgendo anche Valentina (la moglie di Daniele) e, pur avendo in tasca diplomi di periti industriali e di geometra, hanno deciso di intraprendere una strada diversa e avviare un'attività imprenditoriale.

Quando hanno dovuto scegliere un nome per la ditta, Daniele e Manlio hanno pensato al padre, **Ermes**, la persona che

li ha cresciuti e ha fornito loro materialmente anche le stanze dove svolgere il nuovo lavoro. «Abbiamo deciso fin dall'inizio di puntare verso i prodotti di nicchia e di qualità – spiega Daniele –. Nei primi anni eravamo specializzati nella lavorazione per conto terzi di funghi secchi e grazie a questa prima attività siamo entrati in contatto con un mondo dell'alimentare

tutto da scoprire, ricco di potenzialità».

Non perdendo mai di vista il valore aggiunto della lavorazione artigianale, Daniele, Manlio e Valentina hanno iniziato ad ampliare il raggio d'azione, introducendo nella gamma di prodotti polenta in sacchetto, spezie, aromi, fino ad arrivare nel 1996, quando hanno cominciato a commercializzare con un marchio proprio che sta dando grandi soddisfazioni.

Studiano da soli anche il packaging, utilizzando vasetti o involucri trasparenti che permettono di individuare subito il contenuto del sacchetto ed etichette con immagini semplici e immediate che ricordano il profondo legame con il territorio e la realtà in cui nascono questi preparati: il campanile e le colline di But-

«La qualità è il valore aggiunto dei nostri prodotti»

trio. «Legare il prodotto all'immagine è importante – sottolinea Daniele – e a richiesta noi forniamo anche un servizio di etichette personalizzate per i nostri rivenditori. Quando il cliente ha fiducia in un marchio si affeziona e, magari, richiede prodotti nuovi. La nostra migliore pubblicità è sempre stata il passaparola».

Nonostante l'attività della ditta sia cresciuta negli anni e segua un trend in continuo aumento, in casa Balloch non sono mai venuti meno i canoni del rispetto del lavoro manuale e l'attenzione certosina ai dettagli. «Crescere non significa automatizzarsi – chiarisce Manlio –, ma specializzarsi. L'utilizzo di macchine nei processi di lavorazione non darebbe gli stessi risultati che dà il lavoro manuale».

Oggi i prodotti **Ermes funghi** si trovano in quasi tutto il Triveneto, dove sono recapitati direttamente da Daniele e Manlio. «Dedichiamo molto tempo al

contato personale con i clienti – spiegano – e consegniamo noi stessi gli ordini senza ricorrere al corriere espresso». Ma arrivano numerose richieste anche dalla Germania e perfino da Parigi. Nel futuro di questa ditta friulana forse ci sarà proprio l'espansione verso altri mercati, ma sempre «con molta attenzione – precisa Manlio – a non snaturare l'artigianalità e la qualità della lavorazione». Intanto, il primo passo per il prossimo anno sarà la ricerca di spazi per organizzare nuovi magazzini e depositi frigoriferi. Quelli che usano adesso non bastano più.



Profilo d'impresa

Nata nel 1993 come azienda specializzata nella lavorazione per conto terzi di funghi secchi, la ditta artigianale «**Ermes funghi**» si è specializzata negli anni, ampliando la propria attività alla lavorazione e al confezionamento di verdure disidratate, preparati per sughi, spezie, aromi, orzotti e risotti aromatizzati, lenticchie, polenta in sacchetto, infusi e tisane, specialità al tartufo. L'attività ha registrato un crescente successo, confermato dal fatto che negli ultimi 36 mesi ha registrato nel fatturato un aumento annuo del 25%. La clientela appartiene principalmente all'area del Triveneto, ma vi sono anche alcuni clienti in Germania e a Parigi. I tre soci e contitolari, Manlio Balloch, Daniele Balloch e Valentina Gasparini (moglie di Daniele), si occupano di tutte le fasi della lavorazione, rigorosamente artigianale, del confezionamento e anche delle consegne. Il laboratorio della ditta **Ermes funghi** si trova a Camino di Buttrio, in via Paolo Diacono 1, telefax 0432-674469, sito internet: www.ermesfunghi.it, e-mail: info@ermesfunghi.it.

Ora produce 14 risotti, 4 orzotti e 8 tipi di polenta

Tutto è cominciato dai funghi secchi

Tutto è cominciato dai funghi secchi. All'inizio, la ditta **Ermes funghi** si occupava esclusivamente della lavorazione di questo prodotto in conto terzi per importanti aziende di livello nazionale. «L'intuizione è nata pensando a come si poteva sfruttare sino in fondo la materia prima – spiega Manlio Balloch –. Volevamo recuperare i pezzi più piccoli dei funghi che non potevano essere inseriti nei pacchetti da commercializzare. Così abbiamo pensato che si potevano usare in un altro modo».

I pezzettini di funghi sono finiti nelle pentole della cucina di casa Balloch dove, via via, centinaia di esperimenti hanno sancito la nascita di nuovi abbinamenti: le polente aromatizzate, i risotti ai gusti misti, gli orzotti. «La polenta – sostiene Manlio – è sempre stata

un prodotto della tradizione povera e contadina. Noi l'abbiamo aromatizzata e rinnovata nel gusto e oggi è diventata una finezza per piatti ricercati». Il giusto equilibrio e l'indiscussa qualità degli ingredienti di base hanno dato origine, inoltre, a una serie vastissima di prodotti e varianti: 14 risotti, 4 orzotti, 8 tipi di polenta, senza contare lenticchie, preparati per sughi, zuppe, erbe aromatiche per insaporire pesci, grigliate, carni.

Dopo aver selezionato con cura le materie prime, si passa alla realizzazione dei singoli sacchetti (impacchettati e sigillati a mano, uno per uno) o vasetti, dove si inserisce una studiata e precisa mescolanza degli ingredienti, a seconda del prodotto richiesto. «Confezioniamo il riso o qualsiasi altro prodotto – precisa Daniele – come se dopo 10



minuti dovessimo mangiarlo noi». Ultima novità in un catalogo ricchissimo di proposte è la frutta secca extra, ideale per arricchire le confezioni natalizie, ma apprezzata tutto l'anno. Inoltre la ditta ha avviato collaborazioni con altri artigiani di specialità gastronomiche per iniziare a commercializzare, per esempio, tipi di pasta aromatizzata. Non mancano neppure la linea di tè, infusi e tisane e specialità al tartufo.

Insomma, per chi ha poco tempo e vuole un risotto buono e semplice a un prezzo concorrenziale la ricetta è presto fatta: scaldare un po' d'acqua sul fuoco, versare il preparato dal sacchetto nella pentola, cuocere per circa 20 minuti. Con un fiocco di burro il risotto è pronto, profumato e saporito con il giusto equilibrio di aromi. Provare per credere.

Pmi al microscopio

Enrico Accettola: "Abbiamo subito deciso di investire nella qualità"

Emporio Adv, comunicare in modo giovane

di Marco Ballico



Enrico Accettola

Trentenne, disinvolto, informale, in due parole "alla mano". Enrico Accettola spiega che l'idea della giovane agenzia Emporio Adv "nasce dalla passione". "Il settore della comunicazione - prosegue il titolare dell'agenzia udinese - è in questo momento un vero e proprio "terreno minato", vista la congiuntura economica non favorevole. È ovvio che avremmo preferito entrare in start up in un altro periodo, ma questo svantaggio può paradossalmente esserci utile. Riuscire in un lancio, in piena recessione, è una sfida molto stimolante. Ci abbiamo provato e stiamo raccogliendo sempre più consensi. Oltre alla passione, aggiungo il gusto di una sfida tutto sommato possibile se accompagnata da un altro ingrediente: una buona dose di ambizione. È un lavoro difficile, oserei dire anche stressante, che ti mette ogni giorno alla prova".

Il segreto del successo? "Uno staff di professionisti. L'esperienza e la professionalità con cui ci presentiamo sul mercato sono assolutamente competitive". Enrico Accettola parla di sé e della sua azienda con un entusiasmo contagioso. Emporio Adv - dove Adv sta per "advertising", termine anglosassone che indica l'attività pubblicitaria in genere - è un'agenzia di pubblicità. Si occupa di comunicazione e marketing spaziando in varie aree creative e strategiche. "Possiamo contare su dipendenti e collaboratori d'alto profilo, provenienti da grandi agenzie e con background internazionali alle spalle. Per dare l'idea, professionisti che hanno lavorato per nomi come Alfa Romeo, Alitalia, Cagiva, Gruppo Ansaldo, Gruppo Doimo, Rai, Wwf".

"Abbiamo deciso praticamente da subito - prosegue il titolare - di investire esclusivamente in quali-

tà. Per questo, pur essendo così giovani, possiamo già vantare un know-how insolito per la realtà locale". Quanto alla gestione aziendale, Accettola racconta di aver imparato a delegare e demandare compiti piuttosto in fretta: "Siamo in continua crescita - afferma - e un atteggiamento del genere si è imposto in maniera del tutto naturale. Emporio Adv è un'impresa flessibile e aperta al confronto, soprattutto interno, dove, in ogni caso, ruoli e gerarchie non vengono mai a mancare. La consapevolezza e la divisione dei saperi aiutano tutti a lavorare meglio".

Infine, l'aspetto della creatività, fondamentale in un'agenzia di comunicazione. "Siamo determinati, elastici, curiosi, sensibili e per questo creativi - dice Accettola -. Qualsiasi imprenditore sa bene come sia necessario sviluppare una forma di pensiero laterale, alternativo alla logica d'impresa ormai superata. Un modello vecchio stile, purtroppo ancora ben radicato nel tessuto imprenditoriale nazionale. La difficoltà è soprattutto culturale. L'impresa italiana, troppo spesso, continua a pensare la comunicazione come un costo e non come un investimento. Così, soprattutto in tempi di crisi, quando

la promozione e la ricerca di nuove strategie si rendono sempre più necessarie, il primo taglio che si opera nelle aziende è quello al budget pubblicitario.

La grande speranza è nel ricambio culturale, attraverso una visione complessiva più flessibile e aperta al cambiamento. Una cultura d'impresa più consapevole di strumenti come il marketing e la comunicazione, elementi chiave per definire il plus valore di tutto il made in Italy

rispetto ai mercati collaterali. Mi riferisco, in particolare, alla minaccia di competitor molto agguer-

riti, come quelli asiatici e dell'Est europeo.

Mercati in espansione continua, da controllare

solo affinando le nostre armi di punta, investendo in formazione, ricerca, pianificazioni strategiche". Enrico

Accettola è anche consigliere del Gruppo giovani imprenditori dell'Assindustria di Udine e membro della Commissione sviluppo associativo a Roma. "Un doppio ruolo che rappresenta la possibilità concreta di confronto e di crescita sul piano individuale. Ma soprattutto lo strumento essenziale per contribuire alla crescita imprenditoriale di ognuno".



Nell'offerta c'è anche l'organizzazione di grandi eventi

I segreti di un successo non annunciato

Emporio Adv, la giovane agenzia udinese specializzata in marketing e advertising, si sta rivelando una delle realtà più interessanti del settore in regione. "Il nostro è uno stile versatile e contemporaneo - spiega il titolare Enrico Accettola -, costruito su concept a misura di cliente, un'approfondita conoscenza del mercato e una spiccata attitudine ad anticipare i tempi. Non proponiamo mai formule standard, ma un insieme di servizi ad hoc, mirati a soddisfare le esigenze dei clienti più diversi".

Uno stile, quello di Emporio Adv, che si distingue

per i forti contenuti innovativi, resi possibili attraverso una visione articolata e complessa, non ancorata a schematismi semplicistici, ma proiettata in una dimensione aperta e flessibile.

Uno spazio sempre sensibile a nuovi stimoli in cui trovare soluzioni personalizzate: advertising classico e below the line, immagine coordinata e labelling, ufficio stampa ed eventi. È di Emporio Adv, infatti, anche l'organizzazione della prima edizione di Moda in Mercatovecchio, uno degli appuntamenti più attesi della scorsa stagione che, considerato il successo di

pubblico registrato e l'eco provocata, si rinnoverà il prossimo anno.

"Un'iniziativa - dice Accettola - nata dalla volontà di valorizzare il contesto cittadino con un fashion event in grado di calamitare l'attenzione del pubblico: non solo moda, ma anche stile, cultura e attualità per un incontro sotto il segno del made in Udine".

Un altro esempio della creatività dell'agenzia udinese è Perincanto by MiraMode, l'evento dedicato non solo alla moda sposi, ma pure a tutti i trend più attuali in un format multi-sensoriale: suoni, colori, immagini video, danza. Pe-

rincanto, la cui immagine è stata pensata e curata da Emporio Adv, si svol-

gerà, come ogni anno, al Teatro Nuovo Giovanni da Udine.

Profilo d'impresa

Emporio Adv ha sede a Udine, in viale Cadore 3/a. È un'agenzia di comunicazione e marketing attiva in tutte le aree creative e strategiche: immagine coordinata, packaging, catalogistica e campagne su ogni mezzo. Ma anche progetti di comunicazione complessivi e strategie creative, ufficio stampa e realizzazione di eventi. L'agenzia dispone di un reparto specializzato in marketing strategico ed è anche in grado di supportare qualsiasi tipo di prodotto/servizio in ogni sua fase: casting fotografici, studio e reperibilità location, organizzazione e gestione dei contatti con i fornitori.

Conta un organico, tra dipendenti e collaboratori, di una quindicina di persone. Il fatturato, nel primo semestre 2003, ha registrato una crescita pari al 29,7%. Contatti: info@emporioadv.it. Telefono 0432-546996. Fax 0432-546657.

Pmi al microscopio

Ha sede a Udine e opera in tutta Italia

Universiis, cooperativa sociale con 1.500 operatori

di Giada Bravo



Il presidente Dali (il quinto da sx) con alcuni dei più stretti collaboratori

Saper ascoltare e prevenire il disagio sociale con servizi adeguati ed efficaci, perseguire sempre e a qualunque costo il miglioramento delle condizioni di vita delle persone. Sono questi, in sintesi, i propositi della Cooperativa sociale Universiis che ormai da una decina d'anni tenta di dare risposte ai bisogni degli utenti. La nascita e lo sviluppo di questa Onlus, infatti, trovano ragione d'essere nella volontà, che si traduce in espressione di un sentire e di un impegno condiviso, di progettare e condurre con partecipazione nuove modalità d'intervento sociale che rispondano in modo concreto alle esigenze della comunità. Nata nel 1993, la Universiis, un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale, opera nei settori socio-sanitario, assistenziale ed educativo, dando occupazione oggi all'incirca a 1.500 operatori qualificati - psicologi,

infermieri professionali, terapisti della riabilitazione, assistenti sociali e domiciliari, educatori e animatori -, la maggior parte dei quali ormai soci.

Detto in parole povere, attraverso la propria attività, la cooperativa si muove con lo scopo di individuare velocemente risposte pratiche a problematiche e a temi non più completamente risolvibili nella sola direzione dell'intervento assistenziale.

La parola d'ordine quindi è qualità. Ecco perché Universiis - ormai leader del settore in regione, ma altrettanto conosciuta anche nel resto dell'Italia - ha attuato un approfondito esame sia della propria struttura sia di tutte le modalità di ideazione dei progetti e di erogazione dei servizi, esame che nel 2000 le ha permesso di ottenere la "certificazione del sistema di qualità ai sensi delle norme Uni En Iso 9001", rinnovata quest'anno nel ri-

spetto della nuova normativa europea "Vision". Ma non solo. Considerando le diverse categorie di domanda provenienti dal sociale, la cooperativa udinese ha dato avvio a nuove fasi di studio e di ricerca costituendo già nel 1999 il Centro studi Universiis (Csu), una realtà composta da un organo direttivo, da numerosi esperti di consulenza metodologica e scientifica e da un gruppo operativo che ha il compito di com-

piere analisi e produrre documentazione degli ambiti educativi, psico-sociali e di aggregazione oltre che nella provincia di Udine anche nel resto della regione. Nulla quindi è lasciato al caso, soprattutto la scelta dei collaboratori.

I soci lavoratori di Universiis, infatti, sono selezionati in base ai titoli professionali e alle attitudini specifiche e vengono coordinati dalla struttura così da svolgere in maniera ottimale i compiti loro affidati. E dovere della Universiis, poi, garantire al personale operante chiarezza e informazioni aggiornate in materia di regole interne e di comportamento nei confronti degli organi di amministrazione e di controllo. Una premessa, questa, che non va certo trascurata se si considera che la cooperativa si prefigge di perseguire grande trasparenza nel rapporto coi soci lavoratori.

Per una sinergica collaborazione con l'ente appaltante, inoltre, l'organico viene inserito fin da subito nel contesto di regole e procedure in atto



proprie dell'ente stesso, magari attraverso incontri e seminari che possano accelerare il processo. Così facendo, secondo l'ottica della Onlus, è possibile introdurre nelle diverse realtà operative, senza drastici cambiamenti, il personale qualificato la cui formazione deve essere comunque regolarmente aggiornata. Stare al passo coi tempi per anticipare ogni genere di cambiamento, insomma, diventa una strategia necessaria per mettere gli operatori nelle condizioni giuste per migliorare le proprie competenze e fornire di conseguenza un servizio più efficiente e soprattutto più efficace.

Dal 1998 Universiis ha attivato al suo interno un servizio di formazione professionale permanente che con l'aiuto e il supporto di numerosi professionisti esterni promuove corsi e incontri di aggiornamento professionale rivolti non solo ai soci lavoratori ma anche, più in generale, al personale degli enti operanti nel settore socio-sanitario.

Profilo d'impresa

La Cooperativa sociale Universiis a responsabilità limitata è nata nel 1993 dalla volontà di sei persone. Oggi ha raggiunto 1.500 soci lavoratori e quest'anno ha conseguito un fatturato superiore ai 20 milioni di euro.

Il consiglio d'amministrazione è composto dal presidente Giovanni Dali, dal vicepresidente Elena De Marchi e dai consiglieri Stefano Cautero, Valentina Vlaich e Cristina Dolso. La direzione generale è affidata a Alberto Rupil, amministrazione e finanza sono in mano a Cristina Dolso e Mariacristina Matteazzi, mentre organizzazione e qualità sono seguite da Elena De Marchi e Maria Cristina Savona.

Universiis ha sede legale a Udine in via Prefettura 23/b, ma direzione generale e sede centrale sono in via Cividina 41/b (telefono 0432-478382 fax 0432-478345, internet: www.universiis.it, e-mail: universiis@universiis.it).

Nove poi gli uffici nel resto della regione e in tutta Italia (Codroipo, Tolmezzo, Pordenone, Parma, Padova, Latina, Forlì, Milano e Virgilio) e cinque le strutture a gestione diretta: il centro multiattività La Coccinella a Pordenone, la residenza protetta Monsignor Nigris ad Ampezzo, la residenza per anziani Casa Famiglia a Campeglia di Faedis, l'Rsa Casa Gialla a Camposampiero (Pd) e l'Rsa per anziani Pio Bolognini a Seriate (Bg).

Assistenza agli anziani, ai minori e all'handicap

Tre le aree di intervento

La cooperativa Universiis si muove all'interno di ambiti ben precisi: l'area anziani, l'area minori e l'area handicap. Si tratta, infatti, dei settori per i quali ormai il servizio fornito dal semplice intervento assistenziale non è più in grado di rispondere correttamente ai bisogni specifici della comunità. Sono settori ormai divenuti terreno di azione di realtà come appunto questa Onlus che si rivolge in particolare alle scuole, ai distretti, alle strutture per anziani, agli ospedali e a tutti i servizi creati per i portatori di handicap, fornendo al contempo personale qua-

lificato e coordinamento dello stesso. Ma non solo. La Universiis, infatti, ha in gestione diretta ben cinque strutture. La residenza per anziani non autosufficienti "Monsignor Nigris" di Ampezzo che può ospitare una quarantina di persone ed è

completa di palestra per la riabilitazione, i massaggi e i trattamenti fisioterapici; la residenza per anziani casa famiglia "Campeggio" di Faedis, appena inaugurata, che si occupa dell'assistenza di autosufficienti e di coloro che lo sono so-

lo in parte; il centro multifunzionale "La Coccinella" di Pordenone che si rivolge ai bambini di età compresa tra i 15 e i 35 mesi; la residenza socio-assistenziale di Camposampiero, in provincia di Padova, per disabili gravi e gravissimi; la residenza per anziani "Pio Bolognini" a Seriate, in provincia di Bergamo, ora in fase di risistemazione.

Tre, inoltre - come spiegano il direttore Alberto Rupil e la vice-responsabile dell'ufficio appalti Mara Danelutto -, le strutture che saranno inaugurate nel 2004, due in zona e una invece oltre i confini del Friuli Venezia Giulia. In via Montello, a Udine,

Friulclean

Errata corrige

La Friulclean è certificata Uni En Iso 9001/2000 per le seguenti attività: erogazioni di servizi di pulizia, disinfezione e sanificazione in ambito civile; gestione logistica di magazzini in entrata e in uscita e confezionamento e imballaggio di prodotti. Noi, sbagliando, avevamo scritto Uni En Iso 9002. Ce ne scusiamo con l'interessato e con i lettori.

Pmi al microscopio

La produce a Forni di Sopra la famiglia De Santa con il marchio HKT

La "sgnapa di cjariei" amata dal presidente Carter

di Gino Grillo



Giulio De Santa

Tutto nasce dall'amore per il lavoro: dal nonno Leo al papà Nico, entrambi falegnami. E dalla voglia di far conoscere ai turisti il proprio paese, Forni di Sopra, incastonato fra le Dolomiti orientali. E dalla necessità di ricavare dal turismo quel tanto che serve a far vivere una delle rare famiglie che abitano ancora 4 figli. Ma ecco la loro storia. La famiglia De Santa, proprietaria del marchio HKT, nel 1998 si trasferisce a Sauris dove fino al 2003 gestisce il più grande albergo: il Morgenleit. Un'attività già svolta in passato dai coniugi De Santa, visto che mamma Elia e papà Nico avevano avviato anni prima La Stube, un alberghetto nella

frazione di Cella, arredato, nella sua parte lignea, dallo stesso Nico. A Sauris, dove è molto conosciuta una realtà alimentare come il prosciutto e lo speck, prodotti famosi in tutto il mondo, i De Santa vogliono fa-



Il presidente Carter nel locale di Livio Ferigo

re qualche cosa di unico e inimitabile, valorizzando i prodotti locali. Nasce così l'idea della sigla HKT: Holz, legno, Kummel, cumino, T, turismo. Già dietro il bancone del bar della Stube, a fine pasto, si offriva ai clienti la "sgnapa di cjariei", un infuso fatto con la grappa e il cumino, il carum carvi, raccolto direttamente nei campi. Un'usanza che si perde nella notte dei tempi. La raccolta di questa erba, e di tante altre fra le varie piante officinali presenti in Carnia, consente di preparare un composto che è un ottimo ricostituente per rigenerare il corpo in primavera. Una esperienza importante, un buon tirocinio quello effettuato a Sauris: poi pe-



rò prevale la voglia di ritornare a Forni di Sopra, nell'hotel di casa.

La zona si sposa bene con il trekking, che i De Santa promuovono in fiere turistiche in Italia e all'estero, forti della vicinanza con il parco naturale delle Dolomiti friulane. La porta d'accesso è la Val di Suola, che è proprio dirimpetto alle finestre a sud dell'albergo. L'hotel è piccolo: bastano alcune famiglie o un piccolo club innamorato delle Alpi, delle ricche flora o fauna della zona, per

riempire le 10 stanze. L'inverno permette invece sciate o sulle piste più in quota, sino a m 2.100 sul livello del mare sul Monte Crucicalas, del demanio sciabile regionale del Varmöst, oppure sui campi scuola del fondovalle dove si pratica pure lo sci nordico. La scuola alberghiera, frequentata a suo tempo da tutti i giovani De Santa in Cadore, insegna altresì che con i piccoli numeri si possono avere maggiori attenzioni per l'ospite, fidelizzandolo. Nascono così altri apprez-

zabili accostamenti fra il cibo tradizionale e le erbe spontanee dell'Alta Val Tagliamento, felicemente elaborate dai cuochi Leo e Andrea. Intanto babbo Nico, che per la sua folta barba bianca venne scambiato da ignari piccoli turisti per il "nonno di Heidi", prosegue la sua instancabile opera di rinnovamento dei locali, dove ricava un intimo sopralco sottotetto per cene romantiche e una capiente sala, capace di 120 posti, per ospitare cene aziendali e matrimoni.

E il cuoco fornese Livio Ferigo emigrato alle Bermuda la propone agli americani

Dal comino una grappa unica

Carum carvi, il cumino. Il cjariei è il nome fornese del carum carvi, in volgare conosciuto come finocchietto di montagna. La famiglia De Santa, come tante altre della zona, usava questi semi, raccolti direttamente dai campi in primavera, per scopi digestivi terapeutici, lasciandoli macerare nella grappa bianca. È un liquore giovane e semplice, ma di grande qualità, con la sua macerazione acquista un gusto particolare e unico, servito a temperatura ambiente o ghiacciato si può consumare in ogni occasione. Un'erba dunque presente un po' ovunque nella farmacopea familiare e nella gastronomia fornese, che dai prati della Carnia ha conquistato le caraibiche Bermuda. Grazie infatti all'amicizia con Livio Ferigo, detto Benny - un cuoco fornese emigrato in quelle lontane isole britanniche dove ha fatto fortuna aprendo un locale fra i più in voga, il

Monte Carlo restaurant -, la celebre grappa di cjariei ha varcato l'oceano. Soddisfacendo addirittura palati presidenziali, come quelli dell'ex uomo più potente del mondo, Jimmy Carter, già presidente degli Usa, il quale, ogni qual volta ai Carabi, pasteggia da Livio e termina con il liquore carnico che ha oramai soppiantato il rum locale. "All'inizio - confessano i quattro fratelli De Santa -, Livio utilizzava anche il 50% della nostra produzione".

"Su 1.000 bottiglie prodotte il primo anno, ben 400 finirono oltre oceano. Ora la produzione si attesta sui 7.000 litri di produzione. Non solo cumino, ma anche mirtillo - che non ha bisogno di presentazioni, ma vuole distinguersi in primo luogo valorizzando il metodo di lavorazione, assolutamente artigianale e naturale, senza aggiunta di essenze coloranti - e pino mugo, un altro digestivo tipico di queste zone,

«Nell'isola caraibica il 50% della produzione»

ottenuto mediante la macerazione in grappa delle gemme primaverili ricche di resina. I prodotti acquistano così capacità medicinali, essendo oltretutto fatti in un rinnovato laboratorio nel quale i De Santa effettuano l'infusione a freddo, trasformando la grappa in liquore. Le confezioni si sono adeguate al mercato. Bottiglie da litro per la vendita a banco, da 70 centilitri per l'esportazione e da 20 per le piccole degustazioni. Oppure confezioni con bottiglie di diversi prodotti e di diverse misure per regali importanti. Le principali fasi della produzione consistono in un adeguato laboratorio, situato nelle cantine della struttura ricettiva denominata La



Stube. Tutte le attrezzature utilizzate per i vari procedimenti necessari per trasformare l'acquavite in liquore sono costruite in acciaio inox.

Nei vasconi in acciaio viene effettuata la macerazione tramite infusione con grappa grezza a una temperatura costante di 15-18 gradi. Dopo la macerazione, prima dell'imbottigliamento, i prodotti vengono lasciati decantare e stagionare nei serbatoi da 800 litri. Dopo di che i preziosi liquori di casa De Santa sono pronti per deliziare i palati degli intenditori.

Profilo d'impresa

La HKT Srl ha sede a Forni di Sopra (telefono 0433-88158, fax 0433-886684), www.cjariei.com, e-mail: info@cjariei.com.

È una società costituita dalla famiglia De Santa ed è composta da Elisabetta, presidente, dai genitori, dai fratelli Leo, Giulio e Sergio, che hanno avviato a livello artigianale avanzato la produzione di liquori alle erbe officinali di cui è ricca la Carnia.

Qui Congafi

INDUSTRIA

Gli effetti di Basilea 2 analizzati in un convegno organizzato a Udine

Rating e affidabilità: dalla parte degli imprenditori



Valduga, Lasagna, Bortolussi, Tamburini, Fantoni, Simeon e Cacciamani

Basilea 2, l'accordo che rivoluzionerà il metodo di valutazione e di gestione dei crediti alle imprese, cambiando radicalmente il rapporto tra queste ultime e le banche, è stato il tema al centro del convegno "Rating e affidabilità: dalla parte degli imprenditori" organizzato dal Congafi Industria a Udine, nella prestigiosa cornice del salone del Quaglio, che Rolo Banca 1487 ha messo a disposizione. Delle nuove norme, degli effetti che avranno sulle piccole e medie imprese del Friuli Venezia Giulia che rappresentano oltre il 95% di quelle

attive in regione, hanno discusso Claudio Cacciamani docente all'Università di Parma e allo Sda Bocconi di Milano, Giovanni Lasagna presidente di Federconfidi, Adalberto Valduga presidente della Camera di commercio di Udine, Marco Simeon, vicepresidente dell'Api e Giovanni Fantoni presidente di Asindustria.

Moderato dal giornalista de "Il Sole 24 Ore" Fabio Tamburini, il convegno si è aperto con la relazione del presidente del Congafi Industria, Michele Bortolussi, che ha affrontato le novità introdotte dagli accordi

di Basilea 2 con un'ottica nuova, cercando di individuare il percorso ideale da seguire, sia per i Consorzi di garanzia fidi sia per le imprese, per affrontare in modo vincente questa ennesima sfida.

"Grazie a un'offerta mirata di servizi - ha puntualizzato Bortolussi -, il Congafi è riuscito ad avvicinare le imprese alle tecniche di pianificazione finanziaria e quindi a una migliore gestione del passivo patrimoniale. Negli ultimi tre anni, infatti - ha spiegato -, il 65% dei finanziamenti erogati dal Congafi Industria ha riguardato il medio ter-

mine, mentre il 35% quelli a breve".

Un passaggio importante, ma che rappresenta solo uno dei tanti che le piccole e medie imprese dovranno affrontare per non trovarsi impreparate davanti ai profondi mutamenti che l'entrata in vigore di Basilea 2 comporterà. "Le aziende in futuro - ha spiegato Bortolussi - si troveranno di fronte a una gestione dei rapporti di credito mutati rispetto a quelli attuali, rapporti che saranno caratterizzati da realtà bancarie sempre più concentrate e quindi meno vicine al contesto locale. L'analisi del-

«Tutte le indicazioni contenute in un Cd»

l'affidabilità dell'azienda avverrà sulla base di rigorosi parametri analitici chiamati *rating*, la cui applicazione tenderà di fatto ad annullare il rapporto "personalizzato" esistente oggi, con il risultato di rendere in effetti più difficile l'accesso al credito". Il convegno, oltre a una panoramica generale sulla attuale situazione, ha inteso anche fornire indicazioni concrete sul "che fare".

"Abbiamo sempre affermato che il Consorzio deve, fra le altre cose, offrire alle imprese associate gli strumenti più innovativi per affrontare i continui cambiamenti del mercato e dell'economia - ha detto Bortolussi - e quindi per questa specifica occasione abbiamo prodotto un Cd, elaborato dallo staff del Congafi e con la supervisione di Claudio Cacciamani, docente all'Università di Parma e alla Sda Bocconi, che contiene una serie di indicazioni gestionali e finanziarie da seguire per affrontare in modo corretto i nuovi scenari che andranno a delinearsi dopo il 2006". Migliorare la capitalizzazione, individuare una

corretta strategia finanziaria, disporre di un bilancio chiaro e trasparente, essere in grado di dimostrare la propria solvibilità: sono i passaggi che l'azienda deve effettuare per consolidarsi e presentarsi quindi in modo affidabile alle banche. "I Congafi possono aiutare le imprese ad affrontare questo cambiamento epocale - ha sostenuto Bortolussi -, formandole alla chiarezza e alla trasparenza per poter prestare garanzie sulla base di valutazioni attendibili di rischio e rafforzando così il ruolo che già hanno di interlocutori con le banche". Per essere ancora più efficaci, però, anche i Congafi devono crescere. "Le fusioni tra realtà appartenenti allo stesso settore - ha detto - sono l'unica strada percorribile per avere una massa critica maggiore e anche per ottenere l'accesso al Fei (Fondo europeo investimenti).

La nostra attuale struttura ci pone troppi limiti e ci ha anche impedito di aggregarci a interessanti iniziative avviate in Veneto perché, per legge, possiamo operare solo a livello provinciale. È un limite che abbiamo fatto presente anche all'assessore regionale Enrico Bertossi, che si è rapidamente attivato per modificare la normativa, eliminando così un limite e consentendoci di essere più operativi".

Il Congafi a sostegno dell'impresa

Sta pensando a un'interessante operazione di finanza innovativa, il Congafi Industria della provincia di Udine, un'operazione ancora in fase di definizione, ma che dovrebbe concretizzarsi entro breve. Si tratta della cartolarizzazione, "un intervento - spiega il presidente Michele Bortolussi - che garantirebbe importanti vantaggi alle imprese associate". È un'operazione a medio termine che prevede l'utilizzo di un mutuo chirografario e quindi l'impresa non deve fornire garanzie e inoltre, una volta che l'operazione viene ceduta, il "debito" esce dalla centrale rischi liberando così l'impresa da un vincolo che le impediva di accedere ad altri finanziamenti.



Una parte del pubblico

Da tempo allo studio del Congafi Industria, la cartolarizzazione è solo uno dei tanti progetti sui

quali il Consorzio sta lavorando e che rientrano in un programma di lavoro finalizzato a indivi-

duare strumenti sempre più efficaci per sostenere le imprese.

Dall'incremento dei servizi di consulenza offerti alla ricerca di collaborazioni con altri partner per avere accesso a sistemi di contro-garanzia come il Fondo eu-

ropeo per l'industria (Fei), fino alla condivisione di programmi gestionali a livello nazionale: sono davvero numerosi i versanti sui quali tutto lo staff del Consorzio è impegnato, senza per questo trascurare quella che è la normale operatività con gli istituti di credito convenzionati. E, a proposito di convenzioni, proprio in dicembre si è registrata una new entry: delle banche convenzionate è entrata a

far parte anche Hyppo Adria Bank. Numerose le operazioni, sia a breve sia a medio-lungo termine, comprese nella convenzione, fra le quali l'apertura del credito semplice, anticipi su tredicesima e quattordicesima mensilità, castelletto sbf, anticipo su fatture per il breve; sviluppo e ampliamento delle iniziative imprenditoriali, consolidamento attività, investimenti in genere per il medio-lungo termine.

Una serie di nuovi servizi nel sito del Congafi Industria

Nuovi servizi on line sul sito del Congafi Industria (www.congafind.it), studiati per "agevolare la vita" degli imprenditori. Gli "ultimi arrivi" riguardano la possibilità di calcolare il rating aziendale e di mettere a confronto le condizioni praticate da diversi istituti di credito convenzionati con il Consorzio

Oltre a queste due novità, il sito si presenta arricchito anche nelle sezioni riguardanti le informazioni finanziarie e i servizi on-line, area dove è stata raccolta tutta la modulistica, che può essere scaricata o compilata a video e inoltrata direttamente al Congafi, sia per quanto riguarda l'eventuale iscrizione sia per la richiesta di garanzie.

Attualità

La manifestazione nel Salone del castello di Udine con la presenza di Alan Friedmann

Festa dei 30 anni per il Congafi Commercio



Sette, Valduga, Da Pozzo, Friedmann, Bertossi, Cecotti, Fantini

Nato 30 anni fa, sulla spinta di tutto il sistema economico udinese, il Consorzio di garanzia fidi al Commercio in tutto questo periodo ha rappresentato un punto fermo per le imprese e un riferimento privilegiato per gli istituti di credito. Le tappe dell'evoluzione della struttura, ma anche i passaggi salienti di 30 anni di economia locale, sono state ripercorse dal presidente del Congafi, Giovanni Da Pozzo, durante il convegno che ha avuto luogo nel Salone del Parlamento al Castello di Udine. Inserito in una serie di eventi che hanno caratterizzato il Congafi Day, il convegno, dopo i saluti del sindaco di Udine Sergio Cecotti,

dell'assessore provinciale Lanfranco Sette, del presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga e dell'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi, ha rappresentato l'occasione per delineare un quadro completo dell'economia friulana e, in particolare, del comparto commerciale. "Nel 1973, in seguito alla guerra dell'ottobre - ha esordito il presidente del Congafi, Giovanni Da Pozzo -, i prezzi del petrolio sono quadruplicati, passando da 2,67 dollari il barile a 9,82. In Friuli Venezia Giulia i 2/3 del territorio (70 comuni in provincia di Udine) erano gravati da servitù militari, l'università esisteva solo come sede staccata di Trieste (facoltà

di lingue e biennio di ingegneria), la popolazione era in aumento. L'occupazione cresceva (+ 0,7 nel '74 rispetto al '73), ma a un ritmo inferiore a quello italiano (+ 2,5%) e il settore commercio impegnava il 46% della forza lavoro. Il grado di scolarizzazione dei friulani era vistosamente inferiore alle media italiana, gli

sportelli bancari erano 318 (in provincia di Udine 163), i protesti erano 18 mila 37, l'inflazione superava il 10% e il prime rate Abi nel 1975 era del 15%".

"A distanza di 30 anni, il comparto commerciale occupa il 43,8% della forza lavoro - ha proseguito Da Pozzo -, per quanto riguarda la scolarizzazione, le so-

le nuove immatricolazioni all'ateneo udinese sono 3.642; gli sportelli bancari sono 902 (451 in provincia di Udine); i protesti nel 2002 sono stati 2.993; l'inflazione, a ottobre 2003, è del 2%, mentre il prime rate Abi, al giugno del 2003, era del 7,125".

L'economia friulana, secondo Da Pozzo, oggi è caratterizzata da una forte integrazione dei comparti produttivi, da una costante crescita della piccola e media impresa che denota una forte propensione all'innovazione e allo sviluppo di elevati standard qualitativi, da un modello di sviluppo integrato con il territorio. Sconta però la forte delocalizzazione dei centri decisionali creditizi e finanziari, un mancato sviluppo infrastrutturale del territorio, un difficile passaggio generazionale e una dimensione aziendale troppo piccola. In un contesto del genere, determinante è stato il ruolo dei Consorzi di garanzia fidi, che hanno contribuito alla crescita del sistema commerciale e turistico attraverso l'azione di garanzia sugli affida-

menti e alla calmierazione del mercato. "Un ruolo che per il futuro andrà ulteriormente potenziato - ha concluso Da Pozzo -, ma mantenendo la struttura fortemente radicata sul territorio".

È toccato poi ad Alan Friedmann, giornalista di fama internazionale e ospite d'onore del convegno, il compito di analizzare il contesto economico attuale e di indicare la strada da seguire per uscire da una crisi non del tutto superata. La ripresa in Europa, secondo Friedmann, sarà lenta e fragile e l'ingresso dei nuovi Paesi nell'Ue porterà sì dei benefici, ma non prima di 5 anni.

"Alle piccole e medie imprese locali - ha detto Friedmann -, che si troveranno entro pochi mesi di fronte all'ingresso in Europa dei nuovi Paesi, consiglio di investire sulla formazione, imparando almeno due lingue, di cercare di conoscere i nuovi mercati individuando le nicchie alle quali rivolgersi e di sfruttare fin da subito le opportunità di micro-business che l'allargamento porterà con sé".

Donato ai Civici Musei di Udine un titolo di credito del 1600

Andrà ad arricchire la collezione dei documenti storici del Civici Musei udinesi il titolo di credito risalente al 1645 che il Congafi Commercio della provincia di Udine ha voluto donare alle Gallerie udinesi d'arte antica. Appartenente ai Conti di Colloredo, il titolo è particolarmente prezioso, sia per la sua antichità sia per il valore che rappresenta: 330 "luoghi", ovvero 33 mila scudi d'oro. "Una cifra incredibilmente elevata per quel tempo - ha confermato il direttore dei Musei Giuseppe Bergamini nel ricevere la donazione dal presidente del Congafi, Giovanni

Da Pozzo - che dimostra la potenza dei Colloredo, una nobile famiglia il cui patrimonio immobiliare, all'epo-

ca, era enorme e distribuito in diverse zone d'Italia". Il documento è stato donato ai Musei dal Consorzio garan-

zia fidi al Commercio, che lo deteneva, in occasione della celebrazione dei trent'anni di attività del Congafi. Durante la manifestazione, è stata anche presentata la campagna pubblicitaria, curata dall'Aipem, che il Consorzio ha avviato per far conoscere ulteriormente le attività e i servizi offerti. "Scongela il progetto che hai in mente" è il leitmotiv della campagna, la quale, oltre a una serie di uscite pubblicitarie sui principali quotidiani e settimanali locali, si avvale di espositori posizionati nei luoghi più frequentati dagli operatori commerciali.



Da Pozzo e Bergamini

Con la Camera a Praga per la fiera Aquaterm

Partnership fra imprese, nuovi accordi con distributori e importatori, apertura di filiali nella Repubblica Ceca. Sono le prospettive di business per le aziende friulane che hanno partecipato, grazie alla missione organizzata dalla Camera di com-

mercio di Udine, alla fiera Aquaterm di Praga, la rassegna più importante dell'Europa orientale nel settore degli impianti sanitari, di riscaldamento e condizionamento.

La Camera di Udine, che ha effettuato apposite ricerche di mercato per ogni singola impresa ade-

rente all'iniziativa per individuare in anteprima i possibili partner, ha curato la partecipazione delle realtà friulane ad Aquaterm mettendo a disposizione uno stand collettivo, dove ogni azienda ha presentato la sua offerta.

Non solo. L'ente camerale udinese ha anche

organizzato degli incontri individuali tra imprese friulane e ceche per agevolare lo sviluppo dei rapporti commerciali. Aquaterm, per le aziende friulane che vi hanno partecipato, ha rappresentato una vetrina importante per proporre il proprio servizio non solo al merca-

to ceco ma anche a quello di tutta l'Europa Orientale. Molti infatti sono stati i visitatori russi, ucraini, moldavi, slovacchi e polacchi si sono soffermati nello stand friulano.

La partecipazione ad Aquaterm rientra nel programma di Arge 28 - Crescere assieme all'Eu-

ropa, ideato dalla Comunità Europea per rafforzare la competitività della piccole e medie imprese europee operanti nelle regioni di confine con i paesi in pre adesione, un programma che anche per il 2004 ha in calendario una serie nutrita di iniziative.

Attualità

Uno studio di Unioncamere "promuove" il Friuli

Udine fra le 52 province d'Italia in grado di competere nel mondo

È stato recentemente presentato da Unioncamere il Rapporto 2003 sulle economie e sulle società locali: uno studio ricco di spunti e di considerazioni dal quale riportiamo le conclusioni più interessanti per l'economia friulana e per quella regionale in generale. Economie locali che rappresentano un punto di forza per il "sistema Italia". Per esempio, quella di Udine è collocata nel modello di sviluppo denominato "Distretti dedicati" che si caratterizza per la forte densità di piccole imprese monospecializzate che operano in rete e nei quali si posizionano alcune delle punte di eccellenza del made in Italy. Udine fa parte di quel gruppo di 52 province (il 56% della popolazione, il 68% del Pil) che mostra una capacità di competere con successo nello scenario internazionale.

Ma cosa dice il rapporto? Il sistema produttivo italiano è sempre più incentrato sulle medie imprese che, pur incidendo per il 4,8% sull'universo imprenditoriale, determinano il 34% dell'occupazione e il 39% del valore aggiunto. L'Italia, secondo il rapporto Unioncamere, appare un grande laboratorio di ricerca, nel quale vengono sperimentate formule nuove per ricavare modelli di crescita più competitivi, sostenibili e responsabili. Non mancano, però, luci e ombre.

Secondo Unioncamere, lo sviluppo socio-economico dell'Italia si fonda su tre fattori: l'Europa è ormai nostra dimensione economica di riferimento, che può svolgere un ruolo da protagonista nello scenario mondiale, ma, per fare questo, deve ripensare il Patto di stabilità; la diffusione dell'innovazione, che va sostenuta attraverso l'integrazione tra imprese, centri di ricerca, Università e istituzioni; un assetto istituzionale più moderno e funzionale, largamente ispirato al principio di sussidiarietà.

Nello sviluppo economico italiano, Unioncamere identifica 10 modelli interpretativi di sistemi locali stabili, cioè utili a monitorare l'evoluzione del Sistema Italia. Il primo è rappresentato dalle "Capitali funzionali", sede delle funzioni terziarie di maggior pregio internazionale (università, poli finanziari, centri operativi delle maggiori imprese). Vi appartengono le province di Milano, Roma, Torino, che forniscono



Le Ferriere Nord di Rivoli di Osoppo

no il maggior apporto percentuale al Pil nazionale (23,2%) e hanno un alto tasso di occupazione (108 su un valore Italia uguale a 100). Sono territori di elevata potenzialità competitiva e con un livello di sviluppo evoluto.

Il secondo sono le "Vetrine del made in Italy", il laboratorio dell'italian style of life. Si compone di 8 province tutte del Centro-Nord. Questi sistemi locali contribuiscono al Pil per il 12% e hanno alti livelli di occupazione ed elevata propensione all'export (110 e 117 gli indicatori). Il tessuto produttivo è caratterizzato da una molteplicità di specializzazioni.

Il terzo sono le "Grandi imprese in piccoli distretti": 8 province, tutte del Nord, tra cui Pordenone. Insieme con il modello dei Distretti multispecializzati, occupa le migliori posizioni in termini di tasso di occupazione e propensione all'export (113 e 143 gli indicatori), ma contribuisce al Pil in una quota ridotta (4,8%).

L'elemento differenziante è la presenza della grande e media impresa, protagonista dell'economia locale. I suoi settori di punta sono l'agricoltura estensiva ricca (risicoltura del Vercellese e del Novarese), l'agroindustria (Parma, Cremona, Mantova) e la meccanica, sviluppatasi attorno al ruolo leader di grandi aziende locali (l'Electrolux nel distretto dell'inox di Pordenone o la Luxottica nel distretto dell'occhialeria di Belluno).

Il quarto sono i "Distretti multispecializzati" che contraddistinguono i sistemi di 9 province del Nord (nessuna della nostra regione). Alto il contributo al Pil (13,3%), ma soprattutto all'occupazione e all'export, fattori di performance nei quali questo modello detiene il primato assoluto (119 e 177 gli indicatori). Qui si concentrano il maggior numero di medie imprese, attive in filiere chiave dell'economia italiana: tessile, arredamento, orficeria e strumenti mu-

sicali, meccanica, metallurgia, alcune lavorazioni agroalimentari (produzione, lavorazione e conservazione di carne e prodotti a base di carne e industria lattiero-casearia).

Il quinto sono i "Distretti dedicati": 11 le province, distribuite prevalentemente nel Centro; 6,4% l'apporto al Pil di questi sistemi locali a forte densità di piccole imprese monospecializzate che operano in rete, nei quali si posizionano alcune delle punte di eccellenza del made in Italy: arredamento (Teramo e Udine), pelletteria (Pisa, Ascoli Piceno), tessile (Biella e Prato), orficeria (Arezzo). Ne conseguono un alto tasso occupazionale (108) e un'elevata propensione all'export (140).

Il sesto sono i "Territori dello sviluppo integrato": 13 province del Centro-Nord collegate al sistema distrettuale e con un forte orientamento alla qualità. Sono territori nei quali si registra la maggiore densità di imprese soprattutto di piccola dimensione. Essi contribuiscono al Pil per l'8,5%, hanno un tasso d'occupazione elevato (113) e una propensione all'export di poco sotto la media italiana (95).

Il settimo sono le "Aree urbane a modernità incompiuta", territori con una potenzialità ancora non pienamente espressa, ma ricchi di tradizioni di arte e civiltà. A esse appartengono 11 province (tutte del Mezzogiorno, fatta eccezione per Genova) che

forniscono un apporto al Pil pari al 14,6%, ma hanno modesti livelli di occupazione e di propensione all'export (80 e 51 gli indicatori). Possono essere considerati sistemi locali in transizione, nei quali si colgono interessanti processi di ristrutturazione e rivitalizzazione urbana.

L'ottavo sono le "Aree in cerca di vocazione": 17 province tra cui Gorizia e Trieste, distribuite lungo tutta la penisola. Il contributo al Pil è pari al 7,6%. Loro caratteristica è la presenza di un'industria pesante in corso di riconversione. Scarsa l'importanza del settore manifatturiero, mentre l'agricoltura, il commercio e turismo, i servizi non destinati alla vendita registrano valori superiori alla media nazionale.

Il nono sono i cosiddetti "Accenni di qualità": 16 province, tutte del Sud, tranne Imperia, Grosseto e Viterbo. Il contributo al Pil è del 6,3%. Queste aree hanno una modesta propensione all'export (l'indicatore è 25). Il tessuto produttivo di piccole imprese è attivo nel settore agricolo e agroalimentare di qualità.

Infine il decimo: "Lo sviluppo da costruire": 7 province, tutte le calabresi meno Crotone, insieme con Caltanissetta, Enna e Lecce. Basso il contributo al Pil (3,3%); questi territori presentano gli indicatori più modesti in termini di tasso di occupazione (77), valore aggiunto (60) e propensione all'export (17). Si tratta di realtà a

grande potenzialità in alcuni comparti produttivi, ma che ancora non sono riuscite a trasformare tali opportunità in occasioni concrete di sviluppo.

Il dato di maggior rilievo che deriva dall'analisi è che l'Italia non è un insieme di localismi "chiusi", ma è costituita da un tessuto produttivo ad alta specializzazione territoriale e a forte integrazione sovralocale. È l'affermazione di un modello diverso da quello di distretto comunemente noto, che fa perno sul concetto di filiera produttiva. Ma questo aspetto innovativo è evidente solo nei primi sei modelli di sviluppo, che riunisce 52 province su 103, anche Pordenone e Udine, le cui economie mostrano una capacità di competere con successo nello scenario internazionale.

La possibilità di gestire in modo attivo il potenziale di sviluppo del Paese all'interno dei mercati mondiali richiede, però, che vadano affrontati alcuni nodi, il primo dei quali, a livello nazionale riguarda il decollo dell'economia del Mezzogiorno. Gli altri "nodi" si riferiscono ad aspetti propri delle economie locali e cioè la necessità di passare da una logica di settore e di distretto a una logica di filiera specializzata. Il presidio di un mercato di nicchia richiede la capacità di governare tutti i fattori che incidono sulla competitività dei territori: ricerca e sviluppo, progettazione, produzione, relazioni con il cliente. Per ciascuna di queste componenti la localizzazione effettiva ha un valore diverso: se è quasi sempre possibile mantenere in Italia le funzioni di governo strategico dell'azienda e della filiera ed è spesso utile continuare a realizzare qui i prodotti di gamma alta, diventa impellente diversificare sul piano internazionale le fonti di approvvigionamento delle conoscenze e riarticolare produzione e distribuzione in un'ottica di presidio dei mercati internazionali.

È indispensabile agevolare lo sviluppo di funzioni di trasferimento tecnologico, che, fornendo servizi specializzati e di alta qualità alle imprese, rappresentano un fattore fondamentale per la crescita strutturale del territorio. La dotazione infrastrutturale dei territori è un elemento determinante di sviluppo.

Mario Passon
(Ufficio statistica)

Un sito per le "no profit" grazie alle Bcc del Fvg

Sono più di 6 mila le associazioni "no profit" in Friuli Venezia Giulia, un universo variegato e composito all'interno del quale coesistono realtà attive in settori diversissimi: dallo sport alla cultura, dall'assistenza al turismo fino alla musica e allo spettacolo. Impegnano, a vario titolo, un vero e proprio esercito di persone che supera le 140 mila unità, di cui 128 mila volontari, quasi 10 mila dipendenti, oltre 2 mila collaboratori.

A tutti loro è dedicato "associ@zionifvg" il progetto elaborato dalla Federazione delle Banche di Credito Cooperativo per riunire, in un'unica vetrina, il mondo dell'asso-

ciacionismo regionale. La progettazione, è stata studiata per agevolare al massimo anche chi non dispone di particolari conoscenze informatiche, attraverso una sorta di guida che accompagna passo per passo l'utente nella realizzazione delle sue pagine web e all'attivazione della casella di posta elettronica.

Nonostante sia ancora nella fase iniziale, il progetto sta riscuotendo un gradimento che va oltre le previsioni e le adesioni fioccano.

Inserire la propria associazione nel portale, è gratuito e semplicissimo: basta richiedere agli sportelli delle Bcc la password, attendere due giorni affinché ven-

ga attivata e poi l'accesso è consentito. A quel punto è possibile riempire il proprio spazio con i contenuti ritenuti più adatti a far conoscere e promuovere l'attività dell'associazione.

L'obiettivo del progetto, è quello di raggiungere entro breve tutte le associazioni non profit per far loro conoscere questa opportunità. "Come sempre - spiega il presidente della Federazione Italo Del Negro - la nostra intenzione è quella di aiutare soprattutto le realtà più piccole, quelle che hanno meno mezzi, ma non per questo sono minori come importanza. Le associazioni più strutturate, il loro spazio web probabilmente lo hanno già, e

quindi non dovranno far altro che "agganciarsi" se lo desiderano, mentre quelle più piccole disporranno finalmente di un'opportunità per avere voce. Siamo certi di arrivare in breve a un cospicuo numero di presenze che trasformeranno il portale in una preziosissima e unica banca dati per quanto riguarda il settore del no profit.

Tutti sappiamo che il Friuli Venezia Giulia è sempre stata una regione dove il volontariato e l'associazionismo rappresentano un mondo particolarmente vivace e attivo. Riunirlo in uno spazio web, mettendolo così a disposizione di tutti, non potrà che incrementarne la crescita".

Attualità

Claudio Ferri: "Biglietto da visita del Friuli"

Ein Prosit in Tarvis bilancio più che positivo

di Marina Presello

Ein Prosit in Tarvis si chiude con un bilancio più che positivo. Duemila le presenze registrate nei cinque giorni della manifestazione che ha attratto gli amanti del buon vino e della buona cucina. La quinta edizione della rassegna, ospitata nella splendida cornice del Palazzo Veneziano di Malborghetto, si è tenuta tra il 4 e l'8 dicembre. La manifestazione è stata organizzata dal Consorzio servizi turistici del Tarvisiano e Sella Nevea e dalla locale Aiat (agenzia di informazione ed accoglienza turistica), in collaborazione con il Comune di Tarvisio, il Comune di Malborghetto, la Camera di commercio di Udine, l'Etsa e il Comprensorio montano del Gemonese e

Canal del Ferro-Valcanale. "100% Friuli Venezia Giulia - Ein Prosit in Tarvis" quest'anno presentava la sezione 100% Vigneto Italia, e quindi l'apertura ai migliori vitigni autoctoni dell'intero territorio nazionale. Alla rassegna hanno partecipato più di trenta aziende del settore culinario con il meglio della produzione gastronomica regionale e italiana. Sedici le degustazioni e 3 le verticali. I vini in degustazione appartenevano a 104 aziende in totale, tra friulane e nazionali.

Dal Franconia al Picolit, dal Garganega al Falerio passando per il Sagrantino e il Negroamaro. Obiettivo della presentazione e delle degustazioni guidate era quello di ottenere un giudizio tecnico, ma anche

una valutazione dal pubblico, per poter promuovere in seguito quei vitigni autoctoni che hanno maggiore potenzialità per concorrere sul mercato internazionale.

Per quanto riguarda la gastronomia, 9 ristoranti

del comprensorio hanno realizzato un menù con un filo conduttore che ha consentito a ciascuno di proporre, sia durante i pranzi sia durante le cene, un piatto rivisto della tradizione, estrapolato da un antico libro di ri-



cette di Katerina Prato. Il progetto è stato coordinato da Fulvio De Santa. Anche da oltre confine, la manifestazione ha richiamato numerosi visitatori, non soltanto dalla vicina Corinzia, ma anche da Stiria, Vienna e Monaco

di Baviera, mentre per quanto concerne l'Italia si sono registrate presenze da Veneto, Lombardia, Toscana, Liguria, Emilia-Romagna.

Ein Prosit in Tarvis si è confermato un appuntamento enogastronomico e culturale nel quale sono state protagoniste le genuinità e la tradizione dei sapori, l'eccellenza dei vini e la fantasia dei cuochi. Il prossimo anno, nel dicembre 2004, Ein Prosit in Tarvis ritorna con altri vitigni autoctoni lungo un percorso triennale, che vedrà la presentazione di 100 vitigni italiani. Parole di apprezzamento per l'iniziativa sono state rivolte dal vicepresidente della Camera di commercio di Udine Claudio Ferri che ha evidenziato che "questa iniziativa rappresenta il biglietto da visita più genuino del nostro Paese e del Friuli per le popolazioni austriache, tedesche e slovene".

Nasce dalla fonte di Musi - Nella società il Cafc ed Enti locali

Si chiamerà Alpe Adria l'acqua minerale di Lusevera

Si chiamerà "Alpe Adria" l'acqua minerale prodotta dall'omonima società (Alpe Adria fonte di Musi Srl), con sede a Lusevera, che si propone di commercializzare l'ottima acqua della sorgente locale. Costituita dal Cafc Spa (49%), dal Consorzio montano Valli del Natisono (41%), dal Comune di Tarcento

(5%) e dal Comune di Lusevera (5%), è presieduta da Amos Masotti. "Abbiamo voluto affrontare una vera e propria scommessa - spiega il presidente -, sicuri di vincerla, perché l'acqua di questa zona del Friuli presenta caratteristiche veramente elevate di qualità.

Puntiamo, ovviamente, a creare occupazione svi-

luppando un'attività in loco e contribuendo, in questo modo, anche a rallentare lo spopolamento del territorio".

Ottenuto dalla Regione il permesso per avviare le ricerche sulle caratteristiche dell'acqua, la società si appresta ora a effettuare i quattro prelievi stagionali necessari per verificare il rispetto dei parametri sta-

bili per le acque minerali, dopo di che partirà l'iter per l'ottenimento del decreto di mineralizzazione e il rilascio, da parte della Regione, della concessione per lo sfruttamento della fonte.

"Contiamo di disporre di tutte le autorizzazioni necessarie nell'arco di un anno - afferma Masotti -, mentre per quanto riguar-

da l'intervento industriale, il cui avvio è ipotizzabile per i primi mesi del 2005, stiamo verificando la possibilità di usufruire dei contributi previsti dall'Obiettivo 2, nel quale l'area di Lusevera è ricompresa". Il progetto, che punta ad affiancare l'acqua minerale Alpe Adria alle più conosciute e diffuse marche di acqua minerale del Nord-Est, può contare sul prezioso know how del Cafc Spa, la società udinese impegnata nella gestione del ciclo integrato dell'acqua e della quale fanno parte 71 Comuni della provincia di Udine.

Soddisfatto il presidente del Gelgv, Mauro Pinosa

Grotte di Villanova, stagione da record

Non passa certo inosservata, negli ultimi tempi, la situazione del settore turistico in Friuli. Nella maggioranza dei casi si lamenta un calo delle presenze. Non si può dire lo stesso per quanto riguarda le Grotte di Villanova in Alta Val Torre. Seppur cominciata a Pasqua, cioè con oltre un mese di ritardo sulla data prevista per l'apertura, la stagione turistica 2003 della grotta nuova ha già registrato un esponenziale aumento del numero dei visitatori rispetto agli scorsi anni. Alla fine di agosto infatti già circa 10.000 persone, provenienti da tutta Italia e dall'estero, hanno visitato il nuovo grandioso percorso ipogeo, con una punta nel giorno di Ferragosto di

oltre 700 persone. Questo incremento non giova solo al ridente paesino dell'Alta Val Torre, ma rappresenta altresì un beneficio per tutto il comprensorio, la cui economia può trarre profitto dal gran numero di persone che giungono sul territorio e ne apprezzano le attrattive.

Dopo l'iniziativa intrapresa con il Museo dei 9 Castelli di Attimis, anche l'accordo di collaborazione tra le Grotte di Villanova e la "Casa delle Farfalle" di Bordano ha dato nuovo slancio all'opera di promozione a favore delle Grotte, curata con passione ed entusiasmo dal Gruppo esploratori e lavoratori Grotte di Villanova (Gelgv). A poco più di un mese dalla sua firma già numerosissimi visitatori hanno

usufruito degli sconti sul prezzo del biglietto, previsti per chi decide di effettuare la visita a entrambe queste bellissime attrattive della nostra regione.

È dunque un chiaro segno della bontà dell'iniziativa, oltre che un ulteriore passo verso la concretizza-

zione di nuove proposte turistiche. Il prossimo passo sarà volto alla promozione delle visite didattiche congiunte, che offriranno alle scolaresche del Friuli e delle regioni vicine l'opportunità di conoscere in modo approfondito i vari aspetti e l'importanza del-

la valorizzazione e della tutela di queste realtà.

Accanto alla soddisfazione per gli ottimi risultati raggiunti, all'interno del Gelgv c'è la consapevolezza che la potenzialità delle splendide grotte va ben al di là di queste cifre. La particolare morfologia della Grotta Nuova e la maestosità dei suoi ambienti, esaltate dal nuovo percorso turistico, ne fanno un caso unico in Europa, che suscita sempre più interesse e la curiosità di turisti, appassionati, studiosi e speleologi. Nel corso degli ultimi anni, il Gelgv ha saputo far crescere in maniera esponenziale la credibilità dell'impianto ipogeo, grazie a una gestione manageriale e grazie anche alla Camera di



Mauro Pinosa



La cripta indiana

commercio di Udine, che ha aiutato il gruppo a realizzare alcune importanti iniziative. "Possiamo finalmente affermare che le Grotte di Villanova - dichiara il presidente del Gelgv, Mauro Pinosa - sono divenute un polo turistico d'importanza nazionale, destinato a svilupparsi ulteriormente, grazie anche a nuovi progetti che abbiamo elaborato e che potranno essere intrapresi in futuro. Per questo guardiamo con fiducia all'Amministrazione regionale".

Attualità

Illy e Marzano: "Una buona notizia per le attività economiche"

Nascerà nel 2005 a Torviscosa la nuova centrale termoelettrica

di Rosalba Tello

Nascerà nel 2005 la nuova centrale termoelettrica di Torviscosa. Con un investimento di 330 milioni di euro, l'impianto che la Edison farà sorgere accanto allo stabilimento della Caffaro (a cui fornirà 50 ton/h di vapore) sarà in grado di produrre 5 mila miliardi di Kwh l'anno, quantità corrispondente al fabbisogno domestico di un milione di persone.

Il presidente della società, seconda in Italia nel settore dell'energia elettrica, Umberto Quadrino, anticipa che saranno versati al comune di Torviscosa 500 mila metri cubi di gas metano per un decennio al prezzo di 85 mila euro l'anno. La Edison si farà carico anche del controllo della combustione delle caldaie degli edifici pubblici; fornirà inoltre per dieci anni al Comune e ai suoi abitanti 4 milioni di Kwh/anno di energia elettrica al costo industriale di produzione, un risparmio quantificabile



Del Ninno, Quadrino, Illy e Duz

in circa 75 euro l'anno a famiglia a partire dal 2007.

Prima di quella data, la Edison corrisponderà direttamente al Comune la cifra del "risparmio famiglie" (70 mila euro l'anno circa).

Oltre agli alti rendimenti (56% rispetto al 38% della media produttiva nazionale), la tecnologia prescelta per la nuova centrale prevede anche una bassa emissione di inquinanti e una ridotta produzione di gas serra. Nonostante le preo-

cupazioni degli ambientalisti, infatti, gli esperti assicurano che lo smantellamento dell'attuale centrale a carbone e il nuovo sistema del ciclo combinato da 760 Mw alimentato a gas naturale limiteranno l'incidenza delle emissioni di anidride carbonica e di ossidi di zolfo e di azoto, colpevoli di contribuire all'effetto serra e alle piogge acide. In attesa che si completino gli studi sperimentali sull'uso dell'idrogeno, la produzio-

ne di energia a turbogas per ora rappresenta ancora l'unica alternativa alla fonte fossile.

Compatibilità ambientale e rispetto del territorio ribaditi dal sindaco di Torviscosa, Roberto Duz: "Si tratta di un progetto importante - ha affermato lo scorso novembre in occasione della cerimonia della posa della prima pietra, alla presenza del ministro alle attività produttive Antonio Marzano, del presidente della Regione Riccardo Illy, del presidente della Provincia Marzio Strassoldo e di altre autorità - per l'intera regione; la nuova centrale avrà un basso impatto ambientale e consentirà alla popolazione locale di sostenere costi energetici ridotti".

Dalla Edison assicurano che si provvederà ad effettuare la riqualifica naturalistica di una vasta area adiacente alla centrale, e che saranno installate centraline di monitoraggio



Il ministro Marzano e il presidente Strassoldo

dell'inquinamento acustico, oltre che dell'aria, e dei campi elettromagnetici; garantiscono inoltre la realizzazione di un progetto architettonico che andrà a inserirsi armonicamente nel contesto industriale preesistente.

Interessante anche l'indotto occupazionale, che si concretizzerà in due fasi: durante i due anni dei lavori in cantiere saranno coinvolti 20 imprese e 250 addetti; in quella di eserci-

zio, che si svilupperà per tutta la vita utile dell'impianto (circa 25 anni), si creeranno circa 60 nuovi posti di lavoro.

La Edison appalterà, a parità di condizioni economiche, parte dei lavori a ditte locali; alle nuove aziende che andranno a insediarsi nel sito industriale offrirà l'energia a prezzi favorevoli. L'energia prodotta dalla centrale termoelettrica di Torviscosa sarà destinata al libero mercato.

Progetto imprese-Università di Udine: settore energetico

Approvvigionamenti dalla Cina: l'Ateneo cerca aziende per collaborare

Settore d'interesse

L'approvvigionamento internazionale, in particolare quello dalla Cina, interessa una varietà di settori industriali. In quelli più labour intensive, la ricerca dei fornitori esteri è motivata innanzi tutto dal minor costo del lavoro, che nei mercati asiatici è sensibilmente inferiore rispetto all'Occidente. Viceversa, laddove l'innovazione gioca un ruolo rilevante (per esempio nell'high tech), il ricorso all'estero è determinato dalla ricerca di capacità distintive. Anche su questo versante il Far-East appare molto competitivo. Nel settore informatica, per esempio, esso si pone da tempo come principale mercato mondiale di fornitura.

Obiettivi

Comprendere strategie, modalità organizzative e strumenti gestionali nell'approvvigionamento dal mercato cinese è l'obiettivo del progetto di ricerca elaborato dall'Università di Udine, in sinergia con gli atenei di Magdeburgo (Germania) e Pechino (Cina), e che l'Unione Europea ha recentemente approvato e cofinanziato. L'approvvigionamento in-

ternazionale è in crescita, favorito da una serie di fattori, come l'affermazione di modelli di competizione su scala globale, lo sviluppo delle tecnologie di comunicazione e dei sistemi di trasporto, la riduzione delle barriere al commercio internazionale. Tuttavia, esso richiede anche un'adeguata infrastruttura informativa e organizzativa, efficaci meccanismi di coordinamento e capacità logistiche. Se gli approvvigionamenti internazionali costituiscono un argomento di grande attualità, lo studio degli approvvigionamenti dal mercato cinese presenta elementi di particolare interesse. Questo mercato offre infatti enormi potenzialità di sviluppo.

Attività previste

Il progetto di ricerca studierà le forme organizzative e gli strumenti tecnologici più efficaci nell'approvvigionamento dai mercati asiatici, nel contempo cercando di favorire l'incontro tra domanda di fornitura degli operatori europei e offerta da parte delle imprese cinesi. Dati fondamentali anche per le aziende friulane.



Il gruppo di ricerca coordinato dal professor Nassimbeni

I risultati finora conseguiti offrono una varietà di indicazioni. L'approvvigionamento dalla Cina viene scelto inizialmente per il basso costo del lavoro (circa un decimo rispetto a quello italiano) e dell'energia (circa un terzo di quella italiana), ma, alla lunga, esso rappresenta non soltanto una risposta a esigenze contingenti, bensì un disegno strategico più ampio per ottenere un vantaggio competitivo sostenibile nel tempo. Gli ostacoli tuttavia non mancano. Secondo le imprese del campione, i principali sono il linguaggio e la distanza culturale e geografica, seguiti da problemi logistici e dalle difficoltà connesse alla necessità di realizza-

re il controllo qualità in loco prima delle spedizioni in Italia. Dalla ricerca, poi, emergono tre grandi modelli di acquisto dei beni dalla Cina. Il primo è quello "imposto": i cinesi impongono i fornitori all'azienda cliente come condizione per la vendita in loco. Il secondo modello è quello del direct international sourcing, quando il cliente occidentale interagisce direttamente con il fornitore cinese. Può essere sia di tipo tradizionale (ovvero senza nessuna forma di integrazione operativa fra acquirente e fornitore) o collaborativi "equity" o "non-equity", a seconda vi sia o meno partecipazione di capitale. Questa partecipazione

viene perseguita laddove la parte occidentale intende operare un maggiore controllo su quella orientale, necessità rilevante quando la transazione di fornitura prevede il trasferimento di conoscenze e modus operandi dall'acquirente al fornitore.

Il modello "tradizionale" viene scelto in genere quando sia il prodotto sia l'ambiente industriale presentano limitata complessità e l'attività di approvvigionamento non risulta problematica. Si tratta tipicamente di codici di acquisti cosiddetti "standard", cioè facilmente rinvenibili a catalogo. Infine, esiste un terzo modello, definito intermediated international sourcing. In questo caso l'attività di approvvigionamento è mediata e non prevede il contatto diretto fra acquirente e fornitore, bensì la transazione è operata da terzi che facilitano il rapporto.

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

Il progetto terminerà a febbraio 2004 e analizzerà i metodi di approvvigionamento dalla Cina di oltre 30 gruppi industriali europei e asiatici. Fino-

ra, per quanto riguarda il gruppo italiano, è stato studiato un campione di sette aziende, attive in settori diversi: Danieli di Buttrio (impianti meccanici), Asem di Artegna (elettronica), Trudi di Tarcento (giocattoli), Thun di Bolzano (accessori per l'arredamento), Savio di Pordenone (impiantistica tessile), Safilo di Padova (accessori moda), De-Ta di Manzano (arredamento) e Geox (calzature). Le unità analizzate appartengono a settori diversi, ma sono accomunate dalla consapevolezza che la moderna impresa industriale debba allargare i propri orizzonti operativi oltre il mercato domestico, mostrandosi capace di operare muovendo le proprie pedine sui quadranti più attrattivi dello scacchiere internazionale.

Struttura di riferimento dell'Università

Il gruppo di ricerca dell'Università di Udine è coordinato dal professor Guido Nassimbeni, docente di Economia e strategia aziendale della facoltà di Ingegneria, ed è composto dagli ingegneri Marco Sartor e Dario Danelon e dalla dottoressa Carla Fioritto, sempre dell'Università di Udine. Professor Guido Nassimbeni, Dipartimento di Ingegneria elettrica, gestionale e meccanica (telefono 0432-558333 fax 0432-558251), e-mail: nassimbeni@uniud.it, web.diegm.uniud.it/Utenti/nassimbeni.

Università

Superate per l'anno accademico 2003/2004 le 3.600 nuove iscrizioni

Matricole, bilancio positivo per l'Università di Udine

È positivo il bilancio delle immatricolazioni all'Università di Udine per l'anno accademico 2003-2004: è stata infatti superata la quota delle 3.600 matricole ai corsi di laurea triennale, mentre grande successo hanno avuto anche le lauree specialistiche, a cui si sono iscritti oltre 200 studenti. Complessivamente si sono iscritte 3.642 matricole ai corsi di laurea triennale, con un incremento di 67 unità, pari all'1,87% rispetto al precedente anno accademico, quando le immatricolazioni si erano fermate a 3.575 unità.

Soddisfazione è stata espressa dal rettore dell'Ateneo friulano, Furio Honsell: "La conferma dei numeri degli immatricolati rispetto all'anno passato indica inequivocabilmente l'apprezzamento e la fiducia dei giovani e delle loro famiglie nei confronti della capacità didattica e della qualità dell'Ateneo friulano. Il leggero incremento, infatti, non è dovuto all'apertura



ra di nuove iniziative ed è tanto più significativo vista la flessione demografica della fascia di popolazione interessata. Significativo - continua Honsell - è anche il bilancio relativo agli iscritti alle lauree specialistiche che indica come, nel disegnare le lauree triennali, sia stato raggiunto uno dei principali obiettivi della riforma, ovvero quello di contenere i tempi di percorrenza dei corsi, pur mantenendone la qualità. È positivo che l'incremento del numero degli immatricolati

avvenga in modo equilibrato sui tre settori umanistico, tecnologico e scientifico. E dimostra come, in controtendenza ai dati nazionali, il settore scientifico è in forte progresso. In sintesi, i dati di quest'anno sono una conferma del prestigio ormai acquisito dall'Ateneo friulano".

Prendendo in considerazione i singoli corsi di laurea, sono stati molto apprezzati quelli interfacoltà, come Biotecnologie ed Educatore professionale, le cui preiscrizioni hanno rag-

giunto e abbondantemente superato la quota richiesta dal numero programmato (50 matricole). Si conferma il gradimento di Architettura, che ha agevolmente riempito i 150 posti disponibili. Un vero boom quello registrato da due corsi della facoltà di Lingue: Mediazione culturale ha registrato 63 matricole a fronte delle 44 dell'anno scorso, con un incremento del 43,18%, mentre Traduttori e interpreti a Gorizia ha totalizzato 44 matricole contro le 27 del 2002-2003. Particolare successo quest'anno per i corsi di Agraria e Veterinaria: Scienze e tecnologie agrarie ha avuto un incremento del 76%, Scienze della produzione animale del 47%, Scienze e tecnologie alimentari del 27%. Molto positivo anche l'avvio del primo corso on line dell'università di Udine, quello in Relazioni pubbliche a Gorizia, a cui si sono immatricolati 53 studenti.

Ai primi posti per numero di matricole ci sono una

facoltà di area scientifica e una di area umanistica: Ingegneria ottiene il maggior numero di immatricolati (706 matricole e 56 iscritti alle lauree specialistiche): a parte Architettura, piacciono molto Ingegneria meccanica (112 matricole), Ingegneria civile (108 matricole) e Ingegneria gestionale industriale (99 matricole). A seguire Lingue (586 immatricolati alle lauree triennali, 24 a quelle specialistiche). La facoltà di Economia con 480 matricole mantiene un buon terzo posto, mentre detiene il record di iscritti alle lauree specialistiche, che raggiungono le 100 unità.

Notevole incremento per la facoltà di Agraria: rispetto all'anno scorso ha ottenuto un aumento di quasi il 12% di matricole alle lauree triennali (quest'anno sono 239) e i primi iscritti alle lauree specialistiche. Crescono le matricole a Medicina veterinaria, il cui incremento è arrivato addirittura a un +32,56%. Si conferma, inoltre, il suc-

cesso di Giurisprudenza, l'ultima nata fra le facoltà dell'Ateneo udinese e che di anno in anno continua a riscuotere gradimento fra gli studenti: quest'anno sono state superate le 400 matricole. Lettere conferma il suo gradimento con 238 immatricolati e un particolare incremento degli iscritti al corso di laurea in Lettere (+19%).

Molto positivo anche il risultato della facoltà di Medicina e chirurgia che, regolamentata dal numero programmato, ha riempito tutti i posti a disposizione, totalizzando 378 iscritti, con un incremento dell'8,62%. Altrettanto soddisfacente il risultato di Scienze della formazione, che ha totalizzato quasi 200 matricole, con un incremento di oltre il 15% rispetto al 2002-2003. Scienze matematiche, fisiche e naturali, infine, conta quest'anno 267 matricole, con un incremento dell'8% degli iscritti a Matematica, a differenza degli altri atenei italiani.

Nasce "Cittàteneo". E Udine diventa a portata di card

Honsell: "L'Università come catalizzatore per il territorio"

Il tempo libero degli universitari si riempie di proposte. Grazie a Cittàteneo, la nuovissima card realizzata dall'Università di Udine con il coinvolgimento di numerosi enti e associazioni (sono ben 15 i soggetti aderenti all'iniziativa) che hanno messo a disposizione un pacchetto di benefit, vantaggi e sconti per permettere agli studenti, ma anche ai dipendenti dell'ateneo, di usufruire al meglio delle proposte del capoluogo friulano. Cittàteneo non vuole però essere uno strumento da utilizzare soltanto per avere sconti, ma anche un'occasione per accedere a iniziative e occasioni di incontro all'interno dell'ateneo. Il progetto, infatti, vuole sia offrire una serie di opportunità per il tempo libero in città sia attivare collaborazioni con gli enti e le istituzioni coinvolti per dare vita a progetti per promuovere l'integrazione culturale e il radicamento nel territorio cittadino della comunità universitaria e in particolare degli studenti.

"L'Università funge da

catalizzatore per il territorio - ha sottolineato il rettore dell'ateneo Furio Honsell - e crediamo che per l'università i servizi per gli studenti siano altrettanto importanti che l'alta formazione". L'iniziativa è stata molto apprezzata anche dagli studenti per l'ampio spettro di servizi offerto: "Il nostro auspicio - ha detto il rap-

presentante del Consiglio degli studenti - è quello di non essere soltanto fruitori ma anche collaboratori attivi di questo progetto".

Hanno aderito all'iniziativa: il Comune di Udine, l'Ascom, il Centro servizi e spettacoli (Ces), il Centro espressioni cinematografiche (Cec), la Fondazione per il Teatro Nuovo Giovanni da Udine,

l'Associazione Amici della musica, l'Associazione Euritmica, Trenitalia, Snaidero basket, Udinese calcio e la casa editrice universitaria Forum, a cui vanno aggiunti la Provincia di Udine e l'Erdisu che hanno già dato la loro disponibilità per sostenere l'iniziativa. A essi si sommano il Circolo dipendenti universitari (web.uniud.it/edu/) e

il Circolo sportivo universitario (www.cusudine.it) che già da anni lavorano per offrire servizi a prezzo agevolato alla comunità universitaria.

La card sarà distribuita a tutte le componenti della comunità universitaria e verrà spedita agli studenti direttamente a casa.

L'obiettivo è di portare a termine le spedizioni entro la metà di dicembre, in modo da dare la possibilità agli studenti di usufruire delle agevolazioni della card per le festività natalizie.

L'elenco dei partecipanti e dei servizi sarà inserito nel sito dell'Università di



Furio Honsell

Udine e in quello dell'Informagiovani del Comune di Udine.

Il Magnifico rettore ha incontrato il nuovo consiglio degli studenti



Honsell con Lorenzon

Offrire maggiore sostegno alle iniziative promosse dagli studenti, stimolando in ambito universitario un'attività di riflessione e di discussione rispetto a ciò che si studia (ma, più in generale, rispetto a ciò che accade), essenziale tanto dal punto di vista culturale quanto da quello educativo, e garantire più attenzione agli aspetti organizzativi connessi alla didattica (dagli orari delle lezioni alle tasse universitarie, dal riscaldamento

alle aule studio), necessari per rendere più proficua la presenza degli studenti all'università. Sono queste le due priorità del nuovo Consiglio degli studenti dell'Università di Udine, emerse nell'incontro voluto dal rettore Furio Honsell con il presidente del Consiglio, Michele Lorenzon, 22 anni, udinese, studente del 4° anno di Medicina. Il rettore Furio Honsell ha ascoltato le richieste degli studenti e ha augurato al nuovo Consiglio un proficuo lavoro: "Incrementare i

servizi agli studenti e promuovere iniziative a favore delle associazioni studentesche - ha sottolineato il rettore - sono due principi fondamentali sulla base dei quali ha operato e continuerà a operare l'Università di Udine.

Perché il benessere e la qualità della vita sono una componente importante della qualità dello studio, che rappresentano uno dei fattori fondamentali del successo di un'università e quindi di tutta la comunità".

Donne imprenditrici

Storia di Francesca Bruni che gestisce l'atelier Cristina da Udine

Voleva fare il medico ora fa sognare le donne

di Raffaella Mestroni



Francesca Bruni

«Il fascino delle stoffe per l'abito sartoriale»

la madre Olga e punto di riferimento per le udinesi alla ricerca dell'abito giusto per ogni occasione, Francesca Bruni non ci pensava proprio. «La facoltà che frequentavo però – ammette – non mi piaceva per niente, tant'è che ogni settimana mi dicevo 'adesso mollo', ma poi non me la sentivo. Il risultato è stato un'accelerazione dei ritmi, per finire prima possibile. Così mi sono laureata a metà del 1987, guarda caso con una tesi sull'ospedale, tanto per non smentirmi, e poi mi sono data un paio di mesi di tempo per riflettere».

Consapevole di non conoscere nulla del mondo della moda, ma tutto sommato curiosa di mettersi alla prova, alla fine dell'anno Francesca Bruni decide di «entrare in azienda» e comincia il suo cammino alla scoperta di un'attività che oggi ama moltissimo.

«All'inizio mi occupavo della gestione amministrativa, è ovvio – ricorda –, poi sono passata a seguire, in parte, gli acquisti, mentre i rapporti con i clienti sono venuti dopo parecchio tempo». Pian piano Francesca Bruni scopre il fascino delle stoffe, il pregio dell'abito sartoriale («e pensare che durante gli anni della scuola usavo i maglioni di mio padre – afferma ridendo – e perfino le sue cravatte...»), il gusto del vestire elegante e raffinato in tutte le occasioni, un gusto che ora trasmette anche alle clienti. «Spesso rimangono incantate da un abito particolare, però sono indecise sull'acquisto perché si chiedono: e se poi non c'è l'occasione per met-

terlo? Ma l'occasione giusta non esiste, si crea. Ogni modello può essere indossato praticamente sempre, dipende dall'umore, dall'accessorio, dal carattere di chi lo indossa».

Inutile dire che la madre Olga è stata felice di questa figlia «recuperata» all'azienda, ma non ha mai «forzato la mano».

«All'inizio ero molto preoccupata dal fatto che lei potesse influenzarmi troppo – ammette Francesca – e quindi ho sempre evitato il confronto diretto. Ho cercato di ricavarli i miei spazi, di seguire comparti diversi, di muovermi insomma autonomamente. Certo tutto è stato graduale e molte cose sono cambiate lentamente nell'arco di più di dieci anni, anche perché è cambiato il mercato, sono mutate le esigenze e i tempi delle donne».

La cliente di oggi, è quasi inutile dirlo, ha poco tempo. «Viene qui, acquista più capi e più accessori per volta, addirittura mentre le sarte eseguono le modifiche, se sono semplici, scappa a cercare le scarpe e poi

filo qualsiasi, è il migliore per quel tipo di tessuto. I dettagli sono importantissimi e, devo dire, le clienti che se ne intendono ne capiscono il valore».

Ma cosa comprano le donne udinesi? È vero che non osano? Che sono poco «trasgressive»?

«Un po' sì è vero – conferma Francesca –, ma anche in questo le abitudini stanno cambiando. Intanto oggi si viaggia di più e questo aiuta molto. Capita spesso che una cliente acquisti a Parigi o a Londra un capo che mai avrebbe comperato qui. Poi ci pensa e la volta dopo è più propensa a scegliere un abito più stravagante. È un processo di cambiamento anche questo che non va forzato troppo».

Resta in ogni caso Armani, per ora, lo stilista più amato dalle udinesi. «Armani fa un prodotto intelligente, che si adatta a tipi e taglie diverse – spiega –, con qualche concessione all'originalità, ma senza esagerare». Nella boutique Cristina da Udine, però, c'è spazio anche per

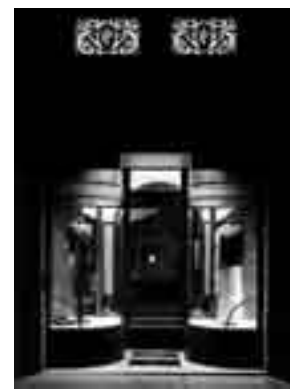
si il capriccio di un abito bizzarro senza sentirsi in colpa».

Nonostante il negozio la impegni moltissimo, Francesca Bruni dedica parecchio tempo anche all'attività dell'Associazione Commercianti. «Gli associati sono tanti e rappresentano realtà fra loro alquanto diverse, con differenti esigenze. Bisogna saper ascoltare, cercare di mediare i conflitti, anche se devo dire che non ce ne sono molti, ma soprattutto individuare la modalità migliore per rapportarsi con le istituzioni. Per il commercio, un buon rapporto con le istituzioni è fondamentale. Devo dire che, da questo punto di vista, non ho incontrato grandi difficoltà, forse all'inizio c'era un po' di prevenzione, ma una volta instaurato il dialogo, il confronto è sempre proseguito in modo costruttivo e utile».

Si sente profondamente «udinese» Francesca Bruni e trova la città bella e accogliente. «Quello che manca agli udinesi è un po' di sano ottimismo – afferma ridendo –, la capacità di vedere ogni tanto il bicchiere mezzo pieno. Chi viene da fuori è molto più benevolo nei confronti di Udine rispetto a chi ci abita, ma non perché non ne vede i difetti. E che ne apprezza molto le qualità. A Udine si vive bene, i servizi funzionano, le distanze sono ridotte e quindi i tempi degli spostamenti, nonostante il traffico, risultano ancora sostenibili. Giudico buona anche l'offerta commerciale. La scelta è vasta e la gamma merceologica ampia. Quello che trovo carente è il settore della gastronomia, se confronto Udine con altre località. Ecco forse in questo campo spazi da coprire ce ne sono, e parecchi, ma per il resto direi proprio che non manca nulla».

«Armani il più amato dalle friulane»

torna a riprendersi gli abiti risistemati». Fondamentale, quindi, offrire un servizio accurato e molto, molto personalizzato. «Una delle sarte che lavorano qui – ci tiene a precisare Francesca – è con noi da 30 anni. È una figura preziosissima, che fa praticamente da tutor e trasmette il suo patrimonio di esperienza. Il mio negozio è famoso anche per questo, per la cultura sartoriale che è in grado di offrire. Il filo usato per cucire un orlo non è un



chi di osare non ha paura. «Teniamo una nuova linea, «Animal», che ho scoperto da poco – aggiunge Francesca –, scarsamente conosciuta ma molto particolare e originale. Propone un ottimo rapporto qualità-prezzo e questo consente a molte donne di toglier-



Risata contagiosa e sguardo furbo. Testarda quanto basta, ma senza darlo troppo a vedere. Accattivante e apparentemente arrendevole, è in realtà molto sicura di sé. Segno zodiacale Scorpione con ascendente Leone qualche cosa vorrà pur dire, o no? Bionda, occhi scuri e sorriso sempre pronto, Francesca Bruni ha il «fisque du role»: giovane e dinamica, oltre a gestire l'azienda (l'atelier Cristina da Udine), da un anno e mezzo è anche presidente dell'Ascom della città di Udine. Una vita intensa e senza un attimo di respiro, che non le impedisce di curare i suoi amatissimi 8 gatti e di trovare anche il tempo per gli amici «perché a tutto posso rinunciare – conferma – ma non al piacere di trascorrere una serata a chiacchierare o seduta a tavola in una trattoria dalla cucina casalinga».

Sposata con Massimiliano Basevi («che sopporta pazientemente i miei ritardi e non si lamenta troppo quando il frigo di casa è desolatamente vuoto»), Francesca Bruni in realtà voleva fare il medico. «Mio padre era medico condotto e io, fin da piccola, affascinata dal suo lavoro, ero determinata a seguirne le orme. Se non l'ho fatto, è un piccolo rimpianto mi è rimasto, è stato proprio per «colpa» sua. Soprattutto negli ultimi anni della sua attività ha cercato di dissua-

Gli avvisi si riferiscono al periodo gennaio-agosto 2004

Contributi della Camera: sul sito tutte le informazioni

La Camera di commercio di Udine ha pubblicato sul proprio sito www.ud.camcom.it (finestra "finanziamenti e contributi") gli avvisi per la presentazione delle domande relative ai contributi per il periodo gennaio-agosto 2004, che devono necessariamente essere redatte sulla base del modello A (scaricabile direttamente dal sito), in ottemperanza a quanto disposto dal regolamento "criteri e modalità per la concessione di contributi" (approvato con delibera della Giunta della Camera di commercio), e in ottemperanza a quanto disposto dalla Direttiva inerente al medesimo argomento.

Le domande dovranno essere inviate a partire dal 2 dicembre 2003 alla Camera di commercio di Udine, Ufficio Promozione, via Morpurgo 4, 33100 Udine (0432 - 273533, fax 0432 - 512408) e-mail: progetti@ud.camcom.it e dovranno pervenire all'ente camerale entro il 15 gennaio 2004.

Iniziativa per il settore agricoltura: la Camera di commercio intende soste-

nere economicamente iniziative inerenti al settore dell'agricoltura, e in particolare della viticoltura, finalizzate a valorizzare e sostenere il territorio, a migliorare la conoscenza da parte del pubblico dei prodotti, delle aziende e dei metodi produttivi dell'agricoltura locale, anche attraverso partecipazioni a fiere, mostre, manifestazioni enogastronomiche, a dare visibilità all'impegno delle imprese agricole per la tutela e la conoscenza dell'ambiente, a promuovere e divulgare la cultura dell'alimentazione e la conoscenza dei prodotti tradizionali, a migliorare la qualità dei prodotti e dei processi produttivi, a sensibilizzare le giovani generazioni al rispetto dell'ambiente, del territorio, del mondo contadino e delle sue tradizioni.

Beneficiari: possono presentare proposte di iniziative per ottenere il sostegno della Camera le associazioni di categoria di imprese, i consorzi di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei,

di imprese; le associazioni, in generale, finalizzate alla valorizzazione dell'agricoltura friulana.

Iniziativa per i prodotti tipici e tradizionali dell'agroalimentare: la Camera di commercio intende dare sostegno economico a manifestazioni tradizionali finalizzate a valorizzare e promuovere i prodotti agricoli tipici e tradizionali della provincia di Udine, ivi compresi i prodotti a Dop o Igp, nonché i prodotti di cui al D.M. 8 settembre 1999 n. 350.

Beneficiari: possono presentare proposte di iniziative per ottenere il sostegno della Camera le associazioni finalizzate alla valorizzazione del territorio, i consorzi di tutela dei marchi a Dop o Igp, i Comuni, le Pro loco, le associazioni di volontariato, i comitati organizzatori e promotori di manifestazioni, purché giuridicamente riconosciuti.

Iniziativa per il commercio, la ristorazione, l'enogastronomia e il territorio: la Camera di commercio intende sostenere economicamente iniziative per la promozione e lo sviluppo

del settore del commercio, della ristorazione e dell'enogastronomia, finalizzate a sostenere il territorio e le attività economiche citate, che sono parte essenziale del tessuto socio-economico.

Le iniziative, in linea generale, variamente articolate e rese opportunamente attraenti per il pubblico, possono consistere, in via esemplificativa, nell'offerta di particolari raggruppamenti merceologici, a particolari condizioni, per una certa località o area, ovvero in eventi o cicli di eventi, quali settimane enogastronomiche, degustazioni a base di prodotti caratteristici, menù tipici di particolari zone.

Beneficiari: possono presentare proposte di iniziative per ottenere il sostegno della Camera le associazioni di categoria di imprese, i consorzi di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei, di imprese, le società di servizi alle imprese, le associazioni, in generale, finalizzate alla valorizzazione del commercio come componente

essenziale del territorio, i Comuni.

Iniziativa per il settore dell'artigianato: la Camera di commercio intende sostenere economicamente iniziative per la promozione e lo sviluppo del settore artigianato, in particolare l'accesso delle aziende artigiane a nuovi mercati, sia in Italia sia all'estero, attraverso visite di gruppi di imprenditori artigiani a manifestazioni fieristiche o partecipazioni collettive di imprese artigiane a fiere o altre manifestazioni simili in Italia e all'estero; azioni per il miglioramento delle tecniche di formazione di particolari settori, al fine di migliorare le conoscenze tecniche e tecnologiche degli stessi a vantaggio del comparto e dei consumatori.

Beneficiari: possono presentare proposte di iniziative per ottenere il sostegno della Camera le associazioni di categoria di imprese, i consorzi di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei, di imprese, le associazioni, in generale, finalizzate alla valorizzazione dell'artigianato,

gli istituti di istruzione professionale ubicati in provincia di Udine.

Iniziativa per specifici settori o zone: la Camera di commercio intende sostenere economicamente iniziative finalizzate a valorizzare e sostenere le peculiarità specifiche di determinati settori o zone della provincia di Udine con particolare riguardo alle tradizioni storiche e culturali, alla possibilità di fruire della visibilità connessa a eventi culturali o sportivi, con riflessi diretti o indiretti sullo sviluppo economico, in particolare sul turismo.

Beneficiari: possono presentare proposte di iniziative per ottenere il sostegno della Camera le associazioni di categoria di imprese, le associazioni sportive e culturali, i consorzi turistici in veste di organizzatori o co-organizzatori di eventi sportivi e/o culturali, i consorzi di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei, di imprese, i Comuni, i comitati organizzatori e promotori di manifestazioni, purché giuridicamente riconosciuti, le Pro loco.

Predisposti dalla Camera la modulistica e i parametri di riferimento

Gasolio agricolo, al via le assegnazioni per il 2004

Partirà dal 2 gennaio l'assegnazione dei carburanti agricoli in regime agevolato, relativa all'anno 2004. La Camera di commercio di Udine ha provveduto a predisporre la modulistica necessaria, i parametri di riferimento e un vademecum con tutte le indicazioni per rendere il beneficio fiscale accessibile in maniera rapida e trasparente, nel pieno rispetto della normativa vigente.

In collaborazione con le organizzazioni di categoria e con la Direzione regionale dell'agricoltura, vi è stata una parziale revisione dei parametri di riferimento per renderli più corrispondenti alla realtà agricola della Regione.

Il termine per la presentazione della richiesta del carburante agevolato e della dichiarazione di avvenuto impiego è fissato al 30 giugno.

Entro il 31 dicembre il titolare/legale rappresentante dell'azienda agricola ha l'obbligo di annotare sul libretto di controllo i consumi complessivi di prodotti petroliferi, apponendovi la firma sotto la dichiarazione che i lavori culturali eseguiti sono conformi a quelli previsti per le colture oggetto della richiesta.

Per il gasolio da utilizzare per coltivazioni sottonera (orticole e floricole),

la finanziaria prevede per tutto il 2004 l'esenzione da accisa, mentre per quello da impiegare nell'azienda agricola l'accisa è ridotta al 22% di quella normale.

Per gli allevamenti l'agevolazione è prevista solo per il numero dei capi allevabili, secondo l'articolo 29 del Tuir e non per i capi che forniscono reddito d'impresa, come riportato nel quadro Rd del modello unico. Le assegnazioni di

carburante agricolo spettano per i lavori preventivamente dichiarati ed effettivamente eseguiti; ogni variazione dei dati dichiarati nella richiesta (cessioni di terreni, scadenza di affitti, affidamento a terzi di lavorazioni preventive in proprio, ripartizioni culturali diverse eccetera) deve essere comunicata entro 30 giorni dal verificarsi della variazione.

Si esortano tutti i beneficiari dell'agevolazione fiscale sui carburanti agricoli a controllare l'esattezza dei dati dichiarati e a comunicare tempestivamente all'ufficio provinciale ogni variazione degli stessi, che potranno essere oggetto di controlli,

oltre che da parte dell'Ufficio agricoltura della Camera di commercio, anche da parte della Guardia di Finanza; in caso di utilizzi impropri di oli minerali agevolati, infatti, anche se effettuati in buona fede, in seguito a errori od omissioni, le sanzioni sono particolarmente pesanti.

Considerati i tempi tecnici per il controllo dei dati e la stampa del libretto dei carburanti, si suggerisce di anticipare il più possibile la presentazione della richiesta ed evitare di provocare un intasamento nei mesi di febbraio-marzo che comporterebbe un allungamento dei tempi di emissione del libretto.

Ufficio Agricoltura

Diritto annuale ravvedimento operoso

I contribuenti possono regolarizzare spontaneamente gli eventuali omessi o incompleti versamenti relativi al diritto annuale 2003 avvalendosi del ravvedimento operoso previsto dall'articolo 13 del Decreto Legislativo 18 dicembre 1997 n. 472.

Il ravvedimento si perfeziona con il versamento contestale di: tributo,

sanzione ridotta e interessi moratori. Tutte le informazioni relative all'applicazione del ravvedimento si possono consultare nella sezione del Diritto annuale sul sito www.ud.camcom.it.

Per informazioni rivolgersi all'Ufficio Diritto annuale, via Morpurgo 4, quarto piano, telefono 0432 - 273215, dirittoannuale@ud.camcom.it.

Dal 1 gennaio novità per gli installatori d'impianti

A partire dal 1 gennaio 2004 tutte le imprese installatrici d'impianti in edifici saranno soggette all'applicazione della legge 5 marzo 1990, n.46. Lo prevede il Dpr 6 giugno 2001, n.380, ai sensi del quale tutti gli impianti di produzione, di trasporto, di distribuzione e di utilizzazione dell'energia elettrica all'interno di edifici, a partire dal punto

di consegna dell'energia fornita dall'ente, compresi gli impianti di protezione antincendio, saranno soggetti alla disciplina della legge 46/1990 indipendentemente dalla destinazione d'uso civile o industriale dell'edificio in cui sono installati. Per impianti si intendono quelli radiotelevisivi ed elettronici in genere; le antenne e gli impianti di protezione da scariche atmosferiche; gli

impianti di riscaldamento e di climatizzazione azionati da fluido liquido, aeriforme, gassoso e di qualsiasi natura e specie; gli impianti idrosanitari nonché quelli di trasporto, di trattamento, di uso, di accumulo e di consumo di acqua all'interno degli edifici, a partire dal punto di consegna dell'acqua fornita dall'ente distributore; gli impianti per il trasporto e l'utilizzazione

di gas allo stato liquido o aeriforme all'interno degli edifici, a partire dal punto di consegna del combustibile gassoso fornito dall'ente distributore; gli impianti di sollevamento di persone o di cose per mezzo di ascensori, di montacarichi, di scale mobili e simili.

Pertanto, con il nuovo anno l'installazione di nuovi impianti e la manutenzione e trasformazione di impianti già esistenti dovranno avvenire nel rispetto delle disposizioni della legge 46/1990 anche se eseguite su edifici non abitativi.

Incentivi fiscali per le aziende ospitanti

Alternanza scuola-lavoro: due progetti della Camera

La Camera di commercio di Udine, attraverso l'Azienda speciale Ricerca & Formazione, ha avviato due progetti sperimentali di "alternanza scuola-lavoro" rivolti rispettivamente agli istituti tecnici e ai licei di Udine e provincia. L'articolo 4 della Legge 28 marzo 2003, n.53, riconosce e assegna, per la prima volta, un ruolo istituzionale alle Camere di commercio in materia di alternanza scuola-lavoro. L'accordo siglato tra Unioncamere e Ministero dell'Istruzione ha dato vita a un progetto che coinvolge il sistema camerale per i prossimi anni e lo rende l'elemento di raccordo tra il mondo della scuola e quello del lavoro. I due percorsi prevedono complessivamente una partecipazione di 80 studenti; per gli istituti tecnici il tirocinio ha una durata di 150 ore, di cui 90 di formazione in aula e di 60 ore in azienda, mentre per il liceo la durata totale è di 80 ore, di cui 56 ore di formazione e 24 ore di stage. Pertanto, le aziende della provincia sono chiamate a ospitare i giovani studenti che sceglieranno questo modello didattico-formativo che, se ora è un percorso sperimentale, diventerà prassi

consolidata per tutti coloro che decideranno di adottarlo. Per le aziende ospitanti sono previsti sia la formazione dei tutor aziendali, cioè del personale che all'interno dell'impresa seguirà da vicino gli studenti, sia degli incentivi fiscali. Con il maxi-decreto collegato alla finanziaria 2004 (D.L. 30/9/2003 n. 269) viene introdotto il pacchetto di norme "Tecno-Tremonti" che introduce una serie di incentivi per le imprese che investono in tecnologia e ricerca. Tra queste, l'articolo 1 prevede la deducibilità dal reddito d'impresa delle spese sostenute per stage aziendali destinati a studenti di corsi d'istruzione secondaria o universitaria, oppure diplomati o laureati per i quali non sia trascorso più di un anno dal termine del relativo corso di studi. È stata avviata la fase di selezione degli studenti e per dicembre si svolgeranno già i primi incontri formativi; sarà quindi in primavera che si concretizzerà la fase di stage in azienda, ma già da oggi si raccolgono le candidature delle imprese friulane. Per informazioni: Azienda speciale Ricerca & Formazione, viale Palmanova 1-3 Udine, telefono 0432 - 526333, sul sito unioncamere.polaris.it.

Progetto per i licei scientifici

Durata: 80 ore, di cui 56 ore (mod. 1) di formazione e 24 ore di stage (mod. 2).

Destinatari: studenti quindicenni (seconda superiore dei licei); due gruppi di 20 studenti ciascuno.

Obiettivo generale: obiettivo del percorso è sperimentare percorsi e modelli di apprendimento in alternanza scuola-lavoro. Il percorso mira a strutturare un'esperienza di orientamento finalizzata a orientare gli allievi nelle scelte future, a introdurli alla cultura d'impresa e all'organizzazione aziendale in diversi settori professionali e produttivi.

Modulo 1: 56 ore di formazione.

Obiettivi: acquisire competenze tecniche; migliorare gli stili relazionali e i codici di correttezza professionale utili ai fini dell'inserimento nel mercato del lavoro; acquisire un'esperienza complessiva sul lavoro, sull'organizzazione e sui comportamenti organizzativi.

Contenuti: strumenti per l'analisi del territorio e l'economia locale - 6 ore; orientamento al lavoro - 8 ore (risorse e aspettative individuali, la redazione del curriculum vitae, il colloquio di selezione, le tecniche di ricerca attiva del lavoro); introduzione al nuovo quadro normativo in materia di formazione e mercato del lavoro - 4 ore; orientamento alla creazione d'impresa e all'autoimpiego - 8 ore; cultura d'impresa - 4 ore; organizzazione aziendale - 4 ore; informatica e Internet - 8 ore; comunicazione (lavorare in gruppo, affrontare problemi eccetera) - 12 ore; il portale Polaris - 2 ore.

Modulo 2: 24 ore stage aziendale. Visite guidate giornaliere di osservazione in impresa.

Progetto per gli istituti tecnici

Durata: 150 ore, di cui 90 ore (mod. 1) di formazione e 60 ore di stage (mod. 2).

Destinatari: studenti ultraquindicenni (terza - quarta superiore di istituti tecnici, istituti professionali, istituti d'arte); due gruppi di 20 studenti ciascuno.

Obiettivo generale: obiettivo del percorso è sperimentare percorsi e modelli di apprendimento in alternanza scuola-lavoro. Il percorso mira a perseguire sia obiettivi didattici e formativi sia obiettivi professionalizzanti con l'acquisizione di competenze tecniche spendibili sul mercato del lavoro.

Modulo 1: 90 ore di formazione.

Obiettivi: acquisire competenze tecniche; migliorare le competenze informatiche; migliorare le competenze di inglese tecnico; migliorare gli stili relazionali e i codici di correttezza professionale.

Contenuti: strumenti per l'analisi del territorio e l'economia locale - 8 ore; orientamento al lavoro - 8 ore (risorse e aspettative individuali, la redazione del curriculum vitae, il colloquio di selezione, le tecniche di ricerca attiva del lavoro); introduzione al nuovo quadro normativo in materia di formazione e mercato del lavoro - 4 ore; orientamento alla creazione d'impresa e all'autoimpiego - 8 ore; comunicazione (lavorare in gruppo, affrontare problemi eccetera) - 12 ore; introduzione all'organizzazione aziendale - 8 ore; l'impresa come sistema organizzato - 8 ore; i finanziamenti alle imprese e incentivi alla nuova imprenditoria - 8 ore; informatica e internet - 12 ore; business english - 12 ore; il portale Polaris - 2 ore.

Modulo 2: 60 ore stage aziendale.

È nata la Carta di firma e di credito

È nata Carta Signature, la SmartCard realizzata da Diners Club International e InfoCamere. Dedicata a imprese, enti, pubblica amministrazione, aziende e professionisti, Carta Signature è la prima carta di credito che è anche carta di firma digitale, ponendosi come esclusivo strumento

di business: il primo esempio concreto di funzionalità della carta di credito con la sicurezza del microprocessore di firma digitale. I titolari di Carta Signature usufruiscono dei servizi di certificazione InfoCamere e dei vantaggi proposti da Diners. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.signature.it.

Borsa internazionale di cooperazione offerta dalla Camera della Carinzia

Le cooperazioni fra imprese diventano sempre più importanti nelle attività imprenditoriali, sono uno strumento efficace nel processo di innovazione e migliorano la competitività delle piccole e medie imprese. Sul sito meinmarktplatz.wko.at della Camera dell'economia dell'Austria è stata introdot-

ta una "Borsa di cooperazione". In particolare, nella rubrica "International Cooperations" (in lingua tedesca e inglese) aziende di tutta Europa possono cercare e/o inserire offerte di cooperazione, a titolo gratuito.

Le ditte interessate sono invitate a iscriversi compilando il proprio profilo aziendale, specificando

«Sul sito internet tutte le informazioni»

sotto la voce prevista il tipo di partner richiesto per una cooperazione,

per esempio per progetti in comune; per assistenza nella soluzione di problemi tecnici; per l'export e la conquista di nuovi mercati, e come subfornitore di materiali e componenti.

Lo Sportello Internazionale rimane a disposizione per ulteriori informazioni ed eventuale assistenza.

La nuova Guida ai vini del Fvg in vendita in Camera e nelle librerie

È in vendita la terza edizione della Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia, edita dalle Camere di commercio di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine. Prodotto editoriale unico rappresentativo della produzione vinicola di qualità del Friuli Venezia Giulia, la guida comprende una raccolta di schede descrittive di 184 aziende vitivinicole distribuite su tutto il territorio regionale (115



La presentazione della Guida con la signora Illy e Corona

della provincia di Udine, 41 di Gorizia, 25 di Pordenone e 3 di Trieste), con dati tecnici e cenni storici per ognuna e le valutazioni sui loro prodotti. La guida è disponibile nelle librerie di Udine e all'Ufficio Urp della Camera di commercio al prezzo di 7 euro. Informazioni: Ufficio Urp, via Morpurgo, 4, piano terra, telefono 0432 - 273546, fax 0432 - 509469, e-mail: urp@ud.camcom.it.



Attualità

L'assessore Enrico Bertossi: "Bisogna arrivare a una promozione unitaria della regione"

I magnifici 29 del Fvg nella guida "Duemilavini"

di Francesca Pelessoni

Sono ben 29 le aziende vitivinicole del Friuli Venezia Giulia che hanno raggiunto il prestigioso riconoscimento dei "5 grappoli" assegnato ogni anno da Duemilavini, la guida ai vini d'Italia dell'Associazione italiana sommelier. Un successo che ha premiato la qualità e i risultati raggiunti dai produttori friulani, oltre che lo sforzo di innovazione perseguito in cantina che ha portato alla realizzazione di originali "blend" di uve di antica tradizione locale con altre uve di diversa origine che hanno dato vita a nuovi vini di gran pregio.

La consegna dei riconoscimenti di Duemilavini nella suggestiva cornice del castello di Susans si è trasformata in un'occasione di confronto e riflessio-

ne sull'attuale andamento della produzione regionale, orientata verso una qualità sempre più elevata, e sulla necessità di una promozione adeguata del comparto vitivinicolo.

Ormai appare sempre più indispensabile un'azione articolata che possa rilanciare, insieme con il settore del vino, tutto il patrimonio enogastronomico, culturale e artistico del Friuli Venezia Giulia, soprattutto al di fuori dei confini regionali. Una promozione comune che la Regione - come ha ribadito l'assessore all'industria, commercio e turismo Enrico Bertossi - sosterrà con forza, portando avanti un progetto finalizzato a far conoscere in maniera unitaria le molteplici ricchezze del Friuli Venezia Giulia.

Nel settore del vino c'è già un segnale importante che viene dalla giovane Federdoc, la Federazione regionale dei Consorzi di tutela vini, che sta raccogliendo consensi e adesioni sempre più ampi ed è nata proprio con l'obiettivo di valorizzare i vini regionali e trovare strumenti adeguati per un'efficace promozione complessiva del comparto.

Duemilavini ha premiato i seguenti "magnifici 29": Bastianich, Borgo del Tiglio, Borgo San Daniele, Branko, Castello di Spessa, Girolamo Dorigo, Livio Felluga, Gravner, Vinnaioli Jermann, La Castellada, La Viarte, Le Due Terre, Le Vigne di Zamò, Lis Neris, Livon, Picech, Rocca Bernarda, Rodaro, Ronchi di Cialla, Ronco del Gnemiz, Rosa



I viticoltori premiati

Bosco, Russiz Superiore, Scubla, Terpin, Toros, Venica&Venica, Vie di Romans, Villa Russiz,

Volpe Pasini. Tra i presenti, anche il direttore della guida Duemilavini Franco Ricci, il presiden-

te dell'Ais del Fvg Renato Paglia e il presidente nazionale dell'Ais Terenzio Medri.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

08.01-11.01. GO BRNO
Fiera internazionale del turismo.

08.01-11.01. REGION-TOUR BRNO
Fiera internazionale del turismo nelle regioni.

12.02-15.02. HOLIDAY WORLD PRAGA
Fiera internazionale del turismo.

17.02-19.02. STYL BRNO
Fiera internazionale di moda collezione autunno-inverno 2004/2005.

17.02-19.02. KABO BRNO
Fiera internazionale di calzature e di pelletteria collezione autunno-inverno 2004/2005.

19.02-22.02. PRAGOIN-TERIER - NEW DESIGN PRAGA
Fiera internazionale di mobili, componenti, arredamento per la casa, illuminazione, tessuti, rivestimenti.

20.02-22.02. OPTA BRNO
Fiera internazionale di ottica oculistica e oftalmologia.

26.02-28.02. TOOLTEC, PRAGOLIGNA PRAGA
Fiera internazionale di macchinari, macchine, attrezzi, utensili per ferramenta, materiali per l'industria della lavorazione del legno.

26.02-28.02. FINESTRE PORTE SCALE PRAGA
Fiera internazionale di finestre, porte, scale, accessori e componenti edili.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

15.01-18.01. ITF SLOVAKIATOUR BRATISLAVA
Fiera internazionale del turismo.

15.01-18.01. CACCIA E RIPOSO BRATISLAVA
Fiera internazionale specializzata per la caccia e il riposo.

15.01-18.01. SPORT BRATISLAVA
Fiera internazionale specializzata per lo sport.

15.01-18.01. DANUBIUS GASTRO BRATISLAVA
Fiera internazionale di gastronomia.

03.02-06.02. AQUATHERM NITRA
Fiera internazionale di riscaldamento, aria condizionata e di tecnica sanitaria.

17.02-19.02. KLIMATHERM KOSICE
Fiera di tecnica di climatizzazione, riscaldamento.

26.02-28.02. INTERMODA BRATISLAVA
Fiera internazionale di moda e abbigliamento.

26.02-28.02. BEAUTY SLOVAKIA TRENCIN
Fiera internazionale di cosmetica.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

RICHIESTE TC TRADE
Produzione e lavorazione 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 spazio pubblicitario nella propria rivista turistica **Globus** a tutte le agenzie di viaggi, agenzie turistiche e società simili.

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.

IDOPS
Società metalmeccanica cerca partner per sviluppare una collaborazione nei seguenti settori: manutenzione e riparazione di serbatoi in acciaio e calcestruzzo; fornitura di isolanti Sto, Baumit;

costruzione e fornitura di serbatoi in acciaio; pompe per distributori di combustibile; tubature in acciaio; distribuzione di pompe elettriche e a batteria, pneumatiche, per distribuzione di nafta.

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

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).

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 vogliono costituire un deposito della propria merce in Slovacchia.

BBRK SOPK
Produttore di mobili in legno massello, faggio, cerca nuovi clienti per la vendita dei propri prodotti.

OFFERTE RV SYSTEMS
Softwarehouse per lo sviluppo dei sistemi informatici industriali si propone come partner alle aziende italiane per la collaborazione nella fase di sviluppo dei progetti.

SURMARKET
Produttori di vari tessuti, scialli dipinti a mano, oggetti di filo, giocattoli, addobbi natalizi offrono i propri prodotti ai clienti italiani per la vendita all'ingrosso e al minuto.

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

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

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHHE

RICHIESTE SILESIA CHAMBER

Società cerca lavoro per le persone portatrici di handicap.

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

5M
Sviluppo e produzione di colle industriali, sistemi di laminazione, materiali per lo stampaggio Bmc, profili di composizione e tiraggio, componenti in alluminio a nido d'ape, "sandwich" incollati, cerca clienti nell'industria automobilistica, produttori di veicoli su rotaie e di loro componenti, aerei, elicotteri eccetera, per promuoverli nel mercato italiano.

A.R. TECHNIK
Progettazione, fornitura di tecnica di automazione, monitoring, sistemi Mes, Lan, software, cerca collaborazione con il montaggio della tecnica di automazione e misurazione, comunicazione e tecnologie di internet nelle industrie ed edifici.

Il martedì la consulenza alla Camera di commercio

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

nei mercati dei due Paesi. Le prossime giornate sono il 13 gennaio e il 10 febbraio 2004.

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

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Dal 1 gennaio sulle autostrade il telepedaggio

di Marco Di Blas

Novità in Austria per chi viaggia in autostrada. Dal 1 gennaio alla "Maut-vignette" per gli automobilisti si aggunderà il "telepedaggio" per pullman e camion. In tempi di difficoltà per le finanze pubbliche, non si poteva pensare che lo Stato austriaco non imponesse i suoi balzelli sulla circolazione autostradale, similmente a quanto accade da tempo, per non dire da sempre, in Italia e in tutti gli altri Paesi.

A differenza dell'Italia, però, dove si paga il pedaggio a un casello d'uscita, in base ai chilometri percorsi, il sistema austriaco è "a tempo". Prima di entrare in autostrada, l'automobilista acquista un adesivo (la cosiddetta "Maut-vignette") da applicare al parabrezza, che gli consente di viaggiare sull'intera rete autostradale austriaca quanto gli pare. Il prezzo della "Maut-vignette" non dipende cioè dai chilometri percorsi, ma dalla durata della sua validità.

Le nuove tariffe per il 2004, per esempio, sono di 7,60 euro per un adesivo

valido 10 giorni; di 21,80 per una validità di 2 mesi; di 72,60 per l'intero anno. Tariffe inferiori per le motociclette: rispettivamente di 4,3, 10,90 e 29 euro. Per distinguerla da quella dell'anno in corso, la "Maut-vignette" del 2004 sarà di colore rosso.

Fino a quest'anno erano in vendita anche "Maut-vignette" per mezzi pesanti, vale a dire camion o pullman di oltre 3,5 tonnellate di peso, con tariffe superiori. Dal 1 gennaio, invece, per questo tipo di veicoli scatterà il nuovo sistema del "telepedaggio". In una rete autostradale di 2.200 chilometri sprovvista di caselli di entrata e di uscita, l'ingresso e l'uscita dei mezzi pesanti sarà monitorato da una serie di 800 portali che rileveranno elettronicamente il loro passaggio (come avviene sulla rete autostradale italiana con il Telepass), calcoleranno il chilometraggio percorso e addebiteranno in conto il relativo pedaggio. La tariffa varia in funzione degli assi del veicolo: da 0,130 euro a chilometro per veicoli a due assi a 0,273 eu-

ro per veicoli a quattro o più assi.

Per essere "riconosciuti", i camion dovranno disporre di un dispositivo (simile al Telepass per grandezza) denominato "Go-Box", che andrà applicato sul parabrezza. Fino al 30 novembre questo apparecchio poteva essere prenotato per posta, telefonicamente o tramite internet senza costi di spedizione, salvo una "entry fee" di 5 euro, destinata all'Asfinag, la società che gestisce la rete autostradale austriaca. D'ora in avanti potrà essere acquistato al confine, prima di entrare in Austria. L'acquisto è gratuito, in quanto il "Go-Box" resta di proprietà dell'Europass, società che ha realizzato il sistema dei portali elettronici e che ne curerà la gestione. Per il pagamento del pedaggio, il "Go-box" può essere domiciliato su alcune carte di credito emesse in Austria, sulle carte di credito Diners club internazionali, su una serie di carte carburanti. Per coloro che transitano molto saltuariamente (per esempio pullman turistici) sarà comunque dispo-

nibile anche una modalità pre-pay.

Per far rispettare il pagamento del pedaggio e dare la caccia ai camionisti "portoghesi", saranno in servizio sulle autostrade austriache un centinaio di vigilianti, che hanno incominciato fin da settembre un corso di addestramento nelle scuole della Gendarmeria. Non dovranno svolgere compiti di "polizia stradale", soltanto controllare che i mezzi pesanti siano dotati di "Go-Box" funzionanti. Dovranno poterlo fare senza fermare i veicoli, per evitare intralci al traffico. Soltanto dopo aver individuato dei mezzi sprovvisti del dispositivo elettronico li inseguiranno con i lampeggianti accesi, costringendoli a fermarsi in un'area di sosta. La sanzione prevista in questo caso è di 220 euro. I camionisti austriaci che si rifiuteranno di pagare saranno denunciati; per quelli stranieri (compresi gli italiani) si disporrà lì per lì il blocco del mezzo, con applicazione di ganasce alle ruote. Per finire, una curiosità. La Europass, società che ha realizzato i portali di tele-



rilevamento in Austria, è controllata dall'italiana Autostrade. Il sistema applicato è il primo al mondo che utilizza a livello nazionale la tecnologia "multilane free-flow", ideata da Autostrade per permettere ai veicoli il pagamento del pedaggio mentre sono in movimento, senza sosta o riduzione della velocità. Nel concorrere all'incarico per l'assunzione della gestione dei pedaggi in Austria, Autostrade si era dovuta confrontare con la concorrenza della tedesca Toll Collect (un consorzio tra la potente casa tedesca-americana Daimler Chrysler e la Deutsche Telekom), che già aveva ottenuto l'analogo incarico per la rete autostradale

in Germania. Alla fine, la società autostradale austriaca Asfinag aveva preferito il progetto italiano. A posteriori si può affermare che la scelta è stata fortunata: il sistema realizzato da Autostrade tramite Europass ha superato i collaudi ed era già funzionante a due mesi dall'entrata in esercizio. Quello tedesco invece si è rivelato un flop: doveva partire in agosto, mentre invece è tuttora fermo, né si sa quando riuscirà a funzionare. Per ogni mese di ritardo il mancato incasso dello Stato è di 163 milioni di euro. Vedendo il disastro capitato ai "cugini" tedeschi, gli austriaci che hanno preferito la soluzione italiana hanno tirato un sospiro di sollievo.

SELL OR BUY

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

ABBIGLIAMENTO TESSILE

EXPORT ABBIGLIAMENTO IN SLOVACCHIA

Importatore slovacco di abbigliamento cerca produttori/esportatori di abbigliamento sportivo, collant da donna e camicie per ampliare il proprio assortimento. (Rif. 2003.12.01)

RAPPRESENTANTI DI ABBIGLIAMENTO FEMMINILE PER LA GRECIA

Ricerca greca di rappresentanti italiani di abbigliamento femminile. (Rif. 2003.12.02)

TESSILI BULGARI OFFRESI

Azienda bulgara specializzata nella produzione di coperte, articoli tessili in lana, acrilico cerca società commerciali per vendita diretta, o produttori di vestario e calzature. (Rif. 2003.12.03, BRE 200301764)

COLLEZIONE FEMMINILE DALLA POLONIA

Produttore polacco di abbigliamento femminile, alta qualità a prezzi ragionevoli, cerca contatti per cooperazione commerciale. (Rif. 2003.12.04, BRE 200301754)

AGROALIMENTARE

ALIMENTARI PER LA SLOVENIA

Società commerciale slovena con esperienza nei mercati dell'Est cerca produttori agroalimentari per rappresentanze in Slovenia e Croazia. (Rif. 2003.12.05)

CALZATURE

DALLA ROMANIA OFFRESI CALZATURE

Produttore romeno di calzature in pelle, capacità mensile di 60.000 paia, offresi per accordi di cooperazione. (Rif. 2003.12.06)

EDILIZIA

SOLUZIONI ECOLOGICHE TEDESCHE PER L'EDILIZIA

Dalla Germania azienda con 25 anni di esperienza offre soluzioni ecologiche di alta qualità per opere di architettura rurale o di aree verdi, fissaggio di rivestimenti di plastica per superfici sportive, nel settore domestico ed industriale. (Rif. 2003.12.07)

IN GRECIA CON EDILIZIA D'INTERNI

Cercasi in Grecia produttori italiani di porte corazzate ed infissi per interni. (Rif. 2003.12.08)

ELEMENTI IN ARGILLA DALLA GERMANIA

In Germania produttore di mattoni ricerca cooperazioni con partner italiani per la distribuzione del prodotto nonché con architetti e progettisti per la creazione di immobili caratteristici e opere d'arte. (Rif. 2003.12.09)

LEGNO/ARREDO

MOBILI PER LA GRECIA

Produttori di mobili cercasi in Grecia. (Rif. 2003.12.10)

ELEMENTI IN FAGGIO DALLA REP. Ceca

Ditta esportatrice offre elementi di faggio per la produzione di sedie e pavimenti in tavole dalla Rep. Ceca. (rif. 2003.12.11)

MATERIE PLASTICHE

IN GERMANIA RICICLO LDPE, LLPDE, PS E PE

Dalla Germania offresi produzione di re-granulati d'alta qualità di colore specifico dal riciclaggio di rifiuti in plastica di vari tipi. Servizi di separazione, lavaggio e filtraggio materie plastiche. (Rif. 2003.12.12)

RICERCA SLOVENA PER CASCAMI DI FINE LAVORAZIONE PVC

Società slovena cerca cascami di fine lavorazione PVC. (Rif. 2003.12.13)

MECCANICA

ACCORDI DI PRODUZIONE, COOPERAZIONE CON LA SLOVENIA

Offerta slovena per produzioni in plastica e utensili in alluminio, capacità di iniezione fino a 500 g. (Rif. 2003.12.14)



LAVORAZIONI CECHE C.TO TERZI

Ditta ceca, certificata ISO9002, esegue lavorazioni meccaniche conto terzi (tornitura, laminazione a freddo, filettatura elementi metallo) su richiesta dei clienti. (Rif. 2003.12.15)

PRODUZIONE SLOVENA DI MOLLE OFFRESI

Azienda slovena, produttrice molle di vari materiali (compressione, tensione, torsione) offresi anche per supporto progettuale. (Rif. 2003.12.16)



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

SERVIZI

IN GERMANIA SERVIZI DI INTERPRETARIATO, TRADUZIONE SIMULTANEA

Studio tedesco specializzato in traduzioni (in particolare documentazioni tecniche), realizzazioni di layout e di formattazioni offre la propria esperienza a PMI di vari settori, Enti pubblici e istituti nonché alle grandi aziende. (Rif. 2003.12.17)

(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 inserzioni-
ste).



Pagjine furlane

Al è partît il gnûf sît internet dal mensîl ch'al è stât di Josef Marchet e di Felix Marchi

La Patrie dal Friûl su la rêt des rêts

par cure di Luche Nazzi

«**I**sîts par furlan si contin su pai dêts di une man sole. Chel plui complet al è dal sigûr il sît de riviste "La Patrie dal Friûl" (www.friul.net): al met a disposizion un'informazion inzornade e libris, comprindûts ju imprescj par imparâ a lei e a scrivi par furlan, dai dizionaris a la guide de grafie»; ai 7 di Mai di un passât, chest al jere il parê di Gianni Borini, responsabil pe formazion informatiche dal "Enaip", clamât cun Silvana Schiavi Fachin e Daniele Cortolezzis a rifletti sui sîts "web" in marilenghe, intant dal Proget di "Centmilfueis" dedicât a "Lis comunitâts lenghistichis e culturâls tal mont telematic". D'in chêt volte, il numar dai lûcs internet par furlan nol è cresût cuissâ ce, ma ben il sît www.friul.net al à fat pas grandons. Di cualchi setemane, al è su la rêt des rêts cuntune mude rinovade e cuntun implant pe navegazion un grum plui pratic e plui sempliç. Il patrimoni d'informazions e di oportunitâts interativis si è poslargiât ancjemò di plui.

La prime gnove e je la possibilitât di aurî, midiant dal sît, un'informazion cotidiane (www.friul.net/gnovis.php) cun "news" di politiche, di culture e di economie; di burî fûr appuntamenti di ogni fate (musiche, cine, teatri, mostris) e di confrontâsi ogni di cu lis cuistions plui cjaldis de Diaspore furlane e des Nazions cence stât d'Europe e dal mont. E tire dilunc ancje la sezion pal profundiments dai arguments plui cjalds de furlanetât, cu la siele dai miôr articuli dal mensîl "La Patrie dal Friûl", cui editoriâi dal diretôr Antoni Beline e cul archîf des anadis passadis.

Un'atenzion speciâl e je dedicade a la produzion bibliografiche par furlan e sul Friûl, cun cjapitui speciâi pe bibliografie, pes recensioni e pai "e-libris", al ven a stâi une piçule biblioteche di classics de leteradure furlane ch'a puedin jessi discjamâts, sore nuie e cun comoditât, sul calcoladôr di cjase (si va dai tescj di Josef Marchet e di Catarine Percude a chei di Antoni Beline e dai scritôrs contemporanis ch'a an vinçût il "Pre-

mi Sant Simon" di Codroip). Ancje la musiche furlane, in grazie de colaborazion cu la clape culturâl "Musicologi", e à un so spazi riservât, là ch'al è possibil di cognossili novitâts discografichis plui stimadis.

Te sezion "Suplimentis", il sît de Patrie al à tirât dongje une rieste d'imprescj utii e qualificâts sicu il "Dizionario toponomastic furlan/talian/furlan", che in curt al è diventât un "best seller" de rêt furlane dal moment che lu an discjamât passe 8 mil visitadôrs; la "Declarazion universâl dai derits dal om"; la legislaçion taliane e europeane in cont des lenghis regionâls e vie discorint.

Te suaze dai imprescj, a son ancje chei lenghistics, realizâts midiant di colaborazions cu la "Clape culturâl Aculee" e cun altris editôrs furlans. Su la rêt si cjatin il dizionario talian-furlan di Gianni Nazzi (cun passe 24 mil tiermits), lis guidis de grafie dal "Osservatori regionâl de lenghe e de culture furlanis" e de grafie di Zorç Faggin. Altris sezions a son dedicadis a clapis e ents ch'a operin



Inmagjinis dal sît: www.friul.net

in Friûl, tant che "Glesie furlane" (www.friul.net/glesie.html), il "Comitat 482" (www.friul.net/comitat482/index.php) e l'"OLF" (www.friul.net/OLF/jentrade.htm).

Ducj i servizis a son a gratis, comprindude la possibilitât di scrutinë "online" il grant "Dizionario Biografico Friulano", ch'al è rivât a la tierce edizion e ch'al proferis lis biografii di centenârs e centenârs di furlans «che hanno lasciato una traccia, un'impronta, grande o piccola, nella storia».

Fra di lôr, o cjatin an-

cje chel Giulio Camillo Delminio, leterât-sienzist di Puart, vivût fra 1479 e 1544, ch'al è calculât tant che un precursor de informatiche e ch'al smirave di organizâ e di jerachizâ dute la cognossince umane midiant di un strasordenari "teatri de memorie". Pal critic leterari Mario Turello, che i à dedicât il saç "Il brevet" (vincidôr dal "Premi Sant Simon" 2001), «il studi de mnemotecnica e dal enciclopedisim si salde, a traviars di Camillo, cun chei de logiche combinatorie e de informatiche». Siche si pues sustignî che «il

Teatro de memorie al pues diventâ un model pe organizazion de enciclopedie totâl che il web al sta imbastint: gjerarchie e/o spazializazion de informazion a son, a gno parê, i recuisits che a garantiran una navigazion pardabon libere intal mâr de cognossince e un esercizi creatif, "poetic", dai media telematics».

In chest mâr, in grazie di www.friul.net, a puedin nâdâ in aghis familiârs ancje i navigadôrs furlans cu la sô lenghe e la culture furlane e po vierzisi e confrontâsi cu lis culturis di dut il mont.

A Trevesin, par cure de "Academia de Gli Sventati"

La seson di "TeatroGarzoni"

Fintremai tal mê di Fevrâr dal 2004, e larà indevant la seson d'Invier dal "TeatroGarzoni" di Trevesin, imbastide de "Academia de Gli Sventati". Il program al cjape dentri appuntamenti di prose, di musiche e di cine, prudelâts de ministrazion comunâl di Trevesin. Daspò dal concerti dai "Flk", ch'al à screât il cartelon presentant il libri-cd di Stefano Montello "La solitudine del Mitilo" (Proget Colonos, 2003). Il mê di Decembar, si vierç cuntune vore dal "Teatro del Tempo Presente" dedicât a la resistence cuntrinaziste dai zovins todescs de "Wiesse Rose" (garoful blanc), ai 6 di Decembar. Ai 19, al torne "Ghiaccio" tal adattamento di Luca Zoratti metût su la sene de companie "Academia de Gli Sventati". In colaborazion cun "Proget Colonos", ai 9 di Zenâr, e ven proferide la leture-conciert "Cjant pai tiei deits" cu lis poesiis di Pierluigi Cappello. Ai 23 di Zenâr, il coro di Trevesin "Vôs de mont" al presente "Gnòt di nêf" acjadiment che nol varà ripetizions e ch'al sarà compagnât de

recitazion dal atôr Massimo Somaglino. La musiche e tornarà ai 6 e ai 28 di Fevrâr cul "Concerto Lieder" dai cjantants Marianna Prizzon, Nicola Pascoli e Liliana Moro e cu l'esibizion de "Orchestra sinfoniche dal Friûl-Vignesie Julie". Te sezion teatrâl, al jentre l'omaç a Totò "Parli

come badi", programât pai 14 di Fevrâr. In chei dis, al atôr napoletan i saran dedicâts ancje une mostre di fotografii (dai 13 ai 15 e dai 20 ai 22 di Fevrâr) e la proiezion di une cjerce dai siei cines. "TeatroGarzoni" i darà acet ancje a un laboratori di cjant populâr ("Convoi carina non c'ho mai can-

tato"), direzût di Caia Grimaz e di Nicoletta Oscuro, cun appuntamenti ai 13, ai 15, ai 20 e ai 27 di Zenâr e ai 3 e ai 5 di Fevrâr. Par informazions, l'"Academia de Gli Sventati" e pues jessi domandade a la direzion: segreteria@sventati.it; o ben si pues visitâ il lûc internet: www.sventati.it.



"Sogno di una notte del '45 - Chê gnot dal scus" che L'"Academia de Gli Sventati" e à proferît a "Mittelfest" 2002

La vore dal inspetôr Odorico Serena

Pe scuele furlane

Intant che si confrontisi su lis problematichis dal rispjet dai derits lenghistics tes scuelis de Patrie e che si resone sui modei di adotâ par promovi e par valorizâ la lenghe furlane tal insegnament scuelastic, e je rivade la gnove dal pensionament dal inspetôr Odorico Serena. Insegnant di Cividât e dotôr in Filosofie e Pedagogjie, Serena al à operât par 47 agns tes scuelis furlanis, prin a Cividât e a Tumieç e po tant che diretôr regionâl dal institût "Onairc", ch'al ministrave lis scuелutis des regions di confin. Par 31 agns al è stât inspetôr scuelastic. Intant che Bruno Forte al jere diretôr regionâl de scuele statâl, al à colaborât cun lui cu la responsabilitât di coordinâ l'aplicazion de leç 482/99, che pal prin viaç e à consintît a la lenghe e a la culture furlane di jentrâ in forme uficiâl tes scuelis statâls di ogni nivel.

Cun Forte e cun altris operadôrs scuelastics e universitaris, vie pal 2002, al à contribuît a la redazion dal document: "Orientamenti per l'applicazione della legge 482/99"



L'inspetôr scuelastic Odorico Serena

(www.bdp.it/cedor-fvg), là che si marcave l'oportunitât di operâ a pro di un "model plurilengâl" di scuele e di fâ la siele strategjiche de "educazion plurilengâl". Za agns, Odorico Serena, intune cun Galliano Zof e cun Domeni Zanier, al veve voltât par furlan i "Orientamenti de ativitât educative tes scuелutis statâls"; cundiplui al à publicât cetancj saçs e articui su rivistis specializadis.

Gastronomia

Le ricette marinare proposte da Giulio Cusma, giovane chef triestino

Chiasiellis: il pesce fresco cucinato a Villa Mabulton

di Bruno Peloi

Scampagnata fuori porta, per dicembre. Con la stagione fredda, il nostro andare alla ricerca della ristorazione di qualità ci porta in comune di Mortegliano, nella frazione di Chiasiellis. Qui, da una dozzina d'anni, è attivo un golf club (gli appassionati di questo sport da praticarsi all'aria aperta sono in costante ascesa). E qui, ai margini di un bellissimo parco alberato di due-mila metri quadrati, c'è anche un ristorante-albergo: Villa Mabulton.

L'ambiente risente ancor oggi delle confortevoli atmosfere, del tutto anglosassoni, conferitegli nel primo dopoguerra da lady Hope Allerton-Havelock, una signora d'Oltremarica che per decine d'anni fece di Chiasiellis la sua residenza estiva. La gestione del locale è nuova di zecca: da marzo di quest'anno è affidata a tre soci: Giulio Cusma, la sua consorte Valentina e Frank Delgaudio.

Il ristorante Villa Mabulton propone una cucina leggera, del territorio, "ma volutamente influenzata dai prodotti mediterranei - dice convinto Giulio Cusma, lo chef -, perché così i piatti acquistano sapori, aromi, profumi e... colori che sono apprezzati da tutti".

Il menù cambia spessissimo, con variazioni anche quotidiane. Vi si trovano elencate sia le carni bovine (in particolare la chianina) sia quelle degli animali da cortile (quasi sempre provenienti dall'azienda Jolanda de Colò). Ma la vera specialità del locale è il pesce, del quale Giulio Cusma conosce praticamente tutto, avendo lavorato per due anni - "pausa di riflessione", la chiama lui - anche su pescherecci e in pescheria. Coi prodotti ittici dell'Adriatico, Cusma propone ogni giorno non meno di 5-6 portate di antipasti, primi e secondi.

La ricerca del pesce è scrupolosa. "Faccio il pendolare - racconta lo chef - tra i mercati di Trieste e di Marano. I prezzi oggi sono pazzeschi, ma quei soldi vale la pena spenderli, specie per gli acquisti di pesce selvaggio, non allevato. E poi, pensandoci bene, è una cosa giusta. Sia per un principio economico (la richiesta è aumentata parecchio) sia per la fatica che fanno i pescatori nel loro lavoro".

Essendo la "carta" molto variabile, di piatti fissi ce n'è pochi. Uno di questi è di certo il baccalà mantecato (a base di vero Ragno). In questo periodo non mancano mai neppure altri manicaretti, sempre a base di pesce.

Per esempio, tra gli antipasti, le schie (o, per dirla in triestino, i ribaltavaporì), delicata fritturina che Cusma prepara anche nella variante in insalata, con polentina bianca. Tra i primi, gli gnocchetti di pane e lardo ripieni di pesce spada. Tra i secondi, filetti d'orata in crosta di zucchine profumati allo champagne, oppure spezzatino di rana pescatrice.

Tutti i dolci sono fatti in casa. Da consigliare il Millefoglie con crema Chantilly profumata al verduzzo (la pasta sfoglia è tirata rigorosamente a mano, con burro) e la Torta al cioccolato brut (col 72 per cento di cacao). Grande la varietà di oli suggeriti: soltanto D'op o Igp, provenienti da tutte le regioni d'Italia, compreso quello dal gusto delicato del Carso triestino.

Se la qualità in cucina è sempre presente (qualità garantita anche dallo scrupolo professionale di piccoli fornitori locali), la cantina tiene bene il passo. La segue lo stesso Cusma. Nella carta dei vini compaiono le etichette dei più rinomati vigneron della regione. Non mancano altri pezzi da novanta dell'enolo-



Valentina e Giulio Cusma

gia nazionale e internazionale: bollicine lombarde e venete, Champagne e rossi toscani.

Giulio Cusma è un cuoco relativamente giovane (ha 37 anni), ma l'arte l'impara da "bambino": non è nem-

meno quindicenne quando frequenta la scuola alberghiera. Poi si fa le ossa con un decennio di "stagioni" in giro per l'Italia. A Roma lavora all'Ambasciatori, sotto la guida del maestro Ettore Alzetta. Ritorna quindi

a Trieste e si mette in proprio (a lui si deve tra l'altro l'apertura della birreria Forst). Adesso, questa nuova avventura in Friuli.

Con lui, per il servizio ai tavoli collaborano sia la moglie Valentina sia il socio Frank.

Villa Mabulton vanta una ricezione poliedrica. Dispone infatti di quattro sale e un salone (quest'ultimo, adatto a matrimoni e banchetti in genere, ospita fino a 180 persone). Gli altri spazi sono più piccoli (compreso un ambiente per fumatori), nei quali si possono accomodare una sessantina di commensali. Il ristorante è attrezzato anche per il servizio catering, fino a 150 coperti.

La clientela è di due tipi. Nei giorni feriali, principalmente uomini d'affari, che a Villa Mabulton mangiano e spesso anche dormono (12 le stanze, tre stelle, dotate di ogni comfort). Nei giorni festivi, invece, i turisti, austriaci in particolare, e i "golosi".

Il costo medio di un pasto è di 25 euro a persona, più le bevande. Sono accettate tutte le carte di credito. Ampio il parcheggio.

Villa Mabulton è a Chiasiellis di Mortegliano, in via Morsano 39. È gradita la prenotazione. Telefono 0432 - 767176, fax 0432 - 767907, e-mail: villamabulton@libero.it. Giorno di chiusura lunedì.

Lady Hope e il Friuli: amore a prima vista

Seconda guerra mondiale. Un ufficiale dell'aviazione di Sua Maestà britannica presta servizio nel Friuli centrale, zona di Mortegliano. Quella terra gli piace. A fine conflitto torna in patria e ne parla con una connazionale, lady Hope Allerton-Havelock. Insieme, tornano

sul posto. Nella frazione di Chiasiellis ci sono dei casolari e dei terreni in vendita. La facoltosa signora dell'Oxfordshire se ne innamora e non si lascia scappare l'occasione, acquistandoli senza esitazioni.

In breve si assiste a una completa trasformazione del complesso. Gli edifici prendono pian piano la forma di una sobria e pur elegante villa di campagna inglese, ben sistemata ai margini di una tenuta di parecchi ettari. La signora Allerton-Havelock mostra grande cura nell'arredare le stanze e non comune competenza nel costruire il parco.

Acquista alberi dagli udinesi Vivai Gasparini. Si tratta di piante "adulte", qualcuna con oltre trent'anni di vita, e quindi di grandi dimensioni; le fa trasportare a una a una con un camion e le fa trapiantare accanto alla villa. Assieme ai preesistenti gelsi, sono dunque messi a dimora querce, faggi penduli, cedri, pioppi argentati e altre essenze ancora. Nasce così una nuova tenuta, cui viene imposto il nome di Mabulton Farm.

È una vera e propria azienda agricola, nella quale si coltiva la terra, si producono le uve, si tiene la cantina, si dà vita a una piccola latteria autonoma, si affumicano i salumi. Non mancano i cavalli per compiacere gli ospiti con salutarie passeggiate en plein air.

La signora Hope Allerton-Havelock trascorre le

sue estati a Chiasiellis e si fa ben volere dalla gente locale, che ancor oggi la ricorda con piacere. Muore nel 1988. Tre anni più tardi, nel 1991, il complesso è acquistato dalla società Agriclub, di Renzo Paravano. C'è dunque una svolta radicale nella "destinazione" di fabbricati e terreni. La Farm diventa Villa, ma il suo fascino rimane inalterato. All'interno della struttura si ricava un elegante ristorante con allog-

gio. I grandi prati diventano spazi ideali per il gioco del golf.

Attualmente, le buche sono soltanto sei. "Ma sta maturando l'idea - afferma Paravano - di arrivare alle classiche diciotto. Comune di Mortegliano e Regione stanno infatti già studiando il modo di finanziare il progetto della Provincia di Udine denominato Stradalta 2000, che prevede il recupero di alcune cave attigue a Villa Mabulton.

Se questi nuovi green dovessero prendere sostanza, a Chiasiellis ristorazione e ricettività potrebbero registrare un ulteriore importante sviluppo".

La ricetta

Giulio Cusma, chef di Villa Mabulton, suggerisce ai lettori di Udine Economica una ricetta adatta al periodo natalizio: Orzotto con code di gamberi e pesto alla rucola.

Ingredienti per quattro persone: 200 grammi di orzo perlato, 500 grammi di gamberi, uno scalogno piccolo, una cipolla, una carota, del sedano e una foglia d'alloro.

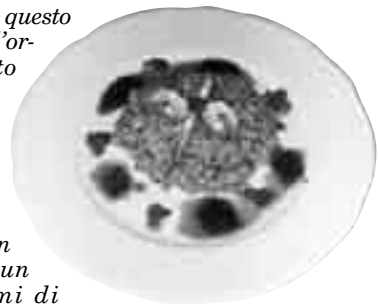
Esecuzione. Togliere i gamberi dai loro gusci; con questi ultimi e con le verdure, fare un brodo. Quindi, soffriggere i gamberi con lo scalogno tritato. A questo punto, aggiungere l'orzo e bagnare il tutto con il brodo. Tenere su fuoco moderato per una trentina di minuti (come si fa con un normale risotto).

A parte, fare un pesto frullando in un mixer 100 grammi di

rucola, un bicchiere d'olio d'oliva extravergine, mezzo spicchio d'aglio e 30 grammi di pinoli.

Il piatto con l'orzotto va guarnito sia con quattro gamberi (tenuti da parte dopo essere stati soffritti) sia con il pesto. Il risultato della portata è un misto di sapori e colori. Gusto e vista restano infatti appagati.

Vino consigliato: Pinot grigio, secco e piacevolmente amarognolo, come quello di Adriano Gigante, servito in ampi calici, per meglio gustarne gli aromi.



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta a Cavazzo, al ristoro Borgo Poscolle

Ravioli alle rape rosse abbinati a vino biologico

di Bruno Peloi



Il cuoco Luca Paschini

Andiamo a pranzo o a cena al Borgo Poscolle. In città? Stavolta no! L'omonimo ristoro è a Cavazzo Carnico, località Borgo Poscolle, appunto (il locale è sulla statale 512, quella che da Tolmezzo porta al lago; è ben visibile sulla sinistra, un centinaio di metri prima dell'ingresso in paese).

Titolari sono Rita Lenisa e Lucio Pillinini. Gente della montagna, si comprende di primo acchito dai cognomi, ma pure dal tratto gentile e ospitale. Sono entrambi neofiti della ristorazione. La loro storia parla di decenni vissuti a Trieste, come insegnanti. Poi, il terremoto del 1976 li richiama in Friuli. Costruiscono casa a Cavazzo. Ma è il 1980 l'anno "galeotto",

quando si concedono un viaggio in Provenza, nella Camargue; sostano in un ristorante dove si mangia bene e ci sono i cavalli per fare passeggiate. È un'ispirazione, talché nell'86 accanto alla loro casa sorgono una stalla e un piccolo maneggio per uso personale. Il resto lo fanno il piano regolatore comunale (Borgo Poscolle diventa area compatibile con la ristorazione) e un bando della Comunità montana per l'accesso a contributi. Lucio e Rita Pillinini s'inventano, così, ristoratori.

"Ma in famiglia - dicono sorridenti - siamo sempre stati molto accoglienti. Lo spiega bene un aneddoto: nonna Luigia (la mamma della signora Rita, ndr) sosteneva che la nostra casa poteva paragonarsi a una frasca, dato il continuo vai di amici. Già da allora preparavamo pietanze semplici, con ingredienti genuini e prodotti locali, artigianali".

Il locale (inaugurato lo scorso 3 agosto) sorge proprio dove all'inizio alloggiavano i cavalli. Può ospitare fino a 35 persone (più altre 30 d'estate, all'aperto). L'interno è rustico, con grandi

travi di legno a vista. Il riscaldamento è particolare e gradevole: c'è una grande stufa in ceramica e c'è uno spolert-fogolar, adibito anche alla cottura della polenta (gli stessi clienti spesso chiedono di poterla rimescolare). I tavoli sono in legno massiccio, ognuno costruito con un'essenza diversa dall'altro; diverse pure le sedie. Come in casa, insomma: quando arrivano numerosi gli amici, ci si adatta volentieri. Tovaglie in lino con sottotovaglie di carta. Ci sono i bicchieri per l'acqua e per i vini. Un aperitivo e uno "stuzzichino" di benvenuto sono sempre offerti ai clienti al loro ingresso.

Borgo Poscolle è un "ristoro" adatto alle famiglie, specie quelle con bambini, felici di scorrazzare nel circostante ampio cortile: i genitori li possono controllare dalle numerose finestre. Se il tempo non consente "fughe" all'aperto, i Pillinini suggeriscono ai piccoli ospiti altri passatempi: giornali, materiale per disegnare e dipingere, i giochi degli scacchi, della dama, del domino... Dentro il locale c'è una vecchia quercia, con accanto una scala per acce-

dere a una specie di casetta soprastante. Sono i tre simboli di Borgo Poscolle: le radici profonde, il continuo movimento, il calore della famiglia.

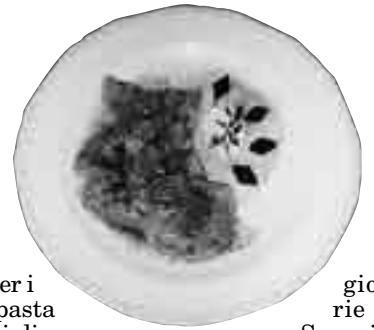
La cucina è quella di campagna, legata alle stagioni e al territorio. "A tutto il territorio regionale - dicono i Pillinini -, quindi anche a Trieste, col pesce proposto una volta per settimana".

Il menù è aggiornato continuamente. Alcuni piatti si trovano sempre: salumi di piccoli produttori locali (da Ovaro, Sutrio, Zuglio, Cervicento); formaggi carnicci (ovini e bovini) con alcune specialità, come il salato cremoso di Enemonzo; le paste fresche (tagliatelle, ravioli, blecs); minestre di orzo e fagioli o al montasio; jota carnica (con brovada al posto dei crauti); carni (da segnalare la tagliata di Angus) e selvaggina di stagione. Dolci e gelati li fa personalmente la signora Rita. Spesso il locale è frequentato da chi ha già gustato il dessert, e quindi ritorna... Stessa cosa per chi ama il piatto di formaggi assortiti, 6-8 qualità, coi quali si fa pasto.

Grande richiesta in que-

sto periodo per i Ravioli con pasta verde ripieni di rapa rossa, con semi di papavero. La pasta si fa con uova, farine bianche 0 (un terzo), sale, extravergine d'oliva, bieta lessata e strizzata. Ripieno: bieta rossa bollita, spremuta e frullata, ricotta fresca, formaggio grana grattugiato, sale. Dalla pasta si ritagliano dei dischi, poi riempiti con la farcia, lessati in acqua salata per 3-4 minuti e spadellati in emulsione di burro fuso, sale e semi di papavero. Come abbinamento, un uvag-

gio Angorio (Tocai-Sauvignon) dell'azienda Borgo Maddalena di Nimis, oppure il vino biologico Verdoso, dell'azienda Perlage, di Farra (Soligo). Cuoco (con passione per i rally) è il giovane e promettente Luca Paschini. In sala, con papà e mamma Pillinini, ci sono spesso i figli Antonio (studente d'ingegneria) e Caterina (vuole laurearsi in veterinaria). Costo medio di un pasto: 15 euro più bevande. Turno di riposo martedì. Telefono 0433-935085.



Lucio e Rita Pillinini con figlia Caterina

L'angolo dell'editoria friulana

Il magico di Maria Fanin

di Silvano Bertossi

Nel Palazzo della Provincia di Udine, dopo un minuto di raccoglimento all'inizio e alla fine, proposto dall'assessore provinciale Carlanoni e dedicato ai militari italiani caduti a Nassiriya, è stato presentato il libro *Une cjase cussì cussì... e altris contis* della poetessa e scrittrice friulana Maria Fanin, pubblicazione edita dal Circolo culturale "Valussi" di Udine.

Il salone affrescato dal Quaglio ha assistito, a emozionanti momenti prima, appunto, per l'angoscioso fatto che tragicamente coinvolge i nostri soldati impegnati nelle operazioni di pace in Iraq, poi per l'ascolto di due *contis*, una delle quali dedicata alle bandiere.

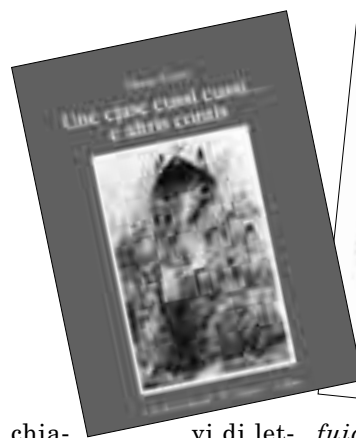
Sono stati la professoressa Anna Maria Zecchin e Giuseppe Zuliani, della presidenza del Circolo Valussi, a motivare il perché della pubblicazione che si avvale di una *Jentrade* di

Eugenio Pilutti e delle illustrazioni di Maria Grazia Cicuto.

L'assessore provinciale all'istruzione, Paride Cargnelutti, legato da una calda amicizia con l'autrice, ha rinforzato la tesi che queste *contis*, connesse con la storia del popolo friulano, sono apprezzate anche dagli adulti costretti a convivere con sempre più grossi problemi.

Com'è nata l'idea di questa pubblicazione? "Abbiamo più volte ascoltato Maria Fanin raccontare le sue *contis* - hanno precisato Zecchin e Zuliani -, e questo libro vuole essere un modello da proporre sul piano didattico e culturale in modo che anche il mondo fiabesco si riappropri una lingua, quella friulana, radicata nel nostro patrimonio genetico".

La presentazione critica del libro è stata fatta da Eugenio Pilutti che ha messo a fuoco l'esperienza del fantastico, cogliendone il senso, le specificità e le



chiavature. Pilutti, con una approfondita analisi di questi racconti, ha spiegato il momento della narrazione, quello in cui si attiva il transfert tra individuo e memoria collettiva, che rinnova la ritualità e definisce l'identificazione dell'anima di un popolo.

Maria Fanin si racconta e racconta le sue storie. Racconta le sue fiabe che nascono spontanee dalla fantasia e dalla creatività dell'autrice. I bambini stanno seduti in cerchio e seguono parola per parola quei magici racconti.

Si tratta di quattro rac-

conti. Il primo *Una cjase cussì cussì...*, che dà il titolo anche al libro, *Une storie di... Paure, Le*



fuiazze di fis e Nardinut dal no. Ogni racconto ha un commento, validissimo se si adopera didatticamente questa proposta editoriale, e alla fine un testo in italiano molto utile per comprendere in tutte le sue sfaccettature *lis contis* della Fanin.

"Cogliamo la Fanin - annota nella premessa Pilutti - introiettata nel momento coinvolgente dell'affabulazione, in cui l'esperta e appassionata gestione della parola/immagine anticipa momenti dinamici di partecipazione e avvolge l'ascoltatore in una atmosfera di sensazioni

apparentemente dismesse. Quelle sensazioni allungano fortemente presenti nella esperienza individuale del fantastico, dove l'ingenuità ha il vestito dell'inconscia speranza all'inesauribile apertura di una visione ottimistica della vita, che solo la *conte* può dare".

Da anni, ormai, le fiabe, *lis contis*, sono diventate il luogo privilegiato della libertà, dove si adombrano nei simboli le realtà più atroci e le inaspettate vie di fuga. E così, come i narratori ormai scomparsi delle *contis in file* della civiltà ladina, la Fanin va nei cortili, sotto i porticati delle antiche colonie, negli atri delle scuole e nei teatri a ricreare la magia della lingua friulana, nell'energia circolare dei suoi ritmi e dei suoi suoni.

Una nota di merito anche per Maria Grazia Cicuto, che ha illustrato questi brevi racconti intrecciando i suoi colori sui telai dove si dilatano i confini e compaiono impalpabili atmosfere misteriose. Una decina di sue illustrazioni sono a corredo del volume voluto dal Circolo culturale "Valussi" di Udine che ha ventinque anni di vita.

"Abbiamo voluto metterci alla prova su una via di non facile accesso, quella della *conte* nella lingua friulana - si scrive nella presentazione -, perché il fascino della proposta di Maria Fanin non poteva fare a meno di coinvolgere un Circolo culturale impegnato nella ricerca dei molteplici aspetti della nostra identità. La capacità di raccontare - si dice anche - è diventata una rarità nel modulo comunicativo della vita di relazione, in quanto l'esposizione narrativa è sempre più legata all'immagine proiettata e trasmessa, ed è fortemente subordinata alla tempistica che condiziona la disponibilità all'attenzione dell'uditorio.

Questo libro - si conclude - vuole costituire un momento di verifica, oltre che un modello da proporre sul piano didattico e culturale, in modo che il mondo fiabesco si riappropri una lingua, quella friulana, radicata ben addentro nel nostro patrimonio genetico e rinnovi la sua capacità di coinvolgimento, come quando il narratore sedeva nel luogo più raccolto della casa e accendeva sogni nella mente di tutti".

Industria

Convegno dell'Assindustria e dell'Area Science Park di Trieste a Palazzo Torriani

Fantoni: "Impresa e ricerca devono conoscersi più a fondo"

"Mondo dell'impresa e mondo della ricerca devono superare le reciproche ipocrisie: occorre che si capiscano più a fondo rispetto al passato. Devono avere la capacità di affrontare gli ostacoli esistenti e vincere le resistenze".

Lo ha detto il presidente dell'Assindustria friulana Giovanni Fantoni nell'aprire a palazzo Torriani il secondo appuntamento dell'iniziativa "Innovazione, Impresa & Società" promosso dall'associazione. Il convegno è stato organizzato in collaborazione con l'Area Science Park di Trieste e aveva per titolo: "Dalla ricerca all'impresa, gli imprenditori raccontano". Durante l'incontro, sono state illustrate e commentate alcune esperienze aziendali di integrazione tra ricerca, innovazione e impresa, quale testimonianza di un "percorso" innovativo poco conosciuto, ma presente nella realtà friulana.

Fantoni ha auspicato da parte degli imprenditori "un atteggiamento più aperto e con maggiore disponibilità al rischio e all'investimento nel nuovo. Siamo troppo ancorati a quello che abbiamo rea-



Sacilotto, Tedeschi, Fantoni, Pedicchio

lizzato in passato, ai nostri metodi di lavoro pratici e tradizionali. Per contro, anche il mondo accademico, entrando in fabbrica, deve fare uno sforzo di 'umiltà' per comprendere i processi produttivi. Deve altresì garantire un grado di riservatezza ai progetti sviluppati assieme agli imprenditori".

E ancora. Il presidente dell'Assindustria Fantoni ha evidenziato come la nostra regione disponga di strutture e di intelletti per creare ricerca e innovazione. "Queste potenzialità -

ha aggiunto - dovrebbero essere meglio utilizzate per la crescita del sistema manifatturiero".

Dal canto suo, il presidente di Area Science Park, Maria Cristina Pedicchio, ha evidenziato come "la creazione di innovazione, assicurandone un trasferimento tecnologico serio e rapido, sia un percorso difficilissimo che richiede al mondo accademico un salto culturale e anche al mondo produttivo un approccio innovativo a 360 gradi. Dobbiamo lavorare assieme - ha aggiunto

la professoressa Pedicchio - ed è una sinergia obbligatoria nell'ambito dei rispettivi ruoli, diversi ma complementari".

A tale riguardo, l'Area di Ricerca ha avviato negli ultimi anni una serie di importanti iniziative volte a realizzare un sistema stabile di trasferimento tecnologico, diffusione dell'innovazione alle imprese e valorizzazione dei risultati della ricerca. Si tratta di un percorso cominciato nel 1997 con il "Progetto Novimpresa", un insieme di interventi fi-

nanziati con fondi strutturali europei, che si è evoluto poi - attraverso il sistema permanente per la valorizzazione della ricerca "Sister" - in un progetto di grande valenza strategica, "Innovation Network", che unirà sinergicamente tutte le competenze presenti in Fvg per sostenere la competitività delle imprese regionali.

Al convegno, coordinato da Paolo Cattapan, del Servizio trasferimento tecnologico dell'Area, sono intervenuti gli imprenditori Tedeschi (Commerciale Batel Snc), Sacilotto (Oscar Spa), Nardin (Instalmec Srl) e Vrech (Marmi Vrech G. Srl). Quindi è stata la volta dei commenti di Alberto Felice De Toni, delegato del Rettore dell'Università di Udine all'innovazione e al trasferimento tecnologico, e di Ernesto Illy, presidente Illy Caffè Spa.

De Toni ha ricordato come il trasferimento di innovazione alle imprese si allontani sempre più dall'idea di un apparato che trasferisca nelle aziende la nuova tecnologia dei Centri di ricerca, ma che invece si sostanzia in un processo di sviluppo congiunto tra esperti del mondo accademico e manager

e tecnici dell'impresa. "In un sistema economico e sociale sempre più complesso, questo percorso di concrezione - ha aggiunto il professor De Toni - rappresenta una risposta articolata e qualificata all'altezza delle sfide esistenti ed è un'applicazione del principio fondamentale del try and learn (cerca e impara), principio che introduce tecniche di miglioramento continuo derivanti da una precisa attenzione a studiare gli effetti ottenuti sul campo e a ricalibrare le procedure applicative delle metodologie proposte.

Per contro, anche Ernesto Illy, presente a Palazzo Torriani assieme alla moglie Anna, presidente degli Industriali di Trieste, ha voluto testimoniare i vantaggi che la Illy Caffè si è assicurata in termini di efficienza, mercato e redditività attraverso la scelta strategica del cambiamento innovativo. "Per essere competitivi nel nostro settore non c'era alternativa", ha ribadito Illy, che si è detto anche felice di poter trasmettere al mondo imprenditoriale l'esperienza di un'azienda che ha saputo sinora vincere, anticipando i tempi, le sfide del mercato globale.

Marco Simeon: "Le banche si allontanano dal Friuli"

Basilea 2 all'esame dell'Api



Marco Simeon

Medie Industrie di Udine, a proposito delle ricadute che si verificheranno dal 2006 sul sistema della piccola e media industria per effetto dell'applicazione degli accordi di Basilea 2 sul capitale di vigilanza delle banche. La grande dimensione ha determinato sicuramente una perdita di localismo, allentando un legame virtuoso tra banca e comunità produttiva locale che ha contribuito in maniera efficace allo sviluppo dei distretti e delle economie territoriali in genere.

È un dato già acquisito che la revisione degli accordi di Basilea 2 porterà a una rivoluzione, sia sotto il profilo dell'erogazione del credito sia nelle valutazioni dei rischi. Va, comunque, aggiunto che gli accordi Basilea 2, hanno come fondamento l'adeguatezza patrimoniale delle imprese bancarie e creditizie in generale. Sono noti come accordi tra

banche che però avranno delle ricadute importanti nel sistema della piccola e media industria.

Da Basilea 2 potrà derivare un'evoluzione tra banca e impresa in chiave di maggiore trasparenza, di migliore collocazione delle risorse, ma il percorso nell'immediato è irto e pieno di difficoltà perché i costi ricadranno sulle imprese. Le quali, nel futuro prossimo, incontreranno maggiori difficoltà non tanto nel reperire finanziamenti quanto nel trovarli a costi convenienti.

Da qui il rischio - continua Marco Simeon - che la riorganizzazione del sistema bancario penalizzi le piccole imprese imponendo sicuramente vincoli più severi per l'accesso al credito. Per questo è forse arrivato il momento perché le piccole e medie industrie innovino il loro approccio con il credito e la finanza.

Non basta, quindi, innovare dal punto di vista tec-

nologico, non basta creare occupazione, non basta crescere, ci vuole più strategia finanziaria.

Per il vicepresidente dell'Api, Basilea 2 rappresenta soprattutto una questione di scambio di informazioni tra banca e impresa e di migliore trasparenza e affidabilità dei bilanci. Si dovranno affrontare le eterne questioni delle informazioni: le procedure di rating metteranno in primo piano l'equilibrio patrimoniale dell'impresa. La sottocapitalizzazione delle nostre imprese rappresenta, infatti, un punto di debolezza che rischia di essere aggravato da un rapporto tra debiti finanziari e mezzi propri eccessivo.

Le difficoltà che le piccole e medie industrie incontreranno dovranno necessariamente essere compensate con nuovi strumenti finanziari innovativi e adeguati alle esigenze finanziarie, co-

me i bond, le cambiali finanziarie e i prestiti partecipativi, e l'instaurazione di nuovi rapporti con fondi e banche di sviluppo. Si pone però un problema di crescita dimensionale, strettamente correlato a Basilea 2, che di fatto fa riferimento al sistema finanziario imprenditoriale di modello anglosassone, dove le dimensioni medie delle imprese sono molto più elevate che da noi. Quindi la crescita dimensionale deve essere non solo una tappa obbligatoria per meglio accedere ai mercati finanziari, ma anche una condizione per essere competitivi.

Per il nostro sistema dei Consorzi di garanzia fidi, così fortemente radicato sul territorio, si tratterà di intraprendere un indirizzo innovativo rispetto all'attuale, soprattutto per quanto riguarda la consulenza finanziaria e il reperimento di nuovi strumenti finanziari non tradizionali. Debbo dire -

continua Simeon - che il bassissimo tasso di insolvenza che si registra testimonia la validità dell'azione del Congafi per quanto riguarda la capacità di valutare il mercato del credito andando a colmare la perdita di localismo tra banca e impresa.

Da questi percorsi c'è da attendersi che sia mantenuta intatta la capacità di moltiplicazione del credito rispetto ai fondi destinati a garanzia e, soprattutto che - avendo presente la massa critica che il Congafi rappresenta - si possa avere anche una forte valenza calmieratrice sul versante dei tassi.

In particolare - conclude Simeon -, il ruolo del Congafi potrà essere quello di dare al rapporto banca/impresa quella personalizzazione che, invece, verrà completamente a mancare nel momento in cui i rating che le banche assegneranno alle imprese finanziate saranno fondati su anonimi indici di bilancio che tutti conosciamo, ma che spesso oggi sono posti in secondo piano dalle stesse banche che giustamente privilegiano la conoscenza diretta dell'imprenditore.

Commercio

“Superare i campanili per un’offerta migliore”

Cesare Mansi alla guida del Consorzio Friuli Turismo



Cesare Mansi

Cesare Mansi, membro di Giunta della sezione Turismo dell’Ascom della provincia di Udine e responsabile regionale dei Pubblici esercizi, è il nuovo presidente del ricostituito Consorzio Friuli Turismo, organismo destinato a favorire un’importante svolta nella promozione turistica della fascia intermedia del territorio regionale. “Abbiamo appena cominciato a lavorare – dice Mansi –, abbiamo tante idee in testa e una gran voglia di fare,

ma in questa fase iniziale ci poniamo un solo obiettivo: fare gruppo”.

La composizione del Consorzio Friuli Turismo è infatti piuttosto eterogenea. Ci sono l’Ascom, la Provincia, i Comuni di Udine, Cividale, Palmanova, Latisana e Aquileia, Camera di commercio e Fiera di Udine, Unione Artigiani, Cna, Comunità Collinare, FriulAlberghi, Friuli Via dei Sapori, Agenzia regionale degli Agriturismo, Consorzio Colli Orientali, Consorzio

Vini doc Latisana, Consorzio Co.R.Alb., Consorzio tutela Ramandolo, Consorzio per la salvaguardia dei castelli storici del Friuli Venezia Giulia, Movimento turismo del vino, Arengo, Vacanze in Case friulane e associazioni Bed&Breakfast.

“Una serie di anime che dovranno imparare a operare in sinergia – spiega Mansi –: il Consorzio potrà essere soddisfatto quando avrà raggiunto una comune sintonia, superando i vecchi campanilismi e com-

prendendo l’utilità, per tutti, di una gestione comune della promozione”.

Uno dei primi passi sarà quello di calendarizzare le iniziative. “Sarà necessario evitare inutili e dannose sovrapposizioni – prosegue il presidente Mansi –: non dovrà accadere che manifestazioni importanti vadano in scena contemporaneamente sul territorio. Cercheremo coesione, tempi logici, collaborazione”. Difficile inventare qualcosa di nuovo, l’importante sarà migliorare la qua-

lità degli eventi: “Faremo un’accurata analisi del territorio, lavoreremo per capire al meglio le diverse esigenze e preferenze dei turisti italiani e stranieri nelle varie stagioni dell’anno. Non ci soffermeremo solo sull’enogastronomia, punteremo anche sulla valorizzazione del paesaggio, della cultura, dell’arte”.

Sulla stessa lunghezza d’onda un altro componente dell’Ascom (rappresentata anche da Massimo Ragogna, vicepresidente

vicario del mandamento di Gemona) all’interno del Consorzio, Marco Zoratti, presidente provinciale del Gruppo Mescita. “Il pacchetto da proporre – afferma Zoratti – dovrà essere il più possibile completo. Conterrà le proposte di tutte le componenti economiche in un territorio che può offrire attrattive per tutti i gusti. Prima però, come osserva giustamente Mansi, superiamo le barriere e proiettiamoci verso il futuro della promozione globale”.

Le tavole del Maiale: sorprese di qualità nel rispetto della tradizione

“Nel turismo di oggi l’enogastronomia si colloca al secondo posto come elemento di attrazione. L’importante è offrire iniziative di qualità. Perché la qualità paga sempre”. Giovanni Da Pozzo, presidente dell’Ascom provinciale, lo ha sottolineato aprendo “Le tavole del Maiale”, la rassegna che coniuga gli antichi sapori della tradizione friulana alla ricerca in cucina, per creare un’interessante e originale proposta non solo gastronomica, ma anche di promozione turistica per l’intera provincia di Udine.

Maiale assoluto protagonista della manifestazione ideata dall’Ascom provinciale in collaborazione con la Regione, presente alla serata inaugurale – nella coreografica cornice di Villa Gallici Deciani di Montegnacco di Cassacco – con il presidente del

Consiglio Alessandro Tesini e l’assessore Franco Iacop. A fare gli onori di casa per l’Ascom c’erano, con il presidente Da Pozzo, il direttore Guido Fantini e il responsabile del Gruppo ristorazione Pio Costantini.

“L’Ascom – ha ricordato Da Pozzo – ha organizzato quest’anno tre diverse rassegne gastronomiche: i sapori della Carnia per l’area montana, quelli di laguna per la zona litoranea e la Bassa e appunto quella dedicata al maiale, che interessa la fascia territoriale di mezzo. Con queste manifestazioni ci vogliamo identificare con il territorio, cercando di unire le diverse realtà della provincia, anziché dividerle. Anche per questo abbiamo pensato per il prossimo anno di unificare i circuiti”.

L’iniziativa riunisce, da dicembre 2003 alla fine di marzo 2004, una ventina fra



Costantini, Da Pozzo, l’assessore Iacop e Fantini

i più prestigiosi ristoranti della provincia. Per tutto il periodo della manifestazione – che prevede divertenti e succulente serate a tema, arricchite da ospiti d’onore scelti tra esperti del mondo della gastronomia, norcini, sommelier e studiosi di storia friulana e tradizioni popolari –, i ristoranti proporranno sia un piatto elaborato per l’occasione sia un menu tutto giocato sul tema del maiale. Chi lo de-

gusterà riceverà in dono un piatto di ceramica bianca a forma di maiale, con il nome del ristorante. Una gradita sorpresa attenderà i commensali più fedeli, i quali, dopo aver collezionato sei “timbri-presenza”, avranno in regalo un grande piatto da portata, ovviamente a forma di maiale. Per tutti i clienti in omaggio anche un simpatico ricettario, curato da Marina Tagliaferri e Cristina Burcheri, arricchito da

curiosità sul maiale e notizie sui ristoranti.

Queste le serate a tema. Il primo appuntamento di gennaio è fissato per giovedì 8 Al Fortino di Cividale, per proseguire quindi venerdì 9 Alle Volte di Udine, giovedì 15 Al Gambero di Palmanova, venerdì 16 Al Pappagallo di Udine, giovedì 22 alla Concordia di Udine, venerdì 23 Al Picaron di San Daniele, venerdì 30 da Costantini di Collalto di Tarcento. A febbraio gli appuntamenti invece saranno: giovedì 5 Al Mulin Vieri di Tarcento, venerdì 6 Dal Dial di Rivignano, giovedì 12 da Peres di Colloredo di Monte Albano, venerdì 13 Al Parco di Tavagnacco, giovedì 19 Al Monastero di Cividale, venerdì 20 Da Piera di Martignacco, giovedì 26 Alla Tavernetta di Udine. Marzo ospiterà gli ultimi sei appuntamenti: giovedì 4 Al Mulino di Glauinco di Camino al

Tagliamento, venerdì 5 Al Leon d’Oro di Feletto Umberto, giovedì 11 Ai Cjastinârs di Villa Vicentina, venerdì 12 Ai Gelsi di Cordero, giovedì 18 Ai Celti di Gemona, venerdì 19 Alla Tavernetta di Malisana di Torviscosa.

Alla ghiotta manifestazione, realizzata in collaborazione anche con Goccia di Carnia, hanno dato il proprio patrocinio l’Arga - Associazione regionale giornalisti agricoli e agroalimentari del Friuli Venezia Giulia, l’Aset - Associazione stampa enogastronomica del Triveneto e la Confraternita della polenta friulana. Alla riuscita della serata di gala hanno contribuito Le Donne del Vino, la famiglia Deciani, il Gruppo panificatori Ascom di Udine, la Fioreria Peverelli, l’Istituto Stringher e Oro Caffè. Per informazioni: Ascom di Udine, telefono 0432-538749.

Serata di gala al ristorante Da Toni, a Gradiscutta di Varmo

Festa degli auguri alla Chaîne des Rotisseurs

Festa degli auguri per la Chaîne des Rotisseurs del Friuli Venezia Giulia. Ospiti del ristorante Da Toni, a Gradiscutta di Varmo, i confrères, una cinquantina, hanno “vissuto” una serata da album dei ricordi. Il padrone di casa Aldo Morassutti e la consorte Lidia si sono confermati maestri d’ospitalità; le loro brigate di cucina e di sala hanno esibito grande professionalità; la cantina è stata all’altezza dei manicaretti serviti. Come al solito, “ouverture” con aperitivo e stuzzichini di benvenuto.

Con lo Spumante brut riserva 1996 dei Vigneti Pittaro, rotisseurs e ospiti (tra gli altri, l’onorevole Adriano Biasutti e Cesare Mansi) hanno così potuto gustare i deliziosi crostini della casa: da ricordare quelli con i ciccioli d’oca e con paté e mostarda.

Lo chef Roberto Cozzarolo ha quindi offerto il meglio di sé proponendo un menù adatto alla ricorrenza. Due gli antipasti: Rustico con radicchio di Gorizia (fondo piatto di sedano rapa grattugiato, radicchio, castagne al caramello, il tutto con-



I rotisseurs al ristorante Da Toni a Gradiscutta

ditto con morbidi ciccioli ottenuti da guanciale di maiale e aceto di vino) e Fegato d’oca cotto nel Marsala con crema bianca di mais. Quindi, i primi piatti: Minestra all’antica (brodo ristretto di manzo, con tortelli ripieni di caprino giovane e cubetti di montasio) e Risotto al germano reale.

Per secondo: Cappone allo spiedo con salsa di castagne e, per contorno, Puntarelle di cicoria. Per dessert, Sorbetto al pompelmo rosa e, per finire, un enorme panettone (cinque chilogrammi)

servito tutto accompagnato da vini di grande qualità: Pinot bianco 2002 di Picech (Collio), Chardonnay 2002 Ronco dei Longobardi, dell’azienda Benincasa (Spessa - Colli Orientali), Merlot 2000 Russiz Superiore (Collio) e il piemontese Moscato 2001 di Michele Chiarlo. Bicchierino della staffa con i distillati Tosolini.

Prima dei saluti finali e dei complimenti ad Aldo e Lidia Morassutti, e ai loro collaboratori, il bailli Mario Pascoli, seguendo un’ormai consolidata tradizione, ha fatto omaggio alle signore di un cadeau beneaugurate: un’elegante lanterna di vetro.

Bruno Peloi

Agricoltura

Filipuzzi: "Occorre però che Trieste non perda tempo"

La riforma della Pac opportunità per l'agricoltura

La riforma della Politica agricola comunitaria (Pac) varata da Bruxelles rivoluziona profondamente il modo di fare e di concepire l'attuale modello agricolo e rappresenta una grande opportunità per le imprese per orientarsi verso il mercato. Ma occorre che la Regione, le università e le associazioni di categoria, riunite in un gruppo di lavoro, creino le condizioni, normative e di mercato, affinché le imprese del Fvg possano cogliere appieno questa opportunità". Lo ha detto il presidente di Coldiretti del Fvg, Claudio Filipuzzi, concludendo i lavori di un importante seminario sulla riforma di medio periodo della Pac organizzato da Coldiretti del Fvg che si è svolto il 28 no-



Della Picca, Filipuzzi e Ferri

vembre a Udine nella sala convegni della Camera di commercio. "Occorre però fare presto, perché - ha aggiunto Filipuzzi - molti degli interventi previsti dalla riforma hanno una validità quinquennale e se si perdono queste opportunità rischiamo di far restare al palo le nostre imprese, mentre altri

sistemi Paese corrono più di noi". Per questo, secondo Coldiretti - come ha evidenziato il direttore regionale Oliviero Della Picca -, occorre che la Regione si dia obiettivi, tempi e metodi di lavoro individuando le cose realizzabili, anticipando il più possibile le risposte". Fra le richieste di Coldiretti alla Regione,

il recepimento della legge nazionale di orientamento, approvata ancora dal Governo Amato, la riforma della 49 (assistenza tecnica), il completamento del processo di informatizzazione degli uffici regionali con la creazione del Siagri (sistema informatico agricolo) e la revisione del Piano di sviluppo rurale.

I lavori del seminario sono stati aperti dal vicepresidente della Camera di commercio, Claudio Ferri, che ha posto in evidenza l'importanza di un'agricoltura di qualità legata al territorio e sono proseguiti con le relazioni del professor Fabrizio De Filippis, docente di economia agraria all'Università di Roma Ter, del professor Gabriele Canali, docente di economia agraria all'Università

Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, del dottor Pietro Sandali, responsabile dell'area economia della Coldiretti nazionale, del dottor Francesco Miniussi in rappresentanza dell'assessore regionale all'agricoltura Enzo Marsilio. De Filippis e Canali si sono soffermati sui contenuti della riforma della Pac. "Non c'è - hanno evidenziato - una riduzione delle risorse da parte dell'Ue, ma solo una differenziazione del loro utilizzo che comporta una maggior libertà e responsabilità di Governi, Regioni e imprenditori agricoli di immaginare lo sviluppo delle rispettive aree".

Il responsabile nazionale dell'area economica di Coldiretti, Sandali, che ha sottolineato come la riforma confermi il regime

delle quote latte fino al 2014/2015, si è soffermato sulle Ocm nell'ambito della riforma, precisando che ci sono spazi di crescita e di sviluppo se punta alla qualità dei prodotti in un ambiente di qualità. Il dottor Miniussi ha invece sottolineato la necessità di una revisione del piano di sviluppo rurale del Fvg e si è soffermato sul ruolo centrale che dovrà svolgere la Regione nel definire le linee di politica agricola e le priorità predisponendo subito gli strumenti per poter beneficiare delle opportunità e delle risorse comunitarie. Sono fra gli altri interventi Pierina Alessio, Mauro Donda, Pietro Gortani, Francesco Marangon, Mario Gregori, Giuseppe Parente, Davide De Munari e Milo Geremia.

L'omelia dell'arcivescovo in una Basilica delle Grazie gremita

Brollo: "L'industrializzazione non deve far dimenticare i veri valori"



Mons. Brollo riceve i doni della terra

L'acqua con i suoi eccessi e l'ambiente sono stati i temi al centro dell'omelia dell'arcivescovo di Udine monsignor Pietro Brollo alla 53a giornata provinciale del ringraziamento della Coldiretti di Udine, svoltasi sabato 15 novembre in una gremita Basilica delle Grazie a Udine. Cominciata dopo un momento di raccoglimento per i militari italiani morti in Iraq, ricordando le parole del Papa rivolte recentemente ai coltivatori diretti, Brollo si è soffermato su quella che ha definito "euforia dell'industrializzazione" che ci ha portato a non comprendere più il valore della terra, l'importanza di una sua corretta gestione e la necessità di un uso razionale e rispettoso dei diritti dell'uma-



nità. "Vi sono sempre più popolazioni - ha detto ancora - che soffrono per la mancanza di acqua e di cibo e la violenza che sta crescendo nel mondo è anche figlia di questo sofferenze. Noi quest'anno - ha aggiunto Brollo - abbiamo toccato soltanto un po' con mano cosa significhi il ter-

mine siccità; abbiamo purtroppo anche toccato con mano cosa significa eccesso d'acqua.

Due aspetti - ha concluso l'arcivescovo - dello stesso problema: quello ambientale e di un uso forse non corretto del suolo e delle sue risorse".

Molti, come di consueto,

i rappresentanti del mondo politico e civile presenti alla santa messa presieduta dall'arcivescovo Brollo, concelebrata da don Gianni Molinari, consulente ecclesiastico della Coldiretti provinciale.

Fra gli altri, gli assessori regionali Enrico Bertossi ed Enzo Marsilio, il consigliere regionale Claudio Violino, il presidente della Camera di commercio di Udine Adalberto Valduga, gli assessori al Comune di Udine Croattini e Della Rossa, il sindaco di Manzano Daniele Macorigh, il presidente della Coldiretti di Udine Roberto Rigonat e il vice Gianpietro Tomat, il presidente della Coldiretti del Fvg Claudio Filipuzzi, il presidente del Ledra Tagliamento Dante Dentese, il presidente dell'Ara Graziano Zanello, il presidente dell'Unione regionale delle cooperative Ivano Benvenuti, il direttore della Coldiretti di Udine Mauro Donda e il vice Gianfranco Drigo, i vicedirettori del Consorzio Agrario Raffaele Redigonda e della Coldiretti del Fvg Giancarlo Vatri, i presidenti dei pensionati Giovanni Zof, delle donne Nella Costantini e dei giovani Pietro Gortani.

A solennizzare la celebrazione sono intervenuti i cantori del coro "Cjastelir" di Tomba di Mereto diretti dal maestro Maurizio Del Giudice.

Nel corso della celebrazione, come di consueto, le dodici zone in cui si divide la Coldiretti della provincia di Udine hanno offerto all'altare i prodotti della terra.

Presentato il nuovo sito di Federdoc

Uno strumento operativo con finalità più tecniche che promozionali, realizzato per diventare il portale di tutto il comparto vitivinicolo regionale. Queste le caratteristiche principali di www.federdocfvg.it, il sito internet della Federazione dei Consorzi di Tutela Vini del Fvg, presentato nella Casa della Contadinanza in Castello a Udine. Realizza-



Adriano Gigante

to da STH srl grazie al sostegno economico della Bcc di Manzano, il sito si pone come uno strumento agile e di facile consultazione al servizio degli operatori del settore, della stampa specializzata e dei soci di Federdoc per fornire dati, informazioni e aggiornamenti sul comparto vitivinicolo regionale in maniera organica e coordinata. "Dopo un anno di vita della Federazione -

ha sottolineato il presidente di Federdoc Fvg Adriano Gigante - siamo finalmente operativi anche con un nostro sito internet. Auspichiamo possa diventare un mezzo utile per i soci e per gli addetti ai lavori nel cammino di collaborazione intrapreso e contribuire a rafforzare l'unità del mondo vitivinicolo regionale".

Le caratteristiche del sito sono state espone nel

dettaglio da Marco Malison, segretario di Federdoc Fvg, che ha precisato come esso non voglia porsi come un doppiopione di siti già esistenti.

"Siamo partiti dal presupposto - ha spiegato Malison - che i siti dei diversi Consorzi, o degli altri soci della Federazione, assolvono già al compito di descrivere nel dettaglio le caratteristiche delle zone Doc e di effettuare la promozione in rete delle aziende associate e dei loro vini.

Artigianato

In tre zone (Carnia, Udine e Val Canale) cambio al vertice

Confartigianato, ecco i tredici presidenti mandamentali

Sono nuovi tre dei tredici presidenti zionali dell'Uapi: sono Licia Cimenti per la Carnia (vice è Roberto Vicentini), Luigi Chiandetti per Udine (vice Loretta Minisini) e Silvio Franz per la Val Canale e Canal del Ferro (vice Giordano Merlino). Sostituiscono rispettivamente Sergio Zanirato, Loretta Minisini e Luigi De Monte. Confermati invece gli altri 10 presidenti zionali: a Cervignano, Sandro D'Antonio, vice è Alfonso Mansi; a Cividale, Ma-

rio Laurino, vice Franco Pettrigh; a Codroipo, Giovanna Cinelli, vice è Giorgio Turcati; a Gemona, Nereo Tassotti, vice Giovanni Calligaro; a La tisana, Silvano Galetti, vice Severino Schiff; a Manzano, Franco Buttazoni, vice Niveo Paravano; nel Medio Friuli, Giovanni Greatti, vice Mario Barberio; a Palmanova, Pietro Botti, vice è Flavia Aprile; a San Daniele, Leandro Cimolino con vice Roberto Celotti; infine, a Tarcento, Claudio Venuti con vice Gino Pa-

ron. Con l'elezione dei presidenti e dei vicepresidenti delle zone, che si è svolta in contemporanea in tutta la provincia di Udine lunedì 17 novembre, si è conclusa la seconda fase delle elezioni per il rinnovo degli organi dirigenti dell'Unione. Attualmente si sta procedendo al rinnovo dei consigli di categoria e con l'anno nuovo il nuovo Consiglio direttivo provinciale sarà infine chiamato a eleggere il presidente e i tre vicepresidenti dell'Unione.



Luigi Chiandetti



Silvio Franz



Licia Cimenti

Ecopunti - Pierino Chiandussi: "Finalmente una buona notizia"

Uapi soddisfatta per l'accordo con l'Austria



Pierino Chiandussi

adibiti al trasporto delle merci.

Tale soluzione recepisce le istanze a suo tempo avanzate da Confartigianato Trasporti.

"L'accordo - spiega Chiandussi -, raggiunto a larga maggioranza, prevede infatti la liberalizzazione del transito sul territorio austriaco agli autocarri in regola con la normativa Euro III e un contingentamento per i veicoli con un consumo di ecopunti compreso tra i sei e gli otto.

Non potranno più transitare attraverso l'Austria i veicoli con un consumo di ecopunti superiore a otto".

Se dovesse passare questa soluzione - ha aggiunto Chiandussi -, l'autotrasporto italiano e in particolare quello del Fvg, ma più in generale l'intera economia,

«Penalizzati soltanto i Tir inquinanti»

saranno sicuramente meno penalizzati anche se questa barriera è comunque una limitazione al principio della libera circolazione delle merci.

"L'intesa - ha sottolineato Chiandussi - recepisce la proposta presentata proprio da Confartigianato Trasporti e che prevede, dal 1 gennaio 2004, il libero passaggio per gli automezzi a standard Euro 3 ed Euro 4 e il contingentamento per i veicoli più inquinanti.

Questa intesa premia il lavoro intenso svolto da Confartigianato trasporti a tutela degli associati".

Acconciatori artigiani al Looks di Rimini

L'ufficio categorie e l'ufficio affari comunitari dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese-Confartigianato di Udine, all'interno del ricco calendario di iniziative in programma per il 2003, hanno organizzato la visita di una delegazione di aziende del settore acconciatori alla manifestazione Looks, che si è svolta in novembre all'Ente fieristico di Rimini.

L'abbattimento dei costi della trasferta, che ha rappresentato un'esclusiva opportunità di aggiornamento professionale per gli acconciatori associati all'Uapi, è stato reso possibile grazie all'intervento della Provincia di Udine

(www.provincia.udine.it). Nei due giorni della manifestazione la città romagnola è stata il crocevia delle nuove tendenze moda nei capelli, con le proposte ed i segnali provenienti da capitali del look come New

York e Londra. Ai visitatori la fiera ha offerto numerosi seminari e show sulle ultime novità del settore e sulle nuove tecniche di aggiornamento dei principali hairstylist del mondo in un teatro da 4 mila posti.



Foto di gruppo degli acconciatori

Una delegazione di Pola in visita alle realtà artigiane del Distretto della Sedia

La Cna cerca di "invadere" l'Istria

Continua l'amichevole "invasione" degli artigiani della Cna provinciale di Udine in Croazia: dopo i contatti con la Contea di Varazdin, concretizzatisi in incontri, scambi e visite ufficiali che hanno coinvolto anche il mondo accademico, l'Associazione di categoria presieduta da Denis Puntin ha ora nel mirino l'avvio di una collaborazione con i colleghi della penisola istriana, e in particolare della città di Pola.

Una nutrita delegazione di artigiani di Pola, guidata da Vitomir Pap e da Sergio Stupar, rispettivamente presidente e vice-presiden-

te della locale Camera artigiana, è stata infatti ospite della Cna provinciale di Udine per una visita ad alcune realtà dell'area della sedia.

"Si tratta - spiega il presidente Puntin - di un progetto di collaborazione appena abbozzato che già sta dando i suoi primi frutti. Gli artigiani di Friuli e di Istria, prendendo spunto dalle affinità linguistiche e culturali esistenti, possono sicuramente dare vita a iniziative e collaborazioni non solo economiche di reciproco interesse".

Il benplacito al rafforzamento di questi scambi tra le due realtà è arriva-

to pure dalla Provincia di Udine che, tramite l'assessore Irene Revelant, ha accolto a Palazzo Belgrado la delegazione croata composta da artigiani del settore della lavorazione del legno, della nautica, della metalmeccanica e della ristorazione. "Fino a poco tempo fa - ha evidenziato l'assessore Revelant, che ha supportato la Cna anche nei contatti con la Contea di Varazdin -, la Provincia non si interessava di politica estera demandando il compito alla Regione e allo Stato. Ultimamente però, in epoca di devoluzione di poteri, ci siamo ritagliati un ruolo

anche in questo campo e siamo i primi a ribadire l'importanza che da queste meritevoli iniziative nasca qualcosa di concreto e di utile per far muovere la nostra economia".

Il direttore della Cna, Giovanni Forcione, ha dato atto alla Provincia, e in special modo all'assessore Revelant, di essere sempre stata disponibile ad accompagnare gli artigiani in questo loro cammino verso nuovi mercati. "Siamo convinti che questi incontri con i nostri colleghi di Pola - ha detto Forcione - permetteranno la costruzione di un progetto di ampia portata".



Vitomir Pap con Denis Puntin

Ottimista sulla concretezza degli incontri tra artigiani friulani e istriani si è professato pure Livio Lendaro, presidente del Gruppo giovani della Cna e promotore di questa iniziativa, mentre il presidente della Camera artigiana di Pola, Vitomir Pap, che è anche vice-presidente na-

zionale della Camera artigiana Croata, si è soffermato sulla grande attenzione che il suo Ente attribuisce alle sinergie con i colleghi di altri Paesi. "Siamo destinati alla collaborazione - ha rimarcato Pap -. Questo è solo il primo passo di un rapporto che dobbiamo portare avanti".

Cooperazione

Il 7 febbraio 2004 assemblea per il rinnovo degli organi sociali

Assocoop verso il "terzo tempo" della cooperazione friulana

Impegno concreto nella promozione dello sviluppo cooperativo, interazione tra le varie realtà (attraverso fusioni, messa in rete, sinergie, integrazioni consortili), consolidamento dell'impresa cooperativa e della sua capacità di attrarre capitali privati in virtù di nuovi strumenti finanziari offerti dalla riforma del diritto societario. Saranno queste le priorità nei prossimi quattro anni per l'Associazione Cooperative Friulane, chiamata al rinnovo degli organi sociali per il mandato 2004-2008. La convocazione dell'assemblea che dovrà eleggere i nuovi componenti



Giampaolo Zamparo

del consiglio generale, del consiglio di presidenza e i delegati che intervengono alle assise dell'Unione regionale e nazionale, è stata fissata il 7 febbraio 2004 dal consiglio provinciale dell'Assocoop, formato

da 30 rappresentanti delle quasi 400 cooperative associate.

"Ci apprestiamo a vivere quello che si può definire il terzo tempo della cooperazione - spiega Giampaolo Zamparo - e di cui si parla già da alcuni anni: una prospettiva di evoluzione dell'identità e dei valori del metodo cooperativo e del ruolo stesso della cooperazione. Ciò che ci attende è una nuova (e più forte) sintesi tra funzione sociale e dimensione d'impresa, tra solidarietà ed efficienza, tra mutualità e sviluppo, tra i cooperatori e il management". All'interno di questo contesto si profi-

lano nuovi orizzonti, rappresentati dall'apertura del settore cooperativo alle imprese sociali, con conseguente modifica dell'attuale statuto dell'associazione. "Per l'Assocoop si apre un tempo nuovo, impegnativo, ma affascinante, che richiederà tutte le nostre energie - sottolinea Zamparo -. Il movimento cooperativo in questi ultimi anni sta vivendo passaggi decisivi per la propria continuità e per il proprio futuro. Assocoop sarà al fianco delle associate per coniugare ancor meglio i valori peculiari della cooperazione: solidarietà ed efficienza".

Le linee guida per l'atti-

vità del prossimo quadriennio saranno delineate nel corso dell'assemblea di febbraio, nella quale saranno scelti gli obiettivi e definite le strategie per raggiungerli, e saranno tracciate alcune indicazioni politiche che riguardano l'insieme del movimento. Nella promozione dello sviluppo cooperativo saranno prioritari gli ambiti della capitalizzazione, dell'integrazione e della qualificazione delle risorse umane; per la struttura associativa invece si punterà sull'approfondimento costante e coerente della scelta dell'autonomia e sul proseguimento dell'ammmodernamento organizzativo.

"L'assemblea non sarà solo un'occasione celebrativa - conclude Zamparo -, ma anche un passaggio di consegne che si snoda attraverso le conquiste ottenute, i cantieri aperti ai quali bisogna continuare a lavorare e le sfide raccolte che vanno perseguite nel medio-lungo periodo. Certamente non si tratterà di quattro anni di ordinaria amministrazione, tenuto conto del quadro economico, sociale ed istituzionale generale". L'assemblea sarà altresì l'occasione per conoscere la visibilità dell'associazione sulle scene locali e nei confronti dell'opinione pubblica.

Se non saranno introdotti dei correttivi

Legacoop: rischio deregulation nella riforma del lavoro

Il convegno organizzato il 17 novembre da Legacoop del Friuli Venezia Giulia a Udine sulle tematiche della riforma del lavoro ha suscitato molto interesse, vista la nutrita partecipazione di rappresentanti della cooperazione locale, di esperti e autorevoli rappresentanti del mondo del lavoro. L'introduzione ai lavori di Edoardo Zerman, esperto della legislazione del lavoro, ha messo in evidenza gli aspetti di rilievo del decreto di attuazione della legge 30, entrato in vigore lo scorso 24 ottobre. La riforma, nel suo insieme, ha apportato cambiamenti in materia di lavoro che in alcuni casi contrastano apertamente con i diritti soggettivi.

In particolare, le novità riguardano i cosiddetti lavoratori "atipici" che in Italia sono circa un terzo degli occupati. I co.co.co. scompaiono e diventano contratti "a progetto", mentre i contratti di formazione e lavoro sono destinati a sparire. Si prevede anche l'introduzione di uffici privati nel collocamento e nuove norme peggiorative riguardano il lavoro a part-time. Il lavoro interinale sarà sostituito dal "lavoro a intermittenza" dove il lavoratore assumerà una fisionomia sempre più autonoma e distinta dal processo produttivo.

Ci sono poi la "sommministrazione", dove i lavoratori potranno essere affittati anche a tempo indeterminato, e il "lavoro ripartito" che introduce il principio della condivisione del lavoro che significa un posto di lavoro

e una retribuzione per due o più persone.

Zerman nella sua relazione ha ribadito il giudizio negativo sulla riforma del mercato del lavoro, soprattutto perché è parziale e incompleta poiché carente di due aspetti essenziali. Il primo riguarda la norma attuativa di riordino delle ispezioni in materia di lavoro e previdenza; il secondo, il potenziamento e il riordino degli ammortizzatori sociali e degli incentivi per l'occupazione. "Senza questi provvedimenti - ha aggiunto Zerman - i possibili contraccolpi sul mercato possono tradursi in una ulteriore deregolamentazione". Le nuove norme giudicate positivamente dalla relazione riguardano i punti relativi ai "contratti di appalto" e dell'articolo 9 della legge 30/2003 che porta significative modifiche alla legge 142/2001 del "socio lavoratore". Per quanto attiene a quest'ultimo aspetto, che ri-

guarda più da vicino le società cooperative, sono state sollevate però alcune preoccupazioni in merito ai "trattamenti economici minimi, l'applicabilità dei contratti di lavoro alle sole cooperative associate e al deposito e alla certificazione dei regolamenti interni".

Il primo intervento è stato svolto da Luigi Meneghini,

ordinario di diritto del lavoro all'Università di Trieste, che ha illustrato i caratteri generali del Decreto di riforma del mercato del lavoro, definito di tono minore rispetto le norme previste nel Libro bianco, in quanto aggira le vere problematiche del lavoro a tempo indeterminato. Si tratta a suo giudizio di una riforma del

lavoro di tipo populistico. Ha preso poi la parola Stefano Fruttarolo, esperto del diritto del lavoro, che si è soffermato su alcuni aspetti specifici del decreto relativi agli appalti e che riguardano più da vicino le imprese cooperative per quanto attiene al settore dei servizi nell'attività di logistica, esprimendo un giudizio negativo. Valdi Ronco, vicedirettore Inps di Udine, ha messo in evidenza le ambiguità derivate dall'applicazione delle nuove norme del lavoro là dove - mentre in termini generali si esprime la volontà di contenere il fenomeno del lavoro precario

- nella pratica attuazione del decreto della legge 30/03 si penalizza di fatto il lavoro subordinato. Ha sottolineato pertanto alcuni aspetti negativi del precariato. Mirio Bolzan, presidente della seconda Commissione del Consiglio regionale, ha definito la nuova normativa del lavoro una competizione al ribasso che frantuma il mercato del lavoro a discapito del lavoro dipendente. Ha preso poi la parola Roberto Cosolini, assessore regionale alla Formazione professionale e al Lavoro, che ha manifestato la necessità di superare alcune rigidità contenute nel mercato del lavoro, ma non certamente attraverso la flessibilità prevista dalla legge 30 che rischia di produrre dei pericolosi squilibri. Ha sottolineato per esempio che non è un caso che anche in questa regione si manifesti un incremento degli infortuni mortali sul lavoro. L'aumento del lavoro precario e delle forme del lavoro irregolare hanno, a suo avviso, certamente contribuito in questo senso. I lavori si sono conclusi con l'intervento di Bruno Busacca, responsabile nazionale della legislazione e delle politiche sociali di Legacoop.



Il convegno a Udine della Legacoop del Friuli Vg

Asquini nuovo vicepresidente di Legacoop del Fvg



Loris Asquini

Loris Asquini, 53 anni, di Codroipo, è il nuovo vicepresidente di Legacoop del Friuli Venezia Giulia. È stato nominato nel corso della riunione del Comitato di direzione dell'Associazione regionale. Asquini assume quindi la carica lasciata vacante dall'attuale presidente Renzo Mari-

«Resta responsabile delle coop sociali»

nig che aveva sostituito il dimissionario Mario Zarli eletto alla presidenza del

Frie. Loris Asquini era entrato a far parte della compagnia direzionale di Legacoop Fvg nel 1999 e, con la costituzione della nuova associazione regionale delle cooperative di servizi e turismo, ne era stato eletto presidente. In precedenza era stato impegnato per diversi anni in qualità di agente generale e agen-

te delegato alla compagnia Unipol e aveva svolto incarichi politici ai vari livelli anche come gruppo in Consiglio provinciale e amministratore del consorzio Cises di San Vito al Tagliamento.

Il neo-vicepresidente mantiene i compiti di coordinatore della cooperazione sociale e dei servizi affiancando il presidente Renzo Marinig nell'impegno di dare la necessaria continuità all'associazione di rappresentanza delle imprese cooperative locali.