

## A Roma si litiga, a Vienna si agisce

Ridotto al 25% il prelievo sulle aziende

di Ulisse

**M**entre Annibale si affacciava minaccioso alle Alpi, a Roma si discuteva tra tentennamenti e lungaggini bollate da Tito Livio che in pagine memorabili ci tramanda, sbalordito, tanta insipienza. Purtroppo, contrariamente a quanto riteneva il grande economista Pareto, la storia si ripete riproponendo spesso gli stessi errori. Siamo alla vigilia dell'allargamento dell'Europa; e che fa il Bel Paese? Anziché giocare d'anticipo, si avventa nelle polemiche (o negli ormai stantii rituali della "verifica") rimandando o mutilando le decisioni in un'orgia di bizantinismi. Nel frattempo, c'è chi ha già preso le misure di un evento dalle conseguenze smisurate. La piccola Austria, per esempio. Dribblando in velocità perfino la grande Germania, Vienna ha ridotto al 25% l'aliquota fiscale sui profitti aziendali. Ma sull'altro fronte, la Slovacchia l'ha abbassata al 19 e la Lituania l'ha calata al 15%. Questa rivoluzione nello scacchiere competitivo potrebbe tentare i nostri imprenditori a spostare non solo i segmenti industriali a bassa intensità di capitale ed elevato costo del lavoro, ma addirittura a trasferire la sede legale dell'azienda per veder crescere, di punto in bianco, il valore dei profitti netti. A quel punto suonerebbero inutili i richiami al patriottismo economico o all'etica territoriale. Per un motivo molto semplice: il mercato potrebbe considerare poco inclini alla remunerazione degli azionisti le imprese restie a trasferirsi; e di conseguenza potrebbe privarle dell'indispensabile ossigeno finanziario.

Questa ipotetica osmosi riguarda tutto il Paese, non solo la nostra regione; e dovrebbe perciò allertare il Palazzo, come avvenuto nella vicina Austria.

(segue a pagina 2)

## Settimana bianca, perché no in Friuli?



Approfondimento alle pagg. 20 e 21

## Sinergia vincente in montagna

**S**inergia vincente per il turismo invernale nella montagna friulana. Certo, la meteorologia ci ha messo del suo, con abbondanti precipitazioni nevose al momento opportuno. Ma è stato soprattutto un grande lavoro di squadra tra gli operatori dei vari comprensori ad attirare un numero crescente di turisti. Piste innevate, dunque, paesaggi attraenti, intelligenti contorni di manifestazioni

sportive e stuzzicanti opportunità enogastronomiche. Il tutto nel segno del benessere e della genuinità a portata di mano e di tasca. Per i dati definitivi sulle presenze bisognerà attendere la fine della stagione. Ma, già da adesso, dai vari poli sciistici afferenti a Promotur arrivano notizie confortanti: non si può ancora parlare di boom, ma l'afflusso costante di ospiti fa bene sperare, anche per

il futuro. Per consolidare questa ripresa, non secondaria sarà l'immagine che la montagna friulana saprà dare di sé. Immagine che s'intende rilanciare con forza. In tal senso, un accordo è stato raggiunto con Giorgio Di Centa: sarà lui, fondista di fama internazionale, il testimonial di Promotur. Ma non basta. Contatti sono in corso pure con Gabriella Paruzzi: anche la tenace sciatrice

friulana potrebbe diventare ambasciatrice della nostra montagna durante tutto l'arco dell'anno. L'obiettivo di questa frenetica attività è - come ben s'intende - quello di arrivare a una proposta turistica integrata e unitaria.

Per intanto, da registrare le buone notizie dallo Zoncolan, da Forni di Sopra, da Tarvisio e da Pramollo. Segna il passo, invece, Selva Nevea.

## Il Fvg unito alla Bit di Milano

Premiato lo stand "Ospiti di gente unica"

**R**iconoscimento d'eccezione, alla Bit di Milano, per lo stand del Fvg, che è stato inserito al secondo posto, dopo la Campania, nella graduatoria delle aree più belle, gradevoli e innovative fra quelle allestite in fiera. Il riconoscimento è stato assegnato, alla nostra regione, da "Telefono Blu", l'organismo di tutela del turista consumatore e per la qualità del turismo, presieduto da Pier Orsoni.

"Ospiti di gente unica", il claim della campagna che sosterrà la promozione del Fvg nei prossimi anni, è stato giudicato molto adatto a rappresentare le molte sfaccettature del territorio regionale e dei suoi abitanti. "Un successo salutato con molta soddisfazione da tutti gli imprenditori del Friuli Venezia Giulia che hanno partecipato alla Bit, il cui entusiasmo è cresciuto giorno dopo giorno per l'andamento del salone.

La particolare struttura dello stand, infatti, ha favorito i contatti di lavoro e molti dei partecipanti alla cena di ieri si sono puntualmente presentati ai banchi delle diverse isole che ospitavano le 9 Aiat della regione, con una decisa prevalenza di giapponesi.

Molto consistente anche il flusso di stampa specializzata che oltre a chiedere materiale specifico sulle singole zone ha chiesto anche l'invio periodico di informazioni sulle manifestazioni in programma. Alcune delle Aiat presenti (cosa mai accaduta in passato) ha preferito far trasferire i tuor operator con cui aveva stabilito un contatto, dall'area del Buy Italy allo stand regionale, dove gli ospiti hanno avuto anche l'occasione di degustare un assaggio di cosa sono i prodotti "made in Friuli Venezia Giulia".

**Progetto Cina: scommessa sul made in Friuli**

**Il Nobel Rudolph Marcus al Centro ricerche Fantoni**

**Il Piano Bertossi piace alle categorie**

# Attualità

(segue da pagina 1)

Ma se il campanello d'allarme è suonato, nessuno dei boiardi che lo occupano l'ha sentito. Al massimo è stata fatta una partita di giro: se la pressione al centro è stata allentata, è aumentata in periferia. Invertendo l'ordine dei fattori, come noto, il prodotto non cambia. All'obiezione che il taglio delle aliquote si trasferirebbe in misura direttamente proporzionale sugli introiti, allargando di conseguenza il deficit di bilancio che proprio l'Europa ha ordinato di comprimere entro i parametri di Maastricht, è facile rispondere che no, non è affatto così. Lo dimostra l'esperienza dell'Irlanda, divenuta prospera prima azzerando l'imposizione sugli utili derivanti dalle esportazioni manifatturiere e poi riducendo l'aliquota sugli utili d'impresa prima dal 60% al 42 e poi al 22%. Il pericolo che stiamo correndo non riguarda soltanto il nostro sistema produttivo, ma anche e soprattutto il grado di attrattività del nostro Paese, decisamente carente dal punto di vista statistico, anche per quegli imprenditori - regionali, italiani e soprattutto stranieri - che vogliono mettere a frutto la futura, straordinaria collocazione geopolitica del Friuli Venezia Giulia.

Il problema, si dirà, scavalca la volontà regionale. Vero. Niente però vieta ai nostri amministratori di sollevarlo nelle sedi opportune dal momento che sarà proprio il Friuli a subire per primo le conseguenze dell'attivismo austriaco e l'impatto di scenari radicalmente nuovi. Qualcosa, tuttavia, possiamo fare anche noi, prendendo a modello altri "sistemi regione" tipo il Galles, per richiamare dall'esterno investimenti ricchi di valore aggiunto. Però soltanto regioni in grado di fare sistema riescono a finalizzare una strategia politico-economica verso un obiettivo alto e univoco. Come? Armonizzando ogni potenzialità e valorizzando tutte le risorse disponibili. Alla vigilia dell'allargamento è davvero il caso di ritrovare in un progetto credibile di crescita. In questa prospettiva è difficile comprendere la portata della disputa su quale cappello convenga mettere in testa a Friulia quando la priorità è quella di mobilitare e di coordinare finanziarie e partecipate, intrecciandone la rispettiva "missione" per non disperdere in rivoli le energie singolarmente limitate. Si dirà che in passato ha vissuto e superato tante crisi; ma questa sembra diversa per l'impronta strutturale anziché congiunturale; e poi è finito per tutti l'ossigeno della svalutazione competitiva. È, questa, una ragione in più per organizzare comportamenti e metodi mirati a far fronte da un lato alle emergenze, come si sta facendo nella piccola ma preminente Austria.

L'iniziativa in collaborazione fra Regione, Camere di Udine e Pordenone e Ice

## Progetto Cina, scommessa sul futuro del made in Friuli

Un convegno regionale per offrire una panoramica completa e approfondita del mercato cinese e delle regole che lo governano, otto seminari organizzati sul territorio e destinati agli imprenditori; una serie di interventi formativi personalizzati destinati alle imprese le cui caratteristiche risulteranno idonee ad affrontare un progetto di collaborazione con analoghe realtà cinesi e, infine, una vera e propria missione in Cina organizzata sulla base del monitoraggio effettuato dall'Ice per individuare l'area più interessante.

Sono queste le fasi principali del "Progetto Cina", un programma di animazione economica, finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia (450 mila euro) e dal Ministero per le attività produttive (450 mila euro). Gestita dalle Camere di commercio di Udine e Pordenone in collaborazione con l'Ice regionale, l'iniziativa è stata presentata a Udine, durante una conferenza stampa, che ha avuto luogo in via



Valduga, Bertossi e Quartini

San Francesco, negli uffici di rappresentanza della Regione. Presenti al gran completo i vertici delle istituzioni coinvolte: dall'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi ai presidenti della Camere di commercio di Udine Adalberto Valduga e di Pordenone Elio Quartini, a Franco Rota in rappresentanza della Camera di Trieste, al responsabile dell'Ice di Trieste, Francesco Alfonsi.

"Per l'economia del Friuli Venezia Giulia, una delle cui caratteristiche peculia-

ri è il suo elevato grado di internazionalizzazione - ha esordito il presidente della Camera di Udine, Valduga -, la Cina rappresenta uno dei mercati di nuova espansione. Nell'ultimo triennio, infatti, il volume delle esportazioni dal Friuli Venezia Giulia verso la Cina è passato da 77 milioni di euro (nel 2000) a 158 milioni nel 2001 (+105%) per arrivare, nel 2002, a 214 milioni di euro. In Cina si esportano soprattutto macchine e apparecchi meccanici, che costituiscono il 66% del valore esportato, ma quote in-

teressanti riguardano anche le macchine e apparecchiature elettriche, elettroniche e ottiche (attorno al 7%). Per quanto riguarda le importazioni, nel 2002 hanno raggiunto quota 93 milioni di euro (+21% rispetto al 2001).

Il saldo commerciale attivo resta dunque estremamente consistente: 120 milioni di euro".

"Un mercato difficile - gli ha fatto eco il presidente della Camera di Pordenone, Quartini -, con il quale però esistono già notevoli rapporti. Sono una cinquantina le aziende della provincia pordenonese che operano in quel Paese, provincia che presenta un export, a fine 2002, pari 72 milioni di euro, trend in costante crescita, visto che nei primi sei mesi del 2003 è aumentato del 34%. L'attivazione del progetto, quindi, non potrà che incrementare e consolidare un processo già avviato, offrendo alle imprese che decideranno di investire in Cina gli strumenti più adatti per impostare un programma efficace e incisivo". Sulla necessità di

affrontare nella corretta maniera un Paese dalle grandi opportunità, ma non certo semplice, ha insistito molto il rappresentante dell'Ice Alfonsi, secondo il quale l'impostazione che la Regione Friuli Venezia Giulia ha scelto, da questo punto di vista, è decisamente innovativa perché offre alle aziende la possibilità di usufruire di una formazione personalizzata e inoltre punta a conoscere in profondità il mercato, selezionando anche i settori di maggior interesse.

"La Regione ha deciso di considerare le Camere di commercio il vero braccio operativo per quanto riguarda la promozione dell'economia locale - ha affermato l'assessore Bertossi -, evitando quindi di usare strutture alternative o, peggio, di crearne di nuove.

Gli enti camerali hanno tutte le caratteristiche per rispondere al meglio a questa funzione, dispongono dell'esperienza per farlo, e inoltre, essendo gestite da imprenditori, garantiscono un uso oculato e ottimale delle risorse".

Programma di iniziative per sviluppare le relazioni economiche

## Grandi opportunità per le nostre imprese

Alla luce delle recenti grandi aperture del mercato cinese e delle opportunità che offre alle imprese, le Camere di commercio di Udine e Pordenone, grazie anche alla collaborazione degli Enti camerali di Trieste e di Gorizia, nell'ambito del programma di iniziative promozionali comprese nella convenzione 2003-2004 stipulata fra la Regione e l'Ice, hanno predisposto un programma di iniziative volte a sviluppare le relazioni economiche tra il Fvg e la Repubblica Popolare Cinese.

Il programma di lavoro prevede una intensa attività: un convegno regionale di sensibilizzazione del territorio, numerosi seminari destinati agli imprenditori per offrire loro una panoramica completa e approfondita del mercato cinese e delle regole che lo governano, una serie di interventi personalizzati a cura di esperti business advisors destinati alle imprese le cui caratteristiche risulteranno idonee ad affrontare un progetto di collaborazione con analoghe realtà cinesi e, infine, una vera e propria missione in Cina organizzata sulla base del monitoraggio effettuato dall'Ice

per individuare l'area più interessante. Programmare un intervento in un Paese come la Cina, infatti, così grande e diverso per quanto riguarda usi, abitudini, sistema economico e legislativo, richiede una forte capacità organizzativa e una struttura aziendale estremamente consolidata. Fra le diverse iniziative

in programma, c'è anche la realizzazione di un portale internet dedicato alla promozione e per consentire agli operatori cinesi di valutare agevolmente i profili proposti. Il progetto prevede una serie di servizi e di incontri tecnico-conoscitivi rivolti alle imprese. Le necessità e le problematiche inerenti al mercato cinese

saranno definite attraverso l'audit delle aziende che già vi operano e l'individuazione dei principali aspetti a sostegno della concorrenza, in particolare per le piccole e medie imprese.

Le fasi operative sono: incontro con le imprese sul territorio in occasione di appositi seminari tematici seguiti da check-up

aziendali e dall'analisi personalizzata dei punti di debolezza; disseminazione dei risultati; individuazione di imprese controparti cinesi a cura dell'Ice e missione in Cina per le aziende le cui caratteristiche risulteranno idonee ad affrontare un progetto di collaborazione con analoghe realtà cinesi.

Interverrà Cesare Romiti

### Ad aprile un convegno a Villa Manin

Nell'ambito del Progetto di promozione e sviluppo delle relazioni economiche tra la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia e la Repubblica Popolare Cinese, cresce l'interesse e l'attesa, tra gli imprenditori, per uno specifico convegno in programma a Villa Manin di Passariano.

L'iniziativa rientra nell'Accordo di programma (in base a una convenzione del 2003) tra la Regione Friuli Vg e il Ministero delle Attività produttive/Ice (Istituto per il commercio con l'estero).

Lo stesso titolo del simposio - "Cina: la sfida, le opportunità" - lascia in-

tendere quali sviluppi potrà avere una così affascinante "avventura" per le nostre imprese, in particolare per quelle piccole e quelle medie.

L'industria, l'artigianato, il commercio, il modo di vivere e di pensare del più popoloso Stato del mondo potranno essere conosciuti meglio dagli imprenditori locali. I quali, a loro volta, avranno un'opportunità davvero storica: quella di far apprezzare il "made in Friuli" anche in quello sterminato Paese asiatico, che oggi incute timore soprattutto per la concorrenza che i suoi prodotti fanno a quelli delle nostre aziende.

Il convegno è organizzato dalla Camera di commercio di Udine, in collaborazione con l'ente camerale pordenonese.

È prevista la partecipazione dei vertici del Ministero delle Attività produttive, di diversi esponenti politici regionali e di molti imprenditori. Tra gli altri, interverrà il dottor Cesare Romiti, nella sua funzione di presidente dell'Istituto italo-cinese per gli scambi economici e culturali.

Se il programma non subirà variazioni, i lavori si svolgeranno il prossimo 7 aprile. E avranno per cornice, come detto, la splendida Villa Manin, a Passariano di Codroipo.

#### 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

**Fotosempre:**  
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 gennaio è stata di 52 mila copie**

# Attualità

La morte del cavaliere del lavoro Rino Snaidero lascia un vuoto profondo

## Snaidero, marchio inconfondibile che ha conquistato il mondo

di Anna Marcolin



Rino Snaidero

mittenti e maestranze. Dipendenti che lo consideravano un padre, una guida sicura. Stabile. Uno di loro. Ma che, più di loro, era stato capace di far rivivere la Maiano dei migranti. Di riscattare il paese da una miseria che pareva segnare il suo stesso Dna.

Anziché svaporare nelle ombre della storia, di venir archiviata come un tassello del passato locale, acquista oggi sempre più peso specifico – a livello simbolico – la figura di questo imprenditore tutto d'un pezzo, allergico alle lusinghe del potere, ancorato alle proprie radici, alla propria terra, ma capace di guardare molto lontano: oltre il limite angusto del proprio naso.

Fu fra i primi a fiutare, a fine Anni Sessanta, il valore strategico delle sponsorizzazioni sportive tramite il basket. Una comunicazione del marchio all'insegna del colore arancio, quella, che, strategicamente, esulava dal prodotto. Precorse i tempi anche quando, nel '73, intuì l'importanza di regalare un plusvalore estetico alle cucine chiamando il guru dell'italian style: Mangiarotti. Una mossa da scacchista che sancì un nuovo modo, più evoluto e colto, d'intendere la produzione e che, di conseguenza, marcò il salto di qualità della stessa azienda. Che oggi vanta un proprio modello esposto al Moma, a New York.

Coraggio e fantasia, prudenza e lungimiranza: questi i tratti distintivi del patriarca, figlio di un muratore, che – sin dall'età di 13 anni (quando entrò co-

me garzone a bottega di un falegname) – sgobbò senza mai risparmiarsi. Parlando poco, ma facendo parlare i fatti. E proprio per questo lavoro senza sosta, per la capacità dimostrata d'innovare il sistema industriale friulano, gli venne conferito il cavalierato. Titolo che, per Snaidero, andava – e tuttora va – interpretato ben oltre il semplice valore onorifico. Attestava non solo e non tanto la capacità di "fare" ma, soprattutto, un modus operandi mai disgiunto dall'etica, da un credo profondo legato anche – e non solo – ai dettami dell'enciclica Centesimus annus. Il vecchio patriarca Snaidero non aveva nulla da celare e celarsi: né l'infanzia intrisa di povertà e sudore, né la giovinezza da garzone segnata dalla fatica di arrivare a mettere in piedi una attività in proprio, né gli anni da partigiano, né la maturità caratterizzata dal chiodo fisso del lavoro, dalla voglia di allargare il raggio d'orizzonte dell'azienda. Perché non temeva d'essere quel-

lo che era. Qualità, questa, che è il puntello dei forti. Di chi non si sente inferiore a nessuno. Tanto meno a Gianni Agnelli, così diverso per estrazione sociale, tradizione e cultura. Ma con cui subito Snaidero s'intese nei giorni tragici del sisma del '76, quando l'Avvocato ricopriva la carica di presidente di Confindustria.

Una politica illuminata – ricordata di recente in Consiglio regionale – messa in pratica tempestivamente dallo stesso patriarca: in attesa della ripresa completa del lavoro a Maiano, si preoccupò del mantenimento dei posti. Trasferì in parte il personale in altre sedi, fra cui Portogruaro e Tolmezzo, e, una volta ottenuti i finanziamenti statali, ricostruì in fretta la fabbrica. Più grande e competitiva di prima.

Una fabbrica che ora è l'emblema del miracolo della ricostruzione. E della tenacia di chi l'ha voluta. Il cavalier Snaidero – insignito di una laurea honoris causa a Trieste

e di un'altra a Udine – è dunque stato per ben due volte simbolo del Friuli: quello ormai leggendario del fat di bessòl, nel dopoguerra, e quello del dopoterremoto.

Un periodo buio, quest'ultimo, ma da cui uscì a testa alta, da vincitore. A fianco della moglie, Maria, che con lui condivise sempre tutto.

Dalla ricostruzione ne è passata molta di acqua sotto i ponti: l'azienda ha continuato a espandersi. Un accrescimento realizzato con l'apporto dei giovani Snaidero: Edy, Roberto, Dario ed Elvia. Giovani leve con cui il Grande vecchio – si narra – è stato intransigente. Forse perché era, inflessibile, prima di tutti con sé stesso. Eredi a cui va un lascito etico.

Una eredità "pesante", condensata in un aforisma che il Patriarca amava ripetere: l'inefficienza rovina le aziende e la falsità rovina la vita. Un motto che, in epoche di crac, la dice lunga su come si guidano le imprese.



Snaidero con Agnelli all'indomani del terremoto

Dai capitani d'industria di ieri, un modello comportamentale per gli imprenditori d'oggi: grandi e piccoli. Costretti a navigare nelle acque perigliose di un capitalismo scosso dal maremoto di scandali finanziari. In tempi segnati da crac di dimensioni internazionali, molti avvertono il bisogno, anzi l'urgenza, d'aggrapparsi idealmente al salvagente di uomini-simbolo: sobri, severi, animati da senso morale e legati a valori granitici come la famiglia e Dio. Di riprendere in mano il bandolo della fiducia nel futuro

– che a tratti pare sfuggire – ricordando l'imprimatur lasciato da carismatici grandi vecchi. Personaggi topici come Rino Snaidero, scomparso a 82 anni, che per farsi largo nel mondo del lavoro ha giocato sì duro, ma pulito.

Un uomo riservato, vecchio stampo – espressione di un capitalismo non ammorbatto da insane cupidigie – che ha rispettato in toto un codice, non scritto, di regole ferree di correttezza, onestà e rispetto in primis di sé, del proprio ruolo sociale nell'ambito del "sistema-impresa", ma anche del prossimo: com-

Il gruppo è tra i cinque più grandi produttori di cucine in Europa

## Sotto il segno del colore arancio



Lo stabilimento Snaidero a Majano

Sotto il segno del colore arancio. Simbolo per gli psicologi di armonia interiore e d'apertura verso il nuovo, è la tinta che marca il logo Snaidero.

Un colosso, con salde radici a Maiano, fondato dal cavalier Rino, classe 1921, a cui va sempre a pennello l'immagine olografica del self made man.

Ma, oltre che un uomo fatto da sé, il cavaliere è stato soprattutto un creativo con un infallibile fiuto per due cose: innovazione e design d'alto livello.

I risultati del suo lavoro sono, oggi, sotto gli occhi di tutti: il gruppo Snaidero è uno dei cinque più grandi produttori di cucine in Europa, con 8 stabilimenti produttivi (in Francia, Italia e Germania), 5 sedi commerciali, 2.000 dipendenti e 2.500 punti vendita sparsi in tutto il mondo.

Aperture che si susseguono, strategicamente, a ritmo ben cadenzato: fra le ultime, quelle a Shanghai e Pechino, in Cina. Mercato guardato con attenzione, quello dell'ex Celeste impero, dai vertici dell'azienda che hanno in cantiere altre aperture laggiù.

Hanno infatti annusato la passione per il made in Italy di qualità eccelsa che sta dilagando nel

Far East. All'inaugurazione dei corner, svoltasi pochi mesi fa, erano presenti l'ingegner Edy Snaidero e il designer Pininfarina che, nel corso dell'ultimo decennio, ha ideato cucine divenute famose in tutto il mondo: Ola, Viva, Idea e Acropolis.

E, proprio il modello Acropolis, dal "taglio" minimalista hi-tech, negli ultimi tempi è stato al centro dell'attenzione dei mass media: nazionali e internazionali.

Fra questi, basta citare l'autorevole New York Times, che ha lodato la qualità al top della produzione dell'azienda e il suo stile inconfondibile. Come è inconfondibile, da decenni, il marchio arancione.

# Pmi al microscopio

L'azienda vinicola di Paolo Calligaris è ad Aquileia

## Ca' Tullio, matrimonio perfetto fra il vino Doc e il territorio

di Adriano Del Fabro

Aquileia non è Venezia, d'accordo, ma rappresenta pur sempre una grande opportunità per il territorio circostante e il turismo. Ne sono assolutamente convinti all'azienda Ca' Tullio dove, quotidianamente, si celebra un matrimonio fecondo tra vino e territorio. Situata alla periferia sud dell'ex città imperiale romana, l'azienda produce vino dal 1920. A metà degli Ottanta, è passata di mano ed è stata acquistata dall'industriale della sedia e della componentistica casalinga Paolo Calligaris, di Manzano. Dapprima i terreni, poi è toccato ai fabbricati e, dopo ancora, ai vigneti della Sdricca, nei Colli orientali del Friuli (sui rilievi proprio sopra Manzano). Si è creata così un'azienda con settanta ettari di vigneto (37 ad Aquileia e 33 a Manzano) che produce una gamma ampia di vini com-

posta da ben 16 tipologie diverse (5 rossi e 7 bianchi), a doppio marchio. Infatti, dall'azienda escono i vini dei "Vigneti di Beligna" (Ca' Tullio) e dei "Vigneti della Sdricca (Manzano)". La produzione è equamente divisa tra bianchi e rossi e viene seguita dai due enologi Francesco Visintin e Roberta Bassi. Naturalmente, la nuova proprietà ha provveduto a rimodernare le vigne, spiantare e impiantare, quando era il caso, lavorando soprattutto sui vitigni locali.

**«Un essiccatoio trasformato in cantina a ciclo completo»**

Le potature sono effettuate a Sylvoz (a Guyot per gli autoctoni) e i sesti d'impianto variano tra i 2,5x3,0 metri ad Aquileia e i 3,0x1,0 in Sdricca. In ambedue gli ambiti produttivi, per mantenere alta l'attenzione verso il consumatore e l'ambiente, si applicano le norme del regolamento comunitario 2078/92 che prevede una drastica riduzione degli interventi antiparassitari nei vigneti, disciplinandone il numero (quantità) e la tipologia (qualità dei principi attivi utilizzati).

I terreni di coltivazione hanno una tessitura diversa che varia dal sabbioso al marnoso. La produzione annua si aggira attorno ai 3.000 ettolitri e le bottiglie prodotte sono circa 150.000 l'anno.

La vera rivoluzione aziendale, però, è avvenuta nel 1994 quando si è provveduto al recupero architettonico e funzionale dell'immenso fabbricato aziendale. Molti anni fa, infatti, esso era adibito a essiccatoio per il tabacco, ma il lavoro svolto dagli architetti Buiatti di Aquileia ha non solo reso utilizzabile il tutto al fine di essere adibito a cantine (con ciclo produttivo completo), uffici e spazio vendita, ma ha



Paolo Calligaris

altresi accresciuto il fascino estetico della struttura eretta completamente con mattoni faccia a vista e munita di ampi finestrini ad arco (per inciso, il disegno della facciata principale è diventato il logo dell'azienda).

Siccome il maestoso fabbricato è situato sulla statale che da Cervignano porta a Grado, passando per Aquileia esso è visibilissimo ed è una calamita naturale per i turisti e gli automobilisti.

L'hanno capito bene i responsabili aziendali che, proprio al centro, hanno allestito un bellissimo punto degustazione-vendita dei vini aziendali. A riprova della giustezza dell'intuizione, parlano i dati: di tutte le bottiglie confezionate da Ca' Tullio, ben l'80% viene venduto in modo diretto. Il mix di qualità, storia, cultura e territorio comunica un "vissuto", un "ricordo", assai posi-

tivo dell'azienda che suggerisce a clienti, acquirenti e turisti, di ritornare. Anche all'estero, dicono qui, questa miscela viene vissuta positivamente, anzi, essa dovrebbe essere potenziata e trasmessa pure dall'interno "sistema Friuli", magari con una bella promozione coordinata e continuativa. Per il futuro, la valorizzazione degli autoctoni continuerà. Usciranno presto dalle cantine di Ca' Tullio, infatti, oltre la Refosco, al Verduzzo e al Tocai, anche Pignolo, Schiopettino e Ribolla gialla. Per accrescere ulteriormente la "gradevolezza" della visita in azienda, si sta lavorando alla progettazione di uno spazio-percorso didattico con l'impianto di molteplici erbe aromatiche e l'illustrazione pratica delle tecniche vitivinicole degli antichi romani. La superficie dei vigneti di Sdricca, contemporaneamente, dovrebbe essere ampliata per raggiungere i 50 ettari. Un comandamento fondante dell'azienda è il buon rapporto qualità prezzo. Nel punto vendita aziendale, si può acquistare il vino sia sfuso sia imbottigliato (compresi il Brut, l'uvaggio rosso "Aquileia Duemila" e la grappa) a ottimi prezzi. Per portare a casa i vini della Doc Friuli-Aquileia, si spendono meno di 4 euro a bottiglia, mentre per quelli dei Colli orientali del Friuli ci si atesta sui 5 euro.

### Profilo d'impresa

L'azienda agricola Ca' Tullio ha sede in via Benigna 41 ad Aquileia (telefono 0431-919700, fax 0431-919406, e-mail: "info@catullio.it", internet: "http://www.catullio.it").

Alla gestione aziendale collaborano dieci dipendenti fissi a cui si aggiungono, nelle fasi di maggiore necessità operativa, altre 20-25 persone.

Con l'etichetta "Vigneti di Beligna", vengo prodotti: Cabernet franc e sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot, l'"Aquileia Duemila" (uvaggio rosso), il Traminer aromatico, il Riesling, il Verduzzo friulano e il Brut di Pinot; con quella dei "Vigneti della Sdricca", vengono prodotti: Cabernet franc e sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot, Pinot grigio, Chardonnay e Tocai friulano.

Il 60% del vino viene commercializzato in cisterna.

Della parte imbottigliata, ben l'80% viene venduto direttamente in azienda.

Il restante 20%, finisce sugli scaffali dei supermercati italiani e viene acquistato da numerosi clienti esteri, in Germania, Austria, Stati Uniti.



Veduta della tenuta

L'azienda ha costruito una vera e propria "Taberna romana"

## In osteria con gli antichi romani

Per esaltare il legame tra vino e territorio, in Ca' Tullio si sono messi d'impegno e hanno pensato che aprire una frasca sarebbe un po' riduttivo. Così, hanno commissionato agli architetti aquileiesi Cigalotto e Santoro la progettazione di una vera e propria

"Taberna romana". Negli ampi spazi del pianoterra, già le luci ripropongono le atmosfere calde e suggestive delle lucerne a olio e dei tempi dei Romani di Aquileia. Vi si trovano un thermopolium - un grande bancone in marmo sul quale spezie e orci pieni di vino attraevano un tempo gli

avventori -, uno spazioso triclinium (la sedia-sdraio degli antichi romani), sul quale si possono anche oggi degustare gli sfiziosi piatti modernizzati tratti dalle ricette originali del grande Apicio, e la "parete dei poeti" (con scritte inneggianti al vino tratte da Orazio, Catullo e Mar-

ziale). Al bellissimo piano superiore, lasciato nella sua splendida essenzialità con le antiche travi a vista, la sala "Convivium" può ospitare, per riunioni, banchetti (aziendali e privati) ed eventi, fino a 300 persone. Naturalmente, la tecnologia viene utilizzata nell'apposita cucina attrezzatissima pensata per ogni tipo di necessità culinaria moderna.

Le sale sono spaziose, come già scritto, e ricche di fascino, dominate da un gigantesco torchio in legno antichissimo, dall'irresistibile richiamo storico. Conviene approfittare, a singoli clienti, gruppi e scolaresche, della grande gentilezza del personale aziendale per fare un tuffo nella nostra storia tramite una seppur breve, ma interessantissima vista guidata.



Interno delle cantine



Interno delle cantine



"Taberna romana": il Triclinium



... e il Thermopolium



Punto vendita

# Pmi al microscopio

L'azienda nasce artigiana negli Anni Sessanta

## Job Installazioni elettriche da 15 anni un servizio di qualità

di Marco Ballico



Pier Luigi Iob

possiamo permetterci di sottovalutare nulla nel nostro settore – spiega Pier Luigi Iob, che è oggi legale rappresentante dell'azienda –, pagheremo a caro prezzo ogni peccato di superficialità". Ecco che la Job mette in fila, uno dopo l'altro, una serie di traguardi importanti su questo fronte: nel 1998 ottiene la certificazione al sistema Iso 9002, cui segue, di recente, l'estensione della certificazione in Iso 9001-2000. Il prossimo passo, già avviato, è quello verso la Ohsas 18001 – dove Ohsas è acronimo di Occupational health and safety assessment seriesche –: l'obiettivo è quello di regolamentare l'applicazione di sistemi per la gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro. Operando in strutture ospedaliere così come in quelle alberghiere, in edifici a uso scolastico o nelle abitazioni civili, nulla può essere lasciato al caso. Il mercato di oggi richiede alte competenze e, di fronte al gran numero di elettricisti presenti sul territorio, la vera differenza la fa la qualità del lavoro.

«Purtroppo oggi il mercato si presenta un po' drogato – osserva Pier Luigi Iob – per la presenza di un elevato numero di aziende, la maggior parte delle quali di piccolissime dimensioni, un dato in controtendenza con le realtà delle aziende europee cui si pensava dovessimo fare riferimento.



Un'immagine dei capannoni

La strada dell'alto livello qualitativo ci consente di rimanere competitivi e di continuare a soddisfare la clientela. Certo, a volte la guerra al ribasso crea situazioni sgradite, ma la nostra filosofia non cambia. Il cliente soddisfatto ritorna, quello insoddisfatto cerca altrove i propri fornitori».

### «Verso la certificazione Ohsas 18001»

Oggi la Job opera nel campo delle installazioni e manutenzioni di impianti elettrici e speciali che possono essere fornite "chiavi in mano" nel settore civile, industriale e del terziario. Produce quadri elettrici di distribuzione e automazione. Inoltre personalizza servizi di assistenza e manutenzione programmata ed è in grado di offrire contratti di global service

per la gestione, manutenzione e verifica degli impianti elettrici.

Negli ultimi anni il raggio d'azione si è allargato al Trentino, all'Alto Adige, al Veneto, all'Emilia Romagna, con qualche incursione anche in Lombardia. «La nostra attenzione verso il cliente si è estesa sempre più anche al post-impianto – sottolinea il legale rappresentante della ditta friulana –. Quello che offriamo è un vero e proprio 'service' che fa seguire, alla realizzazione dell'impianto, una sua corretta manutenzione al fine di assicurare costantemente i parametri di funzionamento e sicurezza. Oltre al normale servizio di assistenza, offriamo anche un contratto che garantisce negli anni una manutenzione puntuale per assicurare un perfetto stato di efficienza operativa dell'impiantistica».

Convinta che gli investimenti rappresentino un va-

lore aggiunto soprattutto in una fase di rallentamento dell'economia, la Job ha deciso di dotarsi di una nuova sede. Entro pochi mesi gli uffici di via Pordenone a Udine e l'officina quadri di Feletto saranno trasferiti, sempre nel capoluogo friulano, in uno stabilimento di

700 metri quadri, con altri 360 metri quadri, divisi su due piani, per le esigenze amministrative. Vi troveranno posto anche Simona Iob, sorella di Pier Luigi, che cura la parte amministrativa, e lo zio Renzo Iob, che si occupa del commerciale.

### Profilo d'impresa

**J**ob Installazioni elettriche Srl ha sede in via Pordenone 15 a Udine, ma è prossimo il trasferimento di stabilimento e uffici in via Pradamano. Legale rappresentante è Pier Luigi Iob, che nel 1989 ha creato la società, nata dalla fusione delle attività di elettricista artigiano del padre e dello zio. La Job è specializzata nell'installazione di impianti elettrici, quadristica e impianti speciali.

La recente evoluzione del mercato ha dato grande sviluppo alla fornitura

di sistemi di controllo e comando.

La clientela, concentrata soprattutto nel Nordest, è costituita da privati ed enti pubblici.

Nel 2003 il fatturato della Job Srl ha superato i 3 milioni di euro.

L'organico aziendale, oltre al gruppo dirigente e alla sezione tecnico-amministrativa, conta una ventina di operai.

Contatti: telefono 0432-545947; fax 0432-545942; e-mail: info@jobsrl.it; sito internet: "http://www.jobsrl.it".

La Rizzani de Eccher e la Cesi di Imola fra i clienti

## Molta innovazione nell'edificio "intelligente"

**J**ob Installazioni elettriche di Udine significa oggi sicurezza e innovazione. Realtà all'avanguardia negli impianti elettrici, l'azienda friulana conta da anni su clienti di grande prestigio. «Ce lo ha consentito – spiega il legale rappresentante Pier Luigi Iob – il fatto di essere in grado di fornire, oltre che opere elettriche tradizionali, anche impianti di ultima generazione, al passo con le più avanzate definizioni dell'eib, l'edificio 'intelligente' gestibile in tempo reale da postazioni lontane via computer o telefono». E così, a clienti come la Ediltomat e la Bortolotti Romeo, si sono aggiunte imprese come la Rizzani de Eccher e la Cesi di Imola. Anche aziende come Eurocar, Coca Cola, Fadalti, Wolf, Epam, Lat-

terie Friulane, Carnelutti e Lidl figurano sull'agenda della Job. «Clienti esigenti – spiega Iob –, ma che regalano anche tanti stimoli per fare di più e meglio».

Di recente realizzazione sono gli impianti del complesso residenziale denominato Parco Moretti in via Podgora per la Csi, la fabbrica produttrice di marza-

pane Natural a Coseano e il centro commerciale «Le Valli di Carnia» ad Amaro per la Basso Cav. Angelo. Nel 2003 altri appalti importanti. La Job «conquista» la manutenzione dell'aeroporto di Linate e dell'azienda ospedaliera di Treviso. Di recente acquisizione sono anche i servizi per i quartieri residenziali di

viale XXIII Marzo (impresa Tonon) e il centro servizi per i trasporti dei Fratelli Olivo nella zona del Partidoro. Commesse che riflettono proprio l'allargamento d'orizzonte della ditta friulana, impegnata da alcuni anni nel lavoro sugli impianti speciali. «Le esigenze di una determinata clientela richiedevano que-

sto tipo di impegno – precisa Iob –, così come lo richiede quello della costruzione di impianti integrati con la termo-idraulica, settore di cui ci stiamo occupando con sempre maggiore interesse».

È la fase «tecnologica» della Job. Basta un solo computer per il controllo di tutto ciò che concer-

ne l'elettricità: ci si può accertare se le luci sono spente, le tende abbassate, il consumo controllato. Ma l'impianto Job può anche rilevare il fumo per la prevenzione degli incendi e consentire la videosorveglianza. «Sapevamo che questa sarebbe stata la sfida del futuro e non ci siamo fatti trovare impreparati – conclude Iob –, Per questo abbiamo sempre insistito sulla formazione professionale. L'aggiornamento delle maestranze è costante, attraverso corsi specifici interni od organizzati da case fornitrici e grossisti. Il risultato è la responsabilizzazione di chi lavora con noi. Il personale è in grado di gestire autonomamente le fasi operative e di mettere a disposizione del cliente la sua altissima professionalità».



# Pmi al microscopio

Ex trasportatore marittimo, s'è tuffato nella gastronomia

## Livio Pesle, il re artigiano delle gelatine di vino

di Francesca Pelessoni

Tutto ha preso avvio da un vasetto di gelatina di vino Sauternes. Poco più di un anno fa, con quel vasetto in mano, Antonello Pessot, titolare dell'azienda Jolanda De Colò di Palmanova (conosciuta per i suoi prodotti d'alta gastronomia ottenuti dalla lavorazione dell'oca e altre delizie) si trovò a conversare con l'amico Livio Pesle e gli chiese se sarebbe stato in grado di realizzare un prodotto simile con i vini friulani. Quasi una scommessa, insomma, che Pesle prese seriamente in considerazione. A un anno di distanza, la sua produzione di gelatine di vino sta ottenendo un grande successo, tanto che le richieste arrivano sempre più numerose dall'Italia e soprattutto da oltreoceano.

Facendo un passo indietro, si scopre con sorpresa che non è affatto questo il ramo in cui Livio Pesle ha lavorato in passato, visto che si è occupato per anni di trasporti marittimi ed è stato presidente di una compagnia di navigazione. Di origine triestina, ha viaggiato molto soprattutto tra Italia e America, finché nel 1986 è tornato in Friuli Venezia Giulia, dove ha deciso di dare una svolta alle sue attività.

"Ho sempre amato il vino, la buona tavola, la



Livio Pesle

gastronomia in generale - racconta -. Quando sono ritornato in regione ho iniziato a produrre vino nell'azienda "La Lozeta", situata sulle colline di

Rosazzo. Ho sempre coltivato l'idea di impegnarmi anche nel settore della gastronomia, ma solo per passione".

Qualche piccolo tenta-

tivo nella produzione di conserve alimentari e minestre in vaso è stato l'antefatto, ma dallo scorso anno la passione per le novità gastronomiche si è trasformata in attività commerciale vera e propria, anche grazie allo sprone dell'amico Pessot.

**«Un'attività nata in collaborazione con la De Colò»**

Pesle, infatti, produce con nome e marchio proprio una linea di gelatine di vino esclusiva per Jolanda De Colò (che è stato anche il suo primo cliente e oggi è il suo maggior distributore in Italia per quanto concerne il circuito dell'alta ristorazione). Altri due importanti distributori commercializzano il prodotto negli Stati Uniti (Ritrovo Italian Regional Food di Seattle) e in Austria (Weinco), ma l'intenzione è quella di espandere il mercato di riferimento visto il successo finora ottenuto. Livio Pesle si definisce un "cuoco autodidatta conservatore" (nel senso del "cucinare-per-conservare") e racconta l'origine di questo viaggio nel mondo del gusto sfo-

### Profilo d'impresa

L'attività di Livio Pesle ha sede in via Abbazia 11 a San Giovanni al Natisone, telefono 0432-757470, fax 0432-746752, sito internet "http://www.livio pesle.com", e-mail "info@livio pesle.com". Avviata un anno fa per passione personale e quasi per scommessa, la produzione di gelatine di vino comprende quattro tipologie e viene commercializzata con crescente successo, oltre che nel territorio regionale e nazionale, anche negli Stati Uniti e in Austria.

Per la realizzazione di questi prodotti, Pesle utilizza i vini della propria azienda vinicola, "La Lo-

zeta", situata nei Colli Orientali del Friuli, sottozona Rosazzo. Le gelatine di Livio Pesle si possono trovare nei migliori negozi di specialità alimentari della regione e in alcune enoteche che propongono prodotti di nicchia.

Inoltre, sono inserite per la vendita in Internet nella prima pagina del sito <http://www.ritrovo.com> e <http://www.wienco.at> / <http://www.weinco.at/sortiment/italien/friaul> (distributori dei prodotti di Livio Pesle per gli Stati Uniti e l'Austria).

Sono disponibili confezioni da 170 grammi e da 425 grammi per il settore della ristorazione e del catering.

gliando un vecchio libro, "Il liquorista", edito nei primi anni del '900 e appartenuto alla sua famiglia, come molti altri testi sulla tradizione della produzione vinicola e di liquori.

In questo libro si trova una ricetta che spiega come ottenere un vino speziato, una "bibita per nonni" molto gradita che ha dato a Pesle l'ispirazione per produrre la gelatina di Vinum Hypocraticum, aromatizzata con le spezie, o altre

antiche ricette come quella del vino Bishoff, aromatizzata con agrumi.

La produzione si completa con le gelatine di vino Picolit e Verduzzo. Vini "da mangiare", insomma, cui entro breve si aggiungeranno altri due prodotti nati dalla fervida ispirazione di Pesle: la gelatina di aceto balsamico e una gelatina di vino rosso con erbe aromatiche e aglio da abbinare agli arrostiti e alle carni alla griglia.

Lavora quattro grandi vini: Picolit, Verduzzo, Vinum Hypocraticum e Bishoff

## L'azienda è a San Giovanni al Natisone

Gelatina di Picolit, Verduzzo, Vinum Hypocraticum e Bishoff. Sono questi i quattro prodotti che Livio Pesle ha ottenuto dai vini della propria azienda agricola, "La Lozeta", situata sulle colline di Rosazzo nei Colli Orientali del Friuli. Queste chicche gastronomiche non sono indicate solo per gli amanti dei prodotti di nicchia e del buon vino, ma possono essere gustate anche dagli astemi, perché in esse non c'è ombra di alcol, nonostante vengano conservati tutti i sapori e i profumi dei vini da cui si ottengono.

Le gelatine sono realizzate seguendo la preparazione artigianale di antiche ricette e facendo bollire il vino molto rapidamente, in modo da poterne mantenere al meglio le caratteristiche aromatiche ed eliminare l'alcol. A quelle di Picolit e Verduzzo vengono aggiunti, oltre al vino, solo

zucchero di canna e pectina di mele, mentre le altre due gelatine sono aromatizzate a seconda della ricetta. In quella di Vinum Hypocraticum, apprezzata anticamente per il suo equilibrato gusto speziato, alla base, ottenuta facendo bollire Refosco dal peduncolo rosso, si aggiungono un po' di peperoncino, cannella, nocemoscata, chiodi garofano e radice di zenzero. Le spezie vengono macerate nel vino, per un risultato dall'inconfondibile carattere forte. La gelatina Bishoff, invece, è ottenuta con l'aggiunta di agrumi e arricchita da sensori di zenzero, kren, cipolla e aneto.

Le gelatine di Livio Pesle sono prodotti assolutamente naturali, poiché non vengono aggiunti né coloranti né conservanti. L'alta acidità e la presenza dello zucchero garantiscono una lunga conservazione, purché il prodotto sia mantenuto in luogo

fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

Queste gelatine sono state studiate per poter essere abbinare a una gran varietà di specialità gastronomiche e pietanze, ma oltre ai suggerimenti di Livio Pesle sono moltissimi gli accostamenti possibili. La gelatina di Picolit, dal colore dorato e dal tipico profumo leggermente ammandorlato del vino da cui è ottenuta, si abbina perfettamente al fegato grasso d'oca o d'anatra e ai formaggi giovani. La gelatina di Verduzzo, invece, è adatta a formaggi invecchiati, in particolare a quelli di malga o al Montasio stravecchio.

La gelatina di Vinum Hypocraticum, speziata e piccante, fonde il sapore mediterraneo del peperoncino con il gusto della cannella e delle altre spezie: si adatta a carpacci di carne, prosciutto cotto e affumicato, carni bollite, selvaggina e, per chi vuole osare, al

cioccolato fondente amaro. Infine, la gelatina di vino Bishoff è stata studiata per l'abbinamento con il salmone affumicato.

In una porzione di gelatina (circa 30 grammi) sono

contenuti i componenti di circa 22 grammi di vino purissimo di alta qualità, 13 grammi di zucchero e 300 milligrammi di pectina di mele. Quest'ultima è una fibra solubile in acqua e

studi recenti hanno evidenziato che favorisce una buona digestione, l'eliminazione di sostanze cancerogene e, nel contempo, abbassa il colesterolo e limita l'assorbimento degli zuccheri nel sangue. Un elemento in più che valorizza i prodotti di Livio Pesle, adatti ai palati raffinati alla ricerca di nuove specialità gastronomiche.



Alcuni prodotti di Pesle

# Pmi al microscopio

La cooperativa è nata nell'86 e da 15 è passata a 33 soci conferenti

## L'Agricola Alto Friuli, esempio di tradizione nell'innovazione

di Rosalba Tello



Aurelio Michelutti

Quando la Cooperativa Agricola Alto Friuli, dopo un periodo di incertezza durato 10 anni, nel 1986 divenne finalmente operativa, i soci fondatori fecero partire l'attività "restando coi piedi per terra", come testimonia David Urban, responsabile tecnico della cooperativa di Venzone. "Non sapendo ancora bene come si sarebbe collocata la nuova realtà produttiva del caseificio - spiega -, in un territorio che ancora stava riprendendosi dai disastri del terremoto, esordimmo curando solo la vendita diretta nel negozio di formaggi di Venzone". Col tempo gli obiettivi si ampliarono e la compagine sociale dagli iniziali 15 soci passò agli attuali 33 conferenti, andando a coprire una fascia geografica che comprende sia il basso sia l'alto Friuli.

Nel '90 si decise di dotare il caseificio di nuovi impianti di trasformazione, che consentirono una diversificazione nella gamma dei prodotti: al classico Latte-

ria di Venzone e al Montasio si aggiunsero mozzarella, stracchino, provola, ricotta, caciotta. Intanto i soci aumentano, vengono aperti nuovi punti vendita a Tricesimo e a Percoto, il marchio si diffonde. "Il vecchio presidente, Dario Alessio (sostituito nel '96 da Aurelio Michelutti, ndr), era il motore di tutte le operazioni di espansione e di ricerca di nuovi sbocchi commerciali - racconta Urban -. Vi è poi stato un ricambio fisiologico dei soci legato all'età, qualcuno per esempio ha chiuso la stalla. Per esaudire le richieste abbiamo dovuto inserire nuovi conferenti, alcuni provenienti anche dalla Bassa friulana".

### «Punti vendita anche a Tricesimo e Percoto»

Nel 2000 un'ulteriore svolta: la ristrutturazione e l'ampliamento del caseificio di Venzone (800 mq, compresi negozio e uffici), e il potenziamento e l'automazione di buona parte degli impianti. "È stato un investimento importante che ha coinvolto l'intera infrastruttura - riferisce il responsabile del caseificio di Venzone -, che ci ha portato a ottenere il riconoscimento sanitario secondo le normative europee". E se i primi soci erano partiti un

po' timidamente, dopo quasi 20 anni di successi oggi la cooperativa può permettersi di puntare in alto. Per il futuro sono tantissimi i progetti: dalla realizzazione di nuove unità immobiliari all'ammodernamento dei punti vendita; in previsione anche l'ampliamento del caseificio di Venzone, che sarà dotato di un parco giochi e di un parcheggio più spazioso. "Il nostro spaccio è situato in una zo-

na di forte transito stradale - spiega Urban -, molti turisti austriaci passano di qui e si fermano a comprare da noi.

Per dare maggiore visibilità alla cooperativa stiamo pensando a una sorta di bar bianco che offra ai clienti bibite o bevande calde, a seconda della stagione". In compenso, Urban prevede di ridurre la vendita all'ingrosso: "la grande distribuzione è di-

ventata troppo esigente e poco conveniente, tenderemo quindi sempre più a privilegiare la vendita diretta".

### «Nei prossimi due anni la certificazione di filiera regionale»

Tra i numerosi obiettivi che la cooperativa sta perseguendo anche una "rinfrescata" all'immagine societaria, a partire dalla revisione grafica del marchio. "Nell'arco di 2 anni, inoltre - aggiunge Urban -, ci prefiggiamo di ottenere la certificazione di filiera regionale (marchio Aqua) che, monitorando i passaggi compiuti dai nostri prodotti nel loro percorso di vita, dalla stalla alla commercializzazione, confermi e ne garantisca la salubrità".

Ma le novità non terminano qui: la cooperativa Alto Friuli ha voglia di crescere, e guarda anche a possibili collaborazioni con altri caseifici, "come è già accaduto con la cooperativa di Ugovizza, a cui durante l'alluvione abbiamo dato una mano nella gestione del latte in eccedenza". Urban auspica per il prossimo futuro una forma consortile che unisca le piccole realtà casearie locali, "una sorta di joint venture che eviti il rischio di una globalizzazione malgestita".

### Profilo d'impresa

La cooperativa Agricola Alto Friuli ha la sede principale a Venzone in via Pontebbana, 5 (telefono 0432-985595, fax 0432-890842, e-mail: aaf@proxima.conecta.it, http://www.conecta.it/ag.altofriuli), e due punti vendita a Tricesimo (via Roma, 194, SS13, telefono 0432-881326) e a Percoto di Udine (via San Mauro, telefono 0432-676629). Venzone è raggiungibile dall'autostrada A23 per Tarvisio, uscita Gemona o Amaro, percorrendo poi la SS13 (il caseificio di Venzone è aperto anche la domenica pomeriggio). La cooperativa nasce nell'86 grazie ai fondi stanziati per il post-terremoto, con l'obiettivo di valorizzare la produzione locale di latte vaccino e caprino. Attualmente l'Agricola Alto Friuli ha una compagine sociale composta da 33 soci conferenti - 22 di latte, il resto di prodotti finiti - che operano nella zona montana, pedemontana e collinare della regione; i dipendenti sono 8, di cui 7 impiegati nella produzione, 1 nell'amministrativo. Il latte (3 milioni di litri in media quelli conferiti dai soci) proviene da bovini di razza pezzata rossa friulana di allevamenti a conduzione familiare; il 35% dei prodotti del caseificio è destinato alla vendita diretta nei tre negozi di Venzone, Tricesimo e Percoto, il 50% ai distributori locali, mentre una piccola percentuale va alla ristorazione e ad aziende fuori regione e austriache.



La sede della Cooperativa Agricola

Il latteria con il nome del paese prospettiva interessante

## Un successo che nasce dalla qualità del latte

Le peculiari caratteristiche del latte im-

piegato dall'Agricola Alto Friuli - costantemente controllato igienicamente e qualitativamente, sia alla fonte sia in caseificio, mediante monitoraggi ese-

guiti da laboratori di analisi certificati - contribuiscono alla qualità di formaggi come i tipici friulani Montasio dop e Latteria Venzone, prodotti di punta del caseificio. "Succede però che il Montasio sia

utilizzato come prodotto civetta - spiega David Urban -, e che spesso si inflazioni. I formaggi latteria col nome del paese invece conservano e mantengono un trend che si distacca dalla 'violenza' che spesso viene operata nei confronti del Montasio".

E se tutti sanno che il latteria può essere consumato già dopo un mese di stagionatura ("anche se il meglio lo dà tra i 6 e i 12 mesi"), molti ignorano che dopo 2 anni questo formaggio diventa una vera prelibatezza, un prodotto da intenditori.

"Non ha niente da invidiare al parmigiano reggiano - informa il responsabile tecnico del caseificio -. Rispetto a un grana

utilizzato come prodotto civetta - spiega David Urban -, e che spesso si inflazioni. I formaggi latteria col nome del paese invece conservano e mantengono un trend che si distacca dalla 'violenza' che spesso viene operata nei confronti del Montasio".

mantiene di più le sue proprietà nutritive ed è molto saporito".

Le forme vengono rivoltate dal bravo Roberto (circa 2 mila, una volta a settimana) e raschiate dall'eventuale muffa.



I prodotti

"Non facendo uso di antibiotici - riferisce Urban -, è possibile che sulla crosta possa fiorire un po' di muffa, il che è indice di naturalezza. Il formaggio deve potersi esprimere, bisogna lasciarlo lavorare; infatti, noi non abbassiamo mai troppo la temperatura: 10-13 gradi in inverno, 15 in estate".

Al latteria Venzone e al Montasio si sono aggiunti negli ultimi anni latticini e formaggi freschi (ricotta fresca e affumicata, malga, stracchino, provola, caciotte, talleggiolo); nei punti vendita della cooperativa si vendono anche gelati, peperoncini sott'olio, conserve, salumi, miele, vino e varietà autoctone prodotte dai so-



Si lavora il latte

# Pmi al microscopio

Il primo negozio a conduzione familiare fondato negli Anni Cinquanta

## Martinelli, nuovi supermercati a dimensione d'uomo

di Francesca Pelessoni



Foto di gruppo per titolari e collaboratori

Nella famiglia Martinelli la passione per il proprio lavoro e lo spirito di sacrificio sono sempre state caratteristiche fondamentali. Fin da quando, nel 1919, Gaetano Martinelli arrivò a Codroipo da Rovigo in cerca di occupazione rispondendo a un annuncio sul Gazzettino. Negli Anni '50 i tempi erano difficili e c'era una famiglia di sette persone da mantenere, ma con molta forza di volontà riuscì ad avviare un'attività commerciale. Con

l'aiuto dei figli l'attività si sviluppò fino a quando, nel 1960, Codroipo ebbe il suo primo negozio di generi alimentari self-service. Nel 1970 la famiglia Martinelli aprì in via Roma il primo supermercato del paese su un'area di 400 mq e nel 1982 ci fu il salto di qualità: l'inaugurazione del nuovo supermercato di via Latisana che ricopriva una superficie di duemila metri quadrati.

A quanto pare, però, non era ancora tempo di fermarsi. I nipoti di Gaetano,

infatti, stanno proseguendo sulle orme del nonno (e del papà Francesco): una strada che presenta sempre nuove sfide e l'ultima è stata affrontata lo scorso anno con il rinnovamento del supermercato di Codroipo, ampliato e trasformato in centro commerciale.

Al gruppo Smar (supermercati Martinelli) fanno capo inoltre altre cinque realtà commerciali, tra cui la recente acquisizione del supermercato di via Pozzuolo a Udine. "L'attenzione alla qualità

dei prodotti è fondamentale - spiega Francesco Martinelli -, ma il nostro sforzo è quello di proporre prezzi contenuti, anche sulle grandi marche".

Al fianco di Francesco da alcuni anni ci sono anche i figli Simone, Chiara e Marco, che seguono la gestione dell'ipermercato dall'acquisto alla vendita. Simone si occupa del magazzino, della piattaforma e dei settori orto-giardino, bevande e dolciario. Chiara coordina l'amministrazione, il personale, e il "no food". Marco infine si occupa del reparto "freschi" (macelleria, salumeria, formaggi, frutta verdura e surgelati). In questo affiatato gruppo di famiglia si integra uno staff di personale qualificato, formato prevalentemente da donne, con rapporti di lavoro in alcuni casi decennali.

Quello che stupisce piacevolmente è l'attenzione che viene riservata proprio al personale femminile, alle esigenze del quale (maternità, famiglia, part-time) il gruppo Martinelli viene incontro con tutte le agevolazioni possibili. "In questo tipo di professione, le donne offrono affidabilità e disponibilità - spiega Francesco Martinelli -. Perciò cerchiamo di an-

dare incontro, per quanto possibile, alle loro necessità di conciliare famiglia e lavoro".

L'attività dell'ipermercato di Latisana dà un importante contributo all'economia della zona, coinvolgendo in un indotto di notevoli dimensioni e attirando una clientela nel raggio di 20 chilometri.

"Il legame con il territorio è molto importante

- sostiene Martinelli -. Ci siamo attivati per un tempestivo invio di volantini pubblicitari via posta nelle case dei paesi del circondario. Il ritorno è stato molto buono". Da notare che è stato proprio Francesco Martinelli, negli Anni '60-'70, a inventare il volantinaggio porta a porta nel Codroipese, un'idea che oggi è ormai gettonatissima.

### Profilo d'impresa

Il centro commerciale IperMartinelli ha sede a Codroipo, in via Latisana 10/12, e-mail martinelli-smar@libero.it. Oltre al principale polo codroipese, la Martinelli Srl comprende una catena di negozi con altre due sedi a Codroipo, una a Carpaccio di Dignano e a San Lorenzo di Sedegliano, mentre dall'aprile dello scorso anno si è aggiunto anche il supermercato di via Pozzuolo a Udine.

I negozi Martinelli coprono una gamma completa di prodotti, dal settore alimentare all'abbigliamento, dalla profumeria all'ortogiardino. Trasformata nel 2000 in Martinelli Srl, oggi la ditta è guidata da Fran-

cesco e dai suoi tre figli Simone, Chiara e Marco, e fa parte del gruppo di acquisti Sai (Supermercati associati italiani).

Oltre al supermercato, dal novembre 2003 il rinnovato "IperMartinelli" è stato trasformato in centro commerciale nel quale trova spazio anche un angolo bar, cui prossimamente sarà affiancata un'edicola.

Il fabbricato si estende su una superficie di 4 mila mq, dà lavoro a oltre 40 dipendenti ed è dotato di una piattaforma di 1.100 mq su 7 piani per la distribuzione delle merci ai punti vendita del gruppo e anche ad altre realtà commerciali della zona.

Il gruppo ha cinque punti vendita di ampie dimensioni e occupa oltre 40 dipendenti

## Nel 2003 nasce il Centro commerciale Smar

Alla fine di novembre del 2003 in via Latisana a Codroipo c'era un gran fermento. Non è stata di certo la pioggia battente a frenare l'emozione e la soddisfazione per aver potuto tagliare il nastro del rinnovato "Centro commerciale Smar". Un nuovo tassello si è aggiunto alla decennale storia della Supermercati Martinelli, che oggi può contare su un ipermercato moderno e funzionale, adeguato alle richieste di una clientela sempre più esigente.

Dall'ago e filo al pesce surgelato, dalla maglietta al profumo di grido, nel nuovo spazio commerciale si possono trovare tutti gli articoli di largo consumo, con un occhio di attenzione ai prezzi.

"Lo sforzo continuo è quello di fornire il massimo assortimento senza dimenticare il portafoglio - spiega Francesco Martinelli -. La freschezza e la qualità dei prodotti sono

attentamente selezionate e le continue promozioni consentono di arrivare alla fine degli acquisti con un buon risparmio".

Il centro Smar sa trasformare il momento della spesa quotidiana anche in una fonte di relax. L'angolo bar, per esempio, è il posto ideale per un attimo di pausa e presto sarà affiancato da un'edicola, un servizio in più per la clientela.

Fin dall'ingresso, l'ipermercato Martinelli accoglie i clienti con una serie di scaffali ordinati e ben assortiti che invitano all'acquisto. L'ampia e luminosa struttura è stata suddivisa in aree che coprono i settori merceologici più vari: abbigliamento e intimo per uomo, donna e bambino, pelletteria e calzature, profumeria, orto e giardino, detergenti e detersivi. Oltre al fornito reparto di gastronomia e ai banchi refrigeranti, fiore all'occhiello del supermercato, non mancano i settori

dell'ortofrutta, panetteria, liquori e vini.

Particolarmente apprezzata dalla clientela è la nuova area con i banconi frigoriferi per il pesce surgelato, sempre invitante anche per gli sconti reali che vi sono praticati. Prossimamente al già fornitissimo catalogo di proposte si aggiungerà anche un reparto di biancheria per la casa.

In una giungla di offerte e concorrenza spietata a suon di sconti, l'ipermercato Martinelli continua a ricoprire un ruolo leader nel suo settore, rappresenta un incentivo per il polo commerciale di Codroipo e del suo hinterland.

Per raggiungere e mantenere questi risultati contano soprattutto i particolari, come la presenza di personale gentile e qualificato, l'ordine e la pulizia, la dimensione umana che si può ritrovare anche in un grande negozio.

Merito dei titolari e dei loro collaboratori, attenti

a ogni minimo dettaglio e pronti a dispensare qualità sempre più rare da riscontrare al giorno d'oggi: cortesia, competenza e professionalità.

Il valore aggiunto del-

l'azienda è, infatti, sicuramente lo staff del personale, composto da validi collaboratori, tra cui Loris Rovere, Claudio Pavan, Luciano Liani, Graziella Liana e Nadia Cassini (ammi-

nistrazione), Michela Piva (ortofrutta), Adriana Ciani (profumeria e alta profumeria), Sonia Del Giudice (responsabile di sala), Simona Ferigo (abbigliamento).



# Attualità

Innovazione e ricerca protagoniste a Rivoli d'Osoppo

## Il Nobel Rudolph Marcus al Centro ricerche Fantoni

**G**rande soddisfazione martedì 27 gennaio alla Fantoni di Osoppo dove è intervenuto il premio Nobel per la chimica professor Rudolph Marcus che, introdotto dal professor Manuel G. Velarde, rettore del Cism (Centro internazionale di scienze meccaniche) e stimolato dalle domande del dottor Sergio Baraldi, direttore del Messaggero Veneto, ha affrontato il tema dell'innovazione e della ricerca portando la propria esperienza. Questo incontro costituisce il secondo di un ciclo di conferenze organizzate dal Centro ricerche Fantoni cui partecipano premi Nobel provenienti da tutto il mondo; già lo scorso 30 ottobre la lucida testimonianza della professoressa Rita Levi Montalcini aveva destato grande



Fantoni, Baraldi e Marcus

interesse. In modo semplice e diretto, il professor Rudolph Marcus ha esaminato argomenti disparati, partendo dal riconoscere il piacere connesso alla conoscenza e alla possibilità di spiegare e controllare gli eventi (nel campo scientifico), una volta compresi i

processi che li governano. È stato affrontato sotto diversi aspetti tutto il campo delle relazioni fra impresa, università e istituzioni, indicando di volta in volta le implicazioni positive e negative dei casi illustrati. In particolare sono state rilevate le differenze di conce-

zione del legame fra ricerca e industria nel sistema americano e in quello italiano-europeo. Il premio Nobel ha voluto evidenziare i forti vincoli cui talvolta è sottoposto il ricercatore del vecchio continente, al quale fondamentalmente manca la libertà di ricerca, anche a causa della scarsità di fondi destinati a quest'ultima. Negli Stati Uniti, invece, la realtà è molto diversa: i giovani talenti sono stimolati a proseguire e ad approfondire gli studi tramite una serie di prestiti a titolo onorario chiamati grant con i quali possono mantenersi e finanziare le proprie idee.

Il legame con le imprese è forte tanto che spesso gli stessi docenti prestano la loro consulenza all'università, ma bisogna fare attenzione che questo vin-

colo non sia troppo stretto perché alla fine è la ricerca di base, e non quella applicata, che ha dato i maggiori risultati in termini di scoperte scientifiche, che poi hanno portato un risvolto pratico del quale ha beneficiato anche l'industria. Allo stesso modo è importante che l'industria dedichi molte risorse alla ricerca e all'innovazione. Rudolph Marcus ha sottolineato che l'università non è un'impresa a scopo di lucro, ma deve essere comunque in grado di autofinanziarsi; per esempio, negli Stati Uniti i campus universitari ricevono molte donazioni dai propri ex alunni, usanza che in Italia non esiste.

Ma ciò che differenzia Europa e America è soprattutto la cultura di fondo dei due sistemi: gli

Stati Uniti sono caratterizzati da una forte individualità della persona che è portata a credere e investire nelle proprie capacità, agevolata anche da un sistema di incentivi relazionati al merito. Questa poi è anche la mentalità sulla quale si fonda il capitalismo americano, per certi aspetti molto diverso da quello di concezione europea, quest'ultimo fortemente impregnato da una mentalità conservatrice e poco proiettata al cambiamento e all'innovazione. Oltre a ciò, la filosofia statunitense è naturalmente predisposta al cambiamento e alla flessibilità, un'attitudine positiva che porta ad adattarsi alle novità e a mettersi continuamente in discussione, spronata da una costante ricerca dell'eccellenza.

## Premiate le "tre stelle" della Guida ai vini del Fvg

**S**erata di gala, al ristorante Del Doge, a Villa Manin di Passariano, per festeggiare le trentuno aziende che hanno ottenuto la valutazione di eccellente (tre stelle) dalla Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia 2004. Quattro di queste (Marco Felluga, Rodaro, Ca' Bolani e Castello di Spessa-La Boatina) hanno centrato il prestigioso obiettivo con due prodotti: il numero dei vini col massimo dei voti è stato dunque di trentaquattro.

Ecco le aziende premiate: Alberice (Tocai friulano, Colli orientali del Friuli, 2002); Bortolusso (Tocai

friulano, Annia, 2002); Buiatti (Merlot, Cof, 2000); Ca' Ronessa (Bianco Marina, Collio, 2000); Castello di Spessa (Rosso, Collio, 1999); La Boatina (Rosso, Collio, 1999); Castelvechio (Refosco dal peduncolo rosso, Carso, 2000); Cecchini Marco (Verduzzo Ferlit, Cof, 2001); Conte d'Attimis Maniago (Rosso Vignarico, Cof, 1997); Cortona (Sauvignon, Aquileia, 2002); Feresin Davide (Pinot bianco, Isonzo, 2000); Filiputti Walter (Pignolo riserva, Cof, 1999); Girolamo Dorigo (Tazzelenghe, Cof, 1999); Grillo Iole (Sauvignon, Cof, 2002); La Viar-

te (Refosco dal peduncolo rosso, Cof, 2000); Livio Felluga (Bianco Terre alte, Cof Rosazzo, 2001); Luisa Eddi (Refosco, Isonzo, 2000); Marco Felluga (Bianco Molamatta, Collio, 2002); Marco Felluga (Ribolla gialla, Collio, 2002); Meroi (Tocai friulano, Cof, 2001); Midolini (Chardonnay, Cof, 2001); Petrusa (Rosso, Cof, 2000); Rodaro (Picolit, Cof, 2001); Rodaro (Merlot, Cof, 2001); Ronchi di Manzano (Merlot, Cof, 2001); San Simone (Cabernet franc, Grave, 2002); Scubla (Verduzzo Graticcio, Cof, 2000); Tenuta Ca' Bolani (Refosco dal peduncolo rosso, Aquileia, 1999); Tenuta Ca' Bolani (Pinot bianco, Aquileia, 2000); Tiare (Sauvignon, Collio, 2002); Vigna Petrusa (Bianco, Cof, 2001); Villa Vitas (Sauvignon, Aquileia, 2002); Vosca (Tocai friulano, Collio, 2002); Zidarich (Terrano, Carso, 2000).

"Questa Guida - ha detto in proposito il presidente della Camera di commercio udinese e di Unioncamere, Adalberto Valduga - rappresenta un segno concreto di fattiva collaborazione tra gli enti camerale della regione". Sulla stessa lunghezza d'onda l'intervento dell'assessore regionale alle attività produttive,



Un brindisi delle autorità

Enrico Bertossi secondo il quale, "con uno sforzo encomiabile, si sono superati antichi steccati, anacronistiche divisioni, e finalmente si lavora in squadra, facendo sinergia". Alla serata erano tra gli altri presenti il presidente della Camera

di commercio di Pordenone, Elio Quartini, i vicepresidenti di Trieste, De Monte, e di Gorizia, Cappellari, e il responsabile della Guida, Lorenzon. La regia è stata curata da Bepi Puciarelli.

Bruno Peloi

## Rifiuti, cresce la Borsa telematica del recupero

**C**ontinua l'iniziativa della "Borsa telematica del recupero" che dal 2000 coinvolge oltre 30 Camere di commercio italiane con l'obiettivo di stimolare la crescita del mercato del riutilizzo degli scarti di produzione, in linea con le attuali disposizioni normative. La "Borsa telematica del recupero" viene gestita, per conto dell'ente camerale udinese, dall'Azienda speciale con procedure informatizzate su rete telematica nazionale. Il servizio si rivolge a aziende che producono rifiuti, ad aziende che riutilizzano

materie prime derivanti da attività di recupero, smaltitori e o recuperatori, e riguarda lo scambio di rifiuti definiti dal codice Cer, materie prime derivanti da operazioni di recupero, beni durevoli a fine vita e rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per operare nella Borsa è sufficiente richiedere, per via telematica, l'accredimento al quale segue il rilascio delle chiavi di accesso. Il sistema camerale garantisce agli operatori la costante manutenzione del servizio, l'assistenza agli utenti e l'offerta di servizi collaterali di informazione

tecnico-normativa. La Camera rivestirà unicamente il ruolo di gestore e coordinatore del sistema senza intervenire nella trattativa commerciale.

Il ricorso a questo sistema informativo consente alle aziende una serie di opportunità, quali, per esempio, la riduzione della quantità di rifiuti, valorizzando al di fuori dell'impresa i rifiuti recuperabili; verificare ipotesi di reimpegno di scarti all'interno del proprio ciclo produttivo; accedere alle informazioni su servizi di raccolta, trasporto, trattamento e smaltimento di rifiuti; amplia-

re il potenziale mercato dei propri servizi.

I vantaggi del sistema sono legati alla trasparenza del mercato (si partecipa a un mercato regolamentato del recupero e del riciclaggio dei rifiuti e delle materie prime derivate, in cui sono garantite condizioni di trasparenza e terzietà per gli operatori); la qualificazione degli operatori (gli interlocutori vengono qualificati esclusivamente tramite accreditamento da parte della Camera di commercio); la qualificazione dei materiali (sono disponibili on line tutte le informazioni come

il codice Cer, provenienza, stato fisico, rispondenza a norme qualitative standard e gli elementi commerciali come quantità, prezzo - anche negativo -, aree territoriali di interesse, modalità di scambio del prodotto); l'offerta di servizi (sono disponibili anche servizi di orientamento sulle normative, i materiali e le tecnologie di recupero, in collaborazione con i consorzi di filiera, enti di ricerca nazionali, associazioni di categoria); la gestione telematica degli scambi (viene utilizzata un'unica piattaforma nazionale che prevede, nella massi-

ma sicurezza delle transazioni, moderne tecniche di interscambio. Il modello organizzativo della Borsa è costituito dal Comitato di Borsa (presso Unioncamere con la partecipazione dei ministeri delle Attività produttive e dell'Ambiente, Apat, Upi, Anci, Conferenza Stato Regioni, Osservatorio nazionale dei rifiuti, Albo nazionale delle imprese che effettuano la gestione dei rifiuti e Un), Consulte di filiera e Camere di commercio. Per ulteriori informazioni, contattare l'Azienda speciale Laboratorio chimico merceologico (Crad, altri servizi) della Camera di Udine (0432-671061 - 640942 dalle 9 alle 12 dal lunedì al venerdì).

# Qui Congafi

ARTIGIANATO

Nel corso del 2003 sono aumentati del 14%, pari a 503 nuove imprese

## Nuovo record di soci per il Congafi artigianato

**N**el corso del 2003 è stato raggiunto il record di nuove adesioni al Congafi artigianato. Sono infatti 503 le nuove ditte associate al consorzio, con un aumento del 14% rispetto all'anno precedente.

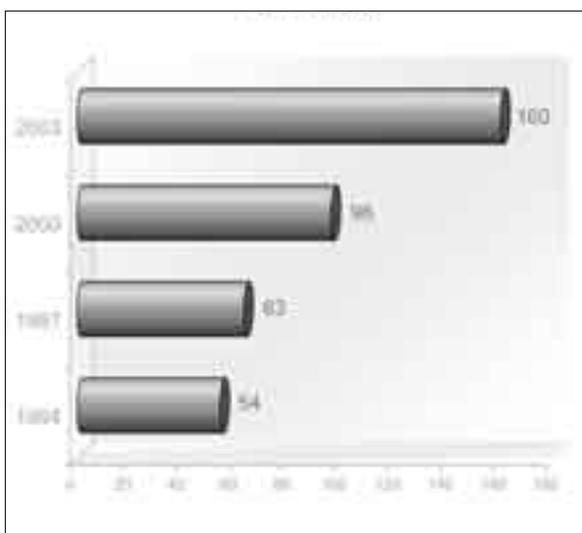
Ciò testimonia che un numero sempre crescente di aziende artigiane ha compreso l'importanza del Congafi e, attraverso l'adesione allo stesso, ha dimostrato di voler utilizzare i servizi offerti quali la ga-

ranza e l'assistenza finanziaria.

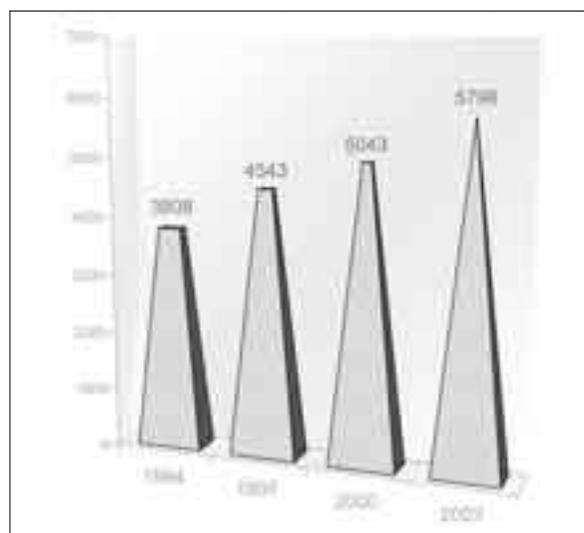
A conferma di questo vi è anche il dato relativo alle garanzie relative ai fidi e ai prestiti in essere, che al 31 dicembre 2003 erano pari a 160 milioni di euro.

Molto confortante è anche il dato relativo alle escussioni di garanzia che si sono mantenute anche per il 2003 al di sotto della soglia dello 0,5%, a testimonianza della serietà e dell'ottima capacità imprenditoriale.

ANDAMENTO PRESTITI GARANTITI IN ESSERE AL 31.12 (in milioni di €)



ANDAMENTO SOCI ISCRITTI CON.GA.FI ARTIGIANATO UDINE



Intervista al presidente del Consorzio garanzia fidi

## Piemonte: soddisfatti per un ottimo 2003



Marino Piemonte

**D**opo un ottimo 2003, il 2004 presenta molte novità per il Consorzio garanzia fidi fra le imprese artigiane della provincia di Udine. Alcune sono state introdotte da leggi nazionali e altre riguardano la nostra regione e l'attività del Congafi. Facciamo il punto della situazione con il presidente Marino Piemonte.

*Presidente Piemonte, com'è andato il 2003?*

“Direi molto bene, abbiamo associato ben 503 imprese (il migliore risultato dal 1979, anno di inizio dell'attività) e i soci hanno raggiunto il ragguardevole numero di 5.808”.

*A cosa dobbiamo questo dato, forse anche alla stagnazione dell'economia?*

“In verità, si ricorre al credito bancario sia quando l'economia galoppa, per finanziare lo sviluppo, sia quando l'economia è ferma, per sostenere l'azienda. È fuori di dubbio che quando l'economia non tira cambia la qualità del maggior credito richiesto. Si tratta, quindi, di operazioni a maggior rischio. Possiamo affermare che il nostro portafoglio di operazioni è comunque rimasto di elevata qualità. Questo è dimostrato dal bassissimo livello di sofferenze, attestatosi anche per il 2003 sotto lo 0,5%”.

*Quindi?*

“L'aumento dei soci è dipeso in buona misura dalla campagna di informazione avviata, con successo, in aprile. Abbiamo investito molto per rendere il nostro strumento di garanzia noto al maggior numero possibile di imprese artigiane. A tale riguardo, voglio ancora ringraziare la Camera di commercio di Udine e le banche convenzionate che ci hanno sostenuti”.

*Come è andata l'attività di garanzia?*

“Anche qui registriamo un dato importante: 160 milioni di euro di fidi garantiti in essere al 31 dicembre 2003, oltre 300 miliardi delle vecchie lire. Siamo il quinto Confidi del settore in Italia; non è un risultato di poco conto per la nostra piccola regione”.

*Come procede l'attività di assistenza finanziaria?*

“Resta sempre un impegno centrale nel nostro lavoro. Siamo consapevoli che le imprese artigiane hanno il bisogno di essere informate sulle varie forme tecniche di finanziamento e, proprio per questo, stiamo dedicando a questo servizio sempre maggiori risorse, per individuare i prestiti più convenienti e per porre rimedio a precedenti errate modalità di ricorso al credito”.

*Quale può essere un esempio ricorrente?*

“L'invito a utilizzare per l'acquisto di attrezzature le linee agevolate, per le quali il tasso di interesse è ridotto verso il 2% grazie a contributi regionali e na-

zionali. Nel caso di imprese che sono troppo appesantite con il debito a breve termine, impostiamo un intervento correttivo di consolido delle passività da breve a medio o lungo termine per dare liquidità alla ditta e consentirle di rientrare gradualmente delle esposizioni”.

*Dissuadete ancora le ditte a utilizzare il conto corrente?*

“Sempre. È la linea di credito più costosa e spesso inadatta”.

*Passiamo alle ultime novità normative e procedurali. Come procede l'avvicinamento a Basilea 2? Lei che pensa di Basilea 2 e dei nuovi sistemi di rating, cioè di valutazione delle imprese?*

“I recenti fatti italiani, quali per esempio Parmalat e Finmatica, dimostrano che, più che inventare nuovi complicati meccanismi di valutazione e controllo per le piccole imprese, si dovrebbe concentrare l'attenzione sui grandi gruppi. Basilea 2, a mio avviso, renderà senz'altro più difficile l'accesso al credito per gli artigia-

ni, che forse non hanno bilanci tecnicamente perfetti come quelli della Parmalat, ma rispondono sempre seriamente agli impegni assunti. Il bassissimo livello delle nostre insolvenze lo dimostra al di là di ogni ragionevole dubbio”.

*Cosa possono fare le imprese e il Congafi artigianato al riguardo?*

“I Congafi operano a livello nazionale ed europeo affinché prevalga l'orientamento di assegnare alle imprese aderenti a un Congafi il più vantaggioso rating del Congafi stesso. Le imprese che non sono ancora socie non dovrebbero attendere il 2006 per aderire al Congafi e poter godere della sempre più importante garanzia consortile e, ci auguriamo, del rating del Congafi”.

*La nuova legge sui Congafi, che tra l'altro li ridenominava Confidi, apporta innovazioni importanti?*

“Alcune novità sono di rilievo. Il nostro Congafi, anzi Confidi, diventerà un intermediario finanziario a tutti gli effetti e quindi di la sua garanzia peserà di più”.

*Sarete anche sottoposti alla vigilanza della Banca d'Italia, è un problema?*

“Assolutamente no. Sin dall'inizio abbiamo scelto di dotarci di struttura e forma giuridica adeguate per soddisfare al meglio le esigenze dei soci e di trasparenza nei confronti di chi ci deve controllare. Siamo stati il primo Confidi in regione a far certificare il bilancio e ad acquisire il logo qualità Iso 9001”.

*Il Documento strategico presentato dall'assessore regionale alle attività produttive Bertossi si occupa anche del sistema di riassicurazione dei Confidi, cosa ne pensa?*

“Stiamo esaminando con grande attenzione le proposte della Regione, sempre vicina al nostro sistema di garanzia. Sottolineiamo che, a nostro avviso, qualsiasi novità deve far sì che rimanga valorizzato quel sistema di autogoverno che ha consentito al nostro Confidi di assicurare, in collaborazione con le associazioni di categoria, una gestione economica, efficace e veloce”.

## Nonino: le nostre proposte per il Distretto della sedia

**D**a un paio di anni la filiera della sedia attraversa un difficile periodo. Sono state avviate importanti riflessioni ed effettuati significativi approfondimenti e sono state acc-

lerate procedure importanti quali la definizione del marchio di qualità del distretto, ma non bastano a modificare significativamente una situazione che risente anche di profondi problemi strutturali. Se-

condo il vicepresidente del Congafi artigianato, Luigi Martino - operatore da oltre 20 anni nella sedia -, non sono venute meno le molte positive caratteristiche dell'imprenditore della zona, quali l'im-

pegno, la professionalità e la duttilità; ciò che è mutato, probabilmente in modo irreversibile, è lo scenario esterno al Triangolo della sedia: il mercato del prodotto e i nuovi competitori apparsi con forza negli ultimi periodi. I nuovi competitori sono agguerriti e godono di bassissimi costi di produzione, basti pensare all'esempio cinese. Per le imprese della zona di-

venta quindi indifferibile fare un grande salto di qualità, specialmente nel design.

Il Comitato di garanzia del Congafi artigianato, presieduto da Daniele Nonino, segue da vicino le vicende della zona e tocca con mano, nelle due riunioni settimanali dell'organismo, le difficoltà di molte aziende. Il Congafi può fornire il supporto

per un'analisi aziendale, che consenta alle imprese di individuare meglio le tensioni economiche e finanziarie, suggerendo gli opportuni correttivi. Il Congafi artigianato sta predisponendo inoltre una richiesta di intervento specifico a tutti gli Enti pubblici (Regione e Provincia) e alla Camera di commercio di Udine per unire le forze.

# Attualità

Novità per i parrucchieri - Nasce il maestro artigiano

## Modificata la legge regionale che disciplina l'artigianato

È stata modificata la legge regionale che disciplina l'artigianato. La legge regionale 18 del 5 dicembre 2003 ha introdotto significative novità. Tra queste, quella del titolo di maestro artigiano. D'ora in poi la domanda per l'attribuzione di questo titolo può essere presentata alla Commissione provinciale per l'artigianato oltre che da parte del titolare di impresa artigiana e dal socio prestatore

d'opera di impresa artigiana anche dalle associazioni di categoria e dalle Camere di commercio.

Novità anche per l'attività di parrucchiere misto ed estetista: viene definito il termine da cui decorre il termine per presentare al Comune la richiesta di autorizzazione per l'esercizio di queste attività (la richiesta deve essere avanzata entro cinque anni dalla conclusione dei periodi lavorativi qualificanti co-

me definiti dagli articoli 26 e 28 della Legge regionale 12/2002). È stato inoltre chiarito che i soci, i collaboratori familiari e i dipendenti che esercitano l'attività di parrucchiere misto e di estetista in forma professionale, ma non imprenditoriale, devono essere in possesso della qualifica professionale. È invece necessaria la qualificazione professionale come prevista dal comma 1 dell'articolo 26 e dal comma 1 del-

l'articolo 28 per l'esercizio in forma imprenditoriale dell'attività di estetista e di parrucchiere misto.

Cumulabilità delle agevolazioni: viene abrogato il divieto generale di cumulabilità degli incentivi previsti dalla legge regionale 12/2002 con altri benefici a valere sulla medesima iniziativa. Finanziamenti a favore dell'artigianato artistico: viene esteso l'ambito di applicazione degli interventi agevolati

previsti a favore delle imprese operanti nel settore dell'artigianato artistico anche alle imprese operanti nei settori dell'artigianato tradizionale e dell'abbigliamento su misura.

Consorzio di secondo grado (Congafi regionale per l'artigianato): viene modificato il metodo di integrazione del Fondo rischi cancellando il limite massimo riferito agli apporti integrativi che l'amministrazione regionale è autoriz-

zata a effettuare. Società in accomandita semplice artigiane: viene prorogato il termine concesso alle società in accomandita semplice già iscritte all'Albo delle imprese artigiane ai sensi della previgente normativa, per regolarizzare le proprie posizioni in conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 12/2002.

Il termine ultimo per la regolarizzazione è il 27 dicembre 2004.

Continua la crescita delle imprese artigiane

## Sono 15.616 le aziende al 2003

Continua il trend positivo nella crescita delle imprese artigiane: le imprese attive al 31 dicembre 2003 sono 15.616, con un incremento rispetto al 31 dicembre precedente di 204 unità (+1,32%). Il numero complessivo delle imprese artigiane attive in regione è in continuo aumento: tutte le province registrano una crescita rispetto agli iscritti al 31 dicembre precedente. Guardando alle forme giuridiche con le quali si strutturano le imprese del mondo artigiano della provincia di Udine, si conferma la pre-

dominanza dell'impresa individuale (73,60% del totale), seguono le società in nome collettivo (20,35%), le società in accomandita semplice (3,77%) e le società a responsabilità limitata con pluralità di soci (1,27%).

È confermata la diminuzione nella scelta della forma giuridica della società in nome collettivo già registrata per il 2002 che è in parte compensata dall'aumento delle società in accomandita semplice, +129 società.

Nell'arco dello scorso anno si sono registrati sia delle trasformazio-

ni di forma giuridica, da società in nome collettivo in società in accomandita semplice, sia un aumento delle richieste di iscrizione all'Albo delle imprese artigiane da parte di società a responsabilità limitata con pluralità di soci.

Lo scorso anno ha visto numerose società in accomandita semplice impegnate a regolarizzare la propria posizione secondo quanto disposto dalla legge regionale 12 del 2002. La scadenza prevista per fine maggio 2003 è stata però prorogata al 27 dicembre 2004.

	Anno 2001		Anno 2002		Anno 2003	
Gorizia	2.986	9,72%	3.056	9,79%	3.122	9,85%
Pordenone	8.075	26,28%	8.154	26,12%	8.300	26,20%
Trieste	4.509	14,67%	4.596	14,72%	4.643	14,66%
Udine	15.160	49,33%	15.412	49,37%	15.616	49,29%
Totale Regionale	30.730	100%	30.229	100%	31.681	100%

Suddivisione secondo forma giuridica			
Imprese Attive	31.12.2001	31.12.2002	31.12.2003
Totale	15.160	15.412	15.616
Imprese Individuali	11.211	11.342	11.493
Società in nome collettivo	3287	3.231	3.178
Società in accomandita semplice	485	548	589
Società a resp. limitata con unico socio	79	84	77
Società a responsabilità limitata con pluralità di soci	37	129	199
Società cooperative a r.l.	37	52	54
Separata Sezione consorzi	24	26	26

Progetto imprese-Università di Udine: settore ambientale

## Monitoraggio ambientale e conservazione della natura l'Ateneo cerca aziende per collaborare

Monitoraggio dell'ambiente, conservazione della natura e delle specie animali in pericolo, sviluppo di tecniche di monitoraggio avanzate e di programmi educativi, di divulgazione e sostegno. Tecnici e prodotti per il miglioramento del benessere degli animali selvatici in cattività. Produzione di materiale avente come tema la conservazione delle specie in pericolo e dei progetti. Programmi di wildlife e pet therapy sono i progetti che proponiamo questo mese.

### OBIETTIVI

Gli obiettivi sono l'aumento della conoscenza della biologia e dell'ecologia delle specie selvatiche, in particolare di interesse conservativo e faunistico

(orso, lince, lupo, gatto selvatico e specie di uccelli migratori), venatorio e dell'ambiente che ospita queste specie. Questo aumento di conoscenza deve contribuire a migliorare la gestione di talispecie sia dal punto di vista della conservazione sia della gestione venatoria.

### ATTIVITÀ PREVISTE

Il gruppo di lavoro è impegnato nei seguenti progetti: progetto Studio sui grandi carnivori nel Parco naturale delle Prealpi Giulie - Parco Naturale delle Prealpi Giulie; progetto Interreg Italia - Slovenia III A "Conosci il Carso - Monitoraggio del gatto selvatico" - Comune di Sgonico; progetto Interreg Italia - Slovenia III A "Conosci il Carso - Alberi habitat e studio sull'ecologia

degli uccelli che nidificano negli alberi cavi" - Comune di Monrupino; progetto Interreg Italia - Slovenia III A "Gestione sostenibile della transfrontaliera delle risorse faunistiche" - Regione Friuli Venezia Giulia - Direzione regionale delle Risorse agricole, forestali e naturali - Università di Ljubljana; progetto Life natura CoopCo "Creazione di una metapopolazione di orsi nell'arco alpino" - Parco naturale dell'Adamello Brenta, Wwf Austria, Ministero delle Foreste della Slovenia; progetto "Conservazione in situ della fauna tipica europea" - Parco natura viva - Bussolengo Verona; progetto "Conta le tue rondini" - Istituto comprensivo scolastico di Tricesimo; progetto Wild Life therapy "Segui l'orso - program-

ma di coinvolgimento di ragazzi disabili nella ricerca dell'orso e della lince" - alcuni ragazzi disabili saranno coinvolti nelle attività di monitoraggio sull'orso e sulla lince e di monitoraggio sulle specie di uccelli più comuni.

### CARATTERISTICHE DELL'IMPRESA

Le imprese con le quali si vuole collaborare sono essenzialmente di tre tipi: le prime dovrebbero essere rivolte allo sviluppo tecnologico di tecniche di monitoraggio, le seconde tese a sviluppare programmi comuni di merchandising, le terze interessate a testare prodotti utili a migliorare il benessere e la condizione di animali tenuti in cattività. Nel primo caso l'impresa dovrebbe essere interessata

a sviluppare sistemi comuni di telerilevamento che permettano il monitoraggio in natura attraverso Webcam fisse o mobili, fotocamere o webcam con sensori di passaggio; a questo si aggiunge il settore della radiotelemetria per seguire animali catturati ai quali è stata apposta della strumentazione idonea per permetterne la localizzazione. Ulteriori aspetti legati a queste ricerche sono il rilievo di dati ambientali da associare alla presenza di queste specie quali umidità, temperatura, e lo sviluppo di software e hardware che permettano una efficiente raccolta di dati di natura ambientale ed ecologica. Il secondo gruppo di imprese dovrebbe essere interessato a produrre vestiario e/o gadget, pubblicazioni di-

vulgative, in tema di conservazione della natura e di specie in pericolo (orso, lupo e lince, per esempio) che possano permettere di fare conoscere queste attività e autofinanziare queste ricerche. Il terzo gruppo di aziende dovrebbe essere interessato a testare prodotti (anche alimentari o feromonal) utili a migliorare la condizione e il benessere di animali tenuti in cattività.

### STRUTTURA DI RIFERIMENTO DELL'UNIVERSITÀ

Il gruppo di lavoro fa capo al prof. Piero Susmel e al dottor Stefano Filacorda. Dipartimento di Scienze della produzione animale - Pagnacco (0432-650110, mailto: st.afno.filacorda@uniud.it, piero.susmel@uniud.it).

# Università

Miglioreranno i servizi didattici rivolti agli studenti - Coinvolti 108 docenti e ricercatori

## Didattica a prova di qualità selezionati 33 progetti

**S**ono ben 33 i progetti innovativi di miglioramento qualitativo della didattica selezionati dall'Università di Udine. Coinvolgono complessivamente 108 docenti e ricercatori e sono raggruppati in quattro aree: la più gettonata è stata quella del tutorato e dell'innovazione didattica (19 progetti), a cui segue quella dell'orientamento con nove progetti, quella per il raccordo università e mondo del lavoro con quattro progetti, mentre solo un progetto è presente nell'area internazionalizzazione. L'obiettivo dei progetti è quello di migliorare qualità ed efficacia dell'attività didattica.

Tra le iniziative più ricorrenti, ci sono la realizzazione di corsi di studio, moduli di insegnamento, azioni di tutorato e di orientamento con modalità

didattiche innovative, utilizzando strumenti di tele-didattica e di e-learning, progetti pilota per il raccordo con le aziende e per la realizzazione di tirocini. Molto interesse è stato rivolto anche alla realizzazione di progetti in attività formative integrate scuola-università sotto forma di micromoduli orientanti per studenti secondari e cicli di seminari culturali per l'orientamento.

È il quarto anno consecutivo che docenti e ricercatori dell'ateneo friulano potranno beneficiare degli incentivi stanziati per la realizzazione di progetti di questo tipo. Quest'anno, però, per la prima volta l'ateneo ha individuato i progetti da incentivare attraverso la formula del bando di selezione e non, come accadeva finora, premiando progetti già

realizzati e segnalati dalle facoltà. Questo risultato conferma la volontà dell'Università di Udine di incentivare e investire in una didattica innovativa e di qualità che vada a incidere in maniera significativa sul servizio offerto agli studenti.

Una iniziativa che assume ancora maggiore importanza alla luce della recente abolizione del Fondo per l'incentivazione dei docenti e dei ricercatori (previsto all'articolo 4 della legge 370/99). Nonostante ciò, l'Università di Udine ha voluto destinare 80.000 euro a questo tipo di progetti. Sostanzialmente omogenea è la dimensione media dei gruppi di progetto: circa tre docenti per l'area tutorato e innovazione didattica e per l'area orientamento, due

Dimensione media del gruppo di progetto	Area tematica	numero progetti	Docenti e ricercatori coinvolti
A - raccordo università e mondo del lavoro	4	7	2
B - tutorato e innovazione didattica	19	60	3
C - internazionalizzazione	1	10	10
D - orientamento	9	31	3
TOTALE	33	108	3

relativamente al raccordo università-mondo del lavoro e 10 nell'unico gruppo che ha proposto il progetto dell'area internazionalizzazione.

I progetti selezionati sono stati suddivisi per intervalli di punteggio e quindi raggruppati in cinque fasce retributive (dalla fascia 1, a cui sono destinati 1.000 euro, fino alla fascia 5, a cui vanno 5.000 euro): nella fascia 1 sono presenti 11 progetti (di cui otto dell'area tutorato e innovazione didattica), la fascia 2 comprende nove progetti

suddivisi tra orientamento e tutorato-innovazione didattica, altri sei progetti sono collocati in fascia 3, la fascia 4 comprende cinque progetti, tra cui l'unico dell'area internazionalizzazione, mentre due sono i progetti che hanno ottenuto il punteggio massimo e fanno riferimento all'area orientamento e al raccordo università-mondo del lavoro. Terminata la fase di selezione dei progetti lo scorso mese di ottobre da parte della Commissione presieduta dalla professoressa

Marisa Michelini, delegata all'innovazione didattica, e composta dalla rappresentante degli studenti Cecilia Di Bartolomeo e dai professori Franco Quadrifoglio, Caterina Furlan e Marco Galeotti, i gruppi nel corso dell'anno accademico 2003-2004 saranno impegnati nell'attuazione delle idee proposte che, per ciascuna delle tipologie di intervento, mirano a realizzare un effettivo miglioramento dei servizi didattici offerti agli studenti iscritti all'Università di Udine.

Con il contributo di Camera e Ascom

## Turismo, al via il master per i futuri manager



I docenti e i corsisti della prima edizione

**F**ormare professionisti destinati a inserirsi a livello manageriale nelle organizzazioni, private e pubbliche, del settore dei viaggi e del turismo regionale, italiano e internazionale.

È l'obiettivo del master universitario di primo livello in "Sviluppo turistico del territorio" (youMUST) attivato per il secondo anno consecutivo dall'Ateneo friulano grazie a una convenzione stipulata con la Camera di commercio e l'Ascom della provincia di Udine.

Per l'iscrizione è richiesto il possesso della laurea triennale, o, del vecchio or-

dinamento, in qualsiasi disciplina.

"Il master organizzato dalla facoltà di Economia - spiega il direttore Francesco Marangon - si propone di sviluppare la conoscenza del sistema turistico attraverso l'analisi delle varie tipologie di aziende che operano nel settore; di aprire un canale di collegamento con il mondo del lavoro con la docenza di operatori del macrosettore dei viaggi e del turismo, e mediante stage operativi presso aziende ed enti, pubblici e privati; attivando nei corsisti capacità progettuali con oggetto, in particolare, la definizione e

lo sviluppo di destinazioni turistiche".

Saranno, inoltre, messe a disposizione alcune borse di studio erogate dalla Fondazione Crup, dal Consorzio per lo sviluppo del polo universitario di Gorizia (per i residenti nell'Isontino) e dalla Fondazione Crt (per i residenti nella provincia di Trieste).

Il programma, suddiviso in quattro cicli, prevede lezioni teoriche, casi di studio, role playing, seminari, lavoro di gruppo. La frequenza alle lezioni è obbligatoria, e implica la partecipazione ad almeno il 70% delle ore di didatti-

ca e al 100% delle ore previste per lo stage.

I moduli didattici sviluppati durante il corso riguardano l'elaborazione dei dati economici; l'economia del turismo e del territorio; contabilità, bilancio, programmazione e controllo delle aziende turistiche; economia, tecnologia, management e gestione finanziaria delle aziende turistiche; organizzazione e gestione delle risorse umane; legislazione del turismo; politiche per lo sviluppo della destinazione turistica; tourism English; laboratori Ict e nuove tecnologie per il turismo.

Le lezioni si svolgeranno a Tolmezzo e ad Amaro

## L'alta formazione sbarca in Carnia

**L'**alta formazione sbarca in Carnia. Grazie a un progetto che vede coinvolti l'Università di Udine, l'Enaip e il Cirmont, il centro di ricerca per la montagna. Si tratta di un corso di specializzazione in "esperto di sistemi informativi territoriali" organizzato dall'Enaip con i docenti dell'ateneo friulano che ha la possibilità di riconoscimento del titolo di master universitario di primo livello in "sistemi informativi territoriali".

Dopo aver conseguito l'attestato di specializzazione, la "trasformazione" del corso in master sarà possibile attraverso la frequenza di una parte integrativa di 250 ore soprattutto di stage e che permetterà il conseguimento del titolo universitario. "Con questa iniziativa congiunta Università-Enaip - ha detto il rettore dell'Università di Udine, Furio Honsell - diamo una risposta concreta alla richiesta di alta formazione manifestata dalla montagna friulana. Il progetto

si caratterizza per un'elevata qualità scientifica e un'ampia spendibilità professionale. Anche questa proposta formativa, come le altre dell'Università di Udine, nasce dall'attività di ricerca. Il corso, infatti, si inserisce nell'attività del laboratorio di Sistemi informativi geografici (Gis) di Amaro che potrà anche accogliere una parte degli specializzati".

Il corso si rivolge ai laureati delle facoltà di agraria, ingegneria, architettura, scienze matematiche fi-

siche e naturali ed economia. Le lezioni si svolgeranno in parte nella sede dell'Enaip di Tolmezzo e in parte presso il Cirmont ad Amaro. I partecipanti saranno selezionati attraverso una prova scritta, un colloquio orale e la valutazione dei titoli. Il master, che ha la durata di un anno accademico, si svolgerà da febbraio a dicembre. I contenuti formativi sono stati suddivisi in tre aree principali e prevedono lo studio, fra l'altro, di topografia, analisi dei sistemi urbani,

valutazione delle risorse e dei rischi naturali e ambientali, cartografia numerica, telerilevamento. Il percorso formativo sarà completato da seminari monografici, un tirocinio pratico applicativo e una prova finale. Il corso è stato progettato dall'Enaip e dall'Università di Udine con la collaborazione scientifica dei professori Fabio Crosilla e Pierluigi Bonfanti e il centro interdepartimentale Cartesio dell'ateneo friulano. L'iniziativa è stata promossa dalla delegazione di Tolmezzo dell'Assindustria, dai comprensori montani della Carnia e Torre-Natisone e dal "Comitato per l'Università" di Tolmezzo.

Ma quali saranno gli

sbocchi lavorativi? I giovani troveranno collocazione soprattutto in uffici tecnici di enti pubblici o di enti su scala territoriale, nonché in studi professionali di topografia, geologia, di ingegneria e pianificazione urbana e territoriale e nelle società di servizi, con livelli di autonomia e responsabilità elevata. L'esperto in sistemi informativi territoriali dovrà fornire un supporto decisionale alla gestione del territorio, che implica il controllo di numerose variabili di natura economica, ambientale e politica e si presenta come un'attività complessa nella quale le tecnologie informatiche assumono un ruolo determinante.

# Speciale settimana bianca

Giorgio Di Centa testimonial di Promotur

## Settimane bianche, le proposte della montagna friulana

Servizi a cura di Alberto Rochira



Giorgio Di Centa, testimonial Promotur

**P**iste innevate, paesaggio attraente e un buon contorno di manifestazioni sportive e di interessanti opportunità enogastronomiche, nel segno del benessere e della genuinità a portata di mano e di tasca.

Grazie a questa ricetta, sulla quale in futuro si dovrà puntare sempre di più anche in termini di promozione, la montagna friulana quest'anno ha fatto centro. In quanto a presenze, pur non essendo ancora stati elaborati i dati definitivi (si dovrà attendere la fine della sta-

gione invernale e i risultati degli alberghi e delle altre strutture ricettive), si parla di un buon 25% in più nel periodo che va dalla seconda metà dello scorso dicembre alla fine del mese di gennaio. I poli sciistici della provincia di Udine afferenti a Promotur (Forni di Sopra, Tarvisio, Sella Nevea e Zoncolan) stanno registrando un soddisfacente andamento stagionale, che si traduce in un afflusso costante più che in un "boom".

Ma è proprio questa continuità a rappresentare l'ideale regolativo cui

tendere, anche attraverso l'offerta di una proposta turistica sempre più integrata e il disegno di un'immagine "unitaria". In questo senso Promotur si è mossa con successo nella ricerca di importanti testimonial, come Giorgio Di Centa, lo sportivo friulano di fama internazionale che di recente ha gareggiato in Trentino sfoggiando sul berretto il nuovo logo del Friuli Venezia Giulia realizzato dalla Ogivly, una della società vincitrici della gara per la promozione turistica regionale.

Grazie al contratto sottoscritto a tempo di record fra Promotur e l'atleta, il fondista carnico è stato arruolato come "ambasciatore" della regione nel mondo.

Contatti sono in corso anche con Gabriella Paruzzi, simpatica e tenace sciatrice friulana, che s'intende coinvolgere a sua volta come testimonial in un'intensa campagna di marketing per promuovere la montagna del Friuli Venezia Giulia durante tutto l'arco dell'anno, allargando al massimo la durata della stagione turistica.

## Lo Zoncolan aggancia l'Est e ha grandi progetti per il futuro

**L**o Zoncolan s'apre all'orizzonte della nuova Ue a venticinque, muovendosi sin da oggi nell'ottica dell'Euroregione. "Già da tempo stiamo lavorando molto bene con i Paesi dell'Est - esordisce Imler Casanova, responsabile del polo sciistico carnico -, perché ci siamo accorti di quanto sia falso il pregiudizio che si tratti di un mercato povero. Al contrario - aggiunge -, i turisti che arrivano da Polonia, Ungheria e Repubblica Ceca sono sempre più esigenti in fatto di servizi e qualità". Il Centro dell'Europa, insomma, è un bacino con enormi potenzialità che l'intero arco alpino friulano dovrebbe considerare con crescente attenzione e interesse. "Proprio come si fa da anni ormai - precisa Casanova - nelle località sciistiche del Trentino, del Cadore e dell'Alto Adige".

Quest'anno il polo dello Zoncolan ha aperto presto grazie agli impianti d'innervamento artificiale; poi "la manna" delle nevicate di dicembre, che hanno fatto partire la stagione alla grande nel periodo

corrispondente alle vacanze di Natale. "Da allora in poi - spiega Casanova -, le presenze sono sempre state mediamente buone. Nessun picco, o boom, come molti hanno voluto far credere - precisa il responsabile dello Zoncolan -, ma proprio quell'afflusso costante che permette di consolidare il risultato". Le "giornate da record", infatti, non sono in genere foriere di esiti soddisfacenti. "Quando si fa il pienone - sottolinea Casanova -, si rischia di perdere lo sciatore. Nessuno ama le code interminabili agli impianti o le piste sovrappollate".

Fatto sta che dal 20 dicembre 2003 al 31 gennaio 2004 lo Zoncolan ha registrato un aumento di presenze del 20-25% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. L'andamento non è stato regolare per quanto riguarda i turisti "stanziali", cioè quelli che soggiornano per alcuni giorni: nei vicini alberghi di Arta Terme e Ravascletto si è vista una leggera flessione nel mese di gennaio, mentre in febbraio le cose sono andate meglio.

La stazione sciistica sarebbe dovuta essere potenziata in termini strutturali già qualche tempo addietro, ma una verifica di carattere amministrativo sui finanziamenti pubblici che vengono erogati attraverso fondi europei ha ritardato l'avvio dei lavori. "Lok è arrivato - racconta Casanova -, ma i fondi sono stati sbloccati solo a fine settembre, troppo tardi per questa stagione".

Resta, dunque, tanta carne al fuoco. "I prossimi investimenti - annuncia il responsabile - saranno destinati ad ampliare il demanio sciabile e a costruire due nuovi impianti ad agganciamento automatico che permetteranno di raggiungere la quota 2000 metri del Monte Tamai". Due le tranche dei lavori: la prima entro l'anno, la seconda entro il 2005.

In programma anche altri interventi minori: uno per l'approvvigionamento idrico (a scopo innervamento) e l'altro sul versante di Ravascletto, dove si prevede di realizzare una pista di rientro o di sostituire la funivia.

## Forni di Sopra, un buon esempio di turismo montano integrato



Pista "das Golas"

**F**orni di Sopra, dove da anni ci si impegna per migliorare innanzi tutto la qualità e il servizio, sta vivendo una stagione contrassegnata da un trend indubbiamente positivo. Il bilancio provvisorio delle presenze tra il 20 dicembre e il 31 gennaio evidenzia un aumento che oscilla tra il 15 e il 25% in più rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. "Il Consorzio servizi turistici ha lavorato bene per innalzare il livello di occupazione dei posti letto - commenta Elvio Antoniacomi, responsabile del polo sciistico -, e di questo stanno beneficiando un po' tutti i soggetti: la ricettività, i ristoratori, la scuola sci e i noleggi".

La proposta, nella località carnica, di un turismo invernale tendenzialmente "integrato", ossia che soddisfi le esigenze di chi pratica sci alpino, ma anche di chi si dedica allo sci nordico, al pattinaggio

su ghiaccio o alle semplici passeggiate, sta dando quest'anno esiti più che soddisfacenti.

"Puntiamo a sviluppare alcune caratteristiche peculiari - continua Antoniacomi -, utili soprattutto per attrarre il pubblico 'vasto' delle famiglie, tradizionalmente amante delle comodità e dei servizi, ma anche le scolaresche per le settimane bianche". E così sono tanti i progetti sia per potenziare le attività in fondovalle sia per offrire piste belle e interessanti in quota, cioè quelle che si trovano a 2100 metri sul Monte Varmost, particolarmente adatte agli appassionati di discesa. "L'obiettivo, insomma - precisa il responsabile del polo Promotur - è rendere gradevole la permanenza dello sciatore in paese dopo una bella giornata sulle piste, e soprattutto curare lo svago e il benessere della sua famiglia, magari con bambini piccoli, che lo aspetta

a valle". Ecco perché Forni di Sopra ha cercato, per esempio, di specializzarsi molto nel segmento principianti e sciatori in erba.

"Occorre sviluppare i servizi di località - sottolinea Antoniacomi -, potenziando ancor più l'offerta che già comprende piscina, sauna, palestra e pista di pattinaggio".

Entro il 2004 sarà completato il sistema di campi per la scuola di sci e di giochi sulla neve per andare incontro alle esigenze dei turisti più piccoli. "Si tratta del secondo lotto di una serie d'interventi atti a garantire al pubblico attrezzature nuove a breve distanza dal centro del paese". La fidelizzazione del turista non può avvenire, naturalmente, senza il concorso delle altre realtà operanti in loco. "In questo senso - conclude il responsabile del polo -, anche gli albergatori e gli esercenti stanno giocando un'ottima partita".



Panorama dello Zoncolan, sullo sfondo il monte Coglians e la Chianevata

# Speciale settimana bianca

In crescita gli sciatori carinziani e sloveni oltre agli italiani

## Tarvisio non vive di rendita e punta sulla promozione

Dall'alto delle sue cime innevate come non accadeva da quasi vent'anni a questa parte, la montagna friulana guarda al futuro con ottimismo.

La stagione invernale, "esplosa" dopo le intense e abbondanti precipitazioni nevose di fine dicembre, continua a godere di buona salute in tutti i poli sciistici di Promotur, seppur con un andamento non ovunque regolare. Dopo le "secche" dell'anno scorso, i turisti (sciatori e no) invadono le località montane specie durante i week-end, attratti dalle piste sempre aperte e anche da una qualità dei servizi "collaterali" in costante miglioramento.

"Qui nel Tarvisiano - fa sapere Peter Gerdol, responsabile del marketing di Promotur Tarvisio -, i grossi investimenti per le piste sono stati fatti all'inizio del 2003, in occasione delle Universiadi. Quest'anno abbiamo acquistato solo alcuni cannoni per l'innevamento

della pista di Prampero. L'offerta d'area sciabile e la portata degli impianti - precisa - sono rimaste le stesse". Ossia 63 ettari e 25 chilometri di piste tutte collegate (dal Lussari all'Angelo al Florianka): quanto basta per attirare un numero cospicuo (i dati non sono ancora disponibili) di sciatori italiani e una quota crescente di "aficionados" da Slovenia e Carinzia.

"Verso questi Paesi confinanti - spiega Gerdol -, abbiamo intensificato la campagna promo-pubblicitaria, acquistando più spot radio-televisivi e più spazi pure sulla carta stampata". Anche l'individuazione di un target preciso e l'utilizzo del web hanno funzionato benissimo: "Attraverso un restyling del sito internet e altre iniziative - racconta Gerdol -, come l'invio di sms e di newsletter con notizie diverse agli utenti registrati, siamo riusciti a ottenere soddisfacenti risultati concentrandoci in particolare sui turisti pendolari".

Naturalmente la promozione paga solo quando s'accompagna a un buon servizio in loco. "Tra i nostri punti d'eccellenza - sottolinea il responsabile Promotur -, ci sono la battitura perfetta delle piste e la spiccata attenzione per la sicurezza degli sciatori, garantita attraverso la cura puntigliosa delle protezioni". Migliorabili, invece, sono gli impianti ("la seggiovia - dice Gerdol - è un po' troppo lenta"), così come resta da completare l'area sciabile di Tarvisio.

Interessante la novità del bar con musica all'arrivo della pista di Prampero, gettonatissima meta dell'après ski.

Quanto all'andamento delle presenze sulla neve, Gerdol sintetizza così la situazione di Tarvisio: "Un eccellente avvio nel periodo delle ferie natalizie, un mese di gennaio segnato da un intenso pendolarismo e da un calo delle settimane bianche, che però registrano una ripresa sin dalla prima metà di febbraio".



Una bellissima pista, ma impianti di risalita obsoleti

## Sella Nevea, la cenerentola dello sci

Meno rosee le prospettive di Sella Nevea, che da sempre vive con difficoltà la sua condizione di località montana priva di un vero centro abitato.

"L'ultimo adeguamento degli impianti d'innevamento artificiale sulla pista del Monte Canin risale a due anni fa", sottolinea il responsabile del polo Loris

Savio, che da tempo sollecita la sistemazione della cosiddetta pista turistica, a oggi sprovvista di un impianto d'innevamento. "Un intervento che potrebbe dare un po' di respiro a Sella - aggiunge Savio -, al di là degli effimeri benefici tratti quest'anno da nevicate eccezionalmente abbondanti".

Un altro problema è

rappresentato dalla scarsa affluenza di turisti nell'albergo che dovrebbe essere la struttura ricettiva portante.

"Quest'anno c'è stato un forte calo delle settimane bianche - precisa il responsabile -, a fronte di un certo aumento degli sciatori pendolari. Tuttavia, non si vive di soli week-end".

Urgono, pertanto, azioni risolutive sia sul versante delle piste sia su quello delle strutture alberghiere.

"Mi auguro che il nuovo consiglio d'amministrazione di Promotur - conclude Savio - voglia occuparsi anche della questione di Sella Nevea con una strategia complessiva di rilancio".

## Pramollo, in arrivo un villaggio turistico e nuovi piani di sviluppo

Pramollo non vedeva da anni una stagione sciistica così riuscita. Oltre 150 centimetri di neve, un record storico nell'ultimo decennio, hanno esaltato il potere d'attrazione del vasto intreccio di piste a disposizione degli appassionati.

Oltre cento chilometri serviti da trenta impianti, che si confermano tra i più moderni dell'arco alpino (e capaci di ridurre a zero i tempi d'attesa), hanno esercitato un fortissimo richiamo sugli sciatori.

I quali sono accorsi in gran numero, fanno sapere gli addetti ai lavori,

soprattutto dalle altre regioni italiane.

Ripristinato in tempi brevissimi a inizio dicembre il tratto stradale tra Pramollo e Pontebba, interrotto a causa della disastrosa alluvione dell'Alto Friuli alla fine dello scorso mese d'agosto, si è pensato subito a sviluppare rapporti di collaborazione tra la regione e la confinante Carinzia, mettendo mano anche alla definizione degli stanziamenti e dei progetti per realizzare l'impianto di collegamento tra le piste e il centro di Pontebba.

Un passo decisamente importante per la cre-

scita della ricettività sul versante italiano sarà la costruzione di un villaggio turistico, mentre anche a Pontebba sono previsti piani di ampliamento delle strutture per accogliere i turisti italiani e stranieri.

Sull'altro versante, quello austriaco, l'inizio del 2004 è stato salutato da una interessante novità: l'apertura a Tropolach, la località più a valle del comprensorio Skiarrena Pramollo, dell'Hotel Fun Cube, modernissima struttura con 700 posti letto dedicata, in particolare, a un pubblico giovane e sportivo.



# Attualità

Bertossi: "Stiamo delineando una nuova strategia di politica industriale"

## Basta investire nei capannoni è ora di puntare sui cervelli

di Elisabetta Pozzetto



Enrico Bertossi

**D**elineare una strategia di politica industriale, cosa che da anni non si faceva, per rende-

re gli operatori economici, pubblici e privati, consapevoli di dove sta andando la nostra economia". Questo, nelle intenzioni dell'assessore alle Attività produttive, Enrico Bertossi, il nocciolo dello studio a cui si sono dedicati i docenti dell'ateneo friulano Grandinetti, Compagno e Miani, assieme a Cozzi, presidente di Agemont, e riassunto nel "Documento strategico per il comparto manifatturiero". "La Regione non intende assumere posizioni di dirigismo economico, ma vuole elaborare una serie di indirizzi strategici per il mo-

dello di sviluppo economico del sistema delle imprese, in grado di incidere anche sulle problematiche di crisi strutturale che il comparto accusa. Se necessario, alcune parti del documento potrebbero essere trasformate, poi, in un apposito disegno di legge", spiega Bertossi. Incentrato sul settore manifatturiero, il piano si focalizza su alcune principali aree di intervento: la promozione dell'innovazione attraverso l'integrazione della legge regionale 11/2003 e la creazione di un network regionale; l'estensione dell'ambito di operatività industriale

dei distretti tramite la loro trasformazione in consorzi con personalità giuridiche, ma anche l'unione dei consorzi industriali in modo da creare un'offerta integrata attraente per l'investitore esterno. Il documento si sofferma poi sulla promozione, sull'internazionalizzazione e sulla crescita dimensionale delle aziende. Il piano non è, dunque, una soluzione tampone alla crisi che avvulpa l'impresa. "Vogliamo delineare una strategia che richiederà un arco temporale tra i cinque e i dieci anni", commenta Bertossi. Ecco per-

ché, al posto dei contributi per i capannoni, nel piano si punta a orientare le future risorse regionali per contributi alla managerialità. Da qui il lancio dello strumento del "temporary manager", che consiste nella gestione temporanea di una o più attività aziendali da parte di manager professionisti, ai quali viene delegato il raggiungimento di un obiettivo. Non un semplice consulente, quindi, ma un professionista con una grande esperienza nel project management, che si prende a carico la responsabilità di un intervento.

Il piano, pur non entrando nel merito specifico di pertinenza dell'assessorato alle Finanze, delinea anche alcune linee guida per orientare il dibattito sull'accorpamento delle partecipate. "Vogliamo creare una rete più razionale. La concentrazione permetterà di reperire finanziamenti privati sul mercato, fatto salvo il controllo che resterà nelle mani della Regione. Eliminare i doppioni è un altro obiettivo: è assurdo, per, esempio - afferma Bertossi -, che Friulia e Mediocredito si occupino entrambe di leasing".

**I**l documento - secondo l'Assindustria di Udine - risponde all'esigenza di disporre di un quadro di riferimento di analisi e di indirizzo per la definizione degli interventi in materia di industria. Due sono i meriti: evita di affontare la generalità dei problemi per concentrarsi su quattro aspetti fondamentali e riconosce la centralità del manifatturiero". Sul piano dei contenuti, rilevano gli industriali, "significativa è l'importanza riconosciuta nel campo dell'innovazione alla capacità di realizzare un sistema a

## Positivi i commenti delle categorie



Massimo Paniccia

apprezzamento riguardo all'obiettivo di adottare iniziative volte a favorire l'aggregazione tra le imprese. "Concordiamo sulla necessità di favorire sia la crescita dimensionale delle micro e piccole imprese sia i processi di integrazione, cooperazione tra le aziende, guardando con grande interesse al potenziamento innovativo di strumenti tradizionali come quelli consorziali" o lo sviluppo di sistemi di integrazione "a rete".

L'Api, l'Associazione piccole industrie di Udine, oltre ad aver suggerito l'approfondimento del capitolo re-

"il manager a tempo risulta una soluzione interessante, che va configurata come l'addendo di una operazione più ampia di supporto alla crescita. Quanto agli strumenti finanziari, l'ipotesi di trasformazione di Friulia in holding rappresenta elementi di criticità".

Condivisione del metodo e dell'approccio, ma anche alcuni suggerimenti e richieste forti, sono emersi dalla Coldiretti del Fvg. Fra le richieste avanzate dal vice presidente regionale Roberto Rigonat spiccano la ricerca (va costituito il Crita) e la formazione, la valorizzazione dei sistemi produttivi localizzati e infine l'aspetto finanziario. "La situazione degli strumenti finanziari per il comparto agricolo è drammatica - ha detto Rigonat -. È quindi urgentissimo attivare l'operatività della Finreco e riconoscere a Friulia competenze anche in questa materia". "Il documento - commenta il presidente della Cna, Denis Puntin - viene a costituire una prima, importante conferma della volontà della Giunta regionale di colmare la mancanza di una politica economica regionale".

Nello specifico del documento, tra i tanti aspetti interessanti e positivi, il presidente Puntin si limita a esprimere particolare



Gianpaolo Zamparo

lativo alle innovazioni e un chiarimento sulle priorità, ha chiesto "un primo immediato intervento legislativo per la trasformazione dei distretti industriali". Ma frena su Friulia holding. "Sulla privatizzazione di Friu-

lia - afferma il presidente Massimo Paniccia -, l'Api non è mai stata d'accordo e continua a mantenere la stessa posizione. Ci sono già tantissimi strumenti finanziari privati, non ne serve un altro".

Giudizio positivo del piano per l'Assocoop che plaude soprattutto all'interesse specifico per il settore manifatturiero. Concordiamo - dice il presidente Gianpaolo Zamparo - sull'importanza della messa in rete delle risorse perché riteniamo che il nostro modello potrebbe ben rispondere a un discorso di messa in rete delle risorse locali. Lo strumento del temporary manager è molto utile per piccole imprese, anche cooperative. Sul riordino degli strumenti finanziari, il nostro interesse è puntato su Finreco per la quale chiediamo maggiore attenzione.

Strategico, inoltre, secondo noi è il ruolo che dovranno ricoprire le Banche del credito cooperativo. Sulle privatizzazioni, invece, poniamo un freno". Il più scettico su Friulia holding è il presidente di Legacoop, Renzo Marinig: "Crediamo nella necessità della crescita dimensionale delle imprese e crediamo che sia necessaria una forte presenza di capitale di rischio, e in questo caso il ruolo di

Friulia dovrebbe essere centrale. Condividiamo il ruolo strategico di Friulia come promotore dello sviluppo e dell'innovazione del sistema industriale regionale e occorrerebbe assegnargli il ruolo di Agenzia per lo sviluppo in grado di mettere a disposizione delle piccole imprese managerialità competente. Per l'Uapi il piano è ottimo per l'impostazione generale, ma insufficiente per l'artigianato. "La Regione - ha detto il presidente Faleschini - deve riconoscere il ruolo dell'artigianato che, soprattutto alla luce dei recenti crac e crisi industriali, è l'unico ad assicurare stabilità occupazionale, economica e finanziaria e prospettive di crescita. E tutto ciò chiedendo



Renzo Marinig

molto poco a Regione e Governo nazionale". Secondo l'Uapi, sono in particolare insufficienti le politiche per l'inserimento dei giovani nel settore artigiano sia come imprenditori sia come collaboratori. "Il documento Bertossi non è nato per il settore agricolo - commenta il direttore regionale di Confagricoltura, Sergio Vello -. Abbiamo chiesto, in un recente tavolo verde, al nostro assessore di riferimento, Enzo Marsilio, che anche per il nostro settore sia pensato un documento di poli-



Roberto Rigonat

tica regionale. Chiediamo insomma che lo sviluppo dell'economia regionale si leghi e dialoghi con il nostro comparto. Per quanto riguarda la riforma degli strumenti finanziari regionali, la nostra richiesta è quella di avere un Congaifi per il nostro settore. "La nostra idea sul piano è positiva, non abbiamo obiezioni particolari in merito. Quindi sulle impostazioni di fondo siamo del tutto favorevoli - è il parere di Ennio Benedetti, presidente provinciale Cia -. Ma il settore agricolo esce, o, meglio, è ancora in un momento molto particolare e quindi ha bisogno di essere trattato in modo più specifico, soprattutto nel campo della valorizzazione delle nostre produzioni. Speriamo di avere ora l'opportunità di integrare il documento". Ribadita anche, dalla Cia, la necessità di attivare un Consorzio di garanzia fidi per consentire alle aziende propositive di investire in innovazione.



Daniele Cecioni



Giovanni Fantoni

rete diretto alla diffusione dell'innovazione e al trasferimento industriale della ricerca. Un tema cruciale è rappresentato dalla crescita dimensionale delle imprese che va affrontata anche intervenendo sulla componente culturale-psicologica che "vincola" le scelte dell'imprenditore. In questo senso, l'Assindustria ritiene che



Ennio Benedetti



Carlo Faleschini



Denis Puntin

# Donne imprenditrici

Storia di Marisa Piussi, imprenditrice agricola e madre

## Gestisce con la mamma l'agriturismo Prati Oitzinger

di Raffaella Mestroni



Marisa Piussi con mamma Anna

Riporta all'infanzia l'agriturismo Prati Oitzinger, in Val Saisera, e alla filastrocca dedicata alla "Casetta in Canada": adagiata nella neve, caduta abbondante come non mai, quest'inverno, guarda placidamente i prati imbiancati e li saluta con il fumo del suo camino. "In un altro posto non potrei mai vivere - esordisce Marisa Piussi, giovane imprenditrice agricola dalla contagiosa allegria - e non chiedetemi il perché. È così. Sento questo luogo profondamente mio, ci sono nata e cresciuta, ci lavoro e non lo cambierei per nulla al mondo".

È una storia tranquilla quella di Marisa, già scritta fin dall'inizio, da quando, ragazzina, veniva a scuola a Udine per frequentare l'istituto Zanon mentre la madre Anna Zozzoli lavorava in una tavola calda a Coccau. "La mamma ha sempre lavorato nel campo della ristorazione - conferma Marisa -, con l'obiettivo di arrivare, prima o poi, a gestire una attività in proprio. Un'idea condivisa, che tutti abbiamo sostenuto". Una decina d'anni fa quel momento è arrivato e tutta la famiglia ha deciso di trasformare la baita che possedeva in Val Saisera in un agriturismo.

"Abbiamo discusso a lun-

go, tutti insieme - ricorda Marisa -, perché mia madre era più orientata verso la sola ristorazione. Pensava, per intenderci, a una trattoria. Io invece, che ho sempre ritenuto quel luogo quasi magico, ho spinto per una soluzione più completa, che comprendesse anche l'alloggio, perché dietro un agriturismo c'è una filosofia diversa, c'è la possibilità di instaurare rapporti umani più profondi con le persone, e alla fine l'ho spuntata".

### «Ancora non abbiamo il telefono»

Marisa, che ha sempre aiutato la madre nel tempo libero, entra ufficialmente a far parte dell'impresa nel 1993, appena ultimati gli studi. "Mia madre si occupa soprattutto della cucina. È un mito in questo campo e il suo frico non ha rivali. Io invece seguo la gestione generale, dalle camere alla parte burocratico-amministrativa che, devo dire la verità, è sempre stata ed è tutt'ora quella che ci fa più pensare".

Difficile seguire i complessi iter burocratici per ottenere le autorizzazioni, difficile mettere d'accordo uffici di enti diversi

che interpretano in modo differente le norme, difficile avere la pazienza per sopportare i tempi lunghi, quando il lavoro c'è e serve fare in fretta.

"In ogni caso ce l'abbiamo fatta - sospira, ma sempre senza perdere il sorriso -, iniziando con una licenza provvisoria per servire piatti freddi, per proseguire poi, dopo la ristrutturazione della cucina, con i piatti caldi e infine, nel '99, sono arrivate anche le camere: quattro con 9 posti letto".

Le peripezie non sono finite però. Lavorare in un luogo "fuori del mondo" se da un lato è affascinante, dall'altro risulta alquanto complicato. "Perfino ottenere l'allacciamento dell'energia - ammette Marisa - è stato un percorso a ostacoli. Può sembrare paradossale che nel 2004 tirare un cavo richieda così tante peripezie, invece è proprio così, per non parlare del telefono".

L'agriturismo non ce l'ha, il telefono fisso, e questo significa non poter lavorare al computer. "Certo per comunicare ci sono i cellulari - prosegue -, ma per vedere se c'è posta nella mia casella elettronica, se qualcuno ha prenotato online, devo andare a casa, in paese. Abbiamo presentato la richiesta di preventivo alla Telecom, da due anni, ma per ora non è arrivato nemmeno quello. Eppure si tratta di un percorso breve, trecento metri di tratto da coprire con il cavo, mica di un'opera faraonica...".

Nell'agriturismo Prati Oitzinger, oltre alla signora Anna e a Marisa, lavora tutta la famiglia "sotto la supervisione di mio padre - precisa con aria furba -, che ha un po' il ruolo del regista".

Mio marito si occupa delle coltivazioni e dell'allevamento degli animali da

cortile, mentre mia sorella segue soprattutto i cavalli. Uno dei nostri fiori all'occhiello è l'organizzazione di trekking di varia difficoltà e durata, anche per persone poco esperte. Chi non se la sente si salire in sella, poi, può sempre scegliere l'alternativa del giro in carrozza. Adesso, con la neve, è un'esperienza incantevole".

### «Una cucina semplice e genuina»

Lavoro e vita privata si intersecano costantemente nelle giornate di Marisa, che oltre a lavorare nell'agriturismo è presidente della consulta di zona della Coldiretti di Pontebba e anche... mamma di Isabella, una frugioletta di sedici mesi che le trotterella dietro serenamente. "Uno dei tanti lati positivi di questo lavoro - commenta - è proprio il fatto di riuscire a conciliare la vita familiare con le necessità dell'azienda. Noi siamo una famiglia molto unita, una famiglia a fisarmonica, nel senso che molti dei nostri ospiti, quando sono qui, entrano a farne parte, come del resto ne fanno parte integrante gli amici".

Molti dei turisti che arri-

vano all'agriturismo Prati Oitzinger si fermano per il week-end, ma sono sempre più numerosi quelli che scelgono di trascorrere una settimana e anche quindici giorni delle loro vacanze qui. Veneto, Emilia Romagna e Lombardia sono le aree dalle quali arriva il flusso maggiore. Si tratta principalmente di famiglie con bambini, di persone non più giovanissime, ma che amano la montagna e la vita rurale, anche se i giovani, anzi le giovani coppie, stanno crescendo come presenze.

"È bello e gratificante ospitare le persone - spiega Marisa -, arricchisce sempre, sebbene a volte non sia proprio facile gestire i rapporti. Capita, anche se non proprio di frequente, che gli ospiti non sappiano cosa vuol dire rispettare e amare la natura.

L'abbandono di immondizie ovunque, il raccogliere erbe e fiori per buttarli poi via dopo 200 metri, il distruggere i formicai o i nidi che si incontrano lungo i sentieri: sono aspetti più diffusi di quanto si pensi. Noi cerchiamo, per quanto possibile, di educare gli ospiti, di sensibilizzarli e renderli più consapevoli che la natura è un bene di tutti, ma non sempre il concetto viene recepito".



La cucina semplice ma genuina (dal gulasch ai piatti a base di prodotti di stagione) offerta dall'agriturismo è molto apprezzata dagli ospiti, per lo meno da quelli adulti. "Con i bambini è molto più difficile invece - afferma Marisa -, oggi sono abituati a mangiare male, non conoscono i sapori del cibo e non vogliono assaggiare, così vanno alla grande gli gnocchi o la pasta in bianco".

Per il futuro Marisa sogna un ampliamento dell'offerta di alloggio "perché la richiesta c'è e io spero che aumenti ancora. Lavorare in montagna non è facile e, se devo dire la verità, la maggior parte delle attività funzionano perché sono a gestione familiare. Le ore di lavoro non si contano, nessuno guarda l'orologio, nessuno dice 'no, io questo lavoro non lo faccio', né ci sono grandi pretese dal punto di vista del reddito e quindi l'attività pian piano si consolida. Io sono fiduciosa, credo che anche in Italia realtà come gli agriturismo, i bed and breakfast siano destinati a svilupparsi ulteriormente.

Certo l'ideale sarebbe disporre di una legislazione più snella, come accade in Irlanda o Austria. Ci sono stata varie volte. È vero, anche la popolazione in quei Paesi ha una cultura diversa per quanto riguarda l'ospitalità e l'uso del territorio, ma è anche vero che la legge li agevola e non sono soggetti a incombenze amministrative così pesanti come da noi. Credo sia anche questo uno dei motivi per i quali i giovani, per lo meno in agricoltura, non sono molto intraprendenti. Li spaventa l'idea di avere a che fare con la burocrazia, molto di più che non la fatica del lavoro".

Partono a marzo i percorsi gratuiti di assistenza tecnica individuale rivolti ad aspiranti imprenditrici e previsti dal progetto Imprenderò. Imprenderò è un programma di cultura e formazione imprenditoriale, promosso e finanziato dalla Regione Fvg nell'ambito del programma operativo Obiettivo 3, che vede la partecipazione di ben 19 partner, in rappresentanza di tutte le associazioni imprenditoriali presenti sul territorio regionale e delle maggiori strutture di formazione, ricerca e consulenza che da anni si

## Imprenderò, consulenze gratuite per le donne che vogliono fare impresa

occupano di orientamento e di creazione d'impresa. Il progetto si propone di diffondere la cultura imprenditoriale come risorsa per lo sviluppo, nonché di sostenere concretamente l'avviamento di nuove imprese "al femminile". In quest'ottica viene offerto a tutte le donne intenzionate a diventare imprenditrici un insieme di servizi completamente gra-

tuiti e finanziati dal Fondo sociale europeo, quali attività di orientamento imprenditoriale, corsi di formazione e strumenti di assistenza personalizzata. In quest'ambito, la Camera di commercio di Udine organizza percorsi di assistenza tecnica individualizzata mettendo a disposizione dell'aspirante imprenditrice professionisti e consu-

lenti (esperti di marketing, comunicazione, contabilità, diritto d'impresa, analisi finanziaria e fiscale eccetera) che gratuitamente l'accompagneranno nella realizzazione dell'idea imprenditoriale. Scopo primario sarà la messa a fuoco degli obiettivi, dei rischi, dei punti di forza nonché dei fabbisogni reali, economici e finanziari dell'impresa, in modo da

consentire una pianificazione delle strategie che consentiranno all'imprenditrice di confrontarsi con le problematiche del mercato, permettendo alla propria idea di diventare una realtà di successo. Il metodo utilizzato sarà la redazione di un business plan, ovvero la stesura di un progetto d'impresa: una traccia concreta che permetta

di verificare a tavolino la reale fattibilità dell'idea, di monitorare costantemente l'andamento dell'attività e quindi agire in modo efficace in caso di difficoltà.

Il business plan è inoltre uno strumento per ricercare finanziatori, accedere al credito bancario nonché ottenere contributi e finanziamenti agevolati previsti dalla normativa regionale, nazionale e dallo stesso programma Imprenderò. Per informazioni rivolgersi a Punto Nuova Impresa (0432-273508 - 273509 fax 0432-509469), e-mail: nuovaimpresa@ud.camcom.it"

Ecco come si adegua alle novità il Registro delle imprese

# Cambia il diritto societario Nuovi adempimenti per le Spa

Come è noto, dal 1 novembre 2003 è definitivamente entrato in vigore l'obbligo di presentare le domande e le denunce al Registro delle imprese da parte delle società mediante invio telematico o su supporto informatico con firma digitale. Si può quindi dire che si è entrati pienamente a regime nella gestione informatica delle pratiche del Registro delle imprese. Il 1 gennaio 2004, inoltre, è entrata in vigore la riforma del diritto societario; ciò ha comportato l'esecuzione da parte delle società di capitali di nuovi adempimenti legati alla introduzione di nuovi obblighi pubblicitari. Innanzi-

tutto, i notai che nel corso del 2003 hanno redatto atti di approvazione di nuove clausole statutarie hanno provveduto alla presentazione delle domande di iscrizione delle stesse con il deposito dei nuovi statuti, al fine di dare piena efficacia alle disposizioni statutarie così introdotte. Le società per azioni che prima del 1 gennaio 2004 avevano un socio unico hanno provveduto entro il 31 gennaio a darne pubblicità; infine, già a partire dalla metà del mese di gennaio, le società sottoposte alla altrui attività di direzione e coordinamento hanno dato il via alla pubblicità dei gruppi societari.

Tutto il 2004 sarà caratterizzato da un aumento di domande di iscrizioni di atti modificativi predisposti per l'adeguamento degli atti costitutivi e degli statuti societari alle disposizioni inderogabili della riforma: per le società di capitali il termine è il 30 settembre, mentre per le società cooperative è il 31 dicembre.

Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del decreto del Ministero delle Attività produttive del 20 gennaio 2004, è partita la fase sperimentale delle protocollazioni automatiche delle pratiche; trattasi di un sistema che consente, all'utente che lo richiede

nella fase di invio telematico delle domande, di ottenere la protocollazione in giornata o nel giorno lavorativo successivo all'invio delle domande stesse. L'ufficio Registro delle imprese di Udine è abilitato dal 1 febbraio. Ma un'altra è la novità per gli utenti del Registro delle imprese.

Con l'entrata in vigore della legge finanziaria, le domande al Registro delle imprese e le denunce al repertorio delle notizie economiche e amministrative, relative alle società, possono essere presentate direttamente dai dottori commercialisti, dai ragionieri e dai periti commerciali iscritti negli Albi

di competenza, purché allo scopo incaricati dai legali rappresentanti delle società.

In questo modo il professionista, ovviamente munito di dispositivo di firma digitale, diventa l'incaricato legittimato alla presentazione e alla sottoscrizione delle domande, purché si tratti di domande non inerenti ad atti notarili.

Tutte le novità in materia di nuovi adempimenti pubblicitari e di nuove modalità di presentazione delle domande sono contenute nella guida unica frutto del proficuo rapporto di collaborazione fra tutte le Camere di commercio del Triveneto.

Essa è disponibile già dalla fine dello scorso anno e scaricabile dal sito della Camera di Commercio di Udine all'indirizzo "http://www.ud.camcom.it"

La guida si pone l'obiettivo di rappresentare un importante strumento di lavoro che consenta a tutti gli operatori di avere la massima conoscenza degli obblighi pubblicitari, ma soprattutto delle modalità e dei costi dell'adempimento.

E' evidente che essa è un punto di partenza suscettibile di modifiche e di miglioramenti; nel momento in cui si scrive è il linea il primo aggiornamento al 23 gennaio 2004.

Si va verso una sola iscrizione

## Albo imbottigliatori, modifiche in vista

Nel corso della riunione svoltasi al Ministero delle Politiche agricole il 29 gennaio 2004, alla presenza delle organizzazioni di settore, delle Regioni, dell'Istituto centrale repressione frodi e dell'Unioncamere, si sono rese evidenti l'onerosità e la complessità dell'applicazione del Decreto ministeriale 31 luglio 2003,

che ha istituito l'Albo degli imbottigliatori. Com'è noto, il decreto prevede l'obbligo di iscrizione, da parte di coloro che procedono (o fanno procedere) al confezionamento per la vendita di vini Docg, Doc e Igt in recipienti del volume superiore a 60 litri, all'Albo per ogni denominazione d'origine, istituito in capo alla Camera di commercio

più rappresentativa della denominazione d'origine stessa.

L'eccessiva macchinosità delle procedure di iscrizione e l'eccessiva spesa (un'azienda che imbottiglia le Doc Collio, Colli Orientali e le Igt delle Venezie, Venezia Giulia deve iscriversi a quattro Albi in quattro enti camerati diversi ed è soggetta al pa-

gamento di una cifra pari a circa 720 euro fra tasse di concessione governativa, diritti di segreteria e bolli) stanno persuadendo il ministero a rivedere alcuni aspetti del decreto.

In particolare, è stato deciso di istituire l'Albo nella Camera dove ha sede lo stabilimento di imbottigliamento; ciò consente di effettuare per ogni stabili-

mento un'unica iscrizione per le diverse denominazioni d'origine, richiedendo un'unica tassa di concessione governativa, un'unica marca da bollo e un unico diritto di segreteria. Altre modifiche previste riguardano il sistema sanzionatorio, i contoterzisti con attrezzature mobili che non saranno più denunciati all'Albo e la dichiara-

zione annuale rispetto alla quale si prospetta la sua eliminazione o comunque una sua sostanziale semplificazione. Nei prossimi giorni il Ministero delle Politiche agricole procederà dunque a formalizzare un periodo di proroga (si parla del 30 giugno 2004) della scadenza per l'iscrizione all'Albo prevista per il 5 marzo 2004 e, parallelamente, ad avviare l'iter di emanazione del nuovo decreto, di cui è già stata preparata la bozza, acquisendo in tempi strettissimi il parere della Conferenza Stato-Regioni.

Corsi dell'Enaip e dalla Camera di commercio

## Formazione on line per i piccoli imprenditori

Gli imprenditori delle piccole imprese, artigiani e professionisti di ogni settore, possono partecipare gratuitamente ai corsi on line assistiti dall'esperto, realizzati dal progetto Sole e proposti attraverso il sito internet: <http://www.solepi.it>. I corsi sono stati sviluppati dal sistema Open Learning per le piccole e microimprese (Sole), un progetto finanziato dal Ministero del

Lavoro, al quale partecipa come partner l'Azienda speciale "Ricerca e formazione" della Camera di commercio di Udine. Questi corsi mettono in opera la sperimentazione di nuove tecniche di formazione a distanza che consentono agli imprenditori di iscriversi e fare la formazione dall'ufficio o da casa, in qualsiasi orario, utilizzando le lezioni on line e fruendo dell'assistenza specialistica di

un esperto nei contenuti di ogni corso attivato.

Accanto ai contenuti teorici, nelle lezioni sono presenti una serie di esercitazioni che potranno essere svolte direttamente dal proprio personal computer e successivamente inviate per la correzione all'esperto, col quale si potrà interagire anche per ulteriori approfondimenti.

I corsi proposti alla sperimentazione con la formula

descritta sono come gestire le risorse umane; come analizzare il mercato in cui opera l'azienda; come progettare il piano di marketing; come fare e-business nella piccola impresa; come fare marketing con internet; come gestire la sicurezza informatica e la firma digitale. Le iscrizioni sono aperte fino al 25 febbraio, e possono essere perfezionate visitando il sito "http://www.solepi.it".

Gli esperti sono già attivi e saranno a disposizione degli allievi imprenditori fino al 31 marzo. Un tutor dell'Enaip, capofila del progetto Sole, è sempre disponibile per l'assistenza in caso di difficoltà tecniche o di collegamento. Per altre informazioni, visitare il sito [www.solepi.it](http://www.solepi.it), oppure contattare Antonella Van Den Heuvel (0432- 693611 - "mailto:aheuvel@enaip.fvg.it").

Istruttori di scuola guida

## Adesso c'è un elenco

La Camera di commercio il 24 febbraio 2004 presenta la prima iniziativa in Italia volta a promuovere una maggiore sicurezza nella circolazione dei veicoli su strada anche attraverso una più puntuale conoscenza delle nor-

me nazionali e comunitarie, per altro in continua evoluzione, che regolano la circolazione dei veicoli. Il progetto, iniziato lo scorso anno, ha visto coinvolti la Provincia di Udine, l'Ufficio trasporti dell'Uapi e l'Acp, Autoscuole consorziate

provinciali, e vede ora la predisposizione di un elenco degli insegnanti e istruttori di scuola guida abilitati della Provincia di Udine formato da professionisti regolarmente abilitati e costantemente aggiornati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. La mortalità sempre crescente causata dagli incidenti stradali e la necessità di fare campagna

sulla sicurezza stradale fin dalle scuole elementari richiedono professionisti seri e altamente qualificati. L'elenco degli insegnanti e istruttori di scuola guida è formato da persone regolarmente abilitate secondo quanto previsto dalla normativa vigente. L'iscrizione nell'elenco è facoltativa e gratuita. L'elenco, pubblicato sul sito internet della Camera ht-

[tp://www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it), è aggiornato, in seguito a comunicazione di parte, con l'indicazione dei corsi di aggiornamento frequentati ed è comprensivo dell'indicazione dell'autoscuola nella quale il professionista è occupato. Sono attualmente 109 gli istruttori iscritti operanti per oltre 30 autoscuole provinciali, ma altri stanno per aggiungersi.

### Il Laboratorio non è l'unico in regione

**Il Laboratorio chimico merceologico della Camera di commercio di Udine non è l'unico in Fvg a essere in possesso dei requisiti necessari per eseguire i controlli dei vini Doc destinati alla commercializzazione sul territorio nazionale e all'esportazione, come avevamo scritto sul numero di novembre di Udine Economica.**

In verità esistono anche il Laboratorio enochimico Brava Srl di Cormons e il laboratorio del Consorzio tutela vini del Collio. Ce ne scusiamo con i lettori e con gli interessati.

# Attualità

Una più completa articolazione delle attività

## Promosedia, sì al bilancio e al nuovo statuto



Fabrizio Mansutti

è socia di maggioranza relativa) – hanno approvato all'unanimità il nuovo statuto sociale, conforme all'attuale normativa comunitaria. Una delle novità, volte a rendere più coerente l'azione promozionale a sostegno delle aziende del comparto, concerne l'integrazione dell'oggetto sociale con una più completa articolazione delle attività che Promosedia – società consortile senza finalità speculative – può gestire, tra cui il Salone internazionale della sedia e altre manifestazioni, il marchio collettivo qualità e provenienza, servizi di supporto, servizi e attività per conto di altri enti, l'attività editoriale e l'organizzazione di manifestazioni, premi, studi eccetera, funzionali alla

valorizzazione delle imprese di tutto il Distretto della sedia.

Durante l'incontro sono intervenuti diversi imprenditori e il presi-

dente della Camera, Adalberto Valduga. Dopo aver ascoltato la lettura della relazione sulla gestione da parte dell'amministratore delegato architetto Lucia-

no Snidar e le precisazioni fornite ai richiedenti dal presidente della società Fabrizio Mansutti, l'assemblea ha manifestato apprezzamento per le ini-

ziative svolte dalla società durante l'esercizio e ha quindi approvato all'unanimità, nella parte ordinaria dell'incontro, il bilancio consuntivo 2002-2003.

## Allarme bollettini falsi

**A**llarme nel mondo dell'imprenditoria friulana sui bollettini di conto corrente che circolano in queste settimane nelle aziende. Ve ne sono molti, alcuni che si propongono come elenchi merceologici e che possono essere scambiati per il diritto annuale della Camera di commercio, rivolti "agli imprenditori e ai lavoratori autonomi iscritti alla Camera di commercio, industria, artigianato, agricoltura" con allegato un bollettino di versamento di quasi 100

euro. La Camera invita coloro che ricevessero queste lettere a non eseguire il pagamento, in quanto trattasi di una truffa. In caso di dubbi, la Camera suggerisce di recarsi nei propri uffici.

Nella lettera allegata al bollettino si specifica che "l'elenco merceologico per il commercio, industria, artigianato, agricoltura nella comunità europea, iniziativa di diffusione per ogni realtà produttiva, commerciale, artigianale e agricola, ha lo scopo di consentire alle attività

imprenditoriali d'usufruire di uno strumento divulgativo indispensabile per ampliare le proprie potenzialità di sviluppo economico", senza specificare quale esso sia.

### Attenzione anche alle indagini non autorizzate

L'Ufficio relazioni con il pubblico della Camera di commercio avverte che continuano a pervenire da parte delle imprese segnalazioni di indagini svolte da sedicenti dipendenti camerale o incaricati dalla Ca-

mera con richiesta di dati anagrafici, fiscali, bancari. Le richieste vengono svolte con pretesti di vario genere, tra cui rimborsi del diritto annuale, svolgimento di campagne promozionali o per ottenere agevolazioni diverse.

Ogni iniziativa di questo genere non ha nulla a che vedere con l'attività istituzionale della Camera di commercio di Udine.

Qualsiasi tipo di ricerca o sondaggio proveniente dall'Ente camerale è sempre visionabile all'Ufficio relazioni con il pubblico, via Morpurgo 4, piano terra, telefono 0432-273546, e-mail "mailto:urp@ud.camcom.it"

## I corsi di aggiornamento della Camera

La Camera di commercio di Udine ha organizzato una serie di corsi per gli imprenditori: ecco una sintesi.

**Rapporti con il Medio Oriente** - "Supporto al rafforzamento della competitività delle piccole e medie imprese del settore legno/arredo nel panorama internazionale" con approfondimenti in tema di certificazione di prodotto e marketing internazionale: rapporti economici con Libia, Egitto, Turchia e Malta. Percorso tecnico-conoscitivo

**1-22 marzo 2004** Catas - San Giovanni al Natissone; **2-23 marzo 2004** Ipsia - Brugnera.

Segreteria organizzativa Camera di commercio di Udine (0432-273826/516), e-mail: eicit388@ud.camcom.it. Per informazioni sulle prove tecniche di laboratorio: Catas (0432-747236) e-mail: tiberio@catas.com. Regione Fvg, Ministero delle Attività produttive e Ice.

**1 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatore: **A. Speranza (Catas)**  
- Normazione.  
- Significato della normazione.  
- Norma tecnica e regola tecnica.  
- Gli Enti di normazione.  
- Normazione e impresa; normazione e qualità; normazione e sicurezza.  
- La misura della qualità del prodotto (prova, rapporto di prova e certificazione,

conformità, omologazione).  
- La qualità nel laboratorio di prove.

**4 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatore: **M. Martinuzzi (Icila)**  
- La certificazione di sistema; procedure e requisiti.  
- Le nuove norme 9001 e 9004: le Vision 2000.  
- Le norme Iso 14000.  
- Il Regolamento Emas.  
- La certificazione forestale.  
- La certificazione quale opportunità per aumentare la competitività dell'impresa.

**8 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatori: **F. Bulian, C. Caon e altri (Catas)**

**11 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatori: **A. Giavon, F. Prete e altri (Catas)**  
- Norme e certificazione di prodotto per il settore legno arredo.  
- Controlli sulle materie prime: controlli fisico-meccanici, analisi chimiche e valutazioni della sicurezza, i controlli sulle superfici, la reazione dei materiali al fuoco.  
- I controlli sul prodotto finito: tavoli, sedie, mobili contenitori e letti.  
- Il Catas Quality Award: l'iter certificativo, le procedure e i requisiti di riferimento.

- Tipologie di certificazioni Cqa: formaldeide, vernici per esterno, profili in legno lamellare, letti e materassi e antine.  
- La certificazione di prodotto delle sedie.

**15 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatore: **F. Tomaello (Federlegno-Arredo Triveneto)**  
- L'importanza degli standard qualitativi di prodotto nel marketing internazionale

**18 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatori: **tecnici del Catas**  
- Visita guidata alle prove di laboratorio.

**22 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatori: **tecnici del Catas**  
- Discussione dei risultati ottenuti con le prove di laboratorio volte alla verifica dei campioni proposti dalle aziende partecipanti.

**2 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatore: **A. Speranza (Catas)**  
- Normazione.  
- Significato della Normazione.  
- Norma tecnica e regola tecnica.  
- Gli Enti di normazione.  
- Normazione e impresa; normazione e sicurezza.  
- La misura della qualità del prodotto (prova, rapporto

di prova e certificazione, conformità, omologazione eccetera).  
- La qualità nel laboratorio di prove.

**5 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatore: **M. Martinuzzi (Icila)**  
- La certificazione di sistema; procedure e requisiti.  
- Le nuove norme 9001 e 9004: le Vision 2000.  
- Le norme Iso 14000.  
- Il Regolamento Emas.  
- La certificazione forestale.  
- La certificazione quale opportunità per aumentare la competitività dell'impresa.

**9 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatori: **A. Giavon, F. Prete e altri (Catas)**

**12 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatori: **F. Bulian, C. Caon e altri (Catas)**  
- Norme e certificazione di prodotto per il settore legno arredo.  
- Controlli sulle materie prime: controlli fisico-meccanici, analisi chimiche e valutazioni della sicurezza, i controlli sulle superfici, la reazione dei materiali al fuoco.  
- I controlli sul prodotto finito: tavoli, sedie, mobili contenitori e letti.  
- Il Catas Quality Award: l'iter certificativo, le procedure e i requisiti di ri-

ferimento.  
- Tipologie di certificazione Cqa: formaldeide, vernici per esterno, profili in legno lamellare, letti e materassi, antine.  
- La certificazione di prodotto delle sedie.

**16 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatore: **F. Tomaello (Federlegno-Arredo Triveneto)**  
- L'importanza degli standard qualitativi di prodotto nel marketing internazionale

**19 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatori: **tecnici del Catas**  
- Visita guidata alle prove di laboratorio.

**23 marzo 2004 dalle 15 alle 18**  
Relatori: **tecnici del Catas**  
- Discussione dei risultati ottenuti con le prove di laboratorio volte alla verifica dei campioni proposti dalle aziende partecipanti.

"Supporto al rafforzamento delle competitività delle Pmi del settore Legno/Arredo nel panorama internazionale" da inviare entro il **23 febbraio 2004** via fax 0432-503919 o tramite posta elettronica, visitando il sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it)  
Indicare con una crocetta l'interesse specifico: (una sola scelta per azienda partecipante)

· 1-22 marzo 2004 c/o Catas Spa (sedie e tavoli)  
· 2-23 marzo 2004 c/o Ipsia Brugnera (mobili)

Descrizione del campione che si desidera testare:

La partecipazione è gratuita; le adesioni saranno ammesse in ordine cronologico d'arrivo.

Gli incontri si rivolgono a un massimo di 10 partecipanti. Ci si riserva di ammettere eventuali adesioni oltre detto limite.

In ogni caso, le prove tecniche su un prodotto per azienda sono garantite gratuitamente per le prime 10 adesioni per ciascun gruppo di incontri: a) sedie e tavoli, b) mobili.

### A San Giorgio solo il servizio benzina

**D**a marzo 2004 lo sportello decentrato della Camera di commercio di San Giorgio di Nogaro dedicato al servizio registro imprese e agli altri servizi anagrafici non sarà più operativo. Pertanto l'ultimo giorno di apertura sarà il prossimo mercoledì 25 febbraio. Resterà operativo il servizio benzina.

# Internazionalizzazione

Presentato a Klagenfurt dalla Camera di commercio

## Tradelt-Aut, portale per la cooperazione

È stato presentato a Klagenfurt, nella sede della locale Camera dell'economia, "Tradelt-Aut", un innovativo portale realizzato dalla Camera di commercio di Udine, e rivolto a tutte le piccole e medie imprese del Triveneto e dell'Austria interessate a stabilire rapporti di cooperazione in materia di commercio. Il progetto è inserito

nel programma Interreg III Italia Austria e punta a offrire alle imprese di produzione un sofisticato strumento per moltiplicare le loro opportunità commerciali sfruttando canali di vendita già attivi. La nuova metodologia di lavoro, già sperimentata con successo in Germania, si avvale anche della consulenza dell'ufficio Ice di Vienna.

Strutturato su un database molto ricco e articolato, "Tradelt-Aut" si propone come punto di partenza per lo sviluppo di strategie di vendita e di commercializzazione in grado di internazionalizzare le imprese.

Ogni azienda presente nel data base, infatti, dispone di una dettagliata scheda informativa che ne illustra le caratteristiche,

i prodotti realizzati, la rete di vendita e gli obiettivi futuri. Consultando questa preziosa miniera di informazioni, l'impresa interessata a entrare in contatto con i partner selezionati, contattando la Camera di commercio, può fissare una serie di incontri attraverso i quali verificare le possibili sinergie.

Coordinata dalla Camera di commercio di Udine,

l'iniziativa utilizza i fondi Fers (Fondo di sviluppo regionale) ed è cofinanziata dalla Regione Friuli Venezia Giulia.

Dopo una prima fase sperimentale, che si è appena conclusa, il progetto è ormai passato al secondo round, che prevede l'individuazione di coppie di aziende attive nel Triveneto e in Austria con produzioni complementari, le cui

caratteristiche consentano loro di utilizzare reciprocamente, in tutto o in parte, i rispettivi canali distributivi sia per la commercializzazione sia per la cooperazione integrata.

Le aziende interessate all'inserimento nel portale possono contattare direttamente la Camera di commercio telefonando ai numeri 0432-273826 e 273843.

## Punto Nuova Impresa rinnova il proprio sito

Punto Nuova Impresa si presenta ai visitatori del sito internet della Camera di commercio con una nuova veste grafica.

La riorganizzazione della sezione mantiene le schede riguardanti i finanziamenti e i contributi per

le imprese, i materiali relativi al commercio elettronico e al contratto di franchising, la segnalazione di particolari attività gestite in favore delle aspiranti e neo-imprenditrici, ma presenterà anche nuove possibilità di collegamento con le iniziative diffuse nel ter-

ritorio a supporto dell'imprenditorialità. Un'importante novità della sezione è costituita dall'opportunità di fissare on-line un appuntamento con il personale dell'ufficio per approfondire i temi dell'imprenditoria e del lavoro autonomo.

D'ora in poi, infatti, tutti gli interessati potranno utilizzare, oltre agli abituali canali, anche questo nuovo sistema di prenotazione. Attraverso la compilazione del form predisposto, sarà possibile segnalare il proprio interesse ovvero quello di altri (parenti, amici, clienti) allo svolgimento di un colloquio individuale, gratuito, di orientamento imprenditoriale e di consulenza sui temi degli adempimenti amministrativi per l'avvio del-

l'attività d'impresa e dei contributi disponibili, oltre che su eventuali percorsi formativi consigliati. Il personale di Punto Nuova Impresa provvederà a contattare tempestivamente gli interessati per fissare l'appuntamento negli uffici della Camera di commercio (0432-273540/509/539/542; "mailto:nuovaimpresa@ud.camcom.it").



## Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

### FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

#### 02.03-05.03. MBK / INTECO / VINEX BRNO

Fiera internazionale dell'industria dolciaria, di panetteria, dell'industria molitoria; dell'arredo per negozi, per alberghi, servizi comuni; del vino.

#### 03.03-05.03. POLYGRAF REKLAMA PRAGA

Fiera internazionale di poligrafia, carta, imballaggi e tecnica d'imballaggi; di marketing, di servizi e di pubblicità.

#### 11.03-14.03. MOTOCYKL PRAGA

Fiera internazionale di motocicli e componenti.

#### 17.03-19.03. INTERGAS PRAGA PRAGOREGULA ELEXPO FRIGOTHERM PRAGOTHERM

Fiera internazionale del gas, della misurazione, regolazione, automatizzazione, elettrotecnica, elettronica, refrigerazione, climatizzazione, riscaldamento, tecnica sanitaria, ecologia.

#### 17.03-21.03. DOMO MOBITEK / PRO DITE RYBARENI BRNO

Fiera internazionale di articoli casalinghi; di mobili, arredo, interni; degli accessori per bambini; della pesca e di accessori per

la pesca. **23.03-25.03. SCHOLA NOVA BRNO** Fiera internazionale dell'arredamento per le scuole.

#### 26.03-27.03. LA BELLA DONNA PRAGA

Fiera internazionale di cosmetica e di benessere.

#### FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

#### 02.03-07.03. MOBILI E ABITAZIONE / LUCE DELLA CASA / BYTEX FORUM DESIGN NITRA

Fiera internazionale di mobili e arredamento per la casa; dell'illuminazione interna ed esterna; di tessuti e tappeti per la casa; di design per la casa.

#### 09.03.-12.03. ZAHRA DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera degli articoli da giardino, ortofrutticoltura, apicoltura, prodotti in legno, apparecchiature per piccole e medie imprese e artigiani.

#### 10.03-12.03. TRENCIN - LA CITTÀ DI MODA - PRIMAVERA

Fiera internazionale di abbigliamento.

#### 16.03-21.03. AUTOSALON / AUTOSERVIS MOTOCYKEL BRATISLAVA

Fiera internazionale di

autovetture, di accessori, di tecnica per la manutenzione, garage, di motocicli.

#### 18.03-23.03. INTERTRANSPORT BRATISLAVA

Fiera internazionale del trasporto.

#### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

#### RICHIESTE

#### HATTABOVA

Agenzia per l'industria del

legno cerca nuovi partner commerciali per le aziende slovacche che producono: vari semilavorati di legno per produttori di arredamento; vari accessori di legno massello di faggio in combinazione con metallo.

**KOVOVYROBA** Produzione su richiesta di: viti, mensole, alberi, rinforzi, lavorazione meccanica di getti; cerca nuovi clienti italiani.

**BBRK SOPK** Produttore di mobili in legno massello, faggio, cerca nuovi clienti per la

vendita dei propri prodotti.

**ROKOSAN** Possiede capannoni liberi con 80 operai che hanno eseguito il corso di produttività del lavoro e di abilità. Cerca un partner per la produzione specializzata a montaggio, abilità e assemblaggio.

**NOVES** Cerca un partner per la collaborazione produttiva di apparecchi elettrotecnici a corrente bassa (amplificatori a bassa frequenza per la comunicazione).

#### 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.

#### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

#### RICHIESTE

**SILESIA CHAMBER** Società cerca lavoro per le

persone portatrici di handicap.

#### CESKE VINARSKE ZAVODY

Produttore e distributore di vini nella Repubblica Ceca cerca i produttori di vino da tavola di qualità italiani che siano in grado di fornirlo nelle cisterne.

#### OFFERTE

#### JELINEK RUDOLF

Produttore di distillati, semiprodotti-liquori per la produzione dolciaria offre propri prodotti per la vendita; è disponibile a imbottigliare distillati sotto nome/marchio desiderato dal cliente "private label".

#### SVOBODA A SYN

Produttore di pompa "Floris" (destinata per attingere l'acqua del pozzo, profondità 50 m) offre il proprio prodotto ai clienti in Italia.

#### BERA

Produttore di chiusure elettriche offre ai clienti in Italia propri prodotti per la vendita.

#### MIRSA

Produttore di protesi offre propri prodotti ai rivenditori, distributori in Italia.

#### H-DESIGN

Agenzia di pubblicità offre propri prodotti - appendiabiti, porta-depliant multifunzionali ai clienti italiani (studi dentistici, medici, ristoranti, bar-caffè, banche eccetera).

## Il martedì la consulenza alla Camera di commercio

Ogni secondo martedì del mese, è disponibile alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori interessati l'assistenza e le informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due Paesi. Il servizio viene reso nell'ambito del progetto Arge 28 - Crescere assieme all'Europa - che mira a sostenere le Pmi delle aree di confine con i Paesi in pre-adesione, rafforzando la loro competitività, assicurando gli imprendi-

tori sugli impatti positivi dell'allargamento nonché promuovendo la cooperazione transfrontaliera al fine di ottimizzare i benefici di questa nuova integrazione.

Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla Camera di commercio di Udine, Servizi all'internazionalizzazione (telefoni 0432-273230 - 273826, fax 0432-503919, e-mail: "mailto:eicit388@ud.camcom.it") oppure alla consulente dottoressa Martina Dlabajova, telefono 049-5342187. Le prossime giornate sono il 9 marzo e il 13 aprile 2004.

# Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

## Horrorzenarie in Austria: crescono i disoccupati

di Marco Di Blas

In dicembre il mercato del lavoro in Austria ha registrato 296.916 disoccupati. Forse a noi italiani possono sembrare pochi. Per gli austriaci, invece, questa quota ha rappresentato un "Horrorzenarie". Se si aggiungono altri 34.567 lavoratori che in quel mese frequentavano corsi di aggiornamento dell'Ams (Arbeitsmarktservice) - e che in definitiva altro non erano che disoccupati parcheggiati provvisoriamente nei banchi di una scuola professionale -, il numero complessivo dei senza lavoro in dicembre ha raggiunto le 331.483 unità: una quota mai vista in Austria dal 1945, cioè dal dopoguerra.

Detta in questi termini, la situazione austriaca potrebbe apparire catastrofica (un Horrorzenarie, appunto). Eppure non è così. Basta mettere piede oltre confine per accorgersi che il Paese non è sull'orlo dell'indigenza. Appare anzi un Paese ricco e con un elevato tenore

di vita, con un reddito medio netto pro capite tra i 16.000 euro (Burgenland e Tirolo) e i 19.000 (Vienna) e soprattutto con servizi sociali tra i più elevati in Europa. Basti dire che la piccola Austria in Europa è un "Nettozahler", cioè uno di quei Paesi che versano alle casse di Bruxelles più di quanto non ricevano indietro sotto forma di contributi comunitari.

Lo stesso dato relativo alla disoccupazione sarà "orrendo" per gli austriaci, ma non per il resto dell'Europa. Noi italiani ci metteremmo la firma per trovarci nella stessa condizione. Se lo leggiamo in percentuale, il dato citato in apertura corrisponde a una disoccupazione dell'8,7%, la più alta dal 1953, quando fu raggiunto addirittura l'11,4%. Va precisato, tuttavia, che questi dati valgono per le statistiche interne austriache, che fanno rientrare nel fenomeno disoccupazione anche lavoratori autonomi rimasti senza lavoro. Applicando,

invece, i parametri europei, i soli che consentano un raffronto tra i Paesi dell'Ue, il dato austriaco si ridimensiona al 4,6%: uno dei risultati migliori dell'intero continente (il dato più recente dell'Italia risale all'ottobre 2003 ed era dell'8,4%).

Non è quindi un "Horrorzenarie", ma una spia di un fenomeno che merita comunque attenzione, perché non è solo austriaco e attiene a una modifica strutturale del mercato del lavoro. Altrimenti si rischia di commettere l'errore che gli stessi politici austriaci hanno commesso, quando qualche settimana fa si sono presi per i capelli in Parlamento, con accuse reciproche sulle responsabilità del relativamente alto livello di disoccupazione. Da un lato le opposizioni, a lamentare la mancanza di contromisure per creare nuovi posti di lavoro (riduzione delle tasse per accrescere il potere d'acquisto dei consumatori, so-

stegno alle piccole e medie imprese, investimenti nelle grandi infrastrutture della viabilità, dell'energia, delle telecomunicazioni); dall'altro il governo, ad autoassolversi, imputando la situazione alla recessione economica internazionale. Tesi che sentiamo sostenere anche in Italia.

Secondo gli istituti di ricerca economica austriaci (primo fra tutti il Wifo, Wirtschaftsforschungsinstitut), il fenomeno è diverso e fino a un certo punto ha a che fare con la debolezza dei mercati. Quand'anche il Pil fosse in crescita (nel 2003 in Austria è stato dello 0,96%, quest'anno lo si prevede all'1,7%), non crescerebbe l'occupazione. Il problema nel mondo del lavoro è strutturale: quando la produzione industriale trasloca in altri Paesi dove il costo del lavoro è inferiore, lascia alle spalle lavoratori che sapevano fare solo quello e che devono ricominciare da capo per imparare un nuovo

mestiere. Una situazione drammatica soprattutto per i lavoratori anziani: l'attesa crescita congiunturale non potrebbe certo procurare loro nuovo lavoro.

Perché i nuovi posti che si creeranno in un Paese economicamente avanzato come l'Austria richiederanno nuove e più elevate qualificazioni. L'esempio viene proprio dalla Carinzia, fino a ieri fanalino di coda dell'economia austriaca e anche oggi all'ultimo posto per potere d'acquisto dei suoi abitanti (ne sanno qualcosa i commercianti friulani: i clienti carinziani scelgono prodotti di livello medio basso; gioiellerie, boutique, mobilifici di Tricesimo hanno una clientela prevalentemente viennese e salisburghese). Ebbene, in Carinzia, proprio perché gli investimenti sono un fenomeno recente, hanno riguardato soprattutto settori dell'alta tecnologia, per cui attualmente questo Land è in testa a livello nazionale per occupati in questo cam-

po, che rappresenta il futuro industriale di un Paese ad alto tenore di vita.

Certo, vi saranno investimenti anche in settori tradizionali, come le grandi opere stradali e ferroviarie (i progetti più ambiziosi sono i tunnel del Brennero, tra Tirolo e Sud Tirolo, e della Koralpe, tra Carinzia e Stiria), ma i posti di lavoro che si creeranno saranno occupati soprattutto da lavoratori stranieri, dato che gli oltre 300 mila disoccupati "austriaci doc" preferiranno restare tali, piuttosto che adattarsi alle fatiche della pala e del piccone. Già attualmente, nonostante il record storico di disoccupati, molte aziende austriache non riescono a trovare manodopera e sono costrette ad attingere a lavoratori stranieri, molto spesso clandestini, per le norme restrittive all'immigrazione.

Quello che sta vivendo l'Austria sarà, sì, un "Horrorzenarie", ma che non spaventa alcuno.

### 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.

#### MECCANICA

perazione per accordi di distribuzione.  
(Rif. 2004.02.01, 200301857)

#### MACCHINE PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE POLACCHE

Società polacca produttrice di macchine per l'industria agroalimentare cerca coo-

**GENERATORI SLOVENI**  
Azienda slovena offre ampia gamma di generatori MF media frequenza per sistemi di riscaldamento a induzione per fusione, forgiatura, per macchine lavorazione metalli.  
(Rif. 2004.02.03)

#### VARIE

(Rif. 2004.02.03, Bre 200400182)



**COLLABORAZIONE AUSTRIACA TRATTAMENTO DATI**  
Società austriaca specializzata nel trattamento dati mercato finanziario (Stp) è interessata a collaborare con partner locali.  
(Rif. 2004.02.04)

#### DALLA GERMANIA CARBONE E COKE

Dalla Germania il maggior produttore in Europa di carbone e coke è interessato a entrare in contatto con industrie dell'acciaio, della lavorazione metalli e fonderie della nostra regione.  
(Rif. 2004.02.04)



(La Camera di Commercio di Udine non si assume alcu-



na responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste).

### EUROAPPALTI

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

#### NORVEGIA - HONEFOSS

**MOBILI DA SALOTTO E ACCESSORI**  
Appalto di fornitura mobili  
Termine per il ricevimento delle offerte: 30.03.2004.  
Ore: 14.  
Lingua o lingue: norvegese.

#### FRANCIA - PARIGI

**MEDICALI**  
Appalto di fornitura medicinali.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.04.2004.  
Ore: 16.  
Lingua o lingue: francese.

#### GERMANIA - BOCHUM

**PALI PER LINEE ELETTRICHE**  
Appalto di fornitura pali elettrici.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 30.03.2004.  
Ore: 10.  
Lingua o lingue: tedesco.

#### FRANCIA - METZ

**MOBILI PER UFFICIO IN LEGNO**  
Appalto di fornitura mobili per ufficio in legno.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.04.2004.  
Ore: 15.  
Lingua o lingue: francese.



#### FINLANDIA - KEMI

**MACCHINE UTENSILI PER LA LAVORAZIONE DEI METALLI**  
Appalto di fornitura macchine utensili per la lavorazione dei metalli. Macchine e apparecchi, attrezzature e articoli di consumo elettrici. Apparecchiatura elettrotecnica. Apparecchiature infor-

matiche e forniture. Tavoli e sedie scolastici. Termine per il ricevimento delle offerte: 02.04.2004. Ore: 15.  
Lingua o lingue: finlandese.

#### IMPRESA VUOI FARE SENTIRE LA TUA VOCE?

L'azione di Feedback, nell'ambito dell'iniziativa "Imp-

Interactive Policy Making", consente di contribuire al processo di elaborazione delle politiche comunitarie attraverso un meccanismo di raccolta dei problemi incontrati dall'impresa nel mercato unico. Feedback Mechanism è un progetto della DG Mercato interno, Direzione generale della Commissione Europea che collabora con la DG Imprese per supportare concretamente tutte le imprese, soprattutto le piccole e medie. Dal 2001 è stata coinvolta la rete degli Euro Info Centre per raccogliere, in maniera sistematica e strutturata, le problematiche che le imprese affrontano nel mercato interno con l'intento di migliorare il suo funzionamento a tutti i livelli. Partico-

lare attenzione viene prestata agli aspetti doganali, fiscali, agli appalti, marchi e brevetti, sicurezza sul lavoro, libera circolazione dei servizi... nei 25 Paesi della Nuova Europa o nei Paesi terzi. Se Tu, impresa, hai riscontrato ostacoli operativi per i tuoi affari rivolgiti all'Euro Info Centre Relay IT388 della Camera di commercio di Udine. Garantendoti l'anonimato, i funzionari di riferimento potranno segnalare il tuo caso alla Commissione Europea. Per ulteriori informazioni contattaci (telefono 0432-273826, fax 0432-503919, e-mail: eicit388@ud.cam.com.it) o sito web della DG Direzione generale mercato interno della Commissione Europea europa.eu.int/comm/internal\_market.



# Pagjine furlane

Tal 2004 al cole il centenari dal artist udinês

## Luigi Diamante un pitôr speciâl

par cure di Luche Nazzi

**A**i 22 di Fevrâr dal 1971 al murive a Fossalte, te part dal Friûl concuardiês sot Vignesie, il mestri Luigi Diamante, un pitôr speciâl te storie artistiche de Patrie che però nol à vût dute l'innomine che la sô cualitât e varès mertât.

Par vie dal so caratar sierât e dal so ritegn, l'artist udinês nol è mai mon-

tât in sene. Chest an, ch'al cole il centenari de nassin-ce (Udin, 1904), al varès di rivâ insom l'alestiment de esposizion permanent des oparis di proprietât dal Comun di Fossalte e de "Donazion Vida".

Par chest cont e je stade destinade Villa Mocenigo, tal borc Mulinat, là ch'a rivan i studis, i stampons, i projets, aponts e docu-

ments in zornade di vuê tignûts cont ali de Biblioteche comunâl e dal Centri culturâl "Ippolito Nievo" di Fossalte.

Par Diamante, il Nievo al jere un interprit fenomenâl dal Friûl e dai siei lûcs plui bie.

Il poet Dino Menichini, tun ricuarter comparît sul "Messaggero Veneto", al marcave «che lui al veve

a man duçj i lûcs furlans dal Nievo, e che di ogni-dun al veve fat sdrumis di disegns». Piturant il caratar di Luigi Diamante, Menichini al zontave: «Il so pudôr si pandeve ançe cussì, cun chê sô brame e voie di restâ lontan de notorietât, fûr di ogni scjas». Tant e tant, in 40 agns di cariere, al à cjapât part a 140 mostris e concors e al

à lassât passe 400 dipints a vuela e centenârs e centenârs di oparis (acuarei, temparis, pasteis, disens...). I siei prins disens a son dal '20, ma la vite publiche di Diamante e comence in realtât intal 1934.

Dopo di vê cjapât il diplome dal Liceu artistic di Vignesie, dal '37 al tache a insegnâ dissen a Udin, Gurize e Pradaman.



Diamante: autoritrato dal 1930

Al à decorât cetantis gleisiis dal Friûl (Manzan, Solescian, Durlasse, Godie...), tacant di chê di Nearêt di Prât. A lui, la famee, cu la colaborazion dal professôr Vittorio Vida, i à dedicât il sît "http://www.luigidiamante.it", là che si pues cjatâ informazions biografichis, notis criticis e la "galerie" des sôs oparis.

Presentât a Viene il "Bartarpuach va Tischlbong"

## Il vocabulari tamauês

**I**l "Museu des isulis lenghistichis" di Viene, tal mès di Novembar stât, i à dat acet a la presentazion dal "Wörterbuch der deutschen Mundart von Tischlwang/Timau - Glossario Timavese - Bartarpuach va Tischlbong", il prin glossari dal todesch tamauês, realizât des studiadis Inge Geyer e Anna Gasser. Pe

comunitât gjermanofone di Tamau/Tischlbong, tal comun di Paluce, al è un risultât strasordenari, ch'al premie l'impegn e la determinazion par protezi e valorizâ la sô identitât speciâl. Tacât tal 1972, il lavôr dal editôr "Praesens" (in colaborazion cul "Verein der Sprachinselnfreunden") al proferis 7 mil e 48 lemis in 600 pa-

gjinis. A puedin doprâlu tant i letôrs ch'a cognosin il todesch che chei ch'a san dome il talian.

La bancje dâts, ch'e à consintît la realizazion dal dizionari, e permetarà di prontâ in curt ançe une version

elettroniche e il coretôr ortografic de lenghe tamauese. Par ogni peraule si cognôs la date di rileva-

zion, la risultive e l'etimologie. E ven po proponude la sô divignince: bavarese, carintiane, tirolese, furlane o taliane.

La realizazion dal vocabulari le à permitude la colaborazion di dute la comunitât di Tamau e dai siei circui culturâi. In specialitât a son stâts scrutinâts duçj i tesj tamauês produsûts dal Circul culturâl "G. Unfer" (www.taicinvriaul.org), lis anadis dal periodic trilengâl "Asou Geats...", i "Cuaders di culture tamauese" e lis tesis di

dotorât sul "tischlbongarish", discutidil tes universitâts europeanis, tacant di chê di Caterina Bellati dal 1949. A son stadis passadis ançe lis registrazions de schirie "da oltn darzeilnt", par cure di Laura Plozner van Ganz. La fieste e je stade insiorade de esibizion dai balarans dal grop folcloristic di Tamau "Is guldana pearl". Il "Wörterbuch der deutschen Mundart von Tischlwang/Timau - Glossario Timavese - Bartarpuach va Tischlbong" al pues jessi do-



Inge Geyer

mandât par pueste elettronica a la direzion: "mailto:tembil@libero.it"

La "Declarazion di Rome" e pratint l'impegn des Nazions Unidis

## Aghe: derit uman universâl



**L**is Nazions Unidis a an di ricognossi l'aghe tant che derit uman universâl, sul stes stamp e cu la stesse dignitât di chei cjapâts dentri te "Declarazion universâl dai derits dal om", fate buine tal 1948. Seont il "Comitât pal Contrat mondiâl de aghe" (spie: www.contrattoacqua.it) al reste chest il pas fundamentâl di fâ par che l'An internazional de aghe, celebrât vie pal 2003, nol passi cence nissun risultât positif, te stesse maniere ch'al jere finît dibant il "Decenâl mondiâl de aghe e de igjene

(1981-1991)", ch'al smicjave l'obietif dal acês a l'aghe di bevi par duçj dentri dal 2000. In realtât, in zornade di vuê, 1 miliard e 400 milions di personis no an gran chest... onôr e 2,4 miliardis di lôr no disponin d'instalazions sanitariis degnevuls, cu la consequence che, ogni di, 30 mil oms a muerin par colpe des malatiis causonadis de mancjance o de scjarse cualitât de aghe. L'atenzion de opinion publiche e dai sorestants di dut il mont sun chestis cuistions e je stade riclamade cun fuerce ai 10 di Decembar, cuant ch'e je

stade pandude la "Declarazion di Rome".

Trê i principis che il document i domande a la comunitât internazional di ricognossi: che «l'aghe al è un ben comun de umanitât e proprietât di duçj i organismis ch'a an vite»; che «l'acês a l'aghe al è un derit uman e sociâl, individuâl e coletif»; e che «ce ch'al coste garantî par ogni om l'acês a l'aghe, cu la quantitât e la cualitât ch'a coventin par vivi, al pese su la responsabilitât de comunitât internazional». Seont il "Comitât pal Contrat mondiâl de aghe", se l'acês a l'aghe al fos ricognossût tant che derit dal om, i citadins «a podressin esercitâ presions validis sui guvierns» e a vegnaressin fermâts, «tes legislazions statâls, principis e formis di gjezion ch'a calcolin l'aghe un servizi industriâl e un ben economic», permetint la privatizazion e la mercificazione de aghe. La gjezion de aghe, e propon ivecit la "Declarazion di Rome", e à di jessi sustinibil, «integrate, juste e solidâl», e i servizis idrics «no an di passâ par negoziations mercantîls, ma an di dipindi di regulis mondiâls».

I risultâts dal congrès anuâl di Sest

## Societât scientifiche e tecnologjiche

**L**is ativitâts inte lenghe che une persone e impare tart a fasin ativâ zonis di çurviel plui largjis e plui sparnicadis di chês ch'a vegnin metudis in ativitât pe prime lenghe.

I risultâts des ricercjiis a mostrin ançe che, in gjenarâl, la lenghe imparade plui tart e impegne une struture fisiche plui grande di chê doprade de prime lenghe.

A son chês chi cualchidune des conclusions proponudis di Daniela Perani intant de "lectio magistralis" ch'e à vierzût il congrès anuâl de "Societât scientifiche e tecnologjiche furlane", li de badie di Sest, tal Friûl occidentâl, tal mès di Otubar stât. La Perani e je professore de Universitât "Vita e Salute H San Raffaele" e ricercjadore dal "Cnr" - Institut di Bioimaging e di fisiologie molecolâr dal "San Raffaele" di Milan.

Daspò dal so intervent, a an presentât lis lôr ricercjiis i socis de Societât, frontant la cuistion dal insegnament de Fische intes scuelis (Marisa Michelini e Gian Luigi Michelutti); des misuris dal cjamp electric te basse mosfere (Dario Giaiotti); de aplicazion di modei matema-

tics al funzionament dai implants di depurazion des aghis di fogne (Ilaria Cimarosti, Cristiano Roselli e Daniele Goi); dal ûs di materiâi fibrôs intai materiâi di costruzion par infuartîju (Alessandro Bachiorelli); di bioarchitettura e di domotiche (Elvio Ermacora) e dai compuartaments pericolôs dai students de Basse (Silla Stel). La "Sstef" e popularize lis sôs ativitâts scientificis midiant de riviste bilengâl anglês/furlan "Gjornâl furlan des sciencis" e midiant dal lûc internet: "http://www.sciencis-parfurlan.net".

Daspò dal so intervent, a an presentât lis lôr ricercjiis i socis de Societât, frontant la cuistion dal insegnament de Fische intes scuelis (Marisa Michelini e Gian Luigi Michelutti); des misuris dal cjamp electric te basse mosfere (Dario Giaiotti); de aplicazion di modei matema-



# Gastronomia

Nelle proposte del ristorante Al Bancut, di Arnaldo Anastasia, a Lignano Sabbiadoro

## Sapori d'antiche ricette e corretta innovazione

di Bruno Peloi



Arnaldo Anastasia

cuni ritrovi di qualità per corroborare il corpo, dopo che lo spirito ha avuto la sua parte. Uno di questi è senz'altro il Bancut, di Arnaldo Anastasia. Siamo a pochi passi dalla Terrazza a mare. Qui facciamo la tappa di febbraio del nostro viaggio tra i ristoranti di livello.

La cucina del Bancut ha radici veneto-friulane. Lo chef Martino Vizzon "pesca" i sapori in antiche ricette, ma non trascura una corretta innovazione nel riproporli. Sempre freschi i prodotti usati, di qualità e tipicamente friulani. La clientela da tempo ha fatto la propria scelta: soverchiante la richiesta di pesce, meglio quello selvaggio (alla griglia, al forno, al sale). Ma la carne non è trascurata. Ricchi i menù, aggiornati di frequente, pur se a base stagionale.

Alcuni piatti, personalizzati da Vizzon, son sempre disponibili. Tra gli antipasti, per citare, i Moscardini brasati (in umido o con fagioli), lo Strudel d'orata, il Carpaccio di branzino. Tra i primi, Tagliolini alle noci di mare (fasolari) con abbinamenti di stagione, Cjalzons di branzino (ripieno

fatto con ricotta) alla crema di latte, Zuppa di pesce (con gamberi, seppie, scorfano, coda di rospo...) preparata sempre espresso. Tra i secondi, San Pietro alla Vallesana (ricetta dell'antica tradizione), con verdure brasate al Cabernet, Branzino al sale, Spiedino misto alla griglia.

Accattivanti pure le carni: Mousse di fagiolo, Insalatina di quaglia, Prosciutto d'alce (antipasti). Tagliatelle al prosciutto crudo e porcini, Zuppa di cipolla e Gnocchi di zucca (primi). Anatra selvatica in umido, Tagliate di manzo e Bracioline d'agnello alla griglia (secondi). Pane di cipolla e dolci son fatti in casa.

Calibrato il pendant fra la qualità di cucina e quella di cantina. La carta dei vini, curata da Arnaldo Anastasia, ne è testimonianza. I bianchi sono selezionati tra quanto di meglio offre la nostra regione. Tra i rossi, la predilezione è per toscani e piemontesi. Bollicine di Champagne, ma anche di Franciacorta. I vini della casa, Tocai e Merlot, sono imbottigliati per il Bancut dell'azienda Ermacora di Ippis.

Con Arnaldo Anastasia collaborano, oltre a Vizzon, Nicola Cirelli in cucina e Natascia Schiavon in sala. Degno di nota l'abito del personale ai tavoli, tipico - già nel Sette-Ottocento - delle donne della laguna di Marano. Di colore giallo e blu (come il sole

e il mare), è stato elaborato, dopo una puntigliosa ricerca storica (esaminati numerosi documenti notarili dell'epoca), dalla sarta udinese Bruna Bassi (Stil Moda).

Eterogenea e internazionale la clientela del Bancut: non mancano le

famiglie, le coppie e i giovani. Un habitué è il triestino Mario Starc, già comandante sulle navi di Aristotele Onassis.

Il prezzo medio d'un pasto è sui 35-40 euro, compreso il vino della casa. Il locale accetta tutte le carte di credito.



L'entrata del ristorante Al Bancut

## Se la sala da pranzo ricorda il cassero del Victory...



Martino Vizzon

La strada gastronomica è dunque segnata, talché in pochi anni modifiche si susseguono a ristrutturazioni. Il bar diventa osteria. Il nuovo nome è Al Bancut. Compagno il fogolar e una griglia esterna per la cottura di carni (porchetta, fiorentine, costate, coppa di maiale...) e verdure. Un successo.

La vera svolta si ha però nel 1990, con un ulteriore maquillage: l'ambiente diventa ristorante di livello. Arnaldo Anastasia è appassionato di mare, ama le regate.

L'arredamento interno diventa pertanto un inno a questa passione: oggetti, suppellettili, muri, travi e soffitti in legno richiamano alla memoria il cassero del galeone Victory (quello di Orazio Nelson). Mentre ardoni in cucina, le fiamme del barbecue sono ben visibili in sala da pranzo grazie a una struttura in legno e vetro a forma di "luce di via" (fanale di poppa nei velieri).

Col gennaio 1991, ai forneli (meglio dire in plan-

cia) arriva uno chef provetto: Martino Vizzon (oggi trentasettenne), esperto in ricette di pesce, ma pure di carne. È cuoco autodidatta. Tra le sue doti: fantasia e professionalità. Affina l'arte in diversi ristoranti della zona; approda infine Al Bancut, dove il sodalizio con l'"ammiraglio" Arnaldo Anastasia dura da tredici anni: come un vero capitano di lungo corso, insomma. Vizzon fa parte della Squadra concorsi dell'Associazione cuochi friulani e vanta numerose parte-

cipazioni (medaglie a attestati non si contano) a Olimpiadi, Campionati mondiali e internazionali di cucina.

Il ristorante Al Bancut è a Lignano Sabbiadoro, in via Friuli 32 (quasi di fronte alla Terrazza a mare). In due sale può ospitare fino a 45 persone, più altre 15 all'aperto nei mesi caldi. Per questo, sempre meglio prenotare allo 0431-71926 (telefono e fax). Turno di chiusura invernale: martedì sera e mercoledì tutto il giorno; estivo: mercoledì chiuso solo per il pranzo.



Un angolo della sala

### La ricetta

Martino Vizzon, chef del ristorante Al Bancut, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta di pesce: Strudel di orata. Facile da eseguire, è adatta a tutte le stagioni. È piatto completo, da servire sia come antipasto sia come seconda portata.

Ingredienti per preparare il pesce (6 persone): tre orate da circa 300 gr cadauna; due gambi di porro; 100 gr di rucola; 20 gr di burro; un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, sale. Ingredienti per la pasta: 200 gr di farina 00; 50 centilitri d'acqua; un filo d'olio.

Procedimento. Sfilettare le orate e privarle di pelle e spine. A parte, tagliare il porro a rondelle e appassirlo in padella con burro e olio. Nel frattempo, preparare la pasta e lasciarla riposare per una decina di minuti; poi tirarla finemente col matterello, in forma rettangolare. Al centro, adagiare parte della ruco-

la e posarvi sopra dappri- ma i filetti d'orata e quindi, dopo averli salati, il porro appassito. Arrotolare la pasta e chiuderla come si fa con uno strudel. Avvolgere il tutto in un tovagliolo bagnato e legarlo con del filo. Mettere a bollire per circa 40 minuti a fuoco lento. Appena levato dall'acqua, togliere subito il tovagliolo e tagliare lo strudel a fette da circa un centimetro l'una.

Guarnire il piatto con un lettino di rucola fresca e adagiare sopra le fettine di strudel. Per insaporirle, cospargerle con un po' di burro fuso.

Come abbinamento, due i vini consigliati: o Tocai friulano, dall'aroma floreale e fruttato (come quello di Ermacora, Ippis di Premariacco), o uno strutturato Chardonnay, fine ed elegante, con sentori di mela e fiori d'acacia (Lis Neris di Pegoraro, San Lorenzo Isontino, ne rispecchia bene le caratteristiche).



# Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta alla Tavernaccia di San Daniele

## Carni bovine friulane cucinate alla brace

di Bruno Peloi



Walter Avon con la moglie Tamara Patriarca

Poche cose, ma buone. Come pinzimonio, prosciutto crudo, minestrone d'orzo e fagioli. E poi le carni, soprattutto le bovine (scottone) friulane, cucinate alla brace. È l'idea gastronomica vincente di Walter Avon. Quello della ristorazione è, per Avon, un sogno realizzato dopo averlo tenuto a lungo nel cassetto. Ci pensa costantemente nella precedente attività di agente di commercio. Poi getta il dado. A San Daniele, si cimenta con buoni risultati nella gestione di un primo ambiente. Quindi, nel 1996, fa il passo decisivo. Acquista "i muri" nella zona

centrale della cittadina e li arreda con buon gusto. L'anno successivo inaugura la nuova attività. Nasce così La Tavernaccia, locale sobrio, tranquillo, discreto, posto quasi sulla sommità del colle. Agli inizi è una prosciutteria, dove con le rosee fette di crudo si servono anche formaggi e verdure. Nel 1999, infine, entra in funzione la griglia.

Nonostante il nome toscaneggiante, alla Tavernaccia si "respira" la tradizione friulana: oltre al fogolar, tavoli in legno scuro, di diverse essenze e mai uguali tra loro, sedie impagliate (come s'usava un tempo nelle osterie

della nostra terra). E ancora bianche tovaglette trasversali, due su ogni tavolo, per far risaltare la bellezza del legno e la cristalleria. Pavimento con cinque tipi di pietra friulana. Travi in legno a vista, così come i settecenteschi mattoni decorativi, recuperati nel Palmarino.

Il tutto per offrire il giusto calore a una cinquantina di clienti, sistemati in angoli civettuoli, come quelli della nicchia coi prosciutti, dell'armadietto, della vetrinetta con le vecchie bottiglie...

Ed eccoci alle proposte enogastronomiche. "Siamo puntigliosi - dice Walter Avon - nella scelta dei prodotti, che devono garantire la qualità. Come crudo, serviamo lo Zanini; la salsiccia è la classica di Pieruti Lovison; per gli altri salumi, facciamo una ricerca certosina fra i piccoli produttori locali. I formaggi sono quelli eccellenti di Fagagna, salvo il salato della Val d'Arzino (di Tosoni).

Le verdure sono sempre freschissime. Le usiamo sia per il pinzimonio con salsina vinaigrette sia per quelle che settimanalmen-

te mettiamo sott'olio". "La nostra cucina fa un unico primo - continua Avon - la minestra d'orzo e fagioli. Oltre a quattro tipi dell'ortaggio (i borlotti di Lamon, i cannellini toscani, quelli con l'occhio e i neri messicani), tra gli ingredienti ci sono anche lenticchie e gustosi cubetti di crudo. È un piatto che facciamo riposare almeno due giorni prima di servirlo in cocci di terracotta, dopo averlo riscaldato in sala".

"Come seconda portata, serviamo solo carni (anche quelle alternative: filetti di maiale, di cinghiale o di cervo). Ma sono le bovine le più richieste: fiorentine con osso, costate,



Interno del locale

roastbeef, tagliate... Tutti prodotti selezionati negli allevamenti nostrani e non congelati, cucinati non prima di un mese di frollatura. Il piatto della carne - conclude Avon - è guarnito con patate al forno. Ognuno può personalizzare la portata con gli oli: toscani, del Garda, liguri".

Nella carta dei vini c'è una buona scelta. In etichetta, i nomi di molti vigneron del Collio e dei Colli Orientali, qualche importante toscano; non manca lo Champagne.

L'azienda agricola Ermacora di Ippolis imbottiglia per "la casa" un Tocai e un Cabernet franc. Per chi gradisce accompagnare il dessert con il bicchiere della staffa, ci sono diversi Moscati, il Ramandolo, il Muffato della Sala e anche il Ben Ryè, prodotto di nicchia di Donna Fugata.

La Tavernaccia è a gestione familiare. Con Walter Avon è impegnata anche la consorte Tamara Patriarca (in dolce attesa). Assieme, si curano di una clientela selezionata: soprattutto manager industriali con ospiti di riguardo, coppie e famiglie. Il prezzo medio di un pasto varia dai 30-35 euro sino ai 50 (dipende dalle carni scelte); il vino è compreso.

La Tavernaccia è a San Daniele del Friuli, al numero 18 di via Umberto I (la strada principale, salendo verso il duomo). Numero di telefono 0432-941694, fax 0432-943862. Turno di chiusura: lunedì.



Un angolo de La Tavernaccia

## L'angolo dell'editoria friulana

### Alberi del Fvg, segreti e virtù curative

di Silvano Bertossi

Uno dei primi erbari, dal titolo De herbis, viene attribuito ad Apuleio, scrittore e filosofo latino vissuto nel II secolo dopo Cristo. Curarsi con le erbe e soprattutto conoscerle e scoprirne le proprietà benefiche è una vecchia scienza adottata dall'uomo da sempre. Nonostante lo svilupparsi

dello studio e della creazione di medicine sintetiche, molti dei componenti di medicinali moderni sono ancora ricavati dalle piante. Le ricerche continuano, perché la parte inesplorata delle foreste della Terra può ancora offrire qualche nuovo elemento vegetale adatto alla cura di molte malattie.

Anche alcuni metodi tradizionali di cura oggi sono stati riportati in auge; infatti, l'omeopatia, la fitoterapia, l'aromaterapia ricavano dalle piante gli elementi curativi principali.

Dicevamo che l'uso terapeutico delle piante risale a molti secoli addietro e numerosi sono stati gli studiosi che si sono dedicati a questo particolare argomento. Un tempo non esistevano macchine fotografiche o altri modi di riprodurre una pianta per poterla

poi riconoscere facilmente. Per questo molti artisti e studiosi si sono dedicati alla preparazione di erbari riproducendo fedelmente foglie, fiori e frutti specifici della vegetazione di una zona.

Uno di questi è stato Joseph Jakob von Plenck, professore di anatomia, chirurgia e ostetricia all'università di Buda, che nel 1783 divenne docente di chimica e botanica all'Accademia militare medico-chirurgica di Vienna e direttore della farmacia da campo. Scrisse numerosi libri di anatomia, chirurgia e botanica che vennero tradotti anche in francese e spagnolo.

Ora la Magnus edizioni di Udine ha pubblicato un bellissimo libro dal titolo "Alberi del Friuli Venezia Giulia segreti e virtù curative" nel quale sono riprodotte un centinaio di tavole dell'erbario disegnato da von Plenck alla fine del Settecento. Autore del libro è Franco Fornasaro,

farmacista e fitoterapista, che ha al suo attivo numerosi lavori scientifici su questo specifico argomento. Ha, tra l'altro, pubblicato "I Longobardi e la medicina" (1996) e, sempre per la Magnus, "Erbe e ricette medicinali" (2002). Fra le varie attività dello studioso, la collaborazione alla trasmissione radiofonica "Vita dei campi", che va in onda la domenica mattina su Rai 3.

La pubblicazione è stata presentata dallo stesso autore nella sede della Fondazione Crup di Udine. Davvero di alto prestigio editoriale il volume per i testi e la riproduzione dei disegni. Oltre alle splendide tavole di von Plenck, la nuova pubblicazione contiene, per ogni pianta, una scheda che ne riporta i nomi, sia scientifico sia in italiano, tedesco e slavo, ne elenca le proprietà curative, i principali componenti, alcune note di medicina popolare e le indicazioni terapeutiche con il relativo modo di

impiego. Nelle schede sono inseriti, oltre a brevi richiami alla omeopatia, alcune novità della fitoterapia moderna nata nell'ultimo trentennio nei Paesi d'Oltralpe, tratti significativi di gemmoterapia o della fitoterapia dei tessuti embrionali di pianta fresca e dell'aromaterapia.

Per fare un esempio, il pino mugo, ben conosciuto dalla medicina popolare per le sue qualità terapeutiche e contro le malattie da raffreddamento, può essere usato nella gemmoterapia come curativo delle affezioni dell'apparato osteo-articolare. Il modo d'impiego consiste in infusi (di gemme), in sciroppo di gemma, in olio essenziale, da somministrare con un cucchiaino di grappa.

Le parti utilizzate della pianta sono i germogli, l'olio essenziale e il tes-

suto embrionale di pianta fresca, cioè le gemme fogliari.

"L'erbario di Joseph Jakob von Plenck - scrive Franco Fornasaro nella presentazione del prestigioso volume - risente e risuona delle atmosfere del Settecento illuministico austriaco e si inserisce a pieno titolo in una fase storica solo apparentemente di transizione".

Segreti e virtù delle piante e, sotto la lente, la bontà del loro potere medicamentoso.



Prunus Armeniaca



Punica Granatum

# Industria

Convegno a Palazzo Torriani del Comitato per la Piccola impresa

## Luci: "Inderogabile internazionalizzare l'impresa"

**P**rofessionisti e imprenditori che hanno già affrontato un processo di internazionalizzazione raccontano la loro esperienza a coloro che su questi temi si avvicinano per la prima volta: è quanto è avvenuto a Palazzo Torriani al convegno organizzato dal Comitato per la Piccola impresa dell'Assindustria friulana dal titolo: "Nuoto in alto mare: le imprese friulane di fronte alla necessità di internazionalizzarsi".

"Lo scopo dell'incontro è quello di disegnare un percorso in cui l'imprenditore che decide di internazionalizzare la propria impresa possa trovare tutte le risposte di cui ha bisogno, per fare in modo che la ricerca di nuovi mercati non metta a repentaglio anche l'azienda sita in Friuli" ha evidenziato Massimo Masotti, componente del Comitato per la Piccola impresa che, sull'allargamento a est dell'Unione Europea, ha predisposto un documento (scaricabile da internet nel sito <http://www.assind.ud.it>) in cui

viene analizzata la situazione dei singoli Paesi e sono fornite alcune proposte per far sì che l'allargamento diventi un vantaggio. Del resto, l'internazionalizzazione dell'impresa friulana rappresenta una necessità ineluttabile di fronte al fenomeno della globalizzazione. Di questo si sono dichiarati convinti anche i relatori del convegno, aperto dai saluti di Cristina Papparotto, presidente del Comitato per la Piccola impresa e moderato dal giornalista Piero Villotta: ovvero Roberto Corciulo, presidente di IC & Partners Group di Udine, Giorgio Covacich, Sviluppo mercati internazionali di Unicredit Banca d'Impresa, Denis Pecile, legale rappresentante di Sotraco Spa di Fagagna e Alessandro Calligaris, presidente di Calligaris Spa di Manzano. Se Corciulo e Covacich si sono soffermati, rispettivamente, sulla consulenza internazionale e sul supporto del mondo bancario ai processi di internazionalizzazione, Pecile e Calligaris hanno portato

la loro diretta esperienza di imprenditori che hanno investito nei Paesi dell'Est europeo: Pecile in Polonia e Romania, Calligaris in Croazia.

"Come Sotraco, siamo stati tra i battistrada, tra le aziende di trasporti, ad aprirsi a nuovi mercati. È stata una scelta obbligata, visto che operiamo in un contesto intermodale strada-ferrovia che ha insito nella sua attività la necessità di trovare un partner dall'altra parte del terminal. Finora, però - ha aggiunto -, questo investimento pluridecennale all'estero, se ha pagato a livello di arricchimento personale, non ha avuto ancora il ritorno aziendale che ci saremmo aspettati. Ma non per questo smetteremo di investire".

Del tutto entusiasta della sua esperienza si è dichiarato invece Calligaris: "Abbiamo acquistato la proprietà di un'azienda croata (270 dipendenti) che era tra i nostri fornitori. Abbiamo investito molto sul suo sviluppo e i risultati sono stati ottimi sia sotto il

profilo economico sia per quanto riguarda la qualità dei prodotti semi-lavorati. Oltre a tutto, questa acquisizione ha permesso di far crescere anche il nostro stabilimento in Italia dando linearità al nostro sistema produttivo". Dal canto suo, il vice-presidente vicario dell'Assindustria friulana Adriano Luci, che ha tratto le conclusioni dell'incontro, ha dichiarato di condividere la scelta di alcune imprese di rischiare investendo nei Paesi dell'Est, "facendo bene attenzione però di mantenere in Italia le fasi che si riferiscono all'area delle conoscenze, in particolare della progettazione, dell'innovazione e della ricerca. In caso contrario si rischia la perdita dei luoghi di creazione di valore, inoltre si indeboliscono le imprese nazionali e si avvantaggiano gli imprenditori esteri, facendoli diventare potenziali concorrenti". Luci ha poi auspicato che la delocalizzazione non si traduca in un mero sfruttamento delle risorse, ma piuttosto in ricostruzione delle



L'intervento del vice presidente Luci

condizioni di sviluppo che hanno consentito la crescita delle imprese in Italia. In ogni caso gli imprenditori, quando decidono di aprirsi all'estero, hanno la necessità di avere un supporto concreto da parte del sistema bancario, delle istituzioni italiane ed estere, degli enti per il commercio estero eccetera; insomma, non possono vedersi sbattere le porte in faccia come a volte succede". Servono, dunque, rapporti saldi e duraturi con le istituzioni di questi Paesi, semplificazione delle procedure burocratiche e un regime di

regole certe. "Come Associazione - ha concluso Luci - possiamo, inoltre, creare una maggior capacità di unire le forze, stimolando per esempio la creazione di consorzi fra imprese. Per quanto riguarda la concorrenza con le imprese dei Paesi dell'Est, ma anche con quelle della Cina, del Brasile, dell'India, non dobbiamo aver paura se decidiamo di puntare al miglioramento della qualità, alla certificazione e alla tracciabilità dei prodotti. Il made in Italy è ancora un valore aggiunto".

A. L.

Indagine dell'Api e dell'Università di Udine

## La sicurezza nelle Pmi



Marco Simeon

**L'**Associazione piccole e medie industrie di Udine ha condotto, in collaborazione con l'Università di Udine, in particolare con la facoltà di ingegneria, corso di laurea in ingegneria gestionale, dipartimento di energetica e macchine, un'indagine finalizzata a ottenere una fotografia degli aspetti più rilevanti che le aziende associate hanno affrontato in materia di sicurezza a nove anni dall'entrata in vigore del Decreto legislativo 626 del 1994, e, in particolare, a individuare i più efficaci interventi da effettuare per migliorare, assieme alla qualità degli ambienti di lavoro e alla sicurezza dei sistemi produt-

tivi, anche la competitività delle stesse aziende.

Questa attività ha dato un'ulteriore occasione per avvicinare il mondo del lavoro e il mondo universitario; lo studio è stato oggetto di tesi di laurea del dottor Cristian Lizzi che durante il periodo di tirocinio all'Api ha elaborato tutte le fasi della ricerca con l'intento di verificare attraverso l'indagine in che modo è stata assimilata la normativa in questione, quali sono le difficoltà affrontate e quali sono gli orientamenti delle piccole e medie aziende relativamente ai rischi esistenti e agli investimenti da effettuare per migliorare la sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'attività di raccolta dati è stata particolarmente impegnativa e grazie alla stretta collaborazione con gli ingegneri Antonella Meneghetti e Damiana Chinese, referenti del dipartimento, è stato possibile elaborare il materiale e produrre statistiche e confrontarle con altre ricerche a livello nazionale ed europeo.

In questo periodo in cui il tema "sicurezza nei luoghi

di lavoro" è di grande attualità, i risultati ricavati dal monitoraggio, che ha coinvolto un campione significativo di Pmi appartenenti al settore meccanico, legno e alimentare, indicano che la strada intrapresa è quella giusta; il pensiero degli imprenditori intervistati vede la sicurezza intesa come tutela della salute dei lavoratori, finalizzata a garantire luoghi di lavoro più sicuri, e non come un obbligo imposto dal legislatore.

A conferma del buono stato prevenzionistico delle aziende, i risultati dell'indagine hanno evidenziato che in tutti i casi analizzati è stata prestata la corretta attenzione alla valutazione dei rischi, ovvero al procedimento di stima di rischi di danno per la salute e la sicurezza dei lavoratori derivanti dall'espletamento delle loro mansioni e connesso all'esistenza o al verificarsi di fattori pericolosi. Sono stati analizzati i diversi aspetti nella valutazione dei rischi ed è stato attribuito a ognuno di essi un grado di importanza. Vediamo per esempio che nel settore meccanica gli

aspetti più rilevanti sono i dispositivi di protezione individuale e la messa in sicurezza delle macchine, impianti e attrezzature, quest'ultimo rilevante anche per i settori legno e alimentare.

L'analisi statistica ha poi confermato che sono state adottate le adeguate misure di prevenzione e protezione coerentemente a quanto stimato nella valutazione dei rischi. Investimenti sono previsti, per quanto possibile, anche in futuro per tutelarsi da eventuali pericoli residui.

La normativa evidenzia l'importanza che assumono le fasi di informazione e formazione dei lavoratori. Questo monito è stato recepito nel giusto modo: lo testimonia l'impegno profuso dagli imprenditori in questo campo, il numero crescente delle persone partecipanti ai corsi organizzati dall'Associazione e la formazione organizzata all'interno dalle aziende.

L'indagine ha evidenziato che nel 70% dei casi sono stati nominati formalmente gli addetti a compiti speciali - antincendio, pronto soccorso e evacuazione rapida -; nelle restanti realtà tali funzioni sono svolte dal datore di lavoro o da collaboratori che hanno avuto adeguata formazione.

L'informazione e la formazione dei dipendenti è un'azione impegnativa con cui si confrontano i datori di lavoro ogni giorno; pensiamo, per esempio, alla presenza di lavoratori extracomunitari, con evidenti difficoltà di comprensione delle procedure di sicurezza - sempre più aziende forniscono ai propri lavoratori manuali tradotti nelle lingue d'origine -, e soprattutto al mancato rispetto da parte dei lavoratori delle procedure impartite, spesso causa degli infortuni più gravi.

"Da recentissimi studi - aggiunge il vicepresidente dell'Api, Marco Simeon - si è riscontrato che situazioni di pericolo o infortuni sul lavoro possono essere ricondotti all'abuso di medicinali, di bevande alcoliche e, comunque, ad aspetti riconducibili a errati stili di vita".

Altro aspetto rilevato dallo studio riguarda le macchine marcate CE che sono ormai diventate una costante delle aziende; la presenza di tali attrezzature dimostra i notevoli investimenti effettuati e la necessità delle aziende di tenersi al passo con i tempi per poter essere competitive sul mercato.

Emerge per esempio che l'87,5% delle aziende del settore alimentare vede

presenti in azienda macchine marcate CE nella misura che varia dall'80 al 100% delle stesse, o ancora la stessa percentuale è presente nel settore meccanico per oltre il 56% delle aziende e non si discosta di molto nel settore legno: 40,74%.

Dall'analisi condotta nelle aziende associate Api, emerge che l'impegno e gli investimenti degli imprenditori in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro sono rilevanti e agli stessi viene data l'importanza dovuta.

Appare interessante rilevare che, nonostante le medio-piccole dimensioni delle aziende, oltre il 50% degli imprenditori si sono dimostrati interessati alla possibilità di ottenere la certificazione di sicurezza - Ohsas 18001 -, che potrebbe garantire loro una migliore organizzazione della sicurezza sul lavoro.

Il vicepresidente Marco Simeon afferma infine che "l'aiuto più importante, per un ulteriore miglioramento della situazione attuale, può venire da un corretto ed efficace coinvolgimento di tutti i soggetti interessati: datori di lavoro, responsabili aziendali della sicurezza, lavoratori, organizzazioni sindacali, pubblica amministrazione e organi di vigilanza".

# Commercio

Da Pozzo (Ascom) promuove la finanziaria regionale

## “La Regione ha riconosciuto il ruolo chiave del comparto”

“In una così difficile situazione economica, aver visto confermati gli stanziamenti degli anni precedenti, anche con consistenti incrementi per talune poste, è un buon risultato”. Il presidente dell'Ascom della provincia di Udine, Giovanni Da Pozzo, commenta con soddisfazione le cifre ufficiali della Finanziaria regionale per quel che riguarda il comparto del commercio, turismo e servizi. “La presenza in giunta dell'assessore Enrico Bertossi – afferma –, da sempre attento osservatore dell'importanza delle piccole e medie imprese nel tessuto



Giovanni Da Pozzo

economico locale, è servita a indirizzare la giusta attenzione verso le nostre richieste”. I numeri confermano

la generale sensazione positiva. La legge 36, quella sui finanziamenti agevolati alle imprese del commercio, del turismo e dei servizi, viene sostenuta nella Finanziaria regionale 2004 con 1,8 milioni di euro in relazione all'articolo 2 e con altri 260 mila euro all'articolo 6. Per quel riguarda il turismo, in particolare per il miglioramento delle strutture ricettive alberghiere, sono stati assegnati 630 mila euro. Al milione 350 mila euro destinato al Fondo di rotazione commercio, si aggiungono poi le poste a favore del Centro di assistenza tecnica, che si è visto assegnare 400 mila

euro, destinati a soddisfare gran parte delle esigenze delle imprese. “Non è stata una Finanziaria di transizione – commenta l'assessore regionale alle Finanze, Augusto Antonucci –, come qualcuno ha cercato di dire. Una conferma importante viene proprio dalle assegnazioni a favore di commercio, turismo e servizi della regione, settori che la giunta considera strategici per il rilancio economico del Friuli Venezia Giulia”. Sulla stessa linea l'assessore all'Economia, Bertossi: “Abbiamo soddisfatto tutte le richieste giunte dalle associazioni di categoria. Siamo riusciti

a evitare qualsiasi tipo di penalizzazione e ad aumentare le risorse nell'ottica di una valorizzazione di un settore imprenditoriale che non va assistito ma sostenuto, vista la sua capacità di tenuta anche in una fase di sofferenza dell'economia. Quello che sottolinea sul fronte delle cifre è il raddoppio dei fondi messi a disposizione dei Consorzi di garanzia fidi”. Un'osservazione che il presidente dell'Ascom, Da Pozzo, fa sua. “Il ruolo del Congafi, di fronte alla globalizzazione dei mercati e al processo di internazionalizzazione dell'economia, diventerà ancora più determinan-

te. Il Congafi commercio, infatti, proprio nei periodi più difficili svolge un ruolo importante, sia come intermediatore con gli istituti di credito sia come erogatore di servizi di nicchia, pensati per offrire agli imprenditori strumenti innovativi ed efficaci per migliorare la competitività aziendale.

Aver visto incrementati i fondi regionali a disposizione è un riconoscimento importante di questo ruolo. Le piccole imprese troveranno nel Congafi commercio un sostegno fondamentale per ridurre le difficoltà di accesso al credito create dalla nuova regolamentazione europea”.

Cesare Mansi: “Una importante occasione di visibilità”

## Il Consorzio Friuli Turismo alla Bit di Milano

Calendarizzare le iniziative, favorire la sinergia tra tutto ciò che può servire a rendere più attrattivo il territorio e, soprattutto, promuovere unitariamente il turismo della fascia intermedia del territorio regionale. Sono questi gli obiettivi che il ricostituito Consorzio Friuli Turismo si pone per i prossimi mesi. Una strategia decollata già a metà febbraio con la presenza a un appuntamento di grande prestigio, la Borsa internazionale del turismo di Milano. “È stata un'importante

occasione di visibilità – commenta il presidente del Consorzio, Cesare Mansi, membro di giunta della sezione Turismo dell'Ascom della provincia di Udine –. Abbiamo ricevuto l'invito dall'assessore regionale Enrico Bertossi e ci siamo quindi presentati a Milano nell'ambito della nuova politica turistica della Regione”. Politica che prevede un investimento triennale per la promozione unica del Friuli Venezia Giulia, affidata alla regia di agenzie di consulenza e marketing. “In piccolo – spiega Mansi

– ‘fotocopiamo’ il progetto regionale e, già a Milano, abbiamo ottenuto il risultato che ci aspettavamo: rendere più visibili le singole realtà proprio attraverso la gestione unificata di promozione e commercializzazione”.

La composizione del Consorzio Friuli Turismo è piuttosto eterogenea. Con l'Ascom ci sono la Provincia, i Comuni di Udine, Cividale, Palmanova, Latisana e Aquileia, Camera di commercio ed Ente Fiera di Udine, Unione Artigiani, Cna, Comunità Collinare, FriulAlberghi, Friuli

Via dei Sapori, Agenzia regionale degli Agriturismi, Consorzio Colli Orientali,



Cesare Mansi

Consorzio Vini Doc Latisana, Consorzio Coralb, 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 continuare a ragionare in sinergia – spiega Marco Zoratti, presidente provinciale del Gruppo mescita e membro del Consorzio –: superati campanilismi e barriere, sarà più facile comprendere l'utilità di una gestione

comune della promozione”. Dopo l'esperienza di Milano, Friuli Turismo insisterà nella stessa direzione. Uno dei prossimi passi sarà quello di calendarizzare le iniziative.

“È necessario evitare inutili e dannose sovrapposizioni – precisa il presidente Mansi –: non dovrà più accadere che manifestazioni importanti vadano in scena contemporaneamente sul territorio”. Cercando soprattutto di migliorare la qualità degli eventi, il Consorzio Friuli Turismo non sarà settoriale.

## Costantini: “Formazione scolastica da adeguare alle esigenze degli operatori”



Pio Costantini

Avvicinare la realtà lavorativa della ristorazione all'offerta formativa della scuola. A questo scopo il settore ristorazione dell'Ascom della provincia di Udine intende avviare un monitoraggio su quelle che sono le esigenze del comparto. “La mia impressione – spiega Pio Costantini, presidente del gruppo

ristoratori dell'Ascom – è che non sempre le aspettative degli operatori turistici siano soddisfatte dalla preparazione degli studenti che si inseriscono in ristoranti e trattorie”.

Costantini sa che la vocazione turistica della regione impone servizi di qualità, ma non colpevolizza gli istituti scolastici.

“Gli insegnanti svolgono molto bene il loro compito e i dirigenti non hanno responsabilità particolari – afferma –. Il vero problema, in realtà, è rappresentato dai programmi, che andrebbero adeguati alle esigenze attuali della ristorazione. Su questo aspetto le scuole dovrebbero mostrare particolare sensibilità”. Ma che cosa dovrebbero fare di più e meglio i giovani cuochi e

camerieri? “Servono ragazzi capaci di ragionare sui vini e informati sulle nuove tecnologie di cottura. Sappiamo che gestire una cantina non è facile e che le scuole non sempre hanno a disposizione costose apparecchiature. Ma la ristorazione, oggi, pretende camerieri capaci anche di fare i sommelier e cuochi in grado di cuocere in modo differenziato.

Se non è possibile la formazione, chiediamo che sia lasciato spazio almeno all'informazione”. Costantini rileva anche un altro problema. “Le migliori professionalità tendono a cercare lavoro in altre regioni o anche fuori dei confini nazionali. Li trovano una migliore situazione economica e una maggiore soddisfazione professionale all'inter-

no di strutture di grande prestigio.

Conquistano una posizione e uno stipendio di alto livello ed è poi difficile sperare che ritornino in Friuli con la loro esperienza. Ciò ci penalizza notevolmente”. Queste considerazioni spingono a cercare rimedi. Perché, accanto ad attività stagionali che non richiedono specializzazioni particolari, ce ne sono molte altre che necessitano di figure preparate per affrontare il salto di qualità. “Non abbiamo un plafond di clientela di una Padova, di una Treviso, non parliamo della Lombardia... – osserva il capogruppo dei ristoratori dell'Ascom provinciale –, ma una enogastronomia così ricca come quella friulana deve comunque mirare in alto su ogni fronte.

## Gustose ricette per le Tavole del maiale

Interesse misto a curiosità all'inizio; quindi convinta partecipazione dei gourmet. Stiamo parlando della rassegna enogastronomica Le tavole del maiale, in svolgimento in questi freddi mesi invernali.

Alla manifestazione – ideata dall'Ascom provinciale di Udine – aderiscono venti ristoranti, ognuno dei quali propone una specialità a base di carni di maiale.

Conferma di quanto sia gradita l'iniziativa si è avuta recentemente all'Antica locanda Al Parco di Tavagnacco: tutto esaurito il capiente salone del locale sapientemente condotto da Benedetto Beltrame.

Apprezzata l'arguzia del poeta Enzo Driussi, ospi-



Claudio Ferri

te d'onore e presentatore della serata.

Erano tra gli altri presenti anche Giovanni Da Pozzo, presidente dell'Ascom, Francesca Brunni, Claudio Ferri, vicepresidente della Camera di commercio, e il dottor Fabiano Zuiani, funzionario dello stesso ente camerale udinese.

Bruno Peloi

# Agricoltura

Centrali il rispetto e la tutela dell'ambiente e della sicurezza alimentare

## Nuova carta d'identità per la Coldiretti del Fvg

**R**innovare l'imprenditoria in agricoltura, ispirandola a principi di eticità con particolare riguardo alla sicurezza alimentare, alla tutela dell'ambiente e del paesaggio, al lavoro, al rispetto e al benessere degli animali. È una delle novità del nuovo statuto di Coldiretti del Fvg che il 26 gennaio a Udine non ha cambiato solo il nome (la vecchia ragione sociale di bonomiana memoria Coltivatori Diretti è stata consegnata alla storia), ma ha anche inserito principi di fondamentale importanza per una associazione di categoria che da tempo si è ormai sintonizzata sulle stesse lunghezze d'onda dei consumatori e dei cittadini e che con loro vuole continuare a dialogare.

Non a caso l'articolo,

quello dedicato alle finalità del nuovo statuto, prosegue precisando "che l'adesione a Coldiretti implica l'impegno a un rapporto di corretta e completa informazione, trasparenza e lealtà con il cittadino consumatore", come spiegano il presidente di Coldiretti Fvg Claudio Filipuzzi e il vice Roberto Rignonat.

È stato infatti inserito nel nuovo statuto, che ha una connotazione di tipo programmatico (a fianco delle disposizioni tradizionali sono state inserite informazioni qualitative aggiuntive sull'identità e sui progetti di Coldiretti), l'impegno volto a ottenere "il riconoscimento a livello legislativo di politiche di rintracciabilità e di trasparenza dei processi produttivi e di certificazione della storia, della qualità e dell'origine dei prodotti

agroalimentari ed agricoli a tutela del diritto all'informazione e alla scelta consapevole del consumatore, ricercando a questo fine la più ampia collaborazione da parte delle altre componenti della filiera agroalimentare".

"Se è vero - spiega Filipuzzi - che l'impegno per la trasparenza e la rintracciabilità deve essere una tensione prioritaria dell'impresa agricola, è ancora più vero che non può trovare una sua concretizzazione se non è previsto un quadro legislativo nazionale e comunitario che spinga tutti i componenti della filiera a operare in modo altrettanto trasparente". Coldiretti, insomma, cambia ancora e non solo di facciata (nome e logo nuovi). Sempre nel nuovo statuto compaiono l'impegno "a sviluppare e

valorizzare le potenzialità multifunzionali dell'impresa agricola per una ulteriore e migliore utilizzazione delle sue risorse" e anche la volontà di "realizzare iniziative e programmi culturali per la crescita della conoscenza, della sensibilità e dell'educazione pubblica sui temi della sicurezza alimentare".

Coldiretti cambia marcia anche nell'organizzazione interna. Fra le modifiche statutarie all'ordine del giorno - come spiega il direttore Oliviero Della Picca - figura infatti anche il rafforzamento della federazione regionale, che, in applicazione del principio di sussidiarietà, diven-



Della Picca, Filipuzzi e Rignonat

ta lo snodo, il raccordo tra federazioni provinciali e la Confederazione; assume funzioni di indirizzo e di coordinamento delle istanze delle federazioni e, fra l'altro, rappresenta in via esclusiva l'organizzazione nei confronti delle istituzioni politiche e am-

ministrative regionali e nei rapporti con enti pubblici e privati di carattere regionale. Le modifiche statutarie sono state approvate all'unanimità alla presenza del notaio Comelli e del consulente ecclesiastico di Coldiretti del Fvg, monsignor Paolo Bonetti.

I giovani di Coldiretti si interrogano sul futuro

## Ogm, impossibile la convivenza

**S**e la comunità scientifica non metterà a punto delle sementi 'terminator', la convivenza di coltivazioni transgeniche con quelle biologiche, tipiche e tradizionali sarà praticamente impossibile nel nostro territorio". Lo ha detto Rolando Manfredini, dell'Area ambiente e territorio della Coldiretti nazionale, intervenendo il 2 febbraio a Udine al Comitato provinciale allargato del Movimento giovani di Coldiretti di Udine i cui lavori sono stati introdotti dal delegato provinciale Pietro Gortani dopo i saluti del presidente provinciale Roberto Rignonat. "I semi terminator sono sterili anche dal punto di vista del polline - ha spie-

gato Manfredini - e quindi non contaminanti. Ma, pur essendo già stati selezionati, non sono stati - per me inspiegabilmente - ancora mai proposti agli agricoltori". Manfredini, chiamato a rispondere al tema "ogm e coesistenza", ha ricordato che Coldiretti, che ribadisce un netto no agli ogm nell'alimentazione umana e animale e che si batte per la tolleranza zero, non è affatto contraria allo sviluppo della ricerca in materia di biotecnologie e all'uso di queste tecnologie per la produzione di farmaci e per la cura delle malattie".

Alla base della contrarietà di Coldiretti agli ogm nelle filiere alimentari ci sono considerazioni di ordine scientifico ed economico. Il punto di partenza del

ragionamento di Coldiretti è la sicurezza alimentare. "Il principio di precauzione adottato dall'Ue - ha spiegato Manfredini - parte dal fatto che non ci sono certezze e dal fatto che, a differenza dall'inquinamento da

sostanze chimiche, che è reversibile per quanto grave possa essere, quello arrecato da prodotti geneticamente modificati è irreversibile. Il polline viaggia anche per centinaia di chilometri e i geni modificati si ripro-

ducono senza controllo". Ma all'impresa agricola conviene coltivare ogm? Manfredini sostiene di no, soprattutto all'agricoltura italiana, la prima in Europa per produzioni tipiche e di qualità. "Anche se paradossalmente gli ogm fossero richiesti dai consumatori (non è così visto che l'80% degli europei è contrario), l'Italia farebbe comunque bene a distinguere nettamente le sue produzioni e caratterizzarsi per la qualità, la salubrità, la tipicità, legandole al territorio, imponendo nelle etichette l'indicazione obbligatoria dell'origine della materia prima dei prodotti agroalimentari e agroindustriali. Solo così possiamo distinguere le nostre produzioni da quelle di altre Paesi".

"Noi - ha aggiunto il presidente provinciale di Coldiretti, Rignonat - non vogliamo vietare l'acquisto di prodotti alimentari realizzati con materia pri-

ma geneticamente modificata, vogliamo soltanto che in etichetta compaia chiaramente con la farina di quale mais hanno fatto la merendina. Sarà poi il consumatore a scegliere. Vogliamo e pretendiamo invece - ha concluso Rignonat - che sia garantita la libertà di coltivazione e siccome sono le sementi ogm a inquinare, chi le utilizza dovrà garantire che il polline delle sue piante non contamini i campi dei vicini". Sono fra gli altri intervenuti il vicedirettore di Coldiretti Gianfranco Drigo, Gino Zampar responsabile ambiente della Coldiretti regionale, Davide De Munari delegato regionale dei giovani Coldiretti, Alessio Repezza componente comitato provinciale, Pia Candussio responsabile Cifem provinciale, Sandra Signor componente Cifem provinciale e Nella Costantini responsabile regionale del Cifem.



Drigo, Gortani, Rignonat e Manfredini

Resta ancora segretario di Federdoc

## Malison entra in Coldiretti



**È** Marco Malison, già direttore del Consorzio Doc Colli Orientali del Friuli e segretario di Federdoc Fvg, incarico, quest'ultimo, che manterrà ancora, il nuovo responsabile del settore vitivinicolo della Coldiretti regionale. Lo annunciano il presidente regionale di Coldiretti Claudio Filipuzzi e il direttore Oliviero Della Pic-

ca, dando il benvenuto a Malison che ha cominciato la sua collaborazione con Coldiretti con il nuovo anno. A Malison, che è laureato in Scienze agrarie, Coldiretti ha affidato il compito di potenziare il sistema di servizi alle imprese vitivinicole, ma anche di appropindere, a livello regionale e nazionale, l'evoluzione della normativa di settore. L'intenzione

è quella di dare un più deciso contributo all'azione tecnico-amministrativa a favore dei soci e contemporaneamente fornire alla Confederazione nazionale un ulteriore supporto all'azione sindacale.

Impegno questo che una regione leader in fatto di qualità enologica non può certo trascurare. Le urgenze non mancano: fra quest, l'aggiornamento dello schedario viticolo, l'Albo degli imbottigliatori, la predisposizione dei nuovi piani di riconversione.

Marco Malison è nato a

Udine nel '67. Sposato, ha due figlie, si è diplomato nell'86 all'Istituto tecnico agrario di Cividale e si è laureato in Scienze agrarie con indirizzo tecnico-economico all'Università degli Studi di Udine. Nel suo curriculum anche un dottorato di ricerca in protezione delle colture e, dal 1993 al 1995, attività di consulenza agronomica e fitoiatrica con alcune aziende vitivinicole del Cividalese.

La sua collaborazione con i Colli Orientali comincia nel 1995; nel novembre 2002 assume la

segreteria di Federdoc, la Federazione regionale dei consorzi tutela vini del Fvg. Ha svolto anche, seppur saltuariamente, attività di docenza e ha collaborato con la Camera di commercio di Udine per la realizzazione della "Guida ai vini Doc del Fvg".

Dal 1996 è componente delle commissioni di degustazione per la certificazione dei vini Doc istituite nella Camera di commercio di Udine. È autore anche di alcune pubblicazioni scientifiche e divulgative nel campo della difesa integrata della vite.

# Artigianato

Confermati anche i vicepresidenti Botti, Zanirato e Tilatti

## Faleschini guiderà l'Uapi per altri quattro anni

**C**arlo Faleschini guiderà l'Unione Artigiani e Piccole Imprese per i prossimi quattro anni. Lo ha deciso per acclamazione il Consiglio direttivo, composto da 83 membri in rappresentanza di circa 8.000 soci, e presieduto per l'occasione dal presidente onorario dell'Uapi Beppino Della Mora. Faleschini sarà affiancato da tre vicepresidenti, anch'essi confermati: Sergio Zanirato, vicepresidente vicario, Pietro Botti e Graziano Tilatti, presidente del Comitato piccola impresa. Rinnovata anche la Giunta dell'Uapi dopo le elezioni dei dirigenti zonali: ora è composta dai 13 presidenti di zona e dai responsabili dei giovani, Roberto Vicentini, delle donne, Edgarda Fiorini, e dei pensionati, Silvio Pagani e da due rappresentanti delle categorie: Daniele Nonino e Pietro Natolino. Sarà così completata la squadra che affiancherà Faleschini nei prossimi anni, considerati dagli artigiani



Botti, Zanirato, Tilatti, Faleschini e Pivetta

dell'Uapi di fondamentale importanza per il settore. A cominciare dal piano di rilancio del settore dell'industria manifatturiera presentato dall'assessore regionale Enrico Bertossi alle categorie e considerato ottimo per l'impostazione generale, ma insufficiente per l'artigianato. "La

Regione - ha detto Faleschini - deve riconoscere il ruolo dell'artigianato che, soprattutto alla luce dei recenti crac e delle crisi industriali e della continua espulsione di mano d'opera dalla grande industria, è l'unico ad assicurare stabilità occupazionale, economica e finanziaria e

prospettive di crescita. E tutto ciò chiedendo molto poco a Regione e Governo nazionale".

Secondo l'Uapi sono in particolare insufficienti le politiche per l'inserimento dei giovani del settore artigiano sia come imprenditori sia come collaboratori e per la montagna ("la ridu-

zione di un punto dell'Irap è davvero poca cosa.

Perplessità sono state espresse anche sulla riforma del sistema delle finanziarie regionali ("anche se sono chiari e condivisibili gli obiettivi, non si comprendono ancora gli orientamenti e gli equilibri"). È stato invece apprezzato lo spirito del documento di Bertossi e soprattutto la ricerca di dialogo e di confronto che l'assessore ha dimostrato nei fatti di voler percorrere.

Faleschini ha infine tratteggiato le linee generali del suo progetto per l'artigianato nel prossimo quadriennio, spiegando che il programma vero e proprio sarà delineato dai dirigenti artigiani riuniti nel Consiglio direttivo dell'Uapi. Fra gli obiettivi, il rafforzamento della federazione regionale e delle zone, alle quali sarà data più autonomia, la ricerca di una maggior collaborazione con le altre categorie economiche ("non ci debbono essere categorie sovraesposte", ha

detto Faleschini). Grande impegno inoltre sarà riservato alla tutela delle nuove imprese - "in particolare per garantire loro quella franchigia fiscale che da tempo stiamo chiedendo" - alla formazione e al sostegno delle fasce sociali più deboli, anche attraverso la collaborazione del Gruppo pensionati.

Il presidente ha infine ringraziato per la fiducia e ha precisato che questo "sarà comunque l'ultimo mandato" e che in "questi anni occorrerà lavorare per il futuro, dando fiducia ai giovani". Eletti per acclamazione e all'unanimità anche i tre vicepresidenti (Zanirato, Botti e Tilatti) che hanno ringraziato per la fiducia. Sono fra gli altri intervenuti Antonio Micconi, Pierino Chiandussi, Loretta Minisini, Mario Sassu, Giorgio Turcati, Luciano Gover, Daniela Bernardi, Nereo Tassotti, Silvio Pagani, Graziano Tilatti, Roberto Vicentini, Edgarda Fiorini e Luigi Chiandetti.

## Rinnovate le categorie

**S**ono 44 le categorie, in rappresentanza di altrettanti settori, presenti all'interno dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine. Un mondo complesso e articolato. Ecco i rappresentanti, nuovi o riconfermati, delle categorie. Legno: capo-categoria Mauro Damiani, vice Mauro Del Fabbro; Arredamento: Sandro Maiero capo-categoria ed Elisabetta Zandanel vice; Seggiolai:

Sergio Bolzico capo-categoria, Daniele Beltramini vice; Ferro e metalli: Guerino Bortolussi capo-categoria e Stefania Vesca vice; Meccanici d'auto: Ruggero Scagnetti capo-categoria, Aldo Casasola vice; Pittori: Aldo Molinaro capo-categoria ed Emanuele Vacchiani vice; Termoidraulici: Giorgio Turcati capo-categoria e Paolo Bressan, Luciano Nichelini, Giuseppe Turchetti vice; Abbigliamento: Ni-

vea Bertoli capo-categoria e Tiziana Muser vice; Cuoio e calzature: Antonio De Bortoli capo-categoria; Orologiai: Antonio Taronde capo-categoria e Romeo Marzona vice; Ceramica e vetro: Fabrizia Taverna capo-categoria; Materie plastiche: Bruno Pasqui capo-categoria e Luigi Gonzato vice; Pulitintolavanderie: Daniela Bernardi capo-categoria e Valentino Nobile vice; Grafici: Guido De Stefano capo-catego-

ria e Michela Fabro vice; Fotografi: Sandro D'Antonio capo-categoria e Gianni D'Orlando vice; Ottici: Riccardo Pavonello capo-categoria e Fabio Andriola vice; Odontotecnici: Loretta Minisini capo-categoria e Domenico Lo Cuoco vice; Edilizia: Nereo Tassotti capo-categoria e Gino Stefanutti vice; Manufatti in cemento: Wiliam Pol Bodetto capo-categoria e Sergio Bettuzzi vice; Marmo e pietra: Paolo Della Mora capo-categoria e Edi Stefanutti vice; Piastrellisti: Gioacchino Zoccolan capo-categoria e Marco Baron

vice; Ecologia, servizi di pulizia, artigianato rurale e altre attività: Franco Paravano capo-categoria e Danila Donato vice con delega all'ecologia; Alimentari: Renzo Di Bidino capo-categoria e Daniele Cinel vice; Eletttricisti: Daniele Nonino capo-categoria, Luca De Ronch e Roberto Celotti vice; Elettronici: Paolo Iacuzzo capo-categoria e Andrea De Candido vice; Informatici: Alessandro Cecchini capo-categoria; Lavorazioni artistiche: Licia Cimenti capo-categoria; Acconciatori: Sergio Salvagno capo-categoria

e Loris Cossar vice; Estetiste: Donatella Pressello capo-categoria ed Elisabetta Scuteratti vice; Autotrasporti conto terzi: Pierino Chiandussi capo-categoria e Pietro Busolini vice; Tassisti: Marino Favaretto capo-categoria e Giacomo Giorgione vice; Noleggio con conducente: Rudi D'Orlando capo-categoria e Carlo Cossutti vice. Pellettieri, orafi, nautica da eleggere, mentre per le categorie dei liutai, dei decoratori cartellonisti e della chimica il numero degli associati è insufficiente per formare un gruppo.

L'iniziativa rientra nell'ambito del Protocollo fra Cna, Abi e Federazione antiracket

## Usura, la Cna monitorerà il territorio ogni quattro mesi

**A**nche la Cna provinciale di Udine rilancia la lotta contro l'usura. Lo farà impegnandosi a effettuare periodicamente un monitoraggio territoriale allo scopo di fotografare la situazione del Friuli.

È questa una delle decisioni prese - tra le altre - dalla direzione provinciale della Cna di Udine, e che fa da conseguente corollario alla recente sottoscrizione, apposta a Roma dalla Cna, al protocollo d'intesa stipulato assieme all'Associazione bancaria italiana, alla Federazione

delle associazioni antiracket e antiusura italiane e con il coordinamento nazionale dei Consorzi garanzia collettiva fidi al fine di potenziare le iniziative contro i fenomeni dell'usura e del racket. L'intesa è stata siglata sotto l'egida del Ministero dell'Interno e rappresenta un primo momento per sviluppare in maniera ampia le iniziative di contrasto dei fenomeni malavitosi sopra ricordati. "Le finalità del protocollo - evidenzia il presidente della Cna di Udine, Denis Puntin - si muovono da un lato nel potenziare lo sviluppo

dei Confidi e aumentare la forza contrattuale degli operatori economici vittime di usura e racket nei rapporti con il mondo creditizio e, dall'altro, nel consolidare il rapporto tra le banche, le fondazioni e le associazioni anti-usura nella prospettiva di intensificare l'attività di prevenzione al fenomeno".

Tra le novità introdotte nel protocollo vanno ricordate, tra le altre, la fissazione del termine di trenta giorni entro cui le banche devono istruire le richieste di finanziamento avanzate da operatori economici

a "rischio di usura" per le richieste di finanziamento collegate all'uso dei fondi della legge anti-usura (articolo 15 della legge 108/96) e l'impegno da parte delle banche a non considerare pregiudizievole la condizione di "protestato" ai fini delle richieste stesse.

"Nell'ambito di questo protocollo d'intesa - aggiunge il direttore Giovanni Forcione - abbiamo recepito con la massima disponibilità l'impegno a monitorare costantemente il nostro territorio. Non è infatti una novità che la Cna di Udine è in prima linea nell'impe-

gno di contrastare ogni situazione di lavoro sommerso o irregolare, come testimoniato dalle iniziative avviate nel Triangolo della sedia, volte a denunciare i fenomeni di concorrenza sleale e le gravi conseguenze economiche sulle aziende contoterziste". Va inoltre rimarcata, in questo contesto, anche l'adesione della Cna all'impegno portato avanti dallo Snarp del Friuli Venezia Giulia, il Sindacato nazionale antiusura e riabilitazione protestati. "Con lo Snarp - informa il direttore Forcione - è in atto una proficua col-

laborazione che potrà concretizzarsi, in un prossimo futuro, in iniziative di particolare rilievo".



Denis Puntin

# Cooperazione

Bertossi: "Allo studio un testo unico per la cooperazione"

## L'Assocoop in assemblea riconferma Zamparo alla guida

**G**ianpaolo Zamparo è stato confermato per acclamazione alla guida dell'Associazione cooperative friulane che raggruppa 377 imprese con 36 mila soci per un fatturato di oltre 500 milioni di euro. È stata l'assemblea provinciale, che si è svolta il 7 febbraio nella sala convegni della Fondazione Crup in via Manin a Udine, a rinnovare gli organi sociali dell'Assocoop e con essi a riconfermare Zamparo alla presidenza. È una cooperazione profondamente cambiata quella che si appresta ad affrontare il prossimo quadriennio a guida Zamparo. Lo testimoniano i dati che lo stesso presidente ha diffuso: a fronte di un calo anche significativo delle cooperative associate (-11,29%) sono da registrare la crescita significativa del numero dei soci (+13,30%), degli addetti (+65,70%) e del fatturato (+48,5%). "Questi dati - ha commentato Zamparo - testimoniano chiara-



Da sinistra: Gennaro Cerino, assessore Enrico Bertossi, Ivano Benvenuti, Gianpaolo Zamparo

mente come anche il tessuto cooperativo friulano si stia adeguando ai principi dell'economia globalizzata, che pretende maggiore efficienza delle aziende, che si raggiunge anche attraverso l'aggregazione o la fusione di cooperative. Una strada ormai segnata, questa, che Assocoop continuerà a sostenere attraverso fusioni, messa in rete, sinergie, integrazioni consortili; atti-

vando percorsi formativi per dirigenti, migliorando i servizi offerti dall'associazione e sostenendo il consolidamento dell'impresa cooperativa e della sua capacità di attrarre capitali privati. Ci apprestiamo a vivere - ha concluso Zamparo - dopo aver ringraziato i delegati per la fiducia, non ha mancato di evidenziare i nei della legge sul socio lavoratore, la riforma del-

la vigilanza, la battaglia per la difesa del principio di intassabilità degli utili indivisibili e il lavoro sulla riforma del diritto societario - quello che si può definire il "terzo tempo" della cooperazione. Parole di apprezzamento sono state rivolte dall'assessore regionale alle attività economiche e produttive Enrico Bertossi, intervenuto all'assemblea

presieduta dal presidente regionale di Confcooperative Ivano Benvenuti affiancato dal direttore di Assocoop Marco Agostinis e dal delegato nazionale di Confcooperative Gennaro Cerino. "La Regione - ha annunciato Bertossi - sta lavorando per predisporre un Testo unico per la cooperazione che correrà parallelo a quello allo studio in Parlamento. Questo approccio ci consentirà - ha aggiunto - di correggere eventuali punti e di predisporre un testo aggiornato". Bertossi ha infine annunciato la volontà di dare nuovi orizzonti alla finanziaria Finreco. Sono fra gli altri intervenuti Luciano Gallerini, assessore al Comune di Udine, che ha portato i saluti del sindaco Cecchi, il vicepresidente del Consiglio regionale Roberto

Asquini, i cooperatori Paolo Cruciani e Giacomino Iob. Fra i presenti gli assessori regionali Enzo Marsilio e Franco Iacob, il consigliere regionale Giorgio Venier Romano, il presidente dell'Anci Flavio Pertoldi, il vicedirettore provinciale di Coldiretti Gianfranco Drigo, il presidente dei Legacoop Loris Asquini e Parroni per l'Agci.

### ECCO IL NUOVO CONSIGLIO

Mirco Beinat, Ardemio Baldassi, Stefano Cautero, Paolo Cruciani, Patrizia Fantin, Fabio Grosso, Giuseppe Lizzi, Leonardo Marigo, Michele Mizzaro, Mario Moratti, Norma Moretti, Silvio Moro, Giacomo Pericolo, Giorgio Pezzali, Aldo Plai, Ugo Pontello, Flavio Pontoni, Alberto Rupil, Flavio Sialino e Daniele Squecco. Revisori dei conti sono Giuseppina Bianchi, presidente, Giovanni D'Alì, Sergio Tamburlini, Gianatilio Leita e Sergio Pozzi.

## Il bilancio del presidente Renzo Marinig

### Positivo il 2003 per Legacoop Fvg

**D**opo l'inizio del nuovo anno, il presidente di Legacoop del Fvg, Renzo Marinig, ha fatto il punto sulla situazione socio-politica regionale e sul programma di attività di Legacoop. "Il 2003 si è chiuso con l'approvazione da parte del Consiglio regionale della legge finanziaria che, al di là delle cifre e dell'impegno della Regione nei confronti del mondo cooperativo - compresa la riconferma dell'esenzione della tassa Irap per le cooperative sociali di tipo B -, ha indicato alcune importanti li-

nee per l'innovazione e la riconversione del sistema produttivo della nostra regione. Gli strumenti finanziari regionali Friulia, Mediocredito, Friulia Lis, Finest, Agemont dovranno necessariamente essere gli strumenti di questo processo innovativo. È necessaria quindi una precisa direttiva della Regione in tal senso e dopo si può pensare anche ai processi di accorpamento e semplificazione. Lo stesso Frie, a mio modo di vedere, abbisogna di direttive per dire ciò che si finanzia (soprattutto innovazione) e ciò che

non si finanzia". "Basilea 2 infine obbliga necessariamente tutti i consorzi di garanzia fidi ad accorparsi in un unico strumento di garanzia, all'interno, però, di una strategia generale. C'è quindi la necessità di aprire una discussione seria e approfondita sul futuro e sull'assetto della finanziaria della Cooperazione Finreco, a cui, comunque, va riconfermata la missione di sostegno e di sviluppo dell'impresa cooperativa".

"Legacoop ha da sempre sostenuto la necessità di un forte impegno regionale per

l'innovazione e la riconversione delle attività produttive nell'ambito di un forte sostegno allo sviluppo economico e sociale della nostra Regione. Anche la concertazione è un punto importante, ribadito da Legacoop in occasione del convegno e della tavola rotonda su Basilea 2 svoltisi lo scorso mese di settembre, per cui riteniamo positivo il Protocollo, recentemente siglato, sulla politica della concertazione tra la Regione e le parti sociali. Per quanto riguarda le tematiche specifiche riguardanti il mondo della Coope-

razione, abbiamo di fronte un anno molto impegnativo per il coordinamento delle attività inerenti all'applicazione della riforma del Diritto societario che è entrata in vigore per tutte le imprese cooperative dal 1 gennaio 2004, con l'obbligo degli adeguamenti statutari entro la fine dell'anno.

Tutta una serie di impegni riguarderà anche la legge 142 sul Socio lavoratore per l'adeguamento delle cooperative alle norme di applicazione deliberate dal Consiglio dei ministri.

Inoltre nel 2004 entrerà in vigore anche la nuova imposta sulle società, in sostituzione dell'Irpeg, che toccherà anche le imprese cooperative.

Un anno intenso di attività, dunque, quello appena



Renzo Marinig

cominciato. Come Legacoop saremo, come sempre, presenti e attivi per soddisfare al meglio il ruolo di tutela e di rappresentanza delle cooperative associate, con l'obiettivo principale di contribuire alla ripresa e allo sviluppo del Friuli Venezia Giulia".

## Cambia l'impresa di facchinaggio

**I**l decreto del Ministero delle Attività produttive del 30 giugno 2003 è intervenuto per precisare quali attività possano essere considerate di facchinaggio, predisponendo un elenco. Eccolo: portabagagli, facchini e pesatori di mercati agro-alimentari, facchini degli scarichi ferroviari, compresa la presa e consegna dei carri, facchini doganali, facchini generici, accompagnatori di bestiame, e attività preliminari e complementari; facchinaggio

svolto nelle aree portuali da cooperative derivanti dalla trasformazione delle compagnie e gruppi portuali in base all'articolo 21 della legge 28 gennaio 1994, numero 84, e successive modifiche e integrazioni; insacco, pesatura, legatura, accatastamento e disaccatastamento, pressatura, imballo, gestione del ciclo logistico (magazzini ovvero ordini in arrivo e partenza), pulizia magazzini e piazzali, depositi colli e bagagli, presa e consegna, recapiti in loco, sele-

zione e cernita con o senza incestamento, insaccamento o imballaggio di prodotti ortofrutticoli, carta da macero, piume e materiali, mattazione, scuoiatura, toelettatura e macellazione, abbattimento di piante destinate alla trasformazione in cellulosa o carta e simili, e attività preliminari e complementari. Le imprese che esercitano queste attività sono tenute entro il 2 marzo a depositare gli atti e le attestazioni previsti dalla normativa. In partico-

lare le imprese non artigiane dovranno inviare detta comunicazione al Registro delle imprese della Camera di commercio di Udine, Ufficio Albi tecnici, mentre le imprese artigiane dovranno presentare la comunicazione alla Commissione provinciale per l'artigianato alla Camera di commercio di Udine. Le imprese già attive e iscritte nel Registro delle imprese o all'Albo delle imprese artigiane alla data di entrata in vigore del regolamento (4 settembre 2003)

possono continuare a esercitare le attività in oggetto per due anni successivi alla entrata in vigore del regolamento stesso, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 5. I requisiti minimi necessari per esercitare l'attività di facchinaggio così come definita (requisiti di capacità economico-finanziaria, requisiti di capacità tecnico-organizzativa e requisiti di onorabilità) debbono essere posseduti dalle imprese individuali, dalle società costituite anche in forma di cooperativa e dai consorzi di cui all'articolo 2612 del Codice civile che devono indicare uno o più

imprese del consorzio affidatarie dei servizi dotate dei requisiti previsti dal Decreto ministeriale 221 del 2003. Il modello di regolarizzazione e la definizione analitica dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di facchinaggio sono scaricabili dal sito internet della Camera di commercio - <http://www.ud.camcom.it> - alla voce facchinaggio. Le nuove imprese che intendono esercitare l'attività di facchinaggio devono presentare denuncia di inizio attività comprovante il possesso dei requisiti di legge allegando la documentazione necessaria.