

Udine Economica

Mensile di attualità economica politica e culturale edito dalla Camera di Commercio di Udine - Luglio 2004 - N. 7



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

Spedizione in Abbonamento Postale - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 Filiale di Udine

Taxe percue - Tassa riscossa 33100 Udine - Italy Pubblicità inferiore al 70%

Per la pubblicità rivolgersi a: EURONEWS Telefono 0432-512270 - 0432-292399 - 0432-202813

Energia e credito frenano l'impresa

Molte ipoteche sulla ripresa dell'economia

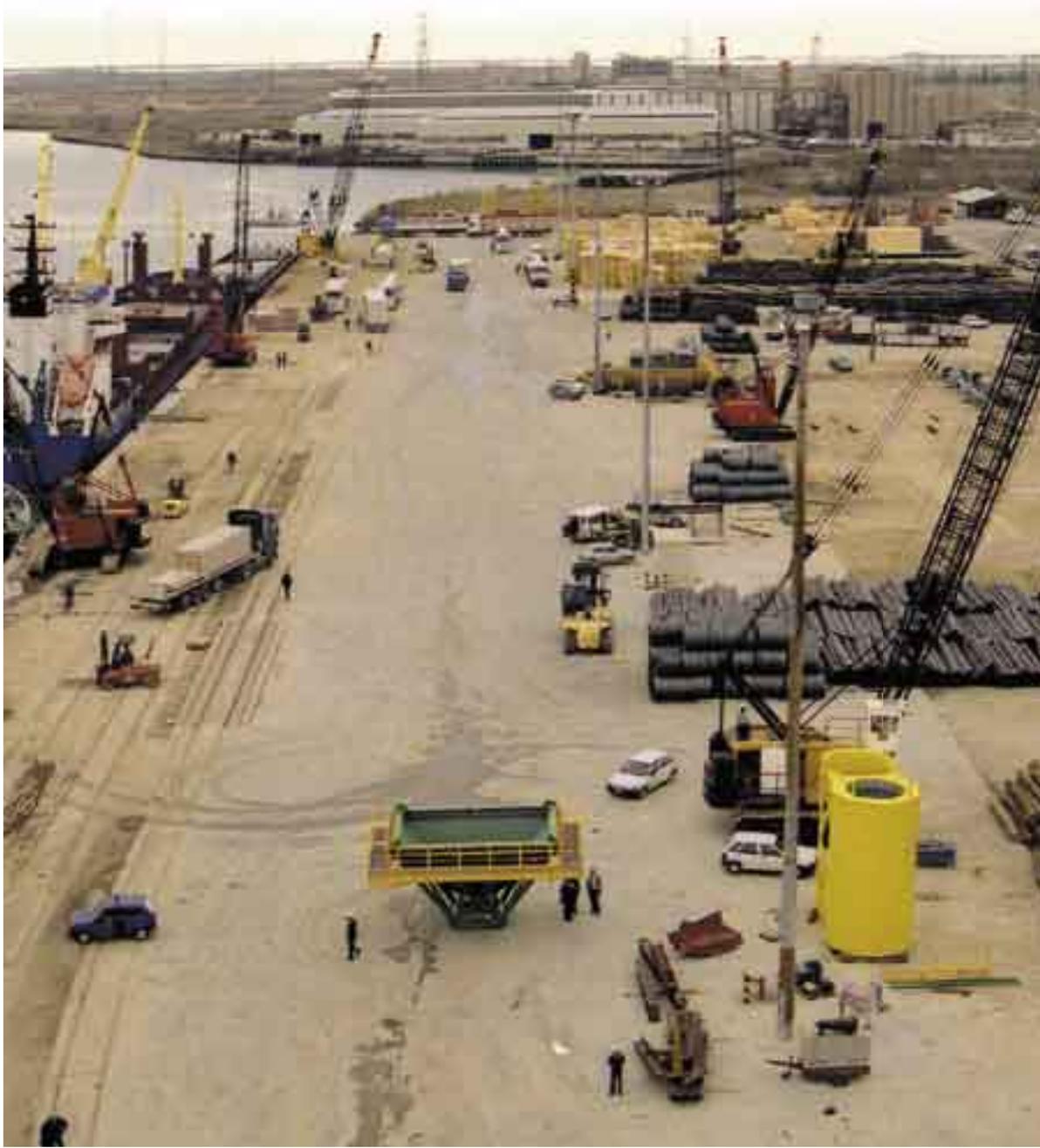
di Ulisse

Non è una novità che nel nostro Paese la bolletta elettrica sia la più cara d'Europa, tanto per le famiglie quanto per le aziende. Eppure la soluzione ci sarebbe, per rimuovere quest'altra ipoteca calata sull'orizzonte della ripresa. Il primo luglio, l'ingresso nel mercato libero dell'energia delle micro-imprese avrebbe dovuto marcare una svolta. E invece no, alcuni indizi segnalano che poco o punto cambierà. Ed è di pochi giorni fa l'amara ammissione dell'Autorità Antitrust secondo cui l'energia rappresenta "un costo incredibile" per il sistema produttivo italiano e un gap competitivo tanto più insopportabile quanto più l'incremento dell'export registrato ultimamente segnala l'impegno straordinario della nostra imprenditoria ad affrancarsi - con l'innovazione e con la qualità - da scorcioie monetarie non più praticabili.

Coerenza vorrebbe che si cominciasse dal far funzionare quella Borsa elettrica che avrebbe dovuto indurre più concorrenza e quindi prezzi minori per industria e artigianato. Obiettivo finora fallito, perché sul mercato, come era facilmente prevedibile, non è ad oggi presente un'offerta di energia. Nell'attesa che questa "rivoluzione" finalmente ingrani - ma così stando le cose non si sa quando avverrà - e sia sventato il rischio dell'ennesima occasione perduta, una domanda è d'obbligo. Siamo proprio sicuri che la Regione non possa "clonare" almeno parte della politica energetica ritagliata allo Stato dal Trentino-Alto Adige? Le condizioni ci sarebbero, e non solo per lo statuto di autonomia.

(segue a pagina 2)

Il rilancio di Porto Nogaro



Inaugurata la nuova banchina

A quarant'anni dalla sua istituzione, la zona industriale oggi dispone di una serie di buone infrastrutture a servizio del porto e delle 85 aziende insediate, alle quali si aggiungeranno entro breve, una nuova palazzina servizi, l'attivazione della linea di collegamento fra San Giorgio di Nogaro e Umago, la costruzione di un'idrovora per smaltire le acque dei

terreni il cui livello è inferiore a quello del mare e l'infrastrutturazione dell'area Fearul recentemente espropriata. Lo ha detto il presidente del Consorzio che gestisce la Ziu, Tullio Bratta, intervenendo all'inaugurazione, a Porto Nogaro, della banchina Margreth del Porto vecchio e del piazzale merci antistante, interventi che hanno comportato un investimento di 1 milione e

654 mila euro. Ma Bratta non ha nascosto che restano le criticità legate alla viabilità: "E' indispensabile una nuova via d'accesso alla Ziu - ha infatti detto Bratta - per alleggerire dal traffico pesante l'unica arteria utilizzata attualmente" e i problemi di inquinamento che gravano su una vasta area.

"Per cercare di risolverli il più rapidamente possibile - ha precisato Brat-

ta - è indispensabile attivare un tavolo tecnico con la Regione, la Provincia, i Comuni coinvolti, l'Arpa e l'Aussa Corno, appena nominato gestore del sito inquinato, per individuare le soluzioni più adatte". Per quanto riguarda il porto, in particolare, Bratta ha ricordato come i mancati dragaggi e la conseguente riduzione del pescaggio

(segue a pagina 24)

Nuovi fondi per le imprese

Bertossi: assegnati 72,8 milioni

di Mauro Nalato

“Le richieste delle categorie economiche hanno trovato risposte nuove sui temi della ricerca e dell'innovazione oltre che della crescita dimensionale. L'importante stanziamento di 72,8 milioni di euro nel solo 2004 consentirà di creare investimenti per oltre 567,3 milioni di euro". Adalberto Valduga, presidente della Camera di commercio di Udine, non ha dubbi sulla bontà dell'intervento finanziario della Regione a favore dell'economia presentato l'8 luglio dall'assessore regionale Enrico Bertossi. Un piano che poggia su 4 pilastri: la legge sull'innovazione, che prevede per il solo 2004 uno stanziamento regionale di 48 milioni 544 mila euro, in grado di attivare investimenti per quasi 380 milioni; la legge Sabatini (quasi 12 milioni di euro in grado di attivarne oltre 170); l'obiettivo 2 - ricerca e sviluppo tecnologico - (8 milioni 672 mila euro, per investimenti che sfiorano i 13 milioni); infine l'articolo 8 della legge 50 del '93 che eroga contributi per i capannoni industriali nelle aree montane (3 milioni 800 mila euro che creeranno investimenti per 4,5 milioni). "In un solo anno - ha commentato l'assessore Enrico Bertossi - questa Giunta regionale, con il presidente Illy in testa, ha messo in essere interventi straordinari che abbandonano la logica di un po' a tutti e si pongono l'obiettivo di spingere le imprese, tutte le imprese, sulla strada della ricerca, dell'innovazione e della crescita dimensionale". Positivi i commenti di tutte le categorie, e in particolare di Massimo Paniccia, presidente dell'Api, Sergio Zanirati, vicepresidente dell'Uapi, Giovanni Fantoni, presidente dell'Assindustria, Roberto Rigonat, presidente di Coldiretti.

Attualità:

L'ambasciatore turco alla Camera di Udine

Pag. 2

Presentati i progetti di Start cup

Pag. 4

Speciale estate in Friuli

Pagg. 16-17

Attualità

(segue da pagina 1)

Su un altro punto, già sfiorato in passato, merita richiamare l'attenzione dei nostri amministratori per una politica industriale di lungo respiro, che rifugga cioè dall'immobilità e dallo status quo come regola aurea del vivere politico. Attiene alle prossime scadenze di "Basilea 2" che, riguardando costi e condizioni del credito all'impresa, toccano uno snodo essenziale del nostro assetto economico. È vero che sull'argomento opinioni e preoccupazioni divergono: chi tranquillizza richiamando l'aumento degli impieghi, chi invece soppesa rischi e opportunità. Tra questi ultimi c'è Unioncamere. Rifacendosi agli standard di Moody's, la più accreditata agenzia di rating, una sua indagine rileva come al 65% delle imprese toccherebbe una valutazione critica (BBB-, BB+, BB, BB -, una specie di Purgatorio finanziario), soltanto al 17,5% positiva (BBB e BBB+) e a meno dell'1% eccellente (A); il restante 16% scivolerebbe fino alla tripla C. Non solo; verificando gli effetti dell'applicazione del trattato sul costo del credito, la stessa ricerca conclude che su 32 categorie di imprese (classificate per livello di rating e di fatturato) soltanto a 20 sarebbero ridotti i tassi di interesse e/o le commissioni. Le altre 12 dovrebbero affrontare possibili aumenti del costo del denaro.

Per superare queste criticità nel raccordo banche-impresе, le associazioni di categoria stanno facendo del loro meglio, puntando sui Congafi (le cui garanzie, riconosciute dal sistema bancario, già oggi incidono positivamente sulla valutazione di affidabilità), ma soprattutto promuovendo una cultura finanziaria adeguata ai tempi e riducendo l'area della sottocapitalizzazione, storico piombo al piede del nostro sistema.

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Adalberto Valduga

Direttore responsabile:
Mauro Nalato

Vicedirettore:
Bruno Peloi

Editore:
Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Progetto grafico:
Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
Graphic Linea sas

Stampa:
Editoriale Fvg

Fotoservizi:
Foto Agency Anteprima

Archivio:
C.C.I.A.A. - Anteprima

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

La tiratura del mese giugno
è stata di 52 mila copie

Il presidente Valduga a Fiume con le imprese del settore

Il Distretto della sedia si internazionalizza

“Anche i distretti industriali, per restare competitivi, devono internazionalizzarsi, trasformandosi da 'rete chiusa' in sistema aperto, a doppia rete, globale e locale. In questo modo si innesca un meccanismo virtuoso che consente il movimento di capitali, risorse umane, conoscenze e servizi, proficuo per tutte le realtà coinvolte”. Lo ha spiegato Roberto Grandinetti, docente di economia ed esperto di distretti industriali, intervenendo al convegno organizzato dalla Cciaa di Udine a Fiume, in Croazia, per mettere le basi di una collaborazione fra il Distretto industriale della sedia e quello del leg-

no della Contea di Fiume. Concetto pienamente condiviso dal presidente della Camera di Commercio di Udine, cavaliere del lavoro Adalberto Valduga, che ha posto l'accento sulla necessità di concretizzare partnership tra operatori della sedia e del legno proprio per avviare quel processo di apertura del distretto che ne agevoli lo sviluppo. “Condividere conoscenze e servizi e integrare le reti commerciali - ha detto Valduga - significa creare nuovi spazi anche per le piccole imprese, quelle di nicchia, e aprire la strada a un nuovo modello di subfornitura, più articolato e quindi più competitivo”. Ricchissima di materie prime (faggio

e abete in particolare), la Croazia nel 2003 ha lavorato un milione 800 mila metri cubi di tronchi per segheria e ha esportato 160 mila metri cubi di tavole. Con oltre 324 milioni di metri cubi di riserve, rappresenta un punto di riferimento importante per le aziende del Distretto della sedia con il quale intende rafforzare i rapporti sia sul versante istituzionale sia in ambito produttivo e commerciale. “La Contea montana di Fiume dispone di un'antica tradizione nel campo della lavorazione del legno - ha spiegato il direttore del centro per lo sviluppo del legno, Kravan -, le nostre imprese sono certificate per quan-

to riguarda il rispetto e la tutela dell'ambiente e inoltre lavoriamo rispettando rigorosamente il piano di gestione delle riserve boschive.

Siamo estremamente interessati a progetti di cooperazione con le imprese del Distretto della sedia non solo per quanto riguarda il rifornimento di materia prima, ma anche per la condivisione di alcune fasi di lavorazione. Ricordiamo inoltre la nostra forte produzione di energia elettrica, ottenuta utilizzando le biomasse”. Per completare il quadro delle attività presenti nel Distretto della sedia sono poi intervenuti il presidente di Promosedia Fabrizio Mansutti e il di-



Adalberto Valduga

rettore del Catas Angelo Speranza, mentre le realtà dei distretti, in fase di definizione in Croazia, sono state illustrate dal presidente della facoltà di silvicoltura dell'Università di Zagabria, Figuric, che ha sottolineato come “il distretto aperto” sia considerato il nuovo modello di business. Ben 36 le imprese, accolte dal presidente della Camera di commercio di Fiume, Josip Stankovic, provenienti dal Distretto della sedia presenti al convegno, al termine del quale è stata organizzata una serie di visite alle segherie della zona per verificare sul campo le modalità di lavorazione e le tecnologie utilizzate.

L'ambasciatore turco in Italia, Nekati Utkan, alla Camera di Udine

La Turchia chiama il Friuli risponde

Nli ultimi due anni, il volume delle esportazioni dal Fvg verso la Turchia è cresciuto del 4,07%, raggiungendo la cifra, al 31 dicembre 2003, di 124 milioni di euro. Esportiamo soprattutto macchine per impieghi speciali e tessuti che insieme costituiscono il 44% del valore esportato, ma quote significative di prodotto interessano anche il ferro, la ghisa e l'acciaio (7,8%), le macchine per impieghi generali (7,1%) e i prodotti chimici di base (6,8%). Un flusso di merci destinato ad aumentare ulteriormente grazie ai numerosi programmi che la Ue ha varato per incrementare gli scambi con l'area del Mediterraneo. Parallelamente alle attività economiche e commerciali, si intensificano anche le relazioni istituzionali, sempre più indispensabili a creare un clima di reciproca fiducia e collaborazione.

In questo contesto rientra l'iniziativa organizzata dalla Camera di commercio di Udine, che ha ospitato una nutrita delegazione guidata dall'ambasciatore della Turchia in Italia, Nekati Utkan, e della quale facevano parte il vicepresidente della Confindustria turca, Pekin Baran, il presidente della Camera di commercio italo-turca di Istanbul, Alberto Moggi, e il presidente del Consiglio per la cooperazione economica Turchia-Italia, Zeynep Bodur.

“Questo incontro - ha detto il presidente della

Cciaa Adalberto Valduga, aprendo i lavori del convegno, finalizzato a illustrare agli imprenditori le opportunità di business con la Turchia - è parte integrante dell'intensa attività sviluppata dall'Ente camerale per stimolare le imprese a guardare con fiducia a nuovi mercati. Tutti siamo consapevoli che il processo di internazionalizzazione non è semplice per le aziende del Fvg, ma è una strada obbligata da percorrere per mantenere la nostra vocazione all'export. I programmi come quello dedicato alla Cina, le missioni operative sempre più frequenti nei Paesi appena entrati nell'Ue, l'esperimento pilota avviato con la Contea di Fiume per creare un di-



Pekin Baran, l'ambasciatore Nekati Utkan, il presidente Valduga, Enrico Bertossi e Alberto Moggi

stretto del legno, complementare a quello della sedia, sono parte integrante dell'attività che l'Ufficio internazionalizzazione della Camera di commercio ha predisposto proprio

per “aprire la strada” alle imprese interessate ad avviare rapporti di cooperazione internazionale.”

Una strategia, quella illustrata dal Valduga, sostenuta con convinzione

dalla Regione, “che vede proprio nelle Camere di commercio - ha sottolineato l'assessore regionale Enrico Bertossi - il braccio operativo ideale. Il tessuto produttivo del Fvg è dinamico e vivace, una buona parte delle quali stanno investendo in ricerca e innovazione e che quindi rappresentano il partner ideale per realtà, come quella della Turchia, in fase di forte sviluppo”.

Paese fortemente impegnato nella costruzione di un'economia in grado di sostenere i parametri di Maastricht (“l'ingresso in Europa è per noi un obiettivo irrinunciabile - ha confermato l'ambasciatore Utkan -), la Turchia sta crescendo molto dal punto di vista industriale. Sono in continuo aumento le fabbriche per il montaggio delle auto, per la costruzione di macchine utensili e il settore della trasformazione.

Occupazione, sportello fra Cciaa, Ateneo e Comune

Collaborazione congiunta fra Camera, Università e Comune di Udine per favorire le imprese che cercano personale. L'iniziativa è stata presentata nella sala Giunta dell'Ente camerale, dal presidente Adalberto Valduga, dal rettore dell'Ateneo Furio Honsell, dal direttore didattico Agostino Maio, dal vicesindaco di Udine Vincenzo Martines e dal direttore di Alma Laurea Andrea Cammelli.

Il nuovo servizio, che utilizzerà la banca dati

Alma Laurea, acquistata dalla Camera di commercio, consentirà alle imprese “a caccia” di profili professionali, di ottenere, gratuitamente, nominativi. Non solo. Il personale dello sportello sarà anche in grado, dopo un colloquio con l'imprenditore, di indirizzarlo verso il profilo professionale più idoneo.

“In questo modo - ha spiegato Valduga - offriremo alle imprese una consulenza specializzata che le aiuterà a individuare rapidamente e con maggior

precisione la persona più adatta”.

La banca dati verrà aggiornata costantemente, così come i profili professionali che contiene grazie alla collaborazione con l'Università e al supporto del Comune.

Sono numerosi, infatti, i laureati che si rivolgono allo sportello Informagiovani, gestito dall'Amministrazione comunale, per avere indicazioni sui percorsi da seguire per un rapido inserimento nel mondo del lavoro.

Attualità

Dai 61 progetti presentati usciranno gli 8 semifinalisti

Start cup "inaugura" il Parco tecnologico



Valduga, Da Ronco, Fantoni, Palazzetti, Compagno, Della Picca, Perini e Pivetta

Start cup Udine 2004 "inaugura" il Parco scientifico e tecnologico. Un battesimo "di fatto", che ha giocato d'anticipo su quello ufficiale, mettendo il piede sull'acceleratore per la nascita del futuro distretto della conoscenza. A ospitare l'ultima tappa della prima fase del premio per l'innovazione, promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone e dall'Ateneo friulano, sono stati, infatti, proprio gli spazi dell'ex Daneco, che costituirà il primo nucleo del Parco.

L'incontro finale per la presentazione dei business plan, con la partecipazione di 61 concorrenti, ha avuto come sfondo d'eccezione la sede dell'ex Danieli Ambiente, rappresentata per l'occasione da Anna Chiara Danieli.

A ribadire la forte valenza simbolica dell'evento è stata la direttrice del Premio Cristiana Compagno, che ha sottolineato come «Start cup rappresenta un segnale anticipatore delle attività del Parco scientifico e tecnologico, che prevedono tra l'altro il lancio dell'incubatore d'impresa, di cui Start cup può costituire una premessa». Il rettore Furio Honsell, impegnato a Trieste per partecipare al Comitato regionale sull'innovazione, ha mandato un suo messaggio, dove ha sottolineato come «questa iniziativa, che vede concretarsi l'alleanza tra Università e territorio nel nome dell'Innovazione, non è solo un progetto, ma è qualcosa di molto di più, è un programma, è l'avvio di un processo di rinnovamento dell'intero Sistema Friuli».

Una soddisfazione condivisa dalla Fondazione Crup, che ha ribadito come questo si possa considerare l'inizio della fase più importante di Start cup. Vedere una partenza così nutrita e affollata (l'edizione 2004

vanta numeri record: 302 partecipanti e 95 gruppi, il 20% in più rispetto allo scorso anno, ndr) dimostra che l'idea che l'anno scorso poteva sembrare solo una speranza, quest'anno ha acquisito concretezza: il premio, infatti, è riuscito a instillare nelle persone l'ambizione di ideare qualcosa ex novo nel mondo dell'economia.

Con Start cup Udine 2004, il legame fra Università e impresa ha trovato la sua sintesi più perfetta. A

dirlo sono i numeri. Se è vero che sui 95 gruppi in gara, che hanno consegnato il business plan alla direzione del Premio, recitano la parte del leone i team formati esclusivamente da persone del mondo dell'Università, che sono 43 (il 45%), di tutto rilievo è la percentuale dei gruppi misti Università-impresе, che, con 31 unità, costituiscono il 33 per cento dei partecipanti: la dimostrazione di come la sfida all'innovazione, lanciata quest'anno per la pri-

ma volta a tutto il sistema economico e imprenditoriale friulano, sia stata raccolta con entusiasmo. Al terzo posto per numerosità, quelli composti solo da imprenditori (21, pari al 22%). Più di un quarto dei 302 concorrenti di Start cup Udine 2004 sono studenti (il 27%, con 84 persone) e un partecipante su tre appartiene al mondo accademico. Una buona percentuale è data anche dagli imprenditori, dai dipendenti di imprese e dai liberi professionisti, che, sommati, raggiungono il 29% dei partecipanti: la testimonianza più tangibile di come l'edizione 2004 del premio abbia centrato il suo obiettivo di mobilitare un gran numero di attori nello sviluppo di innovazioni di prodotto, di servizio e di processo.

Se le idee innovative presentate all'incontro restano ancora "top secret", si sa già che a brillare per numero è la categoria delle applicazioni di Ict, che ha riscosso il più alto numero di adesioni (con 18 gruppi, il 20%) e si è rivelata la più gettonata sia dai

gruppi universitari sia da quelli imprenditoriali, seguita dai prodotti di nuova generazione (11%), dal settore delle nuove tecnologie alimentari e dei sistemi di trasporto e di sicurezza stradale (entrambe le categorie si attestano sempre all'11%). Molte idee provengono anche dall'area medicale e biomedica (9%), dell'ecologia e ambiente (7%) e dell'e-learning (6%). A valutarle sarà la direzione del premio Start cup che, assieme a un prestigioso comitato scientifico, definirà gli otto migliori progetti che, nella Notte degli angeli, il prossimo 16 luglio, saranno premiati con l'assegnazione di un "Business angel". Da quel momento comincerà l'ultima tappa del Premio locale, che si concluderà il 15 ottobre con la finale friulana, dove saranno incoronati i tre migliori progetti, destinati a rappresentare il Friuli Venezia Giulia alla finalissima nazionale, prevista per dicembre al Politecnico di Torino. All'incontro hanno partecipato tutti i protagonisti che hanno fatto di

Start cup Udine 2004 un successo. Nella sede del futuro Parco tecnologico friulano, a tenere a battesimo la fase "operativa" del Premio, sono stati tutti i rappresentanti dei partner che hanno scelto di sposare il progetto e che stanno svolgendo un importante ruolo di supporto all'iniziativa: Associazione industriali di Udine e Unindustria Pordenone, Camera di commercio di Udine, Api di Udine e Apindustria Pordenone, Uapi di Udine e di Pordenone, Federazione regionale di Coldiretti e Coldiretti di Udine, Distretto industriale della sedia, Distretto dell'alimentare, Consorzio Friuli Innovazione, Scuola mosaicisti del Friuli di Spilimbergo, Istituto tecnico industriale "A. Malignani" di Udine e Ordine dei dottori commercialisti di Udine. Particolarmente soddisfatto il presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga, che ha sottolineato l'importanza che la ricerca riveste per lo sviluppo dell'economia.

Ricerca&Formazione certificata Iso 9001

L'Azienda speciale Ricerca & Formazione della Camera di commercio di Udine lo scorso 20 maggio ha superato positivamente la verifica iniziale di certificazione del sistema qualità secondo la più recente norma Uni En Iso 9001:2000. Com'è risultato evidente durante la verifica

dimostrato collaborativo e professionale.

La gioventù del sistema non ha permesso di valutare tutti gli aspetti e gli strumenti.

Il campione delle evidenze osservate è risultato pienamente conforme alla normativa di riferimento".

Lesito positivo e la pro-

posta della BVQI alla certificazione avrà una ricaduta concreta nella credibilità e affidabilità dell'azienda nei confronti degli utenti considerati come finanziatori (Regione Fvg), fornitori e clienti del servizio erogato. Soddisfazione è stata espressa dal presidente dell'Azienda speciale Giovanni Da Pozzo.

«Premiato il lavoro di tutti i collaboratori»

da parte BVQI, il sistema risulta correttamente implementato e applicato da parte degli addetti.

Il gruppo di verifica composto dal valutatore responsabile dottor Maurizio Giangreco e dal valutatore dottor Marco Pacagnella, non ha rilevato alcuna azione correttiva da attuare e ha espresso il seguente giudizio: "Il sistema appare ben dimensionato per la realtà e orientato verso il miglioramento, il personale intervistato si è

Gli orari estivi degli uffici camerati

Dal 7 luglio al 31 agosto compreso, gli uffici della Camera di commercio saranno chiusi al pubblico il mercoledì pomeriggio. Il 1 settembre riprenderà il regolare orario di apertura al pubblico. L'Azienda speciale Ricerca & Formazione chiuderà dal 9 al 13 agosto. Sedi periferiche: in luglio la sede di **Tolmezzo** sarà aperta il lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12. Il servizio benzina a prezzo ridotto sarà aperto il lunedì dalle 9 alle 12. In agosto, **Tolmezzo** sarà aperta martedì e giovedì dalle 9 alle 12. Dal 1 settembre riprenderà l'orario ordinario. Il servizio benzina a prezzo ridotto sarà chiuso il 2, 9 e 16 agosto. A **San Giorgio di Nogaro** il servizio benzina a prezzo ridotto chiude dal 3 al 19 agosto. Riprende il 24 agosto (apertura nei giorni di martedì e giovedì). A **San Giovanni al Natisone** il servizio benzina chiude il 5, 12 e 19 agosto, riprende il 26 agosto (ogni giovedì).

Precisazione sui corsi

Per un errore è apparso sulla stampa locale e su Udine Economica un annuncio che conteneva un elenco di corsi di formazione i cui progetti sono ancora in fase di valutazione da parte della Regione. I corsi proposti, solo se approvati, saranno inseriti, insieme con quelli di tutti gli Enti regionali deputati alla formazione, in un apposito catalogo predisposto dalla Regione stessa e pubblicato anche on-line. A quel punto potranno essere raccolte le iscrizioni. Questo annuncio costituisce rettifica del precedente pubblicato nel numero di giugno, così come richiesto dalla Direzione Centrale del Lavoro Formazione Università e Ricerca della Regione Fvg.

Benzina agevolata seconda assegnazione

A partire dal 1 luglio 2004 è possibile recarsi agli impianti di erogazione di carburanti situati nei 25 comuni della fascia confinaria italo/slovena della provincia di Udine per ricevere l'assegnazione della seconda quota di benzina e di gasolio in regime agevolato. Per ricaricarla basta consegnare la tessera a microchip al gestore dell'impianto e il pos informativamente assegnerà la quantità di litri prevista. La ricarica potrà essere effettuata fino al 31 ottobre 2004. I 25 comuni interessati sono Attimis, Chiopris-Viscone, Chiusaforte, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lusevera, Malborghetto-Valbruna, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Savogna, Stregna, Taipana, Tarvisio, Torreano. Per informazioni Ufficio Carburanti, via Morpurgo 4, Udine (0432-273537-256), benzinaagevolata@ud.camcom.it.

Pmi al microscopio

Segnale positivo per la montagna friulana

La Friulcolor di Forni di Sopra per lo sviluppo e l'occupazione

di Gino Grillo



Alberto e Luca Ronconi

In un momento di crisi strutturale dell'occupazione, come quello che attualmente attanaglia la montagna friulana e la Carnia in particolare, non mancano esempi di "crisi" di segno opposto. La Friulcolor è una azienda florida, che sta cercando nuovi spazi che le permetterebbero di assumere quanto prima almeno una decina di nuovi operai. "Da anni chiedo al Comune di poter allargare il mio capannone, o di poterne utilizzare altri, alcuni dei quali giacciono sfitti da diverso tempo nelle vicinanze - racconta Alberto Ronconi -. Con mio figlio, che si interessa di lavorazione al laser, potremmo dare lavoro a un'altra decina di maestranze cominciando già da domani." L'exploit della Friulcolor parte da lontano. Alberto, forlivese (è infatti nato a Forlì, in Romagna), si trasferisce nel 1972 al seguito della madre, che aveva preso in gestione un albergo a Dogemegge di Cadore.

Qui, nel 1979, Alberto, contagiato dall'operosità delle occhialerie, all'epoca al primo posto in campo mondiale, inizia a lavorare come operaio semplice. Acquisito il necessario know-how, crea con alcuni soci la GTS a Lozzo di Cadore, azienda che cede ai colleghi per aprirne una propria a metà degli Anni 90, in coincidenza con il boom dell'occhiale made in Italy.

Nel 1996 Alberto sbarca in Carnia, dapprima ad Ampezzo, dove dà lavoro a 15 persone; quindi, con il riassetto del mercato dell'occhiale, si trasferisce in un nuovo capannone nel quale investe 400

mila euro, a Forni di Sotto. Un cambio sospirato di sede. "Ad Ampezzo eravamo ospitati in un vecchio capannone dove prima c'erano le scuole. Spazi ristretti in strutture fatiscenti." Inutile chiedere di effettuare migliorie in conto capitale, il contratto d'affitto non lo prevedeva. Il suo campo d'azione, sino allora, era stato nel settore delle occhialerie. Ma con la crisi del settore Alberto Ronconi cambia direzione, orientandosi anche sui coltelli prodotti a Maniago. L'impegno nell'occhialeria rappresenta oggi il 50% dell'attività complessiva, mentre l'altra è riservata al settore delle coltellerie di Maniago.

Settore quest'ultimo che potrebbe essere implementato e aumentato. La scelta di Forni di Sotto

è stata dettata sin dall'inizio dalla vicinanza di altre industrie del settore. Qui operano infatti anche alcuni dei nomi storici dell'occhiale nel mondo. Oggi però - è la denuncia di



Alberto - si è troppo decentralizzati. "Non troviamo aziende che possano darci una mano con una parte della produzione. Abbiamo così dovuto portare in azienda lavorazioni che altrove sono demandate a terzi, che qui mancano, quali la sabbiatura, la satinatura, la galvanica e la verniciatura dei pezzi. In pratica ora da noi entra il materiale 'nudo' ed esce il prodotto finito". Non manca quindi un appello per un più veloce raccordo con il Cadore, attraverso il tunnel, di cui si parla da tanto tempo, sotto il Passo della Mauria, onde evitare lunghe trasferte su strade di montagna per collegarsi con un mercato ancora di fama mondiale.

L'impianto di Forni di Sotto era stato in un certo qual modo inviso dalla popolazione locale: si temeva un inquinamento in quanto la produzione si basava sulla galvanica. Alberto Ronconi mo-

stra soddisfatto gli accorgimenti effettuati nella sua azienda per ridurre a zero l'impatto ambientale. "Vantiamo un sistema all'avanguardia per la depurazione delle acque reflue. Questa avviene attraverso un impianto di riciclo a resine che permette il riutilizzo delle stesse acque, con uno spreco minimo di questo prezioso liquido.

Una volta terminato il loro ciclo, le acque sporche vengono raccolte in appositi scarichi industriali e quindi smaltite da ditte specializzate che le trasportano in appositi camion di raccolta". Sono così possibili, in sicurezza, processi galvanici che vanno dalla nichelatura alla cromatura, alla doratura, alla rodatura, alla ramatura, al palladio sino allo stagno-nichel, nonché lavorazioni di verniciatura e smalteria a spruzzo, a mano, mediante tecniche elettrostatiche e automatiche.

Profilo d'impresa

La Friulcolor Srl ha sede nella zona artigianale 11 a Forni di Sotto (telefono 0433-877416 fax 0433-877928, con e mail: friulcolor@libero.it). L'azienda è specializzata in galvanica, verniciatura, trattamenti superficiali su metalli e materie plastiche; opera sin dal 1979 e oggi dà lavoro a 7 persone, oltre ai due titolari, Alberto e Luca Ronconi; a tutt'oggi presenta problemi di espansione per mancanza di spazio. L'azienda, arrivata in Carnia a seguito del boom della produzione di occhiali a metà degli Anni 90, oggi è divisa equamente nella produzione fra le occhialerie cadorine e carniche con le coltellerie del Maniaghese, e opera in un capannone di proprietà di 500 metri quadri, divenuti troppo esigui per le necessità e le potenzialità della ditta.



Una nuova società per sviluppare tecnologie avanzate

Con la Tecnolaser già nel futuro

Il futuro è più pulito: il laser. Alberto Ronconi ha agevolato l'imprenditoria del figlio Luca che affianca il padre con un'azienda specifica, la Tecnolaser. "Quando ci

siamo accorti che l'occhiale cominciava a segnare il passo, ci siamo guardati attorno e abbiamo verificato come un nuovo mercato potesse essere quello delle coltellerie di Mania-

go". Una ricerca effettuata sul campo. "Io credo ancora molto nel contatto interpersonale", spiega Alberto. "Così sono sceso a bussare alle porte delle industrie e delle aziende del Pordenone. Ho potuto verificare l'assenza di una lavorazione, in loco, tramite attrezzature all'avanguardia, quale il laser". Luca intanto si specializzava mediante gli studi e, contrariamente al padre, si applicava su internet e sulle nuove tecnologie, attività che sono divenute complementari con l'esperienza portata dal genitore. "L'utilizzo delle nuove possibilità informatiche - racconta Luca - ci per-

mette di verificare e stare al passo con il progresso tecnologico del comparto e di ricercare altra clientela, anche, perché no?, a livello mondiale". Si iniziò così, da allora, a lavorare con un primo laser su alcune lame di coltelli. L'abilità acquisita oggi dal giovane Luca permette lavorazioni su ogni tipo di materiale, occhiali compresi. "Questa nuova tecnica presenta molte migliorie rispetto alle tecniche tradizionali: durata praticamente eterna del lavoro, maggiore precisione e diversificazione nei piccoli dettagli, ma comporta anche una minore possibilità di correzione in caso di errori".

"Abbiamo rilevato come con certi laser - racconta Luca - si possa intervenire su ogni tipo di materiale. Con quelli che abbiamo in casa si rischia di far fondere la plastica, per cui abbiamo deciso di investire in nuovi laser che permettano tali lavorazioni in sicurezza.

Per fare ciò, occupando nuova mano d'opera che dovrà essere formata professionalmente, occorrono ulteriori spazi. Oggi lavoriamo in un capannone di 500 metri quadri più scoperto. Abbiamo la necessità di raddoppiare tali metrature, per poter raddoppiare fatturato e posti di lavoro".



Luca Ronconi al lavoro con un'apparecchiatura laser

Pmi al microscopio

Nello studio di Udine crea pubblicità e produce servizi giornalistici

Agostiniani, le sue immagini su Rai e Mediaset

di Francesca Pelessoni



Paolo Agostiniani in regia

razioni come tecnico audio in radio locali (Radio Friuli e RDF) e piccole realtà televisive, contribuendo dal punto di vista tecnico alla nascita della radiotelediffusione friulana.

Nel 1978 entra a far parte dello staff tecnico di Telefriuli. A quegli anni risalgono altre collaborazioni con Rai 3 a Trieste e Fininvest a Milano. Agostiniani collabora con emittenti locali e nazionali, vivendo per alcuni periodi a Milano e Roma. Acquisisce dimestichezza con i diversi aspetti della tecnica di emissione (mixer, video e montaggio) e con la cosiddetta post-produzione in generale (messa in onda manuale di spot, cassette, trasmissioni). "Arrivavo anche a programmare manualmente 150-200 spot il giorno" ricorda. Nella lunga attività di Paolo Agostiniani c'è stata anche una parentesi particolare che lo ha portato a lavorare per sei anni in un settore davvero lontanissimo da quello di pertinenza, ma si è trattato solo di una pausa momentanea.

Ripresa la strada nel campo della produzione televisiva, Agostiniani rientra nel circuito e, forte dell'esperienza acquisita negli anni precedenti, decide di puntare sull'attività in proprio. Dal 1992 lavora come collaboratore esterno di Telefriuli, ma è nel 1994 che prende corpo l'idea di avviare uno studio. "All'inizio - racconta - ho cominciato dal nulla: una stanza, una telecamera, qualche cliente. Poi, nel 1997, ho aperto lo studio di registrazione in via Pennato a Udine".

Filmati industriali, spot pubblicitari, servizi giornalistici, trasmissioni televisive: l'elenco dei prodotti a disposizione dei clienti è lungo. Naturalmente con la massima attenzione alla qualità e al rapporto con il prezzo. "Stare al passo con le nuove tecnologie per fornire soluzioni all'avanguardia è una delle necessità primarie - sottolinea Agostiniani -. In questo campo è importante diversificare l'offerta, proporre le condizioni più adatte per soddisfare le richieste della clientela, avere la flessibilità giusta per garantire prodotti sempre nuovi". Con uno sforzo notevole Agostiniani ha infatti recentemente cambiato tutto l'impianto di registrazione dall'analogico al digitale, rinnovando anche le apparecchiature di ripresa. "Ma - precisa con decisione - non è il macchinario che fa l'artigiano".

Fino a pochi anni fa, infatti, per poter avere uno studio servivano investi-



menti davvero importanti, mentre oggi con l'avvento del digitale i prezzi e i costi si sono appiattiti. "Ci sono molte persone che pensano di saper fare questo mestiere solo perché possiedono un'attrezzatura e praticano prezzi bassi - prosegue -. In realtà hanno solo la tecnica, ma non la giusta professionalità. Inoltre non è il prezzo che fa il servizio".

Profilo d'impresa

Lo studio di produzione di Paolo Agostiniani ha sede a Udine, in via Pennato 10/12, telefax 0432-478526, sito internet www.paoloagostiniani.it, e mail 0432478526@tin.it. Entrato recentemente a far parte del gruppo artistico dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine, Agostiniani realizza filmati promozionali per aziende, spot pubblicitari, riprese televisive, servizi giornalistici. Lo studio, che in caso di necessità si avvale della collaborazione di altri professionisti del settore, offre un servizio di comunicazione integrata con progetti personalizzati che utilizza l'intera gamma dei media a disposizione in regione. Si va dal progetto alla realizzazione del filmato istituzionale, dal cd rom o dvd al sito internet, dallo studio di specifiche esigenze di promo-comunicazione del cliente al prodotto finito.



Uno studio di produzione che si evolve quotidianamente

Nuovi investimenti per il futuro

Niente feste comandate, poche ferie, orari fissi da dimenticare. È dura la vita di chi lavora con la telecamera in spalla. La regola che vale per tanti altri mestieri, non fa eccezione per quello di Paolo Agostiniani: "Non ti dedichi ad un'attività come questa se non ti piace - garantisce -, devi amarla molto".

Entrare in uno studio di registrazione è un'ottima occasione per prendere dimestichezza con molti termini tecnici, da addetti ai lavori. I servizi offerti da quello di Paolo Agostiniani sono numerosi e diver-

sificati. Si va dall'attrezzatura per la realizzazione di un normale servizio giornalistico con la troupe eng composta da telecamera, cavalletto, microfono,

monitor (in due standard - cioè supporti - diversi: il betacam e il digitale) a tutto quello che concerne l'ideazione e realizzazione di storyboard per filmati

industriali o spot pubblicitari. Lo studio di Paolo Agostiniani offre la possibilità di avere una direzione della fotografia con l'attrezzatura di tipo broadcast, che si colloca a un livello superiore a quello professionale. Inoltre, Agostiniani si occupa in prima persona di ogni aspetto della realizzazione video, dalle riprese con telecamera alla scelta delle musiche fino al montaggio.

Articolato anche l'elenco delle attrezzature a disposizione: un dolly (braccio lungo per riprese particolari), utilizzo di steadycam

(imbracatura che, mentre ti muovi, fa rimanere la camera perfettamente lineare), una regia mobile triquadricamera, un parco luci e un parco microfonico. Per ciò che riguarda il montaggio, Agostiniani può servirsi sia dell'analogico betacam sia di due montaggi digitali. "Questi ultimi sono molto importanti - spiega - perché consentono un montaggio in tempo reale, non compreso, con notevole aiuto nella realizzazione del lavoro". Lo studio di Paolo Agostiniani è in grado di produrre filmati di tutti i generi per le industrie, da quello tecnico al promozionale, redazionali di alto livello qualitativo dal settore tecnologico a quello voluttuario, spot pubblicitari, riprese video di

manifestazioni e conferenze. Tra i suoi clienti, provenienti principalmente dalla regione ma anche da fuori, si annoverano importanti ditte locali, industrie, aziende agricole, palestre. Quando il lavoro è più complesso e articolato, Agostiniani si appoggia ad alcuni collaboratori di fiducia, validissimi professionisti del settore che ricoprono i ruoli di tecnico luci, direttore della fotografia, datore audio e cameraman. Uno strumento rapido per conoscere lo studio di produzione di Paolo Agostiniani è il suo sito internet (www.paoloagostiniani.it) che fornisce in maniera sintetica e immediata le informazioni relative all'attività svolta e ai servizi offerti alla clientela.



Pmi al microscopio

La cooperativa presieduta da Massimo De Cillia gestisce anche l'impianto di Torviscosa

Orizzonti, non solo sport ma anche divertimento

di Anna Marcolin



Massimo De Cillia

zione, concerti dal vivo e altri eventi. Centri su cui in misura crescente si concentra l'interesse delle amministrazioni pubbliche che hanno percepito il consenso popolare che coagula attorno a sé un polo sportivo ben attrezzato e, soprattutto, gestito con criteri manageriali. Finito con tempismo che il settore in cui da tempo era immerso era destinato a crescere, De Cillia ha contribuito a orientare la cooperativa verso questi nuovi servizi, cooperativa che attualmente annovera oltre 40 soci.

Orizzonti nasce nella seconda metà degli Anni Ottanta, ma ha registrato uno scatto in avanti solo nell'ultimo lustro. Cartina di tornasole, i dati: il fatturato è lievitato dai 284 mila euro del '97 a 1 milione 13 mila del 2003: quintuplicato. Sul

fronte utile/perdita d'esercizio, è passato dal meno 6 mila 600 euro del '97 a più 9 mila 800 del 2003.

"Visto l'andamento dell'economia, per il 2004 prevediamo di attestarci sui livelli dello scorso anno. E se ci riusciremo, potremmo dire di aver ottenuto un buon risultato. In questo genere d'attività, poi, bisogna sempre tenere in considerazione il fattore tempo. L'incognita climatica può avere il suo peso", precisa De Cillia, presidente della cooperativa dal '99, quando è stato rinnovato il cda formato attualmente da un triumvirato composto, oltre che da De Cillia, da Firmino Zilli e Morris Rainis.

"La decisione di diversificare l'attività - spiega De Cillia - fu assunta dal consiglio di amministrazione della cooperativa che deci-

se per l'appunto di puntare anche sull'organizzazione e sulla gestione globale dei luoghi di balneazione e di ricreazione sportiva, fra cui la gestione dell'apertura al pubblico e l'assistenza integrativa ai bagnanti, la manutenzione di impianti, macchinari e attrezzature inerenti agli impianti sportivi e turistici e in particolare piscine e palestre. La cooperativa, nello specifico - continua De Cillia - propone servizi mirati di gestione di vasche, sia pubbliche sia private: assistenza ai bagnanti, conduzione dell'impianto, anche aziendale, gestione di stabilimenti balneari e impianti sportivi polivalenti. Si occupa inoltre di manutenzione ordinaria e straordinaria di piscine e impianti di filtraggio e depurazione delle acque

e degli ambienti utilizzati dagli utenti".

Non è tutto. Orizzonti promuove l'attività sportiva, amatoriale e agonistica, organizzando in proprio corsi di nuoto per tutti i livelli, fra cui l'acqua gym e il nuoto per salvamento ed eventi finalizzati all'educazione motoria e sportiva dei bambini, a partire dai 4 anni. Per i più piccoli si assicura la possibilità di familiarizzare subito con l'acqua. Oltre che di acque, la cooperativa - che fa leva anche su personale solo stagionale - si occupa del verde. S'è infatti specializzata nella gestione e nella manutenzione di aree pubbliche e private. Responsabile di questo settore è un perito agrario, Firmino Zilli, vicepresidente della cooperativa. "Dal '99 ci occupiamo di ge-

stione e manutenzione di spazi verdi condominiali, sia a Udine sia a Lignano Sabbiadoro". A Torviscosa, nell'immenso parco che circonda le vasche olimpioniche, invece, ha puntato su una idea total-garden: un soffice tappeto erboso di 800 mq. Un maxi-spazio, opportunamente irrigato con attrezzature hi-tech, per garantire un ulteriore effetto relax all'utenza.

Fra le idee che bollono in pentola, quella di realizzare e di gestire direttamente una struttura natatoria. "Se sono rose, fioriranno. La cosa mi interesserebbe, comunque, in ambito locale", si limita a dire De Cillia che dichiara di non nutrire interesse per realtà già esistenti. "Ci concentriamo sull'esistente, ma sia chiaro: non escludiamo nulla".



La cooperativa è affiliata alla Federazione italiana nuoto

Un ampio ventaglio di attività

Ampio il ventaglio d'attività svolte, a partire dagli Anni Ottanta, dalla cooperativa, affiliata alla Federazione italiana nuoto e all'Unione italiana sport per tutti. Iniziative che spaziano dai monti al mare, per estendersi anche in città. 1987-1995 Gestione villaggio turistico con foresteria e attività turistico-ricreative a Preone; 1990-1994 Gestione Asilo nido di Tolmezzo; 1991-2003 Gestione di Servizio di assistenza bagnanti sul litorale di Lignano Riviera, Organizzazione servizio di guardianaggio notturno sul medesimo litorale, Servizio di pulizia ambientale a Lignano Riviera; 1991-1996 Gestione piscina comunale di Tolmezzo e apertura annuale, organizzazione dell'attività didattica, contatti con amministrazioni e

scuole del territorio, manutenzione degli impianti tecnologici; 1992-1995 Gestione per conto della Apt della Carnia di punti di informazione turistica a Tolmezzo, Sauris e Ravascletto; 1996-2002 Gestione piscine comunali di Torviscosa ad apertura stagionale, organizzazione servizio di assistenza bagnanti, promozione ed organizzazione corsi nuoto, manutenzione impianti trattamento acqua e aree verdi e attività di somministrazione di alimenti e bevande presso il chiosco ubicato all'interno del parco; 1999-2004 Manutenzione piscine e servizio di manutenzione aree verdi per conto terzi, realizzazioni di impianti per il trattamento dell'acqua di piscina, posa vasche idromassaggio, progettazione e realizzazione di giardini

con fornitura e posa di accessori da giardino e progettazione e realizzazione di impianti di irrigazione; 2001-2005 Appalto servizi di apertura, sorveglianza e assistenza bagnanti im-

pianto natatorio comunale di via Pradamano, Udine; 2002-2004 Appalto servizi di apertura al pubblico nei giorni festivi e del servizio integrativo di assistenza bagnanti presso

l'impianto natatorio comunale di via Ampezzo, Udine; 2003-2004 Appalto gestione corsi nuoto nell'ambito del progetto educativo "Splash! Tutti in piscina" organizzato dal Comune di Udine; 2003 Avvio attività di Scuola nuoto negli impianti natatori di via Pradamano e via Ampezzo, Udine; 2003 Inizio attività agonistica nella spe-

cialità del nuoto e nuoto di salvamento; 2003-2005 Gestione piscine comunali di Torviscosa ad apertura stagionale, organizzazione servizio di assistenza bagnanti, promozione e organizzazione corsi nuoto, manutenzione impianti trattamento acqua e aree verdi e gestione del bar situato all'interno del parco delle piscine.



Profilo d'impresa

La cooperativa Orizzonti ha sede in piazza Duomo, 3 a Udine. Ha 48 soci lavoratori più 5 dipendenti. Il fatturato 2003 è stato di poco più di un milione di euro, che evidenzia un costante crescita del fatturato. Dal 2003 è stato applicato a tutti il contratto collettivo di riferimento, recependo subito le indicazioni della legge 142 del 2001. Telefono: 0432-229346; e-mail: orizzonti@orizzontitudine.it. sito internet: www.orizzontitudine.it.

Pmi al microscopio

I vini prodotti con le uve di Rosazzo e Ruttars

Gigi Valle, un oste carnico diventato vignaiolo Doc

di Adriano Del Fabro



Gigi Valle

L'odore del vino, respirato nella gestione di un'osteria, è una costante assai diffusa nella storia dei vignaioli nostrani. Così è stato anche per Gigi Valle, la cui famiglia d'origine gestiva l'osteria omonima situata in Tolmezzo (disturta e ricostruita più volte, ma ancora attiva e trasformata in ristorante). Subito dopo la fine del secondo conflitto mondiale, Gigi, unico figlio maschio dopo quattro sorelle, fu mandato a studiare a Conegliano per familiarizzare con la "materia prima". Da quel diploma, originò per Gigi un'attività a tutto campo legata all'enologia. Consulente prima, produttore poi, ma sempre tra vigne e cantine, con competenza e lungimiranza.

Ora, nell'azienda ormai ben avviata e dal nome che è praticamente un marchio, sono impegnati a tempo pieno pure i figli di Gigi e Dina: Paolo, Marco e Ilaria. I primi due sono, naturalmente, enotecnici e seguono, rispettivamente, la produzione e la cantina, mentre Ilaria, ragioniera, si occupa dell'amministrazione e della parte commerciale. Il cuore dell'azienda pulsa in due località assai vocate per la produzione del vino friulano di qualità: a Rosazzo, davanti alla storica abbazia (nei Colli orientali del Friuli), e a Ruttars (nel Collio). Le uve, trasformate in vino a Buttrio, escono dalla cantina nella "Linea Valle" (la prima ideata da Gigi, con cinque vini), "Selezione araldica" (la linea "alta", con quattro vini), "Selezione san Blâs" (con quattro vini)... Ma non è un po' troppo?

"No. Proprio questa sistemazione ci permette di lavorare bene sulla diversificazione produttiva - esordisce Paolo -, che noi consideriamo un valore. È importante riuscire a valorizzare le selezioni e le produzioni dei vari microclimi. Più la produzione è segmentata, più è facile raggiungere le diver-

se nicchie di mercato (non bevono vino solo gli specialisti e gli appassionati che sono e restano una minoranza)".

A proposito di mercato, nel 1998, voi siete stati tra i primi vignaioli in regione a sperimentare l'e-commerce. Come è andata?

"Ci abbiamo creduto fin dall'inizio - dice Paolo -, anche perché lavoravamo in sintonia con il sito della Camera di commercio di Udine. A livello internazionale, le cose non hanno funzionato molto bene a motivo dei limiti burocratici legati alla commercializzazione del vino. A livello italiano, le cose sono andate un po' meglio (nel Natale del 1999 abbiamo evaso circa 100 ordini), ma ora c'è una fase di rallentamento.

A causa della logistica necessaria al commercio elettronico, in Italia, l'acquisto non è poi così conveniente per il cliente che, comunque, è ancora molto sospettoso verso questa modalità d'acquisto. In altri Paesi del mondo, le cose stanno ben diversamente".

I vostri vini, con la "Linea volo", sono saliti sugli aerei dell'Alitalia. Si è trattato di un evento importante? "All'inizio, sì. Basti pensare che siamo stati selezionati su un bouquet di 480 aziende! Ora un po' meno anche se, devo dire con orgoglio, nel 1998 siamo riusciti a portare in business class il Tocai friulano...".

n'azienda di primati la vostra, dunque. Ma cosa c'è nel futuro della Gigi Valle? "In questi ultimi anni, abbiamo completamente rinnovato le vigne, le cantine, il packaging e il nostro modo di fare vino - spiega Paolo -. I primi risultati qualitativi e d'immagine si stanno inizian-

«Fra i primi a sperimentare il commercio elettronico»



«Rinnovati vigne, cantine e packaging»

do a vedere solamente ora. Ci stiamo attrezzando per sbarcare in nuovi mercati (Stati Uniti, per esempio) e per portare alcuni nostri vini a incontrare il gusto internazionale (senza stravolgere la tradizione). Ciò tenderà a rafforzare la segmentazione già alla base delle nostre produzioni attuali e passate. Infine, stiamo rinnovando pure i metodi di vendita tramite un approccio più diretto con la ristorazione, per esempio, e appoggiandoci a una forza vendita che deve essere assai ben preparata.

Ciò è sempre più ne-

cessario in un mercato di grandi competizioni e con una clientela sempre più informata".

Come succedeva in passato. La mamma di Gigi, portandolo con sé in giro per le aziende, infatti, gli diceva: "Quando compro il vino, faccio sempre molte domande al produttore per capire se è più preparato di me. In ca-

so positivo, compro il vino, altrimenti no. Se ne capisce meno di me, che sono la cliente, è probabile che il suo non sia un vino buono". Dicono qui a Buttrio, patria della più antica Festa del vino italiana: "Fare e vendere vino è una questione che richiede le sue competenze specifiche". Impossibile dargli torto.



Profilo d'impresa

Le aziende vitivinicole Valle, di Luigi Valle & c. Sas, hanno sede in via Nazionale 3 a Buttrio (telefono 0432-674289; fax 0432-674280; e-mail: info@valle.it; internet: www.valle.it). La proprietà è composta da dieci ettari situati a Ruttars e altrettanti situati a Rosazzo. Oltre alla famiglia, in azienda sono impegnate 4-5 persone fisse. Ogni anno vengono prodotte circa 200.000 bottiglie che raggiungono per il 90% il mercato italiano (soprattutto il Nord e il Centro, poco, finora, il Friuli Venezia Giulia) e, per la restante parte, alcuni Paesi europei.

Nelle varie collezioni e linee aziendali sono prodotti i bianchi: Ribolla gialla, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Piccolit e l'Ambrosie, vino dolce da dessert. Tra i rossi: il Merlot, il Cabernet, il Refosco dal peduncolo rosso, l'Araldo (uvaggio di Rosazzo con Merlot, Refosco e Cabernet sauvignon, affinato per tre anni in botti di rovere e barriques) e, in stagione, il novello "San Martin".

Gli ultimi usciti dalla cantina, per la fascia alta di mercato, sono il rosso barricato "Roldi" e il bianco "Sior Meni".

È stato un antesignano nella valorizzazione dei tipici

Protagonista dell'enologia friulana

“D el risveglio e della riscoperta del potenziale enologico del Friuli, Valle è stato senza dubbio un attento protagonista. La sua 'carriera' è andata di pari passo con la diffusione e la fama che i vini friulani in questi ultimi anni hanno conquistato nel mondo. Un successo ancora più valido perché non proviene da un mestiere imposto o tramandato, né da vigne ereditate. È stato uno dei primi enotecnici della moderna viti-enologia friulana. Antesignano nella valorizzazione dei vini tipici, si è contemporaneamente battuto per l'inserimento di quei vitigni non autoctoni

che qui avrebbero trovato un habitat ideale".

Il Valle in questione è Gigi, e tutto quello che c'è scritto sul sito e sulla depliantistica aziendale è assolutamente vero.

Diplomatosi alla scuola di Conegliano, nel 1949, per acquisire tecniche sufficienti adatte ad acquistare buoni vini per l'osteria di famiglia (a Tolmezzo), già nel 1953-'54 aveva aperto un proprio studio-laboratorio di consulenze enologiche (l'Enologica friulana, ben avviata e poi ceduta soltanto in tempi recenti). Quello studio è stato per anni un punto di passaggio obbligato del miglioramento qualitativo del vino friula-

no che usciva dalla damigiana per entrare prima nel fiasco e, infine, nella bottiglia. Da quello stesso studio sono "passate" pure le prime macchine per l'imbottigliamento installate nelle cantine regionali.

E, poi, ancora una serie di primati. Nel 1968, i vini di Gigi Valle prendono quota e vengono selezionati per la classe "Magnifica" dei voli Alitalia e, negli Anni 70, la Gigi Valle inizia a esportare in Canada. La canti-

na di Buttrio, ben visibile sulla statale Udine-Manzano, è del 1972 e testimonia, tuttora, la visione che l'enotecnico carnico, in anni pionieristici, aveva del mondo enologico regionale e oltre.



Pmi al microscopio

Redento Fabbro: "Fu il cavalier Pittini a incoraggiarmi a fondare una nuova società"

La Pelfa, azienda di Buia nata dalle Ferriere Nord

di Marco Ballico

“È stato il cavalier Andrea Pittini in persona a incoraggiarmi a mettermi in proprio nel settore delle manutenzioni e della carpenteria. Ho seguito il suo consiglio ed è andata bene”. Redento Fabbro, fondatore e titolare della Pelfa Srl di Buia, ricorda le origini. L'intuito di staccarsi dall'azienda di grandi dimensioni per cercare una via solitaria, pericolosa ma affascinante. E così, nel 1979, Fabbro inizia a lavorare in un capannone tutto suo, il primo passo di un'attività ormai venticinquennale, spostata attualmente in via Europa 4, nella zona industriale di Rivoli di Osoppo.

Fabbro, per quindici anni, aveva lavorato come capo-settore nella vicina acciaieria di Osoppo. Dopo la svolta, la partenza come terzista delle Ferriere Nord. Poi, nel tempo, una crescita continua. “Siamo arrivati, per qualità tecnica delle lavorazioni e per volumi, a un livello di produzione che allora non avrei mai pensato di poter conseguire”, riassume Fabbro con orgoglio. La Pelfa è infatti oggi una delle più di-



Redento Fabbro, Andrea Forgiarini e Daniele Fabbro

namiche realtà industriali nel settore della carpenteria metallica. Un fatturato in costante crescita, già superiore ai 6 milioni di euro nel 2003, uno stabilimento che si estende su un'area coperta di 5.700 metri quadri, di cui 3.500 occupati dalle sezioni ossitaglio e carpenteria metallica, 1.200 dal-

la sezione macchine utensili e i restanti 1.000 dalla sezione montaggi meccanici, pneumatici, elettrici e di lubrificazione. Ma che cosa fa l'impresa di Buia? “Siamo in grado di produrre in tempi brevi – precisa Fabbro – qualsiasi tipo di manufatto in carpenteria metallica quali vie a rulli,

basamenti in genere, telai, carpenterie per capannoni, teste di tesatura, attrezzi di sollevamento, attrezzature di movimento terra. Siamo anche in grado di eseguire riparazioni con personale qualificato su benne di pala meccanica, bracci per escavatore, polipi, attrezzature per la lavorazione del legno, revisioni di riduttori e macchine per trafilatura”.

Una crescita e una capacità di produrre in qualità, seppure per altri (tra le più prestigiose imprese friulane: Danieli, Rizzani de Eccher, Simac, Fantoni, Casagrande), che fanno ora sembrare perfino stretti i confini nazionali. La Pelfa pensa infatti già da un po' di tempo di fare il salto in Europa, ambizione riconfermata anche con una recente collaborazione con il mercato austriaco.

“Per tecnica di lavorazione, la nostra azienda è alla ricerca di partner sia italiani sia stranieri – prosegue il titolare della ditta friulana – per avviare nuove produzioni altamente tecnologiche e innovative anche nella costruzione di macchine per la siderurgia”.

«Puntare sulla collaborazione dei giovani»

Il mercato, pur in una fase di crisi per l'economia, non crea particolari fibrillazioni. “C'è lavoro, non ci lamentiamo – afferma ancora Fabbro –, l'unico problema è che si stenta a incassare. A volte le aziende di grandi dimensioni non rispettano i termini di pagamento, è una mentalità italiana che si fatica a cambiare”. Quanto alla filosofia aziendale, Fabbro

(in sintonia con i collaboratori più stretti, il nipote Daniele, Andrea Forgiarini, Alessandro Bertino, Stefano Plos e Sandra Vacchiano) sottolinea che si lavora bene con le persone giuste.

“Le abbiamo scelte giovani, tra qualche anno sarò molto tranquillo nel momento in cui dovrò lasciare l'azienda nelle mani di ragazzi tanto in gamba. Noi non facciamo un prodotto nostro, lavoriamo solo su commessa, ma capiamo che, in ogni caso, insistere sulla qualità, anche dei collaboratori, è garanzia di successo”.



L'azienda investe costantemente in macchine e formazione

Tecnologie avanzate e personale qualificato

Attrezzature avanzate e serietà dei dipendenti. Sono i due biglietti da visita che Redento Fabbro, il titolare dell'azienda di Buia protagonista da 25 anni nel settore della carpenteria metallica, propone alla sua clientela. “Con le migliori macchine – spiega Fabbro – si ottengono risultati ottimali in meno tempo. Con la professionalità e l'esperienza dei collaboratori, attualmente una cinquantina, si riesce a rispondere a tutte le richieste nelle varie fasi di produzione dei manufatti”. Ma poi, oltre alle competen-

ze professionali dei singoli e alla gamma qualitativa delle produzioni, c'è un'altra parola chiave: organizzazione. “Credo che il successo di un'azienda – prosegue il titolare della Pelfa – dipenda dall'organizzazione e dalla collaborazione interna ed esterna all'impresa. Questo, soprattutto questo, ci ha consentito di mantenere competitività nel tempo e di acquisire crescente credibilità”. E così non c'è mai stata la necessità di uscire dall'officina a cercare lavoro. “Non l'ho mai fatto – assicura Fabbro –, il passaparola è arrivato prima.

Un lavoro ha chiamato l'altro, un cliente ha avvertito l'amico delle nostre capacità e serietà e tutto è stato più facile. Siamo riusciti a conquistare fiducia e nessuno si è mai pentito di avercela concessa”.

Fondamentale il parco macchine, particolarmente evoluto. A disposizione della Pelfa ci sono una cesoia con capacità di taglio 3000*10 mm di spessore, 3 seghe automatiche con capacità di taglio fino a 350 mm, una presso-piegatrice con capacità di piegatura di 3000*20 mm, carroponi (16t - 6.3t) luce 20 metri,

una pressa di raddrizzatura da 350t, calandre per lamiera con capacità max 3000*40 mm.

A fianco della Pelfa, nella fase di lavorazione di ossitaglio e lavorazione macchina utensile per conto terzi, opera la L.M.B. (Lavorazione macchine buiesi), che si avvale di macchine a cnc (controllo numerico computerizzato), integrato con sistema Cad-Cam e personale altamente qualificato. La L.M.B. effettua correntemente lavorazioni su corpi riduttori, attrezzature di sollevamento, perni, carroucole, corpi cesoia e presse.



Profilo d'impresa

La Pelfa Srl è sita in via Europa 4, nella zona industriale di Rivoli di Osoppo. Fondata da Redento Fabbro nel 1979, alle origini terzista delle Ferriere Nord, l'azienda è in grado di rispondere a ogni esigenza nel campo della carpenteria metallica e di eseguire tutte le fasi della lavorazione, dall'ossitaglio alla macchina completa. Per la clientela, costituita dalle maggiori imprese friulane, la Pelfa produce qualsiasi tipo di manufatto: basamenti in genere, telai, carpenterie per capannoni, teste di tesatura, attrezzi di sollevamento, attrezzature di movimento terra. Eseguce anche riparazioni su benne di pala meccanica, bracci per escavatore, polipi, attrezzature per la lavorazione del legno, revisioni di riduttori e macchine per trafilatura. Lo stabilimento si estende su un'area coperta di 5.700 metri quadri, distribuiti su tre capannoni adiacenti. Contatti: Pelfa, torniture carpenterie meccaniche, telefono 0432-899411, fax 0432/899480, sito www.pelfa.it.



Pmi al microscopio

A Fagagna un esempio di evoluzione del commercio

Lizzi, macellaio a tutto tondo con ristorazione e pernottamento

di Giada Bravo



Mario Lizzi

Mario Lizzi è macellaio da quarant'anni e il suo negozio, situato in una delle vie centrali di Fagagna, è apprezzato dal 1976, l'anno in cui ha deciso di mettersi in proprio e di dedicarsi all'"arte" della preparazione della carne. Prima, infatti, Lizzi si è fatto espe-

rienza imparando pazientemente il mestiere da chi poi gli ha ceduto l'attività, accumulando per una decina d'anni (ovvero dal 1966 all'annata del terremoto) soprattutto pratica e conoscenza nel settore. Con il passare del tempo, man mano che il negozio accumulava consensi da parte

dei clienti, la piccola realtà commerciale si è ingrandita diventando essa stessa promotrice di soluzioni come il cosiddetto "pronto cuoci", come sottolinea lo stesso Mario Lizzi che alla macelleria ha aggiunto anche la funzione di rosticceria. "Le famiglie ormai hanno cambiato ritmi e stili di vita - spiega -. Oggi come oggi, sia la donna sia l'uomo lavorano stando fuori casa molte ore il giorno. Il tempo per mangiare quindi è poco e ancor più ristretto è quello per cucinare. Ecco perché abbiamo pensato di aggiungere alla macelleria le specialità gastronomiche". La risposta positiva degli avventori, poi, ha spinto Mario Lizzi a fare un ulteriore passo in avanti per il miglioramento della propria azienda: l'apertura del bar trattoria Al Bacar nei locali che confinano con quelli della macelleria. Un progetto

estremamente ambizioso se si tiene in considerazione l'obiettivo finale: offrire al cliente alimentazione di alta qualità e soprattutto di sicura provenienza, visto che ormai da circa sette anni a casa Lizzi si sperimenta anche l'allevamento dei bovini.

«Le nostre carni allevate in Friuli»

"Per noi la qualità del cibo è una delle condizioni più importanti - spiega Lizzi - e chi viene da noi può verificarlo di persona assaggiando quello che prepariamo. Qui si può acquistare la carne cruda in macelleria, ma la si può mangiare anche nella nostra trattoria sapendo che quella di origine bovina arriva da animali

allevati a San Daniele del Friuli e sapendo che i nostri salumi sono di nostra produzione". Insomma una vera e propria "filiera" che parte dal bestiame e arriva fino alla preparazione del piatto finale da servire in tavola. Come se non bastasse, inoltre, qualunque pietanza venga servita in trattoria può essere venduta per asporto. "Primi, secondi e contorni. Da noi è possibile degustare le nostre specialità in trattoria oppure direttamente a casa. Così facendo - continua Lizzi - diamo la possibilità a chiunque di mangiare bene e di spendere poco o comunque sicuramente meno di una cena in un qualsiasi altro ristorante".

Ma non è finita. La famiglia Lizzi, infatti, dopo la macelleria, la rosticceria, il bar e la trattoria ha pensato anche al servizio esterno del catering. "Ci

occupiamo anche dei rinfreschi per feste, battesimi, matrimoni, cresime e qualunque altro tipo di ricorrenza - continua a spiegare Lizzi -. Importante dire che anche in questo caso utilizziamo le nostre specialità e, nel caso in cui si renda necessario, forniamo anche piatti, bicchieri, posate e tutto quello di cui si può aver bisogno". Oltre al servizio di vendita e ristorazione, Mario Lizzi ha pensato anche al pernottamento di turisti che magari vogliono fermarsi qualche giorno in più a Fagagna o nelle zone limitrofe.

A questo scopo, sopra il negozio ci sono quattro miniappartamenti già arredati a disposizione di chi sia in viaggio e desideri apprezzare con un po' più di tranquillità le zone verdi del Friuli collinare.

Insegna anche al Cefap di Codroipo

Il coraggio di innovare nella tradizione

Professionalità, conoscenza e qualità degli alimenti. Ecco la chiave del successo di Mario Lizzi che, con la moglie Loredana, i figli Ambra e Manlio e gli altri tre dipendenti, porta avanti con successo da quasi trent'anni la sua fortunata attività che nel tempo ha saputo evolversi e aggiornarsi in base alle necessità di mercato. Il segreto, secondo lo stesso Lizzi, potrebbe celarsi dietro la voglia di trasmettere ai giovani il proprio sapere e la propria passione nell'esercitare una professione che, nel caso del macellaio, sta lentamente scomparendo. Il tutto però con grande serietà e competenza, evitando di lasciare qualunque cosa al caso. Quattro



decenni di esperienza sul campo, così, fanno di Mario Lizzi - presidente del gruppo provinciale dei macellai dell'Ascom da ormai dieci anni - un modello da prendere a esempio.

Ecco perché il suo impegno come docente alla scuola di Codroipo Cefap si è consolidato nel tempo ed è diventato motivo d'orgoglio soprattutto perché - dice lui - i giovani apprezzano i miei insegnamenti e vengono a fare pratica o anche solo a imparare qualcosa nel nostro laboratorio". Dopo aver partecipato e vinto numerosi concorsi, dal 1983 Lizzi è anche organizzatore di Macellai senza confini, una gara che ha sempre riscosso grande interesse e partecipazione.

Profilo d'impresa

La macelleria e la rosticceria Lizzi, oltre che il bar trattoria Al Bacar, si trovano a Fagagna, nella centrale via Umberto I, rispettivamente ai civici 27 e 29. La macelleria è raggiungibile telefonicamente allo 0432-800376 mentre il bar trattoria Al Bacar, che offre specialità di carne e salumi di propria produzione, è raggiungibile allo 0432-811036. Le attività sono a conduzione familiare, ma si avvalgono della collaborazione di altre tre persone. Oltre a Mario Lizzi, a sua moglie Loredana e ai due figli Ambra e Manlio, quindi, la macelleria e la trattoria possono contare sull'aiuto di un cuoco e di un paio di commesse. Il laboratorio all'interno del quale vengono trasformati la carne e i salumi di propria produzione, invece, ha sede in via Pellis 23.

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

L'Accademia della cucina a le osterie friulane

È stata presentata recentemente, alla Bettola Da Marisa (a Rodeano Basso), una nuova iniziativa dell'Accademia italiana della cucina.

"Abbiamo voluto promuovere - afferma il dottor Renzo Mattioni, delegato di Udine - il mangiare sano e il bere corretto propri delle nostre osterie. È un percorso storico-cultu-

rale-enogastronomico che intende rendere merito a coloro i quali si sono impegnati sino a oggi per la difesa di queste consuetudini alimentari, per l'accoglienza di tipo familiare e per il clima di allegria".

La kermesse - oltre alla citata ouverture - ha già altri quattro punti fermi: sarà ospite, in date da stabilire, di due locali bicentenari (Da Giambate a Savorgnano del Torre e Alla Pace di Sauris). Il 14

ottobre, l'Accademia sarà invece Da Toni, a Gradi-scutta di Varmo, per una serata con tema il formaggio (quel giorno, le delegazioni di tutto il mondo dedicheranno la conviviale ai prodotti caseari). Gran finale il 26 novembre (probabilmente nel salone del Castello, a Udine), per un convegno dal tema "Osteria friulana e cucina della tradizione". Con la successiva cena nella Casa della contadinanza si festeggeranno

anche i 20 anni della delegazione udinese dell'Accademia.

Coopca, cresciute del 23% le vendite nel 2003

Vendite globali pari a 133,500 milioni di euro e un incremento del 23% rispetto all'anno precedente. Questi i dati emersi a Conegliano Veneto durante l'assemblea dei soci della Coopca di Tolmezzo, storica cooperativa dell'Alto Friuli operante nella

grande distribuzione alimentare: "Un risultato positivo - come spiega il presidente, Giacomo Cortiula - derivante dall'insieme delle attività esperite da Coopca, nelle sue diverse componenti di dettaglio, ingrosso e servizi". L'incontro di Conegliano Veneto - sede scelta non a caso, ma ricercata per sottolineare la necessità di un allargamento territoriale fuori regione che garantisca continuità della presenza Coopca su un mercato più vasto e

una maggiore competitività con gli altri grandi gruppi di distribuzione alimentare, come dimostra la recente acquisizione da parte del gruppo di due catene di supermercati proprio in Veneto - è stato anche occasione per l'approvazione della ripartizione dell'utile netto della società pari a 795.370 euro, per il rinnovo di alcune cariche interne alla cooperativa oltre che per una analisi sulla strategia del gruppo.

Attualità

Bertossi: "Un prodotto che ci rende meno provinciali"

Nuovi prosciutti alla Dok Dall'Ava



L'intervento dell'assessore Bertossi

Un prosciutto pregiato e prelibato, proveniente da animali allevati allo stato brado nei verdi pascoli dell'Estremadura e destinato esclusivamente a una selezionata clientela dell'azienda friulana Dok Dall'Ava. Si tratta del neonato Patadok, il prosciutto spagnolo che la famiglia Dall'Ava ha scelto di stagionare nel suo stabilimento di San Daniele per conferire a questa car-

ne genuina, e dal sapore pieno di una volta, il classico gusto, più raffinato e ricercato, del crudo.

"Il maiale cerdo-iberico-romanico - spiega il patron dell'azienda friulana, Natalino Dall'Ava - si alimenta solo di belota, ossia di ghiande che trova nel terreno assieme a erbe, fiori, patate e altri tuberi, persino tartufi". Ecco spiegato lo straordinario e inusuale sapore

del Patadok, che rispetto al Patanegra spagnolo non contiene aromi: "Non ci sono componenti estranei al sale - conferma Dall'Ava -: essendo la sua carne più profumata ed espressiva, basta mangiarne poche fette per appagare felicemente il palato". Inoltre l'acido oleico e linolenico (che aggredisce il colesterolo cattivo) rintracciabile nel Patadok è presente in una percentuale maggiore, 55-65%, rispetto ad altri prosciutti.

Le speciali peculiarità del maiale spagnolo - pesa dai 160 ai 200 chili, viene abbattuto verso i 18 mesi, non vive chiuso in batteria - hanno conquistato i Dall'Ava così come la loro clientela, che già da tempo ha prenotato tutte le cosce stagionate nel Prosciuttificio Dok Dall'Ava; un successo dovuto certamente alle modalità di allevamento del cerdo-iberico-romanico, ma soprattutto

all'esperienza e alla genialità di imprenditori lungimiranti, che hanno saputo cogliere l'occasione vincente di questo inedito innesto italo-spagnolo. "Stiamo andando sempre più incontro a produttive esperienze di contaminazione - ha detto Giacomo Mojoli, portavoce Slow Food -; basta vedere il risultato ottenuto nel mondo dei vini da chi ha avuto il coraggio di confrontarsi. Il segreto di

questa famiglia è che dentro la sua storia c'è ricerca continua, e la visione di una moderna forma di imprenditoria. Con l'idea del Patadok il futuro è entrato a San Daniele".

Paolo Menis, consigliere regionale, ha avuto parole d'apprezzamento per l'inedito prodotto ("frutto non certo di improvvisazione, ma di anni di esperienza") e soprattutto per la famiglia Dall'Ava, "una

delle realtà più belle e dinamiche di San Daniele, che non si è mai fermata, e che dopo anni di lavoro e di passione sente ancora il desiderio di sperimentare strade nuove". Anche l'assessore regionale alle Attività produttive Enrico Bertossi non è voluto mancare all'appuntamento del primo "taglio", avvenuto sotto la loggia del paese con la partecipazione di stampa, autorità e popolazione: "L'arrivo del prosciutto iberico a San Daniele ha rotto un tabù", ha commentato Bertossi, complimentandosi con Dall'Ava "per il coraggio con cui ha osato fare cose impensabili fino a qualche anno fa: il Patadok ci toglie di dosso il provincialismo, dando una forte spinta internazionale ai nostri eccezionali prodotti". Alla presentazione del prodotto, fra gli altri, l'amministratore delegato di Agrapromo Bepi Pucciarelli e molte autorità.



Natalino Dall'Ava con gli spagnoli

Parte la terza edizione aperta ai giovani cuochi

Orsetto d'oro, al via le iscrizioni

Anche quest'anno, i giovani cuochi del Friuli Venezia Giulia potranno sfidarsi ai fornelli in occasione dell'edizione 2004 del concorso "Orsetto d'Oro", competizione arrivata alla terza edizione. Dedicato alla memoria del grande chef

carnico Gianni Cosetti e organizzato dalla Camera di commercio di Udine con la collaborazione della delegazione mandamentale dell'Ascom di Tolmezzo, dell'Aiat della Carnia, della Federazione cuochi e del Centro turistico alberghiero Ial, il concorso è

nato per riscoprire e valorizzare le tradizioni gastronomiche e i prodotti tipici della regione, stimolando i giovani che hanno scelto la professione dello chef a seguire l'esempio del mitico Cosetti nel riproporre, rielaborare e reinterpretare la cucina del territorio.

Aperta ai giovani cuochi nati successivamente al 1 gennaio 1977, occupati in attività di ristorazione e impegnati da almeno 12 mesi in un locale del Friuli Venezia Giulia, la competizione si articola in una fase eliminatoria, durante la quale i partecipanti do-

vanno sottoporre alla giuria due tornate di antipasti, zuppe, primi asciutti e secondi piatti e in una finale in programma per il 5 novembre 2004.

In questa serata, che prevede anche una cena di gala, i cuochi presenteranno al pubblico lo stes-

so piatto, già valutato una prima volta da un'apposita giuria. Un invito ai ristoratori del Friuli Venezia Giulia, affinché stimolino i loro giovani collaboratori a partecipare, è stato rivolto dagli organizzatori del concorso, che nelle due passate edizioni ha riscosso un notevole successo. Per la presentazione delle domande, che dovranno essere inoltrate all'Ascom di Tolmezzo, c'è tempo fino al 14 agosto.

L'Ateneo cerca aziende con cui collaborare

Progetto imprese-Università su ambiente e gestione industriale dell'energia

Settore d'interesse

Impiantistica per l'energia e l'ambiente e gestione industriale dell'energia.

Obiettivi

Uno dei principali filoni di ricerca del gruppo Impianti dell'Università di Udine è la valutazione della fattibilità e l'ottimizzazione progettuale di impianti di cogenerazione, cioè impianti di produzione contemporanea di energia elettrica e termica, mediante il recupero di calore da processi industriali o utilizzando vari tipi di combustibili, tra cui in particolare biomasse (residui forestali, residui agricoli, sanse, sfalci) e rifiuti solidi. Si affrontano le problematiche della localizza-

zione degli impianti, della logistica e della movimentazione dei materiali, della combustione e dell'abbattimento degli inquinanti e, soprattutto, della produzione di energia elettrica da vendere sul mercato o del recupero del calore per soddisfare fabbisogni locali di riscaldamento, refrigerazione, elettricità.

L'obiettivo è individuare le tipologie impiantistiche più adatte a imprese ad alta intensità energetica, determinando dimensioni e politiche di gestione ottimali e identificando le forme di approvvigionamento energetico più convenienti.

Attività previste

Per ottimizzare l'approvvigionamento energe-

tico di un'azienda si svolge un'analisi del ciclo produttivo e dell'impiantistica dell'azienda, individuando le fasi critiche dal punto di vista energetico ed esaminando in maniera sistematica gli interventi di risparmio e recupero energetico già effettuati dall'azienda. Viene svolto un audit energetico, articolato sull'analisi della domanda energetica e della potenziale offerta interna di fonti energetiche alternative o complementari. Si raccolgono tutti i dati sui consumi di energia elettrica e di combustibili, disaggregati alla massima definizione temporale (dati mensili, giornalieri, orari) e fisica/spaziale (livello di azienda, di impianto, di macchina) disponibile in

base ai dati aziendali: in questo modo, si possono comprendere le cause dei consumi energetici e ottenere dei profili di domanda energetica affidabili e dettagliati. Si studiano la contrattualistica e la struttura delle tariffe energetiche sostenute dall'azienda e si predispongono modelli di calcolo per il confronto con opzioni e strutture contrattuali e tariffarie alternative. In base all'analisi del ciclo produttivo e dell'impiantistica, si valuta la disponibilità di fonti energetiche complementari disponibili all'interno o in prossimità dell'azienda, o che l'azienda è in grado di acquisire a condizioni competitive. Alla luce di tale indagine, delle azioni già

implementate dall'azienda, di tutte le tecnologie disponibili sul mercato e dei profili di domanda aziendali, si propongono soluzioni impiantistiche, contrattualistiche e di gestione dell'energia utili a migliorare le prestazioni e a ridurre i costi dell'energia.

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

Il gruppo si propone come riferimento per aziende che hanno notevoli fabbisogni di energia termica o frigorifera di processo (produzione della carta, della ceramica, laterizi e cemento, fusione dei metalli, industria alimenta-

re) o rilevanti quantitativi di scarti combustibili da smaltire (residui della lavorazione del legno) e che desiderino ottimizzare i propri utilizzi di energia o valutare le possibilità di produrre e vendere energia. Destinatari privilegiati delle attività di ricerca applicata del gruppo possono essere i consorzi di aziende finalizzati all'ottimizzazione degli acquisti e approvvigionamenti energetici e le aziende specializzate nella produzione e distribuzione dell'energia elettrica e del gas naturale, le cui attività possono trovare nuovi sviluppi grazie alla liberalizzazione del mercato dell'energia elettrica.

Struttura di riferimento dell'Università

Dipartimento Energetica e macchine, Sezione di impianti industriali, responsabile professor ingegner Gioacchino Nardin.

Università

Nuova laurea triennale in turismo alla facoltà di Lettere

Si impara all'Università l'arte di far viaggiare



La facoltà di Lettere dell'ateneo friulano si rinnova grazie all'apertura al settore del turismo e all'attivazione della nuova laurea in "Scienze e tecniche del turismo culturale", che va a sommarsi ai due corsi in Lettere e Conservazione dei beni culturali, di cui Udine è la sede storica, e al Dams di Gorizia. E che completa l'offerta formativa dell'Ateneo friulano nel settore turistico, sommandosi al master in

Sviluppo turistico del territorio della facoltà di Economia. Il corso di laurea, infatti, garantirà competenze di tipo culturale che potranno poi essere completate con quelle economiche offerte dal master, che forma figure professionali destinate a inserirsi a livello manageriale nelle organizzazioni del macrosettore dei viaggi e del turismo regionale, italiano e straniero, e rappresenta quindi, nell'ottica della sempre più richie-

sta formazione continua da parte del mondo del lavoro, il naturale proseguimento di specializzazione post-laurea in questi settori.

Le nuove lauree specialistiche. Inoltre, puntando al consolidamento dell'offerta didattica, dall'anno accademico 2004-2005 saranno attivati anche 5 corsi di laurea specialistica. Le novità riguardano la facoltà di Agraria che attiva la laurea specialistica in Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio, la facoltà di Lettere con il corso biennale in Geografia, la facoltà di Medicina e chirurgia che potrà contare sul nuovo corso in Scienza dello sport che sarà attivata nella sede di Gemona, la facoltà di Scienze della formazione che a Pordenone farà partire il corso biennale in Linguaggi e tecnologie dei nuovi media e la facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali con la laurea specialistica in Tecnologie dell'informazione.

Scienze del turismo. I laureati in Scienze del turismo dovranno possedere un'adeguata conoscenza delle discipline di base economiche, geografiche, antropologiche e sociologiche, nonché delle materie culturali e giuridiche riferite al mercato turistico e una buona padronanza dei metodi della ricerca sociale ed economica. Determinante sarà anche un'adeguata conoscenza della cultura organizzativa, che metta in condizione di operare in modo polivalente nelle imprese e nelle amministrazioni attive nel settore, grazie alla conoscenza delle tecniche di promozione e fruizione dei beni e delle attività culturali. Tutto ciò sarà reso possibile dall'acquisizione di conoscenze fondamentali nei vari campi dell'economia, della geografia e della sociologia del turismo, da sperimentare in attività formative orientate all'apprendimento di capacità operative nel

settore delle tecniche turistiche, dell'analisi di mercato e nella gestione delle aziende operanti nell'industria dell'ospitalità, in cui sono compresi anche i servizi culturali e ambientali.

Quali i principali sbocchi professionali? I giovani potranno svolgere attività nei settori del turismo, dell'organizzazione di attività sociali compatibili con l'ambiente, della comunicazione turistica per il mercato dell'editoria tradizionale, multimediale e negli uffici stampa di enti e imprese del settore.

L'offerta didattica dell'Ateneo. Complessivamente, quindi, l'offerta formativa dell'Università di Udine per l'anno accademico 2004-2005 comprenderà 43 corsi di laurea triennale e altrettanti di laurea specialistica, 23 corsi di master universitario e 17 corsi di dottorato. "Abbiamo completato il quadro dell'offerta formativa

dell'Ateneo di Udine - ha sottolineato il rettore, Furio Honsell - rispondendo pienamente alle vocazioni e alle prospettive future del territorio in campo sociale, tecnologico e internazionale. L'Università raggiunge così un equilibrio ideale tra numero di linee caratterizzanti, sia a livello regionale sia nazionale, di specializzazione in ricerca e didattica e ampiezza e spettro di attività. Significative - ha evidenziato ancora Honsell - sono state anche le iniziative di raccordo con il sistema economico e scolastico, che hanno messo l'Ateneo al centro di una rete di rapporti con le amministrazioni comunali, provinciali e scolastiche, la Camera di commercio, le associazioni di categoria, prima fra tutte quella degli industriali, le banche e le fondazioni bancarie". Gli sportelli della segreteria studenti apriranno mercoledì 14 luglio, data in cui partiranno le immatricolazioni.

Sono 20 i posti disponibili per il primo anno

È nata la nuova Scuola superiore dell'Università

Dopo la maturità, i giovani che vogliono continuare gli studi hanno una possibilità in più rispetto alla tradizionale iscrizione all'università: tentare il concorso per accedere alla nuova Scuola superiore dell'Università di Udine, l'istituto di eccellenza che da quest'anno si affianca ai corsi universitari diretti al conseguimento della laurea con

il compito di organizzare corsi avanzati anche di carattere interdisciplinare, integrativi rispetto al normale percorso universitario. Il bando di concorso è già stato pubblicato (lo si può trovare sia negli uffici della segreteria studenti dell'ateneo friulano sia in internet sul sito della scuola www.scuolasuperiore.uniud.it) e le domande di partecipazione possono essere presentate fino al

25 agosto all'ufficio protocollo dell'Università di Udine, in via Palladio 8 a Udine (aperto dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13) oppure spedite a mezzo posta o corriere entro la data prevista. Per l'ammissione non è necessario aver conseguito un voto minimo all'esame di maturità. Informazioni possono essere richieste scrivendo a info.scuolasuperiore@uniud.it.

Per l'anno accademico 2004-2005 i posti a concorso sono 20: 10 per la classe scientifico-economica (che comprende le facoltà di Agraria, Economia, Ingegneria, Medicina, Veterinaria, Scienze matematiche fisiche e naturali), 8 per quella umanistica (che comprende le facoltà di Giurisprudenza, Lettere, Lingue e Scienze della formazione) e 2 riservati a studenti del corso di laurea specialistica

a ciclo unico in Medicina e chirurgia e del corso di laurea in Scienze motorie. Gli allievi, oltre alle lezioni del corso di laurea prescelto all'Università, seguiranno i corsi interni e le attività della Scuola. Alcuni corsi avranno carattere tematico e saranno destinati agli studenti della stessa facoltà o area disciplinare, mentre altri sono di carattere interdisci-

plinare e saranno quindi seguiti da tutti gli allievi. Nei primi tre anni, inoltre, gli studenti perfezioneranno la loro conoscenza dell'inglese e seguiranno corsi di una seconda lingua straniera. Durante il primo anno conseguiranno la licenza europea per i computer ("patente" Ecdl) di primo livello.

Al concorso possono partecipare i diplomati nati dopo il 1 gennaio 1983, che non abbiano già frequentato corsi universitari in anni accademici precedenti. L'esame di ammissione prevede due concorsi, uno per la classe umanistica e uno per quella scientifico-economica. Per entrambe le classi, l'esame si articola in due prove scritte e una prova orale. In particolare, per la classe umanistica la prima prova sarà di italiano, mentre per quella scientifico-economica sarà di matematica. Per entrambe le classi la seconda prova sarà scelta sulla base del corso di laurea a cui lo studente vuole iscriversi.

La prova orale, invece, consiste in un colloquio utile a valutare le conoscenze del candidato in due materie scelte fra quelle indicate nel bando, a seconda del corso di laurea di iscrizione.

Successo del concorso di Cafc, Bluenergy e Legambiente

Gli studenti delle medie sul "Pianeta energia"

Hanno rappresentato i temi dell'acqua, del gas metano, dell'elettricità e dell'ambiente attraverso disegni ed elaborati tecnici e multimediali, i ragazzi di cinque classi terze delle scuole medie di Tolmezzo e Codroipo che hanno partecipato al concorso, organizzato da Cafc spa, Bluenergy Group e Legambiente all'interno dell'iniziativa didattica "Pianeta energia", rivolto a tutte le scuole medie della provincia di Udine. Dopo aver imparato, attraverso lezioni in aula e visite guidate a impianti e riserve naturali, le

caratteristiche delle diverse fonti energetiche, cosa accade in una centrale idroelettrica, quali sono le misure da adottare per ridurre l'impatto ambientale e soprattutto come evitare gli sprechi, gli alunni hanno trasferito su carta, pannelli di legno e cd-rom, i contenuti del percorso formativo, facendo emergere nelle loro "creazioni" gli aspetti più salienti del programma.

Gli elaborati sono stati sottoposti alla commissione che li ha giudicati sulla base dell'originalità, dell'approfondimento dei temi proposti, della

coerenza all'argomento e della creatività.

A "salire" sul gradino più alto del podio, con il sorriso sulle labbra e con una certa incredulità, è stata Elena Leahu Andra della 3^a D della scuola media Bianchi di Codroipo che con il disegno "L'acqua è motivo di guerra, non sprecarla" è stata, secondo la giuria, la più brava in assoluto tra tutti i partecipanti. Oltre ai complimenti di Claudio Peresan, direttore di Bluenergy Group, Paolo Cassina in rappresentanza del Cafc, Elena Minut per Legambiente, Elena è stata festeggiata

calorosamente da insegnanti e compagni di classe. L'argento, invece, è andato al disegno "Gocce di energia" realizzato da Giulia Minardi della 3^a C della stessa scuola media. E al terzo posto ben quattro ex aequo. Le artiste che si sono aggiudicate il "bronzo" sono: Laura Martina con "Come sarebbe il mondo senza acqua", Noelia Montoya con "L'energia proviene dalla natura", della classe 3^a D, e Anna Cudin con "L'energia è un bene prezioso", della 3^a C. E grazie alla bravura degli studenti della 3^a A, 3^a B e 3^a E anche la

scuola media "Gianfrancesco da Tolmezzo" del capoluogo carnico potrà arricchire la sua biblioteca con nuovi volumi e materiale didattico.

All'istituto scolastico tolmezzino, infatti, la giuria ha assegnato un premio al lavoro "Ingraggio e trasformazione del moto" realizzato dai ragazzi della 3^a A e della 3^a B e un riconoscimento speciale all'"indagine scientifica di educazione ambientale sulla verifica dell'inquinamento atmosferico da polveri" realizzata nel centro storico di Tolmezzo dagli alunni della 3^a E.

Pagjine furlane

La lenghe furlane tal sistem des impresis e in chel de economie regionâl

Identitât: une risorse pal svilup dal Friûl

par cure di Luche Nazzi



La marche de convigne

«**L**a Cjamare di cumierç di Udin su la cuistion de protezion des lenghis minoritariis e je simpri stade un grum sensibil. Lis lenghis minoritariis a son un patrimoni une vore preciôs, no dome pal aspjet culturâl, ma ancje come imprest ideâl par miorâ e par svilup i rapuarts economics tal ambit regionâl»: cun chestis peraulis, tal mê di Novembar dal 2002, il sotpresident dal Ent, Claudio Ferri, al vierzeve il so

intervent pe convigne internazionâl “Lingue minoritarie e identitâ localis come risorse economiche e fattori di svilup”. Daspò 2 agns, la Provincie di Udin, che le veve inmanea de cul patrocini de Cjamare di cumierç, e à dât fûr i ats de manifestazion, in colaborazion cul editôr universitari “Forum” (www.forumeditrice.it). La presentazion uficiâl dal volum e je stade fate ai 18 di Jugn, li dal palaç Belgrado di Udin.

Fatôr di identificazion e di cognossince

Tal sistem des impresis e des relations economicis, «si à di cjapâ cussience che une lenghe minoritarie e pues rapresentâ une risorse, un fatôr di identificazion, di agregazion e di cognossince une vore impuartant. A chest rivuart, si puedin citâ spiei luminôs come chei de Catalogne e dal Gjales, dulà che si à realizât un colegament tra lenghe, culture e culumie...». Al è rivât il moment d'interogâsi, ancje in Friûl, «sun cemût coinvolzi il sistem produtîf e economic e chel des relations cumierçâls cun chest potent fatôr d'identificazion e di visibilitât» che je la lenghe furlane. La riflessione di convigne internazionâl di Udin su “Lingue minoritarie e identitâ localis come risorse economiche e fattori di svilup”, e duncje ancje il volum dai ats apenis saltât fûr, si svilupue partint di chestis con-

siderazions dal president de Provincie, Marzio Strassoldo. La convigne, organizade in colaborazion plene culis Provincis di Gurize e di Pordenon – par Strassoldo — e à permetût «di creâ ju imprescj par fâ devenitâ obietifs impuartants». Ju intervents tirâts dongje a an stazade a lunc e a larc la cuistion des lenghis regionâls tant che fatôrs di svilup, partint dai esemplis sloven (“Il marketing di lingue minoritarie in un contesto di elevata tutela giuridica”), basc (“Le lingue minoritarie come fattore di sviluppo: intervento e mercato nel caso dell'euskara”), catalan (“Sviluppo economico e lingua catalana”; “Azioni di pianificazione linguistica nell'ambito dell'industria, del commercio e del turismo”; “Lingua catalana e tutela dei consumatori”), ladin (“Prodotti turistici e artigianali: il valore aggiunto

delle identità locali”), sudtiroles (“La tutela dei consumatori in una provincia autonoma bilingue: il caso dell'Alto Adige/Südtirol”) e ocitan (“Identità linguistica e sviluppo economico nelle Valli occitane del Piemonte”). Ancje lis esperiencis maduridis fint in zornade di vuê in Friûl a son stadis presentadis e confrontadis, cun intervents di esperts e di studiâts. I ats a presentin lis relations di Raimondo Strassoldo (“Aspetti socio-economici della dinamica linguistico-culturale in Friuli”), di Franco Rosa (“Differenziazioni, culture locali e atteggiamenti del consumatore”), di Damiano Possenti (“Il marketing dei prodotti vicini alla loro terra d'origine: Sans Souci e la lingua friulana”), di Antonio Maria Bardelli (“Lingua e cultura locale: l'esperienza di Città Fiera”), di Alessandro D'Ossualdo (“Parametri necessari

per un posizionamento del prodotto lingua e dei prodotti costruiti su di essa”), di Barbara Pianca (“L'uso della lingua friulana nelle denominazioni delle ditte”), di Sandro Sillani (“La comunicazione di marketing in friulano: il caso dell'Iperlavoratore”), di Tarcisio Mizzau (“Tutela della lingua friulana, aspetti economici”). Une part de convigne, po, e à frontât cuistions gjenerâls e di fonde come “Lingua e new economy” (Glyn Williams), “Un'analisi economica della promozione della cultura e della lingua friulana nella regione Friuli-Venezia Giulia” (Francesco Marangon), “Il turismo culturale come fattore di sviluppo economico e sociale” (Stefano Gigante) e “Prodotti tipici e lingue minoritarie come risorse economiche e fattori di sviluppo” (Antonio Tombolini). Il responsabil William Cisilino, in dite dal “Ufici pe lenghe furlane e par chês altris lenghis minoritariis” de Provincie di Udin, al à presentât ancje une propueste normative pe promozion de lenghe furlane tal camp economic.

La patrie dal mosaic

Al va indevant cence padin l'impegn de “Scuele mosaiciscj dal Friûl” di Spilimberc (www.scuolamosaicistifriuli.i) par svilup e par promovi l'art dal mosaic. Ai 29 di Mai al è stât presentât un volum ch'al documente dut che la scuele e à fat par diventâ pont di riferiment mondiâl dal mosaic contemporani, reclam par artiscj, architets e zovins students ch'a intandin di diventâ mosaiciscj qualificâts. Il libri “La Scuola Mosaicisti del Friuli”, curât de Scuele cul jutori dal Centri regionâl di catalogazion e di ristaur di Vile Manin, al proferis un quadri storic sul institût di Spilimberc; un itinerari artistic dai cartons pai mosaics liberty dai agns dal '20 ai modui pavimentâi e parietâi di concezion atuâl; e un aventari di dissen e di stampons dal archîf scuelastic, firmâts di artiscj innomenâts. Par innessi la sô ativitât di polarizazion des oparis musivis, la Scuele mosaiciscj e à fat una convenzion cu l'Universitât dal Friûl. In grazie dal compatât,

une studente dal cors di dottorât in Relations publicis di Gurize, Ilaria Cancian, e à fat il so garzonât te suaze dal proget pe realizazion di une schirie di mostris ch'a laran a Marsilie, Lourdes, Barcellona e in 5 impuartants museus de Australie.



Un dai mosaics ch'a insioraràn la façade de Scuele di Spilimberc

L'intervent dal sotpresident de Cjamare Claudio Ferri

«**T**al passât, cetancj furlans in moments economicis complicâts a an sielzût di emigrâ. Une vore di lôr si son inlidrisâts in País gnûfs, ma a an tignût cont e trasmetût ai siei fîs e nevôts l'amôr pe lenghe de lôr region. Nol è râr, difat, che cualchi gjenerazion di emigrants al conservi il furlan daprûf dal anglês o dal francês». La riflessione dal sotpresident de Cjamare di cumierç su “Lenghis minoritariis tant che fatôr di svilup” e partis di cheste considerazion. Po, Claudio Ferri, al à zontât: «La cuistion des lenghis

minoritariis e des identitâts locals in rapuart cul svilup e je un grum atuâl, no dome pe nestre patrie». «Vuê al risulte impuartant di cjapâ sù la tutele e la valorizazion des lenghis e des culturis minoritariis come principi fundamentâl de nestre identitât e ingredient essenziâl de autonomie speciâl. Cheste Regjon e à di sfrutâ l'ocasion storiche e l'oportunitât di marcâ, mediant de sô lenghe, un concet rinovât di autonomia e di specialitât, ch'al cjape dentri il valôr centrâl de identitât». Difindint lis lôs lidris e valorizant la sô dimension plurilengâl,



Claudio Ferri, sotpresident de Cjamare di cumierç

par Ferri, il Friûl al rivarà adore d'infuartî la sô tradizion e la sô vocazion d'incuintri cun chês altris culturis e cun chei altris marcjâts. «La lenghe, dal

moment che je espression de culture di un popul – al concludeve il sotpresident de Cjamare di cumierç di Udin –, e je leade in mût intrinsec cul svilup de societât, tant tal câs dai bens che in chel dai servizis. La ministrazion publiche, la scuele, i ordins di categorie e ogni persone a puedin e a scuegnin fâ la part dal so dovê par profitâ de oportunitât di unî lis fuarcis valorizant la lenghe in duç i cjamps de espressività. Chescj risultâts a dipendin sore il dut de capacitât di vierzisi, di dialogâ e di confrontâsi in mût interculturâl».

Artist furlan a Luche

Fint ai 11 di Lui, il “Museo nazionale di Villa Guigni” di Luche i da acet a une grande mostre che tocje ancje il Friûl. Il protagonist de esposizion, difat, al è il scultôr Matteo Civitali (1436-1502). Civitali al è nassût a Luche, ma la sô famee e jere di divignince furlane. Cetant innomenât tai siei timps un tic a la volte al è stât dismenteât, cundut che i critics lu calcolin tant che protagonist de art luche e om di prin plan de Rinassince toscane. La mostre di Luche s'intitole: “Matteo Civitali e il suo tempo. Pittori, scultori e orafi a Lucca nel tardo Quattrocento” e je stade screade tal mê di Avrîl (www.matteocivitali.it).

Pai todescs dal Friûl

«**U**n altri segnâl di atenzion viers la mont furlane, in particular viers lis comunitâts di Sauris, di Tamau e de Valcjanâl»: cussì il president de Provincie di Udin, Marzio Strassoldo, al à presentât il gnûf ufici pai gjermanofons dal Friûl Disore, screât a Tumieç (strade Carnia Libera 1944 numar 15). Il servizi al operarà par meti in vore i proviodiments stabilîs de leç statâl 482 a pro des comunitâts di Zahre, di Tischlbong e de Kanaltal. Al è viert di lunis e di miercus. In chei altris dîs al è operatîf a Udin, li dal “Ufici pe lenghe furlane e pes altris lenghis minoritariis”, in vie Prefettura 16.

Speciale estate in Friuli

Passati a pieni voti gli esami del Fee (28 Paesi europei)

Ancora una bandiera blu per Lignano Sabbiadoro

a cura di Alberto Rochira

Forte dell'assegnazione, per la quattordicesima volta, della prestigiosa "bandiera blu" assegnata dal Fee (Foundation for Environmental Education), organizzazione no profit e non governativa internazionale i cui membri rappresentano ventotto Paesi europei e sei Nazioni di altri continenti, Lignano Sabbiadoro punta a consolidare la sua posizione tra le località balneari più gettonate dell'Alto Adriatico. Promossa in riferimento a tutti i criteri di valutazione considerati dalla Fee, cioè la balneabilità delle acque, l'assenza di scarichi industriali e fognari, la raccolta rifiuti e i servizi igienico-sanitari, Lignano ha passato a pieni voti l'esame anche sotto il profilo dei parametri più "delicati": il piano ambientale elaborato dalla civica amministrazione e i servizi garantiti nell'entroterra, ossia tutte le "facilities" che, al di là di una spiaggia bella e

bene attrezzata, contribuiscono ad assicurare ai villeggianti una permanenza confortevole e stimolante. "La bandiera blu non si regala a nessuno - sottolinea il responsabile regionale della Fee, Claudio Del Medico Fasano -; su 8.000 chilometri di costa e 600 località analizzate in Italia, soltanto 86 hanno dimostrato d'avere tutte le carte in regola per aggiudicarsela".

Nel novero dei punti a favore, anche l'offerta culturale e ricreativa, per una vasta gamma di proposte che mirano a rispondere alla crescente domanda di tempo libero e intrattenimento da parte di una "clientela" estiva sempre più esigente. A cominciare dalla musica, che quest'anno promette molto al popolo dei vacanzieri, con una serie di concerti organizzati e promossi da Azalea Promotion. La sfilata dei grandi nell'Arena Alpe Adria è cominciata con Nek, prose-

gue con Goran Bregovic (14 luglio), i "Pooh" (16 luglio), Tiziano Ferro (30 luglio), "Nomadi" (1 agosto), "Colorado Café Live" (5 agosto), i "Dik Dik" (9 agosto). Note e interpreti per tutti i gusti, dunque, compresa la lirica, che approderà all'Arena Alpe Adria il 16 e il 17 agosto con due capolavori verdiani, rispettivamente "La Traviata" e l'"Aida". L'11 agosto in cartellone sempre il bel canto con "La notte dei tenori".



In programma ci sono moltissime altre iniziative, tra avvenimenti sportivi, mostre, serate dedicate alla solidarietà, stage di scrittura creativa e conferenze, come gli ormai tradizionali "Incontri con l'autore e il vino", originale accoppiata tra letteratura ed enologia di qualità promossa dall'associazione "Lignano nel Terzo Millennio" (per informazioni 0431-422143). Tra le tante manifestazioni sportive, "Lignano Basket-

ball Summerleague" (27-31 luglio), il "V Trofeo Città di Lignano" di danza sportiva (10-12 settembre), il "Beach Volley Trofeo Erreà" (10-11 luglio) e la kermesse di teatro-danza "Summerstar Dance" (13-15 luglio). La città, intanto, si sta preparando all'appuntamento di Eyof 2005, le gare olimpiche della gioventù europea, con il rifacimento del polisportivo "Teghil", ma anche con la costruzione del palazzetto e della piscina olimpionica all'interno dell'area Efa-Getur, opere da 18 milioni di euro (di cui 10 messi a disposizione dall'Efa-Getur) sulle quali la Commissione regionale lavori pubblici ha espresso parere favorevole.

Per gli appassionati d'entomologia e per gli amanti della natura in genere, le celebri farfalle di Bordano potranno essere ammirate in riva al mare per tutta l'estate.

Gli esemplari più significativi sono ospitati all'inter-

no di una struttura di 300 metri quadrati, circondata da lussureggiante vegetazione e sistemata dentro il Parco Junior di Lignano City, grazie all'impegno del titolare Mario Andretta e alla collaborazione con i Vivai Andriolo di Osoppo.

Come ogni anno, sono a portata di mano le escursioni alla scoperta delle bellezze naturalistiche della laguna di Marano o del Parco alle foci dello Stella, ma anche le gite nel vicino entroterra, ricco d'attrattive e manifestazioni, punteggiate di agriturismi. Fino al 12 settembre, la Saf autoservizi Spa garantisce ogni giorno il collegamento rapido Udine-Marano-Lignano, abbinando all'autobus un suggestivo tratto lagunare in motonave (info 800915303).

Per saperne di più in fatto di escursioni, si possono prendere contatti con l'agenzia di informazione e accoglienza turistica, telefono 0431-70449.

Le manifestazioni aperte da Vasco Rossi

Udine c'è, anche d'estate



Gianna Malisani

L'immagine della città deserta nel periodo della canicola estiva è ormai un ricordo alquanto sbiadito, una vecchia cartolina ingiallita dei tempi che furono. Oggi l'estate a Udine e nei centri minori è vivace, animata, ricca d'occasioni di svago e divertimento per quanti restano in Friuli o lo eleggono a meta per le proprie vacanze.

Nel capoluogo, anche quest'anno l'amministrazione comunale ce l'ha messa tutta per arricchire d'eventi i mesi estivi, con un occhio di riguardo per i cittadini d'ogni età. Apertasi "ufficialmente" con il mega-concerto di Vasco Rossi il 17 giugno in uno stadio Friuli a quota quarantamila spettatori, "Udinestate" profuma sempre più di musica, arte, cinema e danza.

In collaborazione con il Centro espressioni cinematografiche, tutte le sere film di ogni genere "sotto le stelle", in particolare al giardino del Torso, ma da quest'anno pure nelle circoscrizioni, con i titoli di cassetta, ma anche con il meglio delle pellicole d'autore e del cinema d'animazione. Poi ci sono i concerti inseriti nel cartellone di Folkest, la rassegna internazionale di musica folk che ogni anno richiama in città e in tantissimi paesi della regione una marea di appassionati. L'epicentro resta, naturalmente, a Spilimbergo, dove si celebreranno le giornate-clou dal 22 al 25 agosto.

Un festival "di settore" come Udin&Jazz, con la sua parata di stelle al Teatro Nuovo (tra cui Pat

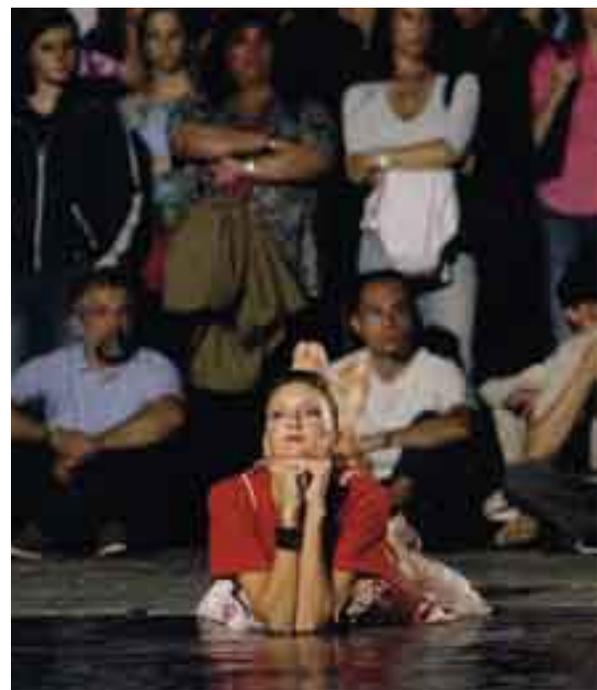
Metheny, Charles Lloyd e John Zorn), ha registrato un notevole successo di pubblico (oltre 2.200 paganti), e non solo per gli ospiti di fama internazionale, ma anche per le lunghe notti di buona musica nei locali del centro città, con artisti da tutta la regione e da fuori. Ottima performance per la danza: con la rassegna "Corpi sensibili", giunta quest'anno alla quarta edizione, non ha mancato di attirare un numero crescente di "aficionados" in piazza Matteotti, opportunamente scelta come cornice stabile della manifestazione.

Tra le mostre aperte nel capoluogo friulano, una visita la merita senz'altro "Arte per i Re", capolavori del Settecento dal Museo di Dresda,

allestita nello splendido spazio espositivo della chiesa di San Francesco fino al 12 settembre. Alla Galleria d'arte moderna, in piazzale Diacono, continuano con successo i laboratori didattici condotti da Cristina Beltrame "Giocare con i quadri", vietati ai maggiori di 10 anni. Viste le numerose richieste, il laboratorio riprenderà dal 24 agosto fino al 10 settembre, e sarà aperto anche ai ragazzi sopra i 10 anni di età (informazioni e prenotazioni al numero 0432-295891). Sapori esotici nella settimana della cultura brasiliana, con il suo culmine nel concerto di Gilberto Gil il 16 luglio in castello, in attesa della maxi-kermesse nostrana di "Friuli Doc".

Restando in tema di sapori, aumenta il numero degli udinesi (e non solo) che amano avventurarsi in gite fuori porta magari in sella alla due ruote, nel segno d'una sana attività fisica coniugata con il gusto per la buona tavola e l'esplorazione del paesaggio.

A offrire occasioni di questo tipo è anche l'iniziativa "Agritour, in bicicletta tra campi e aziende agricole", a cura dell'associazione provinciale Club



3P in collaborazione con la Coldiretti di Udine e il sodalizio Terranostra (per informazioni, telefono 0432-595908).

Nella cintura udinese e nelle zone limitrofe, non si contano le sagre e i festeggiamenti paesani, da Povoletto a Pagnacco, da Pradamano a Manzano. Volendosi spingere nella zona collinare, oltre alla tradizionale festa sul Tagliamento a Villanova di San Daniele (30 luglio - 3 agosto), da non perdere l'appuntamento fisso con "Aria di festa", la grande vetrina internazionale del "re" dei prodotti tipici locali, Mister Prosciutto,

che dal 27 al 30 agosto invaderà strade, vicoli e piazze della magica città del Pellegrino.

Una puntatina nella Bassa è consigliabile a partire dal 18 luglio, quando nel Parco Europa Unita di Cervignano inizieranno a sfilare le star del cabaret e della musica d'estate: si comincia con Paolo Migone (18 luglio), per proseguire con Caparezza (20 luglio), Adolfo Margiotta e Massimo Olcese (24 luglio), Fiorella Mannoia (1 agosto), Dario Vergassola (3 agosto). Chiusura in bellezza con il festival del folklore (25 agosto).



Speciale estate in Friuli

Gli appuntamenti nell'Alto Friuli

La mostra di San Floriano cattura turisti per la Carnia

Una delle strade maestre indicate dal presidente della Regione, Riccardo Illy, e caldeggiate dall'assessore alle attività produttive, Enrico Bertossi, per il rilancio economico della montagna friulana attraversata da una profonda crisi, è sicuramente quella della valorizzazione delle ben presenti potenzialità turistiche, in un'ottica integrata con la salvaguardia dell'ambiente e lo sviluppo delle capacità imprenditoriali e artigianali del territorio montano. Un concetto, questo, ribadito di recente in occasione del "tavolo di concertazione" regionale costituito con l'apporto di tutte le forze vive del territorio, con l'obiettivo di approntare un gruppo di lavoro ristretto e un piano complessivo per la rinascita. A ben guardare, si può certamente dire che la Carnia e tutto l'Alto Friuli si stiano già muovendo nella direzione

tracciata anche dal coordinatore regionale della nuova "cabina di regia", cioè l'assessore alla montagna Enzo Marsilio.

L'arco alpino friulano ha fatto molti passi avanti nella promozione integrata del territorio, e si è dato già da fare per offrire un'immagine unitaria e accattivante delle numerose iniziative che animano il territorio nel periodo estivo. Un esempio di questa sinergia è la mostra internazionale "San Floriano: ponte d'arte e di fede tra i popoli d'Europa", allestita nella casa delle esposizioni di Illegio a cura del Comitato di San Floriano, che ha già attirato nel paese alle porte di Tolmezzo oltre 10 mila visitatori da tutto il Nord-Est e dai Paesi europei confinanti, grazie all'alta qualità della proposta (cento capolavori per diciassette secoli d'arte provenienti dai principali musei d'Europa), ma anche grazie alla nutrita



Prodi e Illy visitano la mostra di S. Floriano a Illegio

"cordata" di attori che l'intraprendente comunità di Illegio è riuscita a mettere in moto. La mostra, contornata dai numerosi eventi in programma per i 1700 anni dal martirio del santo venerato in tutta Europa, al quale è intitolata la pieve altomedioevale del centro carnico, prosegue fino al 30 settembre in una cornice unica anche sotto il profilo naturalistico.

Sempre più spesso abbinati con l'arte, le escursioni, l'alpinismo e le manifestazioni sportive, l'agricoltura, l'enogastronomia e l'ar-

tigianato offrono una scelta amplissima, specie se si è alla ricerca di prodotti e atmosfere tipiche. Dalle feste del prosciutto e del formaggio salato di Sauris (tra il 10 e il 18 luglio) alla festa di frutti di bosco di Forni Avoltri (25 luglio, 1 agosto), il calendario mostra una lunghissima serie di date da segnare con la matita rossa: "Fasin la mede" a Sutrio, con i lavori della fienagione sullo Zoncolan e i percorsi gastronomici negli stavoli (25 luglio), la XXVI rassegna dell'artigianato

carnico a Socchieve (25 luglio-22 agosto), la festa dei funghi a Ravascletto (5 e 12 settembre), la mostra mercato della mela a Tolmezzo (26 settembre). E, ancora, la sagra del malgaro a Ovaro (17-18 luglio) e la festa d'estate ad Arta Terme (23-25 luglio). Tanto sport, con il campionato italiano d'enduro ad Ampezzo e Socchieve il 17 e 18 luglio, la Coppa del mondo di sci d'erba a Forni di Sopra il 30 e 31 luglio, e la Staffetta internazionale dei tre rifugi, gara di corsa in montagna, a Forni Avoltri il 22 agosto. Una raffica di eventi musicali, con i concerti di Carniarmonie in tantissime chiese dell'Alto Friuli, ma anche il folclore locale e internazionale: a Paluzza l'atteso "Palio das cjarogiules", con le tradizionali slitte a ruote (7 e 8 agosto) e la IV rassegna folcloristica delle regioni (23-25 luglio).

Nel Tarvisiano, oltre al collaudato programma di

escursioni alpinistiche (per diversi gradi di difficoltà) sulle orme di Julius Kugy, il grande poeta e cantore delle Alpi Giulie, ci sono tanti luoghi da scoprire, come la bellissima foresta, e le numerose località della Valcanale e del Canale del Ferro, ricche di storia e cultura, e ciascuna caratterizzata da una sagra o da una festa patronale con i prodotti tipici.

Per un panorama mozzafiato, la telecabina del Monte Lussari è aperta tutti i giorni, mentre per gli amanti della musica va in onda a Pontebba fino al 18 luglio la straordinaria rassegna "No Borders", con nomi di altissimo livello della scena internazionale: da Buddy Guy (15 luglio) a Marc Ribot (16 luglio), da Z-Star a Solomon Burke (18 luglio). Informazioni su tutte le manifestazioni si possono ottenere al Consorzio servizi turistici e all'Aiat del Tarvisiano (www.tarvisiano.org).

Anche nel Medio Friuli e nella Bassa mille appuntamenti

Villa Manin fa il pieno

Frescura da godersi all'ombra di un albero secolare, magari dopo aver degustato i sapori tipici nel segno delle ricette e dei prodotti più genuini, per fare in serata una puntatina in piazza per il cinema all'aperto o per uno spettacolo inserito nella festa del paese. Pianure e colline del Friuli, con le loro ville antiche, i grandi giardini, le stupefacenti vedute, gli storici borghi e le città d'arte, offrono al villeggiante giunto da fuori, ma anche al residente, un'estate di svago, cultura e divertimento che è in grado di competere a pieno titolo,

sia per qualità sia per varietà, con le tradizionali mete del turismo stagionale, cioè le località di mare o i centri della montagna. Nel Medio Friuli trionfa Villa Manin, prestigioso complesso monumentale che ospita, nel corso dell'estate, una serie di mostre di rilievo a livello italiano e internazionale, per la regia del nuovo direttore artistico dell'Agenzia speciale, Francesco Bonami, coadiuvato dalla giovane studiosa Sarah Cosulich Canarutto. "Love/Hate" offre una panoramica completa dell'arte contemporanea con le opere provenienti dal Museo di

Chicago: pezzi da novanta firmati dai più grandi nomi sulla scena mondiale, da Magritte a Cattelan. C'è anche la possibilità d'immergersi nella temperie della nuova pittura italiana, visitando la mostra con diciotto giovani artisti di tutto lo Stivale, dai più quotati agli emergenti, che s'intitola, appunto, "Vernice. Sentieri della giovane pittura italiana", oppure di divertirsi con le sculture interattive ad acqua di Jeph Hein, nel giardino tra le due barchesse. A margine delle esposizioni, c'è un fitto calendario di eventi mu-

sicali e di incontri, per non dire del programma, molto articolato, messo a punto dalla Pro Loco Villa Manin per "l'Estate in Villa", che prevede spettacoli di danza e di musica fino al 29 agosto, tra tango e flamenco, jazz e ritmi latini. Il 25 agosto, VI edizione del "Folklore mondiale in Villa", straordinario spettacolo di folclore cosmopolita offerto dall'Associazione tra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia. In tutto il Friuli collinare e medio, le Pro Loco quest'anno si sono davvero scatenate, organizzando una interminabile "batte-

ria" d'eventi, tra arte, cultura e sport. Ne citeremo, per motivi di spazio, soltanto alcuni: a Vidulis la tradizionale festa campestre dal 15 al 25 luglio, con il concerto di Luca Carboni il 19 luglio a ingresso gratuito; a Flumignano, dal 16 luglio al 2 agosto, 40° festival dello sport, con il richissimo contorno di chioschi, balli e concerti; a Pozzuolo torna la tradizionale sagra dello struzzo dal 23 luglio al 1 agosto, mentre "Doc Estate" a Latisana punta molto sul cinema all'aperto, il teatro in piazza e la danza (fino all'8 agosto). Serate in musica anche a Brazzacco, fino al 20 luglio, mentre a Santa Margherita del Gruagno e a Gemona, com'è tradizione, è il Medioevo a farla da padrone, con sfide tra borgate,

cene in costume e sfilate per la nuova edizione della rievocazione storica agostana (29 luglio-15 agosto). Nella zona orientale, se a Cividale tiene banco dal 17 al 25 luglio l'edizione 2004 del Mittelfest, che promette di avere una marcia in più sotto la direzione artistica del vulcanico Moni Ovadia, Subit, frazione di Attimis, aspetta i suoi emigranti per la tradizionale "Festa di Sant'Anna", in una suggestiva cornice di solenni riti religiosi, ma anche di divertimento profano con spettacoli bandistici e folcloristici. A Palmanova, infine, impazza l'estate in piazza Grande, sulla scia degli eventi d'apertura legati a una delle più famose rievocazioni storiche della regione e d'Italia.

Un internazionale a Villa Gorgo dal 27 al 30 agosto

C'è anche la grande equitazione

Sono molte le novità di questa seconda edizione di Villa Gorgo International, il concorso ippico internazionale che si svolgerà dal 27 al 30 agosto nella splendida cornice di Villa Gorgo a Nogaredo al Torre in provincia di Udine. Le ha annunciato il patron dell'iniziativa, il dottor Tommaso Napolione, nel corso di una conferenza stampa che si è svolta in villa martedì 29 giugno; Napolione era affiancato dal sindaco del Comune di San Vito al

Torre, Fabrizio De Marco. Fra le novità, oltre al patrocinio del Messaggero Veneto, che editoria anche una speciale alla fine di luglio, il "Grand Prix d'Elegance", un concorso internazionale di carrozze d'epoca, attività culturali e serate di gala e una rassegna regionale di puledri trotatori, organizzata dall'Anact (associazione nazionale allevatori cavallo trotatore) che si svolgerà il 30 agosto.

Il momento centrale della manifestazione resta ov-

viamente lo svolgimento del Secondo Csi, concorso ippico internazionale di salto a ostacoli per il quale, sulla scia del positivo risultato ottenuto nella prima edizione dello scorso anno (nove nazioni partecipanti), è prevista la presenza di un gran numero di cavalieri, provenienti da diverse nazioni. Ma non è tutto. Il Villa Gorgo International, uno dei pochissimi appuntamenti internazionali del Triveneto, congiuntamente al Csi Città di Vicenza, che avrà

luogo dal 3 al 5 settembre in Parco Querini a Vicenza, costituisce il "Trofeo delle Ville", che assegnerà premi speciali ai primi due migliori cavalieri classificati nelle categorie più importanti dei due concorsi.

Il patron dell'iniziativa, Tommaso Napolione, nel corso della conferenza stampa ha infine ringraziato il direttore del Messaggero Veneto, Sergio Baraldi, per il patrocinio, gli sponsor e gli enti pubblici che hanno sostenuto l'iniziativa, e



il top sponsor Vita Life International, azienda leader nel mondo per apparecchiature di magnetoterapia, che ha dedicato ai cavalli una linea esclusiva denominata eMRS (equifield Magnetic Resonance System), che ha posto in palio un prestigioso premio per il Trofeo. Fra gli

sponsor, un ringraziamento a Latterie Friulane, a Lavanderia Gattesco, a Perabò pubblicità e a alla Manzoni pubblicità per la realizzazione dello "Speciale Villa Gorgo International" stampato in oltre 60 mila copie e diffuso con il Messaggero Veneto.

Qui Congafi

COMMERCIO

Nel primo semestre 2004 - Crescono anche attività e nuovi soci

Garanzie concesse per oltre 19 milioni

Oltre 600 interventi hanno caratterizzato l'operatività del Consorzio Garanzia Fidi al Commercio nel primo semestre del 2004, per un importo complessivo pari a 19 milioni 282 mila euro. Le garanzie in essere, al 31 maggio si sono attestate a 62 milioni 942 mila 238 euro, con un incremento del 5,26% rispetto allo stesso periodo del 2003, con in incremento maggiore (6,31%) del medio termine rispetto a quello sul breve (+ 3,23%). In costante crescita anche il numero dei soci (203 le nuove iscrizioni, quest'anno), arriva a sfiorare quasi quota 4 mila. I dati disegnano un tessuto imprenditoriale dinamico, più disposto a "rischiare", rispetto al pas-

sato, nonostante il momento economico ancora difficile, e sempre più interessato alla ricapitalizzazione aziendale.

"L'incremento della base associativa e dell'operatività - spiega il presidente del Consorzio Giovanni Da Pozzo - è in parte legato anche all'apertura a nuove categorie economiche. Dal gennaio di quest'anno, infatti, numerose realtà attive nel settore del terziario e dei servizi, purché costituite in forma di società hanno potuto iscriversi al Congafi.

L'elenco è lungo e comprende diverse tipologie di servizi, fra i quali le attività ausiliare delle assicurazioni e dei fondi pensione, i noleggi di autovetture e di macchinari e attrezza-

ture in genere, le realtà impegnate nel campo della ricerca e dello sviluppo, le società di elaborazione elettronica e di informatica, gli studi legali e notari, gli studi di liberi professionisti, le autoscuole, le attività legate all'assistenza socio-residenziale, quelle attive nel campo dello smaltimento dei rifiuti, le realtà che si occupano di produzioni e distribuzioni cinematografiche e video e i centri di fitness e benessere fisico".

Giudica molto positivamente l'incremento delle operazioni a medio termine Da Pozzo, "una scelta - sottolinea - che mette in luce come gli imprenditori utilizzino sempre di più gli strumenti offerti dal Congafi, per effettua-

re investimenti finalizzati a far crescere e consolidare l'impresa".

Vissuto sempre di più come punto di riferimento ideale dall'imprenditore, non solo per il fatto di potersi ricorrere quando c'è necessità di garanzie, ma soprattutto per i servizi che è in grado di offrire il Congafi, e per la rapidità nella risposta ("i tempi del Consorzio per l'istruttoria non superano mai i 20 giorni), punta proprio sull'ulteriore potenziamento di questo versante per quanto riguarda il futuro.

Soddisfatto dei risultati ottenuti, frutto di un intenso lavoro di promozione e di un'efficace sinergia fra l'impegno del Consiglio direttivo e gli uffici



Il presidente Giovanni Da Pozzo

della Direzione regionale del Commercio e turismo, il presidente Da Pozzo auspica che le banche con le quali il Consorzio opera,

intervengano "quanto prima sui tempi di evasione delle pratiche, che attualmente vanno dai 90 ai 30 giorni".

L'incremento delle adesioni è la migliore dimostrazione della validità delle scelte effettuate

La soddisfazione degli associati

Per saperne di più, per capire come i soci utilizzano i servizi offerti dal Consorzio, cosa li soddisfa maggiormente e cosa, invece, vorrebbero fosse migliorato, abbiamo lasciato loro la parola.

C'è chi al Congafi è legato da vecchia data, come i titolari della trattoria-albergo "Alla terrazza" in località Bordano, in via Principale 85. I coniugi Adriana Piazza e Cesa-

gi stanno anche nei tassi contenuti". Adesso i titolari stanno "provando" il nuovissimo prodotto ideato dal Consorzio: "Azienda plus" caratterizzato da un limite massimo di capitale pari a 15 mila euro, con un rientro a 18 mesi e un tasso equivalente all'1,85 per cento.

"Abbiamo deciso di approfittare di questa opportunità - racconta Bevilacqua - per le scorte e stiamo pensando di stipulare un mutuo per fare fronte ai lavori di ristrutturazione e coprire così il periodo di tempo in attesa dei fondi Ue per la montagna (il famoso "Obiettivo 2", ndr)". Quanto alle procedure, vengono definite "snelle e abbastanza veloci".

I diversi lustri di rapporto con il Congafi contraddistinguono anche l'attività di "Fax 3", il negozio di macchinari e attrezzature per ufficio a Udine, in via Cividale 322, gestito dai tre soci Paolo Conti, Paolo Gennaro e Sergio Turolo. Quest'ultimo, dopo aver ricordato che con il Congafi hanno attivato i rapporti dopo il 1980 (quando l'esercizio commerciale aveva aperto i battenti in via Pracchiuso) illustra le agevolazioni cui i soci hanno fatto ricorso: "Per il trasferimento della nostra sede nel nuovo stabile di 300 metriquadri abbiamo accesso nel secondo semestre del 2002, e per 5 anni, un mutuo per 250 mila euro di tipo privilegiato ai minimi termini,

ovvero con un contributo sul tasso del 4% con un rientro semestrale". Dovendo stilare un giudizio sul Consorzio, Turolo sin-



Sergio Turolo

tetizza così la sua convinzione, costruita in lunghi anni di fruizione-fidi: "Sul mercato attuale - dice - il Congafi rappresenta oggi uno fra i sistemi più equilibrati soprattutto quanto a rapporto prestazioni-prezzo".

Se è stato "davvero determinante per l'avvio dell'attività" il Congafi oggi rappresenta "un appoggio" per Paolo Cecconi, titolare di "Mausmeccanica", rappresentanza e vendita macchine utensili a Udine, in via Gorizia 76. Secondo la sua convinzione il Consorzio "significa adesso l'unico punto di riferimento valido per il commercio per quanto riguarda piccoli e medi investimenti".

Quando il titolare, 25 anni or sono, ha messo in piedi il progetto, il Consorzio "è stato la sola chance di successo". Ultimamente Cecconi, dopo aver uti-

lizzato un finanziamento pari a 50 mila euro per la realizzazione di un capannone di 700 metriquadri ubicato a Fagagna, ha in corso due piccole operazioni con il Congafi: "La prima per l'ampliamento di parte degli uffici a Fagagna (14 mila euro); la seconda per l'acquisto di un'autovettura (13 mila)". Entrambi, con un tasso del 5 per cento, si chiuderanno nel 2005. Soddisfatto? Cecconi, che ribadisce il ruolo fondamentale del Consorzio per una qualsiasi start up commerciale, ricorda: "Il tasso praticato dal Congafi Commercio, pur non essendo bassissimo, è comunque vantaggioso perché risulta di un punto inferiore a quello delle banche".

Se c'è una persona che, per sua stessa ammissione, dichiara di avere "sfruttato al massimo durante i trent'anni di attività" il Congafi, questo

Si dice "estremamente soddisfatto", anche se non gli dispiacerebbe, per riuscire così a emettere un giudizio ancor più positivo, "una maggiore velocità". Secondo l'esercente, infatti, "qualche volta i tempi per l'evasione delle pratiche mi sembrano un po' troppo lunghi rispetto agli importi non elevati". Ma subito puntualizza: "Non so però se questo aspetto vada attribuito al Consorzio oppure alla banca".

Ad ogni modo, secondo Lestuzzi, che auspica un abbattimento del mese e mezzo di tempo per quanto riguarda la presentazione della domanda agli istituti bancari, il servizio risponde alla più totale comodità: "Abbiamo un fido di 30 mila euro e un mutuo di 60 mila euro per 5 anni con rate mensili". Si sa, la situazione economica generale non è tra le più floride e "noi lo constatiamo sulla nostra pelle", confida Lestuzzi.

"L'accensione del mutuo ci è servita un po' per chiudere altri mutui e pagare così meno rate, un po' per ottenere subito la disponibilità di liquidi in modo da poter pagare i fornitori".

Ad auspicare una minor "lunghezza delle istruttorie" è anche Antonio Regolin, l'addetto alla parte finanziaria per l'ingrosso dei prodotti ittici "Laguna Snc", a Carlinò. "Purtroppo - precisa - la concorrenza attuale richiede

tempi brevi per poter stare al passo". Quanto al resto, naturalmente, la palma d'oro viene assegnata ai "tassi interessanti". Qualche velato appunto di natura tecnica solo all'indirizzo della banche: "Sugli affidamenti per scoperto di conto corrente garantito Congafi - spiega Regolin - gli istituti applicano condizioni un po' pesanti, come per esempio il capitale delle spese bancarie, apertura e chiusura dei conti e simili".



Rino Lestuzzi

Il Congafi, al riguardo, dovrebbe pretendere condizioni privilegiate grazie alla forza contrattuale di cui dispone.

Allo stato attuale l'ingrosso utilizza 15 mila euro di fidi; 25 mila euro per finanziamento a import; 81 mila euro per lo sconto delle ricevute fiscali; 160 mila euro di anticipo all'export; 15 mila euro di anticipo su fattura Italia e 30 mila euro per un mutuo chirografario. In tutto sono 326 mila euro di affidamento su un plafond di 320 mila.



Adriana Piazza

re Bevilacqua hanno instaurato i primi contatti con il Consorzio garanzia fidi nella difficile fase del post-terremoto. "È stato il primo cui avevamo pensato - spiegano - perché rappresentava la via più immediata in attesa dei contributi". Negli ultimi anni gli albergatori hanno usufruito dei servizi accendendo un mutuo di circa 30 mila euro, con rientro dopo sei anni e il tasso all'1,90 per cento.

"Il periodo invernale è lungo - aggiungono - e c'è bisogno di qualche aiuto, soprattutto poi se i vantag-



Paolo Cecconi

risponde a Rino Lestuzzi, titolare del negozio di alimentari a Percoto, in piazza della Vittoria 9.

Donna imprenditrice

Storia di Eliana Spinelli, designer di abiti, gioielli e borse

Artista con il senso del business maestra nel metodo del batik

di Raffaella Mestroni



Eliana Spinelli

L'ultima uscita "pubblica", in ordine di tempo, è stata la partecipazione all'evento "L'Oriente incontra l'Occidente", un singolare viaggio espositivo che, attraverso la realizzazione di abiti, gioielli, borse, sonorità, tessuti e oggetti di design, ha proposto un percorso ideale di collegamento fra le due realtà. Le sue creazioni (collane costruite con conchiglie, fili di rame, perline; delicate spille caratterizzate da inserti di piume; coloratissime fasce realizzate con filati cangianti mixati con insoliti materiali) adagate sugli abiti esposti, o indossate dalle modelle che salivano e scendevano da un piano all'altro dello spazio espositivo di Internouno, a Udine, hanno catturato l'attenzione degli ospiti per la loro originalità e leggerezza. Un successo, che va ad aggiungersi all'ottima accoglienza con cui il pubblico ha salutato le sue recenti mostre di tessuti, a Udine, a Nuoro e a Cuernavaca, in Messico, lo scorso mese di aprile.

Diplomata all'istituto statale d'Arte di Udine, nel 1969, Eliana Spinelli ama definirsi "imprenditrice di se stessa" perché nella sua lunga carriera di artista prestata al business ha sempre gestito la sua creatività in modo estremamente personale. Volitiva e tenace, ammette, lei per prima, di aver "continuamente inventato il mio lavoro". E lo ha fatto fin da quando, giovanissima, aiutava la madre che gestiva una cartoleria a San Giorgio di Nogaro. "Quando ho scoperto che nella licenza per l'esercizio dell'attività era compresa anche la realizzazione di bomboniere, non ci ho pensato su più di un minuto. Ho iniziato

a produrle in proprio, cercando di personalizzarle al massimo e i risultati sono arrivati rapidamente. Nel giro di pochi mesi io, mia madre e l'assistente che ci affiancava non riuscivamo più a evadere tutti gli ordini che ci arrivavano".

All'insegnamento (disegno professionale arte del tessuto), Eliana Spinelli, carriera cominciata nel 1974, ha sempre affiancato la libera professione, inizialmente collaborando con il marito, titolare dello Studio Punto & Linea di Mortegliano, che opera nella progettazione del disegno tessile stampato e tessuto. Dal 1999 è anche presidente dell'Associazione "ChefDesign", nata per legare cibo e arte, la cui prima performance "Un progetto per la tavola" è stata presentata, in anteprima nazionale, a Milano.

Specializzata nella tecnica batik su seta, Eliana Spinelli ha sempre viaggiato molto, riuscendo a conciliare, come solo le donne

sanno fare, vita familiare, impegni scolastici e professione. "In effetti - commenta ridendo -, devo ammettere che, quando mi guardo indietro, mi chiedo come ho fatto, soprattutto dopo la nascita delle bimbe: Alice che oggi ha 24 anni e Anna che ne ha 21". Ha sposato Renato Mosanghini nel 1976, Eliana, "in un anno decisamente poco promettente - ricorda - bisestile e caratterizzato dal terremoto. Non solo. Quando ci siamo sposati, gli amici avevano scommesso che insieme non avremmo resistito più di sei mesi, invece eccoci ancora qui, quasi trent'anni dopo".

Notti intere passate a dipingere, a inventare soluzioni innovative di stampa per riprodurre i disegni esattamente così come lei e il marito li creavano "e pomeriggio trascorsi in laboratorio con una bimba da un lato e una dall'altro - aggiunge - per sorvegliare come facevano i compiti". Tante le soddisfazioni, però. "Negli Anni 80, in particolare, le industrie andavano a caccia di designer e facevano a gara per lavorare con quelli ritenuti più all'avanguardia. I contatti avvenivano soprattutto durante le fiere. Compatibil-



«Il computer nemico della ricerca nel design»

mente con gli impegni della scuola, ho sempre cercato di partecipare a quelle di respiro internazionale, da "Indrigo" a Lille (Francia), a "Heimtextile" a Francoforte (Germania), "Surtex" a New York (Usa) e perfino a Hosaka in Giappone. Oltre che occasioni di lavoro, erano appuntamenti importanti anche per la formazione professionale, momenti durante i quali ci si confrontava con le realtà emergenti negli altri Paesi e un modo per capire verso quale direzione si orientava il mercato. Credo che questa attività mi abbia consentito di svolgere meglio anche la mia professione di insegnante. Ai ragazzi, infatti, cercavo di trasmettere tutta la mia esperienza, anche dal punto di vista operativo, per far loro capire come ci si rapporta con il mercato".

Una vita così dinamica, caratterizzata da frequenti viaggi e una casa trasformata in laboratorio non stop, sono risultati determinanti anche nelle scelte effettuate dalle figlie: Alice vive in Messico, dove studia recitazione, mentre Anna frequenta la facoltà di architettura, coinvolgendo molto spesso Eliana e il marito Renato nella realizzazione di plastici, frutto di arditi progetti.

I primi segnali di crisi, per il settore del tessile, e di conseguenza per i professionisti che si occupavano della creatività in questo campo, sono comparsi

negli Anni 90 in concomitanza con due elementi: la guerra del Golfo, che per un lungo periodo ha ridotto gli scambi, e la progressiva introduzione delle tecnologie informatiche, un fatto, questo, che ha impresso una svolta decisiva in questo comparto. "L'elaborazione al computer ha progressivamente sostituito il disegno tessile - spiega Eliana - e oggi sono pochissime le aziende che si rivolgono a un designer. Questo ha comportato un impoverimento del settore e una sensibile riduzione della ricerca, con il risultato che oggi tutti usano gli stessi disegni".

Non solo, in questo ultimo periodo assistiamo addirittura a una ripresa dei modelli utilizzati negli Anni 60, perché le aziende riprendono i telai per serigrafia di quell'epoca, dei quali hanno acquistato i diritti, e li ripropongono a costo zero".

La standardizzazione, dunque, predomina, togliendo sempre più spazio alla ricerca, allo studio e alla sperimentazione. "Conseguenza inevitabile - chiarisce Eliana - una progressiva dequalificazione per chi lavora in questo campo e un livellamento verso il basso della qualità dei prodotti".

È un po' il cane che si morde la coda: le aziende mettono sul mercato prodotti molto simili tra loro, scarsamente originali e il cliente si abitua, non riconosce più il valore della creazione particolare, del disegno frutto di una elaborazione accurata. Il prezzo è il solo elemento che fa la differenza".

Per questo l'attività di Eliana si è progressivamente spostata sulle mo-

stre. Molto richiesta dalle gallerie e dagli spazi espositivi sia italiani sia internazionali, complice la pensione, oggi può dedicarsi interamente a una produzione prettamente artistica.

"Per allestire la mostra di Nuoro, una delle rassegne che mi ha riservato le maggiori soddisfazioni - afferma -, ho lavorato giorno e notte per due mesi. Lo spazio espositivo era enorme, 400 metri quadrati, e io non disponevo di un numero di lavori sufficienti per riempirlo. Stare in laboratorio, però, non mi pesa affatto, anzi. Non mi accorgo nemmeno del tempo che passa".

«Ora cura gli spazi nelle mostre»

Donna dinamica e piena di energia, Eliana predilige il batik per le sue creazioni, una tecnica antica che richiede metodo e pazienza. "Non so spiegare con esattezza perché ho scelto il batik - afferma -, forse proprio perché, essendo un metodo molto lento, riequilibra la mia frenesia. Nell'antichità erano le principesse a usarlo per preparare i tessuti che poi erano utilizzati durante le cerimonie sacre e simboleggiava una sorta di percorso per avvicinarsi agli dei".

Devo dire che, anche per me, lavorare in questo modo è quasi terapeutico: quando comincio a stendere la cera il mondo che mi circonda non esiste. Paradossalmente, anziché stancarmi recupero vitalità".

Successo dell'iniziativa di Comune, Ascom, Camera e consumatori

Spesamica, si pensa a una replica

È partito il 28 giugno con ottimi riscontri da parte della clientela il progetto Spesamica, ideato dal Comune di Udine assieme ad Ascom, Cciaa, Federconsumatori e Adiconsum, per contrastare gli effetti del carovita. Sono ben 52 in città i rivenditori che hanno aderito all'iniziativa: 23 gli esercizi commerciali e 29 i bar e ristoranti che manterranno fermi per i mesi di luglio, agosto e settembre 2004 i prezzi su particolari generi alimentari

o pacchetti d'offerta. Molti esercenti hanno capito l'importanza di praticare prezzi particolarmente convenienti su panieri di beni di largo consumo per favorire l'accesso e la distribuzione di beni di pri-



maria necessità a un prezzo contenuto, garantendo gli standard di qualità, ma andando a contenere i prezzi, soggetti negli ultimi due anni a un incremento preoccupante.

Pane, latte, uova, caffè, burro, marmellate, biscotti, verdura, frutta, carni bianche, insaccati, bevande, formaggi, pasta, vino, aceto, ma anche detersivi, sapone, dentifricio, shampoo, lampadine: sono una cinquantina i beni di largo consumo che saranno venduti al prezzo minimo.

Anche i pubblici esercizi si impegneranno a mantenere inalterato il prezzo delle combinazioni fornite da caffè+brioche, cappuccino+brioche, pizza margherita + bevanda o pasto completo.

Grazie a questa iniziativa oggi si può pranzare o cenare sapendo di non spendere più di 5, 8 o 10 euro e nel contempo già all'ingresso dei negozi al dettaglio o dei punti di grande distribuzione aderenti all'iniziativa è possibile individuare le

offerte particolarmente convenienti che vengono segnalate dal logo di Spesamica.

L'iniziativa dura fino al 30 settembre. I promotori, visto il suo successo, stanno già pensando a una replica più estesa nel tempo. Per informazioni, rivolgersi al Comune di Udine - Dipartimento Politiche sociali educative e culturali - Servizi sociali, telefoni 0432-271219 - 271273, fax 0432-271236, e-mail: cristina.collavin@comune.udine.it.

Gli avvisi si riferiscono al periodo settembre-dicembre 2004

Contributi della Camera Sul sito tutte le informazioni

La Camera di commercio di Udine ha pubblicato sul proprio sito www.ud.camcom.it (finestra "finanziamenti e contributi") gli avvisi per la presentazione delle domande relative ai contributi per il periodo settembre-dicembre 2004, che devono necessariamente essere redatte sulla base del modello (scaricabile direttamente dal sito). Le domande dovranno essere inviate, unicamente a mezzo raccomandata A.R., entro il 6 agosto 2004, alla Camera di commercio di Udine, Ufficio Promozione, via Morpurgo 4, 33100 Udine (0432-273517- 273528).

Iniziativa per i prodotti tipici e tradizionali dell'agroalimentare

La Camera di commercio intende dare sostegno economico a manifestazioni tradizionali finalizzate a valorizzare e promuovere i prodotti agricoli tipici e tradizionali della provincia di Udine, ivi compresi i

prodotti a Dop o Igp, nonché i prodotti di cui al D.M. 8 settembre 1999 n. 350. Beneficiari: le associazioni finalizzate alla valorizzazione del territorio, i consorzi di tutela dei marchi a Dop o Igp, i Comuni, le Pro loco, le associazioni di volontariato, i comitati organizzatori e promotori di manifestazioni purché giuridicamente riconosciuti.

Iniziativa per il settore agricoltura

La Camera di commercio intende sostenere economicamente iniziative inerenti al settore dell'agricoltura, e in particolare della viticoltura, finalizzate a valorizzare e sostenere il territorio, a migliorare la conoscenza da parte del pubblico dei prodotti, delle aziende e dei metodi produttivi dell'agricoltura locale, anche attraverso partecipazioni a fiere, mostre, manifestazioni enogastronomiche, a dare visibilità all'impegno delle imprese agricole per la tutela e la

conoscenza dell'ambiente, a promuovere e divulgare la cultura dell'alimentazione e la conoscenza dei prodotti tradizionali, a migliorare la qualità dei prodotti e dei processi produttivi, a sensibilizzare le giovani generazioni al rispetto dell'ambiente, del territorio, del mondo contadino e delle sue tradizioni. Beneficiari: le associazioni di categoria di imprese, i consorzi di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei, di imprese, le associazioni, in generale, finalizzate alla valorizzazione dell'agricoltura friulana.

Iniziativa per il settore dell'artigianato

La Camera di commercio intende sostenere economicamente iniziative per la promozione e lo sviluppo del settore artigianato, in particolare l'accesso delle aziende artigiane a nuovi mercati, sia in Italia sia all'estero, attraverso visite di gruppi di imprenditori ar-

tigiani a manifestazioni fieristiche o partecipazioni collettive di imprese artigiane a fiere o altre manifestazioni simili sia in Italia sia all'estero; azioni per il miglioramento delle tecniche di formazione di particolari settori, al fine di migliorare le conoscenze tecniche e tecnologiche degli stessi a vantaggio del comparto e dei consumatori. Beneficiari: le associazioni di categoria di imprese, i consorzi di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei, di imprese, le associazioni, in generale, finalizzate alla valorizzazione dell'artigianato, gli istituti di istruzione professionale ubicati in provincia di Udine.

Iniziativa per specifici settori o zone

La Camera di commercio intende sostenere economicamente iniziative finalizzate a valorizzare e sostenere le peculiarità specifiche di determinati settori o zone della provincia di Udine con

particolare riguardo alle tradizioni storiche e culturali, alla possibilità di fruizione della visibilità connessa a eventi culturali o sportivi, con riflessi diretti o indiretti sullo sviluppo economico, in particolare sul turismo. Beneficiari: le associazioni di categoria di imprese, le associazioni sportive e culturali, i consorzi turistici in veste di organizzatori o co-organizzatori di eventi sportivi e/o culturali, i consorzi di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei, di imprese, i Comuni, i comitati organizzatori e promotori di manifestazioni, purché giuridicamente riconosciuti, le Pro Loco.

Iniziativa per il commercio, la ristorazione, l'enogastronomia e il territorio

La Camera di commercio intende sostenere economicamente iniziative per la promozione e lo sviluppo del settore del commercio,

della ristorazione e dell'enogastronomia, finalizzate a sostenere il territorio e le attività economiche citate, che sono parte essenziale del tessuto socio-economico. Le iniziative, in linea generale, variamente articolate e rese opportunamente attraenti per il pubblico, possono consistere, in via esemplificativa, nell'offerta di particolari raggruppamenti merceologici, a particolari condizioni, per una certa località o area, ovvero in eventi o cicli di eventi, quali settimane enogastronomiche, degustazioni a base di prodotti caratteristici, menù tipici di particolari zone. Beneficiari: le associazioni di categoria di imprese, i consorzi di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei, di imprese, le società di servizi alle imprese, le associazioni, in generale, finalizzate alla valorizzazione del commercio come componente essenziale del territorio, i Comuni.

Nuovo strumento dell'Ufficio relazioni con il pubblico

La nuova Carta dei Servizi della Camera

Trasparenza, qualità dei servizi, centralità dell'utente, efficienza, efficacia. Sono queste, ormai, le linee guida a cui la Pubblica amministrazione si deve attenere nell'esercizio delle proprie funzioni e, in questa ottica, la Camera di commercio di Udine ha accettato la sfida, modulando il proprio rapporto con l'utenza non tanto in termini di autori-

rietà, ma di accordo consensuale, e impegnandosi al continuo miglioramento della qualità dei servizi offerti. Ne è significativa testimonianza la certificazione Iso 9000:2000 ottenuta dall'ente. Da qui alla Carta dei Servizi il passo è breve. Nell'ambito di questo percorso di rinnovamento, la Camera ha deciso infatti di adottare questo importante "documento con-

trattuale" quale strumento di garanzia nell'assicurare trasparenza e qualità del servizio. La Carta dei Servizi stabilisce gli impegni dell'Ente e i diritti dei suoi clienti. Non solo una guida ai servizi, ma qualcosa di più, un impegno, un patto con gli utenti sulla qualità dei servizi forniti dall'ente. Con la Carta, la Camera rende pubblici i propri obiettivi di servi-

zio nonché i principi ispiratori per l'erogazione delle prestazioni, definisce le attività degli uffici, riassume le prestazioni offerte, i luoghi e i tempi in cui vengono fornite, fissa gli standard di erogazione e gli strumenti di tutela dell'utente. Sono stati così introdotti strumenti che permettono all'utente sia di comunicare direttamente con l'amministrazione ca-

merale, suggerendo proposte o consigli, sia di segnalare eventuali disservizi, nei casi in cui la prestazione offerta non soddisfi le aspettative o sia stata riscontrata una violazione ai principi e agli standard fissati dalla Carta.

Ogni reclamo, segnalazione, suggerimento rappresenta per l'ente un'opportunità per comprendere le esigenze dei cittadini

e migliorare la qualità dei servizi attesi.

La Camera si impegna a tenerne conto nell'adozione dei piani di miglioramento dell'ente. Le osservazioni e i reclami saranno la base di ogni revisione periodica della Carta e dei servizi che la Camera di commercio offre, per renderli il più possibile rispondenti alle richieste dei clienti, imprese cittadini e associazioni.

L'Ufficio relazioni con il pubblico della Camera è a disposizione (0432-273546, e-mail urp@ud.camcom.it).

Inaugurata la nuova banchina

(segue da pagina 1)

nel canale d'accesso, il lungo blocco nel 2003 del traffico di rottami ferrosi e, in generale, la riduzione dei traffici dovuti alla crisi economica generalizzata, avevano determinato, lo scorso anno, un calo del 10% nel traffico merci, traffico che nel periodo gennaio-maggio 2004 è nuovamente cresciuto, con un incremento del 24,33%. "Il Consorzio ha sempre puntato molto su Porto Nogaro - ha detto ancora Bratta -, perché lo ritiene un servizio strategico per l'area e la dimostrazione migliore è rappresentata dagli investimenti effettuati sia sul versante

economico sia su quello dei servizi. Otto milioni di euro sono stati destinati al miglioramento della viabilità di accesso all'area portuale e al rifacimento della segnaletica; inoltre, dal gennaio di quest'anno sono stati messi a disposizione degli operatori nuovi magazzini coperti e scoperti. Non solo. In programma nei prossimi mesi, oltre al dragaggio del canale, c'è anche la sistemazione delle sponde". Il futuro del trasporto via mare è legato alla realizzazione delle autostrade marittime, quelle vie d'acqua, cioè, che andranno a integrare il trasporto terrestre sia ferroviario sia stradale. Obiettivo della lo-

ro attivazione, la creazione di un sistema integrato unitario del trasporto che renda più competitivi i trasferimenti, riducendo, nel contempo, il peso del traffico su gomma, ha sottolineato dal canto suo l'assessore regionale Lodovico Sonogo che ha aggiunto: "Dopo l'allargamento dell'Ue, si è aperta una nuova stagione anche per l'Adriatico.

Le scelte comunitarie sostengono, per questo mare, una nuova centralità, quindi anche in Fvg dobbiamo impegnarci in questa direzione. Una parte sempre più rilevante delle attività produttive, nei prossimi anni, legherà il proprio destino alla possibilità di organiz-



zare migliori trasporti marittimi".

Con la realizzazione del Corridoio 5 e delle autostrade del mare, una zona come quella dell'Aussa Corno, secondo Sonogo, si trova di fronte a un'ottima occasione per quel salto di qualità indispensabile per garantir-

ne lo sviluppo futuro. Sull'eventualità di istituire a Porto Nogaro una dogana che sia punto di riferimento per tutta la Bassa Friulana, il viceministro Manlio Contento ha spiegato che solo al termine del monitoraggio in corso su tutto il territorio nazionale, si potrà stabilire se Porto Nogaro è un "sito" idoneo e appropriato. Primo evento di una serie di iniziative che celebreranno i 40 anni di attività del Consorzio, l'inaugurazione della nuova banchina è stata l'occasione per ripercorrere l'attività dell'Ente a partire dalla sua costituzione, "un atto di lungimiranza degli amministratori di allora - ha fatto notare il presidente della Provincia, Marzio Strassoldo - che hanno saputo intuire

la direzione verso la quale si sarebbe orientato lo sviluppo".

Un plauso ai presidenti e agli amministratori che hanno contribuito in questi anni alla crescita della Ziac è stato rivolto anche dal sindaco di San Giorgio, Pietro Del Frate, che ha però sottolineato come, "per non penalizzare quanto è stato fatto finora, sia indispensabile risolvere una serie di problemi burocratici e infrastrutturali".

Fra i presenti gli assessori regionali Enrico Bertossi e Franco Iacop, il presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga, il presidente degli Industriali, Giovanni Fantoni, e le massime autorità militari della Capitaneria di porto e Guardia di finanza.

Internazionalizzazione

Le opportunità di Shanghai illustrate agli imprenditori friulani

Il governatore Shao Yudong ospite della Camera a Udine

Cuore del "corridoio asiatico dell'economia" (percorso che partendo da Tokyo arriva a Singapore, passando per Seul, Shanghai e Hong Kong), Shanghai è il motore economico e finanziario della Cina. Uno dei suoi quartieri più importanti è Pudong, un'area di 556 chilometri quadrati sulla quale vivono 2 milioni 600 mila persone e dove sono insediate 160 realtà finanziarie, 500 imprese a capitale misto e 61 filiali di banche straniere, nessuna delle quali italiana. Centro strategico per gli investimenti finanziari e per i traffici commerciali, è anche un polo di riferimento per l'alta tecnologia. Le caratteristiche di Pudong e le opportunità che l'intera città di Shanghai offre agli investitori sono state

illustrate dal governatore Shao Yudong al presidente della Camera di commercio di Udine e ai rappresentanti del mondo imprenditoriale del Friuli Venezia Giulia, riuniti nella sala Giunta dell'ente camerale per un incontro conoscitivo.

La delegazione cinese, della quale faceva parte anche il presidente della Camera di commercio di Pudong, Chen Zhilong, ha puntato a mettere in rilievo come l'economia della Cina non rappresenti una minaccia ma un'occasione per sviluppare rapporti di collaborazione in ambito sia commerciale sia produttivo.

Determinante, per i rappresentanti della municipalità di Pudong, la creazione di relazioni d'amicizia fra l'Italia e le sue aree leader, come il



Il presidente Valduga e il vice Ferri con il governatore Shao Yudong

Nord-Est. "Siamo aperti a ogni tipo di collaborazione e interessati a conoscere il vostro modello di sviluppo - ha detto il governatore Yudong - e siamo certi di poter offrire alle imprese della vostra regione che

intendono affacciarsi al mercato cinese una corsia preferenziale, attraverso la nostra zona franca per le esportazioni".

Il presidente Adalberto Valduga, che era affiancato dal vicepresidente

Claudio Ferri e dall'ingegner Pietro Cosatti, in rappresentanza della Giunta camerale, ha confermato il forte interesse del mondo produttivo regionale nei confronti della Cina, "un interesse che

si è concretizzato già da tempo con l'elaborazione di un apposito progetto, in fase di avanzata realizzazione, che porterà in Cina, alla fine di quest'anno, un nutrito gruppo di imprese".

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

30.09-02.10 COMPLET HODINY A KLENOTY PRAGA

Fiera internazionale di orologeria, oreficeria, articoli da regalo.

06.10-08.10 CHEMTEC PRAGA

Fiera internazionale di chimica e materiali plastici.

06.10-08.10 PRAGODENT PRAGA

Fiera internazionale di strumenti, materiali e attrezzature dentale.

06.10-08.10

CLEANTEC PRAGA

Fiera internazionale di tecnologia per la pulizia, di tecnologia per la pulizia, chimica, accessori e servizi.

11.10-15.10

INVEX BRNO

Fiera internazionale di tecnologie di comunicazione e informazione.

21.10-24.10

TRANSPED, AUTO-SHOW, ASA PRAGA

Fiera internazionale di trasporti, logistica, manipolazione, magazzinaggio, di trasporto ferroviario, nautico, aereo, di autovetture ausiliari, di autovetture personali, caravan, design nel settore automobilistico, di componenti, accessori per auto.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

05.10-07.10 A GROFORUM - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera agricola e alimentare - produzione, lavorazione e vendita dei prodotti per alimentazione sana BIO RACIO.

05.10-08.10 PRINTING BRATISLAVA

Fiera internazionale di poligrafia, di industria della carta e di tecnica per imballo.

05.10-08.10 INTERMEDIA BRATISLAVA

Fiera internazionale di comunicazione e marketing.

05.10-08.10 EXPOMUSIC BRATISLAVA

Fiera internazionale di musica.

05.10-08.10 SIGN BRATISLAVA

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

05.10-08.10 PREZENT BRATISLAVA

Fiera internazionale di articoli da regalo.

05.10-08.10 BIBLIOTEKA, PEDAGOGIKA BRATISLAVA

Fiera internazionale di libri, di pedagogia e tecniche didattiche.

12.10-14.10 CASSO - COMP - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera della tecnologia per informatica, ufficio, televisione, hardware, software, radiocomunicazione, servizi, Pc - letteratura.

13.10-15.10 GIORNI DENTALI IN SLOVACCHIA BRATISLAVA

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

13.10-15.10 SLOVME-

DICA, SLOVFARMA, SLOVREHA BRATISLAVA

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

14.10-18.10

AUTOSALON NITRA

Fiera internazionale di autovetture, autocarri, macchine ausiliari e accessori.

16.10-18.10 NATO

EXHIBITION SLOVAKIA CCIE NITRA

Fiera internazionale NATO

19.10-22.10 ELO SYS

TRENCIN

Fiera internazionale di elettrotecnica, elettronica, energetica.

20.10-24.10

ART BRATISLAVA

Fiera internazionale di pittura.

20.10-24.10 MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

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

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

OFFERTE

ZAMATEX

Laboratorio di confezione magliette, t-shirt su richiesta del cliente offre le libere capacità produttive nel settore di confezione così come nel settore dell'in-

dustria automobilistica (l'azienda lavora già per la Germania, Austria).

VIRIDIS

Produttori di legna da ardere, legname latifoglie, tronchi, tavole di rovere, faggio, pioppo, ciliegio, acero, acacia, frassino, ontano offrono legname con vendita diretta ai clienti italiani.

T-GUM

Produttori di diversi prodotti di gomma tecnica (piatti di gomma, pavimenti, rulli, tappeti di gomma per auto, guarnizioni) cercano nuovi clienti in Italia per la vendita di propri prodotti.

RICHIESTE

TEXILAN

Produttore di tessuti e diversi prodotti su richiesta (tovaglie, tovaglioli, asciugamani, tessuti tecnici e simili) sulla base di lino e cotone cerca in Italia clienti, distributori, agenti, rappresentanti per la vendita diretta di propri prodotti.

SAMOTKA

Produttore di vasi e diversi articoli di ceramica decorativa (uso giardino, casalinghi) cerca in Italia clienti, distributori, agenti, rappresentanti per la vendita diretta di propri prodotti.

AGRO CS

Produttore di substrati di torba per coltivazione, di materiali decorativi, di cortecchia non trattata chimicamente, di concimi cerca in Italia clienti, distributori, agenti, rappresentanti per la vendita diretta di propri prodotti.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHÉ

RICHIESTE

VATRANS

Venditore di profili di acciaio cerca produttori italiani specializzati nella produzione di profili di acciaio rettangolari, qualità 304 L, ricotti, dimensioni: larghezza 56+/-0.2mm, lunghezza 48.5+/-0.2mm, resistenza 1+/-0.05 mm, diametro interno 6+0.2mm, quantità 33.480 m/anno, larghezza 44.5+/-0.2mm, lunghezza 15.2+/-0.2mm, resistenza 0.5+/-0.025 mm, diametro interno 4+0.2mm, quantità 34.560 m/anno, larghezza 40.5+/-0.2mm, lunghezza 11.2+/-0.2mm, resistenza 0.5+/-0.025 mm, diametro interno 2+0.2mm, quantità 34.560 m/anno, PPP-POHORILKY Produttore di distillato di prugna cerca distributori, importatori per la vendita dei propri prodotti.

OFFERTE

GALA

Produttore di palloni cerca un partner: distributori, grossisti, venditori di attrezzature sportiva per sport praticati con l'uso della palla (volleyball, football, basketball, handball, medicine ball, tennis eccetera) per la vendita dei propri prodotti.

ASIO

Produttore di centraline biologiche per la depurazione delle acque reflue sta cercando clienti distributori di centrali, privati, per fornire i propri prodotti e avviare la collaborazione commerciale.

Giornate di consulenza alla Camera di commercio

Ogni secondo martedì del mese è disponibile alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori assistenza e le informazioni per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due Paesi. Il servizio è reso nell'ambito del progetto Arge 28 - Crescere assieme all'Europa - che mira a sostenere le Pmi delle aree

di confine con i nuovi Paesi europei. Per fissare gli appuntamenti, rivolgersi alla Camera di commercio di Udine, Servizi all'internazionalizzazione (0432-273230-273826, fax 0432-503919, e-mail: eicit388@ud.camcom.it) oppure alla consulente dottoressa Martina Dlabajova (049-5342187). Le prossime giornate sono il 13 settembre al Salone della sedia e il 14 settembre e il 12 ottobre 2004 in Camera di commercio.

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Turismo e personale stagionale Contraddizioni italo-austriache

di Marco Di Blas

Contraddizioni austriache. Ma anche, a ben vedere, contraddizioni italiane. In questi giorni la stagione turistica in Carinzia (così come in Friuli) è al culmine. Noi friulani pensiamo che il turismo carinziano sia soprattutto un turismo invernale. Abbiamo in mente Naßfeld o Bad Kleinkirchheim, con i loro interminabili caroselli per lo sci. E invece no. La stagione invernale, con i suoi 3 milioni 169 mila pernottamenti, rappresenta appena il 23,4% del movimento turistico carinziano, mentre l'estate (10 milioni 285 mila pernottamenti) conta molto di più. La Carinzia rappresenta il Sud soleggiato dell'Austria, il Land dove fa più caldo, dove i laghi (in tutto 1.270) offrono un'alternativa alle spiagge dell'Adriatico. E in questi giorni le sponde del Wörthersee sono più affollate della spiaggia di Lignano. Idem per l'Ossiachersee, il Millstättersee, il Faaker-

see (è il lago dove in anni passati andava in ritiro l'Udinese). Dove sta allora il problema? Il problema è che ancor oggi, ormai in piena stagione, molti alberghi e Gasthaus sono in difficoltà, per insufficienza di personale. Provate a sfogliare la "Kleine Zeitung", il quotidiano più diffuso in Carinzia, in particolare il numero del venerdì, quello in cui tradizionalmente vengono pubblicati gli annunci per la ricerca di personale. Troverete decine di inserzioni di ristoratori e albergatori che cercano cuochi, aiuto-cuochi, personale per le camere, cameriere con incasso (cioè abilitate a riscuotere direttamente i pagamenti al tavolo dei clienti) o senza incasso. Gli inserzionisti sono carinziani, ma anche del Tirolo e del Vorarlberg. Benché in Austria il tasso di disoccupazione superi il 4 per cento (basso, rispetto a quello dell'Italia e alla media europea, ma relativamente alto nell'ottica au-

striaca), l'abbondante offerta di lavoro nel campo turistico non trova risposta.

La contraddizione austriaca sta appunto in questo. Il lavoro c'è, ma i lavoratori non si trovano: o perché i disoccupati non gradiscono il lavoro stagionale, o perché la loro formazione professionale non corrisponde a quella richiesta. Una soluzione ci sarebbe ed è dietro l'angolo: assumere cuochi, camerieri, personale di camera nei Paesi vicini, da poco entrati a far parte dell'Unione Uropea, dove queste professionalità si trovano (o si trovavano fino all'altro ieri). Ma - e questa è la seconda contraddizione che accomuna l'Austria all'Italia - gli accordi con cui il 1° maggio questi nuovi Paesi sono stati accolti nell'Ue prevedono la libera circolazione delle merci e dei capitali, non dei lavoratori. Per 7 anni questi nuovi partner (tutti, meno Malta e Cipro) non potranno "esportare" manodopera, se non nella misura contin-

gentata, fissata di anno in anno dal Governo.

In origine erano state soltanto l'Austria e la Germania a richiedere questa misura cautelare, temendo che l'arrivo in massa di forza lavoro dall'Est dell'Europa potesse mandare in tilt il sistema di collocamento interno. Qualcuno aveva accennato ad accuse di xenofobia nei confronti degli austriaci, spalleggiati dal partito di Haider al governo; poi però aveva fatto marcia indietro, visto che anche la socialdemocratica Germania aveva imboccato la stessa strada. Mese dopo mese, però, altri Paesi si sono associati ad Austria e Germania, nel richiedere il limite di 7 anni per la mobilità del lavoro. Tra questi anche l'Italia. In proposito può essere curioso far notare che il famoso discorso di "elogio della politica dell'occupazione del Terzo Reich" (che nel 1991 costò ad Haider la poltrona di presidente della Carinzia a cui allora era stato eletto

per la prima volta) non fu pronunciato per apologia del regime nazista, ma come battuta paradossale in risposta alle provocazioni di un consigliere regionale socialdemocratico, che difendeva il privilegio dei disoccupati austriaci di beneficiare dell'indennità di disoccupazione, anziché accettare un nuovo lavoro. Oggi il sindacato socialdemocratico persegue la medesima strategia: impedire l'ingresso di manodopera dai Paesi vicini, per favorire i propri connazionali e consentire loro di scegliere tra la disoccupazione indennizzata e l'accettazione delle offerte di lavoro.

Come appare evidente dalle pagine di annunci della "Kleine Zeitung", la prima opzione è quella prediletta o non vi sono sufficienti forze lavoro qualificate per rispondere alla domanda. Il braccio di ferro tra gli operatori turistici e la Camera del lavoro ha portato a fissare in 410 il numero massimo di lavo-

ri stagionali assumibili oltreconfine. Ma ne erano richiesti almeno 600. La conseguenza è che gran parte degli esercizi alberghieri e di ristorazione lavorano sottorganico. Alla carenza di personale si supplisce con gli straordinari, per garantire la qualità. Ma ciò non è sempre possibile. Si ricorda ancora il caso di due estati fa, quando un hotel sull'Ossiachersee, benché completamente prenotato, fu costretto a chiudere per insufficienza di manodopera.

Forse quest'anno non si arriverà a tanto. Nel frattempo c'è da augurarsi che le preoccupazioni di un'"invasione" da Est si rivelino infondate e che il governo carinziano (e quello di Vienna) decidano una revisione delle limitazioni di manodopera dai Paesi della "nuova" Europa. Come del resto, in Italia, va chiedendo da tempo il presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, Riccardo Illy.

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.

AGROALIMENTARE

produttori di Pvc, profili per porte.
(Rif. 2004.07.02)

VINO PER LA GRECIA

Opportunità d'affari per l'esportazione in Grecia di vino.
(Rif. 2004.07.01)

MECCANICA

MACCHINE PER L'AGRICOLTURA IN GRECIA

Domanda greca di macchine per l'agricoltura.
(Rif. 2004.07.03)

EDILIZIA

RICERCA TURCA DI PROFILI PER PORTE

Dalla Turchia si cercano

VARIE

IN GRECIA CON TESSUTI PER LA CASA

In Grecia si cercano produttori italiani e grossisti di tovaglie e tessuti per lenzuola.
(Rif. 2004.07.04)

AFFITTASI NEGOZIO IN AUSTRIA

Affittasi negozio nel centro di Bad Kleinkirchheim, rinnovato luogo di villeggiatura estivo e invernale della Carinzia. Disponibile da subito.
(Rif. 2004.07.05)

RICHIESTA GRECA DI CAVI ELETTRICI

Richiesta greca a produttori italiani di cavi elettrici per bassa tensione, tipo coaxial, RG, UTP, FTP eccetera.
(Rif. 2004.07.06)



(La Camera di commercio di Udine non si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o



inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste).

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.

LETTONIA - KULDIGA

MOBILI PER UFFICI

Appalto di fornitura mobili per uffici
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.09.2004, ore: 8.30-10.
Lingua o lingue: lettone.



FRANCIA - AMIENS

PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE

Appalto di fornitura prodotti alimentari e bevande. Prodotti di plastica.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.09.2004, ore: 16.
Lingua o lingue: francese.

FINLANDIA - HELSINKI

MATERIALI PER COSTRUZIONE

Appalto di fornitura materiali per costruzione.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.09.2004, ore: 12. Lingua o lingue: finlandese.

SPAGNA - MURCIA

LAVORI DI COSTRUZIONE PER OPERE IDRAULICHE

Appalto di lavori di costruzione per opere idrauliche.
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.09.2004.
Lingua o lingue: spagnolo.



GERMANIA SAARBRUCKEN

ELEMENTI DI COSTRUZIONE IN METALLO

Appalto di lavori di elementi di costruzione in metallo.
Termine per il ricevimento delle offerte: 07.09.2004, ore 10.
Lingua o lingue: tedesco.



INFO FLASH

SLOVENIA, ESTONIA E LITUANIA VICINE ALL'EURO

La Slovenia, insieme con Estonia e Lituania, è stata inserita nel meccanismo di cambio costante con l'euro. I tre Paesi sono gli Stati di

nuova adesione più accreditati nella corsa verso l'adozione della valuta europea.
(Fonte: www.informest.it)

GARA PER LA COSTRUZIONE DEL CENTRO LOGISTICO DELL'AEROPORTO DI BELGRADO

L'Ente pubblico "Aeroporto di Belgrado" ha cominciato i preparativi per il lancio della gara per la costruzione del centro logistico e delle infrastrutture per le comunicazioni collegate all'aeroporto (ferrovia, ricostruzione e modernizzazione del parcheggio, collegamenti con le autostrade). Il centro logistico avrà lo status di zona di libero scambio e sarà adibito

a zona commerciale e industriale.
(Fonte: www.ice.it)

MED-INTERPRISE LEBANON 2004

Mondimpresa, Agenzia dell'Unione nazionale delle Camere di commercio con sede a Roma, è stata incaricata dalla Commissione europea di promuovere in Italia il Med-Interprise Lebanon 2004 che si svolgerà a Beirut i prossimi 6-8 ottobre 2004. L'iniziativa ha lo scopo di creare e rafforzare le relazioni economiche tra le due rive del Mediterraneo, in particolare tra Europa e Libano, attraverso l'organizzazione di incontri d'affari tra imprese libanesi, e di 5

Paesi dell'Unione Europea: Italia, Spagna, Germania, Francia e Belgio. I settori prescelti sono: tipografico, agro-industria, bevande, imballaggio, relativi macchinari, Itc e software. All'evento saranno garantiti i seguenti servizi gratuitamente: incontro con le aziende libanesi e i visitatori europei; pubblicazione nel catalogo degli espositori; agenda appuntamento prefissata dall'Italia; inserimento azienda nel catalogo e sul sito ufficiale; interpretariato; partecipazione seminari tecnici; Assistenza Mondimpresa; Documentazione sul Paese. Il termine per la scadenza della manifestazione di interesse è fissato per il 15 settembre 2004.

Internazionalizzazione

ARGE 28 - Molti progetti a supporto delle Pmi

Le iniziative della Camera nei Paesi dell'Est

La Camera di commercio di Udine prosegue la propria attività d'assistenza e supporto alle Piccole e Medie Imprese interessate al mercato bulgaro attraverso il progetto Arge28 - Crescere assieme all'Europa, al fine di rafforzare la competitività delle Pmi europee operanti nelle regioni di confine con i Paesi della nuova Europa e di assicurare gli imprenditori sugli impatti positivi dell'allargamento, nonché di promuovere la cooperazione transfrontaliera al fine di ottimizzare i benefici di questa nuova integrazione. Con l'intento di creare nuove opportunità e sbocchi verso Est, è prevista l'organizzazione di una serie di iniziative. Ecco.

Partecipazione alla fiera internazionale autunnale di Plovdiv

Date della rassegna: 27 settembre - 2 ottobre 2004. Settori d'interesse: la rassegna è dedicata al settore dei beni strumentali (ingegneria meccanica, macchine e attrezzature industriali, mezzi di trasporto e attrezzature per officine, elettronica e elettrotecnica, tecnologie e attrezzature di telecomunicazioni e informazioni, attrezzature per ufficio, energia, protezione dell'ambiente, edilizia e costruzioni, metallurgia, chimica), è giunta alla 60ma edizione e rappresenta l'evento più importante nel settore delle tecnologie e dei beni di investimento non solo della Bulgaria ma dell'intera area dei Balcani. All'ultima edizione sono stati registrati oltre 130.000

visitatori, 2.600 espositori (1.100 bulgari e 1.500 stranieri, in rappresentanza di 42 Paesi).

Workshop multisettoriale a Sofia e Plovdiv

Date della rassegna: 30 settembre - 1 ottobre. Incontri individuali preselezionati con controparti bulgare sulla base delle richieste espresse dalle aziende partecipanti previo incontro di approfondimento con il consulente per il mercato bulgaro.

Contenuti delle iniziative e condizioni di partecipazione

Per le imprese operanti nei settori compresi nella rassegna fieristica di Plovdiv (settore dei beni strumentali) sarà organizzata un'area espositiva comune con pannello fotografico ed esposizione di piccoli campioni (su una superficie totale di circa 35 mq), con visita guidata alla fiera e incontri individuali personalizzati e preselezionati in fiera a Plovdiv in occasione di apposito workshop il 1 ottobre, durante il quale è previsto servizio di interpretariato.

Il servizio di follow up dei contatti in fiera e presentazione aziendale viene garantito da personale specializzato durante tutto il periodo fieristico (dal 29 settembre al 3 ottobre 2004). Il programma prevede inoltre la possibilità di incontri individuali preselezionati anche in occasione di apposito workshop a Sofia il 30 settembre. Per le imprese operanti nei settori non rientranti nel-

la Fiera, non è prevista la presenza espositiva in fiera, bensì la realizzazione di un'agenda di incontri individuali personalizzati e preselezionati che si terranno in occasione di due workshop a Sofia e a Plovdiv, con l'assistenza di un interprete. Ai singoli partecipanti sarà inoltre garantita l'organizzazione logistica.

La quota di adesione per singolo partecipante, per la quale sarà rilasciata debita nota, corrisponde al 50% delle spese vive di volo, transfer interni, vitto e alloggio. Questa quota va calcolata sull'importo indicativo preventivabile in euro 1.500,00 (per un gruppo minimo di 10 persone e con tariffa aerea che prevede il rientro nella giornata di domenica), e sarà definita a consuntivo.

Grazie al co-finanziamento previsto dal progetto Arge, il singolo partecipante dovrà infatti sostenere solo il rimanente 50% delle spese di viaggio, vitto e alloggio, secondo le modalità previste dal regime "de minimis". L'adesione andrà formalizzata alla Camera di commercio di Udine, Servizi all'internazionalizzazione, via Morpurgo, n. 12, telefoni (0432) 273230 - 273826 - 273503, fax 0432-503919 e-mail: eicit388@ud.camcom.it, www.ud.camcom.it. Per queste iniziative, le Pmi che intendono partecipare potranno incontrare individualmente il consulente per la Bulgaria al fine di approfondire gli obiettivi e le informazioni necessarie a un adeguato approccio a quel mercato, il 13 luglio o il 26 luglio 2004, in orario da concordare (0432-273230-273826).

E a Brno in novembre c'è Contact Contract

Sempre nell'ambito del progetto Arge28, l'ente camerale udinese sta organizzando la partecipazione a un incontro di partenariato tra Pmi che si svolgerà a Brno, nella Repubblica Ceca, il 25 novembre, a cura della Camera di commercio di Brno. L'iniziativa, che si rivolge alle aziende operanti nei settori della meccanica, lavorazione dei metalli, elettromeccanica, elettronica, industria automobilistica, pro-

tezione ambiente e servizi, prevede la partecipazione di aziende provenienti da Repubblica Ceca, Slovacchia, Polonia, Ungheria, Austria, Germania, Irlanda, Gran Bretagna, Francia, Olanda, Slovenia, Serbia, Russia, Bulgaria e Ucraina e offre alle aziende partecipanti la possibilità di incontrare, con l'assistenza di un interprete, partner economici potenziali dei Paesi presenti. La giornata di partenariato si svolgerà

all'ente fiera di Brno dove saranno allestiti adeguati spazi per ogni Paese partecipante. Previa selezione accurata dei profili e dei progetti di cooperazione, che si possono trovare consultando il catalogo della manifestazione sul sito della Camera di commercio di Udine www.ud.camcom.it, saranno predisposti spazi adeguati per gli incontri individuali, con l'assistenza di un interprete. Il servizio ad alto valore aggiunto che

la Camera di commercio di Udine offre ai partecipanti prevede l'assistenza nella preparazione degli incontri con i partner prescelti attraverso lo scambio di informazioni atte a valutare in anticipo l'opportunità dell'incontro, nonché le caratteristiche tecniche della domanda/offerta dei partner stessi.

Il programma di massima prevede la partenza il 24 novembre pomeriggio con mini-pullman, pernottamento a Brno e partecipazione al Contact Contract nella giornata del 25 novembre. Il rientro è previsto con partenza da Brno 26 novembre mattina. La quota di adesione

per singolo partecipante corrisponde al 50% delle spese vive di viaggio, transfer interni, vitto e alloggio. Questa quota va calcolata sull'importo indicativo preventivabile in euro 600,00 (per un gruppo minimo di 6 persone) e sarà definita a consuntivo. L'adesione all'iniziativa prevede un sostegno delle spese di trasferta, vitto e alloggio da parte delle Pmi friulane (secondo definizione europea), pari al 50% delle stesse qualora sussista la disponibilità nel plafond individuale (de minimis) relativo agli ultimi tre anni. Il restante impegno sarà sostenuto dall'ente camerale quale aiuto di stato in re-

gime "de minimis" secondo quanto disposto dal regolamento Arge28.

Gli interessati potranno incontrare la consulente per i mercati ceco e slovacco, al fine di approfondire gli obiettivi e le informazioni necessarie a un adeguato approccio a quel mercato, nelle giornate di martedì 13 luglio o lunedì 26 luglio 2004, in orario da concordare telefonando allo 0432-273516-826230. Per informazioni, segreteria organizzativa dell'Ufficio Servizi all'internazionalizzazione (0432-273230-826516). L'adesione andrà formalizzata restituendo l'apposito Company profile entro il 30 luglio 2004.

In agosto alla fiera Agrokomplex di Nitra, in Slovacchia

Ultima iniziativa della Camera nell'ambito di progetto Arge, la partecipazione con stand collettivo alla fiera Agrokomplex 2004, che si svolgerà a Nitra (Repubblica Slovacca) dal 19 al 24 agosto. Si tratta della rassegna più significativa del settore agroalimentare in Slovacchia, giunta alla sua 31ma edizione. All'interno della partecipazione alla fiera, è programmata una visita guidata il 20 e il 21 agosto al fine di dare la possibilità alle Pmi di incontrare individualmente e con l'assistenza di un interprete le controparti locali nel settore specifico d'interesse.

I servizi che saranno messi a disposizione in occasione della fiera compren-

dono un pannello per ogni azienda con scritta aziendale e foto prodotti; contenitore porta-depliant; area comune; visita guidata alla Fiera; servizio d'interpretariato; incontri personalizzati in fiera in occasione di apposito workshop; follow up dei contatti in fiera e presentazione aziendale durante tutto il periodo fieristico (dal 19 al 24 agosto 2004); organizzazione logistica per i partecipanti: 2 pernottamenti, vitto, viaggio con pullman e transfer in loco, con partenza giovedì 19 agosto e rientro il 21 agosto. La quota di adesione per singolo partecipante, per la quale sarà rilasciata debita nota, corrisponde al 50% delle spese vive di transfer, vitto e alloggio. La stessa va calcolata sul-

l'importo indicativo preventivabile in euro 700,00 (per un gruppo minimo di 8 persone) e sarà definita a consuntivo. Grazie al co-finanziamento previsto dal progetto Arge, il singolo partecipante dovrà infatti sostenere solo il rimanente 50% delle spese di viaggio, vitto e alloggio, secondo le modalità previste dal regime "de minimis".

L'adesione andrà formalizzata comunicandolo possibilmente entro il 26 luglio alla Camera di commercio di Udine, Servizi all'internazionalizzazione (0432-273230 - 273826 - 273.516, fax 0432-503919), e-mail: eicit388@ud.camcom.it, www.ud.camcom.it, ufficio al quale ci si può rivolgere per qualsiasi ulteriore informazione.

È disponibile un servizio gratuito di consulenza di base sulle opportunità di business nei Paesi in preadesione, accessibile su appuntamento rivolgendosi

all'Ufficio Servizi all'internazionalizzazione. Per questa iniziativa, le Pmi che intendono partecipare potranno incontrare individualmente la consulente

per il mercato slovacco dottoressa Dlabajova il 13 luglio o il 26 luglio in orario da concordare telefonando allo 0432-273230 - 273826 - 273516.

Le aziende informano

La Provincia finanzia il progetto del parco della vite e del vino

Nel territorio dei Colli Orientali del Friuli torna d'attualità, dopo una "pausa di riflessione" durata alcuni anni, il progetto del "Parco della vite e del vino". La Provincia di Udine ha infatti deliberato un finanziamento di 57 mila euro (su un importo complessivo previsto di 100 mila) che consentirà il perfezionamento degli incarichi dei

professionisti che si occuperanno della prima parte del programma (da completarsi nell'arco di sette mesi), finalizzato allo sviluppo socio-economico e culturale e alla riqualificazione turistica del territorio compreso nel disciplinare dei Colli Orientali del Friuli. "Ci auguriamo che questa sia la volta buona - commenta Adriano Gigante, presidente del Consorzio Colli Orientali del Friuli -. Durante questi anni abbiamo ripetuta-

mente sollecitato la ripartenza del progetto che, dopo i primi momenti di entusiasmo, era rimasto inspiegabilmente al palo". Proprio il Consorzio Colli Orientali, di concerto con la Coldiretti, aveva promosso otto anni fa il progetto "Parco della vite e del vino" che coinvolgeva all'epoca 13 comuni (ora 19), continuando a lavorare negli anni insieme alle organizzazioni professionali coinvolte affinché venisse portato avanti.

Gastronomia

Il Ristorante La Taverna di Colloredo di M.A., di Vinicio Sant e Piero Zanini

Un piccolo compendio dell'universo gastronomico

di Bruno Peloi



Zanini con la moglie Matilde, Pascoli, Sant e lo chef Turrin

“La nostra cucina nasce dal mare che si scorge lontano dall'alto del Castello quando il cielo è pulito. Nasce dai monti che fanno corona tutt'intorno. Nasce dalla bravura e dalla fantasia di cuochi che conoscono e interpretano stagioni e territorio, che sanno trovare e utilizzare il meglio dei prodotti della terra e del mare, nuove e antiche tradizioni del Friuli e non solo”. Il testo – piccolo compendio dell'universo gastronomico nostrano – è di Bepi Pucciarelli ed è riportato in un'elegan-

te brochure del Ristorante La Taverna di Colloredo di Monte Albano.

Qui facciamo la tappa di luglio nel nostro girovagare alla ricerca della ristorazione di qualità. Ed è proprio qui, all'ombra dell'antico maniero, che Vinicio Sant e Piero Zanini – da venticinque anni ormai – continuano a stupire i gourmet più esigenti.

“Se oggi siamo apprezzati – dicono Piero e Vinicio –, vuol dire che abbiamo dato risposte importanti a una clientela competente e raffinata: buon-gustai friulani, italiani e

d'Oltralpe. Da sempre, nostro impegno prioritario è la ricerca della qualità. La collina di Colloredo è un posto incantevole. Per questo, abbiamo assecondato tanta bellezza assicurando ai nostri ospiti un'attenta ricerca della materia prima (da produttori-fornitori garantiti), una trasformazione rispettosa delle caratteristiche naturali degli alimenti (anche grazie all'uso della tecnologia più sofisticata) e un servizio di prim'ordine. Tutto deve concorrere all'assoluta piacevolezza dello star bene a tavola”.

Restando in tema, quale potrebbe essere un pasto tipico in questi mesi caldi? “Come antipasto

– suggeriscono Vinicio e Piero –, Girello tiepido di vitello profumato alle erbe con caponata di verdure in gelatina (da abbinarsi allo Chardonnay passato in legno di Ronco del Gnemiz). Per primo, Ravioli in bianco di rombo con sformatino di fiori di zucca (vino Vitovska di Kante). Per secondo, Sella di coniglio farcita e code di gamberi in zuppetta di fagioli (con Schioppettino de La Viarte). Un misto terra-mare fresco e gradevole, insomma”.

Con la bella stagione, l'ospite può mangiare all'aperto nella terrazza-giardino (40 posti); se Giove Pluvio fa le bizze, è disponibile l'attigua sala del caminetto (sempre at-

tiva nei mesi freddi). C'è poi l'elegante sala delle volte (100 persone).

Il ristorante propone due carte dei vini: una per rossi e bianchi friulani, l'altra per prodotti di tutto il mondo. La cantina è seguita da Piero Zanini. È un vero e proprio gioiello: elenca qualcosa come 1.300 etichette per circa 40.000 bottiglie. Vinicio Sant, da parte sua, si occupa degli acquisti. Entrambi i soci sono poi presenti in sala. Preziosa ancorché discreta la collaborazione della signora Matilde, consorte di Piero.

Lo chef è Claudio Turrin; con lui lavorano altri sette cuochi. Pasticciere è invece Andrea Gabin.

Il prezzo di un pasto va-

Come arrivarci e altre notizie

Il Ristorante La Taverna è al numero 2 di piazza Castello, a Colloredo di Monte Albano. A dieci km da Udine, ci si arriva facilmente imboccando la strada provinciale 49 (Pagnacco-Osoppo) e seguendo le indicazioni per Colloredo.

Il numero di telefono è 0432-889045; e-mail ristorantelataverna@yahoo.it; sito www.ristorantelataverna.it. Giornate di chiusura: tutto mercoledì e domenica sera. Buona disponibilità di parcheggio. Sono accettate tutte le carte di credito.

ria a seconda delle richieste d'ognuno. C'è tuttavia una simpatica proposta per il menù degustazione (sette portate): costa 58 euro, più bevande.



Il giardino del Ristorante La Taverna



La ricetta

Claudio Turrin, chef de La Taverna di Colloredo di M.A., propone ai lettori di Udine Economica una ricetta estiva. Di semplice preparazione, è gradevole al palato e anche l'occhio alla fine ha la sua parte. Si tratta delle Code di gamberoni con timballo di riso selvatico e olive taggiasche.

Occorrente per quattro persone: 16 gamberoni, 500 gr di riso selvatico, un ciuffo di aneto fresco, 30 gr di olive taggiasche tritate, 300 gr di olio extravergine d'oliva, 2 dl di brodo di pesce, sale e pepe.

Preparazione. Pulire i gamberoni lasciando attaccata la parte finale della coda. Cucinare il riso selvatico in acqua e sale per 30 minuti; scolarlo, aggiungere olio, sale e pepe e porlo in stampini monoporzione.

Per la salsa, emulsionare il brodo di pesce con olio extravergine d'oliva, sale e pepe; alla fine aggiungere le olive taggiasche.

Cuocere i gamberoni in una casseruola con un po' d'olio. Sistemare il timballo di riso al centro del piatto, appoggiarvi sopra i gamberoni, il ciuffo d'aneto e salsa-re con le olive taggiasche.

Il vino

Come abbinamento, Piero Zanini consiglia il Sauvignon di Rosa Bosco (Colli Orientali del Friuli). Grazie a un leggero passaggio in barrique, i sentori di vaniglia prodotti dalla tostatura del legno ne impreziosiscono i profumi di base: sia quelli più marcati come sambuco e foglia di pomodoro sia quelli meno aggressivi come la salvia o anche quelli più dolci come l'ananas.

Il locale è stato inaugurato il 20 ottobre 1979

Piero e Vinicio, un sodalizio vincente da 25 anni

Parabole professionali parallele, quelle di Vinicio Sant e Piero Zanini. Parallele almeno sino al loro incontro decisivo. Negli Anni 70, entrambi fanno lo stesso lavoro, il cameriere. Si guadagnano il pane in diverse parti d'Italia e all'estero. Poi, nel 1976, complice il terremoto, rientrano in patria e si ritrovano fianco a fianco al Boschetti di Tricesimo. E lì nasce un sodalizio straordinario. Piero è di Colloredo di Monte Albano e sa che un'osteria del posto può essere presa in affitto. Decidono di buttarsi a capofitto nell'avventura. Dopo un'accurata ristrutturazione, La Taverna viene inaugurata il 20 ottobre 1979. Tanto impegno è ripagato, talché un paio d'anni ancora e il locale diventa di loro proprietà.

Agli inizi, Piero e Vinicio propongono una cucina semplice. Ma il gradimento dei clienti è totale. Logici e conseguenti, dunque, i continui investimenti e le migliorie costanti, sia nelle

strutture sia nelle proposte enogastronomiche. L'obiettivo è chiaro: puntare dritti alla qualità.

Dal 1990, con la bella stagione, si può mangiare anche nello stupendo giardino. Nel 1995, la grande trasformazione. Entra in funzione la bellissima sala delle volte e contemporaneamente il ristorante si dota di una moderna e funzionale cucina. È estesa su oltre 180 mq, tutta su un piano. Lo chef e i suoi aiutanti hanno ogni cosa a

portata di mano: dalla tecnologia più avanzata alle celle frigo allo spazio per la pasticceria... Con Piero e Vinicio a dettare le linee, si può ben dire che La Taverna negli anni sia diventata una vera e propria scuola per cuochi di livello.

Nel 1997, tanti sacrifici sono premiati con la Stella della Guida Michelin: il riconoscimento dura ancor oggi. Da parte sua, la rivista Wine Spectator – una delle più seguite a livello planetario – valuta

la cantina de La Taverna tra le dieci migliori d'Italia e tra le prime duemila del mondo.

Traguardo raggiunto? “Assolutamente no – dicono Piero e Vinicio –, abbiamo fatto tanta strada. Ma si può sempre migliorare. Adesso ci prepariamo a festeggiare il venticinquesimo del sodalizio. Da qui a ottobre, con i nostri clienti storici (Chaine des Rotisseurs, Accademia della cucina, Lions, Rotary...) faremo delle serate speciali per ricordare l'evento. Poi, ricominceremo, per i prossimi venticinque...”.

Un sogno del cassetto? “Quello di vedere trasformato il centro di Colloredo in un borgo d'interesse culturale superiore. Con chiusura del traffico e dunque meta di un turismo di livello.

Ci si arriverà – secondo Vinicio e Piero – quando saranno finiti i lavori di recupero del castello, per i quali finalmente è cominciata la progettazione (a cura della dalla Regione)”.



Vinicio Sant con Piero Zanini e la consorte Matilde il 20-10-79

Attualità

Mangiar bene nei nostri agriturismo - Sosta alla Fattoria di Pavia di Udine

Prodotti genuini e didattica a contatto con la natura

di Bruno Peloi



Annarita e Annalisa Listuzzi

Un modo di mangiare diverso: cibi sani e naturali, serviti con semplicità. Un ritorno all'antico. La riscoperta di forme, colori, suoni, odori della vita agreste. Con l'osservazione ravvicinata degli animali, o con un "viaggio" nel magico mondo del formaggio, oppure ancora con un approfondimento di cosa significhi il ciclo delle stagioni per gli ortaggi. Tutto questo - gioie del palato e didattica, a contatto con la natura - c'è negli agriturismo.

"Vero obiettivo di ogni imprenditore è produrre. Ma è proprio la qualità dei prodotti che alla fine fa la differenza. E il raggiungimento della qualità si fa tanto più importante per chi lavora nel settore alimentare. Per noi, nell'agriturismo La Fattoria, la qualità comincia con la terra, con la sua lavorazione, concimazione e semina. Poi, continua con l'allevamento del bestiame e la trasformazione dei prodotti. Infine, termina con loro vendita. Se

non si fa violenza alla natura, i risultati non mancano, pur se la produzione non è mai uguale a quella del ciclo precedente, né lo sarà in quello successivo. E quindi carni, formaggi, ortaggi non sono mai omologati, adatti a un mercato globalizzato. La gente sa che rispettiamo il patto ambientale. Per questo ci apprezza. E per questo la nostra capacità produttiva non sempre riesce a soddisfare le richieste".

Chi parla è Giacomo Listuzzi, uno dei titolari dell'Azienda agricola e agrituristica La Fattoria, di Pavia di Udine. Storia antica, quella dei Listuzzi. Arrivano a Pavia nel 1915: c'è una bella foto a testimoniare l'evento. Vengono dalla frazione di Percoto. È la classica famiglia numerosa, dove i segreti della lavorazione dei campi si tramandano di padre in figlio. Dopo le due guerre, i fratelli Gioacchino ed Eliseo Listuzzi (ancora oggi sulla breccia) danno impulso all'azienda. Negli Anni 70 acquistano nuovi terreni e avviano la stalla (pezzata rossa da latte).

A fine Anni 90, passano la mano ai figli: Giacomo

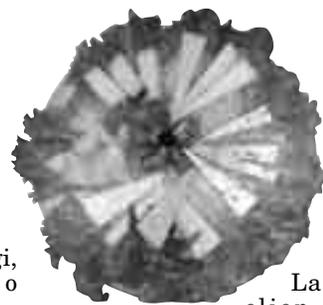
e Noè, Fabio e Agostino. E subito in loro nasce l'idea di costituire una nuova società, La Fattoria, appunto. Nome scelto non a caso, perché racchiude in sé il concetto di filiera completa: produzione, trasformazione, degustazione e vendita diretta. L'inaugurazione della struttura avviene il 10 aprile 1999. Oggi, l'azienda si estende su 90 ettari (vigna, ortaggi, foraggi, frumento e mais, senza ogm); vanta la stalla per le mucche da latte (140, di cui 70 produttrici), quella dei suini (120 l'anno). Il "ristorante" è composto da due sale (80 posti). C'è anche il banco vendita dei prodotti per asporto. Il modo di mangiare è quello tipico degli agriturismo. Si consumano soltanto pro-



dotti della casa: formaggi, salumi e ortaggi, freschi o conservati.

Tra i prodotti caseari, c'è il montasio, dai 30 giorni sino a quello stagionato, ci sono le varietà al peperoncino, alle olive, con prezzemolo e aglio, alla rucola, l'"ubriaco" (maturato sotto le vinacce), le "bistecche bianche" (formelle fresche di giornata da cuocere alla piastra) e la deliziosa mozzarella, pezzo forte dell'azienda, prodotta e venduta freschissima tre giorni la settimana: martedì, giovedì, sabato.

Notevole la produzione d'asparagi, coltivati in tre ettari. Adesso, a stagione finita, si vedono quelli sott'olio o in agrodolce. Non mancano patate bianche, zucchine e peperoni (anche sott'olio), pomodori e verdure. Varie le proposte d'insaccati e salumi: crudo, soppressa, salame, ossoccolo, pancetta, lardo e speck affumicato. Naturalmente, i vini delle Grave e la grappa portano l'etichetta La Fattoria. Sia in bottiglia sia sfusi, si trovano un importante Cabernet franc, Merlot, Tocai, Sauvignon, Verduzzo e Pinot grigio spumantizzato.



La clientela

- impiegati, operai, gruppi d'amici e famigliole con bambini curiosi di vedere gli animali - si sta sempre più fidelizzando. Aumentano le prenotazioni, anche dall'Austria. I prezzi sono allettanti. Con una spesa pro capite di 6-15 euro si possono gustare piatti freschi e sfiziosi. Col caldo, vanno forte le insalate (verdure miste, con mozzarella, mais, farro biologico e aceto della casa), il crudo con melone (appena colto dai campi), gli affettati vari con ortaggi e, naturalmente, formaggi e vini. La conduzione è familiare. Tutti fanno tutto, ma con alcune propensioni: Giacomo segue la cantina, Agostino la campagna, Fabio la macellazione, Noè le stalle. Le consorte Annalisa (di Giacomo), Annarita (di Noè) e Martina (di Fabio) accolgono i clienti nell'agriturismo. La Fattoria è a Pavia di Udine, in via Lovaria 48/c, telefono 0432-655266; lafattorialistuzzi@infinito.it. Chiusura: domenica. Ampio parcheggio. Non si accettano carte di credito.

L'angolo dell'editoria friulana

Mazzola: tra antichi ori, sculture e pietre

di Silvano Bertossi

Homo faber. L'uomo adatta, manipola, inventa e crea nuove forme, dà vita e fa pulsare il cuore a oggetti inanimati. Sceglie la materia per dar voce a emozioni, intimi pensieri, colloqui non espressi. La materia può essere preziosa come l'oro e le gemme o povera come il ferro e la pietra.

Mani e ingegno. Mani e pensiero. Mani ed equilibrio dei materiali che si accostano.

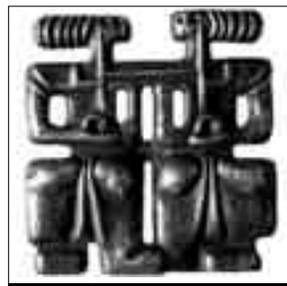
Un intreccio di più cose con le mani che diventano attrezzo utile, efficace se guidate da una mente pensante, alla ricerca di se stessa leggendo antiche culture, interpretandole e proponendole all'uomo distratto d'oggi.

Sono solo alcune osservazioni che mi vengono in mente ogni volta che incontro Sergio Mazzola, l'artista che ha elaborato, e lo fa ancora, spille, bracciali e colliers che le signore udinesi indossano con visibile orgoglio.

La mia conoscenza con Sergio Mazzola risale al 1968, quando ho visto, per la prima volta, esposto e sapientemente illuminato in una bacheca alla galleria "Ventaglio" di via Aquileia, un bracciale originalissimo che, con motivi moderni e antichi insieme, mi ha, a dir poco, affascinato. Ma che dire affascinato. Mi ha addirittura fulminato. Eppure, in quei giorni, avevo altri pensieri per la testa perché di lì a poco, il giorno di Santo Stefano, mi sarei sposato con una udinese nella Cappella Manin di Palazzo Torriani.

Ebbene quel bracciale rappresentava per me il regalo di nozze per la mia futura moglie. Mi sono recato nel laboratorio del professor Sergio Mazzola, allora era anche insegnante all'Istituto d'arte "Sello" di Udine, e gli ho detto che volevo quel bracciale esposto al "Ventaglio". "Ma è un pezzo unico" mi ha detto subito l'artista. "Glielo pos-

so dare il giorno dopo l'Epifania quando chiudo la mostra". Ho insistito quanto bastava per convincerlo e il giorno di Natale siamo andati a prenderlo. Grazie Sergio, a distanza di 36 anni, ti chiedo scusa per la piccola violenza che ti ho fatto. Aggiungo, per



Spilla "Gemelli"



Bracciale in argento

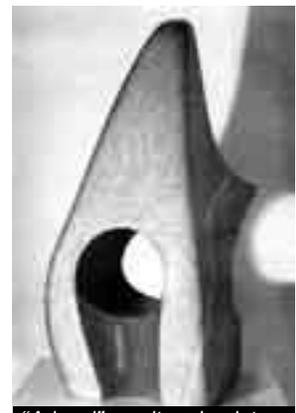
inciso, che il bracciale mi ha portato fortuna negli affetti familiari.

"Sergio Mazzola tra mito e sperimentazione" è il titolo di un volume, di 230 pagine, presentato di recente a Udine. Ed è un libro che racconta, descrive e specialmente visualizza, attraverso moltissime foto, tutto il lavoro di Sergio Mazzola, orafo e scultore, maestro artigiano e artista. Un volume che parla attraverso le intelligenti ed espressive immagini che valorizzano l'impegno di Mazzola, che è stato quello di dar forma a oggetti elaborati nella sua bottega. Dopo gli studi giovanili all'Istituto statale d'arte di Venezia, la frequentazione del laboratorio di Dino Basaldella a Udine e la conoscenza diretta di Corrado Cagli e di Mirko Basaldella, che avevano i loro laboratori a Roma, Sergio Mazzola è riuscito a respirare, in tempo reale, l'atmosfera, le ansie e i tormenti dell'intenso mo-

mento artistico che si stava vivendo in quegli anni. Da quell'inizio propedeutico Mazzola ha preso la sua via per esprimere, in modo chiaro e concettuale, il suo mondo artistico.

"La bottega - scrive Carlo Faleschini, presidente dell'Unione artigiani - non è soltanto il luogo in cui il saper fare si traduce in ricchezza economica. È lo spazio che tramanda e rigenera continuamente quel patrimonio di arte, conoscenze e valori capaci di caratterizzare un territorio e la sua identità".

"Chi si chiede quale sia il segreto del successo di Sergio Mazzola, l'orafo udinese più conosciuto, stimato, apprezzato, le cui creazioni da trent'anni almeno fanno tendenza, e non solo in Friuli - scrive Giuseppe Bergamini nella presentazione -, trova ampia risposta in questo volume antologico che documenta e illustra cinquant'anni di intensa attività artistica, di attenta e intelligente



"Adenul", scultura in pietra

presenza nel mondo culturale, e ripercorre l'iter di una vita intera spesa a inventare, elaborare, affinare una personalissima poetica maturata tra mito e sperimentazione".

Proprio sul tema mito e sperimentazione si sofferma il testo critico di Luciano Perissinotto che dà una rilettura in prospettiva dell'attività artistica di Mazzola, consente di penetrare nel suo mondo immaginativo, ampiamente documentato da opere che evidenziano la sua disposizione a formalizzare la superficie e da altre caratterizzate da una essenziale articolazione tridimensionale.

Industria

Giovanni Fantoni: positivo il bilancio del primo anno di presidenza

“La ripresa della siderurgia sia di stimolo per le categorie”



Luci e Fantoni

“**A** un anno dall'inizio del mio mandato, mi sono chiesto quale sia il grado di soddisfazione dei nostri associati. La risposta è che le difficoltà della nostra economia e questa ripresa che continua a farsi attendere hanno lasciato il segno negli imprenditori che spesso, delusi dai risultati, si sentono soli nelle decisioni e nelle responsabilità. Dobbiamo pertanto trovare la forza per reagire, prendendo fiducia anche dall'andamento di alcuni settori, quale per esempio la siderurgia, che hanno ripreso a marciare”. È stato questo il messaggio finale contenuto nella relazione che il presidente dell'Assindustria di Udine, Giovanni Fantoni, ha presentato all'assemblea annuale dei delegati dell'Associazione, riunitasi a palazzo Torriani, a testimonianza dello spirito propositivo e costruttivo che anima gli industriali friulani per individuare soluzioni di rilancio della nostra economia.

Alla presenza del presidente della Camera di commercio della provincia di

Udine Adalberto Valduga, l'assemblea si è aperta con un fuori-programma: l'intervento dell'assessore regionale all'Industria Enrico Bertossi che, invitato per i saluti iniziali dal presidente Fantoni, ha sottolineato come la Regione si trovi oggi a gestire con il mondo imprenditoriale locale una fase economica difficile. “Siamo in mezzo a uno stravolgimento macro-economico determinato dall'esistenza di nuove variabili come, per esempio, l'effetto Cina. La ripresa – ha aggiunto Bertossi – ci sarà, ma non sarà un toccasana per tutti. L'augurio è che l'imprenditoria friulana sappia trovare all'interno del sistema economico le energie non solo per riequilibrare le difficoltà esistenti, ma anche per dare vita a una nuova stagione di rilancio con industrie solide e tecnologicamente all'avanguardia”.

Tornando alla relazione di Fantoni, il presidente dell'Assindustria ha insistito molto su un concetto: “Lo sviluppo non si costruisce dividendosi o peggiorando cercando le divisioni, ma

misurandosi sulle iniziative e progetti concreti”. Fantoni, nel suo intervento, non ha nascosto la delusione per l'astensionismo elevato al voto europeo, che ha consegnato un'Europa ancora incerta sul suo futuro, divisa tra indifferenza e scetticismo, in particolare nei nuovi Stati membri, nonché per i problemi in cui si dibatte l'azione del Governo italiano che, con ogni probabilità, sono destinati a produrre una manovra finanziaria debole.

Il presidente dell'Assindustria ha poi tracciato il bilancio del suo primo anno di mandato, improntato a seguire quelle linee di fondo, basate sul rilancio del ruolo dell'imprenditore, sul cambiamento innovativo e sulla necessità di fare sistema, che coincidono con quelle seguite dalla nuova presidenza di Confindustria. Fantoni ha preso

spunto dalle due qualificate presenze nel Consiglio direttivo, quelle di Giuseppe Morandini e di Roberto Snaidero, per ricordare che “non è mai capitato che l'imprenditoria friulana sia rappresentata in modo così significativo nel massimo organo direttivo di Confindustria, rivestendo un importante ruolo di responsabilità. L'attualità dell'azione svolta dalla nostra Associazione ne viene valorizzata”. Quindi Fantoni ha ricordato come il rafforzamento del manifatturiero quale fattore centrale di crescita ha rappresentato il punto di riferimento costante dell'attività: “Manifatturiero, va precisato, inteso non come comparto a sé stante, ma come sistema che pulsa e si vitalizza nelle relazioni con il territorio, nell'integrazione con i servizi alla produzione, con la programmazione dei tra-

sporti e della logistica, nei rapporti con il sistema bancario, nell'interazione con il sistema della scuola, della ricerca e dell'innovazione. In questo senso, pieno apprezzamento è stato rivolto al documento predisposto dall'assessore Enrico Bertossi per la riforma delle politiche industriali”.

“L'era della conoscenza – ha aggiunto Fantoni – deve servire a migliorare le capacità innovative di tutta l'industria, e, di conseguenza, i suoi risultati in termini di produttività e di competitività, non a “espellere” la produzione come se questa non avesse futuro se non nella delocalizzazione”. Il presidente ha poi insistito sull'importanza di realizzare un sistema a rete diretto allo sviluppo della ricerca orientata all'applicazione industriale, alla diffusione dell'innovazione

e al trasferimento industriale. Fantoni ha ricordato le attese per il Parco scientifico e tecnologico di Udine nonché l'adesione convinta dell'associazione a Start Cup. Attrattività dei distretti e delle zone industriali, crescita dimensionale delle imprese, infrastrutture e logistica, salvaguardia del ruolo specifico di Friulia, potenziamento dei Congafi, internazionalizzazione, energia, ambiente, sicurezza sui posti di lavoro, impegno per la montagna: sono solo alcune delle priorità indicate da Fantoni per il rilancio del tessuto produttivo locale. Il presidente ha focalizzato la sua attenzione pure sul rafforzamento degli strumenti più significativi di sostegno agli investimenti delle imprese industriali. In tale contesto, apprezzamento è stato espresso per il ripristino della legge Sabatini, dopo una azione che ha visto in prima linea l'Associazione industriali.

Ma Fantoni, nel suo intervento, si è soffermato anche sulle indicazioni di Montezemolo volte a rilanciare la concertazione e il dialogo tra le parti sociali. “È necessario anche in Friuli – ha detto Fantoni – creare un nuovo clima di fiducia per lo sviluppo delle imprese. Importante è il rapporto con tutte le organizzazioni sindacali. L'Associazione resta impegnata a perseguire un percorso unitario con le Organizzazioni sindacali concentrando il confronto sui temi concreti”. Sono infine intervenuti Piersilverio Nassimbeni e Giuseppe Morandini.



Il presidente dell'Api: “Occorre una politica per l'aggregazione delle imprese”

Sviluppo, la ricetta di Paniccia

Massimo Paniccia, presidente dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine, è intervenuto sullo sviluppo della regione Friuli Venezia Giulia affermando che non è produttivo continuare a soffermarsi ad analizzare se il Pil aumenta dello 0,4 o dello 0,8%. “Non è molto significativo continuare a discuterne – afferma Paniccia –, quando bisogna interrogarsi, invece, su quale sia il progetto di sviluppo per il futuro della nostra regione. La progettualità industriale incentrata su aggregazioni di imprese determinate a puntare decisamente sul-

l'export è l'unica che consenta uno sviluppo reale. Senza questa consapevolezza la regione avrà un futuro più foriero di crisi che di prospettive”.

Secondo Paniccia, si sta perseguendo da tempo questo obiettivo, perché c'è la convinzione che l'associazione in questa congiuntura può fare da promotore per l'aggregazione delle imprese. “Per avere successo tra i competitori internazionali, è necessario che le piccole e le medie industrie compiano un percorso condiviso di aggregazione; per agevolarlo, la Regione deve mettere a loro disposizione risorse e strumenti che

offrano informazioni, conoscenze e professionalità nei settori strategici: pianificazione e controllo, ricerca e sviluppo, marketing e anche amministrazione e finanza. Prima, tuttavia, deve esserci la cultura dello stare insieme, dell'apertura, invece che del chiudersi”.

“In questi giorni ci si interroga sulla montagna che deve aprirsi, rendersi attrattiva, specializzarsi, ma il modello si può mutuare per l'intero territorio regionale con la certezza che nel Dna degli imprenditori gli stimoli ci siano”.

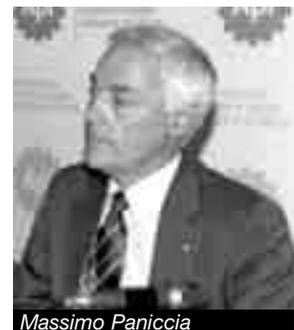
“Questo percorso virtuoso – prosegue il presidente

Paniccia – deve essere incentivato con una politica di defiscalizzazione finalizzata alle aggregazioni e di rimodulazione di sgravi Irap, competenza quest'ultima del livello regionale”.

“È intuitivo che difficilmente il tessuto imprenditoriale del nostro territorio, formato da piccole e anche piccolissime industrie, possa da solo uscire dalla situazione attuale. L'unione di aziende di 2 o 3 milioni di fatturato ciascuna lo renderebbe senza dubbio più solido. Bisogna prendere atto che siamo in una fase di mantenimento dei consumi, peraltro ampiamente soddisfatti,

quindi solo l'incremento dell'export può provocare l'espansione del fatturato delle aziende, con la conseguente tenuta dell'occupazione, aspetto strettamente legato al principio di responsabilità sociale dell'imprenditore che è fondamentale”.

“Le risorse rivolte alla diffusione delle informazioni e delle conoscenze, che sono già state richiamate come parte imprescindibile del modello di sviluppo individuato dall'Api, dovrebbero avere anche funzione di filtro e verifica della fattibilità delle aggregazioni prima che gli imprenditori mettano in



Massimo Paniccia

comune il patrimonio di conoscenze e valori costruito in una vita”.

“La Regione – conclude Paniccia – dovrebbe decidere di cambiare il sistema dei contributi con un sistema di servizi reali e attivarsi per la formazione dell'imprenditore, mettendo le piccole industrie in condizioni di crescere alimentando così un sistema virtuoso”.

Commercio

In flessione gli arrivi e i pernottamenti - Ascom preoccupata

Crisi e maltempo mettono in difficoltà il turismo

Gli operatori economici del turismo friulano non hanno visto fin qui "miracoli" e non se li attendono nelle prossime settimane. L'auspicio è però che le condizioni atmosferiche migliorino, perché il calo della prima parte della stagione estiva dipende proprio da una situazione di generalizzato maltempo. In montagna così come al mare. Ne è convinta Paola Schneider, membro di giunta (sezione Turismo) dell'Ascom provinciale e referente dell'associazione per l'area carnica: "Il tempo va a determinare almeno il 70% di quello che poi succede, tanto più ora che altri fattori - la paura di guerre e attentati terroristici - non incidono come nei mesi scorsi. Le belle giornate regalano entu-

siasmo e voglia di andare in vacanza. In montagna speravamo in una stagione normale, nessun alto, ma neppure bassi tali da preoccuparci più di tanto. Insomma, un andamento senza strappi. E invece, finora, abbiamo dovuto fare i conti con una situazione perfino troppo tranquilla. Oltre al tempo, naturalmente, ci ha messo lo zampino una crisi economica non ancora risolta. Entrando nel dettaglio delle situazioni locali, Schneider sottolinea come Arta abbia tratto giovamento dalla ristrutturazione e riapertura delle Terme, mentre sta incontrando qualche difficoltà il turismo ambientale di Sauris, Ravascletto e Forni Avoltri. "A Forni di Sopra - aggiunge l'esponente dell'Ascom - ci si

salva con i gruppi sportivi e le strutture per il fitness. Novità positive, anche altrove, arriveranno dal ritiro di squadre di calcio e di pallacanestro, anche di serie A, nell'ambito della strategia messa in atto da Promotur".

Commento sintetico, ma non troppo diverso, di Giuseppe Moncunill, vicepresidente del mandamento dell'Ascom di Tarvisio: "Fino a metà luglio il calo è stato netto - afferma -, non so se a causa del tempo o della mancanza di soldi nelle tasche. Le previsioni, da metà luglio a tutto settembre, parlano invece di una ripresa, tale da riportarci almeno ai numeri dell'anno scorso".

E a Lignano che succede? "Nulla di molto diverso dalla montagna - dice Enrico

Bocus, vicepresidente mandamentale dell'Ascom locale -: un po' di crisi in generale e poi le bizze del tempo non ci hanno agevolati. Il calo di presenze è stato quasi fisiologico. Le prenotazioni negli alberghi? Non sono ottimali, ma non c'è neppure un calo clamoroso. Stiamo contenendo le perdite e contiamo di rifarci nella fase clou della stagione. Il futuro? Sarà necessario allargare il fronte, inserire nuovi mercati, andare un po' più lontano. Concretamente, visto che la Germania non è solo la Baviera, potremmo attrarre anche clienti dal Nord. I voli su Venezia non costano molto, Lignano può diventare una meta importante".

Infine, la città. "La crisi economica si fa sentire anche qui - spiega Laura

Marini, referente degli albergatori udinesi dell'Ascom -. Il calo più vistoso? Mancano i gruppi

turistici austriaci e tedeschi che di solito, d'estate, venivano in visita nel capoluogo".

Privacy, slittano i termini per la redazione del Dps

Importanti novità sul fronte della privacy. "Con un ddl di recente approvazione - ricorda Guido Fantini, direttore dell'Ascom provinciale - è stata concessa l'annunciata proroga dei principali adempimenti in materia".

In sostanza, i soggetti tenuti alla redazione (o all'aggiornamento) del Documento Programmatico sulla Sicurezza, in scadenza il 30 giugno scorso, avranno tempo fino al 31

dicembre 2004 per assolvere a tale adempimento, così come per provvedere alle misure minime di sicurezza.

"Slitta inoltre al 31 marzo 2005 - spiega ancora Fantini - il termine (originariamente fissato al 31 dicembre di quest'anno) per l'adozione delle misure minime di sicurezza, in presenza di obiettive ragioni tecniche che non hanno consentito di rispettare la scadenza del 30 giugno".

Attività commerciali e alberghiere via da Udine verso l'hinterland

Se l'area udinese (soprattutto Martignacco, Tavagnacco e Pagnacco, come si vede in tabella) tiene, ed è anzi in crescita, il comune di Udine mostra un evidente calo nella presenza di attività commerciali. I numeri sono chiari e segnalano, nel capoluogo, un -66 attività di commercio nel periodo che va dal 1998 al 2003. Diversa invece la situazione per quel che riguarda alberghi e ristoranti: aumentano a Udine, restano praticamente stazionari nell'hinterland.

A colpire è soprattutto la parte "commerciale" della tabella. La lettura di Gianni Arteni, presidente del mandamento dell'Ascom di Tavagnacco, punta soprattutto sulle aziende in franchising: "Sono soprattutto loro a inserirsi nei centri

commerciali organizzati. Lo hanno fatto in maniera frequente negli ultimi anni, lo faranno ancora se si dovesse verificare la scelta sbagliata di insistere sulla grande distribuzione in un territorio già da tempo saturo".

"Gli aumenti nella fascia esterna - concorda Francesca Bruni, presidente dell'Ascom di Udine - dipendono dall'arrivo di imprenditori esterni, di fuori regione, che nel decennio preso in considerazione dalla tabella hanno investito di più nei centri commerciali, una sorta di moda negli Anni Novanta".

E il calo di Udine? "È dovuto a tanti motivi - osserva Arteni -: prima di tutto il consumatore, se viene attratto all'esterno, non compra le stesse cose in centro città, poi c'è tutta una se-

rie di questioni legate al scarso appeal del capoluogo. Va riconosciuto all'amministrazione comunale lo sforzo

di rimediare a questo problema, ma è chiaro che chi compra in centro vorrebbe parcheggi, arredo urbano e

tutti gli accorgimenti possibili perché la città diventi una vera alternativa alla grande distribuzione".

Anche il presidente mandamentale Bruni condivide la mancanza di appeal di Udine, "mancanza dovuta non tanto all'offerta commerciale quanto - afferma - a una città che non è più il centro vitale della provincia, ma solo uno dei suoi elementi. Un altro problema è quello legato al cambio generazionale, molto più evidenziato all'interno del comune che altrove". Un'inversione di tendenza? Secondo Arteni, sarà possibile "solo se si eviteranno ulteriori insediamenti della grande distribuzione". Secondo Bruni, qualcosa sta già accadendo: "Il centro commerciale non va più di moda come prima, speriamo che anche a Udine arrivi la volontà di rivitalizzare il centro storico e di recuperarlo alla sua dimensione sociale".

ANALISI FLUSSI ABITANTI E ATTIVITÀ COMMERCIO ALBERGHI-RISTORANTI NELL'AREA DEL CAPOLUOGO			
dal 1991 al 2001		dal 1998 al 2003	
variazioni abitanti	COMUNE	variazioni attività commercio	variazioni alberghi ristoranti
-4159	UDINE da 3.264 a 3.198 attività commerciali nel periodo 98-03	-66	40
117	POZZUOLO	6	-2
496	REMANZACCO	7	2
-97	REANA	7	-4
351	PAGNACCO	10	3
142	MARTIGNACCO	67	3
944	TAVAGNACCO	49	0
114	PRADAMANO	5	2
444	TRICESIMO	-5	3
466	PASIAN DI PRATO	7	2
516	CAMPOFORMIDO	0	-1

Intervento di Stefano Brollo, membro di giunta dell'Ascom

"L'impresa ha anche una finalità etica"

L'Ascom provinciale sempre più attenta non solo al lato economico, ma anche all'aspetto sociale di un'attività commerciale, ai suoi valori etici, all'equilibrio tra lavoro e famiglia. "L'impresa si deve porre nei confronti del mercato anche attraverso scelte etiche mirate a una migliore qualità della vita". Stefano Brollo, membro di giunta

dell'Ascom provinciale, ha sostenuto questa tesi nel recente convegno "Etica e giustizia nel lavoro e nella professione", organizzato dal Centro di studi e di formazione politica di Udine. Brollo ha parlato di "ecosistema economico", in cui l'etica, laica o religiosa che sia, impone un "bene" che non è fatto solo di "business", ma anche di "sociale". "Credo sia un aspetto

chiave per rideterminare un nuovo rapporto con il consumatore".

Tema, quello dell'etica nel commercio, che si inserisce nel dibattito sulle aperture domenicali. "Aprire nel giorno del riposo e della famiglia - dice ancora Brollo - peggiora la qualità della vita. Basterebbe questo per dimostrare la non opportunità di aperture indiscriminate.

Se la deregulation degli orari può funzionare nelle zone turistiche, difficile sostenere che lo possa fare ovunque".

E, invece, l'assenza di regole sta esasperando la situazione nel settore commerciale, rendendo particolarmente difficile gestire l'attività e, di conseguenza, i rapporti con il personale, il più prezioso collaboratore per l'imprenditore. "In

una fase di calo dei consumi e in un territorio privo di sensibili flussi turistico-commerciali - sostiene l'esponente dell'Ascom provinciale -, si vive purtroppo una situazione di aperture domenicali selvagge, che aumenta i costi gestionali e modifica la psicologia del cittadino. Anziché dedicarsi agli svaghi, ai familiari, a una più generale "cultura" della vita, la gen-

te si vede spesso costretta a trascorrere in asettiche aree commerciali il proprio tempo libero nel tradizionale giorno di festa. Un modello americano che mal si adatta alla cultura e alle tradizioni friulane. Senza dimenticare anche un aspetto economico: il diritto al riposo domenicale è un valore aggiunto in fatto di qualità del lavoro. L'Ascom provinciale, per questo, insisterà con legislatore e amministrazioni perché si esca dal luogo comune del "chi più è aperto, più vende".

Agricoltura

Corrado Pirzio Biroli all'assemblea della Coldiretti

Rigonat: "La riforma della Pac opportunità per le imprese"



Pirzio Biroli, Rigonat e Viola

“La riforma della Pac è senza dubbio una grande opportunità per le aziende agricole che vogliono fare davvero impresa. Non taglia risorse, ma rivede il modello di sostegno (meno risorse ai prodotti, più ai produttori e all'ambiente) e consente agli imprenditori, con il principio del disaccoppiamento, di orientare la propria attività non più sulla base dei contributi, ma

sulla base della domanda di beni espressa dal mercato”. Lo ha detto all'assemblea di Coldiretti della provincia di Udine, che si è svolta nella sala convegni del Consorzio Agrario a Orgnana di Basiliano il 25 giugno, il capo di gabinetto del commissario all'agricoltura dell'Unione Europea, il friulano Corrado Pirzio Biroli, riconoscendo a Coldiretti di essere stata l'unica associazione di categoria in Euro-

pa ad aver compreso subito la portata della riforma e di averla da subito condivisa e sostenuta. “Ora che è realtà – ha detto Pirzio Biroli –, tutti lo riconoscono, anche i detrattori di un tempo. La riforma della Pac non solo pone l'Ue all'avanguardia nel mondo, ma, rimuovendo le cause che originavano le accuse di sostegni eccessivi alle esportazioni che il mondo rivolgeva all'Ue, garantisce all'agricoltura le risorse necessarie senza aumentare la spesa comunitaria. In questi anni occorre puntare – ha concluso Pirzio Biroli – sempre di più sulle produzioni di qualità, legate al territorio e ad alto valore aggiunto, e quindi sui prodotti trasformati meglio se Doc e Igt, sul benessere animale e sul benessere ambientale per garantire ai consumatori prodotti di qualità dei quali l'Italia è già leader al mondo”.

Ma la nuova politica agricola comunitaria (Pac) po-

ne delle sfide al sistema Italia e al sistema Friuli Venezia Giulia, sfide che il presidente provinciale di Coldiretti, Roberto Rigonat, ha posto all'attenzione della Regione, rappresentata dal dottor Augusto Viola della Direzione regionale all'agricoltura. “Il Fvg in questi ultimi 10 anni ha perso tempo prezioso: dobbiamo adeguare il nostro impianto legislativo a quello nazionale (occorre una legge regionale di orientamento) e a quello comunitario (occorre rivedere il Piano di sviluppo rurale e altre leggi alla luce della riforma della Pac); occorre nel contempo – ha aggiunto Rigonat – accelerare il processo di riforma della Regione e in particolare della Direzione regionale dell'Agricoltura per dare all'apparato quell'efficienza e quell'efficacia che oggi sono indispensabili per assicurare risposte rapide alle imprese e occorre individuare

maggiori risorse per soddisfare le molte domande presentate per investimenti in agricoltura”. Pronta la risposta del dottor Viola il quale, a nome dell'assessore Enzo Marsilio, impegnato in una importante riunione di Giunta regionale, ha assicurato il massimo impegno della Giunta Illy di adeguare quanto prima la legislazione regionale alle norme e allo spirito della riforma della Pac e di riformare la Direzione dell'Agricoltura. “È necessario – ha detto Viola – un progetto integrato di sviluppo dell'agricoltura che contempli l'attività agricola, l'ambiente, l'alleanza città-campagna, la formazione e il marketing con una forte attenzione per la montagna”.

Fra gli interventi, quelli del presidente regionale della Col diretti, Claudio Filipuzzi, del presidente del Consorzio agrario, Fabio Benedetti, del pre-

sidente dell'Ara, Graziano Zanello, del direttore della Coldiretti di Udine, Mauro Donda, di Franco Marangone e Patrizia Nicoloso. L'assemblea è cominciata con un minuto di raccoglimento in memoria di Mario Rossi, il dirigente di Coldiretti di Gemona recentemente scomparso, ed è proseguita con la lettura della relazione del presidente sull'attività svolta e dei dati di bilancio consuntivo 2003 e preventivo 2004 letti dal direttore Mauro Donda e approvati dall'assemblea. Fra i presenti, il presidente del Consorzio Ledra Tagliamento, Dante Dentese, il direttore regionale di Col diretti, Oliviero Della Picca, i consiglieri regionali Claudio Violino e Giorgio Venier Romano, i vicedirettori regionali Giancarlo Vatri e provinciale Gianfranco Drigo, e Luciano Mansutti in rappresentanza di Federagricola di Confcooperative.

“Il valore delle esportazioni di vino italiano negli Stati Uniti è aumentato del 10,2% facendo registrare la migliore performance tra i grandi Paesi concorrenti, per i quali si è verificato un incremento del 10,1% degli arrivi dall'Australia, ma anche una diminuzione del 5,5% per il Cile e un drastico calo del 23,1% per i vini francesi”. È quanto affermato dalla Coldiretti nel riferire i dati dell'Italian Wine & Food Institute, relativi al primo trimestre 2004, alla vigilia della prima edizione di

Export del vino negli Usa

Italia batte Francia

Miwine, che si è svolta alla fiera di Milano (14-17 giugno).

Si tratta di un risultato che – commenta la Coldiretti – consente all'Italia di mantenere il primato nazionale di presenza sul mercato statunitense dove per il Made in Italy viene speso un terzo dei dollari (33,3%) destinati all'acquisto di vini di importazione rispetto a

un quarto di quelli austriaci (26,8%) e a solo un quinto per quelli francesi (21,4%).

Un dato rilevante anche in riferimento all'andamento generale delle importazioni di vino negli Stati Uniti che complessivamente – precisa la Coldiretti – risultano stazionarie in valore con solo un aumento dell'1,2%.

Il prezzo medio per li-

tro dei vini importati negli Usa nel primo trimestre 2004 è stato – riferisce la Coldiretti – di 4,57 dollari per i vini italiani, di 4,08 dollari per i vini austriaci, di 8,13 dollari per i vini francesi e di 2,81 dollari per i vini cileni. Il positivo andamento delle produzioni italiane di vino – continua la Coldiretti – è confermato anche dalle esportazioni di spumante

nazionale che aumentano in valore del 9,6% nel primo trimestre anche se le “bollicine” francesi fanno segnare una crescita del 24,6%.

Un primato dei cugini d'Oltralpe le cui produzioni di “champagne” continuano a rappresentare l'82% del valore del mercato di importazione Usa mentre – precisa la Coldiretti – solo un dollaro su dieci, di quelli spesi per comprare negli Stati Uniti spumante estero, è destinato ad acquisti Made in Italy.

Ma le esportazioni na-

zionali di vino sul mercato statunitense – sostiene la Coldiretti – potrebbero infatti raddoppiare per raggiungere il valore di oltre un miliardo di euro se dagli accordi sul commercio internazionale, nell'ambito del Wto, venisse anche un chiaro segnale di stop alla “vinopirateria” e al “falso” made in Italy. Secondo una recente indagine, solo negli Stati Uniti il mercato dei vini di imitazione del made in Italy è quasi uguale a quello delle nostre esportazioni e in altre parole è “falsa” una bottiglia su due.

Confagricoltura, manca manodopera stagionale

Nel corso di un recente incontro, il presidente di Confagricoltura Udine, Daniele Cecioni, ha ribadito le crescenti difficoltà delle aziende agricole nel reperimento di manodopera stagionale, soprattutto in vista delle campagne estive e autunnali di raccolta.

Cosicché, come ogni anno all'inizio dell'estate, cresce la preoccupazione degli agricoltori, in quanto le quote di ingressi per lavoratori extracomunitari per l'anno in corso risultano già esaurite nella nostra provincia, mentre numerose richieste di autorizzazione al lavoro giacciono inevase pres-

«Soddisfazione per il decreto sul latte fresco»

so le pubbliche amministrazioni competenti, con scarsa probabilità di essere accolte.

La situazione è ormai di emergenza, ha affermato Cecioni, e per questo chiediamo interventi tempestivi perché la carenza di manodopera locale e l'incertezza sui tempi e sui numeri degli ingressi di lavoratori extracomunitari potrebbero

mettere in seria difficoltà le operazioni di raccolta di frutta e uva.

Contiamo, ha concluso Cecioni, che la classe politica si faccia carico di questo grave problema e che introduca tutti i possibili strumenti necessari per il reperimento della manodopera agricola stagionale.

Nel corso dello stesso incontro, Cecioni ha espresso l'apprezzamento di Confagricoltura per l'approvazione del Decreto sulle denominazioni di vendita nazionali del latte fresco, un provvedimento questo fortemente voluto dagli imprenditori che aderiscono a Confagricoltura.



Daniele Cecioni

Il termine “fresco” infatti potrà essere riservato solo al latte pastorizzato e a quello di alta qualità e ne sarà proibito l'utilizzo per quello microlattato, garantendo una giusta informazione ai consumatori e al tempo stesso la tutela della produzione nazionale.

Cresce il valore aggiunto (del 4,8%)

“L'aumento del 4,8% nel valore aggiunto in agricoltura è un contributo alla crescita sostenibile del Paese in valore e in qualità per il ruolo insostituibile svolto dalle campagne per la sicurezza ambientale e alimentare dei cittadini, la salvaguardia del paesaggio, la gestione del territorio, il turismo e in generale per la qualità della vita.” È questo il commento di Roberto Rigonat, presidente della Coldiretti della provincia di Udine, all'andamento congiunturale del Pil fotografato dall'Istat nel primo trimestre del 2004, che ha fatto registrare per il settore agricolo il più eleva-

to tasso di crescita congiunturale delle diverse attività produttive. L'economia italiana – sostiene la Coldiretti – può ripartire dall'agroalimentare che guarda al mercato e risponde alle domande dei consumatori che chiedono cibi fortemente legati al territorio, garantiti per l'assenza di contaminazioni e con informazioni chiare in etichetta. Una domanda di sicurezza – continua Rigonat – alla quale l'agricoltura nazionale può rispondere positivamente grazie alle scelte di avanguardia fatte in termini di divieto di coltivazioni biotech, primati qualitativi, tipicità delle produzioni e rispetto ambientale.

Artigianato

Illy: "Abbiamo allo studio la riduzione delle tasse"

Faleschini, documento Uapi per il rilancio della montagna

Meno tasse (ridurre l'Irap di almeno un punto), burocrazia e soprattutto vincoli urbanistici (la legge Galli ingessa intere vallate), più ricerca, innovazione e soprattutto formazione sia nella scuola sia per gli imprenditori, e ancora più siti per le aziende artigiane e le piccole imprese, migliorare la viabilità e accelerare i tempi nell'erogazione dei fondi comunitari. Queste in sintesi le richieste degli artigiani dell'Uapi al presidente della Giunta regionale, Riccardo Illy, avanzate nel corso dell'assemblea annuale della più rappresentativa associazione degli artigiani friulana che, non a caso, si è svolta a Illegio di Tolmezzo il 25 giugno, paese che ha ospitato anche la mostra d'arte dedicata a San Floriano visitata in maggio anche dal presidente Prodi.

Carlo Faleschini, presidente dell'Uapi, ringrazia il presidente Illy e gli assessori Enrico Bertossi ed Enzo Marsilio per il lavoro sin qui svolto e l'attenzione per l'artigianato e l'impresa, ha dichiarato inoltre la propria contrarietà all'istituzione di nuovi enti per la montagna: "Ce ne sono già troppi e non servono né maghi né bacchette magiche, ma far dialogare attorno a un tavolo enti e forze sociali ed economiche che già ci sono. Occorre un patto territoriale o un contratto d'area". "L'artigianato - ha concluso Faleschini - se messo nelle condizioni di lavorare può, in sinergia con agricoltura, commercio

e turismo, rappresentare davvero la risposta innovativa per rilanciare occupazione e lavoro nell'area montana del Fvg, ma occorre concentrare risorse e idee e non disperderle in mille rivoli".

I lavori dell'assemblea, hanno visto gli interventi del sindaco di Tolmezzo Sergio Cuzzi (molto applaudito), di monsignor Angelo Zanella ("la crisi della montagna è strutturale e si debbono prevedere soluzioni eccezionali"), di Licia Cimentini, presidente dell'Uapi della Carnia ("il nostro territorio è ricco di diversità che vanno stimolate"), del vicepresidente dell'Uapi, Sergio Zanirato ("in montagna la certezza si chiama artigianato e va sostenuto"), del presidente dei giovani imprenditori artigiani dell'Uapi di Tolmezzo, Roberto Vicentini, ("occorre recuperare la cultura d'impresa fra i giovani"), di Mario Laurino, presidente dell'Uapi di Cividale ("più viabilità



Bertossi, Illy, Faleschini, Cuzzi e Marsilio

e meno vincoli urbanistici"), di Nereo Tassotti, presidente dell'Uapi di Gemona ("l'edilizia è fondamentale nel recupero dei vecchi borghi rurali, ma troppi vincoli lo frenano"), di Graziano Tilatti, vicepresidente dell'Uapi e del Caem, il consorzio per l'energia degli artigiani del Triveneto ("occorre ridurre il costo dell'energia soprattutto nell'area montana").

Completa ed esauriente la replica del presidente Il-

ly. "Compito della Regione - ha detto - è quello di costruire le condizioni giuridiche e normative per favorire gli insediamenti produttivi e quindi di offrire le risorse possibili e disponibili. Innanzi tutto quelle umane, e dunque la formazione professionale (anche d'eccellenza), per il mondo della scuola e il sistema universitario, ma poi ovviamente quelle finanziarie, ai costi più bassi, intervenendo sia attraverso enti quali Friulia,

Frie, Mediocredito, CongaFi, sia agendo sugli istituti bancari che hanno deciso di mantenere forte il proprio radicamento sul territorio, e infine quelle legate al trasferimento delle conoscenze e all'innovazione". Secondo Illy, una prima risposta per il rilancio dell'area può essere offerta dallo sviluppo di nuove microattività economiche (e quelle di carattere artigianale già ora rappresentano un esempio importante), più in generale occorre pensare a imprese che trovino i propri vantaggi dalla localizzazione in montagna dalla presenza di materie prime quali l'acqua e la pietra, o ad aziende ad alto contenuto di conoscenze (in questo caso fondamentale appare l'inserimento di figure professionali con elevati standard d'istruzione) o, infine, alla riqualificazione del settore turistico.

"Obiettivo" turismo che la Regione sta affrontando, per esempio, avendo optato per una nuova

dirigenza di Promotour e proseguendo il già avviato programma di potenziamento dei poli sciistici, ma che dovrà anche vedere una riqualificazione del comparto alberghiero (esempi eccellenti sono l'albergo diffuso di Sutrio o gli agriturismo), nonché l'affiancamento di settori quali l'artigianato locale, l'agricoltura di qualità e la zootecnia. Deve anche essere incentivato il telelavoro, che ha offerto risultati interessanti già in Liguria (nelle Cinque Terre) e in Emilia-Romagna. Infine, il presidente ha sottolineato che proprio a favore della montagna la Regione sta verificando la possibilità di un intervento sull'Irap per diminuire il carico fiscale, mentre è stata intrapresa un'azione nei confronti di Governo nazionale e Parlamento affinché possa essere messo allo studio un meccanismo che leghi in modo inversamente proporzionale la quota di prelievo fiscale all'altitudine geografica.

Stipulata una convenzione per lo smaltimento dei rifiuti

I marmisti Uapi attenti all'ambiente

Stop agli oneri troppo elevati per lo smaltimento dei rifiuti di lavorazione e maggior impegno a tutela dell'ambiente. Sono questi gli obiettivi della convenzione stipulata recentemente tra il settore marmo e pietra dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese-Confartigianato di Udine e la ditta autotrasporti Chiarco Srl di Pasian

di Prato per rendere meno oneroso lo smaltimento dei rifiuti di lavorazione per le aziende artigiane che trattano marmo e pietra.

Come spiega il capocategoria del settore, Paolo Della Mora, "la gestione dei rifiuti è una necessità per le nostre aziende e può comportare problemi se non viene effettuata correttamente. Si tratta di

rifiuti sostanzialmente innocui che in alcuni casi potrebbero essere recuperati e utilizzati per sottofondi stradali o altre opere di ingegneria, ma nel caso si decida di smaltirli la legge impone degli adempimenti che, per le piccole realtà, incidono molto sul bilancio dell'azienda. Il servizio offerto dalla convenzione è affidabile ed economico

per lo smaltimento dei residui di lavorazione, come coccie e fanghi".

"Questa convenzione - sottolinea Della Mora - è la prima di una serie di iniziative che saranno organizzate dalla nostra categoria, un passo importante del cammino intrapreso in questo periodo che vuole portarci a offrire alla clientela i nostri

prodotti con servizi sempre migliori. Siamo partiti dalla cura degli aspetti ambientali per dare un segno di attenzione verso il cliente e verso l'ambiente nel quale tutti noi viviamo". Per informazioni si può contattare Luca Nardone dell'Uapi di Udine, telefono 0432-516748, fax 0432-509127, e-mail lnardone@uaf.it.

Puntin (Cna), artigianato fondamentale in montagna

"Riteniamo che la salvaguardia dell'occupazione in Carnia non può prescindere dal ruolo che l'artigianato si è sempre ritagliato nel tessuto economico della montagna e che intende ritagliarsi anche nel futuro per rilanciare l'economia dell'area".

Parole del presidente della Cna provinciale di Udine, Denis Puntin, a proposito della difficile situazione in cui versa il territorio montano a seguito delle crisi occupazionali di diverse importanti realtà industriali (Complast, De Longhi,

Seima ed Ermolli). "Già a suo tempo - sottolinea Puntin - avevamo evidenziato i rischi che la Carnia avrebbe corso privilegiando l'insediamento di gruppi industriali provenienti da fuori Friuli a discapito dell'esistente tessuto di piccole e piccolissime imprese locali.

Purtroppo i nostri timori si sono avverati oggi in tutta la loro gravità. Crediamo a questo punto opportuno che le forze politiche, sociali ed economiche, preso atto della situazione che si è venuta a creare, puntino a un rilancio del territorio anche attraverso l'artigianato e la piccola



Denis Puntin

impresa". A tale riguardo, il presidente Puntin - che assieme ai vertici dell'associazione segue gli sviluppi della situazione occupazionale in Carnia con grande attenzione e attivandosi con le competenti sedi politiche - ricorda che la Cna ha già attivato a Tolmezzo uno sportello informativo a favore delle imprese.

Seminario per impiantisti e manutentori termici

Un buon sistema termico deve produrre caldo a sufficienza nei punti in cui è richiesto, deve consentire una ottimale economia gestionale e deve garantire la sicurezza degli occupanti. Di questi aspetti si è parlato all'Hotel Executive di Udine nel corso dell'incontro "Analisi di combustione e verifiche strumentali" organizzato dall'Anim-Cna, al quale hanno preso parte un centinaio di imprese. "I presenti hanno molto gradito la riunione - afferma Giorgio Treppo, responsabile della categoria - poiché hanno avuto l'occasione di approfondire le proprie conoscenze a par-

tire dal complesso quadro normativo che regola progettazione, installazione e manutenzione degli impianti termici, fino all'uso della strumentazione tecnica, la compilazione del nuovo libretto d'impianto e allegato H". Altri temi sono stati: le verifiche delle caratteristiche funzionali degli impianti prima dell'uscita della Legge 46/90; risanamento, ristrutturazione e pulizia delle canne fumarie; le prove di tenuta dell'impianto; le analisi di rendimento dei generatori di calore. "Quella degli impiantisti-manutentori - aggiunge Giorgio Treppo - è una categoria di veri profes-

sionisti che investe tempo e danaro per mantenere una professionalità all'altezza del compito che gli affida la legge. Come Anim/Cna ci permettiamo di invitare i cittadini a diffidare da certe offerte strabilianti". "Al termine di ciascun intervento - ricorda ancora Treppo -, il manutentore incaricato del controllo è obbligato a rilasciare un documento che attesta i risultati, con l'indicazione di eventuali provvedimenti da assumere per migliorare o adeguare l'impianto alle norme di risparmio energetico e di sicurezza. Le modalità e la cadenza della manutenzione sono stabilite dal libretto d'uso e manutenzione dell'apparecchio, sulla base della legislazione vigente, e quindi non è una pretesa delle imprese di manutenzione".

Cooperazione

Il presidente Marinig: "Una forza sociale protagonista in regione"

Un 2003 soddisfacente per la Legacoop del Fvg

Il fatturato 2003 delle 279 cooperative aderenti alla Legacoop del Friuli Venezia Giulia sfiora i 900 milioni di euro, registrando, così, un +7,39% rispetto al 2002. In crescita del 4,03% e del 2,38% anche gli occupati e i soci che raggiungono rispettivamente circa 11 mila e 284 mila unità. Sono, questi, alcuni dei dati emersi nel corso dell'assemblea annuale della Legacoop del Friuli Venezia Giulia, che ne hanno delineato l'incremento e i soddisfacenti risultati ottenuti. Ma se il 2003 ha mostrato un andamento positivo, il 2004 non sembra avere le medesime prospettive: il protrarsi della stagnazione e i deludenti andamenti registrati, nei primi mesi dell'anno, dai

consumi interni e dalla domanda estera, preoccupano, infatti, le associate.

"Per far fronte a questi timori - ha detto il presidente della Legacoop del Friuli Venezia Giulia, Renzo Marinig - concentreremo l'attenzione su alcuni fattori essenziali per la competitività delle imprese cooperative quali la dimensione dell'azienda, le fonti di finanziamento, il rapporto banca-impresa, l'innovazione, oltre alla presenza su nuovi mercati. La crisi generale del quadro economico comincia a preoccupare tutte le imprese - ha aggiunto -, anche quelle cooperative, per le quali si stanno profilando elementi di difficoltà. Nel settore dei servizi, per esempio, tali elementi riguardano soprattutto

le coop che lavorano con la committenza pubblica e che risentono della crisi finanziaria pubblica. Ne risentono le piccole e medie coop sociali, ma anche quelle di pulizie, global service e ristorazione".

Soffrono per le difficoltà finanziarie degli enti locali anche le cooperative di costruzioni e dell'ecologia. Di fronte a questo quadro, la Legacoop si orienterà con azioni volte a favorire la crescita dimensionale dell'impresa, ad accelerare i processi di messa in rete delle imprese cooperative e a promuovere ristrutturazioni e aggregazioni. Durante l'assemblea, che ha avuto come moderatore il vicepresidente della Legacoop Fvg, Loris Asquini, e a cui hanno partecipato anche

il presidente del Consiglio regionale, Alessandro Tesini, l'assessore regionale Roberto Cosolini, Graziano Pasqual, coordinatore nazionale della Legacoop, ed Enrico Dissabo, assessore comunale di Cervignano, Marinig ha poi registrato come, per la prima volta, la Legacoop Fvg è riconosciuta come forza protagonista nella ridefinizione del modello economico e sociale della regione. "Attraverso la concertazione sulle politiche industriali - ha indicato -, con la dialettica delle parti, si cerca di addivenire a una intesa di sviluppo e di innovazione, ridefinendo gli investimenti strutturali portanti una nuova fase di sviluppo". E sulla concertazione si sono espressi anche Alessandro

Tesini e Roberto Cosolini. "Il governo regionale - ha detto Cosolini - si è ricordato della concertazione, che ha caratterizzato questo primo anno di legislatura. I processi di cambiamento si governano con lo stile concertativi, che significa accettare il terreno del confronto".

Un altro punto della concertazione riguarda, poi, il "buon lavoro", ovvero l'insieme di regole che partono dal monitoraggio dell'occupazione in regione e arrivano ai diritti, alla regolarità del lavoro e alla vigilanza. "Considero strategica per la cooperazione - ha concluso - un'intesa con la Regione in merito a un adeguamento alle esigenze di 'buon lavoro' delle disposizioni di legge della Repubblica". La



Renzo Marinig

Legacoop Fvg punta, in questo senso, alla tutela delle aziende con sede legale nel territorio regionale nei confronti delle aziende extra-regionali o comunitarie che operano in regime irregolare, oltre che all'istituzione di una commissione regionale con il compito di vigilanza e ispezione e disposizioni repressive in caso di accertata violazione attraverso gli organi preposti.

Cooperative disponibili per interventi di ingegneria naturalistica nell'Alto Friuli

Comuni alluvionati: Assocoop pronta per la ricostruzione

L'Associazione Cooperative Friulane scende in campo per dare il proprio contributo alla ricostruzione dei comuni alluvionati della Val Canale e Canal del Ferro, per la quale la Regione ha previsto interventi per 130 milioni di euro.

Sono numerose, infatti, le cooperative della provincia di Udine aderenti

all'Assocoop - che operano nel settore agroforestale e ambientale - in possesso dei requisiti per partecipare alle gare d'appalto che saranno indette dopo il periodo estivo, mettendo a disposizione capacità, risorse, uomini e mezzi locali per il rifacimento di strade e sponde e per l'esecuzione delle opere di ingegneria naturalistica necessarie per la sistemazione e

il ripristino del territorio. Si tratta, citando solo le principali, della Cooperativa agricola forestale Alto But, della Cooperativa di lavoro e pronto intervento Valli del Torre, della Cooperativa agricola forestale Medio Tagliamento e della Friulgiulia lavoro, imprese che complessivamente occupano circa 130 addetti, tutte nate e fortemente radicate sul territorio.

"Dopo la solidarietà espressa nel periodo dell'emergenza con la raccolta fondi indetta dall'Assocoop per soccorrere il comparto agricolo della zona (sono stati raccolti 22 mila euro, devoluti ai produttori della Cooperativa Agricoltori Valcanale di Ugovizza) - spiega il presidente dell'associazione, Gianpaolo Zamparo -, ora è tempo di guardare

concretamente alla ricostruzione.

Per questo le nostre cooperative sono a disposizione, con la propria capacità e professionalità, per il ripristino dei danni subiti dagli edifici e dall'ambiente delle zone alluvionate".

Entro luglio dovrebbero essere consegnati i progetti degli interventi di recupero nei comuni della Val-



Gianpaolo Zamparo

canale e del Canal del Ferro, affidati a studi tecnici esterni, mentre gli appalti potrebbero già essere indetti nel prossimo mese di settembre.

Annata stabile per il caseificio di Venzone che potenzia l'attività

Nuovo spaccio per la coop Alto Friuli

La cooperativa agricola Alto Friuli di Venzone, socia dell'Associazione Cooperative Friulane, guarda al futuro con positività - nonostante i venti di crisi che spirano sul comparto lattiero caseario regionale - e presto avrà un nuovo spaccio aziendale. Per offrire un servizio sempre più attento alle esigenze della clientela, sono infatti previsti lavori di ampliamento e ristrutturazione del punto vendita di Venzone e il potenziamento dell'attività promozionale. I dati dell'attività svolta nel 2003 sono stati presentati nel corso dell'assemblea annuale dei soci che ha approvato un bilancio - come ha evidenziato il presidente

della cooperativa, Aurelio Michelutti - tutto sommato soddisfacente, considerato l'andamento generale del mercato. Il dato più rilevante riguarda il livello di remunerazione dei conferimenti dei soci, che la cooperativa è stata in grado di mantenere in linea con quello dell'anno precedente (€ 0,364 il litro, pari a 705,04 lire, Iva esclusa). A fronte di un incremento delle rimanenze di magazzino più che raddoppiate nell'arco dell'ultimo triennio (+134%), in termini produttivi i soci hanno conferito oltre 2 milioni e mezzo di litri di latte vaccino e oltre 9 mila litri di latte caprino, con un incremento complessivo dei conferimenti pari al 4,15%. La media giorno-

liera di lavorazione è stata invece di 8.694 litri di latte (+8,86% rispetto al triennio precedente).

"Il momento non è facile - ha sottolineato Michelutti - e i risultati conseguiti nel 2003 vanno valutati in relazione a un anno che, ancora una volta, ha confermato la stagnazione della domanda dei consumi e variazioni negative della quotazione delle produzioni nei mercati all'ingrosso.

All'aumento dei costi di produzione e al costante miglioramento del nostro processo produttivo non corrisponde un allineamento dei prezzi di vendita sul mercato. Nonostante questo, la qualità del latte conferito è di livello medio-alto e i pro-

dotti hanno dato risultati qualitativi ottimi. Dovremo impegnarci, quindi, per attivare attente politiche di controllo dei costi di produzione, di valorizzazione commerciale, di incremento della produttività aziendale e dei volumi aziendali nella vendita al minuto". "È stato infatti avviato - precisa Michelutti - un nuovo progetto con il contributo concesso dall'Ersa, relativo al Piano di sviluppo rurale, per il rilascio della certificazione di filiera, la realizzazione di una nuova immagine grafica e per lo sviluppo di un software per la tracciabilità delle produzioni e la rintracciabilità del prodotto anche nelle fasi di post-vendita".

Infortunati sul lavoro convenzione Bcc-Inail

Il Fvg è una delle regioni ai vertici della classifica nazionale per quanto riguarda gli infortuni sul lavoro che nel 2003 sono stati ben 30 mila 355. Un fenomeno che va affrontato intervenendo in maniera decisa sulla prevenzione e sostenendo la diffusione di una forte cultura della sicurezza. E proprio questo è l'obiettivo che l'Inail si propone con l'attivazione dei finanziamenti agevolati, un intervento per il quale sono stati stanziati, a livello nazionale più di 100 milioni di euro per contributi in conto interessi. Di questa cifra, 2,8 milioni di euro sono stati stanziati per il Fvg, con l'obiettivo di sostenere le imprese impegnate su progetti in materia di sicurezza e igiene sul lavoro, come previsto dalla famosa legge "626". Le Bcc, che rappresentano in regione la rete bancaria più capillare, sono state abilitate a concedere i finanziamenti assistiti da contributo, assicurando così il loro supporto alle imprese. Dopo la valutazione di ammissibilità effettuata dall'Inail, per quanto riguarda l'esistenza dei requisiti e la correttezza della documentazione, lo step successivo prevede la valutazione economica-finanziaria da parte della banca al termine della quale l'azienda potrà accedere alla linea di credito agevolato prevista per questo tipo di progetti.