

# UdineEconomica

Mensile di attualità economica politica e culturale edito dalla Camera di Commercio di Udine - Settembre 2004 - N. 8



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



## Uno skipper per la Regione

Occorre uno sforzo collettivo

di Ulisse

Sette anni fa, la Federazione degli industriali di Trieste chiese allo Studio Ambrosetti di dire se e come era possibile rifare il motore della macchina regionale. Ne risultò un ponderoso esame di coscienza, denso di cifre e di indicazioni. Vi si sosteneva, tra l'altro, che il sistema del credito regionale era poco incidente su quello economico, non rispondente agli scenari proposti dalla globalizzazione e dalla corsa all'innovazione; incompatibile perciò con lo spessore della sfida. Fu accolto, ahimè, con malcelata diffidenza: gli amministratori pubblici vi lessero supponenti rimbrotti piuttosto che preziosi consigli. Fu così, per eccesso di provincialismo, che sfumò una buona occasione di ripensare ruoli, tattiche e strategie in tempi in cui - si diceva, allora come oggi - cambiava lo stesso cambiamento.

Andando per immagini, si dice spesso che il Friuli Venezia Giulia si è trasformato da cerniera tra l'Europa comunitaria e l'orientale in una finestra della prima sulla seconda e domani potrebbe essere -, infrastrutture permettendo, come ha annotato nel numero di fine agosto il settimanale americano Time in un servizio intitolato "Eastward bound and trading up" - il passaggio obbligato di traffici, investimenti e iniziative nel cuore di un'area ricca di fermenti e di spinte espansive, sia verso i Balcani (come mostra di voler fare la Slovenia con un pil in crescita del 3,5%) sia verso il pianeta Russia. Per raggiungere questo traguardo, la Regione deve però avere chiari la visione di dove andare e il senso stesso della sua "missione". Se uno skipper non sa dove arrivare, non saprà neppure qual è il vento favorevole da sfruttare. Bene ha fatto dunque Illy a sollecitare i suggerimenti di un guru dell'economia, stavolta il più ricercato, per af-

(segue a pagina 2)

## La sedia friulana rialza la testa



A pagina 4

## Il 18 ottobre la festa del lavoro

Sarà presente il presidente Montezemolo

Il presidente della Confindustria della Fiat e della Ferrari, Luca Cordero di Montezemolo, sarà a Udine il 18 ottobre per la tradizionale festa del lavoro e del progresso economico organizzata dalla Camera di commercio. Lo annuncia il presidente dell'Ente camerale Adalberto Valduga che precisa che la manifestazione si svolgerà, come consuetudine, nel teatro Giovanni da Udine.

Nato a Bologna nel 1947, laurea in Giurisprudenza con specializzazione in diritto commerciale internazionale alla Columbia University di New York, laurea honoris causa in ingegneria meccanica dall'Università di Modena e in gestione integrata d'impresa dalla Fondazione Cuoia di Vicenza, Montezemolo è anche presidente della Fiat, presidente e amministratore delegato della Ferrari e della Maserati oltre che ad essere presidente della Federazione italiana editori giornali e della Fiera internazionale di Bologna. È stato nominato dal Financial Times tra i cinquanta migliori manager del Mondo del 2004.

Montezemolo si è insediato alla guida della Confindustria il 27 maggio e ha subito stupito, nel suo intervento al mondo economico e politico nazionale, per la chiarezza e la semplicità con la quale ha evidenziato gli obiettivi e le linee principali del suo mandato.

Concetto centrale del discorso che il neo presidente ha pronunciato in occasione della sua investitura ufficiale a capo del palazzo romano di viale dell'Astronomia, l'innovazione, quale catalizzatore e conditio sine qua non per la nuova rinascita del sistema Italia. Un elemento secondo il successore di D'Amato,

(A pagina 2)

## Illy ottimista, economia in ripresa

"In 15 mesi di governo regionale, non ho mai parlato in termini ottimistici della situazione economica. Ebbene, ora è il momento di farlo, perché tutti i segnali che arrivano dalla maggior parte dei mercati sono positivi e questo avrà riflessi positivi anche sulle realtà che faticano di più a riprendere". Ha parlato da imprenditore il presidente della Regione Riccardo Il-

ly, nel suo breve intervento prima della cena di gala organizzata dalla Camera di Commercio di Udine in Piazza San Giacomo, snocciolando rapidamente un paio di dati significativi: "L'economia statunitense cresce complessivamente a un ritmo del 4%, e crescono anche il Sud Africa, il Brasile e anche l'Argentina, che pare aver superato il momento peggiore della crisi che la attanaglia-

va. Crescono, con un incremento compreso fra il 3 e il 4% i 10 nuovi Paesi entrati nell'Unione europea, cresce la Russia e pure molti Paesi del Medio Oriente, per non parlare del Sud Est Asiatico (Cina +9%, India +8%)". "Buone notizie - ha aggiunto Illy - anche sul fronte dell'Unione europea che ha finalmente accelerato, tant'è che dall'1,7% previsto, l'incremento dovrebbe arrivare rapidamente

al 2%. Un segnale più che positivo che, ci auguriamo, farà riprendere fiato all'export di tutto il Friuli Venezia Giulia e al Friuli in particolare"

Un messaggio di ottimismo, quello di Illy, confermato e ripreso anche dagli interventi del sindaco di Udine Sergio Cecotti e dal presidente della Cciao di Udine Adalberto Valduga

(segue a pagina 21)

### Attualità:

Agosto e settembre rilanciano il turismo  
Pag. 20

La Fiera di Udine guarda ai Paesi dell'Est  
Pag. 22

Progetto Cina più di 50 le proposte  
Pag. 26

# Attualità

(segue da pagina 1)

frontare il cambiamento con una strategia di lungo periodo. Le obiezioni di chi avrebbe voluto interpellare prima le nostre Università, in un'ottica "local", sorvola sul fatto che Michael Porter è il consulente più ascoltato dalle grandi corporations e che l'anno scorso prestò al governo britannico gli stessi servizi oggi richiestigli dal Friuli Venezia Giulia. Dal punto di vista tecnico, la scelta della Regione è dunque ineccepibile e promettente. I problemi verranno dopo, quando la grammatica diventerà pratica. Difficilmente il pluridecorato studioso di Harvard (16 best seller all'attivo) riuscirà a convincere regatanti discordi a remare all'unisono. Con musicisti dissonanti non si fa un'orchestra. Si ripropone, insomma, lo stesso problema di sempre, oggi con urgenza maggiore di ieri: come accordare i tempi della politica a quelli dell'economia; come trovare in valori condivisi un comune terreno d'intesa tra maggioranza e opposizione. Tutti sappiamo infatti che per vincere la partita della crescita bisogna fare squadra. E che per fare squadra occorre sottostare tutti alle opzioni decisive dell'interesse generale.

C'è anche un'idea di cosa fare. L'idea, cioè, che le frustrazioni dei mesi scorsi (la delocalizzazione in Cina della De Longhi di Ampezzo, l'incredibile e amarissima vicenda della cartiera di Moggio, le difficoltà del comparto della sedia) si superano con un modello di sviluppo imperniato sulla valorizzazione del territorio, e in particolare delle sue nicchie di eccellenza. L'idea che occorre puntare sulla forza dell'aggregazione per non scendere nella deriva individualista. Non si cambia però un costume politico se non si è consapevoli tutti del valore della posta in gioco e del suo carattere ultimativo. Per definizione, il cambiamento prospetta sempre nuove occasioni. Prima o dopo, meglio prima che dopo, bisogna coglierle, scegliendo tra quelle che meglio aiutano a raggiungere il traguardo che tutti insieme ci saremo proposti di perseguire.

Il presidente di Confindustria a Udine il 18 ottobre

## Montezemolo alla festa del progresso economico



Luca Cordero di Montezemolo

sul quale le aziende devono puntare per rafforzare la loro competitività sulla scena internazionale e riconquistare quote di mercato. Il rinnovamento e la crescita delle imprese, dunque, passano attraverso gli investimenti in risorse umane, tecnologia, know how e sperimentazione. A questo proposito, il numero uno di Confindustria ha invitato gli imprenditori a riprendere la strada verso la progettazione di nuovi brevetti, uno dei principali parametri su cui si misura l'innovazione di un Paese, coinvolgendo nella fase di elaborazione delle idee giovani laureati orientati alla conoscenza e alla ricerca. Oltre all'innovazione anche l'istruzione e la ricerca rappresentano passaggi decisivi per il rilancio dell'economia: è anche su questi due fattori che si gioca buona parte del destino e della competitività del paese.

Per rafforzarsi e farsi trovare pronte per la ripresa, le aziende dovranno anche pensare a irrobustirsi creando alleanze, raggruppandosi in filiere, investendo nei mar-

«L'innovazione è la premessa della rinascita del sistema Italia»

chi e nei distretti. Oltre a dipendere da strategie, business plan, piani di investimento e innovazione, la crescita economica dovrà però fare i conti anche con le condizioni dell'ambiente esterno. Favoriranno lo sviluppo, secondo il giudizio di Montezemolo, infrastrutture più moderne, sistemi di comunicazione d'eccellenza, energia a costi competitivi e una maggior semplificazione dell'intero paese a cominciare dalla pubblica amministrazione.

Tra i temi forti della relazione di Montezemolo anche il made in Italy che deve essere valorizzato attraverso la cultura, patrimonio inestimabile da conservare e accrescere. Un altro atout su cui giocare è il turismo, settore chiave di sviluppo, di opportunità imprenditoriale e oc-



Giovanni da Udine gremito per l'edizione 2003

cupazionale. Un'attenzione strategica va dunque rivolta allo straordinario valore artistico, storico e paesaggistico dell'intera penisola.

Importante sarà, anche la "partnership" dello Stato che potrà aiutare le imprese in questo sforzo di modernizzazione a 360 gradi, sotto diversi punti di vista. Il presidente di Confindustria ha insistito sulla necessità di una politica fiscale che tenga conto degli obiettivi generali, che riduca le tasse (quelle sulla ricerca in primis) per stimolare il sistema produttivo con un occhio attento e vigile ai conti pubblici, che devono mantenere una certa stabilità. Un fisco che non penalizzi, dunque, ma che aiuti i processi di fusione e di acquisizione delle imprese che vogliono crescere.

Tra le esigenze segnalate dal leader degli industriali anche una pubblica amministrazione più snella ed efficiente, una riforma degli incentivi che da aiuti a fondo perduto devono essere trasformati in prestiti a lungo termine, più funzionali e mirati. Il coordinamento degli in-

terventi di promozione dell'Italia nel mondo e una vera e propria riforma della scuola, costruita sulla base di un disegno pluriennale condiviso da maggioranza e opposizione, sono le ulteriori esigenze che il presidente delle rosse di Maranello segnala alla classe dirigente nazionale. Anche la politica dovrà rimbocarsi le maniche e guardare di più ai problemi del Paese

«Necessaria una pubblica amministrazione efficiente ed efficace»



Cerimonia a Udine per la consegna dei master universitari di primo livello

## Diplomati quattro ingegneri in metallurgia

Mercoledì 20 luglio, nella sala Atti dell'Università degli studi di Udine, si è svolta la cerimonia di consegna dei diplomi di master universitario di primo livello in Ingegneria metallurgica. Quattro ingegneri hanno conseguito i diplomi alla presenza del presidente della facoltà di Ingegneria, Andrea Stella, del coordinatore del master, Ste-

fano Del Giudice, del vice-presidente della Camera di commercio di Udine, Claudio Ferri, e del direttore dell'Assindustria friulana, Ezio Lugnani.

L'obiettivo del master - attivato dall'anno accademico 2002-2003 dalla facoltà di Ingegneria dell'Università degli studi di Udine sulla base di una convenzione con l'Associazione degli Industriali, la Camera



Il vicepresidente Ferri mentre consegna un diploma

di commercio e il Consorzio Friuli Innovazione, con il supporto del Centro Interuniversitario per la ricerca in metallurgia (Cirm) - è quello di specializzare ingegneri attraverso specifiche competenze sui processi metallurgici di produzione e trattamento dei materiali metallici, sulle tecniche di caratterizzazione e sui criteri di scelta per il loro impiego ottimale.

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 Antepima

Archivio: C.C.I.A.A. - Antepima

Per la pubblicità rivolgersi a:  
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

La tiratura del mese luglio  
è stata di 52 mila copie

# Attualità

Si è svolto a Udine dal 10 al 13 settembre

## Aria di ripresa al Salone della sedia



Snaidero, Zontone, Illy e Mansutti

**S'** è respirata aria di ripresa al Salone internazionale della sedia giunto alla ventottesima edizione che si è svolto da venerdì 10 settembre a lunedì 13 settembre a Udine Fiere di Torreano di Martignacco. Sono stati 177 gli espositori dell'edizione 2004 per uno spazio espositivo di 15.000 mq totali. Sul fronte internazionale, si è registrata la partecipazione di 25 espositori provenienti da Austria, Belgio, Bulgaria, Francia, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Ucraina, Singapore e Indonesia. Un dato

importante: accanto alle tante aziende che anche per il 2004 hanno rinnovato totalmente la loro fiducia alla rassegna, sono state presenti in qualità di new entry 33 aziende espositrici, segno che la manifestazione è vista come punto di riferimento primario di un settore di nicchia dai grandi numeri quale la sedia. Novità sul fronte dell'accoglienza. Questa edizione ha offerto percorsi espositivi agili, studiati per guidare il visitatore a cogliere velocemente la panoramica completa dell'esposizione. Nuove aree dedicate hanno accolto il visitatore e tra le novità della manifestazione ci so-

no l'Art Book Triennale, ricco di titoli per approfondire la storia del design e dei suoi protagonisti, e uno spazio gestito da AgraPromo che ha offerto ai visitatori internazionali gustosi assaggi delle nostre specialità regionali con possibilità di acquisto dei prodotti. La manifestazione, aperta agli operatori di settore (grossisti, importatori, buyer, rappresentanti di catene d'acquisto, negozianti, architetti, designer da tutto il mondo) è stata visitata da oltre 14 mila persone, superando l'edizione 2003 che aveva registrato la presenza di 13.410 visitatori provenienti da 82 Paesi.

Due i temi scelti per questa edizione: quello dell'innovazione - intesa come capacità di sapere sperimentare nelle forme, in materiali e tecnologie, nella concettualizzazione -, con la mostra del Centro ricerche Fantoni: i percorsi dell'innovazione, sviluppato con questa realtà industriale d'eccellenza che il salone presenta per dimostrare come la dimensione mentale all'innovazione crei fatti concreti e implicazioni positive per le aziende; quello della creatività convogliata nella sperimentazione e della formazione come canalizzazione della creatività in progetto con est est (in collaborazione con Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone), mostra patrocinata dall'Adi F-Vg che ha offerto uno sguardo esteso sul mondo del giovane design. La selezione dei giovani designer è stata curata da Anna Lombardi e il progetto grafico è di Ferruccio Montanari.

In aumento anche i premi e i concorsi del Salone, come il Premio Top Ten (in collaborazione con la Banca di Cividale Spa) riservato alle aziende espositrici: il premio vuole essere uno stimolo all'innovazione e alla ricerca tecnologica e dei materiali; il premio la Sedia del-



La premiazione della sedia dell'anno Contract



Zamò e Mansutti consegnano il Triangolo d'Oro a Dino Granzotto

l'Anno Contract e la Sedia dell'Anno Residential, sempre in collaborazione con la Banca di Cividale Spa); il Caiazza Memorial Challenge 2004 In-

ternational Design Competition (in collaborazione con la Banca Popolare FriulAdria Spa); il premio Catas e infine Triangolo d'Oro (in collaborazione con la Banca di Credito Cooperativo di Manzano), un riconoscimento che anche quest'anno, pur non rientrando direttamente tra gli eventi legati al Salone, è stato assegnato in questa importante occasione all'imprenditore socio di Promosedia che nel corso dell'anno si è distinto per il ruolo svolto nella gestione della propria azienda e per le capacità dimostrate.

### Anche la Camera al Salone con lo stand

**A**nche la Camera di commercio di Udine è stata presente al "28° Salone internazionale della sedia" con uno stand nel padiglione 7 dove è stato possibile ottenere informazioni relative alle attività svolte a favore dello sviluppo delle imprese, con particolare riferimento all'internazionalizzazione.

Lo stand della Camera aveva inoltre attivato un servizio di assistenza personalizzato, su appuntamento, per le aziende interessate all'avvio e allo sviluppo di relazioni economiche con i Paesi dell'ex Jugoslavia e delle Repubbliche Ceca e Slovacca.



Particolarmente attrezzato lo stand della Fantoni

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Friulano il miglior vino bianco del vecchio mondo

È friulano, secondo la rivista internazionale Decanter, il miglior vino bianco del "vecchio mondo". Si tratta delle "Vecchie Vigne" vendem-

mia 2000 dell'azienda agricola Roncus di Capriva del Friuli ed è stato presentato e degustato nel corso di una manifestazione, la prima di una lunga serie, come ha spiegato il presidente Adriano Gigante, orga-

nizzata da Federdoc Fvg nell'Enoteca Serenissima di Gradisca d'Isonzo.

"Con questi incontri, Federdoc - ha detto Gigante - vuole far conoscere alla stampa specializzata e agli addetti ai lavori alcuni 'gioiel-

li enologici', spesso elogiati e premiati in diverse parti del mondo, che testimoniano la qualità raggiunta dalla produzione regionale.

Il vino degustato a Gradisca nasce dalle ricerche di Gabriella De

Marco e Marco Perco, i titolari dell'azienda Roncus, condotte per riscoprire vecchie tradizioni nella produzione vinicola, legata al territorio. Già il nome "Vecchie Vigne" denota una delle caratteristiche: piante

con oltre 40 anni.

Questa metodologia è diventata anche oggetto di studio da parte dell'ateneo udinese.

Per Agra Promo Fvg era presente l'amministratore delegato Bepi Pucciarelli.

# Pmi al microscopio

Biocostruire, società un tempo artigiana specializzata in costruzioni innovative

## Casa biologica una scelta vincente

di Marco Ballico



La squadra di Biocostruire

Il padre lavorava come capocantiere in Alto Adige. Erano gli anni dell'immediato dopoguerra. Partiva in primavera e tornava in Friuli in autunno con una squadra di "vecchi" muratori del proprio paese e giovani ragazzi ai quali insegnare l'arte della costruzione. Rientrato a Montenars negli Anni Sessanta, Onesto Ermacora fonda un'impresa edile artigiana. Professionalità, grande conoscenza del cantiere e dei materiali, estrema correttezza e disponibilità contraddistinguono la figura paterna. Gli stessi tratti del figlio Elvio, amministratore delegato di Biocostruire Srl (e titolare dell'omonimo studio di consulenze bioedili, energetiche e ambientali, a Fagagna), società commerciale sita a Montenars, che si pone sul mercato nazionale e internazionale per l'import, l'export e la commercializzazione di prodotti e tecnologie esclusivamente bioecocompatibili certificati e di qualità.

"La mia formazione edile - spiega Elvio Ermacora - ha avuto inizio proprio nell'infanzia, nei cantieri dell'Alto Adige prima e dell'impresa artigiana di mio padre poi. Grazie a quelle esperienze, ho acquisito le tecniche, la metodologia, la conoscenza dei materiali: assieme alla 'qualità' del cantiere sotto il profilo umano, questi sono i fattori indispensabili per il perseguimento delle tematiche e della filosofia bioedile, applicate alle nuove costruzioni e ai restauri".

Uno degli aspetti peculiari della bioedilizia che Ermacora porta avanti con particolare attenzione riguarda il recupero del "genius loci", quindi dell'architettura come valorizzazione degli aspetti sociale, storico, letterario e artistico del luogo e dell'abitazione stessa. La passione nei

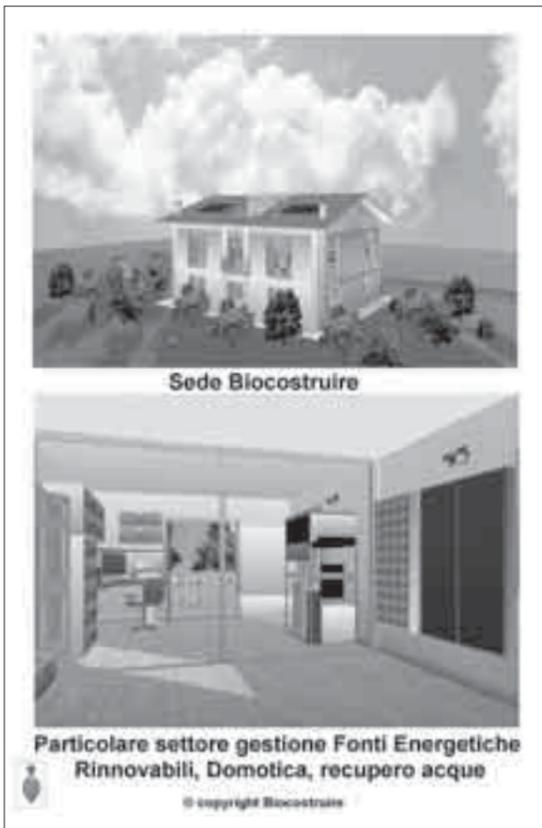
confronti del territorio regionale è molto elevata; ne è testimonianza l'entusiastica adesione di Ermacora alla "Societät Sientifiche e Tecnologicje Furlane". "I nostri interventi - prosegue il titolare - vengono definiti in base a questi criteri, attraverso la raccolta particolareggiata e rigorosa di tutte le informazioni disponibili effettuata dalla nostra responsabile documentarista".

Le soluzioni offerte dall'azienda friulana permettono di ristrutturare e costruire in termini bioedili, rispettando l'ambiente e la sostenibilità sociale. "Ma siamo anche specializzati - dice ancora Ermacora - nello sfruttamento delle energie rinnovabili, fornendo un servizio completo, dalla consulenza (con check-up bioedile di base sul gas radon, inquinamento indoor e altro ancora) all'installazione delle tecnologie di ultima generazione: impianti fotovoltaici, solari termici, minicentraline eoliche, idrauliche, geotermi-

che. Inoltre, commercializziamo sistemi evoluti quali domotica, sistemi schermanti per campi elettromagnetici, sistemi di depurazione dell'aria, di illuminazione biologica e naturale e per il recupero dell'acqua". A chi si rivolge Biocostruire Srl? La società fornisce consulenze alle aziende, alle pubbliche amministrazioni e al professionista. La rete commerciale comprende due professionisti che, in qualità di "informatori bioedili", presentano i servizi, i materiali e le tecnologie nel territorio regionale.

La sede del Laboratorio d'arte ambientale è attualmente in fase di ristrutturazione (una superficie coperta di 240 mq, dove ci saranno la show-room per i prodotti e le tecnologie esclusive e gli uffici, e una scoperta di 1.000 mq, oltre al magazzino di stoccaggio di 2.000 mq) secondo i dettami della bioedilizia. "Sarà la prima in Italia autonoma energeticamente - annuncia Ermacora -, alimentandosi con fonti rinnovabili". L'edificio sarà monitorato continuamente e resterà aperto per visite guidate rivolte a esperti, tec-

nici e studenti. Un sistema complesso gestirà le varie fonti costituite da una mini-centralina idrica con turbina a sistema Pelton, pannelli fotovoltaici e una caldaia sperimentale a idrogeno. Sarà inoltre sede di laboratori di ricerca per materiali e tecnologie bioecocompatibili certificati e di qualità, scelti rigorosamente per garantire al cliente alta professionalità e correttezza delle soluzioni proposte. Saranno anche organizzati corsi per il recupero di arti e mestieri per giovani in cerca di "una bottega d'arte ambientale".



### Profilo d'impresa

Biocostruire Srl si trova a Montenars, in via Zampariul 2; l'edificio della sede commerciale è attualmente in fase di ristrutturazione, secondo i dettami della bioedilizia. Tra le maggiori esperienze rese possibili dalle conoscenze tecniche di Elvio Ermacora, membro anche della commissione incaricata dello studio normativo sull'edilizia eco-compatibile dell'Uni (gruppo G 13-Milano), la società può annoverare la responsabilità della segreteria scientifica del primo convegno internazionale Ecobat di Montecarlo (1999), organizzato dal World Trade Center di Monaco e da Engeco, e delle tre edizioni dell'Expo Bio C.A.S.A. (Costruire e Abitare Sostenendo l'Ambiente). Da segnalare inoltre le consulenze nella progettazione definitiva ed esecutiva del Quartiere di Panzano (Monfalcone) e nella ristrutturazione della scuola materna

di Lignano Sabbiadoro. A Fagagna, in via Riolo 117, ha sede lo studio di consulenza di cui Ermacora è titolare; lo studio opera nei settori ambientale, energetico e bioedile, si occupa della ricerca e dell'analisi rigorosa dei materiali bioecocompatibili, dà consulenze sulle energie alternative e sul risparmio energetico, esegue check-up bioedile di base sul costruito e su terreni edificabili, coordina e indirizza amministrazioni pubbliche, enti e aziende. Nel dettaglio, lo studio si impegna a testare e verificare la qualità dei materiali garantendone l'idoneità (tra i suoi clienti anche il gruppo di Italcementi). Contatti. Montenars: telefono 0432-971080; fax 0432-891490. E-mail: info@biocostruire.org. Sito: www.biocostruire.org. Fagagna: telefono 0432-810554; fax 0432-802319. E-mail: info@biocostruire.org. Sito: www.biocostruire.org.

Elvio Ermacora chiamato da Altero Matteoli

## Al tavolo del ministro dell'Ambiente

Elvio Ermacora, amministratore delegato di Biocostruire Srl, è stato recentemente chiamato a sedere al tavolo tecnico sulla Casa Ecologica, organizzato dal ministero dell'Ambiente, cui partecipano le massime realtà operanti nel settore energetico bioedile e ambientale, con lo scopo di dare vita a normative, disposizioni e leggi per lo sviluppo dell'edilizia sostenibile. La chiamata del ministro Altero Matteoli si deve al fatto che Ermacora è anche presidente dell'Aib, "Associazione italiana bioconstruire", la prima

realtà di produttori bioedili d'Italia, nata lo scorso 25 giugno nel suggestivo contesto ambientale del Museo contadino "Cjase Cocol" di Fagagna. A costituire il neonato sodalizio cinque imprese nazionali e internazionali leader nei rispettivi settori con prodotti e tecnologie bioecocompatibili (Eraclit di Porto Marghera-Ve; Laboratorio d'arte ambientale di Montenars; Perlite italiana di Corsico-Mi; Simem di Verona; Tenax di Viganò-Lc), che vanta come socio sostenitore il consorzio di distribuzione Deus, presente in tutta



Elvio Ermacora

Italia con 162 punti vendita. L'associazione si impegnerà a fornire informazioni pronte, corrette e di qualità, rivolte in primis agli "operatori di cantieri" (artigiani, imprendi-

tori, ordini professionali) perché possano conoscere e utilizzare tecnologie e materiali rispettosi dell'ambiente, tutelando nel modo più completo possibile il cliente finale.

Tra il ministero e l'Associazione italiana bioconstruire è previsto inoltre un accordo di collaborazione per promuovere i principi della bioedilizia e dell'efficienza energetica. "Il nostro obiettivo - spiega Ermacora - è dimostrare la concretezza filologica del mercato bioedile tramite una corretta comunicazione e informazione, evitando meri discorsi

cattedratici. Data l'ampia coscienza sociale che oggi la bioedilizia vanta, l'associazione è convinta della necessità improrogabile di un'informazione altamente qualificata in campo bioedile, per tutelare le aziende corrette e il consumatore".

Aib creerà importanti sinergie di sistema per il lancio, lo sviluppo e la tutela dei prodotti bioecocompatibili, impegnandosi nella gestione di una rete globale che coinvolgerà aziende pubbliche, amministrazioni, ordini professionali e mercato in generale.

# Pmi al microscopio

L'azienda di Rivignano collabora con le migliori griffe

## River, la concorrenza si vince con la ricerca dell'alta qualità

di Erika Adami



Lo stabilimento

**M**entre i più sceglievano di trasferire le attività produttive nei Paesi a basso costo dell'Est europeo, c'è chi ha preferito percorrere una strada che, in quel momento, non pareva vincente: quella di elevare la qualità fino ai massimi livelli, e di farlo "in casa". Alla delocalizzazione, la River di Rivignano - azienda nata nel 1947 come sartoria per la confezione di abiti su misura, specializzata negli Anni Sessanta nella produzione del pantalone - ha preferito il made in Italy, o forse sarebbe meglio dire il made in Friuli, visto che l'intera produzione, dalla progettazione al taglio, dalla confezione allo stiro alla distribuzione del prodotto finito, avviene nello stabilimento rivignanese, inaugurato alla fine degli Anni Ottanta.

Una scelta coraggiosa, che, alla luce dell'attuale crisi del mercato, ha rappresentato la salvezza per la River, consentendole di conquistare alcune delle più importanti griffe mondiali e avviare collaborazioni con firme prestigiose. Da Loro Piana al Gruppo Ermenegildo Zegna, passando per Neiman Marcus, Paul Stuart e Barry Briken. Merito degli "standard qualitativi elevatissimi", sottolinea Giancarlo Giavon, imprenditore di seconda generazione (dopo il padre Ettore), con l'orgoglio di chi sa di aver lavorato bene coniugando l'antica tradizione sartoriale alle moderne tecnologie. Talmente bene da varcare i confini nazionali per approdare a Londra, in Canada e negli Stati Uniti.

La produzione dell'azienda friulana a conduzione familiare (oltre a Giancarlo, vi lavorano anche la moglie Carla e i figli Marco e Federico) è sbarcata così nel Regno Unito per collaborare con la celebre Asprey & Garrad. Indirizzo: Bond

Street, Londra. Nata come produttrice di gioielli, tra i principali fornitori della casa reale inglese, quattro anni fa la società britannica, decisa a lanciare sul mercato una propria linea di abbigliamento, commissionò alla River "la confezione di pantaloni dalla costruzione particolarmente

elaborata", racconta Giavon. Capi da 400 sterline sul mercato britannico.

Spuntandola su decine e decine di laboratori in tutta Italia, l'azienda rivignanese ha raccolto e vinto la sfida, nonostante le perplessità iniziali, al punto che un'altra azienda londinese, la Jcb, si è affidata alla



L'idea di Giancarlo Giavon trova sempre maggiori sostenitori

## "Il made in Italy" sia davvero italiano

**D**a piccola sartoria ad azienda con uno stabilimento da 2 mila metri quadrati. Tante le svolte dal 1947, anno di fondazione, a oggi, ma una sola la filosofia: l'attenzione maniacale alle esigenze del cliente. Risultato: prodotti di elevata qualità, contraddistinti da stile ed eleganza.

Alla River di Rivignano il pantalone viene confezionato secondo i canoni dell'antica tradizione sartoriale. È curato con la medesima qualità sia nel suo aspetto esteriore sia negli interni, sia nell'uso di materiali e foderami pregiati sia per le finiture e gli accorgimenti tecnici, come la finta-fondello realizzata in un unico pezzo oppure le tasche esterne alla ginocchiera con doppia ribattitura per dare maggiore libertà di movimento oppu-



re, ancora, nei capi femminili, le cinture realizzate in quattro pezzi, ricurve e ripiegate, per accompagnare al meglio il giro-vita.

Raffinatezze sartoria-

«Fra i clienti Loro Piana Zegna, Briken e Marcus»

sartoria friulana, che è cresciuta negli anni fino a produrre tra i 150 e i 200 pantaloni il giorno per un totale di 50 mila pezzi l'anno e un fatturato complessivo di un milione e mezzo di euro (compresa l'altra azienda di famiglia, la Fgm, dove viene ultimato il semilavorato). Niente male per la piccola azienda di Rivignano che controlla i capi a uno a uno, prima di distribuirli. Nulla sfugge alla River, che, supervisionando l'intero processo produttivo, è in grado di offrire la massima garanzia alla prestigiosa clientela, con la quale "abbiamo instaurato - afferma Marco Giavon - un rapporto di fiducia".

È vero, infatti, che sui mercati americani e inglesi il made in Italy è particolarmente ricercato, ma deve essere affiancato da professionalità e serietà aziendale. "Non si può lasciare nulla al caso. Per esempio, i clienti britannici - chiarisce Giancarlo Giavon - visitano quasi mensilmente il nostro stabilimento, per verificare che tutto proceda per il meglio".

Stregato dalla qualità di tessuti e dettagli, che si

combina alla costante attenzione alle nuove proposte del mercato, anche Domenico Vacca, il nuovo guru della moda newyorchese, sostenitore dell'inconfondibile eleganza italiana, si è rivolto alla famiglia Giavon. È l'ennesima importante affermazione per la River che, accanto alle linee realizzate per le grandi griffe, crea anche una propria collezione uomo e donna, che ha estimatori e clienti in tutta l'Italia settentrionale. Molteplici le proposte (per gli acquisti è a disposizione anche uno spaccio aziendale):

«Nostri alcuni vestiti per Un medico in famiglia»

dai modelli classici, ma allineati alle evoluzioni della moda, a quelli sportivi, ai dinamici di cotone tinto in capo, modelli che spaziano da vestibilità asciutte a più ampie, sempre molto curate nelle finiture.

E, se ancora ce ne fosse stato bisogno, per la River è arrivato anche il riconoscimento televisivo, avendo confezionato i pantaloni indossati dai protagonisti della serie "Un medico in famiglia", fiction di successo di Rai 1 con Lino Banfi e Martina Colombari.

Profilo d'impresa

La River ha sede a Rivignano in vicolo Taglio 6, telefono 0432-775490, fax 0432-776665, sito internet [www.confezionriver.it](http://www.confezionriver.it), e-mail [river@qnet.it](mailto:river@qnet.it).

Fondata nel 1947 da Ettore Giavon e da sua moglie Gioconda Gurizian come sartoria per la confezione di abiti su misura, negli Anni Sessanta, assieme al figlio Giancarlo, attuale titolare, si specializza nella produzione del pantalone.

All'inizio degli Anni Ottanta viene inaugurato a Rivignano il primo stabilimento della River dove, pur rispettando la tradizione sartoriale, la produzione del pantalone viene industrializzata.

Nel 1989 l'azienda è trasferita nella sede attuale, nella zona artigianale di Rivignano, su un'area di 2 mila metri quadrati (1.600 solo di laboratorio) dove sono prodotti tra i 150 e i 200 pantaloni il giorno per un totale di 50 mila pezzi l'anno e un fatturato di un milione e mezzo di euro.

Alla River sono assunte 12 persone; altrettanto presso la Fgm, l'altra azienda di famiglia dove viene ultimato il semilavorato.

Botto, Angelico, Bonomi e Reggiani) per una sorta di qualità combinata, che si concretizza nell'ottima vestibilità del capo e nella sua durata nel tempo.

Le fibre impiegate maggiormente sono quelle naturali, le sole idonee a un prodotto di qualità: dalle lane "Tasmanian" a quelle dal "Super 100's" al "Super 150's", con una finezza di fibra che passa da 35 micron al massimo del pregio dei 25 micron, e ancora cotone e lini di assoluta qualità. Ultimo nato della collezione da uomo è il pantalone (nelle foto) della linea di tendenza della River: "Armatura", la più modaiola. "Le cuciture in contrasto, che formano un motivo a Y, danno risalto alla tasca 'ergonomica', riellaborazione di quella americana, con un risultato minimal di grande eleganza",

spiega Marco Giavon. Il capo, tra i pezzi forti della collezione di prossima uscita, riassume bene la filosofia dell'azienda rivignanese, che alla qualità sartoriale e dei materiali combina la ricerca e l'aggiornamento costante alle nuove proposte del mercato. Merito anche dei frequenti soggiorni all'estero, che forniscono input preziosi per le nuove creazioni River.

All'azienda friulana resta solo un rammarico. "Saremmo premiati - sottolinea Marco Giavon - se la concessione del marchio made in Italy fosse legato davvero al fatto di realizzare l'intera produzione in Italia, dalla A alla Z, come facciamo noi qui. Diversamente, le attuali politiche economiche premiano chi, come le multinazionali, ha delocalizzato tutto o quasi".

# Pmi al microscopio

La gestione attenta all'ambiente e alla valorizzazione del territorio

## Ronco di Prepotto, 4 ettari di qualità nei Colli Orientali

di Adriano Del Fabro

**B**isogna salire a piedi o in fuoristrada per vedere da vicino i vigneti piantati sulle alture di Prepotto, a sud-est di Cividale, nei Colli orientali del Friuli. Tra boschi e prati, percorrendo strade sterrate e tortuose, si incontrano i terrazzamenti dei vecchi e nuovi impianti. Qui, da sempre, si coltiva la vite, come fa la famiglia Macorig, fin dal 1901.

Giuseppe Macorig, infatti, aveva in Prepotto la casa e un piccolo vigneto, passati poi al figlio Gino,

quindi ad Annibale (mani da commesso, ma cuore da vignaiolo), papà di Giampaolo, trentaquattrenne attuale conduttore (con il genitore a fargli da salda spalla). L'azienda non è grande (quattro ettari), ma la passione gestionale è tanta e la voglia di crescere pure.

Dai Macorig, tra i colli di Prepotto, su terre forti e belle esposizioni dunque, non si può non parlare di qualità dei vini. "Per me - parte deciso Giampaolo -, qualità è sinonimo di cura. Cura del vi-

gneto, dell'uva, dell'appassimento, della cantina e del vino". Così, i vigneti sono stati tutti risistemati e, per un buon 35%, completamente rinnovati (quasi tutti governati a Guyot con una fittezza di 4.500-5.000 viti per ettaro). La gestione è a basso impatto ambientale: niente diserbanti o disseccanti, concimazioni chimiche in dosi omeopatiche (meglio optare per quelle organiche con la distribuzione del buon vecchio letame...), trattamenti per la difesa solo se strettamen-

te necessari. La vendemmia, naturalmente, è completamente manuale e in cassetta (il carro-raccolta è in vendita...), effettuata in più riprese per cogliere tutti i grappoli alla giusta maturazione. Una parte di uva di tutti i vitigni allevati viene messa ad appassire sul grande granaio, ben arieggiato, della vecchia casa colonica dove i grappoli vengono appesi, a uno a uno, a centinaia di ganci messi bene in fila sotto il tetto. Un grande sacrificio che padre e figlio, però, giudicano necessario. In cantina, l'uso della botte di legno è effettuato in maniera estremamente intelligente e a seconda della qualità dei vini espressi dall'annata.

Giampaolo ha una formazione scolastica tecnico-meccanica, ma non ha saputo resistere alla passione che gli ha instillato Annibale. Presi in mano i vigneti ha capito, comunque, che non erano più gli anni del "fai da te". "Credo sia indispensabile, per un vignaiolo moderno - dice -, rivolgersi ai tecnici, agli specialisti. Fanno un mestiere preciso, sono sempre informati e aggiornati su quello che succede in Italia e nel mondo. Viaggiano e conoscono molte realtà. I migliori consulenti, poi, sono quelli che ti insegnano pure qualcosa".

Parte da queste premesse il rapporto di stret-

ta collaborazione avviata con l'affermato enologo Emilio Del Medico, uno degli artefici del cambiamento in atto nell'azienda dei Macorig. Con lui si sta operando a tutto cam-

di ampliare la produzione, se possibile, con acquisti di terreni (una soluzione abbastanza costosa), oppure con un lavoro di partnernariato che coinvolga altre aziende della zo-



Giuseppe e Gino Macorig

L'azienda scommette su un vino antico

## Nella patria dello Schioppettino

**T**utti i "sacri testi" dell'enologia friulana parlano dell'area di Prepotto come luogo di nascita e di tradizionale coltivazione dello Schioppettino. Pare che già nel 1282 tale vino sia ricordato per le nozze Rieppi-Caucig, proprio di Prepotto. Un vero e proprio vitigno rosso autoctono, dunque, salvato dal Comune, negli Anni 70, dal tentativo di "scippo" dell'Unione Europea che voleva proibirne la coltivazione.

L'uva da cui ha origine è la Ribolla nera. Il nome, invece, non si sa da cosa derivi. Con molta probabilità il vino, di alta acidità fissa, imbottigliato giovane, completava la fermentazione malolattica in botte o in bottiglia, diventando quindi leggermente frizzante, dando l'impressione che l'anidride carboni-



ca "scoppiettasse". Da qui il suono, quasi onomatopoeico, di "schioppettino".

Su questo vitigno tradizionale e sul suo futuro ha deciso di investire seriamente la "Ronco di Prepotto", ampliando la superficie aziendale investita. Lo Schioppettino dei Macorig è un vino fermo, secco, di un colore rosso rubino e, all'olfatto, esprime profumi di marasca, ciliegia, chiodi di garofano e pepe, integrati dalle sensazioni di vaniglia e cacao date dall'affinamento in botti di rovere.

Per la degustazione, è bene servirlo a 16-18° C e abbinarlo con paste ai sughi di selvaggina e di anatra; bolliti di manzo; volatili di corte al forno; piatti di selvaggina di piuma e pelo e alcuni formaggi (Montasio fresco e mezzano).

po, dai reimpianti alla gestione quotidiana del vigneto, dalla cantina alla bottiglia. Sulla nuova immagine aziendale, invece, sta lavorando (con ottimi risultati già ben visibili) l'agenzia Altrimenti nelle persone di Jimmy Pavon e Federico Barile. Sono arrivati da loro i nuovi colori aziendali (bianco e blu), i nuovi marchi (rose intrecciate per l'azienda e la linea "alta", croci dorate e colorate per la linea "media"), le nuove etichette e il rinnovamento di tutto il packaging. Tutto ciò è legato pure al fatto che l'azienda ha effettuato nuove scelte strategiche che hanno portato alla diversificazione produttiva attraverso la creazione di due linee di prodotto, appunto.

La linea "Ronco di Prepotto" è posizionata su un target di riferimento medio-alto (con prezzi della bottiglia, in azienda, di 12-14 euro) e comprende gli uvaggi: "Lavinia" (Tocai friulano, Malvasia istriana e Riesling renano), "Olimpia" (Piccolit, Malvasia istriana e Riesling renano) e "Zeus" (Schioppettino, Refosco dal peduncolo rosso e Merlot). Invece, la linea "Vigneti dei Monti Sacri", è indirizzata a un mercato medio, ma raffinato, con vini venduti in azienda a 5-6 euro a bottiglia. Essa comprende tutti i monovitigni commercializzati dall'azienda: Tocai friulano, Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot, Cabernet franc e Schioppettino.

La crescita e il rinnovamento del "Ronco di Prepotto" sono incoraggiati dal buon andamento delle vendite aziendali. Per questo, si sta pensando

di ampliare la produzione, se possibile, con acquisti di terreni (una soluzione abbastanza costosa), oppure con un lavoro di partnernariato che coinvolga altre aziende della zo-

na. In ciò pure un cambio di denominazione può aiutare, passando da azienda vinicola a vitivinicola, con la possibilità, dunque, di acquistare uve da fuori azienda e vinificarle in proprio. Non uve qualsiasi, si badi bene, ma produzioni seguite direttamente dai Macorig in modo da ottenere una sufficiente produzione aziendale mantenendo standard qualitativi elevati.

Un futuro molto aperto, allora?

"Certamente - chiosa Giampaolo -. Oltre a quelli già acquisiti, stiamo lavorando sodo per affermarci in mercati nuovi per noi: Europa, Stati Uniti e Australia. Siamo impegnati, inoltre, nella risistemazione del centro aziendale e, a breve, ci saranno ulteriori novità relative ai nostri uvaggi. Il Lavinia, infatti, uvaggio bianco uscito per la prima volta nel 2003, tra pochi mesi sarà affiancato dall'uvaggio bianco dolce Olimpia e dal rosso Zeus. Ma la vera scommessa aziendale sarà lo Schioppettino..."

### Profilo d'impresa

**L'**azienda vitivinicola "Ronco di Prepotto" di Giampaolo Macorig è situata a Prepotto, in via Brolo 45 (telefono e fax 0432-281118; e-mail: roncodiprepotto@yahoo.it). La gestione è diretta. Partendo dai quattro ettari di vigneti aziendali, ogni anno vengono prodotte circa 24.000 bottiglie che, per l'80%, raggiungono il mercato italiano e per la restante parte il Canada. Le scelte strategiche aziendali porteranno la produzione, nel breve periodo, a circa 80.000 bottiglie annue.

# Pmi al microscopio

Una giovane attività commerciale in crescita in Carnia

## Piccolo è bello in montagna se innovativo e all'avanguardia

di Gino Grillo

Un piccolo negozio di vendita di telefonini nella via centrale di Villa Santina, un paese alla periferia di Tolmezzo che apre a due importanti vallate carniche: quella della Val Tagliamento e quella della Val Degano. È qui che Adriano De Caneva ha voluto aprire la sua attività nel novembre del 1999. Una attività già ben avviata e radicata sul territorio. A contraddistinguerla è il servizio di assistenza post-vendita di una vasta gamma di prodotti offerti. Il negozio, o store, come lo ha americanizzato il titolare, è affiliato a Wind e Vodafone Omnitel. Qui viene offerta tutta l'assistenza relativa a qualsiasi problema relativo a questi operatori di telefonia mobile.



Titolare e soci di Gorto Valley

Le principali marche, che si trovano all'interno del piccolo ma attrezzato negozio di via Battisti, sono per l'appunto Wind e Omnitel, mentre per quanto riguarda la parte hardware e software la principale differenza consiste nella vendita di prodotti Apple, i famosi computer della Mela, per i quali l'azienda ha una particolare attenzione e competenza data da una ultradecennale passione personale del titolare verso questa casa. Un'attività principalmente rivolta al commercio verso un'utenza privata, agevolata dal fatto che l'ubicazione, nel fondovalle alla confluenza di due vallate, la rende particolarmente appetibile a coloro che scendono da paesi e villaggi della montagna.

### Profilo d'impresa

L'A.D.C. Store di Adriano De Caneva è in via Cesare Battisti 28 a Villa Santina (0433-750504), e-mail: [adc.store@libero.it](mailto:adc.store@libero.it). Il negozio, seppur piccolo, vuole avvicinarsi alle esigenze del territorio. Così il titolare, Adriano De Caneva, ha inteso aprire una società collegata, assieme a due soci, in una zona dislocata in un paese ancora più marginale rispetto ai grandi flussi di traffico: Ovaro. Qui è stata creata la Gorto Valley, in Via Caduti 2 Maggio 176, visitabile al sito [www.gortovalley.it](http://www.gortovalley.it) e raggiungibile allo 0433-67614, e-mail [info@gortovalley.it](mailto:info@gortovalley.it).

Adriano De Caneva ha lavorato per molti anni a Londra e anche negli Usa

## Dopo la Gran Bretagna la sfida a casa propria

L'attività principalmente rivolta al commercio verso un'utenza privata non poteva bastare ad Adriano De Caneva. La sua esperienza professionale nel campo dei servizi turistici e commerciali, svolta per oltre un decennio alla P&O di Londra, Inghilterra, poi in altre importanti aziende straniere - attività continuata principalmente nell'America settentrionale -, l'ha spinto, rientrato 5 anni fa in Italia, a dedicarsi al commercio di telefonia mobile e del settore informatico. Ecco dunque nascere, con due soci, una nuova iniziativa, diretta, almeno nelle intenzioni, verso aziende della montagna. Lo stesso Adriano però spiega come sia più difficile trovare aziende che vogliono investire nella tecnolo-

gia nei paesi di alta montagna, dove esistono più ditte legate al tradizionale, mentre quelle attive nel fondovalle, sia pur di proprietà di abitanti dei paesi di alta quota, sono già coperte da questo tipo di servizio. Ma i tre soci non demordono e, dopo aver cominciato con servizi ai privati, insistono e sperano in uno sviluppo della loro attività, in fatto specialmente di software e di servizi, nel campo turistico. "Le finalità di questa attività - spiega il titolare - sono commerciali, compresa l'assistenza di apparecchiature elettriche, elettromagnetiche ed elettroniche di ogni tipo: elaboratori elettronici, sistemi di disegno e scrittura, apparecchiature telematiche e sistemi multimediale e comunque ogni tipo di apparecchio per l'elabora-

zione, la conversazione e la trasmissione di immagini, dati e testi, telefonia mobile, in collaborazione con operatori quali Wind, Omnitel Vodafone, e servizi integrati avanzati per le imprese".

Servizi di segreteria, traduzioni commerciali e tecniche, servizi web, quali consulenza, realizzazio-

ne e mantenimento dei vari siti web, stampe digitali a colori, come depliant e brochure. In programma per il prossimo futuro, la nuova realtà aziendale prevede la valorizzazione del territorio, grazie al proprio sito web, e con l'indizione di corsi di informatica e di approfondimento di sistemi opera-

tivi Windows personalizzati, con la disponibilità di tutor personale a orari flessibili, sia nella sede dell'azienda sia all'indirizzo del cliente. Un'attività questa svolta principalmente da Carlo De Caneva, l'altro socio, insegnante di informatica all'Istituto Solari di Tolmezzo, ex direttore di Carnia

Roll, responsabile dell'assistenza clienti della Service Danieli C. M. e infine responsabile del montaggio e del collaudo con abilitazione per la Fratelli Solari per le apparecchiature vendute alle Ferrovie di Stato. L'altro socio, Massimo De Caneva, infine, è responsabile al settore vendite dell'azienda.



## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Al via tre premi di laurea firmati Coopca

La Coopca, storica cooperativa dell'Alto Friuli operante nella grande distribuzione alimentare, premierà le tre migliori tesi di laurea sul tema della cooperazione.

I riconoscimenti (3.000 euro per il primo classificato, 2.000 euro per il secondo e 1.000 per il terzo) potranno essere consegnati a laureati entro la fine del 2004 e nel 2005 in

qualsiasi università italiana e residenti in Veneto o in Fvg. L'assegnazione dei premi sarà determinata da una commissione giudicatrice, nominata dal Consiglio di amministrazione della stessa Coopca. L'istituzione del concorso fa parte di una delle tante iniziative nate per festeggiare un importante traguardo: il centenario di fondazione dell'azienda che cadrà nel 2006.

"Per accedere al concorso - spiega il presidente

Cav. Giacomo Cortiula - le tesi di laurea dovranno riguardare in particolare il contributo della cooperazione allo sviluppo della realtà in cui è inserita e il suo rapporto con le vicende storiche e l'evoluzione sociale in senso più ampio".

Le tesi - consegnate a mano o inviate per posta - dovranno pervenire entro il 12 del 31 dicembre 2005 nella sede della Coopca, via della Cooperativa n.11, segre-

teria del concorso tesi di laurea, 33028 Tolmezzo (Ud). Il bando di concorso è disponibile sul sito [www.coopca.it](http://www.coopca.it).

Semestrale Gruppo Hypo: primi in Alpe Adria

La strategia internazionale e la riorganizzazione dei settori commerciali e della holding premiano con risultati entusiasmanti il Gruppo Hypo Alpe-Adria-Bank.

Il bilancio semestra-

le, infatti, registra un aumento del totale attivo del 16%, salendo a 14,8 miliardi di euro. Bene sia gli impieghi che la raccolta, aumentati entrambi al ritmo del 14% in sei mesi. Il risultato d'esercizio (utile lordo) è passato, invece, dagli 86,8 milioni di euro del primo semestre dell'anno scorso agli oltre 123 milioni di questa prima parte del 2004.

Il Gruppo, presente in otto Paesi dell'Alpe Adria, può oggi vantare quasi

quattromila dipendenti che seguono 640mila clienti, dai Balcani alla Baviera, dal Danubio agli Appennini.

"Il buon risultato registrato al 30 giugno di quest'anno è un'ulteriore prova della nostra politica di gestione prudente e sostenibile nei Paesi Alpe Adria - dichiara il presidente Wolfgang Kulterer - il successo si basa sul duro lavoro svolto sia in Austria e in Italia che nei nuovi mercati.

# Pmi al microscopio

È stato fondato a Codroipo dal nonno Cesare nel 1850

## Panificio Toso, una storia lunga un secolo e mezzo

di Giada Bravo



Cesarino Toso

Il panificio-pasticceria Toso di Codroipo ha oltre 150 anni di storia, con ben tre generazioni di panettieri alle spalle. Nel lontano 1850, infatti, il nonno Cesare ha aperto per la prima volta la propria attività in piazza, proprio dove oggi trova posto il laboratorio. A causa della prima guerra mondiale, però, l'intera famiglia – composta da marito, moglie e quattro figli, tutti panettieri – è sfollata nel Lazio, vicino a Roma; qui Cesare ha aperto

un altro panificio, anche se in un secondo tempo è tornato a casa, in Friuli. A quel punto i figli si sono divisi aprendo a loro volta altre attività analoghe: uno è andato a Brescia, uno è andato a Milano e un terzo (il padre di Cesarino) ha continuato a collaborare con il padre nel negozio di Codroipo fino agli Anni 30, quando dopo essersi sposato ha deciso di mettersi in proprio. Nel 1945, finita la seconda guerra mondiale, l'attività della famiglia Toso è stata potenziata a seguito dell'apertura del punto vendita di piazza Garibaldi. Allora il pane era un bene di prima necessità, tanto che dopo il conflitto le richieste da parte della popolazione erano piuttosto sostenute: la produzione aveva raggiunto quantità che oggi sono impensabili, poiché a quei tempi il consumo di pane pro-capite era di circa 400 grammi a persona mentre oggi si è ridotto a circa 80. La produzione, quindi, oltre a essere rivolta al privato, era altresì rivolta alle forze armate, localizzate nella zona in numero davvero rilevante.

“I turni di lavoro – rac-

conta Cesarino Toso – erano piuttosto pesanti a causa delle numerose ore lavorative giornaliere e a causa della scarsa attrezzatura a disposizione. La produzione del pane veniva svolta quasi completamente a mano”. La situazione poi però è mutata visto che con l'andare degli anni il benessere economico ha fatto emergere prodotti alternativi che di conseguenza hanno ridotto sensibilmente il consumo del pane. Alla morte del padre Giuseppe – era il 1966 –, Cesarino era ancora uno studente universitario e non aveva alcuna intenzione di portare avanti l'attività di famiglia. Compito che è toccato invece alla madre e alla sorella che hanno preso in mano le redini dell'azienda, gestendo l'attività fino al 1972, l'anno in cui il testimone è passato in mano a Cesarino. “Il negozio – spiega – aveva bisogno di rinnovare i macchinari e l'attrezzatura in genere, così ho deciso di abbandonare gli studi per iniziare a lavorare”. Nel 1980 c'è stata un'altra svolta e il sistema di vendita dell'attività di famiglia è stato completamen-



te rivoluzionato, abbandonando le grosse produzioni rivolte a enti e caserme in favore invece dei privati e del dettaglio attraverso l'apertura di altri due punti vendita (via Condotti e via Roma). “Abbiamo privilegiato – precisa Cesarino Toso – i pani particolari e i dolci specifici di nostra completa produzione, eliminando una volta per tutte le vendite di prodotti che ci erano forniti da altre ditte”.

### Profilo d'impresa

Il panificio-pasticceria Toso Cesarino ha sede in via S.M. Maggiore a Codroipo, nel cuore del centro abitato, non lontano dal campanile. È raggiungibile telefonicamente al numero 0432-906172. Il negozio è praticamente a conduzione familiare e, oltre al signor Cesarino, dietro al banco a servire i clienti ci sono la moglie e una commessa.

La ricetta: riscoperta dei prodotti naturali e rispetto dei tempi

## Formula vincente col ritorno al passato

Prodotti naturali e ritorno alla tradizione. È la linea che il panificio-pasticceria codroipese segue ormai da alcuni anni a que-

sta parte per panificare proprio come si faceva in passato, ovvero utilizzando ingredienti genuini e naturali (acqua, lievito e farina) e preparando gli

impasti il giorno prima. Questo procedimento, infatti, conferisce al prodotto un sapore particolare che chiunque può apprezzare. Di recente, poi,

affinando questo indirizzo, è stato riproposto anche un tipo specifico di pane confezionato con lievito naturale, proprio come una volta quando quello cosiddetto “di birra” non era ancora conosciuto. “Questo prodotto – spiega Cesarino Toso – ha un sapore e un gusto particolarmente accentuati, ma a fronte della legittima diffidenza iniziale abbiamo riscontrato che gli acquirenti lo apprezzano particolarmente, tant'è che quotidianamente riceviamo numerose prenotazioni”.

Oltre agli ingredienti, inoltre, fondamentale per la buona riuscita del pane è la lievitazione che deve essere lenta per fare sprigionare tutte le sfumature percepibili poi al gusto e all'olfatto. “Il pane – continua Toso – ha un processo fermentativo pari a quello del vino; per questo ha bisogno dei suoi tempi, in pratica di circa 20 ore di lievitazione. Solo così può acquistare tutti gli aro-

mi che lo rendono diverso dagli altri”.

Oltre al pane, il panificio Toso propone anche una vasta scelta di pasticceria non solo tra-

dizionale ma anche “da forno” con ciambelle, gubane, focacce, crostate al trancio, panettoni, colombe rigorosamente prodotti con lievito naturale.



# Pmi al microscopio

La "Nerofumo" utilizza una telecamera per controllare le canne fumarie

## Moderni spazzacamini organizzati in cooperativa

di Francesca Pelessoni

Il mestiere dello spazzacamino evoca altri tempi. Immagini in bianco e nero di uomini in bilico sui tetti, ricoperti di fuliggine con grandi scovoli appoggiati sulle spalle. Quasi una figura "in via d'estinzione", destinata a scomparire con il passare dei decenni. Ma in Friuli Venezia Giulia, soprattutto in provincia di Trieste, gli spazzacamini sono ancora numerosi e piuttosto ricercati. E proprio tra i tetti di Trieste, dove le case vecchie abbondano e i camini da pulire sono davvero molti, hanno imparato questo lavoro Andrej Smotlak e Massimo Tadina, i due soci che assieme a Marija Oseli (che in precedenza si occupava di import-export) hanno dato vita alla cooperativa Nerofumo.

Vent'anni di esperienza alle spalle fanno di Andrej un vero esperto in materia, anche perché "non ci sono scuole che possano insegnare i segreti del mestiere - spiega -; quelli si possono imparare solo sul campo, o, meglio, sui tetti". Ma se nell'area triestina gli addetti sono nume-



Da sinistra: Andrej Smotlak, Marija Oseli, Massimo Tadina

rosi, non si può dire altrettanto del Friuli. Per questo nel 2000 i tre soci decidono di aprire un'attività a Udine unendo intuito e coraggio imprenditoriale. "I primi sei mesi sono stati piuttosto duri - ricorda Marija Oseli -, ma ora le cose vanno decisamente meglio. La pubblicità è stata un buon veicolo per farci conoscere". E così l'omino in bilico che regge tra le mani uno sco-

volto e una scala (il simpatico logo della cooperativa) ha iniziato a comparire sugli autobus cittadini, sulle pagine gialle, su internet.

Con i primi finanziamenti i soci hanno comprato le attrezzature base e da subito hanno offerto ai clienti un servizio completo, acquistando un furgone, spazzole, scovoli per la pulizia interna delle canne fumarie, sca-

le, ganci e corde per la sicurezza, aspiratori. Si sono dotati anche di una telecamera per poter visionare l'interno dei camini (molto utile soprattutto in caso di incendio).

L'investimento più importante è stato fatto di recente con l'acquisto di un moderno macchinario per la prova della tenuta delle canne fumarie che controlla le perdite di fumi.

Come per altri mestieri "tradizionali", insomma, la nuove tecnologie aiutano gli spazzacamini a svolgere meglio il proprio lavoro e a stare al passo con i tempi. Infatti non esiste ancora un regolamento regionale che dia indicazioni univoche per la costruzione di canne fumarie, e questo complica gli interventi. Tra Udine e Trieste cambiano le costruzioni, i materiali o le dimensioni di caminetti e canne fumarie. Fondamentale è, naturalmente, l'esperienza e il continuo aggiornamento.

Andrej e Massimo operano sempre in coppia e utilizzano delle ricetrasmittenti per comunicare.

"In questo modo - spiega Massimo -, impieghiamo meno tempo e lavoriamo in modo più sicuro". Realizzano filmati, relazioni e schede tecniche da consegnare al cliente, così ognuno sa quale tipo di canna fumaria possiede, di quale materiale è fatta e le caratteristiche dell'intervento.

E, a proposito della necessità di prevenzione, una piccola battaglia Marija e i suoi soci possono dire di averla già vinta: il 1 luglio di quest'anno il sindaco di Udine ha emanato un'ordinanza per la pulizia e la manutenzione dei camini e delle canne fumarie di qualsia-

si focolare o caldaia che prevede l'obbligo di controlli annuali nel caso di combustibile solido o liquido e triennali nel caso di combustibile gassoso. I possessori di focolari e stufe con potenzialità inferiore ai 18 Kilowatt (spolert, caminetti, singole stufe a kerosene) possono effettuare direttamente l'intervento, ma devono ricorrere comunque almeno ogni tre anni ad un'impresa specializzata. Un passo in avanti nella cultura della prevenzione auspicata dai soci della cooperativa Nerofumo per adeguarsi a quella che è già una buona abitudine in altre regioni italiane.

### Profilo d'impresa

La cooperativa Nerofumo ha sede a Udine in via Caterina Percoto 23, telefono 0432-204276, fax 0432-202484, e-mail [nero.fumo@elitel.biz](mailto:nero.fumo@elitel.biz). Fondata nel 2000, conta tre soci lavoratori e un collaboratore esterno che si occupa della parte relativa ai computer e al disegno tecnico.

Nerofumo offre un'ampia gamma di servizi che riguardano la verifica e la pulizia di canne fumarie, la pulizia di caminetti e stufe in maiolica, prove di tenuta, videoispezioni, rilascio di schede tecniche. La cooperativa esegue inoltre pulizia di sfiati di cucina, condotti, canne di aspirazione.

Una corretta manutenzione scongiura incendi e "affumicature"

## Fondamentale la prevenzione

La fiamma che guizza, il calore vivificante del fuoco che scoppietta, l'ambiente illuminato da mille, magici bagliori. Che atmosfera meravigliosa crea un caminetto acceso, ma quanta fatica per tenerlo pulito! Ne sanno qualcosa Andrej e Massimo, i due soci della cooperativa Nerofumo che accorrono in aiuto dei clienti quando c'è qualcosa che non funziona. Perché di solito ci si accorge del danno quando ormai la casa è piena di fumo, non si riesce più ad accendere la stufa o un bel nido ha occluso completamente la canna fumaria.

Come per molte altre circostanze, anche nel campo del "fare fuoco" prevenire è meglio che curare. Lo confermano i buoni risultati raggiunti dalle norme in vigore in Austria, Germania o Slovenia. Peccato che in Italia, e purtroppo anche in Friuli, la cultura della prevenzione sia piuttosto carente e il numero sempre crescente degli interventi cui sono chiamati gli spazzacamini della Nerofumo lo testimonia.



"Avere un bel caminetto acceso in salotto è il desiderio di molti - spiega Andrej -, e ora stanno tornando di moda le stufe in maiolica o gli scaldabagno a legna. Anche i giovani sempre più spesso desiderano nelle loro case un caminetto o una stufa, ma poi non li sanno gestire". L'informazione è quindi fondamentale e, con essa, la manutenzione svolta da personale esperto.

Nei loro interventi, i moderni spazzacamini si tro-

vano a dover fronteggiare antichi imprevisti che ostruiscono le canne fumarie: dai nidi di calabroni a quelli degli uccelli, per non parlare di spiacevoli strati sedimentati di escrementi di piccioni che assumono la consistenza del cemento e richiedono pazienza e competenza per essere rimossi. "Non basta intervenire solo nei casi di emergenza - precisa Andrej Smotlak -, ma è necessario controllare periodicamente le canne fumarie, proprio per

prevenire danni maggiori".

Anche l'uso del legno nei soffitti o nelle pareti, che fa tanto "effetto baita" e va di moda perché è glamour, può diventare un elemento pericoloso se nei pressi c'è un caminetto che non funziona come dovrebbe. L'eccessivo surriscaldamento della canna fumaria potrebbe infatti propagare il calore al punto da innescare un incendio. "Il tiraggio del camino è un aspetto molto delicato - sottolinea Smotlak -. Se la canna fumaria funziona bene, ne trae vantaggio tutto il sistema perché consuma meno legno, non sporca, non fa fumo e non inquina". Le stufe sono altrettanto pericolose se non vengono pulite bene, e non solo dalla cenere o dalle braci. La pulizia deve essere accurata e non limitarsi ai residui rimasti una volta spento il fuoco.

Ma non bisogna pensare



che il problema dell'ostruzione delle canne fumarie riguarda solo le case singole. Anche nei condomini ci sono spesso interventi da fare, come nel caso di caldaie nuove installate in

edifici con un camino vecchio che non è più adeguato. Insomma, quello dello spazzacamino è un mestiere più complesso di quanto comunemente si crede, nel quale è fondamentale restare al passo con i tempi, aggiornar-

si sulle novità del mercato delle caldaie, sulle normative per la costruzione e la manutenzione delle canne fumarie, senza dimenticare le esigenze della clientela.

Talvolta c'è il timore che l'arrivo dello spazzacamino porti polvere e sporcizia. "Usiamo ogni cautela - sostiene Smotlak - e i clienti restano stupiti di non trovarsi la casa invasa dalla fuliggine dopo la pulizia del caminetto. Anche queste attenzioni fanno parte di un buon servizio".

E a chi una volta gli ha chiesto se nel suo mestiere "fa solo questo?", Andrej ha giustamente risposto: "Basta e avanza".



# Università

I risultati del nucleo di valutazione dell'Università di Udine

## Gli studenti promuovono la didattica dell'Ateneo

La didattica dell'Università di Udine viene promossa a pieni voti dai suoi studenti che hanno frequentato le lezioni e compilato complessivamente 60 mila questionari nell'anno accademico 2002-2003, con un incremento del 16,3% rispetto all'anno precedente: ben l'86,4% degli iscritti dà un giudizio almeno sufficiente alle lezioni seguite, mentre soltanto il 13,6% esprime un parere negativo. Che cosa suscita il maggior gradimento da parte degli studenti? Senza dubbio la disponibilità e la correttezza dei docenti verso gli studenti sono le qualità più apprezzate, visto che quasi il 94% degli iscritti ha espresso in proposito un giudizio almeno sufficiente (con un picco del 97,8% nella facoltà di Veterinaria). Gli aspetti della didattica che presentano va-



lutazioni non positive oscillano tra il 6,1 e il 21,9%, mentre i giudizi maggiori o uguali al Buono spaziano tra il 54,3 e l'83,8%. I dati emergono dall'analisi condotta dal Nucleo di valutazione dell'Ateneo, con la collaborazione del Centro sviluppo e valutazione dell'Ateneo. Nella relazione che accompagna gli esiti dell'indagine si legge come «nel complesso, l'offerta for-

mativa dell'Ateneo appare orientata verso un elevato gradimento da parte degli studenti frequentanti, confermando il trend delle rilevazioni precedenti».

L'aspetto di maggiore criticità, invece, è quello relativo alle indicazioni fornite dal docente su come affrontare lo studio della propria materia, segno che l'aspettativa dello studente è quello di esse-

re più indirizzato lungo il percorso formativo. Un altro aspetto poco gradito riguarda i libri di testo, materiali e sussidi didattici consigliati. «Questo aspetto è legato al precedente – si evidenzia nell'indagine – e a fare da comune denominatore sono la bassa autonomia degli studenti nel gestire il proprio impegno e le aspettative di essere in qualche modo guidati lungo il percorso formativo». Ci sono differenze anche tra una facoltà e l'altra. Gli studenti più soddisfatti sono quelli di Lettere e di Veterinaria, i più critici quelli di Ingegneria. Per quanto riguarda il rispetto degli orari e dei giorni di ricevimento, sono invece i docenti di Giurisprudenza quelli a essere più apprezzati dagli studenti.

Ma la rilevazione offre una fotografia interessante anche della popolazione

studentesca che frequenta le lezioni dell'Università di Udine. Dai dati emerge che le ragazze seguono le lezioni più assiduamente rispetto ai colleghi maschi, attestandosi sul 55,5% del totale, una percentuale superiore al peso delle femmine nella popolazione studentesca dell'Ateneo che si aggira intorno al 51,2%. In particolare, si osservano punte di maggiore distanza fra la percentuale di donne iscritte e frequentanti nelle facoltà di Scienze (26,4% di frequentanti a fronte di 18,4% di iscritte) ed Economia (55,6% di frequentanti a fronte di 47,9% di iscritte). Gli studenti di Medicina sono i più assidui nel frequentare le lezioni: il 97% era presente a oltre il 60% delle lezioni. A seguire, gli studenti di Ingegneria ed Economia. Fanalino di coda, invece, la facoltà di Lettere:

il 17,7% degli studenti ha dichiarato di aver seguito dal 31 al 60% delle lezioni e il 4,3% di aver partecipato a meno del 30% delle lezioni in aula.

Relativamente al voto in uscita dalla scuola media inferiore, i più bravi risultano gli studenti di Lingue (il 31,48% ha dichiarato un giudizio pari a "ottimo"), seguiti a ruota da quelli di Ingegneria (il 30,65% ha un voto Ottimo). Considerando, invece, la votazione ottenuta all'esame di maturità, la facoltà con i "migliori" studenti frequentanti è Ingegneria: il 28,2% ha un voto compreso tra 95 e 100 centesimi e il 38,3% tra 80 e 94 centesimi. Per quanto riguarda la scuola di provenienza, il 52,2% proviene dai licei (classico e scientifico), mentre solamente il 5,8% ha frequentato gli istituti professionali.

Riunisce in Europa 200 centri di 33 Paesi

## Udine nel nuovo network dei centri mobilità ricercatori

L'Università di Udine è stata inserita nella Rete europea di centri di mobilità ricercatori "Era-More", inaugurata dalla Commissione europea e presentata di recente a Parigi dal commissario europeo per la Ricerca, Philippe Busquin. La rete è costituita da 200 centri di mobilità di eccellenza, suddivisi in 33 Paesi europei e Paesi terzi. Di questi 200 centri, soltanto 11 sono italiani. L'Ateneo friula-

no, con il proprio Centro Rapporti internazionali, è una delle 8 università italiane a essere presente e l'unica del Nordest. Oltre all'ateneo udinese ci sono anche quello di Bologna, di Milano, di Catania, di Pisa, delle Marche, di Roma Tre e di Torino. Sono presenti infine l'Area Science park di Trieste, il Cnr e l'Agenzia per la promozione della ricerca europea (Apre), del cui consiglio direttivo fa parte anche il rettore

dell'Università di Udine, Furio Honsell.

Udine, in particolare, coordinerà la mobilità in entrata dei ricercatori. «È un riconoscimento molto significativo – dichiara Honsell –, che conferma il pieno inserimento dell'ateneo friulano nello spazio della ricerca dell'Unione europea, voluto dalla Conferenza di Lisbona. Molte "buone pratiche" a livello europeo sono infatti targate Udine, come i nostri servizi agli studenti stra-

nieri». «La rete Era-More nasce dall'impegno dei leader europei, nel marzo del 2000, a individuare gli ostacoli che sussistono alla mobilità dei ricercatori in Europa e trovare urgentemente soluzioni per eliminarli – ha detto Busquin –. I centri di mobilità saranno spesso il primo punto di contatto dei ricercatori che affrontano un'esperienza di mobilità».

Questo nuovo strumento va a integrare il portale internet europeo per la

mobilità dei ricercatori e si pone l'obiettivo di contribuire a migliorare l'informazione e l'assistenza pratica ai ricercatori in Europa. La rete è stata pensata per fornire un'assistenza gratuita e personalizzata ai ricercatori europei e d'oltremare durante e dopo il loro soggiorno all'estero.

Sfruttando le risorse e l'esperienza delle organizzazioni che ne fanno parte, i centri forniranno un sostegno di alto livello per tutti i problemi legati all'attività professionale e alla vita quotidiana dei ricercatori che vivono in un Paese straniero: dal sostegno per le difficoltà di lingua all'assistenza legale, burocratica e logistica. I membri della rete s'impe-

gneranno a fornire direttamente una risposta, in base alla loro esperienza e conoscenza del settore, o a indirizzare il ricercatore all'opportuna fonte d'informazione.

La rete Era-More fa parte della crescente serie di servizi della Commissione pensati per appoggiare la mobilità dei ricercatori nell'Unione Europea, tra cui rientrano anche il portale della mobilità dei ricercatori e i nuovi visti scientifici per i ricercatori dei Paesi terzi.

Strumenti concreti che consentano di superare gli ostacoli attuali alla mobilità geografica e intersettoriale, valorizzare le carriere scientifiche e rafforzare la capacità attrattiva dell'Europa.

Al via il portale vocale dell'Università di Udine

## Informazioni via telefono e sms

scriversi a un esame attraverso telefono fisso o cellulare, conoscere tramite voce o sms il voto ottenuto in una prova, ricevere comunicazioni relative ai corsi e alle variazioni delle lezioni. All'università di Udine è possibile fare questo e molto altro da qualunque luogo e in qualsiasi momento, grazie all'attivazione dell'innovativo sistema Prontouniversità, portale vocale al servizio di studenti e docenti. Senza doversi recare fisicamente nelle sedi dell'ateneo o avere a disposizione una postazione inter-

net, ma semplicemente con una telefonata, gli studenti potranno interagire con l'università e ottenere una serie di informazioni sulla propria attività didattica. Il progetto è stato realizzato dal Centro servizi informatici e telematici d'Ateneo (Csit), coordinato dal responsabile d'area Claudio Castellano, in collaborazione con Tiscali Business e InfoFactory.

I fruitori di Prontouniversità potranno comporre un numero di telefono, valido sul territorio nazionale, a cui risponderà il sistema automatico vo-

cale che fornirà direttamente le informazioni desiderate. Analogamente, gli utenti potranno richiedere a Prontouniversità di ottenere gratuitamente le stesse informazioni tramite sms. In questo modo, per esempio, un messaggio sarà spedito al telefono cellulare dello studente non appena il docente inserirà nel Sistema informativo d'ateneo il voto di una prova scritta. Il portale vocale è stato attivato sperimentalmente dal primo agosto. Per aderire a questa iniziativa gli studenti e i docenti interessa-

ti potranno collegarsi al sito [www.sindy.uniud.it](http://www.sindy.uniud.it), dove potranno recuperare il proprio codice utente e definire la propria password e numero di cellulare sul quale vorranno ricevere gli sms informativi. Nello stesso sito, gli interessati troveranno una spiegazione dettagliata dei servizi attivati e dei costi delle telefonate, che variano a seconda della linea (fissa o mobile) e del piano tariffario utilizzato.

«Il nuovo servizio – sottolinea il direttore dello Csit, Maurizio Pighin – viene incontro soprattutto

alle esigenze dei giovani, che usano modelli di comunicazione innovativi. Per loro è normale ricevere la notifica di un voto tramite un sms o iscriversi via telefono a un esame. Per questi motivi abbiamo aggiunto ai canali ormai "tradizionali", quali le se-

greterie o il sito web d'ateneo, queste nuove metodologie di colloquio e scambio di informazioni con i nostri iscritti. Sono opportunità nuove che offriamo a studenti e docenti affinché il rapporto con l'università sia sempre più agevole ed efficace».



# Attualità

Dal 21 agosto al 7 novembre rassegna gastronomica da Marano a Lignano

## Con Sapori di laguna in Friuli va in scena il pesce

Andare alla scoperta della laguna di Marano e dei suoi dintorni, assaporando i piatti della sua gastronomia più tipica e facendosi catturare dal fascino di un ambiente unico, sospeso fra la terraferma e il mare. È questo l'obiettivo di Sapori di Laguna, la manifestazione ideata dall'Ascom del-

la Provincia di Udine, che dal 21 agosto al 7 novembre propone le specialità, i profumi e i sapori della cucina di mare del Friuli. Protagonisti della manifestazione – che è stata presentata nella suggestiva oasi di Val Canalnovo di Marano dal direttore dell'Ascom Guido Fantini, dal vicepresidente del-

la Camera di commercio di Udine cavalier Claudio Ferri, da Pietro Cosatti – sono 16 ristoranti di località che fanno da corona alla laguna, da Marano a Lignano. A illustrare i dettagli della manifestazione, e a raccontare storie di ricette e cuochi, è stato Enzo Driussi. In tavola, pesci, crostacei, molluschi,

in un'equilibrata alternanza fra antiche ricette e fantasiose rivisitazioni. Antipasti caldi e freddi, risotti, zuppe, grigliate, fritti; Sapori di Laguna è l'occasione per gustare il meglio della gastronomia locale, genuina e saporitissima, accompagnata dai vini delle migliori cantine friulane. Tra le specialità propo-

ste, gnocchi di patate con sardoncini e capperi, antipasto di ali di razza tiepide con pomodorini ciliegini e basilico, spaghetti con polpo, cefalo sul letto d'alloro, sformatino di riso venere con canestrelli e porro, fritto misto, orzo con le seppioline, lasagnette al nero di seppia con ragù di fasolari e fiori di zuccina, bisato in speo (anguille allo spiedo), filetto della laguna (rombo, sarago e gallinella cotti in padella). La maggior parte dei piatti è a base di pesce, ma alcuni ristoranti spaziano anche su carni e cacciagione, con piatti quali il germano reale con verdure. Ogni locale propone un menu degustazione a base di 3 portate e dessert, abbinato a 3 calici di vini Doc friulani. I prezzi delle degustazioni partono da 25 €. Alla fine del pasto ogni cliente riceve in regalo un tagliere di legno con coltellino in ricordo della rassegna e una sorta di tessera/punti. Una gradita sorpresa attenderà i commensali più fedeli, che avranno collezionato sulla tessera i timbri di 6 ristoranti. Indirizzi e menu sono pubblicati in una picco-

la guida, realizzata in italiano e tedesco, distribuita gratuitamente dall'Ascom, su cui è riportata anche la ricetta più significativa di ciascun locale. Per informazioni: Ascom di Udine, telefono 0432 538749. I ristoranti di Sapori di Laguna sono: Agosti di Lignano Sabbiadoro (0431-71215); Ai Tre Canai di Marano Lagunare (0431-67020); Trattoria al Cacciatore di Palazzolo dello Stella (0431-58152); Al Canedo di Precentico (0431-55308); Al Ferarut di Rivignano (0432-775039); Taverna al Pescatore di Marano Lagunare (0431-67023); Taverna al Pescatore di Precentico (0431-55588); Trattoria alla Risata di Carlino (0431-67200); Alle Bocce di Lignano Sabbiadoro (0431-71512); Cigno di Latisana (0431-59112); Da Roberta di Latisana (0431-55082); Trattoria Isola Blu di Precentico (0431-588438); La Fattoria dei Gelsi di Latisana (0431-53100); La Pigna di Lignano Sabbiadoro (0431-428991); La Rustica di Lignano Sabbiadoro (0431-70601), Willy di Lignano Sabbiadoro (0431-428743).

## La Camera di commercio in una tesi di laurea

Far conoscere e valorizzare la ricchezza e la qualità del patrimonio agroalimentare friulano. È stato questo l'obiettivo di una serie di importanti iniziative, promosse negli ultimi anni dalla Camera di commercio di Udine in Italia e all'estero, che sono diventate oggetto di una tesi di laurea. Omar Londero, dipendente dell'ente camerale udinese, si è infatti laureato a Gorizia in relazioni pubbliche alla facoltà di Lingue e letterature straniere dell'Università di Udine,



Cappello, Londero e Bertossi

discutendo la tesi "La promozione agroalimentare della Camera di commercio di Udine dal 1999. Strategie e casi pratici".

Assistito dal relatore, dottor Carlo Baldassi, e dal correlatore, professoressa Renata Kodilja, Londero ha esposto la sua ricerca realizzata mettendo a frutto le esperienze lavorative maturate negli ultimi cinque anni nel settore della promozione agroalimentare. Alla discussione della tesi ha assistito, invitato dalla commissione esaminatrice presieduta dal prof. Sergio Cappello, anche l'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi già presidente della Camera di commercio di Udine.

In collaborazione con l'Università di Udine

## Progetto Cciaa sul salame friulano

La Camera di commercio di Udine realizza diversi progetti avvalendosi dei fondi di perequazione che annualmente Unioncamere mette a disposizione. Uno di questi è stato sviluppato congiuntamente con il diparti-

mento di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università di Udine a inizio anno. Il piano di lavoro ha visto tre studenti, coordinati dai docenti Lanfranco Conte e Paola Pittia e per la Camera di commercio da Bepi Pucciarelli, ospiti in via

Morpurgo per un tirocinio finalizzato a catalogare e implementare le informazioni inerenti alla diffusione dei prodotti alimentari tradizionali della provincia di Udine. Durante questa esperienza, Patrizia Bertolo, una dei tirocinanti, ha

deciso di approfondire uno degli argomenti affrontati e di farne la propria tesi di laurea: "Caratteristiche qualitative e tecnologiche di produzione del salame friulano". Per questo ha campionato e analizzato, anche con il sup-

porto del Laboratorio chimico merceologico dell'ente camerale udinese, una settantina di insaccati, di produzione sia industriale sia artigianale. Questi ultimi in particolare, circa 60, sono stati recuperati in occasione della 13ma

edizione della "Gare dai salamps nostrans", svoltasi il 21 aprile a Villa Manin di Passariano. Durante l'incontro è stato anche discusso il proseguimento del lavoro, in particolare la necessità della stesura di un disciplinare che definisca univocamente, nel rispetto della tradizione, le condizioni di processo e la formulazione dell'impasto dell'insaccato nostrano.

Omar Londero

La presentazione l'8 ottobre al centro congressi di Porto San Rocco a Muggia

## Arriva la Guida ai vini 2005

È arrivata alla quinta edizione la Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia (la quarta

regionale, perché il primo "esperimento" è stato avviato, su base provinciale, dalla Camera di com-

mercio di Udine) che comprende il meglio della produzione vitivinicola regionale offrendo, agli appassionati del settore, una fotografia aggiornata e professionale delle aziende e dei loro vini. Una gratificante consuetudine la presentazione della Guida – sostengono i presidenti delle Camere di commercio di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine, editori della prestigiosa pubblicazione –, una promozione unitaria del vino del Friuli Venezia Giulia di cui andare orgogliosi.

Rappresenta sicuramente un documento pre-

zioso e per certi versi unico, poiché consente di offrire a tutti i produttori, grandi e piccoli, una qualificata "vetrina" nella quale, per entrare, conta esclusivamente la qualità. La Guida sarà presentata venerdì 8 ottobre al Centro congressi di Porto San Rocco a Muggia.

Costituisce il frutto di un lavoro che praticamente è durato un anno e il successo, crescente, sta proprio nei numeri: l'edizione 2005 dà la pagella ai vini di 218 aziende, ben 34 in più rispetto allo scorso anno. Analogamente alle aziende, sono

aumentati anche i campioni di vino: 874 sono i vini presenti nella Guida (l'edizione precedente che ne conteneva 717) di cui 545 bianchi e 329 rossi, con un considerevole aumento delle bottiglie "di eccellenza". Ben 54 sono i vini premiati con le tre stelle, mentre lo scorso anno furono 34. Risultati importanti che si fondano sul lavoro rigoroso di 111 esperti (tecnici degustatori iscritti all'albo delle Camere di commercio, enologi, sommelier e assaggiatori) e sul totale anonimo dei campioni.

Questa edizione si ar-

ricchisce della presenza, accanto ai vini Doc e Dpeg, anche dei vini Igt Venezia Giulia e Spumanti Vsq. Per ogni vino selezionato è indicata, oltre alla valutazione gustativa, la quantità di bottiglie riferita al lotto imbottigliato e la fascia di prezzo.

Stampata in tre lingue (italiano, inglese e tedesco) e tirata in 25 mila copie, nel mese di ottobre sarà distribuita in abbinamento con i quotidiani locali Messaggero Veneto, Il Piccolo e Il Gazzettino e da quest'anno diffusa anche in Austria attraverso la casa editrice Carinthia e sul quotidiano Kleine Zeitung per rispondere al crescente interesse proveniente dall'estero.



Rossana Illy e Mauro Corona alla presentazione nel 2004

# Qui Congafi

ARTIGIANATO

Intervista al presidente Marino Piemonte

## Consorzio oltre 6.000 soci e affidi superiori a 160 milioni



Marino Piemonte

**S**ono numeri importanti quelli vantati dal Consorzio di garanzia fidi per l'artigianato di Udine che ha toccato ormai quota seimila associati con oltre 160 milioni di euro affidati. La crescita in questi ultimi anni è stata costante, segno che le imprese artigiane stanno comprendendo l'importanza di questo ente nel processo di crescita e consolidamento del comparto.

Abbiamo fatto il punto della situazione con Marino Piemonte, alla guida del Congafi artigiano di Udine ormai da qualche anno, e di recente riconfermato alla carica di consigliere nazionale di Fedartfidi, (Federazione nazionale unitaria dei Consorzi e delle Cooperative artigiane di garanzia).

**Si respira un certo clima di incertezza legato all'applicazione della Legge quadro e agli accordi Basilea 2: due momenti che per il suo consorzio sembrano essere cruciali.**

"Alla fine di settembre si terrà il congresso nazionale di Federfidi. In quel momento dovremmo finalmente conoscere il contenuto dei regolamenti attuativi della Legge quadro. Di fatto, ai Congafi è probabile che sarà attribuito un nuovo e più importante ruolo, sia perché sarà possibile la loro trasformazione in intermediari finanziari sia in quanto sarà ben maggiore il valore delle garanzie; attualmente, quelle rilasciate dagli intermediari finanziari godono di maggiore credibilità, anche a causa della stretta vigilanza cui sono sottoposti da parte della Banca d'Italia. Sul piano pratico, gli istituti di credito godranno di garanzie di grado molto elevato e contiamo che questo possa favorire ulteriormente l'accesso al credito delle imprese, oltre a frenare il possibile aumento del costo del denaro legato all'avvento di Basilea 2, in vista del quale il nostro consorzio si sta

rafforzando da tempo".

**Il suo consorzio ha investito molto per farsi conoscere tra le imprese. Quali altre iniziative adatterete dopo il successo ottenuto con la recente campagna informativa?**

"Porteremo avanti le iniziative rivolte specificamente alle imprese, già avviate lo scorso anno, in collaborazione con le associazioni di categoria. Per questo motivo, a partire dalla fine di questo mese, riprenderanno gli incontri sul territorio, organizzati assieme alle associazioni di categoria, nel corso dei quali illustreremo nel dettaglio le grandi potenzialità offerte a chi si associa, potendo così beneficiare delle nostre garanzie e della nostra consulenza qualificata. Per quanto concerne invece le pubblicazioni, stiamo lavorando alla realizzazione di un opuscolo che sarà spedito alle aziende neo-costituite, in modo tale da informarle fin dall'inizio sugli strumenti a loro disposizione. Infine, intendiamo realizzare un notiziario da inviare alle quasi 16 mila imprese artigiane operanti nella nostra provincia. Ricordo altresì che il nostro sito internet [www.congafi.it](http://www.congafi.it) è sempre aggiornato".

**Quello dell'accesso al credito resta un punto delicato per tante aziende. Come si è evoluto in questi anni il rapporto del consorzio con le banche?**

"A partire dalla metà degli Anni 90, abbiamo dovuto fare i conti con l'inarrestabile processo di concentrazione del settore bancario. Di fatto, tale evoluzione ha comportato per le imprese maggiori difficoltà di accesso al credito e una maggiore durata della fase istruttoria. Non si tratta di una regola valida per tutti gli istituti, ma è evidente che alcuni gruppi hanno più difficoltà di altri a garantire ai Consorzi di garanzia e, di conseguenza, fornire agli artigiani risposte precise, rapide e soprattutto capaci di dare continuità nel tempo".

**Il Congafi artigiano può contare su un punto di osservazione privilegiato sullo stato di salute del comparto. Come vanno le cose?**

"In generale mi pare evidente che la stagnazione economica sia tutt'altro che finita e che persiste ancora un certo timore nel fare investimenti. Il problema è che la luce all'uscita

dal tunnel sembra ancora molto lontana. La risposta sullo stato di salute complessivo non può tuttavia prescindere dalla considerazione che del comparto artigiano fanno parte almeno 40 diverse categorie e che la situazione cambia anche a seconda del territorio. Il settore edile, per esempio, tiene ancora, ma esiste il rischio concreto che un diverso atteggiamento del mercato e degli investitori porti a una drastica frenata. Ci sono d'altronde territori in grossa difficoltà, basti citare il Triangolo della sedia e le zone montane".

**Un quadro decisamente a tinte fosche.**

"Solo apparentemente, perché non va dimenticato che il settore artigiano può contare da un lato sulla propria capacità imprenditoriale e dall'altra su una dinamicità tali da far guardare con maggiore ottimismo al futuro".

**Avete avviato iniziative specifiche per aiutare i settori in maggiore difficoltà?**

"Il consorzio ha recentemente avanzato alla Regione la richiesta per un contributo straordinario al fine di sostenere le aziende del Triangolo, sempre nel senso di facilitare l'accesso al credito e dar loro comunque la possibilità di investire nel proprio futuro. Le prime reazioni registrate ci sono sembrate favorevoli, ma attendiamo che il progetto faccia il suo corso. Ovviamente, confidiamo sulla celerità dei tempi".

**Al di là dell'adesione al consorzio, quale è il gradimento degli imprenditori per il lavoro svolto dal Congafi artigiano?**

"Abbiamo inviato a oltre 1.200 imprese associate un questionario per capire il loro grado di soddisfazione sul nostro operato. La stragrande maggioranza ha dimostrato di apprezzare il lavoro fatto, fornendo al contempo indicazioni utili per migliorare ulteriormente la qualità del nostro impegno. Qualche lamentela c'è stata, ma riguarda in realtà il rapporto con le banche, in particolare per quanto attiene ai tassi applicati e ai tempi delle pratiche".

**Cosa contate di fare per risolvere questi problemi?**

"Intendiamo fissare una serie di incontri con le varie banche, al fine di ottimizzare le procedure utilizzate e di sveltire in tal modo i tempi di istruttoria".

## Crescere nella qualità con il ConGaFi Artigianato Udine

**D**opo un ottimo 2003, il Consorzio garanzia fidi tra le imprese artigiane della provincia di Udine, è il quinto Confidi artigiano in Italia, registra importanti risultati anche nel 2004. Il numero delle imprese artigiane associate ha raggiunto quota 6.000 e i fidi garantiti in essere hanno superato i 160 milioni di euro.

Le insolvenze degli associati rimangono ancora

di gran lunga al di sotto dello 0,5%, confermando il lusinghiero dato segnato nell'ultimo quinquennio, a dimostrazione di una base sociale affidabile.

Si tratta di risultati notevoli che confermano la validità delle scelte strategiche compiute dalla cooperativa di garanzia che ha costruito nel corso del tempo una solida e innovativa struttura. In 25 anni di attività, il principio ispiratore del Confidi

è sempre stato "Crescita nella Qualità", con la consapevolezza che nessuna crescita è gestibile, specialmente con questi numeri, se non è sostenuta da una adeguata professionalità.

Il Bilancio certificato da 10 anni, il bollino di Qualità ISO 9001 ottenuto nel 2002 e la revisione periodica della Regione F-Vg offrono adeguate certezze agli artigiani soci e ai partner bancari.

SCHEMA "CARATTERISTICHE, SERVIZI E VANTAGGI PER I SOCI" - IN SINTESI

CARATTERISTICHE	
BENEFICIARI:	IMPRESE ARTIGIANE della PROVINCIA di UDINE
QUOTA ADESIONE:	100 € (una tantum)
MASSIMALE:	300.000 € di affidamento per socio
TEMPI DELIBERA:	7/8 giorni
TIPOLOGIE:	Tutte le linee bancarie e leasing
SERVIZI	
GARANZIA:	Per agevolare l'accesso al credito
ASSISTENZA FINANZIARIA:	Per scegliere il miglior prestito
CHECK-UP:	Per una congiunta valutazione dell'azienda e delle sue necessità
VANTAGGI PER I SOCI	
MAGGIORE FACILITA' di ACCESSO AL CREDITO, anche alla luce delle normative di Basilea 2	
INDIVIDUAZIONE del PRESTITO PIU' ADATTO E CONVENIENTE	
TASSI AGEVOLATI e CONVENZIONATI, CONTRATTATI e VERIFICATI nel TEMPO	

## Garanzia e assistenza finanziaria

**G**razie alla conoscenza del territorio, assicurata anche dall'ottimo rapporto con le associazioni di categoria artigiane che hanno promosso e sostengono il Congafi artigiano, il Confidi può rendere più agile la relazione tra le imprese artigiane e il mondo bancario. L'assistenza finanziaria consente all'impresa di scegliere il prestito meno costoso e più adatto alle sue esigenze. La concessione della garanzia mutualistica alla

banca facilita l'erogazione dell'affidamento. La determinazione di tassi agevolati (dallo Stato o dalla Regione F-Vg) o convenzionati direttamente dal Confidi riduce il costo.

Il controllo della corretta applicazione dei tassi convenzionati evita fastidiose contestazioni. Per quanto attiene ai tassi agevolati (2% per acquisto macchinari e costruzione capannoni), si deve purtroppo dire che nel Friuli Venezia Giulia, nonostante

la presenza del più ampio ventaglio di offerte agevolate, si registrano percentuali di utilizzo molto basse, così come in tutto il territorio italiano. Su questo versante vi è molto spazio di miglioramento.

Per maggiori informazioni, visitare il sito Internet [www.congafi.it](http://www.congafi.it) o contattare direttamente la sede. Orario: lunedì - venerdì dalle 8 alle 18 - Telefono 0432-511820 - Fax 0432-511139 - E-mail: [info@congafi.it](mailto:info@congafi.it)

GARANZIA E ASSISTENZA FINANZIARIA - TASSI CONGAFI ARTIGIANATO UDINE

LINEA DI CREDITO	TASSO	FINALITA'	DURATA
CONTO CORRENTE	DA 5,10%	Liquidità	12 mesi
SBF	DA 3,20%	Smobilizzo crediti	12 mesi
ANTICIPO FATTURE	DA 3,70%	Smobilizzo crediti	12 mesi
MEDIO TERMINE ORDINARIO	DA 3,35%	Tutte le necessità	120 mesi
AGEVOLATO BREVE TERMINE	2,50%	Scorte - liquidità	18 mesi
AGEVOLATO MEDIO/L. TERM.	2,00%	Investim. capann. e attr.	120 mesi
AGEVOLATO MEDIO/L. TERM.	2,00%	consolido passività	60 mesi

# Pagjine furlane

E cole domenie ai 26 di Setembar, par celebrâ la diviersitât lenghistiche e il plurilenghisim

## Une zornade pes lenghis d'Europe

par cure di Luche Nazzi

Tal lûc internet [www.ecml.at/edl/](http://www.ecml.at/edl/) si pues cjatâ ogni informazion su l'edizion 2004 de Zornade europeane des lenghis, l'apontament anuâl par celebrâ la diviersitât lenghistiche, il plurilenghisim e l'aprendiment des lenghis dilunc dute la vite. Promotôr de iniziative al è il Consei d'Europe, ch'al bat sore il dute su la bielece e su l'impuartance d'imparâ la lenghe di chei altris: «Cjacadâ la lenghe di chei altris al vûl di lâur incuintri, metisi sul lôr plan, butâ jù lis bariduris e superâ la pôre. Imparâ une lenghe no je une cusion di etât o di capacitâts, duçj a puedin imparâ une

lenghe. Passion e buine volontât a valin plui de perfezion. Parfin cualchi modeste cognossince e pues vierzi un balcon su culturis e su orizonts gnûfs».

Nassude vie pal 2001, cuant ch'al è stât celebrât l'An europeu des lenghis, la "Zornade" e je inmaneade in colaborazion cu l'Union europeane.

An passât, 40 citâts a an organizât passe 600 manifestazions, dutis registradis tal lûc internet [www.coe.int/JEL](http://www.coe.int/JEL). Chês di chest an a son daûr a jessi orgnizadis e popolarizadis, in forme spontanee e decentralizade.

Par duçj, l'apel comun al è: «Tes fameis, cui amis

o cui coleghis di vore: i 26 di Setembar ch'a diventin l'ocasion, par duçj e par ogni cjanton d'Europe, di doprâ i centenârs di lenghis e di dialets cjacarâs tal nestri continent, tant dai europeans che dai citadins rivâts chenti di altris continents. Celebrin la nestre diviersitât; ch'è sedi cheste zornade a segnâ il pont di partence pal aprendiment di une lenghe gnove».

In zornade di vuê, la cussience che la cognossince des lenghis e je une risorse indispensabil, tant culturâl che economiche, e je daûr a imponisi dapardut. Cundut a chel, dome la mitât dai citadins europeans

a cognossin un'altre lenghe, dongje de sô. Par cetancj di lôr la grande possibilitât dal di di vuê di studiâ o di lavorâ intun País d'Europe, al reste un insium pal fat che no si cognôs lis lenghis. Ma ancje la possibilitât di lavorâ tal so País e cale, a pet de incressite des impresis che si mondializin simpri plui. In chest camp l'Europe e je favorite de sô diviersitât lenghistiche.

Tal continent a vivin passe 200 lenghis, lassant lâ chês che i lavoradôrs fiorescj a an impuartât. «E je une risorse strasordenarie ch'è spiete di jessi ricognosude, doprade e tignude cont», al marche il lûc in-



Il lûc internet ch'al popolarizave l'An europeu des lenghis tal 2001

ternet dal Consei d'Europe. L'organizazion di acjadiments speciâi e je libare e decentralizade, ma a esistin dai riferiments par eventuâi contats.

Si pues passâ i sîts segnalâts o contatâ la "Division des politiques linguistiques" dal Consei d'Europe (F-67075 Strasbourg Cedex - tel. +33 388 41 20 00 / 26 25 - fax +33 388 41 27 88 / 27 06 - [decs-lang@coe.int](mailto:decs-lang@coe.int)); il Centre européen pour les langues vivantes (Niko-

laipplatz 4 - A-8020 Graz - tel. +43 316 323554 - fax +43 316 323554-4 - [communication@ecml.at](mailto:communication@ecml.at)). Pa l'Italie, il ministeri de Istruzion, de Universitât e de Ricerce al a indicât come "personne-contact" Antonio de Gasperis (Direzione Generale per le Relazioni Internazionali - viâl Trastevere 76/A - 00153 Rome - tel. +39 06 58 49 34 29 - fax: 39 06 58 49 23 71 - [adegasperis@istruzione.it](mailto:adegasperis@istruzione.it)).

## Bilenghisim: condizion naturâl

Assassin la mitât de popolazion mondiâl lis feminis e i oms bilengâi e il monolenghisim, tal mont, nol è afat une condizion naturâl o "normâl". Tal lûc internet [www.ecml.at/edl/](http://www.ecml.at/edl/), un cjapitul al presente la situazion lenghistiche mondiâl proferint informazions un

grum interessantis. I 6 miliarts di oms ch'a vivin su la tiere a cjacarin un 6 mil, 7 mil lenghis disferentis. Cualchidune le cjacarin centenârs di milions di personis (par un esempli anglês e chinês), ma la plui part a an un numar minim di personis che le fevelin. Al impressione il dât che il

96% des lenghis dal mont a son cjacaradis dome dal 4% de popolazion globâl. Lis 225 lenghis d'Europe a rapresentin apenis il 3% des lenghis mondiâls. Lis zonis gjeografichis là che si fevelin plui lenghis a son chês ator dal Ecuator, te part sudorientâl de Asia, in Indie, in Afri-

che e te Americhe Latine. «E cres la cussience, al dis il sît dal Consei d'Europe, di trop che la diviersitât di lenghe e di culture e sedi une rîceje, compagne de biodiversitât tal camp naturâl. Ogni lenghe e rapresente un mût di viodi il mont e e je il risultât di une storie ori-

gjinâl. Duti lis lenghis a an la lôr identitât e il lôr valôr e dutis a an une dignitât avuâl tant che forme di espression pes personis che lis cjacarin». In Europe ancje il valôr dal bilenghisim al è palês: «al compuarte ogni sorte di vantaç pal Consei d'Europe. Al favoris l'acquist di altris

lenghis; e la cognossince di une seconde lenghe e facilitate ancje l'aprendiment di une tierce lenghe. Lis personis bilengâls a puedin vê dai vantaç dal pont di viste de riflessione. Al è stât dimostrât, po, che lis personis bilengâls sul cricâ dal svilup cognitif a progredissin plui di corse di chês monolengâls e, a considerâ benon, a son plui creativis in fat di competence lenghistiche».

## Lis lenghis su la rê

La rê des rêts, ch'al semearès destinade a favorî une forme di monolenghim electronic, e je impen folcjade di sîts su lis lenghis, su la diviersitât lenghistiche, sul multilenghisim e sul aprendiment des lenghis. La Division pes politichis lenghi-

stichis dal Consei d'Europe e à la direzion: [www.coe.int/lang/fr](http://www.coe.int/lang/fr).

La Cjarte europeane des lenghis regionâls o minoritariis si cjatile tal lûc: [conventions.coe.int/Treaty/FR/Treaties/HT-ML/148.htm](http://conventions.coe.int/Treaty/FR/Treaties/HT-ML/148.htm). Te suaze de Union Europeane al

lavoro l'Ufici pes lenghis mancul pandudis ([www.eblul.org](http://www.eblul.org)). L'Unesco, tal sît [www.unesco.org/most/ln2lin.htm/i/](http://www.unesco.org/most/ln2lin.htm/i/), al propon informazions sui deris lenghistics. La relacion fra fenomins migratoris e etnics e je frontade tal lûc: [www.yourdictionary.com](http://www.yourdictionary.com).

Un sît cun passe 30 mil leams al propon un censiment des lenghis tal web: [www.languages-on-the-web.com](http://www.languages-on-the-web.com). Dizionaris electronics si cjatiju tai sîts: [www.yourdictionary.com](http://www.yourdictionary.com) e [europa.eu.int/eurodicautom/login.jsp](http://europa.eu.int/eurodicautom/login.jsp). Ancje il furlan al cir di ocupâ il so spazi web. Il sît fûr par fûr par furlan plui complet al è [www.friul.net](http://www.friul.net). Pe Universitât di Sant Jacum di Galizie/Santiago de Compostela ([www.usc.es/filrom/links/link\\_varmin.htm](http://www.usc.es/filrom/links/link_varmin.htm)) al rive adore di ufrî un servizi «Imprescindible» cuntune «completissima pàgina web... strutturada in varias seccions: Lexislacion; Libros, música e cine; Lingua, Varios.

## Ditature ortografiche

«C heste int a pratindarressin d'imponinus ce maniere ch'o vin di esprimisi... cui ch'al brame di fâ il ditatôr su la lenghe nol à capît che la lenghe al è l'unic "medium" indulic ch'e regne di simpri incà la democrazia». L'inno menât inteletuâl todesc Hans Magnus Enzesberger al conteste cussi il progjet di riforme ortografiche de lenghe todesce, ch'al varès di diventâ obligatoris scuelis e tai ats burocratics de Gjer-

manie, dal an cu ven. Il scritôr, intun articulo sul sfuei Frankfurter Allgemeine Zeitung, al invide i todescs a boicotâ lis regulis ortografichis stabilidis dai 16 ministris de Istruzion dai Laender di Gjermania. Intant e va indevant talstes País la petizion par otignî dal Unesco l'inseriment des flabis dai fradis Grimm te note dal "Patrimoni culturâl de umanità", dongje de Bible e dal "Pinocchio" di Carlo Collodi. La rispueste si spietile pal 2005.



Dizionari furlan su la rê

## La peraule plui antighe

Un trop di sienziâts francês a an dimostrât che la peraule "papà", in plui di jessi une des primis che i fruts a imparin, e je ancje une des primis che il gjenar uman al à inventât e tacât a doprâ uns 50 mil agns indaûr.

"Ma-ma" e "pa-pa" a jentrin fra i sunôrs plui semplics e par chel a son doprâts in cetantis lenghis dal marimont.

Il scandai dai ricercjadôrs de Associazion di lenghistiche e di antropologie preistoriche di Paris al a ricostruît lis primis peraulis dai basavons dal om moderni, analizant lis fameis plui slargjadis des lenghis feveladis e scrutinant lis lidris des peraulis plui dopradis.

Tal 71% dai câs, il sunôr "pa-pa" al ven associât a la figure dal pari o a chê di un mascl dal ram familiâr maschil.

# Bilancio vacanze

Mentre giugno e luglio sono stati deludenti per mare e montagna

## Turismo, la riscossa arriva in agosto e in settembre

di Alberto Rochira

**T**empo incerto e congiuntura economica sfavorevole. Un'accoppiata, questa, che non ha certo favorito l'andamento dei flussi turistici in regione nella stagione estiva, periodo-clou delle vacanze per milioni d'italiani e anche per molti stranieri. Giugno e luglio piuttosto fiacchi sia in montagna sia al mare, a fronte di una certa ripresa nel mese d'agosto, mentre s'attendono ancora gli esiti di un settembre che sembra partito con il piede giusto soprattutto in alta quota.

Dati completi per definire la situazione nel dettaglio non sono ancora disponibili, anche perché nelle Aiat la rielaborazione delle statistiche è in pieno corso. Tuttavia, qualche impressione "a caldo" è possibile raccoglierla tra gli addetti ai lavori, e in particolare tra gli albergatori.

"Luglio non è andato bene, ma ad agosto la ripresa

è stata sensibile", fa sapere dalla Carnia Paola Schneider, albergatrice a Sauris, membro di Giunta dell'Ascom provinciale (sezione Turismo) e referente dell'associazione commercianti per l'area carnica. "L'inizio della stagione - prosegue - aveva segnato almeno il 10% in meno di presenze rispetto allo stesso periodo del 2003, soprattutto a causa del maltempo, anche se a metterci lo zampino è stata anche la crisi economica non ancora risolta". Entrando nel dettaglio delle situazioni locali nel mese di luglio, Schneider sottolinea come, nella prima parte della stagione, "Arta abbia tratto sicuro giovamento dalla ristrutturazione e riapertura delle Terme, almeno fino all'incendio della copertura. Qualche difficoltà - aggiunge - l'ha incontrata il turismo ambientale di Sauris, Ravascletto e Forni Avoltri".

Ad agosto, invece, perfor-

mance davvero ottima per Forni di Sopra. "Soprattutto per alberghi e case per ferie - precisa Schneider -, mentre a Sauris gli appartamenti sono stati preferiti agli hotel". In linea con il 2003 il mese di settembre, dal quale, in montagna e non solo, tutti si aspettano molto. "Speriamo che il trend possa continuare", si augura la referente Ascom per la Carnia, e conclude: "La clientela sceglie la montagna per pochi giorni, è un nuovo ti-



po di presenza, ma ci soddisfa ugualmente".

Che la durata della vacanza estiva al mare o in montagna si sia progressivamente ridotta è, ormai, un fatto incontrovertibile. Una conferma viene dall'albergatore Giuseppe Moncunill di Tarvisio, che gestisce un hotel di solida tradizione proprio nel centro cittadino. "Per trattenere i villeggianti più a lungo, ma anche per farne arrivare

di più - commenta, servirebbero qui a Tarvisio più strutture stabili, attrezzature adeguate. Manca, per esempio, una piscina. Certo le cose sono migliorate un po' dopo le Universiadi, ma evidentemente non abbastanza". Quanto all'andamento della stagione estiva nel Tarvisiano, il giudizio di Moncunill è simile a quello della collega di Sauris: "Giugno e luglio in forte calo, agosto e settembre vicini ai risultati dello scorso anno".

Per quanto riguarda Lignano e Grado, capitali del turismo balneare, il balletto delle cifre è già cominciato. Si parla insistentemente di calo, qualcuno paventa addirittura un tracollo. "Non è il caso di drammatizzare e neppure di cantar vittoria", puntualizza da parte sua il presidente regionale della Federalberghi, Bruno Della Maria, titolare di un hotel sull'arenile d'oro più amato da Hemingway. Poi traccia un "diagramma" delle presenze negli hotel di Lignano: "Giugno è andato piuttosto male, specialmente a causa del cattivo tempo. Luglio è stato un mese difficile. Agosto è partito bene, ha subito un notevole stop la seconda settimana, si è ripreso alla grande la terza, per calare di nuovo nell'ultima. Settembre non promette alcun exploit". Della Maria pensa a un rilancio di Lignano come meta marina preferita dalle famiglie, e getta sul tavolo due proposte: "La prima - spiega - è allungare la bassa stagione, per rendere più competitivi i prezzi. La seconda è pensare a formule agili e sicure per il pagamento rateale delle vacanze, con l'obiettivo renderle più accessibili alla famiglia media, ossia al nostro target più importante".



di più - commenta, servirebbero qui a Tarvisio più strutture stabili, attrezzature adeguate. Manca, per esempio, una piscina. Certo le cose sono migliorate un po' dopo le Universiadi, ma evidentemente non abbastanza". Quanto all'andamento della stagione estiva nel Tarvisiano, il giudizio di Moncunill è simile a quello della collega di Sauris: "Giugno e luglio in forte calo, agosto e settembre vicini ai risultati dello scorso anno".

Per quanto riguarda Lignano e Grado, capitali del turismo balneare, il balletto delle cifre è già cominciato. Si parla insistentemente di calo, qualcuno paventa addirittura un tracollo. "Non è il caso di drammatizzare e neppure di cantar vittoria", puntualizza da parte sua il presidente regionale della Federalberghi, Bruno Della Maria, titolare di un hotel sull'arenile d'oro più amato da Hemingway. Poi traccia un "diagramma" delle presenze negli hotel di Lignano: "Giugno è andato piuttosto male, specialmente a causa del cattivo tempo. Luglio è stato un mese difficile. Agosto è partito bene, ha subito un notevole stop la seconda settimana, si è ripreso alla grande la terza, per calare di nuovo nell'ultima. Settembre non promette alcun exploit". Della Maria pensa a un rilancio di Lignano come meta marina preferita dalle famiglie, e getta sul tavolo due proposte: "La prima - spiega - è allungare la bassa stagione, per rendere più competitivi i prezzi. La seconda è pensare a formule agili e sicure per il pagamento rateale delle vacanze, con l'obiettivo renderle più accessibili alla famiglia media, ossia al nostro target più importante".

Dal Mittelfest al rally delle Alpi orientali, dagli agriturismo alla ristorazione

## Agroalimentare, sport e cultura fanno il pieno

**Q**uando cultura e gastronomia viaggiano insieme, la rotta del turismo si dirige verso un porto sicuro. Stando ai primi dati forniti dagli organizzatori delle principali manifestazioni dell'estate friulana, sono state, infatti, le iniziative che coniugano arte, sport, spettacolo e piaceri della buona tavola a incontrare maggiormente i favori sia dei turisti che vengono in regione da fuori sia di chi si muove in Friuli Venezia Giulia durante i week-end.

A raccontare dell'altissimo gradimento del pubblico per le sagre inserite in un cornice di eventi culturali e ricreativi o, viceversa, per le iniziative culturali abbinate a prodotti enogastronomici di qualità non sono solo le stesse Pro Loco, in quanto motore dei

festeggiamenti in decine e decine di paesi, ma anche le cifre raccolte dalla Coldiretti regionale in materia di "spesa" enogastronomica dei turisti "foresti" in loco: oltre cinquantamila milioni di euro in prodotti tipici nell'estate del 2004, secondo un'attendibile stima dell'associazione. La tendenza è confermata anche da un noto viticoltore dei Colli Orientali del Friuli, Dario Ermarco. "Vendiamo agli stranieri oltre la metà della nostra produzione", fa sapere. E aggiunge: "Si ferma una settimana, anche un week-end lungo in regione, visitano con interesse i centri storici di Grado, Trieste, Aquileia, Udine e Cividale, comprano vini e prodotti agroalimentari. Quasi tutti tornano, con nuovi amici".

La ricetta cultura più gastronomia tipica funziona bene ovunque, dai monti alla collina, fino al mare. In collina ha fatto come sempre un buon risultato "Aria di festa", la kermesse del prosciutto di San Daniele, che ha visto aumentare del 40% rispetto allo scorso anno l'acquisto della fettina rosa per asporto. "L'abbinamento tra il San Daniele e il suo territorio d'origine si conferma ancora una volta vincente", ha commentato Mario Cichetti, direttore del locale Consorzio del prosciutto. "Ritengo particolarmente giusta - ha aggiunto - la scelta della Regione di abbinare la promozione dell'offerta turistica con un appuntamento come il nostro".

Buono il trend dell'agriturismo, con pernottamen-

ti in linea con quelli di un anno fa, anche se l'offerta di 1.800 posti letto, sottolinea il coordinatore dell'associazione regionale Fabrizio Pressacco, "è ancora insufficiente per fare tendenza". Successo, nella Bassa, per le escursioni sul Tagliamento tra Lignano e Latisana, programmate

per fare scoprire ai villeggianti le bellezze dell'entroterra. Ottima performance per le principali manifestazioni culturali promosse anche per valorizzare la regione dal punto di vista turistico. Consueto pienone al Folkest, ventimila presenze e abbonamenti quadruplicati al Mittelfest di

Cividale diretto da Moni Ovadia, cinquantamila ai bottegghini del "Far East Film Festival" di Udine. Nel capoluogo friulano, un certo aumento negli alberghi si è registrato nei mesi di luglio e di agosto, dichiara Ennio Favetta, consigliere del Consorzio Friulalberghi e albergatore in città. "Stiamo crescendo - dice -, ma la crescita è lenta. Gli eventi culturali, sportivi ed enogastronomici pagano: Far East, il Movimento del turismo del vino, il Mittelfest e il Rally delle Alpi orientali hanno portato notevoli benefici agli alberghi di Udine. Ce ne vorrebbero ancora. La strada è quella giusta, ma servono più sinergie, e il Comune - conclude - potrebbe agire in cordata anche con noi del Consorzio".



# Attualità

Festeggiati i primi dieci anni della manifestazione

## Friuli Doc torna alla tradizione e conquista friulani e stranieri

**F**riuli Doc si presenta agli udinesi con nuove sorprese nell'edizione del suo decennale. Un compleanno che ha vestito di novità il tradizionale appuntamento settembrino con i vini e i piatti della cucina friulana. La kermesse ha aperto i battenti il 16 settembre, con un'inaugurazione che come sempre ha fatto

da vetrina ai gustosi angoli enogastronomici che si sono schiusi ai visitatori in tutta la città. Dopo il milione di presenze dello scorso anno, Friuli Doc ha puntato a fare il bis, confermando ciò che è ormai da qualche anno, ossia la manifestazione enogastronomica più importante del Fvg. Lo dicono i numeri, ma lo testimonia

anche l'interesse degli operatori, della stampa specializzata, ma, soprattutto, della gente comune, di quella che in Friuli e fuori apprezza il buon bere e il mangiare genuino.

Se la rassegna suscita sempre maggiore interesse sia nei produttori sia nei visitatori, il merito è di una formula ormai consolidata e che non teme

di mettersi in gioco proponendo sempre nuove chiavi di lettura degli spazi cittadini e puntando sempre di più alla qualità.

Le strade di Udine sono state anche quest'anno ricche di stand che hanno proposto tutte le delizie di una terra da gustare: e da tutt'Italia, ma anche da Germania, Austria, Slovenia e Croazia, sono arrivati buongustai in cerca del più succulento, genuino e prelibato campionario di "talenti" e valori del territorio friulano. I visitatori hanno apprezzato "Via dei Sapori" che ha regalato loro dalle delizie della Carnia ai vini dei Consorzi Doc nello stand di FriuliDoc, dal delicatissimo prosciutto di San Daniele al celebre Montasio, dalle gubane della Valnatisone allo stuzzicante pesce delle Lagune di Grado e Marano.

Un giro per la città è stato l'equivalente di un tour guidato che comprende tutto ciò che di stuzzicante esiste in ogni angolo della regione, comprese



Manuela Di Centa madrina della manifestazione

le produzioni dell'artigianato artistico, degli orafi e le immagini dei fotografi: senza contare il fatto che in tutti i locali della città è stato possibile gustare assaggi invitanti e raffinati menu con l'obiettivo di far assaporare a tutti il meglio del meglio dell'agroalimentare friulano.

Non sono mancate le curiosità e le attrazioni di piazza, i momenti di intrattenimento musicale e di animazione per i bambini, e neppure appun-

ta menti di rilievo culturale come mostre e convegni, spettacoli folcloristici e rappresentazioni teatrali.

A fare da punto di riferimento per i visitatori che hanno preso d'assalto la città, cinque infopoint distribuiti lungo le principali vie d'accesso al centro storico. L'occasione del decennale ha fornito l'occasione per creare anche alcuni divertenti gadget che sono stati distribuiti per la gioia dei collezionisti.



Tesini, Cecotti, Bertossi, Valduga e Ferri all'inaugurazione di Friuli Doc

## Anche la Camera a Friuli Doc

**R**istorazione di qualità, il meglio dei prodotti enogastronomici friulani abbinati a vini d'eccellenza, gelati a

base degli ingredienti più insoliti, corsi di cucina, quiz a tema, il tutto allietato da musiche tradizionali friulane. Per la deci-

ma edizione di Friuli Doc, la Camera di commercio di Udine si è presentata all'ormai tradizionale appuntamento con un carnet fitto di eventi che, durante i quattro giorni della kermesse, hanno animato piazza San Giacomo. L'inaugurazione ufficiale della piazza, decorata ad hoc con le coloratissime composizioni floreali create dall'Associazione regionale floricoltori, si è svolta giovedì 16 settembre alle 19. A partire da quell'ora, gli ospiti e i cultori del buon bere hanno dato il via alla degustazione dei vini, guidati dai sommelier del Fvg che, durante tutte le giornate di Friuli Doc, hanno vestito anche i panni degli intrattenitori. Sono stati loro, infatti,

a condurre la prima edizione di "Matein cul vin", un breve e simpatico quiz a tema incentrato, ovviamente, sui vini del Fvg. Per gli appassionati della buona tavola, le opportunità sono state tante, coordinate dal Consorzio Friuli Via dei Sapori. Una scelta di piatti e prodotti della tradizione friulana, infatti, è stata servita nella zona allestita a "osteria", mentre un menù più sofisticato è stato proposto dagli chef del Consorzio che hanno cucinato "in diretta" per gli ospiti del ristorante, un "corner" di alta classe particolarmente apprezzato dal pubblico già nel 2003, e quindi riproposto anche quest'anno.

Durante tutte le giornate, quattro ristoratori del

Consorzio, assistiti dal loro personale di sala e cucina, si sono alternati nella preparazione dei piatti che compongono il menù. A turno, dunque, i cuochi firmeranno gli antipasti, i primi, i secondi e il dessert. Oltre a occuparsi della ristorazione, gli chef, affiancati dal "regista" Walter Filipputti e dai rappresentanti del gruppo panificatori e macellai dell'Ascom, hanno anche "insegnato".

La docenza dei corsi di cucina organizzati in occasione della kermesse è stata affidata a loro, che sono saliti in cattedra venerdì e sabato dalle 10 alle 11.45 e dalle 16 alle 17.45, mentre per la domenica si è svolto solo l'approfondimento del mattino. Le caratteri-

stiche della cucina di confine e le modalità migliori per cucinare il riso, la pasta, il pesce o le minestre sono stati alcuni degli argomenti che gli chef hanno illustrato al pubblico degli appassionati e no, interessati ad affinare le loro doti culinarie.

Come ogni anno, il taglio del nastro è stato preceduto dalla tradizionale cena delle categorie economiche. Martedì 14 settembre, il "salotto buono" della città è stato, infatti, tirato a lucido per ospitare i 550 commensali che hanno degustato le prelibatezze confezionate con maestria e classe da un sestetto di noti chef: Pio Costantini, Vinicio Dovier, Romeo Sturma, Daniele Cortiula e Silvio Di Giusto.



Un successo la cena delle categorie

(segue da pagina 1)

Illy ottimista, economia in ripresa

ga secondo il quale "stiamo finalmente andando verso un periodo migliore, anche se non con la velocità che avremmo voluto.

Per ottenere i risultati che vorremmo, dobbiamo trovare quella comunione di intenti fra categorie e istituzioni, indispensabile per creare le condizioni necessarie a mantenere

competitive le nostre imprese". Non poteva aprirsi con auspici migliori, in-

somma, la cena dedicata proprio al mondo produttivo locale, piccolo evento

mondano che, come ogni anno, rappresenta l'anteprima di Friuli Doc. Oltre 500 gli ospiti della serata, fra i quali il presidente della Regione Riccardo Illy, il sindaco di Udine Sergio Cecotti, monsignor Pietro Brollo, il presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini, il rettore dell'Ateneo udinese Furio Honsell, l'assessore alle attività produttive Enrico Bertossi, il presidente della provincia di Pordenone Elio De Anna, tutti i presidenti delle quattro Camere di Commer-

cio, i rappresentanti delle associazioni di categoria, numerosissimi imprendi-

tori e altrettanto numerosi esponenti del mondo politico locale.



Paniccia, Valduga e Illy



Un momento dell'inaugurazione di Friuli Doc

# Attualità

Il piano strategico illustrato alla Giunta camerale

## Zontone, la Fiera di Udine per crescere guarda a Est

**G**uarda a Est Udine Fiere e si propone agli interlocutori nazionali come naturale piattaforma d'attrazione per i Paesi del Centro ed Est Europa. Lo ha confermato Gabriella Zontone, presidente della società, illustrando al presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga e ai componenti della Giunta dell'ente, socio di riferimento di Udine Fiere, il piano strategico triennale.

Sinergia con altre fiere, condivisione del calendario manifestazioni con Gorizia, Pordenone e Trieste per evitare sovrapposizioni e doppioni, qualifica-

zione degli eventi in programma e lancio di nuove rassegne all'insegna della ricerca e dell'innovazione, incremento dell'attività convegnistica e forte accelerazione sul versante dei servizi alle imprese: sono questi i punti qualificanti del piano, "che vuole essere solo un punto di partenza per la ridefinizione di tutta l'attività di Udine Fiere - ha sottolineato la presidente, che nell'occasione era affiancata dal direttore Anselmo Bertossi -, uno strumento di lavoro, insomma, che intendiamo condividere con i soci e con i rappresentanti delle categorie economiche".



La Giunta camerale approva il piano della Fiera

Estremamente articolato il dibattito sviluppatosi al termine della presentazione del programma di lavoro, dibattito che ha pro-

so in considerazione diverse possibilità di sviluppo, a cominciare dall'incremento delle rassegne dedicate ai mercati di pros-

simità fino alla possibilità di proporsi come polo di interscambio per realtà nazionali interessate a farsi conoscere a Est. Anche Udine Fiere, inoltre, deve promuoversi in Europa, con un'azione di marketing commerciale finalizzata a far conoscere i servizi e le opportunità che può offrire. Indispensabile, poi, potenziare gli interventi orientati a sostenere il turismo, creando pacchetti week-end da proporre in occasione delle rassegne più interessanti e rivedere l'assetto delle manifestazioni riguardanti l'agroalimentare, tarandole sul target di riferimento.

Lavorare contemporaneamente su due diversi livelli, dunque, uno riguardante le iniziative utili alla promozione della microimprenditorialità, l'altro invece più orientato a proporsi come struttura in grado di offrire servizi di elevata qualità e caratterizzata da un forte appeal per i Paesi emergenti: è questa la strada da seguire per consolidare il ruolo di Udine Fiere, che, dopo la trasformazione in Società per azioni e il completamento degli interventi sugli immobili e la viabilità interna e d'accesso, ha tutte le carte in regola per crescere ulteriormente.

Nuovo servizio per le imprese (telefono 199112344)

## Call center alla Camera

**U**n vero e proprio sportello telefonico per fornire informazioni e assistenza approfondita sui principali servizi che la Cciaa di Udine offre alle imprese. È il nuovo call center che Infocamere (la società consortile di informatica al servizio degli

enti camerale) ha attivato il primo di settembre e che gestirà il servizio per tutte le Camere di commercio presenti sul territorio nazionale. Si tratta di un servizio che faciliterà l'utilizzo delle procedure telematiche per la trasmissione degli atti, una prassi

che si sta ormai consolidando tra i commercialisti, i notai, le agenzie e le associazioni professionali della provincia di Udine. Delle 2.500 pratiche che ogni mese sono inoltrate agli uffici anagrafici della Cciaa udinese, infatti, il 70 per cento viene inviato attra-

verso la rete. Gli operatori forniranno anche informazioni sul corretto utilizzo della smart card, dispositivo indispensabile per "firmare" i documenti digitali da inviare agli uffici camerale. Dal 1 luglio 2003, data in cui è entrato in vigore l'obbligo di trasmettere le pratiche su supporto informatico o tramite il world wide web, la Cciaa di Udine ne ha distribuiti 13 mila 500 esemplari. Gli addetti al call center (199 112 344

il numero - 11,88 centesimi al minuto il costo della chiamata) forniranno chiarimenti e indicazioni particolareggiate sulle pratiche inoltrate al Registro delle imprese, sull'utilizzo dei programmi Fedra e Telemaco, gli strumenti per la compilazione e l'invio telematico della documentazione. Il nuovo servizio seguirà passo passo l'utente nella compilazione dei moduli, modalità che, secondo le stime di Unioncamere, ga-

rantirà alle imprese un risparmio, a livello nazionale, pari a circa 260 milioni di euro all'anno. Il call center, operativo dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 17, sostituirà progressivamente l'attuale servizio di informazione telefonica predisposto ad hoc dalla Camera di commercio di Udine. L'attività delle due linee dedicate (0432-273253 e 273553), infatti, andrà via via riducendosi, fino al trasferimento definitivo.

Collaborazione fra Cciaa, Università e Comune di Udine

## Lo sportello Alma Laurea

**C**ollaborazione fra Camera di commercio, Università e Comune di Udine per favorire le imprese che cercano personale. Il servizio, che utilizzerà la banca dati Alma Laurea,

acquistata dalla Cciaa, è già operativo all'Ufficio promozione (dal lunedì al venerdì mattina 8.30-12.30 e nel pomeriggio dal lunedì al giovedì dalle 14.30 alle 15.30) e consentirà alle imprese "a

caccia" di profili professionali con specifiche caratteristiche di ottenere, gratuitamente, una serie di nominativi di laureati da contattare. Non solo. Il personale dello sportello, ap-

positamente formato, sarà in grado, dopo un colloquio con l'imprenditore, di indirizzarlo verso il profilo professionale più idoneo all'incarico da ricoprire. La ricerca può essere effettuata in più fasi. Se i nominativi della prima selezione non dovessero rispondere alle necessità dell'azienda, questa può chiedere di pubblicare on line un avviso apposito,

nel quale sono specificate le caratteristiche richieste al candidato, le mansioni da svolgere e tutta una serie di informazioni utili a stimolare i giovani a rispondere. Sarà anche possibile inviare una serie di e-mail personalizzate ai laureati con un determinato profilo professionale, invitandoli a contattare l'azienda richiedente per un colloquio di appro-

fondimento. In questo caso il servizio sarà a pagamento, ma a un prezzo scontato, grazie all'accordo siglato fra la Cciaa di Udine e Alma Laurea. "In questo modo - ha spiegato il presidente, Valduga - offriremo alle imprese una consulenza specializzata che le aiuterà a individuare rapidamente e con maggior precisione la persona più adatta".

L'Ateneo cerca aziende con cui collaborare

## Progetto Università-imprese sugli anticorpi monoclonali

**S**ettore d'interesse: impiego degli anticorpi monoclonali nell'analisi della fisiologia dei mitocondri, le centraline energetiche delle cellule.

**Obiettivi:** tra i vari organelli cellulari, i mitocondri occupano un ruolo chiave come "centraline bioenergetiche", in quanto fornitori dell'energia chimica necessaria per tutte le funzioni vitali. Esistono inoltre complesse interrelazioni tra i mitocondri e le altre strutture della cellula, sia animale sia vegetale, e tra que-

ste una delle più importanti è rappresentata dal ruolo di mediazione e integrazione nei processi di morte cellulare. Nell'uomo, si è visto che alcune proteine localizzate nei mitocondri sono mediatrici della morte cellulare nel cancro colon-rettile e della retina e loro mutazioni possono concorrere a promuovere tali tumori. L'obiettivo è quello di produrre degli anticorpi monoclonali capaci di individuare le proteine la cui alterazione è alla base delle patologie sopra citate o di altre malattie. L'intenzio-

ne è di produrre anche anticorpi monoclonali contro analoghe proteine presenti nei mitocondri vegetali, da utilizzarsi negli studi di patologia vegetale.

**Attività previste:** saranno scelte alcune proteine mitocondriali tra quelle che si rivelano critiche nella patogenesi di diverse malattie e si immunizzeranno i topi con tali proteine purificate o con parti di tali molecole. Gli anticorpi monoclonali che si produrranno saranno selezionati sulla base della capacità di riconoscere la

proteina bersaglio in saggi diagnostici, come l'analisi istochimica o l'immunoelisa. Si produrranno anche anticorpi monoclonali immunizzando i topi con mitocondri separati da tessuti umani o da linee cellulari di diversa origine istologica e si selezioneranno quelli capaci di interferire con le funzioni dei mitocondri in vitro. In tal modo si potranno ottenere anticorpi capaci di identificare proteine rilevanti nei processi biochimici mitocondriali. Si otterranno così strumenti biotecnologici utilissimi nella identificazione e nell'analisi funzionale di tali molecole. Analogamente, si immunizzeranno topi con mitocondri separati da cellule di diversi tessuti di origine vegetale.

**Caratteristiche e ruo-**

**lo dell'impresa con la quale si desidera collaborare:** si intende collaborare con un'impresa operante nel settore farmaceutico, con uno spiccato interesse per la produzione e la commercializzazione di prodotti diagnostici o di articoli che possano essere uti-

lizzati nella ricerca biologica di base o applicata. Una volta ottenuti i diversi anticorpi monoclonali, in collaborazione con l'impresa saranno selezionati quelli più adatti all'uso nel settore diagnostico o della ricerca, e quindi più facilmente commercializzabili. Ruolo principale dell'impresa sarà anche quello di allestire eventuali kits per un facile impiego degli anticorpi nei vari saggi diagnostici (immunoelisa, immunofluorescenza, microscopia elettronica).

**Struttura di riferimento dell'Università:** Dbea, via Cotonificio 108, Udine (0432-558793, fax 0432-558784, biolveg@uniud.it), in collaborazione con il Dstb e il Cime, Centro interdepartimentale di medicina rigenerativa.



# Donne imprenditrici

Storia di Emanuela Iaconcig, alla guida di una azienda di trasporto

## Amministratrice di Madimer leader nel trasporto di collettame

di Raffaella Mestroni



Emanuela Iaconcig

Un "caso da manuale" di come, da giovanissime, sia difficile capire qual è la strada giusta da seguire per scegliere il tipo di lavoro più adatto, è quello di Emanuela Iaconcig, giovane e grintosissimo amministratore delegato di Madimer, azienda leader, in Friuli Venezia Giulia, nel trasporto di collettame e dei servizi di stoccaggio e distribuzione merci.

Un diploma di scuola magistrale e un'iniziale passione per la psicologia, infatti, indirizzano Emanuela, al termine degli studi, verso il mondo della pubblicità. Inizia a lavorare in un'agenzia, occupandosi dei rapporti con i clienti e dell'organizzazione di corsi di marketing, ma, nonostante l'ambiente gradevole nel quale si trova a operare, e le buone prospettive di carriera..., scalpita.

Non è esattamente quello che voleva, ma, essendo donna di buon senso e dotata di altrettanto buon "fiuto", decide di non fa-

re colpi di testa e aspetta che si presenti l'occasione buona. Occasione che, in omaggio alla famosa massima "aiutati che il ciel t'aiuta", puntualmente arriva. Durante uno dei corsi, incontra un docente che si occupa di consulenze specializzate nel campo del trasporto. Decide di seguirne le lezioni e da allieva diventa "assistente". Il professore le offre la possibilità di cambiare settore e le propone un'assunzione in una delle aziende di cui si occupa. Il dado è tratto. Emanuela accetta e nel 1989 cambia strada. Un percorso, il suo, veloce e gratificante, durante il quale accumula esperienze e ha modo di dimostrare le sue capacità organizzative. Nel 2000 approda all'Astercoop, impresa udinese specializzata nella logistica, e solitamente un anno dopo si vede proporre un ulteriore salto di qualità: occuparsi di una controllata, la Madimer Srl.

Poteva rifiutare? Non

«Le donne hanno una marcia in più»

ci pensa poi troppo, anche se ammette che all'inizio qualche timore lo ha avuto. "Devo dire che sono stata anche fortunata - ammette -, perché ho trovato un ottimo ambiente. Lo staff della Madimer è giovane e motivato, abituato al lavoro di gruppo e alla condivisione delle responsabilità, il che non è poco. Io credo di saper delegare a sufficienza, mi fido dei collaboratori e questo è un elemento importante per far crescere lo spirito di squadra".

Problemi di inserimento, insomma, non ne ha incontrati, assicura, sfatando così anche il luogo comune secondo il quale una donna difficilmente riesce a "comandare" in un'impresa dove la maggior parte dei dipendenti è di sesso maschile. L'organico della Madimer, infatti, è composto da 35 autisti (fra dipendenti e padroncini), dieci amministrativi e 12 persone che lavorano in magazzino.

"Non credo proprio che il genere faccia la differenza - commenta pensierosa - : le persone sono valide o no, tutto qui". Alle donne, però, Emanuela riconosce una marcia in più: la capacità organizzativa. "Dovendo gestire una famiglia pur lavorando - conferma -, siamo abituate a svolgere più attività contemporaneamente, a tenere sempre tutto sotto controllo, a modificare rapidamente la tabella di marcia; quando cambiano le con-

dizioni, insomma difficilmente ci troviamo in panne e questo, non c'è dubbio, aiuta, soprattutto in campi come quello dove opero attualmente".

Sposata, madre di un bimbo di sette anni ("che durante la settimana vedo davvero poco", ammette), Emanuela arriva in azienda alle otto del mattino e ci resta fino alle otto di sera. "Il lavoro, qui, si concentra soprattutto nel tardo pomeriggio - spiega -, perché le partenze sono serali e l'imprevisto è sempre dietro l'angolo, nonostante gli sforzi per pianificare al massimo l'attività".

Soddisfatta, adesso, Emanuela lo è, e molto. "Amo la dinamicità del mio lavoro - afferma -, le difficoltà rappresentano uno stimolo e i nuovi progetti mi coinvolgono sempre tantissimo".

L'ultima realizzazione, in particolare, la considera il vero fiore all'occhiello della Madimer.

«In azienda una cella per la conservazione dei vini»

Nell'area aziendale, in via Oderzo, nella Zona industriale udinese, da un anno a questa parte è stata costruita una cella speciale, di 600 metri quadrati, per la conservazione dei vini, in grado di contenere 500 mila bottiglie. Un impianto apposito tiene sotto controllo temperatura e umidità, registra gli eventuali scostamenti e li riequilibra per garantire il mantenimento di condizioni ottimali di conserva-

zione. "L'idea ci è venuta - chiarisce - perché molti dei nostri clienti sono aziende agricole di piccole dimensioni, sempre alle prese con la necessità ricavare spazi per il magazzino oppure di destinare parte del personale al controllo delle spedizioni. Abbiamo pensato che la nostra struttura, oramai, ci consentiva di offrire loro l'opportunità di esternalizzare magazzino e spedizioni. Ci siamo rapidamente attrezzati e oggi i nostri clienti si limitano a controllare, via internet, la loro merce". Inaugurata nel marzo del 2003, la cella è già al massimo della sua capacità, "tant'è che stiamo pensando di ampliarla".

All'iniziale funzione di piattaforma che garantisce la distribuzione della merce sul territorio regionale ai grandi gruppi con i quali è convenzionata, la Madimer ha via via affiancato un'attività di distribuzione in proprio a li-

ghe e tempi rapidi. Tempo libero a disposizione, per Emanuela, praticamente pari a zero. "Cerco, nei limiti del possibile, di stare a casa il sabato e la domenica e dedico il mio tempo alla famiglia. Per fortuna ho un marito comprensivo, con il quale condividendo tutte le piccole incombenze della quotidianità familiare, ma per il resto devo ammettere che cinema, teatro, letture, relax, trovano ben poco spazio nella mia vita. Ho provato a inserire nella mia giornata l'attività fisica. Mi sono iscritta in palestra, con l'idea di andarci nell'intervallo di pranzo, ma non è stata una grande idea, perché le volte in cui ho rinunciato hanno superato di gran lunga quelle in cui sono riuscita ad andarci".

Non se ne preoccupa troppo, Emanuela (che per la verità non sembra proprio aver bisogno di "stare in linea"), preferisce



vello nazionale, la gestione esternalizzata dei magazzini e ora pensa a un servizio commerciale riservato in particolare ai prodotti tipici friulani.

La flotta della Madimer oggi è composta da 40 autocarri e 15 mezzi coibentati per trasporti a temperatura controllata, un parco mezzi che garantisce puntualità nelle conse-

concentrare le sue energie sul lavoro. "Curo molto i rapporti con i clienti - chiarisce - perché sono loro i nostri migliori sponsor. Cerco di capire le problematiche della aziende che si rivolgono a noi per individuare le soluzioni migliori al costo più contenuto. E senza dubbio la politica che dà i migliori frutti".

Progetto Imprenderò, aiuti alla creazione d'impresa

## Imprenditoria femminile, arriva la graduatoria

Grande interesse ha suscitato il bando-regolamento del progetto Imprenderò, che ha messo a disposizione circa 400.000 euro quale aiuto finanziario alle donne che hanno avviato impresa sul territorio del Friuli Venezia Giulia a partire dal 19 dicembre 2002 (data di avvio del progetto Imprenderò) o lo faranno entro l'autunno dell'anno in corso.

Si tratta di un contributo finanziario per la co-

pertura del 50% delle spese di costituzione e di avvio, per l'acquisizione di servizi per la consulenza specialistica, per l'acquisto di beni immateriali e strumentali, e, in alternativa, quale contributo destinato a incrementare il capitale sociale.

Attualmente è in fase di ultimazione l'esame preliminare delle domande, al fine di verificare la presenza dei requisiti utili all'ammissibilità e per verificare la completezza della

documentazione presentata, prima di procedere alla formazione della graduatoria, per redigere la quale si terrà conto di vari elementi, tra cui i titoli di studio e il percorso professionale, le caratteristiche delle imprese realizzate, la composizione della compagine sociale e le caratteristiche del progetto.

Il contributo Finreco si inquadra nell'ambito del progetto Imprenderò, progetto promosso dall'Amministrazione regionale, che

ha visto la partecipazione di ben 19 partner coinvolti su diversi interventi miranti a diffondere la cultura imprenditoriale e a supportare l'avvio di nuove imprese.

La Camera di commercio di Udine, partner di Imprenderò, attraverso il Punto Nuova Impresa si è impegnata in particolare modo sul versante del sostegno alla creazione d'impresa al femminile, attraverso un percorso di formazione in aula che ha coin-

volto 60 donne per un totale di 450 ore di formazione e con consulenze tecniche individualizzate che, dall'inizio del 2004, hanno permesso a 115 aspiranti imprenditrici di utilizzare ben 654 ore di assistenza gratuita per verificare la fattibilità del progetto imprenditoriale e per pianificare l'attività della propria azienda.

In totale, dall'avvio del progetto Imprenderò, avvenuto a dicembre 2002, si sono rivolte al Punto Nuo-

va Impresa ben 608 donne per essere orientate e formate e sono state avviate ben 92 nuove imprese, di cui 29 imprese attive nell'attività commerciale, pari al 31% del totale; 21 imprese artigiane, pari al 23% del totale; 20 imprese nei servizi e nell'intermediazione, pari al 22% del totale; 19 imprese nel settore della somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, pari al 21%, e 3 imprese nel settore dell'agricoltura, pari al 3%.

## CCIAA NEWS

Curati dall'Azienda speciale Ricerca &amp; Formazione

## I nuovi corsi di formazione della Camera di commercio



Giovanni Da Pozzo

L'Azienda speciale Ricerca & Formazione progetta e organizza corsi di formazione, specializzazione e aggiornamento per diverse figure professionali, in corrispondenza alle esigenze manifestate dalle imprese attraverso le associazioni di categoria; supporta le imprese per quanto riguarda i bisogni di formazione delle risorse umane e promuove la nascita di nuove realtà imprenditoriali, favorendo la diffusione di una cultura imprenditoriale. È accreditata secondo il Dpr 207/pres/2002 da parte dell'Amministrazione regionale, che l'abilita a

operare, con il sostegno di fondi comunitari, nei settori della formazione superiore e della formazione continua per adulti, e ha infine ottenuto la certificazione di qualità ISO 9001:2000 (certificato BVQI). Da giugno 2004 è operativo lo sportello Alto Friuli con sede a Tolmezzo in via Carducci 20, che tutte le mattine è a disposizione degli utenti per informazioni e iscrizioni. A partire da settembre, la Regione Friuli Venezia Giulia - attraverso la Direzione centrale del Lavoro formazione università e ricerca - ha realizzato il "Catalogo regionale sperimentale della

Formazione permanente" che raccoglie l'offerta formativa rivolta a occupati e disoccupati tra i 18 e i 64 anni. È un nuovo strumento che offre le informazioni su tutti i corsi di alfabetizzazione proposti da tutti gli enti attivi sul territorio regionale.

I corsi dell'Azienda speciale presenti sul catalogo e sul sito camerale si dividono in tre aree tematiche: l'informatica, le lingue e la gestione d'impresa. Ecco l'elenco dei corsi.

Informatica: informatica di base 80 ore; Ecdl, preparazione ai livelli 1/7, 120 ore; Office automation base, 80 ore; Office automa-

tion avanzato, 80 ore; Tecniche di amministrazione di rete1, 50 ore; tecniche di amministrazione di rete 2, 50 ore.

Lingue straniere: lingua inglese livello base A1, 80 ore; lingua inglese livello base A2, 80 ore; lingua inglese livello autonomo B1, 80 ore; lingua tedesca livello base A1, 80 ore; lingua tedesca livello base A2, 80 ore; lingua tedesca livello autonomo B1, 80 ore.

Gestione d'impresa: contabilità in azienda, 80 ore; pianificazione per il business plan, 80 ore; controllo di gestione e lettura di bilancio, 80 ore; l'impresa e il fisco, 80 ore; comunica-

zione professionale, 80 ore; gestione risorse umane, 80 ore; marketing per il punto vendita, 80 ore; marketing internazionale per la Pmi, 80 ore; logistica degli acquisti, 80 ore.

I corsi sono finanziati dall'Unione Europea, dal Fondo sociale europeo, dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, con obbligo di frequenza, e, da quest'anno, prevedono una piccola quota di partecipazione pari a 50 centesimi per ora. I corsi saranno attivati, a seconda delle richieste, nelle sedi di Udine, Tolmezzo, Gemona del Friuli e Tarvisio.

A chi rivolgersi: a Udine, allo sportello FormOrienta in viale Palmanova 1/3, dal lunedì al giovedì dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18; il venerdì dalle 9 alle 13. Telefono 0432-526333, fax 0432-624253, e-mail: ricercaeformazione@ud.camcom.it, sito www.ud.camcom.it/formazione/formazione.htm; a Tolmezzo allo sportello FormOrienta, via Carducci 20, dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13 (telefono 0433-41063, fax 0433-468224), e-mail: formazionealtofriuli@ud.camcom.it, sito www.ud.camcom.it/formazione/formazione.htm.

## Fonti di finanziamento Ue

## In due corsi tutti i segreti

Il corso "l'impresa e l'Europa: fonti di finanziamento" si propone di fornire ai partecipanti la professionalità necessaria a conoscere le offerte di agevolazioni attualmente esistenti a livello europeo, nazionale e regionale a favore delle Pmi, a capirne il funzionamento, a individuare le fonti di finanzia-

mento maggiormente compatibili con le varie attività imprenditoriali, a guidare le Pmi a usufruire di queste agevolazioni.

Contenuti: introduzione alle agevolazioni finanziarie dirette e indirette; terminologia delle agevolazioni comunitarie e nazionali; agevolazioni nazionali; agevolazioni regionali;

agevolazioni comunitarie; gestione di un progetto comunitario e project work. I corsi sono finalizzati alla formazione di laureati occupati e disoccupati. Hanno una durata di 62 ore. Cominciano il 4 ottobre 2004. Orario bisettimanale dalle 18.30 alle 21.30. Attestato di frequenza Fse.

Il corso "europrogettazione e finanziamenti comunitari per le Pmi" prepara una figura professionale esperta di strumenti finanziari comunitari che può trovare la sua collocazione sia in strutture pubbliche sia private. I compiti principali si possono identificare nell'analizzare le possibilità di reperire fondi

di finanziamento e agevolazioni per le attività d'impresa; analizzare e valutare le possibilità di partecipazione a bandi, progetti, creazione di partnership; utilizzare strumenti statistici adeguati a rilevare dati quantitativi sull'andamento del sistema aziendale, gestire le pratiche amministrative legate alla richiesta di finanziamento, relazionare con gli enti che gestiscono i finanziamenti.

Contenuti: società dell'informazione; termino-

logia delle sovvenzioni comunitarie; fondi strutturali; finanziamenti comunitari; project management; gestione e rendicontazione della sovvenzione e project work. Il corso è per laureati occupati e disoccupati, una durata di 68 ore, e comincia il 4 ottobre 2004. L'orario è bisettimanale dalle 18.30 alle 21.30. Attestato di frequenza Fse. I corsi sono finanziati dall'Unione Europea, dal Ministero per il Lavoro e le politiche sociali e dalla Regione Fvg.

## Successo del corso dell'Azienda speciale

## È on line il futuro degli Enti pubblici



Il Documento di programmazione economica e finanziaria 2002-2006 del 16 luglio 2002 promuove la modernizzazione dell'attività amministrativa e l'erogazione on line di servizi. Il raggiungimento di tali obiettivi passa attraverso la creazione di portali di informazione in grado di andare oltre i problemi legati alla diffusione delle competenze e conoscenze inerenti all'Ict e al rapido sviluppo delle reti informatiche che non

ha favorito una seria riflessione sulle difficoltà di un comune utente del web.

In questo contesto nascono le reti civiche on line: lo sviluppo dell'e-government e l'uso di internet offrono alla Pubblica Amministrazione e alle aziende private l'opportunità di coinvolgere il cittadino nella vita sociale e di raggiungere in tempi brevi potenziali clienti. Lunghi tempi di caricamento, pagine che non permettono un semplice orientamento e diffi-

coltà nel selezionare le informazioni possono diventare vere e proprie barriere: diventa fondamentale trovare gli strumenti adeguati per predisporre canali utili per una reale comunicazione tra l'utente, l'amministrazione pubblica e/o l'azienda privata. Da queste necessità nasce il corso di formazione "Tecniche di gestione delle Reti civiche on line" organizzato dall'Azienda speciale Ricerca & Formazione - Ccica di Udine, finanziato dal Fondo sociale europeo, tenutosi da febbraio a maggio 2004 e rivolto alla creazione di una figura professionale, il Freenet Director, in grado di utilizzare efficacemente le risorse della comunità virtuale (e-mail, newsgroup, forum).

Una prima verifica sull'utilità della figura professionale di riferimento si è avuta grazie all'incontro tra il Comune di Tavagnacco e il Corso stesso: gli allievi hanno creato un Cd-Rom contenente una proposta per l'aggiorn-

amento della pagina economica del sito del Comune. Da parte del Comune, il progetto ha visto la collaborazione del signor Rossi responsabile dell'Ufficio delle Attività economiche e del signor Sebastianutti, amministratore del Sistema informativo; da parte del corso Fse, hanno dato il loro contributo la direttrice dei corsi Genero, le tutor Morgante e Monacelli, i docenti Guadagnini, Manisi, Muccin, Padoan, Rosi e soprattutto gli allievi del corso: Argenta, Bortolin, Ciani, Cillo, Cimolino, Del Torre, Fioretti, Lucchetta, Mazzoran, Menotti, Mura, Rosso, Turchetti e Zorat. A ringraziamento del lavoro svolto, il sindaco uscente, Frezza, ha consegnato una targa ai partecipanti.

In particolare, a partire dai dati messi a disposizione dalla Camera di commercio di Udine, gli allievi hanno realizzato una proposta per una pagina internet, inerente alla realtà economica del Comune.

## Mud 2004, già disponibili le dichiarazioni annuali

È disponibile nella banca dati Mud della Camera di commercio la quasi totalità delle dichiarazioni annuali dei dati ambientali Mud consegnate quest'anno.

La rapida acquisizione delle dichiarazioni 2004, che superano le 223.800 unità, è stata notevolmente agevolata - oltre che dall'utilizzo prevalente del supporto informatico in luogo della modulistica cartacea - dall'introduzione della possibilità di invio telematico della dichiarazione utilizzando la smart card. I dati ambientali raccolti con le dichiarazioni Mud sono disponibili, nei limiti di tutela dei dati personali previsti dalla legge, a tutti coloro che ne facciano richiesta.

Le prossime fasi di gestione dei dati Mud prevedono l'invio del repertorio 2003 al Catasto rifiuti all'agenzia regionale per la protezione dell'ambiente e l'elaborazione statistica dei dati acquisiti.

Per ulteriori informazioni, contattare l'Azienda speciale Laboratorio chimico merceologico Crad (0432-640942 fax 0432-671176, e-mail: info@labcamudine.it).



# Internazionalizzazione

Un successo l'iniziativa delle Camere di Udine e Pordenone e della Regione

## Cina, sono oltre cinquanta i progetti presentati alla Cciao

Sono più di 50 i progetti presentati alla Camera di commercio di Udine da aziende, gruppi di imprese, o singoli imprenditori, interessati a partecipare al "Progetto Cina". Trasportatori, aziende di subfornitura (nel settore dell'auto e degli elettrodomestici), viticoltori, aziende di mobili e sedie i settori rappresentati, ai quali si affiancano anche 4 aziende impegnate nel settore della moda (abiti, bijoux e accessori), che hanno costituito un gruppo ad hoc.

È questo il risultato della prima fase di lavoro del Progetto Cina, che si è conclusa alla fine di giugno e che ha visto coinvolte le Camere di commercio di Udine e di Pordenone, impegnate in un accurato lavoro di promozione prima, e di selezione successivamente. Partito ufficialmente con il convegno organizzato a Villa Manin di Pasariano in aprile e al quale ha partecipato Cesare Romiti, presidente della Fondazione Italia-Cina, il programma di lavoro è passato immediatamente alla fase

operativa. Oltre 100 gli incontri di check-up aziendale organizzati dai due enti camerali sul territorio, finalizzati a illustrare le opportunità offerte dalla Cina, sia come nuovo mercato di sbocco sia come Paese dove avviare rapporti di collaborazione produttiva.

Man mano che le aziende presentavano i loro progetti, il gruppo di lavoro istituito dalle due Camere di commercio e coordinato dalla consulente Patrizia Tambosso, profonda conoscitrice della realtà cinese, l'Ice di Pechino, attra-

verso la collaborazione con la sede di Trieste, avviava un accurato monitoraggio per individuare i possibili partner di iniziative imprenditoriali, le reti commerciali interessate a distribuire prodotti italiani, i referenti istituzionali più idonei ai quali fare riferimento per mettere le basi di nuove relazioni.

Appena arriveranno le risposte, progetti presentati potranno essere definiti nei dettagli, sulla base delle informazioni ricevute. "La metodologia che abbiamo usato - spiega Pa-

trizia Tambosso - è assolutamente innovativa rispetto al passato, perché è stata finalizzata, fin dall'inizio, all'organizzazione di una missione non conoscitiva, ma operativa, che si svolgerà in novembre. Il meccanismo ha funzionato a meraviglia, tant'è che siamo riusciti a creare una vera e propria struttura di riferimento, con stretti legami tra le diverse istituzioni coinvolte".

La delegazione regionale che andrà in Cina in autunno sarà composta quindi da una piccola task for-

ce di rappresentanti delle istituzioni del Friuli Venezia Giulia, con il compito di "aprire la strada" e da una nutrita pattuglia di imprenditori con i progetti già definiti.

"I risultati del lavoro impostato fino a ora - aggiunge Tambosso - sono stati così soddisfacenti da aver convinto la Regione a far proseguire il progetto anche nel 2005. Forti dell'esperienza acquisita, saremo in grado di guidare con ancora maggior efficacia nuovi gruppi di imprese".

L'iniziativa coinvolge le 19 Camere bosniache e Unioncamere

## Anche Udine al lavoro per la formazione in Bosnia

Entrata in vigore tre anni fa, la legge 21 marzo 2001, n. 84, disciplina la partecipazione italiana alla ricostruzione, alla stabilizzazione e allo sviluppo dei Paesi dell'Area balcanica. La Camera di commercio di Trieste si è fatta promotrice di tre progetti a valere sui fondi assegnati dalla Legge all'Unioncamere nazionale, tutti approvati e in avanzata fase d'attuazione.

Essi hanno rispettivamente per oggetto: la creazione di un'Associazione degli imprenditori della Comunità nazionale italiana in Croazia; il contributo all'implementazione, per conto di Unioncamere, del portale "Balcani On Line"; l'intervento del sistema camerale italiano a favore delle Camere per l'economia della Bosnia ed Erzegovina.

Quest'ultimo progetto

coinvolge tutte e 19 le Camere bosniache ed è attuato con il partenariato di tutte le Camere di commercio della Regione Friuli Venezia Giulia (e quindi, oltre alla capofila Trieste, le Camere di Gorizia, Udine e Pordenone), alle quali si affiancano altri importanti Enti del sistema camerale italiano. Due le finalità che il progetto si prefigge: l'assistenza tecnica, finalizzata all'intro-

duzione del Registro delle imprese nel sistema camerale della Bosnia ed Erzegovina, e la creazione, sempre all'interno del sistema camerale locale, di una rete di Centri di servizi per l'imprenditoria e l'internazionalizzazione.

Nell'ambito della seconda fase saranno presenti nella nostra regione, durante la prima decade del mese di ottobre, diciannove funzionari provenienti

da ciascuna delle Camere della Bosnia ed Erzegovina. Essi saranno destinatari dell'attività di formazione che si svolgerà nei singoli Enti camerali regionali, incentrata in particolare sulle seguenti tematiche: ruolo e servizi delle Camere nella promozione economica del territorio; organizzazione delle attività di assistenza e consulenza, indirizzate alle imprese che desiderano internazionalizzarsi; marketing territoriale; strumenti finanziari comunitari e italiani per il Sud-Est dell'Europa e per il sostegno all'internazionalizzazione delle imprese. La formazione proseguirà nel corso del mese di ottobre, toccando le

sedi degli altri Enti partner italiani. La creazione di una rete di Centri servizi non si esaurirà soltanto nell'attività di formazione: obiettivo del progetto è anche la redazione di un programma di attività, in primo luogo promozionali, che coinvolgeranno gli Enti camerali italiani e bosniaci.

Un'opportunità, quindi, per la creazione di una rete di collegamento stabile e capillare fra le diverse realtà economiche e i rispettivi territori. Per informazioni: Servizi per l'Internazionalizzazione, Lucia Pilutti (0432-273270-273230; fax 0432-503919) e-mail: eicit388@ud.camcom.it.

Negli ultimi tre anni il Pil della Croazia è cresciuto oltre il 4% e nell'anno in corso il Pil pro capite supererà i 7.000 dollari (nel 2000 era pari a 4.200). I parametri economici della Croazia sono in linea con le aspettative europee e i negoziati di adesione Ue-Croazia s'inizieranno a partire dal 2005. Questo nuovo status di candidato dà diritto a nuovi finanziamenti pre-adesione.

L'Italia è, assieme alla Germania, al primo posto nella classifica dei Paesi fornitori (il 17% dell'import croato proviene dal nostro Paese, che è anche primo mercato di sbocco per i prodotti croati). Le vendite italiane vedono ai primi posti macchinari, auto e prodotti chimici. Per quanto riguarda gli investimenti, l'Italia compare in sesta posizione con 353 milioni di dollari. Le piccole e medie imprese sono attive in particolare nel settore tessile, del legno e meccanico.

Il Progetto "Costituzione dell'Associazione economica degli Imprenditori della Comunità nazionale italia-

## Gli imprenditori italiani in Croazia si riuniscono in un'associazione

na in Croazia" - su iniziativa della Camera di commercio di Trieste e in collaborazione le Camere di commercio di Udine, Gorizia e Pordenone, alle quali si affiancano altri importanti Enti del sistema camerale italiano - è in avanzata fase d'attuazione. La finalità è quella di promuovere in Croazia la costituzione di un'Associazione economica italiana. Questa nuova realtà raggrupperà gli imprenditori che fanno parte della Comunità nazionale italiana presenti nelle due regioni di Istria e Quarnero.

Il Progetto, finanziato con i fondi messi a disposizione dalla legge n. 84/2001 nell'ambito della convenzione Ministero delle Attività produttive-Unioncamere nazionale, coinvolge anche l'Unione italiana di Fiume, il Centro ricerche storiche di Rovigno, il Centro per l'informatica, la programmazione e l'orien-

tamento di Pola. L'Associazione, che diverrà operativa nel primo semestre del prossimo anno, avrà il compito di rendere più competitiva la presenza imprenditoriale della minoranza italiana in Croazia, anche attraverso percorsi forma-

tivi, e di promuovere nuove occasioni di business soprattutto con operatori italiani. Per selezionare le imprese italiane che operano in Croazia e che faranno parte dell'Associazione economica italiana, sono state condotte delle interviste

attraverso questionari, seguite da verifiche in loco effettuate da tecnici e consulenti italiani.

Tutte le informazioni raccolte saranno rielaborate e inserite in una banca dati. Le aziende interessate a entrare in contatto

con le controparti croate ed essere informate gratuitamente sulle opportunità di business con la comunità italiana in Croazia, possono visitare il sito della Camera di commercio di Udine [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) o contattare la Camera di commercio di Udine - Ufficio Servizi per l'Internazionalizzazione (0432-273230-273270, fax: 0432-503919) e-mail: [eicit388@ud.camcom.it](mailto:eicit388@ud.camcom.it).

### Balcani

#### Desk a Udine

Ogni primo lunedì pomeriggio del mese, è attivo a Udine il "Desk Balcani" che da informazioni su Croazia, Serbia e Monte Negro, Bosnia ed Erzegovina e Macedonia. Le imprese, previo appuntamento telefonico, riceveranno un'assistenza a tutto campo. Informazioni all'Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione (0432-273843, fax 0432-503919).

### Incontri tra imprenditori friulani e croati

#### Workshop sul legno al Catas il 10 novembre

La Camera di Udine, nell'ambito del proprio programma di attività promozionali, ha organizzato per mercoledì 10 novembre 2004 al Catas di San Giovanni al Natisone, in collaborazione con la Camera di commercio della Contea di Fiume, un workshop per il settore legno tra gli imprenditori della provincia di Udine e quelli croati provenienti dalla Contea Litoraneo-montana di Fiume. L'iniziativa si inserisce nel programma di collaborazione avviato con la Camera di commercio della Contea di Fiume e intende favorire lo sviluppo degli scambi tecnico-commerciali tra le imprese del settore legno. Gli incontri avranno luogo nella sede del Catas in via Antica 14 a San Giovanni al Natisone. In base alle richieste, sarà stabilita un'agenda di appuntamenti per ogni singola ditta partecipante. Durante gli stessi sarà garantito il servizio di interpretariato dall'italiano verso il croato e viceversa. A conclusione del workshop, sono previste visite a ditte friulane. Le aziende interessate alla partecipazione possono rivolgersi all'Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione della Camera (0432-273843-273516, fax 0432-503919). Infine, le imprese interessate a ricevere informazioni su Croazia, Bosnia ed Erzegovina, Serbia e Montenegro e Macedonia, possono contattare l'ufficio Desk Balcani della Camera (0432-273843-273516).

# Internazionalizzazione

Le imprese friulane alla fiera della Repubblica Ceca

## Via al Contact-Contract il 25 novembre a Brno

Conto alla rovescia per il Contact Contract che si svolgerà a Brno (Repubblica Ceca) il 25 novembre (partenza mercoledì 24 novembre e rientro venerdì 26 novembre).

L'incontro permette alle aziende di incontrare, nell'ambito del prestigioso quartiere fieristico di Brno e con l'assistenza di un interprete, i potenziali partner provenienti dai Paesi che attualmente hanno aderito all'iniziativa: Repubblica Ceca, Slovacchia, Polonia, Ungheria, Austria, Germania, Irlanda, Gran Bretagna, Francia, Olanda, Slovenia, Ungheria, Serbia, Russia, Bulgaria, Ucraina. I settori coinvolti sono: attività di produzione nel comparto dell'industria meccanica, dei metalli, elettromeccanica, elettronica, automobilistica e della protezione ambientale.

Gli incontri saranno definiti e selezionati sulla base dei profili aziendali contenuti in un primo catalogo

disponibile on-line visitando il sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it). La versione definitiva del catalogo, che conterrà tutti i profili aziendali, sarà realizzata entro la fine del mese di settembre 2004 e permetterà di promuovere ad ampio raggio le richieste di collabo-

razione delle imprese partecipanti.

Gli incontri individuali tra le aziende saranno selezionati sulla base delle esigenze espresse, con l'assistenza di personale specializzato nell'ambito della struttura camerale.

È disponibile inoltre un

servizio gratuito di consulenza di base sulle opportunità di business nei Paesi oggetto della fase di allargamento dell'Unione Europea verso Est, accessibile su appuntamento rivolgendosi all'Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione. Il programma Ar-

ge 28 prevede per l'impresa partecipante un abbattimento del 50% delle spese relative a viaggio, vitto e alloggio, purché rientri nella definizione europea di Piccola e Media Impresa e qualora sussista la disponibilità nel plafond individuale dell'azienda relati-

vo agli ultimi tre anni, sugli aiuti di Stato in regime de minimis. Per informazioni, Camera di commercio di Udine, Ufficio Servizi per l'Internazionalizzazione (0432-273826/230, Fax 0432-503919); e-mail: [eicit388@ud.camcom.it](mailto:eicit388@ud.camcom.it), [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

Convegno alla Camera di commercio

## Santuz: "In Slovacchia opportunità per il Friuli"

Posizionata nel cuore della Mitteleuropa, caratterizzata da un sistema industriale simile a quello del Friuli Venezia Giulia e ricca di materie prime, la Repubblica Slovacca si propone come partner privilegiato per le piccole e medie imprese della regione.

Le aziende che hanno maggiori possibilità di avviare nuove attività eco-

nomiche o commerciali sono quelle che operano nel settore della lavorazione del legno, nella meccanica e nell'agroalimentare. Le potenzialità del mercato slovacco, le caratteristiche dell'economia e le opportunità offerte dalla giovane Repubblica sono state illustrate ai rappresentanti delle categorie economiche dal presidente dell'Unione delle Camere di

commercio slovacche Peter Mihok, che recentemente, a Udine, nella sala giunta della Ccfaa, è stato ricevuto dal presidente Adalberto Valduga, affiancato dall'ex parlamentare Giorgio Santuz, vicepresidente della Camera di commercio italo-slovacca di Bratislava. "Tra i dieci Paesi che il 1 maggio 2004 sono entrati nella Ue - ha puntualizzato Mihok, dopo aver sot-

tolineato i proficui rapporti che da tempo intercorrono fra le due realtà ceme-rali -, la Slovacchia è quello che presenta i segnali di crescita più alti, merito di riforme istituzionali, nuovi regimi fiscali e forti investimenti stranieri.

Ci sono notevoli spazi per creare joint-ventures nell'ambito della lavorazione del legno, una risorsa di cui siamo molto ricchi e che vorremmo esportare in Italia non solo come materia prima, ma anche come semilavorato. Promettente anche il comparto della meccanica, soprattutto in determinate aree del Paese a forte offerta di manodopera specializzata".

Anche il comparto commerciale, con particolare attenzione ai prodotti agroalimentari di qualità, offre notevoli spazi di crescita, secondo Mihok, "perché anche in Slovacchia c'è una fascia di popolazione con buone disponibilità finanziarie, disposta a spendere per prodotti di qualità che non sempre si trovano. Penso al prosciutto di San Daniele, ma anche ai vini e a tutti i prodotti di nicchia del Fvg".

Altrettanto interessanti le collaborazioni nel settore del turismo, sia dal punto di vista del know-how sia per quanto concerne l'enogastronomia e le scuole professionali.

## 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 tecnica per la pulizia, di tecnologie 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, AUTOSHOW, 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.

#### AGROFORUM - 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 imballaggio.

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 li-

bri, 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.

#### SLOVMEDICA, SLOVFARMA, SLOVREHA BRATISLAVA

Fiera internazionale di farmacia, 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 di elettrotecnica, elettronica, energetica.

19.10-22.10. ELO SYS

#### TRENCIN

Fiera internazionale di elettrotecnica, elettronica, energetica.

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

Fiera internazionale di tecnica medicale, 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 di elettrotecnica, elettronica, energetica.

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 immobiliari, di attrezzature tecnica per edilizia, di illuminotecnica, ceramica, vetro e bigiotteria, di elettrodomestici, di detersivi per la casa, di servizi.

20.10-24.10.

#### MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

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

20.10-24.10.

#### MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

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

20.10-24.10.

#### MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

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

20.10-24.10.

#### MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

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

20.10-24.10.

#### MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

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

20.10-24.10.

#### MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

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

## 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 informazioni per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due Paesi. Il servizio viene reso nell'ambito del progetto Arge 28 - Crescere assieme all'Europa. Per fissa-

re gli appuntamenti rivolgersi alla Camera di commercio di Udine, Servizi all'Internazionalizzazione (0432-273230-273826, fax 0432-503919, e-mail: [eicit388@ud.camcom.it](mailto:eicit388@ud.camcom.it)) o alla consulente dottoressa Martina Dlabajova (049-5342187).

Le prossime giornate sono il 13 settembre presso il Salone della sedia e il 12 ottobre 2004 e il 9 novembre 2004.

tera, cerca una società interessata a fare un investimento per costituire una società mista per incrementare la produzione (capannone libero già a disposizione).

### ALFA

Unico produttore di accumulatori per tutti i tipi di auto in Slovacchia offre i propri prodotti per la vendita ai grossisti/rivenditori italiani. Cataloghi a disposizione su richiesta.

### RICHIESTE

#### AVIN

Produttore di ganci di traino per autoveicoli ausiliari per trasporto merci cerca nuovi clienti italiani per la vendita dei propri prodotti. Cataloghi e descrizione dei prodotti a disposizione.

#### TVK

Produttore di trasformatori per la misurazione della corrente, usati per la corrente bassa con la frequenza da 50 Hz fino a 60 Hz, destinati al collegamento degli apparecchi d'integrazione (elettrometri) e simili, sta cercando nuovi clienti in Italia. Pagina web e cataloghi sono a disposizione per la visione.

#### SKRUTKAREN

Produttore di materiali di raccordo, viti, matrici per truciolo, lamiera, plastica, cartongesso, cerca aziende italiane, produttrici di materiali di raccordo, per collaborazione commerciale - interscambio di merce.

# Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

## Si accende il dibattito sul lavoro domenicale

di Marco Di Blas

**T**ra Vienna (capitale dell'Austria) e Bratislava (capitale della Slovacchia) ci sono soltanto 63 chilometri di strada. Una distanza inferiore a quella che separa Vienna da Graz o da Linz e Salisburgo, per citare alcune delle più importanti città del Paese transalpino. Per capire cosa significhi globalizzazione nel commercio al dettaglio nella nuova Europa a 25, si può incominciare anche da questo confronto di chilometri. Un viennese, oggi che non esistono più dazi di frontiera, può trovare più conveniente per gli acquisti "importanti" fare una gita a Bratislava, dove tra l'altro può mangiare bene spendendo la metà e dove l'euro, anche se non è ancora la valuta locale, è sempre bene accettato. Quanto ai prodotti, troverà gli stessi che vede nelle vetrine di Vienna, perché sono le stesse anche le aziende che li producono. Può succedere, così, che la filiale austriaca dell'Ikea

(colosso svedese del mobile), incominci ad avvertire la concorrenza della catena di negozi slovacchi della Tesco, che sta ricoprendo i muri dell'Austria con manifesti pubblicitari. Va precisato che la Tesco non è slovacca, ma una filiale dell'omonima multinazionale inglese, che però in Slovacchia riesce a vendere a prezzi a cui non si può dire di no, semplicemente perché lì il lavoro costa un decimo. Il problema Vienna-Bratislava si ripropone in forme analoghe lungo tutto il confine austriaco, che per alcune migliaia di chilometri è soprattutto un confine con Paesi dell'Europa centrale, ormai entrati a far parte dell'Unione Europea: oltre alla Slovacchia, la Cechia, l'Ungheria, la Slovenia. Così da Graz si raggiunge in un batter d'occhio Maribor, da Klagenfurt Lubiana o Udine (ma per alcuni prodotti può bastare un viaggio fino a Tarvisio). La concorrenza di questi nuovi mercati raggiungibili in mezza

giornata, fra andata e ritorno in macchina, ha comportato una rivoluzione nel commercio austriaco, che fino a qualche anno fa viveva secondo regole autarchiche, che potevano anche non tenere in alcun conto le esigenze dei consumatori. Proprio un anno fa, in questa stessa "finestra", avevamo ricordato l'Austria dei negozi chiusi al sabato pomeriggio e aperti negli altri giorni soltanto fino alle 17. E proprio un anno fa, in agosto, era arrivato dal governo austriaco un primo provvedimento di estensione e liberalizzazione degli orari di apertura.

La situazione di allora (e di oggi) è grosso modo la seguente: i negozi possono restare aperti dalle 5 del mattino alle 21; al sabato fino alle 18. Resta confermata la chiusura domenicale. Ogni Land ha facoltà di stabilire le modalità di applicazione della legge nazionale, così come ogni negozio può stabilire come crede il proprio orario, purché non superi le 66 ore

settimanali (limite estensibile dai presidenti di Land a 72, per esigenze particolari). Deroghe esistono per i Comuni dichiarati turistici (in Carinzia ce ne sono 70), dove tra il 1 maggio e il 30 settembre è consentita anche l'apertura domenicale, tre le 8 e le 21, per un tempo non superiore alle 8 ore. Al personale spetta una retribuzione doppia, ma non può essere impiegato per più di due domeniche il mese. Rispetto a un anno fa, la novità di oggi è il dibattito in corso - a livello politico e di aziende commerciali - per consen-

tire l'apertura dei negozi anche alla domenica. Anche questa volta la spinta viene dalla concorrenza dei grandi centri commerciali d'oltre frontiera, che riescono a richiamare una grossa fetta di clientela austriaca, in molti casi non più o non soltanto per la competitività dei prezzi (non è più questo, ormai, il caso dei negozi friulani), ma semplicemente perché la domenica è diventato l'unico giorno in cui marito, moglie e figli, liberi da impegni di lavoro e di scuola, possono muoversi insieme per gli acquisti. Una forte pres-

sione viene esercitata nei confronti del ministro dell'economia, Martin Bartenstein, che per ora non ha preso posizione. Ma un altro ministro dello stesso governo, Karl-Heinz Grasser, si è schierato apertamente con il partito dell'apertura domenicale, suscitando un coro di critiche da tutti gli schieramenti. "L'eliminazione del riposo domenicale - ha sentenziato Peter Ambroz, leader del Partito socialdemocratico (Spö) in Carinzia - equivarrebbe a una dichiarazione di bancarotta per la famiglia e per la vita sociale".

## È on-line la Carta dei Servizi

**U**no strumento in più a garanzia della trasparenza, della qualità dei servizi e della centralità dell'utente. È la "Carta dei Servizi", predisposta dalla Camera di commercio di Udine a un anno dal con-

seguimento della certificazione Iso 9001:2000. Il documento, che delinea l'attività e gli impegni dell'ente nei confronti degli utenti, è a disposizione nell'Ufficio relazioni con il pubblico, ma può anche essere scaricato direttamente dal sito ([www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it)) del-

la Cciao. Cittadini e imprese della provincia di Udine da ora in avanti saranno protagonisti dell'attività camerale, perché, potranno monitorare la qualità delle prestazioni fornite dall'ente e segnalare eventuali disservizi.

### 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

**RICERCA IMPORTATORI FRUTTA ESOTICA**  
Dalla Colombia si cercano importatori interessati a frutta fresca esotica.  
(Rif. 2004.09.01)

#### EDILIZIA

**RICERCA COLOMBIANA DI MATERIALE EDILE**  
Dalla Colombia si cercano fabbricanti di tegole, comignoli e grondaie in polipropilene iniettato.  
(Rif. 2004.09.02)

#### SETTORE ELETTRICO

**FUSIBILI ELETTRICI**  
Azienda colombiana interessata alla distribuzione di fusibili elettrici.  
(Rif. 2004.09.03)

#### MECCANICA

**RICERCA PROFILI**  
Azienda slovena ricerca produttori italiani di profili Npu (180, 200, 300, 400).  
(Rif. 2004.09.04)

#### VARIE

**CERCASI RAPPRESENTANTE PER DITTA CARINZIANA**  
Cercasi rappresentante con conoscenza lingua tedesca per rinomata ditta carinziana, produttrice di mobili.  
(Rif. 2004.09.05)

**AFFITTASI NEGOZIO IN AUSTRIA**  
Affittasi negozio nel centro di Bad Kleinkirchheim, rinomato luogo di villeggiatura estivo e invernale della Carinzia. Disponibile da subito.  
(Rif. 2004.09.05)

*(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.

#### POLONIA - RZESZOV

**SISTEMA DI CONTROLLO PAZIENTI**  
Appalto di fornitura sistemi di controllo dei pazienti a distanza, monitor, monitor respiratori.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.10.2004, ore: 10.  
Lingua o lingue: polacco.

#### ITALIA - TRENTO

**MOBILI PER UFFICI**  
Appalto di fornitura di arredo a misura per ufficio.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.10.2004, ore: 12.  
Lingua o lingue: tedesco, italiano.

#### FRANCIA - PARIGI

**COMPONENTI ELETTRONICI**  
Appalto di fornitura componenti elettronici.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.10.2004, ore 17.  
Lingua o lingue: francese.

#### POLONIA - ZABRZE

**MACCHINE A COMANDO NUMERICO**  
Appalto di fornitura macchine a controllo numerico per la lavorazione dei metalli.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 25.10.2004.  
Lingua o lingue: polacco.

#### REPUBBLICA CECA MILICIN

**MACCHINARI PER AGRICOLTURA, ORTICOLTURA, SILVICOLTURA**  
Appalto di fornitura macchinari per l'agricoltura, l'orticoltura, la silvicoltura, impianti di estinzione a spruzzo.  
Termine per il ricevimento delle offerte: 25.10.2004, ore 10.  
Lingua o lingue: ceco.

#### INFO FLASH

**SERBIA E MONTENEGRO**  
Nel prossimo mese, il Parlamento serbo sarà chiamato a votare l'adozione del progetto di legge che prevede l'introduzione dell'Iva dal primo gennaio 2005. La Serbia, assieme alla Bosnia, è infatti l'unica Repubblica dell'ex Jugoslavia a non aver ancora introdotto l'imposta sul va-

lore aggiunto.  
(Fonte: [www.informest.it](http://www.informest.it)).

**ROMANIA**  
A Pitesti è attivo uno tra i primi tribunali commerciali della Romania. Allo scopo di realizzare la necessaria armonizzazione del diritto interno romeno con le norme dell'UE in materia giuridica, è stato inaugurato nei giorni scorsi a Pitesti un tribunale romeno responsabile per le controversie commerciali. I magistrati si specializzeranno in liti commerciali. Secondo Cristian Diaconescu, Ministro della giustizia, "l'apertura di questo tribunale rappresenta un'importante azione tesa ad aumentare la fiducia degli investitori stranieri e romeni nella giustizia romena".  
(Fonte: [www.informest.it](http://www.informest.it)).

**MOMENTO FAVOREVOLE PER I SETTORI AVICOLTURA E PER L'ALLEVAMENTO DI SUINI IN BRASILE**  
L'agrobusiness brasiliano ha avuto il record storico dell'esportazione nel 2003 e promette nuove mete nell'economia brasiliana per il 2004. Il saldo della bilancia commerciale del setto-



re è stato positivo per US\$ 25,848 miliardi; 27% in più rispetto al 2002. La previsione per il 2004 è di risultati positivi per i settori dell'allevamento dei suini e dell'avicoltura.

L'anno scorso, le commercializzazioni con suini sono aumentate del 7% rispetto al 2002; sommando a un volume imbarcato di 464,1 mila tonnellate; l'avicoltura brasiliana è stata leader mondiale nell'esportazione. Due fattori saranno decisivi per l'aumento nel 2004 delle esportazioni brasiliane nei due settori: la crisi della mucca pazza nel bestiame degli Stati Uniti, che diminuirà ancora di più la differenza nelle esportazioni fra i due Paesi, e l'"influenza del pollo" registrata in Asia, che già risulta in buoni affari per le aziende avicole brasiliane.  
(Fonte: [www.globus.camcom.it](http://www.globus.camcom.it)).



# Gastronomia

Tra le proposte del ristorante Da Scarpan, a San Daniele, anche un piatto vegetariano

## Ricette del territorio frutto d'inventiva e di ricerca

di Bruno Peloi



Angelico Vatri, il figlio Michele, Moira Baruzzo e la moglie Luigina Masotti

San Daniele è una cittadina-gioiello. È bella da qualsiasi punto la si guardi. E la via Garibaldi è una delle tante perle che la adornano. Gli an-

tichi portici le conferiscono un'aura di signorilità. Le attività che vi s'affacciano sono eleganti e discrete al contempo. E poi c'è la chiesetta di Sant'Antonio Aba-

te: vero e proprio scrigno d'arte, contenente dipinti – tra l'altro – di Vitale da Bologna e Pellegrino da San Daniele. Proprio a pochi passi da questo stupen-

do luogo di culto c'è il ristorante Da Scarpan, meta di settembre del nostro viaggio alla ricerca della gastronomia di qualità.

Angelico Vatri e la consorte Luigina Masotti, i titolari, propongono una cucina legata ai prodotti del territorio, e quindi stagionale, con chiari richiami alle ricette della tradizione friulana. Il tutto "condito" con l'inventiva personale. Il menù cambia ogni tre-quattro settimane, ma ogni giorno sulla carta compare un piatto nuovo. Naturalmente, ci sono cibi serviti tutto l'anno. Siamo a San Daniele, e dunque il re (il crudo, quello di Dante Bagatto) e la regina (la trota di Pighin) in tavola non mancano mai, così come i salumi di Pieruti Lovison. Poi c'è il frico (quello in sfoglia con porcini, o alle verdure o con patate e cipolla). Ci sono le paste fresche fatte in casa (tagliatelle, crespelle, rosette, gnoc-

chi...). Oppure le deliziose zuppe (creme di verdure, anche con l'orzo). Tutti i tipi di carne suggeriti: sono comunque le tagliate ad andare per la maggiore. E c'è pure un piatto vegetariano, molto richiesto: verdure grigliate e montasio scottato ai ferri.

In questo periodo di fine estate, i funghi finiscono per farla da padroni (il locale, tra l'altro, è un apprezzato interprete di Friul-fungo).

Ecco qualche esempio. Come antipasti, buone richieste per polenta morbida coi funghi; sfoglia di frico ai porcini; insalate allo speck (quello di Bruno Molinaro, di Ragogna), con fondo di rucola, zucchine crude, pomodorini, condite con olio e limone; formaggio asino servito con zucca grigliata ed emulsione di basilico. Tra i primi, da consigliare la sope (zuppa), con pane raffermo, brodo e porcini o le crespelle con zuc-

ca e ricotta affumicata. Tra i secondi, non c'è che l'imbarazzo della scelta: funghi alla griglia, gratinati, saltati, oppure un tenero guancialetto di vitello con funghi misti.

In lista, comincia ad apparire anche l'oca in umido con le verdure. Grande la scelta di dolci, tutti confezionati dalle abili mani della signora Luigina. Ne suggeriamo due tra i tanti: strudel di fichi e tortino al cioccolato.

La cantina – seguita personalmente da Angelico – elenca circa 150 etichette. Nell'ottima carta dei vini compaiono i migliori prodotti friulani. Non mancano i piemontesi, i toscani e i siciliani.

Il locale può ospitare una quarantina di persone. Della cucina si occupa la titolare Luigina Masotti, con la collaborazione di Angela Ridolfo e Daniele Martina. In sala, con Angelico, c'è la fida Moira Baruzzo.

## Angelico e Luigina, schietti e sinceri ristoratori friulani

"Angelico e Luigina? Li ho conosciuti da giovanissimi, quando lavoravo con me. Veri ragazzi friulani, nel vivere e nell'operare. Schietti, sinceri, con una grande passione per il lavoro e non comuni capacità di apprendimento. Tanto che, con loro, il rapporto professionale ben presto si è trasformato in vera amicizia. E tale è ancor oggi". Chi parla è Aldo Morassutti, titolare del ristorante Da Toni, a Gradiscutta di Varmo. È proprio in quel celeberrimo locale che, a partire dal 1967, Angelico Vatri apprende i primi segreti

della sua professione: il servizio in sala. Col passare del tempo, diventa uno degli uomini di fiducia del "patron". Poi, in cucina arriva lei, Luigina Masotti. Galeotti furono i fornelli, insomma. Al punto che nel 1987 i due convolano a giuste nozze. E l'anno successivo fanno la scelta di mettersi in proprio.

Cominciano la nuova avventura gestendo – a Carpaccio di Dignano – la trattoria Al Passeggio. È la classica osteria con cucina. La scelta si rivela azzeccata perché la nuova coppia di ristoratori trova a Carpaccio un punto di partenza ideale. Lì può muovere

in tranquillità i primi passi e comincia farsi le ossa. Sono cinque anni intensi, quasi una prova generale per il salto di qualità. Che avviene nel 1993, quando Angelico e Luigina mettono radici a San Daniele. Dapprima si cimentano Al Tirassegno. Poi, dall'agosto 2000, al ristorante Da Scarpan.

Ambiente molto conosciuto, quest'ultimo (già trattoria Ai commercianti), ribattezzato Da Scarpan per il soprannome affibbiato al suo primo titolare, Valentino Di Giusto, personaggio stimato e benvenuto nel centro collinare. Qui, qualche de-

cennio addietro, si veniva soprattutto per gustare le fragranti trippe e il ricercato baccalà.

Ma, con l'arrivo dei coniugi Vatri, la rivoluzione in cucina si fa coperniciana.

Le proposte gastronomiche si affinano. Come cuoca, Luigina si aggiornerà continuamente (tra l'altro, ogni anno frequenta uno stage specialistico all'Etoile di Chioggia) e non di rado le sue ricette sono frutto di appassionata di ricerca.

Oggi il locale ha una clientela altamente fidelizzata. Sia quella del pranzo (imprenditori, manager, impiegati) sia quella della cena (famiglie, gruppi di amici, coppie desiderose di mangiare al lume di candela...).

Da Scarpan fa parte dell'Unione italiana ristoratori, un sodalizio presente su tutto il territorio nazionale. Ogni aderente propone agli ospiti una propria specialità e, alla fine del pasto, offre ai invitati una tavoletta d'autore. Con tali "mattonelle" – interpretazione figurativa del locale – si possono realizzare interessanti raccolte. Angelico e Luigina si sono avvalsi per questo della collaborazione del pittore naif udinese Pirac.

### La ricetta

La signora Luigina Masotti, cuoca e titolare del ristorante Da Scarpan, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta estiva, leggera, di facilissima esecuzione: **Spaghetti con la trota "Fil di fumo"**.

#### Ingredienti (per quattro persone)

320 grammi di spaghetti; 250 grammi di trota "Fil di fumo" (è prodotta dall'azienda Pighin); due mestoli di salsa di pomodoro; olio d'oliva, aglio, peperoncino, prezzemolo e sale a piacere.

**Esecuzione:** tagliare la trota a cubetti. Farla quindi rosolare – in una padella antiaderente – con

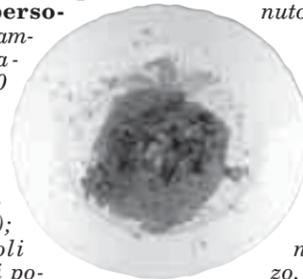
l'olio, uno spicchio d'aglio e un peperoncino. Di seguito, aggiungere la salsa di pomodoro e il prezzemolo tritato. Salare a seconda dei gusti.

Nel frattempo, cuocere gli spaghetti. Quindi, scolarli e farli saltare assieme al composto ottenuto.

#### Abbinamento:

il ristorante Da Scarpan propone il **Pinot grigio** di Valentino Buttussi (Corneo di Rosazzo, Colli Orientali del Friuli). Co-

lore giallo paglierino con riflessi ramati. Gusto secco ma pieno, con sfumature amarognole. Da servirsi negli appositi calici da vino bianco, a una temperatura di 12 gradi.



### Come arrivarci e altre notizie

Il ristorante Da Scarpan si trova nel centro storico di San Daniele del Friuli, al numero 41 di via Garibaldi (guardando il Duomo, la strada che scende sulla sinistra). Numero di telefono 0432-943066, fax 0432-941043, e-mail: scarpan@libero.it. La prenotazione è gradita.

Mediamente, il costo di un pasto completo si aggira sui 25 euro a persona (bevande escluse).

Il locale accetta tutte le carte di credito. Giornate di chiusura: martedì sera e tutto mercoledì.

# Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie - Sosta Alla Città di Trieste, a Nogaredo al Torre

## Cucina tipica friulana con influenze mitteleuropee

di Bruno Peloi



Isabella Petrello con Alessandro, Arianna e mamma Anastasia

È una cucina tipica friulana - quella proposta Alla Città di Trieste, a Nogaredo al Torre -, e quindi legata ai prodotti del territorio e allo scorrere delle stagioni. Ma è anche frutto di ricerca e di continui aggiornamenti, in qualche modo specialistica e nella quale non mancano riferimenti alla gastronomia mitteleuropea.

“D'altronde - ci racconta Anastasia Petris Petrello, lady chef del locale -, questa zona un tempo faceva parte dell'impero austro-ungarico: il persistere di qualche accostamento con i cibi asburgici è perciò cosa logica. Anche il nome

del locale è legato a quell'epoca. Nogaredo era su un'importante via di comunicazione con Trieste: l'accostamento si fa dunque chiaro”.

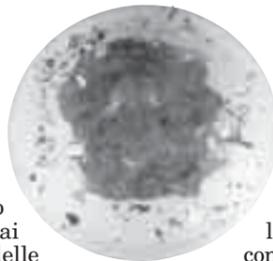
“Mio marito Enzo e io - dice ancora la signora Anastasia - abbiamo acquistato l'ambiente nel 1970: vi si giocava alle carte e alle bocce, c'era una griglia e si mangiava alla buona, come si faceva allora nelle osterie. Noi abbiamo trasformato quel modo di essere. Abbiamo mantenuto il bar, che rimane sempre un punto d'incontro per la gente del paese; ma gli abbiamo affiancato uno spazio per la ristorazione. Con gli anni, ci siamo fat-

ti conoscere e apprezzare. Nel 1994, abbiamo ottenuto anche una medaglia d'oro, con diploma di benemerita, dalla Camera di commercio. Ora che Enzo non c'è più, ho passato la gestione a mia figlia Isabella e a suo marito Alessandro. Io, però, rimango ai fornelli”.

Entriamo, dunque, nel merito delle proposte di cucina. In questo mese di settembre, il piatto forte è rappresentato dai funghi. Tanta è la fantasia nel prepararli, che si possono fare vere e proprie degustazioni. Qualche esempio di antipasti: funghi dorati da assaggiare con l'aperitivo; insalatina di porcini con rucoletta, montasio e bresaola; crostone con po-

modori e porcini; saccottini di melanzane e boleti. Tra i primi: vellutata di funghi misti; il classico risotto; crespelle ai galletti; pappardelle con porcini saltati e crudo di Sauris (nella preparazione, giocano un ruolo importante pure aglio, vino bianco, brodo vegetale, sedano, cipolla, carota, prezzemolo e il latte. Con abbinamento di un giovane Merlot, il piatto è una bontà). Tra i secondi: una deliziosa pasticcata di polentina fresca e porcini o, sempre con i porcini, le profumate grigliate.

Naturalmente, chi non ama i miceti ha ugualmente di che scegliere: otti-



mi gl'insaccati di casa (soppressa, bresaola, salame con cipolla) e il crudo di Sauris, il frico morbido. Molto richiesti i risotti e le paste, gli gnocchi (al ragù o con ricotta affumicata), la deliziosa zuppa di fagioli e patate.

E, poi, stinco di maiale al forno cotto con la birra o gulasch (carni di maiale e manzo) con patate e paprica. Tra i dessert, strudel con mele e cannella, crostate di marmellate fatte in casa, dolcetti vari.

“Col mutare delle stagioni - afferma la signora Anastasia -, aggiorniamo il nostro menù. Così, in ottobre avremo tanti piatti a base di castagne e la selvaggina da piuma e da pelo. Coi mesi più freddi le carni di maiale. In primavera gli asparagi. Nel periodo delle Ceneri, prepariamo l'aringa in 12 modi (anche con la pasta e in frittata). Il pesce lo cuciniamo tutto l'anno, preferibilmente su ordinazione”.

Il locale dispone di due sale. Quella del caminetto, può ospitare 35-40 persone; quella più piccola è l'ideale per una ventina di commensali. La cantina (seguita da Alessandro) propone soltanto vini sfusi. Sono prodotti bevaverini: Prosecco di Valdobbiadene, Tocai di Brazzano, Verduzzo di Faeedis, Merlot e Cabernet sauvignon di Prepotto.

Ai fornelli, come detto, la signora Anastasia, più un aiuto. In sala, ad accogliere gli ospiti, Isabella e Alessandro. La clientela è fatta soprattutto da famiglie, coppie, gruppi di amici. Il locale è anche attrezzato per il servizio catering (fino a 250 persone). Il costo medio di un pasto è di 25 euro pro capite, più le bevande. C'è anche un menu a prezzo fisso (primo, secondo, contorno, bevanda e caffè): 11 euro. Alla Città di Trieste, di Isabella Petrello, ha sede in via Udine 13, a Nogaredo (comune di San Vito al Torre). Telefoni: 0432-997760 o 997012. Turno di chiusura: giovedì. Per le specialità stagionali, sono gradite le prenotazioni. Il locale accetta tutte le carte di credito. Non ci sono problemi di parcheggio.



L'esterno del locale

## L'angolo dell'editoria friulana

### Costumi tradizionali del Friuli

di Silvano Bertossi

Nel 1990 una donazione al Museo della Arti popolari di Tolmezzo, fatta dalla professoressa Andreina Nicoloso Ciceri, di ritratti di personaggi carnici, vissuti a cavallo fra il Seicento e l'Ottocento, aveva offerto lo spunto per uno studio di costumi e tessuti nella tradizione friulana. Nella pubblicazione erano messi in evidenza alcuni capi di abbigliamento, come i calzoni o “bragoni”, il fazzoletto da collo, la “camisa”, il gilet, la cintura e l'abito signorile portato dai personaggi importanti.

Tanto di cappello - è proprio il caso di dirlo - per una nuova pubblicazione, fresca di stampa, edita dalla Società Filologica Friulana, dal titolo “Modi di vestire, modi di essere. Abbigliamento popolare e costumi tradizionali del Friuli”. Un ricco e prestigioso volume curato dal professor Gian Paolo Gri, etnologo e docente di storia delle tradizioni popula-

ri all'Università di Udine, con saggi dello stesso Gri, di Maria Beatrice Bertone, Maria Lunazzi Mansi, Gina Morandini, Tiziana Ribezzi, Carmen Romeo, Lina Tommasi Crudeli, Michela Villotta.

È il curatore della pubblicazione che introduce l'argomento mettendo in risalto il vestire del passato, i materiali e i capi di produzione domestica, le tipologie del vestire maschile e femminile, cominciando da un manoscritto del 1840, del medico Gio Batta Lupieri, che descriveva così lo stato dell'abbigliamento popolare della Carnia: “Vestivano già questi popoli rozzi panni e mezzalana opera delle loro mani, e poche erano le famiglie che avessero abiti di panno e drappi stranieri: oggi all'incontro pochissime sono quelle che usano panni indigeni”. L'Ottocento - annota Gri - resta caratterizzato, anche in Friuli, da un duplice processo: la storia dell'abbigliamento popula-

re si fa, per un verso, storia dell'abbandono del vestire tradizionale sul piano reale e contemporaneamente storia della stilizzazione e della stereotipia di alcuni costumi da esibire non più per sé e nel proprio contesto di vita, ma per un pubblico esterno. Nel corso del secolo - aggiunge lo studioso -, l'ambiente colto e cittadino pone sempre maggior attenzione ai costumi popolari, trasformandoli nel simbolo stesso della cultura popolare pro-

prio mentre la gente se ne distacca.

Tradizione e innovazione, sempre riguardo ai costumi, sono poi descritte tenendo conto dell'attenzione degli studi folclorici verso il vestire popolare. Ricercatori e ricercatrici si sono cimentati in attente indagini sui diversi capi di abbigliamento.

Ed è proprio su questo filone che si colloca il nuovo studio.

Gina Morandini tratta l'abbigliamento popolare

in Friuli attraverso la collezione Bertarelli. Si tratta di una raccolta di costumi delle popolazioni rurali dei dipartimenti del Regno d'Italia che fanno parte della Civica raccolta di stampe Achille Bertarelli. Sono 185 disegni giunti a noi grazie alla passione di questo collezionista. In queste stampe appare l'abbigliamento dell'uomo delle montagne di Claut, della donna di Aviano, dell'uomo del Coglio (sta per Collio), dei costumi della “Schiavonia” e di quelli di Resia.

Modelli, tessuti, decori e accessori sono attentamente descritti dalla stessa Morandini, da Carmen Romeo, Lina Tommasi Crudeli ed è veramente curioso... entrare nell'abito, analizzarne le dimensioni, il taglio, le pieghe, gli orli, le cuciture, i rinforzi, le fodere, i ricami. Nel libro è stata inserita anche una mappa del Friuli con i costumi tipici di Poffabro, Tramonti, Tol-

mezzo, Resia, Ciconicco.

Uno studio interessante è quello sull'abito da sposa di Tramonti e su quello della festa e da lavoro delle varie comunità del Friuli e della Carnia.

Nella bella pubblicazione, di grande formato e di 316 pagine (euro 45), arricchita da molti disegni e da vecchie foto, Maria Beatrice Bertone si sofferma sul costume tradizionale della Carnia e di Sauris, della Valcanale, della Pedemontana occidentale, del Friuli Collinare e delle Valli del Nativone. Sono descritti abiti del tardo Ottocento conservati nei musei etnografici e in collezioni private.

Gli accessori del costume, quelli che completano l'abito, sono invece prerogativa di Tiziana Ribezzi che ci fa conoscere la varietà dei grembiuli, che non erano solo da lavoro, ma anche parte integrante dell'abito, dei fazzoletti da testa e da collo adoperati dalle donne dell'Ottocento, dei cappelli maschili, delle calze, dei gambali e delle calzature.

Ancora una volta - cheché se ne dica - l'abito fa il... monaco.



Coniugi di Paularo (1915)



Anna Maria Rainer Fabris

# Industria

Il monito dell'Assindustria della provincia di Udine

## Fantoni: manifatturiero centrale per l'economia friulana



Honsell, Bertossi, Fantoni

Il 64,9% dell'economia del Fvg ruota intorno al manifatturiero. È questo uno dei dati più significativi emersi dallo studio sul quadro economico regionale che l'Assindustria di Udine ha affidato a un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Scienze economiche dell'Università di Udine, coordinato dalla professoressa Cristiana Compagno, in collaborazione con il Centro Studi Confindustria. L'esito della ricerca è stato illustrato a Palazzo Torriani nel corso del convegno dal titolo "Centralità del manifatturiero nel Friuli Venezia Giulia".

La professoressa Compagno ha spiegato i criteri adottati per individuare nel 64,9% il peso effet-

tivo del manifatturiero in Fvg. Questo settore – che come valore aggiunto incide in modo diretto sul prodotto dell'economia regionale per il 28,2% nel 2003 – in realtà ha un impatto moltiplicatore sul valore aggiunto complessivo, calcolato attraverso la misurazione dell'effetto della domanda del manifatturiero sugli altri settori (in particolare trasporti e soprattutto nuovi servizi alle imprese, logistica, consulenza professionale, finanziaria e progettazione, attività di ricerca e sviluppo). Utilizzando il moltiplicatore, calcolato in base alle matrici di interdipendenza settoriale, pari a 2,41, il contributo diretto e indiretto al valore aggiunto regionale dell'industria è pari al 64,9%.

Sul piano della specializzazione produttiva, la regione consolida il suo ruolo nei settori "tradizionali" (mobili, legno, autoveicoli, meccanica e metallurgia) mentre si sta despecializzando soprattutto nei settori dell'industria leggera (tessile abbigliamento e alimentare). Sul piano dell'export, la più significativa specializzazione riguarda il settore del legno (2,97). Udine è inoltre fortemente specializzata nel settore dei prodotti in metallo (2,34) e della meccanica (1,17). Per quanto riguarda le dimensioni, il Fvg si conferma avere una ossatura economica di Pmi: il 93,8% delle 96 mila aziende esistenti ha al massimo 9 dipendenti; il 5% da 10 a 50, lo 0,98% da 50 in su. Sopra i

250 addetti operano in regione solo 64 aziende. Negli ultimi dieci anni le micro-imprese sono comunque diminuite del 22% mentre le medie sono aumentate del 25%.

Il dottor Alessandro Terzulli, del Centro Studi di Confindustria, ha rimarcato come, dall'analisi delle imprese manifatturiere del Fvg, emerge un quadro molto dinamico. Dal confronto sia con il Nord-Est sia con le altre ripartizioni territoriali italiane, il Fvg esce, con riguardo soprattutto agli indicatori di redditività, con risultati complessivamente in linea con le altre ripartizioni territoriali.

"Non si può, quindi, sostenere, se non per alcuni casi eccezionali – ha detto Terzulli –, che le imprese friulane mostrino debolezze più accentuate rispetto a quelle delle imprese italiane". L'analisi mostra, tuttavia, che le lacune di tipo strutturale delle imprese friulane non sono poi dissimili da quelle delle imprese industriali del Nord-Est e, per certi versi, anche del Paese. Lo sviluppo delle attività di ricerca, sia pubbliche sia private, diviene fondamentale. Il capitalismo familiare, con un finanziamento della crescita basato in prevalenza sui mezzi

propri, è stato ed è ancora un punto di forza; va tuttavia favorita una maggiore separazione tra proprietà e gestione che possa consentire l'apertura delle imprese friulane al mercato globale.

Per il presidente dell'Assindustria Giovanni Fantoni, "i risultati di questa ricerca, tutt'altro che un'autocelazione, sono complessi e richiedono una lettura attenta. Un dato è però chiaro: non può esserci politica industriale in Fvg che non tenga conto del ruolo del manifatturiero. Non può esserci sviluppo reale senza l'industria". Fantoni non ha poi nascosto i punti di criticità emersi dallo studio: in primis, la crescita dimensionale delle imprese che procede ancora troppo a rilento e un sistema che non è capace di esprimere validi dati di redditività.

Nel suo intervento, il presidente dell'Assindustria, che ha altresì sottolineato la forte specializzazione in regione di settori considerati a torto maturi e superati, ha dedicato un passaggio alla necessità di uno sviluppo condiviso e concertato con le parti sociali. La crescita di un'area passa attraverso l'industria. Lo dimostra anche l'esempio degli Stati Uniti, dove il 75%

delle professionalità uscite dall'università vengono assorbite dal sistema manifatturiero. "Quindi, se perde la manifattura – ha aggiunto Fantoni –, perdono i centri di ricerca e perde il territorio". Da ultimo, il presidente ha auspicato un rilancio del ciclo di investimenti da parte del mondo imprenditoriale anche nei settori tradizionali. Il rettore dell'Università Furio Honsell ha evidenziato l'impegno dell'Ateneo a operare in simbiosi con il territorio. "Ci sono premesse straordinarie per sviluppare assieme il territorio. Le occasioni da cogliere – ha detto – sono tantissime". Le conclusioni all'incontro sono state tratte dall'assessore regionale alle Attività produttive, Enrico Bertossi, che non è rimasto sorpreso dai dati della ricerca. "Sono dati che in parte conoscevo già. Il manifatturiero è importante dal momento che supera abbondantemente il 50% del Pil regionale. Non per niente abbiamo predisposto lo scorso anno un documento per il suo rilancio, individuando le aree critiche dove intervenire: ovvero sulla crescita dimensionale, sulla scarsa managerialità, sulle poche reti commerciali esistenti all'estero e sulla promozione".

Indagine dell'Api sull'andamento del primo semestre 2004

## Paniccia: "La ripresa c'è, ma va sostenuta"

La ripresa c'è, ma va sostenuta aiutando le imprese ad investire in promozione e innovazione e a crescere dimensionalmente". Lo ha detto il presidente dell'Api Massimo Paniccia presentando i dati dell'indagine congiunturale del primo semestre 2004 e quelli relativi alle previsioni per il secondo semestre. "Una crescita, quella in atto, a macchia di leopardo – ha aggiunto Paniccia – che ha premiato le imprese che hanno avuto capacità di innovare anche se alcuni settori, come quelli dell'edilizia, del legno e del tessile, stanno attraversando una fase delicata".

Il campione dell'indagine comprende 145 imprese del settore manifatturiero con sede nel territorio provinciale, suddivise per categoria merceologica, più precisamente tra i seguenti settori dell'alimentare; chimico-gomma-plastica; grafico-editoria-

le-cartario; legno-arredamento; edile-lapideo; meccanico-elettromeccanico; servizi alle imprese; tessile-abbigliamento-pelli-scarpe e trasporti-logistica. I settori che da soli incidono per oltre il 50% sul risultato finale, sono il legno-arredamento e il meccanico-elettromeccanico. Il 90% delle imprese intervistate conti meno di 50 dipendenti; il numero di imprese con più di 50 dipendenti si attesta intorno al 12% del campione. Il quadro generale. La congiuntura economica evidenzia una situazione generale di lieve flessione, dopo la fase di crescita attestata nella seconda metà del 2003. Circa un terzo dei comparti registra una fase positiva caratterizzata da crescita ed espansione, l'altra parte, invece registra una fase che desta qualche preoccupazione proprio perché si trova in un momento di recessione più o meno pesante a seconda del com-

parto produttivo. I settori che stanno attraversando una fase positiva caratterizzata da un'espansione sono il comparto alimentare, meccanico-elettromeccanico, trasporti-logistica, come ha sottolineato Flebus, e dei servizi alle imprese. Si registra una fase di lieve recessione nel settore chimico-gomma-plastica e legno arredamento, che, come ha fatto notare Gianni Burlina, hanno evidenziato una riduzione del fatturato e degli ordinativi rispetto al precedente semestre. Per i comparti edile-lapideo, come ha evidenziato il responsabile Ferrante Pitta, una flessione è dietro l'angolo e se non ci sarà una ripresa degli appalti pubblici si ipotizza una lieve recessione nel comparto. Così anche per il grafico-cartario-editoriale e tessile-abbigliamento-pelli-scarpe, la situazione verra in una fase di forte rallentamento.

Analizzando il campio-

ne da un punto di vista complessivo, nel globale, il 38% delle imprese intervistate dichiara che il volume del fatturato si è mantenuto stabile rispetto al precedente semestre, mentre per il 36% delle aziende, sono rimasti invariati anche gli ordinativi. Il fatturato è aumentato per il 30% delle aziende intervistate ed, è diminuito per il 32%; gli ordinativi sono aumentati per il 30% delle imprese del campione e sono diminuiti per il 34%. I costi d'acquisto sono aumentati per circa il 50% degli intervistati, seppure in misura differente da caso a caso. I motivi sono: l'aumento dei prezzi delle materie prime e dei semilavorati, l'incidenza del costo del lavoro a seguito del rinnovo del contratto collettivo del lavoro, e infine l'inflazione generalizzata dei prezzi. Per il 42% delle imprese, i costi d'acquisto sono rimasti stabili e solo per un 8% sono diminuiti.

Il costo del lavoro rimane stabile per il 52% del campione, per il 2% cala e per il 46% aumenta. Gli oneri finanziari confermano la tendenza all'aumento di tutti i costi: per il 55% stabili, per il 37% in aumento e soltanto per l'8% in diminuzione. I prezzi di vendita si adeguano solo parzialmente all'aumento generalizzato dei costi, per tenere conto della accesa concorrenza e della riduzione della domanda: infatti, il 55% delle imprese li mantiene costanti, solo il 28% li aumenta, mentre una percentuale del 17% addirittura li diminuisce. Le imprese ritengono che sia rischioso adottare una politica di rialzo dei prezzi, infatti, potrebbe comportare l'immediata perdita di alcune quote di mercato. Molto spesso le imprese preferiscono ricorrere a delle strategie promozionali, continuando comunque ad investire, per mantenersi competitive, anche a



Massimo Paniccia

fronte di un generale rincaro dei costi, delle materie prime e dei costi di trasporto in particolare.

Anche l'occupazione è nel complesso stabile (per il 63%). Il 22% delle imprese dichiara di aver ampliato l'organico e il 15% afferma di averlo ridotto. Inoltre l'11% degli intervistati è ricorso negli ultimi sei mesi alla cassa integrazione, mentre nel semestre precedente il valore si attestava al 5%.

# Commercio

Il presidente dell'Ascom intravede la fine del tunnel

## Da Pozzo: "Non sottovalutiamo i segnali di ripresa dell'economia"

Il presidente provinciale di Confindustria Giovanni Da Pozzo invita a non sottovalutare i segnali, seppur timidi, di ripresa. Ma aggiunge: "Non perdiamo di vista una situazione congiunturale ancora complessa". Le previsioni del dopo-ferie impongono alla categoria di non considerare alle spalle il momento difficile, "ma l'ottimismo fa parte del dna dei nostri operatori ed è naturale rivolgere grande attenzione alle sensazioni positive e cercare di cavalcarle".

Dopo due anni di stagnazione dei consumi, qualcosa sembra finalmente cam-

biare. "Una timida ripresa si fa spazio nel settore manifatturiero - osserva il presidente Da Pozzo -, in particolare per quel che riguarda l'export".

È un segnale di inversione del ciclo economico chiaro, ma è comunque troppo presto per considerare scontata una rapida crescita. "Soprattutto nel comparto del terziario, e in particolare del commercio - prosegue il presidente provinciale di Confindustria -, i cambi di rotta si sentono in ritardo. Saremo gli ultimi, nella filiera, a beneficiarne, ma dobbiamo farci trovare preparati".

Certo, l'autunno non si preannuncia facile. L'incognita di nuovi aumenti è in agguato. Ma proprio questi segnali possono rappresentare elementi di fiducia in un momento in cui il rialzo improvviso dei prodotti petroliferi porterà nuove tensioni e inevitabili aumenti dei costi dei trasporti, dell'energia, del riscaldamento. "Ciò inciderà non poco su aziende e famiglie - sottolinea Da Pozzo -. Ci auguriamo che si tratti solo di un fattore momentaneo e che non debba invece trasformarsi in un altro elemento di congiuntura negativa".

Attenzione anche al tur-

risimo. "Sarà molto importante valutare gli esiti complessivi della stagione turistica - dice ancora Da Pozzo -, in quanto questo comparto porta un grande valore aggiunto all'economia regionale. Non rappresenta, infatti, un elemento di redistribuzione di reddito, ma un vero e proprio fattore di crescita del Pil regionale". Ma la stagione turistica 2004 com'è davvero andata? "Se all'inizio gli indicatori congiunturali turistici a livello europeo, nazionale e regionale non erano favorevoli, abbiamo poi verificato, soprattutto nel mese di agosto e ci auguriamo anche a settem-



Da Pozzo

bre, un lieve recupero, soprattutto per quel che riguarda i turisti provenienti dall'estero".

Al di là delle previsioni, una certezza: gli operatori del commercio, del turismo e dei servizi dovranno

attendere almeno fino alla primavera 2005 per poter capire se le modifiche strutturali del sistema economico regionale potranno ritrovare nuovi equilibri. "L'autunno-inverno - conclude Da Pozzo - sarà un banco di verifica fondamentale. In particolare, le aziende dovranno gestire con attenzione le loro politiche di marketing. Da parte nostra, come Confindustria, garantiamo il massimo impegno nell'offrire il consueto supporto al sistema economico e nei porci come interlocutore primario tra l'economia e la politica, in particolare quella regionale".

## Commercio tecnologico: si vendono i prodotti di ultima generazione

"Segnali di ripresa nel settore tecnologico? Ci sono, ma troppo timidi per anticipare una decisa inversione di tendenza. Anche il commercio dell'informatica, dei telefoni cellulari, delle tecnologie di ultima generazione paga la crisi e la diminuita capacità di spesa del consumatore. Le novità, comunque, si difendono bene". Oscar Chiapolino, membro di giunta dell'Ascom provinciale e vicepresidente del



mandamento di Tolmezzo, parla di "salute precaria" del comparto, ma evidenzia comunque la vitalità dei prodotti più innovativi. "I notebook, i palmari, gli schermi lcd - spiega - stanno avendo un discreto successo. Al contrario, prodotti ormai maturi come pc e consolle per i videogiochi sono in una fase di calo".

E i telefonini? "La situazione è un po' contrastante, perché sul nostro territorio non riscontriamo un parti-

colare movimento, mentre a livello globale i numeri parlano di un +15% di vendite. La crescita è il frutto dell'inserimento nelle statistiche di mercati emergenti come quelli della Cina e del Brasile".

Ma quali sono le vere difficoltà, oggi, per un commerciante del settore tecnologico? "In una città piccola come Udine - prosegue Chiapolino -, si fatica a contrastare la preponderanza della grande distribuzione, fortissima

proprio nell'offerta di tecnologia. Meno preoccupante, invece, è la concorrenza in provincia".

Soluzioni? "Le piccole imprese devono necessariamente insistere nella fase del servizio post-vendita, che il cliente non può non apprezzare, soprattutto a confronto con la "freddezza" che si può trovare davanti in un centro commerciale al primo guasto o al primo necessario aggiornamento di un acquisto".

Il futuro? "L'evoluzione tecnologica è rapida, un certo tipo di cliente ha perfino la necessità di cambiare. La speranza è di riconquistare la massa una volta superato il periodo di stagnazione".

## Le tavole del maiale: qualità nel rispetto della tradizione

Sarà riproposta anche quest'anno, sempre con l'organizzazione di Confindustria provinciale, "Le tavole del maiale". "Confindustria - ricorda il presidente provinciale, Giovanni Da Pozzo - organizza e promuove anche nel 2004 tre diverse rassegne gastronomiche: i sapori della Carnia per l'area montana, quelli di laguna per la zona litoranea e la Bassa e appunto quella dedicata al maiale, che interessa la fascia territoriale di mezzo. Con queste manifestazioni ci vogliamo identificare con il territorio, cercando di unire le diverse realtà della provincia". Nel turismo di oggi l'enogastronomia si colloca al secondo posto come elemento di attrazione ed è quindi fondamentale offrire iniziative di qualità. Pio Costantini, presidente

mandamentale di Tarcento, fa proprio riferimento alla crescita di professionalità e qualità degli operatori e del servizio, sottolineando la novità di quest'anno: "Abbiamo ritenuto opportuno mettere a disposizione dei ristoratori aderenti alle Tavole del maiale - spiega Costantini - la

possibilità di una serie di lezioni di degustazione e abbinamento vino-cibo curate da un professionista come Walter Filipputti". L'iniziativa riunirà più di venti prestigiosi ristoranti della provincia, con un' "incursione" anche di qualche collega isontino. Per tutto il periodo della manifestazione

ne i ristoranti proporranno sia un piatto elaborato per l'occasione sia un menu tutto giocato sul tema del maiale.

Chi lo degusterà riceverà in dono un piatto di ceramica bianca a forma di maiale, con il nome del ristorante. Una gradita sorpresa attenderà i commensali più fedeli, i quali, dopo aver collezionato sei "timbri-presenza", avranno in regalo un vassoio o un grembiule della Tessitura carnica.



Costantini, Da Pozzo e l'assessore Jacop

Il ristorante Da Toni lancia un nuovo concorso

## Cucina senza confini

Esordio in grande stile per Cucina senza confini, la rassegna enogastronomica ideata dal Ducato dei vini friulani, con il patrocinio, fra gli altri, anche dalla Camera di commercio di Udine. È stato il ristorante Da Toni a tenere a battesimo la rassegna. Si tratta d'un gran premio

internazionale in dodici tappe, con trasferte pure in Slovenia e Austria, oltre che nel vicino Veneto. Durante le serate, a ogni portata un'apposita giuria è chiamata a valutare il miglior abbinamento cibo-vino. A Gradiscutta di Varmo, perfetta l'organizzazione di Aldo Morassutti

e della consorte Lidia. Arduo il lavoro dei giurati, attenti a dare il giusto peso non tanto ai piatti (uno migliore dell'altro) e nemmeno agli eccellenti vini, bensì, appunto, alla migliore armonia ottenuta dal connubio tra i due. L'ha spuntata, per pochi centesimi di punto, un delizioso riso e ver-

ze con fegato d'oca al Refosco, "sposatosi" alla perfezione con il Bianco Jelka 2002 dell'azienda agricola Picech Roberto. Questo abbinamento parteciperà alla serata finale del concorso, prevista al ristorante Del Doge, a Villa Manin di Passariano, il 9 dicembre. Il 17 settembre s'è svolta la seconda tappa delle kermesse al da Franko, a Caporetto. Le prossime date sono: 24 settembre Da Celeste (Venegazzù, Treviso), 1

ottobre Devetak (Savogna d'Isonzo, Gorizia), 8 ottobre Gigetto (Miane, Treviso), 15 ottobre Raduha (Bled, Slovenia), 22 ottobre Arkadenhof (Kleggenfurt, Austria), 29 ottobre Bachler (Althofen, Austria), 5 novembre La Primula (San Quirino, Pordenone), 12 novembre Kellerwand (Kotschach-Mauthen, Austria), 26 novembre Dal'Amelia (Mestre, Venezia), 3 dicembre Pri Lojzetu (Zemono, Slovenia).

# Agricoltura

Proposto da Coldiretti, condiviso da Assindustria, Api, Uapi, Ascom e Assocoop

## Un patto fra le categorie per rilanciare l'area montana



I partecipanti alla riunione di Pozof di Ovaro, organizzata dalla Coldiretti

Non più progetti singoli, ma un solo progetto condiviso dalle principali associazioni di categoria, oltre che dalle istituzioni, per lo sviluppo sostenibile dell'area montana. Era questo l'obiettivo che Coldiretti si era data organizzando lunedì 30 agosto, a malga Pozof in comune di Ovaro, il Consiglio direttivo di fine estate aperto, per l'occasione, alle maggiori associazioni di categoria. Ed era esattamente questa la proposta che il presidente di Col diretti Roberto Rigonat ha posto all'attenzione del presidente di Assindustria Giovanni Fantoni, dell'Uapi Carlo Faleschini, affiancato dal presidente della Carnia Licia Cimenti, dell'Ascom Giovanni Da Pozzo e del vicepresidente dell'Api Bernardino Ceccarelli, alla presenza dell'assessore regionale all'agricoltura e alla montagna Enzo Marsilio. "Nostra intenzione - spiega Rigonat - era quella di proporre un patto fra le principali associazioni di categoria che le impegni tutte a elaborare un progetto di sviluppo integrato di tutti i settori economici dell'area montana in grado di rilanciare sviluppo e occupazione". Una proposta che è stata accolta anche dal presidente di Assocoop Giampaolo Zamparo, e che dovrà ora trovare concretizzazione in un documento nel quale ogni categoria elaborerà propri progetti, ma in un'ottica di sistema". Un passo, questo, salutato positivamente dall'assessore Marsilio. "Se c'è un errore che non dobbiamo commettere più - ha detto - è quello di calare dall'alto progetti di sviluppo. Questa iniziativa

di Coldiretti sarà importante per individuare i percorsi da fare".

I lavori della giornata sono stati aperti dal presidente Rigonat che, salutati gli ospiti, ha dato la parola a Gian Pietro Tomat, presidente di Coldiretti della Carnia, che ha evidenziato la situazione di grande sofferenza delle imprese agricole, ma anche la vitalità di molti giovani imprenditori che proprio nell'area montana stanno investendo. Sono seguiti gli interventi di Licia Cimenti, presidente dell'Uapi della Carnia, che ha parlato della necessità che si avviino forme di collaborazione soprattutto fra artigiani, commercianti, esercenti e col diretti; del vicepresidente dell'Api, Bernardino Ceccarelli, che, ricordando l'intervento di De Rita al convegno sulla montagna voluto dall'Arcidiocesi di Udine, ha detto che occorre puntare su piccoli progetti concreti a medio e lungo termine piuttosto che inseguire chimere; del presidente di Assindustria, Giovanni Fantoni, che ha sottolineato la necessità di risolvere alcuni nodi strutturali che frenano lo sviluppo della grande e della media impresa, quali la viabilità e i servizi alle imprese, e come queste sollecitazioni non vogliono e non debbono essere in contrapposizione con le esigenze di sviluppo di altri comparti. Il presidente dell'Ascom, Giovanni Da Pozzo, ha parlato della necessità di far decollare finalmente un progetto di sistema all'interno del quale si inseriscono quelli delle categorie che debbono prevedere un'economia integrata almeno fra agricoltura, artigianato, com-

mercio e turismo. Giampaolo Zamparo, presidente Assocoop, ha sostenuto la necessità di puntare su formazione e integrazione fra imprese, mentre Mauro Donda, direttore della Coldiretti di Udine, ha puntato l'attenzione sull'integrazione fra le economie. "L'integrazione significa dialogo, significa superare antiche diffidenze e steccati, ma è l'unico modo per generare effetti moltiplicatori benefici per tutta l'area". Sono inoltre intervenuti Franco Sulli della Comunità Montana della Carnia, Diego Zamolo presidente di sezione di

Coldiretti di Venzone, Marisa Piussi presidente della Coldiretti di Val Canale e Canal del Ferro, Nella Costantini responsabile del Comitato per l'imprenditoria femminile, Pietro Gortani in rappresentanza della famiglia Gortani che gestisce malga Pozof.

Presente, per la prima volta sulla scena friulana, il neopresidente regionale di Col diretti, Dimitri Zbogor, che ha posto in evidenza due nodi: quello della frammentazione e polverizzazione fondiaria, sul quale da tempo stanno lavorando Coldiretti, Cirmont e Università di Udine, e la ne-

cessità di avviare progetti di filiera integrati che coinvolgano tutte le categorie nell'area montana dando vita a un circolo virtuoso fra economia e territorio a vantaggio delle comunità. L'assessore all'agricoltura della Provincia di Udine Vittorio Caroli, presente con il vicepresidente della Giunta provinciale Renato Carlantoni e con il presidente del Consiglio provinciale Fabio D'Andrea, ha ricordato il "patto territoriale" per l'area montana elaborato dalla Provincia nel 2001, sottoscritto dalle categorie economiche, ma mai fatto proprio dalla Regione. I lavori sono stati conclusi dall'assessore Marsilio che, oltre a rispondere alle sollecitazioni ed essersi congratulato per l'iniziativa, ha detto che la formazione sarà al centro del progetto per la monta-

gna che la Regione sta elaborando. "Registriamo - ha detto - molte figure professionali: dobbiamo formarle, se non vogliamo essere costretti a importarle dall'estero. Mancano sia figure altamente professionalizzate sia quelle meno, in tutti i settori: dal turismo all'agricoltura, dall'industria all'artigianato. Necessaria infine l'integrazione fra i settori economici e una revisione degli strumenti pubblici che intervengono in area montana". Fra i presenti il sindaco di Ovaro, Lino Not, che ha portato i saluti della comunità, il presidente dell'Area, Graziano Zanello, il presidente del Ledra Tagliamento, Dante Dentese, il presidente di FederDoc, Adriano Gigante, il vicedirettore di Coldiretti, Gianfranco Drigo.



Il presidente di Confagricoltura lancia l'allarme

## Cecioni su quotazioni, manodopera e riforma della Politica comunitaria



Daniele Cecioni

Il presidente di Confagricoltura Udine, Daniele Cecioni, ha voluto affrontare i problemi di maggiore attualità e nel merito ha parlato di quotazioni in picchiata per i cereali e costi in aumento di tutti i fattori della produzione. A fronte di produzioni medie per quantità e qualità, si riscontra un crollo nelle quotazioni dei

cereali estivi, penalizzati anche da una dispersione dell'offerta che si contrappone a una domanda solvibile sempre più concentrata. Una dimostrazione ulteriore, se ce ne fosse bisogno, che solo con programmi condivisi da tutte le componenti del settore agricolo si può affrontare un mercato sempre più aggressivo e competitivo.

Per quanto riguarda poi la manodopera, nell'imminenza delle operazioni di raccolta della frutta e delle vendemmie, Cecioni ha affermato che si ripresenta il problema della insufficiente disponibilità di manodopera extracomunitaria e della pratica impossibilità di ricorso ai pensionati, penalizzati da trattenute insostenibili in busta-paga.

Non è più accettabile, ha

affermato, che un problema di questa portata, che limita fortemente le possibilità di sviluppo del settore, non sia affrontato e risolto una volta per tutte. Non vi è conflitto di interessi per nessuna categoria e non vi è quindi nessuna ragione seria per non affrontarlo e risolverlo.

E per finire, sulla riforma della Pac, ha evidenziato la decisione di attuare il disaccoppiamento pressoché totale dei premi nonché l'introduzione a regime già dal 2005 con un evidente impegno burocratico-amministrativo senza precedenti da parte della pubblica amministrazione, con un potenziale continuo conflitto tra Regioni e Ministero e, soprattutto, con trattenute che appaiono eccessive sui pagamenti diretti spettan-

ti agli agricoltori, in particolare nel settore dei seminativi (8%) e della carne bovina (5%). C'è un rischio, ha affermato il presidente di Confagricoltura, ora che sono state individuate le opzioni applicative, che non ci si concentri attentamente sulla strategica fase della determinazione e dell'attribuzione dei diritti.

Non vorremmo che il sistema amministrativo nazionale non reggesse alle richieste di correzione dei dati, di sistemazione delle anomalie e di gestione della riserva.

I "casi particolari" destinati a produrre incertezze applicative della riforma saranno infatti certamente tanti e tali da poter essere affrontati solo con un largo ricorso a una fase transitoria semplificata.

# Artigianato

Assemblea provinciale della Cna di Udine

## Puntin: "Serve più qualità alla nostra economia"

**"D**obbiamo passare da un modello di sviluppo quantitativo a uno qualitativo. E a questo processo di cambiamento e di evoluzione del sistema produttivo delle imprese artigiane, le associazioni di categoria come la nostra devono poter partecipare da protagoniste".

È questo uno dei passaggi centrali della relazione che il presidente della Cna provinciale di Udine, Denis Puntin, ha tenuto all'Assemblea annuale dell'Associazione. Pur rimarcando nel suo intervento la tenuta sostanziale del comparto artigiano dimostrata dal saldo attivo nel 2003 tra ditte nuove e ditte cessate, Puntin non ha infatti nascosto che la sofferenza di un numero crescente di imprese "impone un complessivo salto di qualità". "La sfida per il Friuli Venezia Giulia non è tanto quella di combattere il declino industriale, quanto quella di qualificare il sistema produttivo



Denis Puntin

mantenendo e sviluppando funzioni e ruoli aziendali a più elevato contenuto di conoscenza e di innovazione. Il documento sulla produzione manifatturiera presentato dall'assessore Bertossi contiene una lucida e condivisibile analisi della situazione e indica efficacemente linee di cambiamento e di qua-

lificazione del sistema produttivo sicuramente necessarie. La nostra preoccupazione è che sia evitato il rischio concreto che politiche, risorse e strumenti – teoricamente disponibili per le imprese – siano difficilmente accessibili alle imprese artigiane, come purtroppo spesso è accaduto. Relativamente alle problematiche territoriali della nostra provincia, Puntin ha ricordato come è intenzione della Cna di Udine di porre, alla ripresa annuale, il problema del Manzanese tra i punti prioritari dell'iniziativa sindacale. "L'obiettivo – ha spiegato – è quello di definire un progetto per un profondo processo di qualificazio-

ne e riconversione del Distretto, a cominciare dalle imprese della subfornitura, l'anello più debole della filiera, per favorire processi di aggregazione e di internalizzazione di respiro strategico, superando le scorciatoie di una delocalizzazione spesso miope e di corto respiro". Capitolo montagna: occorre un nuovo percorso di sviluppo. "Quello individuato dalla Cna, e largamente condiviso – ha sottolineato il direttore Giovanni Forcione –, è basato sulla valorizzazione delle risorse del territorio e della gente, sullo sviluppo di un diffuso sistema di microattività commerciali, artigianali, cooperative, agricole capaci di produrre un alto livello di attrattività turistica che deve costituire l'asse portante dello sviluppo economico di queste aree".

Sul fronte interno, Puntin ha precisato come, a livello associativo, l'Associazione provinciale di Udine ha registrato nel 2003 un

incremento di circa il 10% di iscritti, un riconoscimento numerico che premia gli sforzi della Cna a potenziare la presenza sul territorio provinciale (9 sedi di zona più tre sportelli, aperti di recente), a implementare il sistema di servizi offerto agli associati e a mostrare il suo dinamismo e la sua capacità di coinvolgimento con una serie di importanti iniziative attivate dalle diverse categorie (impiantisti-manutentori Anim, Assoedili, gli autotrasportatori della Fita, gli autoriparatori dell'Aira, i pulisecchi del Saitla, gli odontotecnici dello Sno eccetera, finanche la novità del "Cna in proprio", finalizzato a tutelare i diritti delle nuove figure professionali non iscritte ad albi od ordini professionali, quali pubblicisti, informatici, interpreti, consulenti aziendali, e così via).

Insieme con gli iscritti alla Cna, crescono anche gli iscritti (oltre 1.800 nel

2003) alla Fnep/Cna provinciale (Federazione dei pensionati autonomi), incremento che segnala l'esigenza di maggiore attenzione e sostegno alle politiche e alle iniziative a favore degli anziani, ma che evidenzia anche la difficoltà di tradurre questa forza potenziale in capacità di aggregazione e di sviluppo di attività sindacale mirata.

La presidenza provinciale della Cna si è poi altresì espressa anche sulla ricomposizione del vertice regionale dell'Associazione avvenuta con l'elezione del presidente regionale Granara e del segretario Giorgini. "Auguro buon lavoro con l'auspicio di una proficua collaborazione che superi le incomprensioni passate. Oggi più che mai c'è bisogno – ha sostenuto Forcione – di un forte e riconosciuto vertice regionale per interloquire efficacemente con la Regione e realizzare le sinergie utili a tutte le associazioni".

Siglata da Del Negro e Faleschini

## Credito al consumo convenzione Bcc-marmisti

**S**i chiama "credito al consumo": è una delle nuove proposte delle Banche di Credito Cooperativo al sistema economico e produttivo del Fvg, una linea di credito che sta crescendo al ritmo del 10% annuo e che è stata subito "sposata" dagli artigiani di Confartigianato dei settori del marmo e della pietra, una sessantina di imprese associate per complessivi 250 addetti nella sola provincia di Udine. Sono

stati il presidente di Confartigianato di Udine Carlo Faleschini e della federazione delle Bcc del Fvg Italo Del Negro a firmare il 9 agosto a Udine nella sede di Confartigianato un accordo di collaborazione che ha come finalità proprio la promozione e la regolazione di finanziamenti volti a favorire lo sviluppo del credito al consumo e del pagamento rateale nei settori del marmo e della pietra. "Il credito al consumo – ha

spiegato il presidente delle Bcc, Italo Del Negro – è uno strumento innovativo che sta crescendo molto e che sta già contribuendo alla crescita dell'economia nel suo insieme, e in particolare dell'artigianato, con il quale le Bcc vantano un rapporto privilegiato da sempre, testimoniato dalla quota di mercato regionale negli impieghi che supera il 27%".

"Con questo nuovo accordo – ha aggiunto il presidente di Confartigiana-

to Faleschini, affiancato da Luca Nardone e da Feliciano Medeot – speriamo con le Bcc una nuova forma di collaborazione che mette a disposizione nuovi strumenti finanziari alle imprese artigiane".

L'accordo prevede che le Bcc riceveranno dai marmisti convenzionati le segnalazioni di interesse per un finanziamento al consumo che le Bcc poi istruiranno direttamente con l'artigiano, riducendo co-



Del Negro e Faleschini

si i tempi d'attesa per la delibera della pratica e soprattutto contenendo i costi del finanziamento a condizioni più che compe-

titive. L'importo massimo finanziabile è di 5.000 euro e la durata massima di ogni singolo finanziamento è di 36 mesi.

Pierino Chiandussi (Confartigianato Trasporti): pronti a scendere in piazza

## Gasolio, il Governo intervenga



Pierino Chiandussi

**"L'**aumento vertiginoso del costo del gasolio alla pompa sta mettendo in crisi il settore dell'autotrasporto merci. In molte aree del Paese l'attività delle nostre imprese è diminuita del 20%. Se poi si considera l'incidenza del carburante sul costo totale per chilometro, pari a circa il 30%, appaiono chiare le riperc-

ussioni negative su tutto il sistema economico e produttivo del Paese". Lo denuncia il presidente di Confartigianato Trasporti del Fvg Pierino Chiandussi che ribadisce la richiesta di "interventi rapidi per attenuare l'impatto degli aumenti" e sottolinea "la necessità di strumenti contrattuali, come ad esempio clausole di salvaguardia, che consenta-

no di adeguare elasticamente le tariffe nazionali di trasporto all'incremento dei costi dei prodotti petroliferi. Un problema di cui si è resa interprete la Commissione Europea che, nel Libro bianco sui trasporti, raccomanda di armonizzare le clausole minime dei contratti di trasporti al fine di permettere la revisione delle tariffe nel caso di aumen-

ti dei costi (ad esempio il carburante)". Il presidente di Confartigianato Trasporti del Fvg sollecita la riduzione generalizzata di euro 0,25/litro del prezzo del gasolio da autotrazione, tenuto conto che l'incidenza della tassazione è di circa il 60% sul prezzo del gasolio. Inoltre, chiede l'aumento di almeno il 3% delle tariffe di trasporto merci e l'introduzione di una clausola di salvaguardia che adegui il prezzo dei trasporti all'aumento delle componenti di costo, prima tra tutte il gasolio. Chiandussi ri-

tiene altresì indispensabile l'avvio di iniziative a livello comunitario che permettano di istituzionalizzare lo sconto sul gasolio per il settore del trasporto di merci e di persone. "Chiediamo – conclude – l'intervento del ministro delle Attività Produttive e del Ministro dell'Economia. In assenza di iniziative da parte del Governo, non escludiamo il ricorso a manifestazioni di protesta degli autotrasportatori da attuarsi nel rispetto del codice di autotrasportazione della categoria".

# Cooperazione

Appello del presidente Gianpaolo Zamparo: "Subito il regolamento"

## Assocoop, la Regione rilanci la pesca a Marano



Gianpaolo Zamparo

Il settore della pesca maranese soffre da tempo di una crisi che grava sull'economia locale basata prevalentemente sul comparto ittico. L'Associazione Cooperative Friulane, preoccupata per la situazione, attraverso il presidente Gianpaolo Zamparo lancia un appello alla Regione impegnata a emanare lo specifico regolamento per la gestione dell'attività di acquacoltura.

"Nel 2001 - spiega Zamparo - le competenze sulle concessioni degli specchi d'acqua sono state trasfe-

rite dal demanio marittimo alla Regione.

La legge regionale 12/2003 prevede infatti l'emanazione di un apposito regolamento, ancora in itinere, che disciplini le concessioni delle superfici.

Con questo atto l'Amministrazione regionale è chiamata a definire il modello e la politica di sviluppo della laguna di Marano e l'Assocoop auspica che ciò avvenga in una logica che salvaguardi l'economia locale e gli interessi degli operatori della pesca".

"Che l'economia maranese, a causa delle progressive azioni di prelievo e delle difficoltà di rinnovo naturale della risorsa, sia in crisi da tempo è un fatto risaputo - continua Zamparo - e ora è necessario definire al più presto un quadro di sviluppo e trovare soluzioni che garantiscano processi di ripopolamento delle risorse naturali promuovendo razionali programmi di semina e accrescimento".

Due sono i punti fondamentali sui quali Assocoop chiede l'interven-

to della Regione. "Innanzitutto il rispetto e la salvaguardia degli usi civici - sottolinea Zamparo - che da sempre sono in vigore a Marano, in virtù dei quali solo i residenti possono usufruire della laguna. E poi l'individuazione di un organismo collettivo unico che rappresenti la maggioranza dei pescatori, ed in ogni caso aperto a tutti, per una gestione collettiva della stessa".

Secondo l'Assocoop, infatti, il rischio è che il regolamento si orienti verso la concessione degli specchi lagunari alle singole

imprese con la conseguenza di un eccessivo frazionamento della laguna che creerebbe evidenti problemi di gestione soprattutto sulle pesche tradizionali che auspichiamo siano tutelate".

Assocoop propone quindi che per la gestione dell'attività di acquacoltura sia individuato un organismo collettivo in grado di dare organicità alle attività anche qualora vi fossero molte concessioni singole ed auspica che i lavori per la stesura del regolamento procedano velocemente.

Convegno con Illy, Petrini e Colomba sull'agro-alimentare

## La Bcc di Manzano festeggia i cinquant'anni

Ha sfiorato i 4 mila 500 euro la somma raccolta all'asta durante il convegno "Il domani del settore agro-alimentare: innovazione nella tradizione, sviluppo nell'ecosostenibilità", organizzato dalla Bcc di Manzano per festeggiare i cinquant'anni dalla fondazione. Un'asta che ha visto grande affluenza di pubblico per gli undici lotti di vini pregiati di alcune fra le più prestigiose aziende vinicole del Fvg e il cui ricavato è stato destinato all'apertura dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn) e Colorno (Pr). A raggiungere il record è stato il lotto conclusivo, composto da una Magnum Lis 99 dell'azienda Lis Neris, una Magnum Collio Tocai Friulano di Villa Rusiz e una 1x5L. Cop Bianco Rosazzo Terre Alte 99 di Livio Felluga, "battuto" a 620 euro.

Se l'asta è stata un successo, non di meno il convegno, moderato dal gior-

nalista Rai Nereo Pederzoli, con relatori d'eccezione: il presidente Mondiale di Slow Food, Carlo Petrini, Riccardo Illy, presidente Fvg, e Giulio Colomba, presidente di Agra Promo Fvg. Nel corso del suo intervento, articolato e a volte provocatorio, Petrini ha sottolineato come "la scienza ufficiale deve dialogare con la sapienzialità contadina; la logica della capanna non facilita il confronto ed è importante aprirsi alla multilateralità. Se noi sposiamo la multilateralità apriremo con facilità nuovi mercati".

Petrini si è soffermato, in particolare, sul concetto di agro-ecologia ricordando come il trasferimento della logica industriale nell'agro-alimentare sia fuori natura e come i tempi siano maturi per la "nuova agricoltura" in grado di passare da un concetto di agronomia ad un concetto di agro-ecologia. "Mentre la prima ha contribuito ad aumentare

la produzione - ha detto - la seconda dovrà ridurre questo processo e puntare sulla qualità".

Ospite a sorpresa Luigi Veronelli che ha sottolineato l'importanza delle denominazioni comunali volte a tutelare alcune produzioni significative, disegno di legge che è stato bocciato dalla precedente legislatura e che Veronelli ha auspicato venga approvato. Un progetto, questo, sostenuto anche da Riccardo Illy, al lavoro per attuare una legge regionale per la creazione di tali denominazioni.

Inserito nell'ambito dei festeggiamenti per i cinquant'anni della fondazione della Bcc di Manzano, l'evento rientra in una stagione di convegni ed appuntamenti che hanno toccato e toccheranno argomenti di grande interesse sia a livello nazionale sia locale.

"Agricoltura e settore vitivinicolo - ha spiegato Pierluigi Zamò, presiden-

te dell'istituto di credito manzanese - sono due settori che devono coniugare tradizione e innovazione. Innovare, in questo ambito, significa, da un punto di vista strettamente produttivo, riscoprire tecniche "del passato" che danno più qualità al prodotto e più qualità alla vita. La banca dà tradizionalmente sostegno al settore vitivinicolo individuato come uno dei più promettenti dell'economia regionale; è vicina ai produttori che attraversano una fase di transizione in questo difficile momento economico e appoggia le iniziative degli stessi volte a migliorare l'introduzione nel mercato di prodotti di qualità".



Zamò, Petrini, Illy, Colomba, Pederzoli

La Bcc di Manzano, da sempre attenta al territorio, si caratterizza per una filosofia fondata sull'innovazione e sull'offerta di servizi avanzati e, anche in periodi di congiuntura sfavorevole, si distingue per il sostegno alle aziende. Questa filosofia le ha permesso di acquisire consensi, stima e credibilità, qualità che le sono state accreditate an-

che dall'impegno nel sociale che ha sempre proferito: un impegno che si è concretizzato, dal 1954 ad oggi, in oltre 9 milioni di euro, che hanno permesso interventi in tutti i campi, dal culturale al sportivo, per sostenere le piccole realtà che hanno rappresentato e rappresentano ancora il tessuto sociale del territorio.

## Le Bcc del Fvg aderiscono al Fondo garanzia obbligazionisti



Italo Del Negro

Tutte le 16 Bcc del Friuli Venezia Giulia hanno aderito al Fondo di garanzia degli obbligazionisti (Fgo). Costituito a Roma e operativo entro la fine dell'anno, il Fgo ridurrà, quasi del tutto il rischio di insolvenza delle tante obbligazioni emesse dalle singole Bcc a livello locale.

"La costituzione del Fondo è un traguardo impor-

te per tutto il sistema del Credito cooperativo - è il commento di Italo Del Negro, presidente regionale della Federazione delle Bcc - presupposto indispensabile per ottenere al più presto un rating dalle agenzie specializzate, rafforzandone così le caratteristiche di solidità e affidabilità". Il Fondo, che rappresenta una novità assoluta per il sistema banca-

rio italiano, consentirà ai risparmiatori, clienti delle Bcc, senza alcun aggravio di costi, di ottenere la garanzia del rimborso delle obbligazioni sottoscritte in caso di default della banca emittente.

Dopo i recenti crack finanziari di grandi aziende industriali, il Credito Cooperativo ha sentito l'esigenza di dare una risposta forte al pubblico

dei risparmiatori, mettendo in campo una iniziativa innovativa che intende andare incontro alle esigenze di tanti piccoli risparmiatori che affidano i loro risparmi ad istituti nei quali ripongono piena fiducia.

"In tutti questi anni - sottolinea Del Negro - nessun cliente delle Bcc ha mai perso una lira, a conferma della solidità, del dinamismo e dell'eticità che caratterizzano il mondo del Credito cooperativo".

L'adesione al Consorzio che gestisce il fondo è volontaria, "com'è nello spi-

rito del nostro movimento - ribadisce il presidente Del Negro - che non regola la partecipazione con strumenti coercitivi, ma intende favorire il più ampio consenso in una logica di sussidiarietà. Questa iniziativa è stata presentata, infatti, anche nella nostra assemblea di Federazione che ha avuto luogo a Pordenone, così come è accaduto in tutte le altre regioni d'Italia. In questo caso, "fare sistema" ha significato riuscire a ottenere le migliori condizioni di rating, a conferma che, insieme, il piccolo si fa grande".