

Torna a tirare l'export friulano

Nel semestre è aumentato del 10,9 %

di Ulisse

Dopo il tonfo del 2003 (-9,4 per cento), nel primo semestre di quest'anno l'export friulano è cresciuto del 10,9%, a una velocità doppia rispetto al resto del Paese (+5,7%) e con quasi quattro punti in più rispetto al Nord-Est (7,1%). Significativo appare il fatto che gran parte di questo incremento si sia realizzata con i dieci Paesi della "nuova" Europa, anche in termini - come segnala Bankitalia - di investimenti destinati a consolidare un insediamento già forte in uno scacchiere per noi decisivo. Ad avallare l'ottimismo diffuso da questi dati concorrono anche la ripresa dell'occupazione, con un saldo positivo di 24 mila unità da gennaio ad agosto, l'accentuazione dei consumi energetici che inevitabilmente si accompagna ai cicli espansivi e la diminuzione del 2 per cento dei giorni di cassa integrazione, anche se quest'ultimo dato è contraddetto da un andamento di segno contrario per quanto riguarda la mobilità. L'economia friulana, pur incrinata da persistenti crisi aziendali (stavolta anche nella Bassa), ha dunque imboccato la strada dell'auspicata ripresa?

All'inaugurazione del nuovo stabilimento dell'Asem a Buia - fatto già di per sé indicativo di una più vigorosa attitudine a investire in innovazione -, il presidente dell'Assindustria Fantoni se ne è detto sicuro, anche se gli imprenditori complessivamente considerati sembrano privilegiare una speranzosa cautela. Un'inchiesta della Fondazione Nord Est ha infatti rilevato che sono più numerosi coloro che scommettono sulla stabilità della congiuntura (42%) di quanti confidano in un suo progresso (sono il 34% contro il 39% di giugno, da confrontare con il 30% di marzo, segno che le attese sono

(segue a pagina 2)

Montezemolo alla Festa del lavoro



Alle pagine 2 - 3 - 4 - 6

Lavoratori e imprese in primo piano

Anche quest'anno è stato il Teatro Nuovo Giovanni da Udine la prestigiosa cornice della Festa del lavoro e del progresso economico, tradizionale appuntamento organizzato dalla Camera di commercio di Udine per rendere omaggio alla tenacia, alla caparbia e all'impegno dei lavoratori e degli imprenditori che con il loro lavoro hanno fatto grande il Friuli. La cerimonia di

premiazione, sempre emozionante, sia per chi riceve i riconoscimenti sia per chi li consegna, è stata presentata con la solita verve da Milly Carlucci, che in Friuli ha trascorso buona parte della sua giovinezza. Ospite d'eccezione, per questa cinquantunesima edizione della Festa, il presidente nazionale di Confindustria Luca Cordero di Montezemolo che, incredibile ma vero, un pizzico di radici friu-

lane le ha pure lui: la nonna, Clementina Del Torso, era di Ariis di Rivignano, località dove il numero uno di Confindustria ha trascorso alcune estati.

Ma i veri protagonisti della cerimonia sono stati ancora i lavoratori e gli imprenditori, tutti riuniti sul palco del Teatro per ricevere i riconoscimenti direttamente dai componenti della Giunta camerale in rappre-

sentanza di tutte le categorie economiche. Una coreografia particolare, quella scelta per l'evento, ideata proprio per valorizzare al massimo la filosofia del premio, che punta a riconoscere il ruolo svolto dai lavoratori e dagli imprenditori nello sviluppo dell'economia locale.

Tutti d'accordo sulla delicatezza dell'attuale fase economica, i rappresentan-

(segue a pagina 2)

Innovare è ormai una necessità

L'intervento del presidente della Camera

di Adalberto Valduga

Il presidente della Camera di commercio di Udine, Adalberto Valduga, dopo aver dato il benvenuto agli ospiti e soprattutto al presidente di Confindustria Montezemolo, evidenziando come la "sua presenza dia un significato nuovo a questa 51ª Festa del lavoro e del progresso economico", è entrato subito nel merito. "Abbiamo parlato - ha detto - molto in questi mesi della situazione economica, delle sue difficoltà congiunturali e strutturali, degli effetti di una globalizzazione sempre più spinta; abbiamo analizzato i punti di forza e i punti di fragilità della struttura economica di un territorio cresciuto rapidamente; abbiamo cercato di capire i motivi di questa difficoltà a cambiare; abbiamo cercato nuove soluzioni per aggiungere ai prodotti sempre più valore: la crescita dimensionale, l'innovazione, la ricerca, il rapporto imprese-Università.

Sempre con difficoltà di sintesi, con la difficoltà di trovare soluzioni realizzabili in concreto, spesso con il rischio di far diventare i suggerimenti (l'innovazione, la ricerca) vuoti slogan ripetuti in ogni occasione. Ed oggi siamo ancora qui, di fronte a una situazione economica difficile, in uno stato quasi di attesa, con una ripresa che c'è, ma non come vorremmo, troppo condizionati da un'incertezza, che tocca sia l'impresa che ogni singolo cittadino, frenando gli investimenti, rallentando i consumi. La necessità di cambiare appare sempre più urgente ed indifferibile. Ma allora, cosa dobbiamo fare? Come dobbiamo agire?

Penso che se vogliamo davvero realizzare il cambiamento, dobbiamo riportarci ancora una volta alla persona, ai suoi valori, a

(segue a pagina 3)

Attualità:

Presentata a Muggia la Guida ai vini 2005
Pag. 21

A Tolmezzo va in scena Carnia Alpe Verde
Pag. 21

Pronta la squadra per la missione in Cina
Pag. 26

Speciale premiazioni

(segue da pagina 1)

nel frattempo migliorate senza tuttavia disancorarsi da un atteggiamento di prudente attesa, ma anche di quanti si dicono rassegnati a un suo peggioramento (erano il 23% a settembre contro il 33% di marzo). Questa divaricazione può essere spiegata con il contrapposto condizionamento esercitato da due fattori esterni: da una parte il boom dei prezzi petroliferi, che alla lunga potrebbe indurre effetti recessivi, e, dall'altra, il risveglio della Germania che fino a qualche anno fa, da sola, assorbiva il 40% delle nostre esportazioni. Se il diavolo non ci mette la coda, se cioè le quotazioni del greggio arretrarono a livelli più ragionevoli, le ragioni di una motivata fiducia fanno aggio su quelle del pessimismo.

C'è però chi (imprenditori soprattutto, ma anche politici) non si dà ugualmente per soddisfatto, sulla base di questo ragionamento: il Friuli è destinato in prospettiva a declinare se non approfitterà della buona congiuntura per sciogliere finalmente i nodi di sempre, divenuti insopportabili nell'economia globalizzata. E cioè: infrastrutture insufficienti, sottocapitalizzazione e indebolimento dimensionale, valore aggiunto stagnante. Tra i tanti suggerimenti rivolti alla rimozione di questi blocchi, meritano particolare considerazione quelli capaci di innescare, se realizzati, risultati a cascata, aprendo un circuito virtuoso nel quale possano inserirsi nuove intraprese a forte contenuto intellettuale. Li suggerisce il buon senso; e sono, nell'ordine, gli investimenti nelle infrastrutture di servizio (dalle ferrovie alla portualità, dall'efficienza amministrativa, alla promozione del territorio globalmente intesa) e tutte quelle misure volte ad accrescere la disponibilità e la qualità del capitale di rischio.

Più semplice da dire che da fare. Ci vuole infatti una forte capacità programmatica e di coordinamento della Regione (la legge costituzionale 2 le ha però conferito piena capacità al riguardo) per disegnare la griglia delle priorità e per scongiurare la dispersione della spesa in rivoli ininfluenti. Non basta: ci vuole anche una buona dose di progettualità, unita a molto coraggio, per adattare a questa scaletta quanti - soggetti e istituzioni -, pur avendo ben meritato in passato, prospettano potenzialità più ricche di quante non siano state finora esplorate. Friulia, per esempio. La riforma di Friulia, invocata da tre lustri per accrescerne l'efficienza e divenuta più urgente dopo l'emorragia bancaria degli anni scorsi, si segnala come il cardine di una politica industriale all'altezza delle sfide.

51ª premiazione del lavoro e del progresso economico

Illy e Cecotti: "Investire in ricerca e innovazione"



Il presidente della Giunta regionale, Illy

(segue da pagina 1)

ti delle istituzioni che sono intervenuti prima della consegna dei premi: il momento economico è particolare, non del tutto positivo, ma lo si può affrontare con fiducia. Il professor Cecotti, sindaco di Udine; Adalberto Valduga, presidente della Camera di commercio; Riccardo Illy, presidente della Regione, e Luca Cordero di Montezemolo, presidente di Confindustria, hanno condiviso questo pensiero.

Portando i saluti del Comune di Udine, il professor Cecotti ha sottolineato come stia crescendo la fiducia legata alle possibilità della ripresa economica che, seppur lentamente, si sta concretizzando. Da parte sua, l'amministrazione comunale sta spingendo sull'acceleratore dell'innovazione tramite l'apertura del Polo tecnologico (che sarà inaugurato a giorni), in collaborazione con l'Università friulana, altri enti pubblici e società private. Riguardo al ruolo delle multiutility, il sindaco ha ribadito la necessità di rafforzare un sistema territoriale prima di affrontare un livello di concentrazione superiore tra aziende di servizi che, comunque, rimane necessario. Uno spazio su cui le comunità locali non possono intervenire, invece, ha concluso Cecotti, è quello della

nuova legge finanziaria. Il patto di stabilità, così come proposto dal governo, è contrario alla Costituzione e penalizza le Regioni a statuto speciale come il Friuli Venezia Giulia, parificandole a quelle a statuto ordinario. Inoltre, il tetto per gli investimenti rallenta

la realizzazione delle nuove necessarie infrastrutture e mette in crisi il settore delle costruzioni che, fino a ora, era trainante.

Il presidente della Camera di commercio di Udine ha puntato il suo intervento sulla necessità del cambiamento da parte delle imprese e della politica per affrontare le nuove problematiche poste dal mercato e dall'attuale momento d'incertezza. Tra le altre cose, ha sostenuto Valduga, bisogna rivalutare la cultura del lavoro e dell'impresa e

far crescere l'efficienza della struttura amministrativa pubblica per riprendere con vigore la strada dello sviluppo. Pure il presidente Illy non si è sottratto al compito richiesto dal contesto della cerimonia per riassumere il proprio pensiero sull'attualità economica, davanti a un teatro "Giovanni da Udine" stracolmo di persone attente e partecipi.

L'economia italiana cresce molto meno rispetto a quella europea e mondiale, ha attaccato Illy. Il sistema economico industriale del Friuli Venezia Giulia sta tenendo bene grazie alla sua vocazione all'esportazione. Illy, ha poi esposto il proprio "decalogo" degli svantaggi competitivi italiani: forbice costo del lavoro-reddito netto troppo aperta; sistema giudiziario estremamente lento; istruzione e formazione professionale da migliorare; sistema infrastrutturale in ritardo; ricerca con pochi fondi a disposizione; burocrazia assai complessa e produttività in calo. Dove è possibile, la Regione sta in-

tervenendo (utilizzo dei Fondi strutturali europei per la formazione, sostegno alle imprese per l'innovazione, riforma degli enti locali...) per dare fiducia alle imprese e alle maestranze impegnate sul territorio, ha sintetizzato Illy.

Dopo gli interventi degli ospiti, i protagonisti della Festa sono tornati a essere i premiati (operai, impiegati, rappresentanti di aziende, uomini d'arte, di scienza e cultura) i cui profili sono stati letti da una Milly Carlucci in splendida forma.

Oltre cinquanta i riconoscimenti assegnati in questa edizione, di cui 20 a dipendenti, 31 alle aziende e tre ad altrettanti friulani che si sono particolarmente distinti per il loro impegno di imprenditori all'estero, a cui si sono affiancate le tar-



Il sindaco di Udine, Cecotti

ghe d'oro, riservate a personalità del mondo dell'economia, della scienza, dell'arte e della cultura. Un premio speciale è stato consegnato a Carlo Caracciolo, presidente del Gruppo Editoriale l'Espresso, per aver fortemente creduto nelle potenzialità del "Messaggero Veneto" e de "Il Piccolo", quotidiani editi nella regione Friuli Venezia Giulia, ai quali ha garantito il mantenimento della piena autonomia, rendendo così ancora più forte il loro radicamento sul territorio.

Targhe d'oro

PER L'ECONOMIA



Franco Asquini (presidente Friulia Spa)



Gianpietro Benedetti (presidente Danieli & C. Officine Meccaniche Spa)



Alessandro Calligaris (Calligaris Spa)



Lorenzo Pelizzo (presidente Banca Popolare di Cividale)

PER L'ARTE



Giorgio Celiberti

PER LA SCIENZA



Furio Honsell

PER LA CULTURA



Vittorino Meloni



Il pubblico intervenuto

Speciale premiazioni

51^a premiazione del lavoro e del progresso economico

Valduga: "La società rivaluti la cultura del lavoro"



Il presidente Valduga

(segue da pagina 1)

quei valori che oggi vengono qui premiati. Dobbiamo agire sulla cultura, non solo sull'impresa, dell'imprenditore, dei suoi collaboratori, ma, del territorio, senza la cui condivisione non possiamo sperare di vincere la sfida del cambiamento. Credo che non ci siano alternative: se vogliamo garantire anche per un futuro prossimo la qualità della vita e i livelli di benessere raggiunti, dobbiamo essere tutti fortemente convinti della necessità di cambiamento, di rivalutare la cultura del lavoro, anche del lavoro in fabbrica, di cui non potremo comunque fare a meno, mo-

dificando i nostri comportamenti.

Per vincere una competizione sempre più selettiva, è necessario che ogni attore sia in grado di dare tutto quello che ha: è necessario andare "a tavoletta". Un impegno parziale, un coinvolgimento poco convinto e con-

diviso, non consentono più di vincere, come accade in tutte le competizioni, anche in quelle sportive. Una parte importante del mondo ha iniziato la strada dello sviluppo; Cina, India: oltre 2 miliardi su 6, un parte consistente del mondo che non si accontenta più di una vita di disagi, di un livello di vita di sola sopravvivenza.

Gli effetti sull'economia sono stati sconvolgenti. Vediamo ad esempio cosa sta succedendo per l'acciaio: un prodotto considerato maturo, già da tempo al termine della curva di sviluppo. E' bastato che Cina ed India iniziassero un trend di forte crescita, perché il mercato dell'acciaio ne ve-

nisse immediatamente travolto; i prezzi sono raddoppiati in pochi mesi, rovesciando mercati, conti economici, programmi aziendali. La stessa cosa sta accadendo per altre materie prime strategiche: dal petrolio al carbone, ai prodotti base della chimica. La coperta appare troppo corta: è finito il periodo delle cose facili. Per restare sul mercato le aziende e le persone devono dare il massimo e con loro i territori a cui appartengono. Ma per cambiare è necessario che tutti ne siano pienamente convinti, che soprattutto i giovani accettino una sfida impegnativa e faticosa, mettendosi in gioco per un obiettivo di sviluppo. Un impegno che deve partire dalla famiglia e dalla scuola, che troppo spesso invece di preparare i giovani a superare le difficoltà che verranno, creano le premesse per un approccio alla vita senza valori, senza entusiasmo. Anche l'impresa, gli imprenditori devono cambiare con la piena consapevolezza di essere protagonisti del cambiamento; protagonisti della trasformazione dell'impresa, quale insieme di risorse imprenditoriali e di capacità umane e professionali, sen-

za lasciarsi andare come ha detto il presidente Montezemolo all'assemblea di Confindustria: "Al qualunque e alla protesta di chi crede che le colpe siano sempre degli altri". La soluzione dei problemi non è semplice, va cercata faticosamente attraverso l'impegno quotidiano, operando e confrontandosi all'interno dell'azienda, concentrando

l'attenzione sulle risorse umane che rimangono oggi più di ieri il vero cuore dell'impresa. E' necessario trasformare le nostre imprese riuscendo ad andare oltre al sapere fare: i distretti, ad esempio, che tanta parte hanno avuto nel nostro sviluppo economico, devono trasformarsi da soggetti chiusi in sé stessi, in distretti aperti, pronti a in-

teragire con l'esterno ad integrare le proprie conoscenze: la logistica, il marketing, facendo crescere nuove professionalità, oggi necessarie per essere competitivi, per internazionalizzare l'impresa. Anche gli imprenditori devono ritrovare la volontà di mettersi ancora una volta in

(segue a pagina 6)

Riconoscimenti speciali

PREMIO
"GIOVANE
IMPRENDITORE"



Roberto Vicentini (Lavanderia Industriale Vicentini - Tolmezzo)

PREMIO
"DONNA
IMPRENDITRICE"



Renata Lirussi (Miramode Srl - Tricesimo)

PREMIO
"VENTENNALE
DI FONDAZIONE"



Enzo Driussi (Comitato Friulano Difesa Osterie)

IMPIEGATI



Lucio Cattaino
impiegato alla Coopca di Tolmezzo, 37 anni di attività



Luigi Dereatti
36 anni di attività alla Coopca di Tolmezzo



Valdino Bassi
35 anni di attività alle Oru di Basaldella di Campofornido



Nereo Morandini
33 anni di attività all'Acciaieria Fonderia Cividale Spa di Cividale del Friuli



Alessandro Bosco
33 anni di attività alla Costantini Pietro di San Vito al Torre



Luciano Del Bianco
33 anni di attività alla Caffaro di Torviscosa

LAVORATORE
FRIULANO
ALL'ESTERO



Alfonso Del Pizzo
di Osoppo, figura esemplare di lavoratore friulano all'estero

IMPRENDITORI FRIULANI
DISTINTISI ALL'ESTERO



Fausto Del Fabbro
di Forni Avoltri, imprenditore friulano



Francesco Marelo
di Flambro

LAVORATORI IN QUIESCENZA



Pierino Zoppè
dipendente della Torrefazione Demar Caffè, 46 anni di attività



Mario Esposto
dipendente della Unicredit Banca, 43 anni di attività



Cesarino Zilli
per 37 anni dipendente della Fontanini & Cattelan Srl

Speciale premiazioni

51^a premiazione del lavoro e del progresso economico

Montezemolo: "Manifatturiero centrale per l'economia friulana"



Il presidente di Confindustria, Montezemolo

ha nascosto le difficoltà. "È un momento particolare, delicato - ha ammesso -, ma questo momento può rappresentare un'opportunità di crescita, di stimolo e di slancio per nuove iniziative che devono poter attingere dalla fiducia".

"Dobbiamo stare vicino alle imprese, soprattutto a quelle piccole e medie, dobbiamo rappresentarle non solo nei momenti di confronto con i sindacati, ma con continuità perché prima di essere imprenditori siamo cittadini e se tutti insieme ci adoperiamo per raggiungere una coesione sociale attorno ai temi dello sviluppo questo momento può divenire foriero di un cambiamento guidato dal coraggio. Basta con riforme che niente hanno a che fare con la competitività". Chiaro il riferimento al federalismo,

sul quale Montezemolo ha espresso forte perplessità "perché concreto è il rischio di duplicare i passaggi burocratici".

C'è bisogno di scelte forti, scelte che in qualche modo siano in grado di rilanciare la competitività. "Se ci sono pochi soldi - ha spiegato Montezemolo - dobbiamo spenderli meglio tagliando i costi e non gli investimenti".

La ricetta di Confindustria tocca diversi aspetti. "Innanzitutto la burocrazia - ha attaccato deciso Montezemolo - è inaccettabile perdere tempo e denaro per inseguire il decorso delle pratiche. Questo Governo, che si diceva vicino alle imprese, fino a oggi non ha fatto nulla per recuperare efficienza e consentire alle aziende di affrontare efficacemente la concorrenza".

La seconda frecciata al Governo riguarda le politiche contributive. "Ci sono tasse inique come l'Irap che incidono pesantemente sul costo del lavoro, inoltre è ormai assodato che i contributi a pioggia non servono, bisogna puntare sugli incentivi allo sviluppo". Uno sviluppo che, secondo Montezemolo, va perseguito proseguendo sulle strade dell'innovazione e della ricerca.

Ma Montezemolo ha anche sollecitato gli imprenditori ad assumersi le loro responsabilità. "Rimbocchiamoci le maniche, non attribuiamo tutte le responsabilità a terzi - ha esortato -, perseguiamo l'innovazione nella gestione, negli investimenti, nell'organizzazione, nella formazione del personale. Ritroviamo l'orgoglio di fare gli imprenditori".

Altro nodo cruciale da affrontare: le infrastrutture, "che sono un aspetto fondamentale per la competitività di una Regione - ha sottolineato - e per questo servono investimenti in grandi opere, investi-

menti che devono stare fuori del patto di stabilità".

Si è soffermato in particolare sull'importanza del manifatturiero Montezemolo, "che rimane tuttora la colonna portante dell'economia, il core business dell'Italia e per questo va integrato con i servizi. Non dimentichiamo la logistica, sempre più strategica per l'impresa, rivalutiamo il ruolo degli operai e l'importanza della formazione".

"Tra i servizi per le aziende non possiamo poi dimenticare il ruolo delle banche - ha proseguito il presidente di Confindustria - che al pari degli imprenditori devono sapere sce-

gliere e rischiare scommettendo sulle idee di chi non ha abbastanza denaro. Dopo le grandi aggregazioni, anche le banche devono riappropriarsi il territorio". Al manifatturiero, Montezemolo ha affiancato il turismo, come settore privilegiato per lo sviluppo del futuro.

Ultimo aspetto su cui Montezemolo ha voluto soffermarsi, la solidarietà. "Una società solidale che sappia interpretare il malessere e il disagio di chi vive situazioni di difficoltà, una società più concorrenziale e innovativa in grado di farsi carico dei bisogni di chi ha bisogno".



La Giunta camerale e i presidenti delle categorie

Tutti i premiati

DIRIGENTI



Sante Tutino
dirigente alla Quality Food Group di Martignacco, 37 anni di attività



Claudio Fadini
38 anni di attività alla Moroso di Cavalicco



Antonino Gortan
36 anni di attività alle Carriere Burgo di Tolmezzo



Angelo Dario Biancuzzi
dipendente della C.A.M.A.M. di Manzano, 36 anni di attività



Nadia Travain
dipendente della Gervasoni di Pavia di Udine, 35 anni di attività

OPERAI



Carla Mauro
35 anni di attività alla Rossi Marino & C. di Udine



Carla Gorasso
34 anni di attività alla Gervasoni di Pavia di Udine



Lorenzo Pittis
34 anni di attività alla Calligaris di Manzano



Ugo Cuzzolin
34 anni di attività alla Calligaris di Manzano



Franco Villis
33 anni di attività alla SeAl di Della Vedova G. & C. di Pavia di Udine



Pietro Not
33 anni di attività al Cartificio Ermolli di Moggio Udinese

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Adalberto Valduga

Direttore responsabile:
Mauro Nalato

Vicedirettore: Bruno Peloi

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

Progetto grafico: Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
Graphic Linea sas

Stampa: Editoriale Fvg

Fotoservizi: Foto Agency Anteprema

Archivio: C.C.I.A.A. - Anteprema

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

La tiratura del mese settembre è stata di 52 mila copie

Speciale premiazioni

51ª premiazione del lavoro e del progresso economico

Valduga, occorre andare a tavoletta

(segue da pagina 3)

gioco, di credere nella loro impresa; di riprendere ad investire, creando così un nuovo clima di fiducia. Il cambiamento prima ancora che economico è culturale e di questo dobbiamo farci carico, realizzando il cambiamento all'interno delle nostre imprese e nelle categorie, ma soprattutto promuovendo il cambiamento nella società.

Ma l'impresa da sola non

basta: l'esempio deve essere dato dalle istituzioni e dalla politica, che devono anch'esse cambiare per rendere competitivo il territorio su cui opera l'impresa. E' un obbligo morale, prima ancora che economico e politico. Il loro intervento risulta indispensabile per dotare il territorio di servizi e delle necessarie infrastrutture, in particolare energetiche, ma ancora di più è determinante per garantire l'ef-

ficienza della struttura amministrativa pubblica, per ridurre i costi di una gestione ancora troppo onerosa.

Non possiamo più permetterci suddivisioni, nel territorio, qui nella nostra piccola regione, tra le stesse categorie economiche, ma dobbiamo mettere tutto il nostro impegno a coinvolgere il maggior numero di persone promuovendo ciò che unisce, emarginando ciò che divide: il rischio

è la frammentazione. Un impegno comune quindi, per promuovere il cambiamento da parte di tutti: con le istituzioni e la politica che diano l'esempio e indichino la strada; l'impresa, le categorie economiche, sono pronte ad assumersi le loro responsabilità, rifuggendo da ogni corporativismo, per il bene del nostro territorio, per il bene del Friuli.



Il presidente Valduga con Caracciolo

Riconoscimenti alle aziende

SETTORE INDUSTRIA

Eurotech Spa

Amaro
Progettazione, sviluppo e produzione di pc miniaturizzati

Friulparchet Srl

San Giorgio di Nogaro
Produzione e commercio pavimenti in legno

Pitta & C. Srl

San Giorgio di Nogaro
Costruzioni edili

Pre System Srl

Sedegliano
Produzione di manufatti e strutture prefabbricate in calcestruzzo armato

SETTORE COMMERCIO

Baldan Sport Snc

Tarvisio
Commercio al minuto di calzature, abbigliamento

e articoli sportivi

Germacar Udine Spa

Tavagnacco
Officina meccanica, riparazione auto, commercio al minuto veicoli industriali e commerciali e di pezzi di ricambio

Immobiliare Domini Srl

Udine
Intermediazione immobiliare

Mico Mode Snc

Latisana
Commercio articoli abbigliamento

SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO

Trattoria Ai Tre Musoni

di Tomada Attilio, Tomada Luigi e Zuccolo Franca Snc
Udine

Trattoria Blasut di Bernardis & C. Snc

Lavariano

Hotel Patriarchi

Aquileia

Ristorante Taverna Al Pescatore Snc

Marano Lagunare

SETTORE ARTIGIANATO

Consorzio Produttori Pietra Piasentina

Torreano
Incremento attività, incentivazione, assistenza tecnica alle aziende produttrici di pietra piasentina

Marmi Vrech Srl

Cervignano del Friuli
Lavorazione, trasformazione, posa in opera, commercializzazione del marmo e dei materiali lapidei

Selekta Srl

Udine
Attività di fotolito - riproduzione, editoria, stampa arti grafiche

Ve.Ja. Beauty House di Fabbro Vera & C. Snc

Tricesimo
Estetica

SETTORE AGRICOLTURA

Az. Agr. Forgiarini Federico

Varmo

Az. Agr. Masiero Tiberio

Castions di Strada

Az. Agr. Moras Franco e C. ss

Aquileia

Az. Agr. Terre Rosse

di Lestani Adamo Bicinicco

SETTORE ESPORTAZIONI

C.A.M.A.M. Srl

Manzano
Costruzione macchine utensili per la lavorazione del legno

Friulco Srl

Povoletto
Produzione valvole per oleodotti

Tecnomaster

Pavia di Udine
Produzione e vendita di circuiti elettronici stampati

Mobilificio

Trevisan Remo Snc
Camino al Tagliamento

SETTORE ATTIVITÀ TRADIZIONALI E ARTISTICHE

Segat Gino

Udine
Officina elettrauto

Vetreria Artistica di Malisan Michele

San Lorenzo di Sedegliano

SETTORE COOPERAZIONE

Latteria Sociale Turnaria di Lavariano, Scarl

SETTORE OCCUPAZIONE FEMMINILE

Rubbermac Srl, Gonars
Produzione e commercio suole per calzature in gomma

SETTORE IDEA IMPRENDITORIALE INNOVATIVA

Simco

Tecnocovering Srl
Bagnaria Arsa
Coperture e rivestimenti metallici di fabbricati

Occupati in crescita nelle imprese del Fvg

Sono quasi 8 mila le entrate previste dalle imprese friulane nel 2004, contro 6 mila 200 uscite, per un saldo occupazionale di circa 1.600 unità. Sono questi i risultati sintetici dell'indagine Excelsior 2004, il "sistema informativo permanente" sulla domanda di lavoro delle imprese realizzato dal sistema camerale e finanziato dal Ministero del Lavoro e dall'Unione Europea (Fse) che ha come campo di osservazione l'universo delle imprese private con dipendenti di ogni dimensione, localizzazione e attività economica. L'indagine interessa un campione di circa 100.000 imprese e fornisce

dati significativi a livello provinciale e in alcuni casi sub-provinciale. Sono 7.794 le entrate previste dalle imprese friulane nel 2004, mentre in regione sfiorano le 18 mila unità a fronte di 14.566 uscite; quindi il 43% delle assunzioni previste in regione nel 2004 sono espressione dell'economia di Udine. I flussi regionali producono un saldo positivo di 3.489 nuovi posti di lavoro, pari al +1,3%, rispetto al 2003, del lavoro dipendente nelle imprese private extra-agricole. Il tasso registrato nella regione è esattamente pari a quello nazionale. Il saldo della provincia di Udine è invece di 1.626 pari a +1,4% (sem-

pre del lavoro dipendente nelle imprese private extra-agricole) rispetto al 2003. Rispetto al 2003 il saldo è decisamente più contenuto: infatti le previsioni per la provincia di Udine lo scorso anno erano +3,1%, ovvero 3.483 unità a saldo, mentre a livello nazionale il tasso previsto era di +2,4%, ovvero 254.057, dati peraltro che a livello locale trovano una certa corrispondenza con le stime dell'Istat che, per il 2003, ha indicato una crescita dell'occupazione in provincia di Udine di circa 4 mila unità (anche se complessiva, cioè dipendenti e indipendenti) e confermato quelli nazionali dove si registra una crescita di

240.000 dipendenti. Il saldo del +1,4% per la provincia di Udine è determinato da un flusso in entrata (+6,8%) che è quasi identico a quello del 2003, mentre il flusso delle uscite è in crescita rispetto agli ultimi anni e raggiunge, per le previsioni 2004, il 5,5% per Udine e +5,1% per l'Italia. Quindi a fronte di entrate stabili (erano 7.700 nel 2003 in provincia, sono 7.800 quest'anno) aumentano le uscite, che sono passate da 4.200 del 2003 a 6.168 previste nel 2004.

Pur con una riduzione significativa dei saldi, il risultato del 2004 è comunque importante in considerazione della prolungata

stagnazione economica e ci consente di cogliere un clima di "consapevole fiducia" degli imprenditori che pur manifestando maggiore prudenza rispetto allo scorso anno continuano a investire in risorse umane. A livello nazionale, una impresa su quattro prevede di realizzare assunzioni. Ma occorre tenere conto del fatto che un ulteriore 10% delle aziende intervistate si è dichiarato pronto ad assumere al verificarsi di determinate condizioni, riconducibili essenzialmente a una eventuale riduzione del costo del lavoro e a quella della pressione fiscale. La prima condizione è più "richiesta" dalle piccole imprese

del Nord-Est e del Centro, mentre la seconda è più segnalata dalle imprese meridionali. Per quanto riguarda i settori economici, l'incremento occupazionale è guidato dal Commercio (+36.400 in Italia e +710 in regione) e dall'Edilizia (+31.000 in Italia e +600 nel Friuli Venezia Giulia). Seguono le professioni legate alla ristorazione e turismo (+12.500 in Italia e +518 in Friuli Venezia Giulia). I settori manifatturieri complessivamente sfiorano un incremento di 14 mila unità a livello nazionale e di circa 850 unità nel Friuli Venezia Giulia.

Mario Passon
Ufficio Statistica

Pmi al microscopio

Un'impresa fondata da un avvocato e da un musicista

Unidea e Stilo, società leader in pubblicità e comunicazione

di Giada Bravo



Comini, Dal Bo e Regeni

La sera della vigilia del Natale 1993, Sandro Comini – noto ai più per le sue doti creative, magistralmente espresse in oltre 25 anni di carriera con il trio demenziale “Frizzi Comini Tonazzi” – e l’avvocato Carlo Dal Bo danno i natali (vista la data è proprio il caso di dirlo) a Unidea, convogliando nella neonata agenzia di pubblicità le esperienze decennali da entrambi accumulate nel mondo del marketing e della comunicazione.

Oggi ricoprono rispettivamente le cariche di presidente e amministratore delegato della Srl di

venuta, in oltre 10 anni di vita, una realtà di spicco del settore.

Col passare del tempo, il “progetto Unidea” si consolida: nel 1997 i 3 soci (si era intanto aggregato il direttore commerciale Mauro Regeni), sull’onda della crescita del mercato di internet, decidono di integrare i servizi offerti da Unidea con la Ueb, che si occupa delle problematiche legate all’informatica, e, più tardi, con un ufficio stampa che comunichi e promuova l’immagine delle aziende loro clienti.

Nasce così nel 2001 la Stilo Srl, agenzia che, pur gravitando nell’orbita di

Unidea, mantiene sin dal principio una sua autonomia di “stile”, appunto, e in cui Comini e Dal Bo ricoprono le stesse cariche rivestite all’interno della più “anziana” agenzia pubblicitaria, mentre la compagine societaria si arricchisce di Mauro Regeni e della responsabile amministrativa Roberta Pironio.

Questi ultimi, in particolare, seguono appassionatamente da vicino gli sviluppi dell’ufficio stampa, considerandolo quasi come una loro “creatura”.

In questi primi tre anni di vita la Stilo ha già saputo dare di sé un’immagine di professionalità forte e incisiva, oggi riconosciuta da tutti i suoi clienti: “I tratti distintivi sia di Unidea sia di Stilo sono la dinamicità del lavoro e un ambiente sereno”, sostiene Carlo Dal Bo; l’agenzia di via Lovaria – il domicilio di Stilo è negli spaziosi e accoglienti uffici di Unidea, situati in pieno centro storico – punta infatti sulla valorizzazione delle risorse umane e sulle potenzialità di menti creative.

Per questo investe sul personale scegliendo collaboratori competenti, ma soprattutto giovani (l’età media si aggira sui 30 anni) e motivati.

“Il nostro gruppo funziona bene – conferma l’amministratore delegato – proprio perché i professionisti che lavorano con noi, dal grafico al giorna-

lista, qui trovano un ambiente stimolante e al tempo stesso rilassato”. Un’allegria che si respira a maggior ragione nel reparto “giornalistico”, il cui team ha instaurato un rapporto di amicizia invidiabile, con ripercussioni positive su ciò che la Stilo genera ogni giorno.

La mission aziendale di Stilo non si ferma sic et simpliciter alla stesura di comunicati stampa, ma prevede un’azione più articolata di attività di comunicazione, che va dalla preparazione di presentazioni aziendali all’organizzazione di conferenze stampa, seguendo passo passo l’intero iter del lancio della notizia: stesura, approvazione, lancio, recall, raccolta degli articoli e rassegna stampa.

“La gestione delle relazioni con gli organi di stampa, assieme al contatto continuativo coi nostri clienti, è la parte più “difficile” del nostro lavoro – spiega la responsabile dell’ufficio stampa Rosalba Tello, giornalista pubblicitaria –.

Da una parte bisogna veicolare sui giornali locali e nazionali le informazioni che ci vengono fornite in maniera corretta, veloce e puntuale; dall’altra è importante fornire ai nostri colleghi notizie accattivanti, golose, inedite. In quanto giornaliste, Barbara e io sappiamo cosa ci si aspetta da un comunicato stampa, che dev’essere chiaro, sin-

tetico e completo, e contenere dati interessanti, nuovi; per questo studiamo sempre a fondo i contenuti dei nostri testi, curando molto anche la forma – cosa sempre più rara nel nostro bistrattato mestiere – prima di diffonderli alla stampa per conto del committente”.

In un ufficio stampa, insomma, non ci si improvvisa “esperti” della comunicazione: è fondamentale possedere, secondo lo staff Stilo, almeno la qualifica di giornalista per poter vantare un rapporto “alla pari” e di fiducia con i colleghi a cui si manda il comunicato. “Noi sappiamo cosa interessa e cosa invece rischia di essere cestinato – precisa la giornalista –, in quanto noi stesse, quando scriviamo “dall’altra parte della barricata”, ci troviamo a

fare i conti con chi, giustamente, vuole emergere e far sentire la propria voce con i mass media”.

“Su Stilo – conclude l’amministratore delegato Dal Bo – continueremo a investire, rafforzandola ulteriormente con servizi di comunicazione integrata. D’altronde, la linea seguita sembra dare buoni frutti, visto l’alto numero di rinnovi contrattuali”. Persone affiatate nel lavoro che collaborano per un unico fine, quindi: fornire un servizio a 360° per il quale il cliente possa esprimere piena soddisfazione.

Tutto questo grazie all’ottima intuizione di Comini, Dal Bo e Regeni da un lato, e all’impegno di chi è coinvolto direttamente nella gestione dell’ufficio stampa dall’altro.

Profilo d’impresa

L’agenzia di ufficio stampa Stilo Srl ha sede in via Lovaria 1 a Udine, accanto agli uffici di Unidea.

Le due aziende possono essere entrambe contattate allo 0432-295181 - 0432-501535 - fax 0432-501535, via e-mail info@agenziaunidea.it, oppure r.tello@agenziastilo.it. Presidente sia della Stilo sia di Unidea è il direttore creativo Sandro Comini; gli altri soci sono l’amministratore delegato Carlo Dal Bo, il direttore commerciale Mauro Regeni e la responsabile amministrativa Roberta Pironio.

Alla guida della struttura c’è la giornalista Rosalba Tello, collaboratrice del Messaggero Veneto, ex docente di filosofia, una lunga esperienza nel settore della comunicazione e del giornalismo, supportata dalla collega Barbara Machin, publicista, laureata in relazioni pubbliche, e da Ivo Barnaba, laureato in scienze diplomatiche.

L’area di intervento copre il Triveneto e la Lombardia

Realtà piccola ma efficiente

Stilo è un raro esempio di come una realtà aziendale di piccole dimensioni possa rispondere – grazie alle competenze e alla serietà di chi vi collabora e alla struttura consolidata a cui si appoggia (attualmente il portafoglio clienti assorbe in parte le realtà gestite da Unidea) – alle esigenze di aziende che intendono comunicare la propria immagine attraverso gli organi di stampa. Il territorio di competenza comprende essenzialmente le zone del Triveneto, ma il bacino d’utenza recentemente si è allargato fino alla Lombardia. “Sulla Stilo – precisa Dal Bo – continueremo a investire anche in futuro; siamo gli unici in provincia di Udine



Rosalba Tello e Ivo Barnaba

a offrire un servizio così completo. Perciò, parallelamente a Unidea, faremo crescere anche il nostro ufficio stampa, che riscuote sempre più successo: lo dimostrano le cifre e i contratti che annualmente vengono rinnovati”.

Gli ambiti in cui opera l’ufficio stampa Stilo spaziano dal finanziario (banche, società di consulenza) all’industriale (produttori di mobili, scaffalature eccetera), dall’enogastronomico (supermercati e ipermercati a grande distribu-

zione, prodotti gastronomici locali, cantine) al pubblico (Comuni, Provincia, enti), senza trascurare le associazioni, i gruppi sportivi, il turismo, gli eventi e le manifestazioni di folklore. Tra le numerose mansioni svolte dalla Stilo, il coordinamento con il referente dell’ente o dell’azienda cliente per il lancio di notizie con cadenza ciclica e programmata, la preparazione di cartelle stampa, la raccolta di rassegne stampa, il contatto con i giornalisti per sollecito o invito alla pubblicazione delle notizie, l’aggiornamento delle mailing list – tarate su misura del cliente a seconda della tipologia o della merceologia –, il recall di controllo successivo al lancio del comunicato.

Pmi al microscopio

L'impresa di costruzioni maianese impegnata sia nel pubblico sia nel privato

De Sabbata, la flessibilità come forza aziendale

di Anna Marcolin



Luigi De Sabbata

Il mercato dell'edilizia è da sempre altalenante, e per essere costantemente sulla cresta dell'onda dev'essere flessibile. Lo sa bene la De Sabbata, storica azienda di costruzioni con sede a Maiano, capace di essere vincente su più fronti: dalle realizzazioni per aziende agli interventi immobiliari agli appalti pubblici. Un calibrato mix sotto il duplice segno del pubblico e del privato che, fino a ora, ha dato buoni frutti. La diversificazione delle attività è stata dettata, nel corso degli anni, dal mercato. Dopo la ricostruzione del '76, il mercato ha dato una brusca frenata. "S'era rifatto tutto - esordisce Luigi De Sabbata, uno dei due titolari - e, per non restare al palo, abbiamo cominciato a dialogare con i gruppi industriali friulani. Negli ultimi anni, però, ci siamo nuovamente orientati sulle realizzazioni immobiliari, mentre adesso ci stiamo muovendo ancora nel settore pubblico, visto l'inevitabile rallentamento del mercato della casa". Un mercato verso il quale De

Sabbata è ottimista e non prevede alcuno sbom e nemmeno il rischio di una bolla immobiliare. "In Friuli la casa - spiega - non è mai stata sopravvalutata. Possono essersi verificati casi particolari, magari in centro a Udine, ma, in generale, il rapporto fra il realizzato e il venduto è stato globalmente calibrato e corretto. Non ci sono state, insomma, supervalutazioni". In Friuli, dunque, il mattone non ha raggiunto le cifre sproporzionate toccate in altre regioni, soprattutto nelle grandi città, e continua a piacere e a rimanere "dinamico" anche se non nella misura di qualche tempo fa. Ed è per questo che De Sabbata punta il suo interesse verso il comparto dei lavori pubblici. Ma per un'azienda di medie dimensioni è difficile entrare in questo ambito? "Si registra attualmente una forte divaricazione tra chi pensa e chi esegue i lavori. I progettisti non sempre tengono conto, quando fanno i prezzi e gli appalti, dell'equo compenso dell'impresa, che deve giocare al ribasso per aggiudicarsi l'appalto con conseguente scadimento del ruolo di chi opera", spiega De Sabbata. E aggiunge: "Il mercato pubblico pretende prodotti di alta qualità, ma si fatica a farsi riconoscere un'adeguata contropartita economica, ciò vale soprattutto per la piccola e media impresa, che ha poco potere contrattuale".

De Sabbata suggerisce un confronto con gli attori principali del mercato, sol-

lecita il rispetto del prezzario regionale e denuncia la cronica mancanza di manodopera: "Non ci sono più friulani che vogliono fare questo mestiere e le imprese assumono extracomunitari che non sempre sono adeguatamente formati, con il rischio di un incremento dei costi per assicurare la realizzazione di opere comunque a regola d'arte".

Per De Sabbata la categoria è di fronte a un bivio: "Ci sono stati dei limiti nella valutazione di certi fenomeni che stanno esplodendo e ai quali va data tempestiva soluzione. In passato, come categoria, non abbiamo saputo far pesare il nostro potere a sufficienza. Manteniamo infatti una grande fetta dell'occupazione. Va quindi aperto un tavolo di confronto con progettisti, enti locali e sindacati". Un tavolo dove discutere due questioni-chiave: maggiore guadagno per i lavoratori che devono costare meno alle imprese, anche nell'ottica di sconfig-

«Occorre formare lavoratori stranieri»

gere la piaga del lavoro nero, e riqualificazione della manodopera. "Per sciogliere alcuni nodi, sarebbe fondamentale la realizzazione di corsi di formazione nei Paesi dell'Est finalizzati a portare successivamente in Friuli gente preparata. Se non si agisce sul fronte della formazione professionale, le imprese sono goffo forzate a prendere il primo che bussa alle loro porte e che, ovviamente, va tutelato. E che costa anche se non sa fare il mestiere di muratore a regola d'arte".

Ma il vero punto dolente per la categoria, secondo De Sabbata, era e resta il "ruolo" del muratore. Figura da rivalutare, tramite un "rilancio" mirato dell'immagi-

ne. Anche tramite iniziative pubblicitarie con testimonial d'eccezione. Figure a cui offrire uno stipendio adeguato. "In questi tempi si parla molto di innovazione e ricerca. Chi lavora nel mio settore non è sfiorato in maniera "diretta" da questi due elementi. Per noi infatti la vera innovazione passa attraverso la formazione di personale. Che deve sapere operare al meglio. Se il muratore è competente, si offre un prodotto di qualità. E, di contro, si garantisce non già la sopravvivenza, ma l'esistenza delle stesse imprese edili".

Dal generale al particolare. Luigi De Sabbata ha un preciso obiettivo per il futuro: mantenimento sia dell'immagine aziendale sia della fidelizzazione della clientela. Azione da svolgere sempre in loco. "Non ci interessa uscire dall'orbita regionale. La nostra è una impresa a vocazione artigiana molto radicata a livello territoriale. Questo potrebbe essere un limite, ma anche un pregio. Resta il fatto che la nostra storia deve continuare a essere scritta nell'ambito della zona d'appartenenza".

Profilo d'impresa

Impresa storica, la De Sabbata costruzioni Srl ha sede in via Milano 5 a Maiano (0432-959504; fax 0432-948251); e-mail: desabbata@libero.it). Alla guida dell'azienda, fondata nel 1960, i fratelli Luigi e Sandro. L'impresa - che annovera circa 40 dipendenti - opera in vari comparti: appalti pubblici, realizzazioni immobiliari e loro commercializzazione e recupero di edifici storici e dell'architettura spontanea friulana. Da anni, inoltre, collabora con aziende leader del Friuli, fra cui la Fantoni di Osoppo. Fra gli ultimi interventi, l'ampliamento del Bravimarket di Gemona.

È stata fondata da papà Umberto nel 1960

Un'azienda nata negli anni del boom economico

Anni di boom, i Sessanta. Anni segnati da una effervescenza che ha "fatto" storia. Ed è proprio in questo periodo di euforia economica che decolla la De Sabbata costruzioni Srl. A fondarla, nel 1960, Umberto De Sabbata che, dopo un massacrante periodo da emigrante in Svizzera, decide di dare una svolta alla sua vita: rientra in Friuli e mette in piedi una realtà artigianale. Impresa che, complice il momento favorevole, si sviluppa in fretta. In quell'epoca in zona

c'è tanto da fare e Umberto si butta a capofitto nel lavoro. Con il tempo fanno ingresso nell'impresa i due figli che ora la guidano: Luigi e Sandro. Entrambi contribuiscono allo sviluppo dell'azienda che nel 2003 ha registrato quasi 6 milioni di euro di fatturato.

La previsione di crescita s'aggira sul 20%.

Per renderla più dinamica, i due fratelli si sono suddivisi i compiti: Sandro s'occupa della parte operativa e produttiva, Luigi di quella ammini-

strativa e commerciale.

Di recente è stato ultimato un intervento "a regola d'arte" della antica fornace delle Cantine Bidoli. Un'operazione nel pieno rispetto dell'architettura tipica del Friuli. In cantiere, attualmente, interventi di grande pregio a San Daniele del Friuli, in un palazzo storico in cui soggiornò Ciriaco De Pers.

Fra le aspettative di Luigi De Sabbata, laureando in pedagogia e lettore incallito, l'allargamento del raggio d'azione

con interventi di pregio nel cuore di Udine. "Ho visto alcune cose molto interessanti. Sussistono porzioni della città che meriterebbero d'essere recuperate.

Più in generale, al di là di Udine, mi interessa il recupero dell'architettura spontanea friulana". L'impresa di Maiano - posizione strategica nel centro del Friuli - è a carattere familiare, ma di portata regionale. Ha l'attestazione Soa e la certificazione di qualità Iso 9001-2000.

Le aziende informano

FriulAdria accreditata dal Ministero all'acquisto di partecipazioni

Banca Popolare FriulAdria ha ottenuto l'accredito dal Ministero delle attività produttive per acquisire partecipazioni temporanee e di minoranza in nuove imprese e Pmi delle aree svantaggiate diventando così la prima - e attualmente l'unica - banca italiana ad aver ottenuto questo prestigioso riconoscimento dallo Stato che le permette di rafforzare il patrimonio delle piccole e medie aziende e sostenere le imprese che fanno innovazione agendo sul territorio del Friuli Venezia Giulia e del Veneto orientale come una vera e propria finanziaria di

investimento "Un ulteriore valore aggiunto per la nostra clientela - ha commentato l'amministratore delegato Luigi De Puppi - ma anche un motivo di orgoglio per la nostra Banca che può dire di aver raggiunto l'eccellenza nel campo dei servizi alle imprese.

FriulAdria è una delle poche banche ad aver chiesto l'accredito diretto e non attraverso strumenti giuridici appositi.

Al nostro interno, infatti, opera da tempo Impresa & Finanza, un team di esperti nelle operazioni di merchant banking, e questo aspetto è stato molto apprezzato dal Mediocredito Centrale col quale nei prossimi giorni verrà firmata la convenzione".



Una realizzazione della De Sabbata

Pmi al microscopio

Ora è un hotel glamour a tre stelle

Suite Inn, la metamorfosi di un albergo in centro a Udine

di Rosalba Tello



La famiglia Quendolo

Un albergo a conduzione familiare, ricavato da una tipica casa friulana di inizio secolo, convertito in hotel glamour a 3 stelle nel pieno centro di Udine. Una metamorfosi che il Suite Inn ha vissuto armoniosamente, conciliando tradizione, modernità, storia, ricerca, eleganza, design, originalità.

Quando lo scorso anno si decise di ristrutturare l'edificio di via Di Toppo le nuove generazioni di casa Quendolo, rappresentate oggi dai figli di Bruno ed Elvia, gli imprenditori Enrico e Paolo, hanno curato - supportati dall'entusiasmo, ma soprattutto dalle idee creative delle giovani mogli Giuliana e Antonel-

la - ogni singolo dettaglio: dalle luci soffuse, celate abilmente dalle testiere dei letti che "sorriscono", alle calde tonalità delle pareti, affrescate di giallo e arancio, alle singolari nicchie luminose che funzionano anche da leggìo. Copriletti, cuscini, tende, tappeti, niente è lasciato al caso; il bagno poi è un vero gioiellino: qui l'ospite scartoccerà la saponetta, quasi fosse un regalo, da fili di rafia e fiocchi colorati.

Nulla di pretenzioso, ci tengono a precisare i titolari, che hanno optato per un restyling - operazione affidata all'architetto Paolo Zuliani - che conferisse al Suite Inn Hotel, una delle poche strutture alberghiere in città situate a

pochi passi dal centro, un'immagine più incisiva e trendy. Ad aver dato al tutto un tocco "civettuolo" e fascinoso è, indiscutibilmente, la gestione tutta al femminile di Giuliana e Antonella che, ornando di oggetti "sfiziosi" mobili e pareti e non tralasciando alcun particolare, hanno reso più accattivante l'estetica dell'hotel udinese.

Ognuna delle deliziose camere, passate dopo la recente ristrutturazione da 8 a 13, racchiude, un po' come un prezioso vino, un proprio, personalissimo bouquet di luci e colori che la rende esclusiva: non a caso tutte posseggono un nome. "Ogni stanza è stata dedicata a un personaggio della nostra regione, noto

per aver portato il Friuli nel mondo", afferma Enrico, che spiega così anche uno dei motivi per cui alcuni clienti richiedono una stanza piuttosto che un'altra. Chi sceglie il Suite Inn spesso è spinto, oltre che dalla qualità del servizio e dalla calda accoglienza, anche da fattori affettivi: torna chi è affezionato ai vecchi titolari, che nell'87 presero in mano la struttura per farne un albergo a dimensione familiare, e torna chi apprezza il contatto confidenziale ma discreto delle cognate Quendolo, addette alla ricezione. "Volevamo che l'hotel mantenesse le caratteristiche originali - spiega Giuliana - piccolo, centrale, non standardizzato, gestito in prima persona. Al rapporto in prima persona col cliente abbiamo aggiunto un servizio distintivo e una cornice più moderna". Soprattutto gli austriaci (che rappresentano circa la metà della clientela), che hanno sperimentato il prima e il dopo "maquillage", soffermandosi nell'atrio, raccontano i titolari, di primo acchito sembrano sorpresi dalle eleganti porte a vetro, dal nuovo pavimento azzurro, seminato alla veneziana, dai fiori colorati, dai faretto; "ma poi apprezzano la veste rinnovata - sottolinea Giuliana Ganzini -, anche perché l'atmo-

sfera familiare che contraddistingueva l'hotel la ritrovano ancora".

La famiglia Quendolo usa coccolare gli ospiti a partire dalla prima colazione, servita nella chiara saletta del piano terra ed esposta nella grande "pannaria", rivisitata in chiave moderna. "L'obiettivo è quello di far sentire i nostri clienti come a casa propria", dicono le due coppie

di giovani, "in un ambiente informale ma allo stesso tempo di un certo livello e gusto". Il nuovo look del Suite Inn, riaperto a marzo di quest'anno, punta quindi da una parte a confermare la clientela tradizionale, dall'altra ad ampliare l'utenza, considerato anche il plusvalore offerto dalla comodità di raggiungere il centro, volendo, anche a piedi.



La reception



Profilo d'impresa

Situato a pochi passi dal centro storico, in un punto strategico per poter accedere agevolmente alla tangenziale, alla zona universitaria e al complesso ospedaliero, il Suite Inn Hotel si trova a Udine in via di Toppo 25. Ricavato nel 1987 da una tipica casa udinese di inizio secolo, è stato recentemente ristrutturato e ampliato dai proprietari, la famiglia Quendolo.

Le 13 camere, di cui una riservata per i portatori d'handicap, sono tutte personalizzate; ognuna è stata battezzata con il nome di un personaggio famoso friulano. Tra i servizi aggiuntivi al pernottamento e prima colazione, telefono, fax, tv sat, presa internet, aria condizionata, frigo-bar, cassaforte, bar, accesso portatori handicap, parcheggio auto interno, noleggio biciclette.

La fascia di prezzo per questo 3 stelle si aggira attorno ai 70-100 euro a seconda della stagionalità. Per informazioni: www.suiteinn.it, e-mail: suiteinn@libero.it; telefono 0432-501683 - fax 0432-200588.

Rispetto dell'esistente, ma spazio alle tecnologie più moderne

Tredici camere personalizzate

Le 13 camere, grandi e personalizzate negli arredi, nel design e nei dettagli, sono caratterizzate da uno stile essenziale eppure vivace, impreziosito dal calore naturale dell'acero e dai toni delicati dei pastelli che vanno accendendosi dal primo al secondo piano, passando dal giallo a un arancio più caldo. Le stanze del piano superiore lasciano a vista travi e tavole originarie (persino i chiodi!), regalando, grazie alle altezze d'altri tempi dei muri, volume e luminosità. Nei corridoi azzurri, alternati dalle scale d'epoca, decorazioni artigianali accompagnano il passaggio degli ospiti. All'interno di ogni camera una selezione di oggetti dedicati a friulani famosi ne ricorda la storia: quasi un invito a scoprire la cultura della nostra terra.

Eccentrici armadi sagomati a frac o tight - un vez-

zo del designer -, dotati di pomelli a forma di bottoni, si intonano ai letti a baldacchino e a quadri post-moderni. "La nostra idea era quella di miscelare il vecchio e il nuovo senza lesinare sulle comodità", precisa Enrico; e infatti condizionatori ben mimetizzati, tv e frigo-bar si integrano perfettamente nel mix voluto dai proprietari e ben interpretato dall'architetto

Zuliani. "Tutti i mobili sono stati realizzati su misura da un bravissimo artigiano della zona", riferiscono i fratelli Quendolo, che fanno notare l'effetto creato da luci e angoli soprattutto nella suite, dove si respira un'atmosfera particolarmente suggestiva, un po' "da antico mulino".

L'impronta delle due giovani gestrici la si riconosce in alcuni particolari, raffi-

nati e tipicamente femminili: una foglia come sottobicchiere, lampade rosse sulla scrivania, saponette impreziosite da fiocchi di rafia, biancheria colorata e di qualità, fiori e candele. "Sono cose che metto anche in casa mia - spiega Giuliana -, perciò mi auguro che anche grazie a questi dettagli i clienti si sentano come a casa loro". Tra i lavori previsti per la prossima primavera: un pergolato per fare colazione all'esterno, la ripavimentazione del parcheggio interno e un servizio di noleggio bici e scooter.

Quale strumento di marketing sta usando la famiglia Quendolo per comunicare l'ammodernamento del Suite Inn? "Una volta era il passaparola - spiega Enrico -, adesso abbiamo anche un bel sito internet, da cui i nostri ospiti possono trarre tutte le informazioni utili".



Pmi al microscopio

Negozi di grande prestigio e contract il core-business dell'azienda di Manzano

Vibiemme ha reinventato la sedia Ora produce solo pezzi griffati

di Marco Ballico

Vent'anni di esperienza nel settore della sedia, poi l'intuizione: creare in famiglia un'azienda unica, diversa dalle altre, particolare. Nasce nel 1982 la Vibiemme di Manzano, mettendo a frutto tutte le conoscenze già acquisite dai quattro fratelli della famiglia Braida. Nel tempo, lo sviluppo di una linea di prodotti "che si distingue per innovazione nel disegno" spiega il direttore generale Lorenzo Braida -, utilizzo di materiali e soluzioni sempre originali. In che modo? Ci avvaliamo del contributo di designer e artisti prestigiosi (Paccagnella, Sacchetto, Sartori, Foschia, Pescarollo, Dalisi), anche con la proposta di nomi nuovi quali Colombo, Fabiano e il norvegese Sabro".



Esterno

La prima svolta, nella ventennale storia della Vibiemme, è proprio questa. "Un momento chiave - conferma Lorenzo Braida -: a un certo punto, una quindicina di anni fa, abbiamo deciso di non produrre più solamente sedie classiche, per quanto fossero apprezzate dal cliente tradizionale. Ci siamo così avvicinati a un modo nuovo di concepire la sedia, come pezzo unico, ed è dunque cominciata la collaborazione con architetti e designer". Il primo passo verso la notorietà. "Certo, in questo modo siamo riusciti a farci co-

noscere, fino a diventare fornitori di una catena di negozi d'arredamento di grandissimo prestigio, la Roche Bobois".

Il secondo momento chiave è stato quello del lento abbandono del residenziale e della conseguente virata verso il contract. "Un interesse - precisa il direttore generale - maturato una decina di anni fa e molto accentuato, in particolare, nell'ultimo quinquennio. La Vibiemme, oggi, mantiene un 20% di mercato residenziale, ma tutto il resto consiste nella fornitura di alberghi, ristoranti, sale conferenze, comunità. Siamo anche diventati fornitori di Auto-

grill". Gli alberghi? Catene di gran lusso: Holiday Inn, Sofitel, Hilton. "Ci apprezzano proprio perché siamo ormai diventati esperti di contract, capiamo le esigenze di una clientela particolare, sappiamo essere flessibili: sempre pronti a produrre la grande quantità, come pure a mettere a disposizione anche una sola sedia di qualsiasi colore e stoffa. Il risultato? Riusciamo a crescere, nonostante la crisi che il settore sta vivendo negli ultimi tempi".

Sedie e tavoli, l'abbinamento è sempre stato importante. "Alla classica sedia in legno - prosegue Lorenzo Braida - abbiamo iniziato ad affiancare dei tavoli che si integrano perfettamente con lo stile Vibiemme, mentre la modellistica si è ulteriormente aggiornata con l'introduzione del metallo". La capacità di fondere design e concretezza, unita a una forte flessibilità nella produzione e all'ampia gamma di articoli, ha portato l'azienda manzanese a crescere e svilupparsi senza

perdere nulla della sua artigianalità. "La nostra forza è stata anche della famiglia - sottolinea il direttore generale -, mantenuta costante con il graduale inserimento della seconda generazione".

La crescita ha riguardato anche il settore dell'export. Attualmente la Vibiemme esporta circa l'80% della sua produzione in tutto il mondo: Unione Europea, Stati Uniti, Giappone, Medio Oriente sono i principali mercati di riferimento. Ma qual è la filosofia dei Braida? "Design, innovazione ed eleganza, sposati armoniosamente a solidità, praticità d'utilizzo e comfort, sono i nostri desideri, stile e missione. In casa come in un ristorante, in una sala conferenze come in ufficio".



Ingrid 580



Hotel Airport Econtel Germany

Fondata da Cornelio, Luigi, Gino e Marino, l'azienda è ora gestita dai nipoti

La famiglia Braida alla seconda generazione

Sono partiti in quattro. Tutti Braida, tutti fratelli: Cornelio, Luigi, Gino e Marino. Oggi i nomi sono diversi: Lorenzo, Caterina, Francesca, Nicola e Anna. Sono cugini,

fanno parte della cosiddetta seconda generazione. Dei "vecchi", il solo Marino è ancora attivo in azienda. "Il passaggio generazionale non è mai facile - commenta il direttore generale,

Lorenzo -, eppure siamo riusciti a dare continuità a un'attività che era comunque già ben avviata".

Ma cos'è cambiato con i "nuovi" Braida? "Abbiamo portato una mentalità diversa, che ben si è sposata con l'esperienza acquisita, imparando dai fondatori della Vibiemme". La mentalità nuova si diffonde nei progetti "coraggiosi", nell'affidarsi senza timori alla creatività di architetti e designer. Nel 2002 l'azienda ha lanciato una nuova linea di design denominata "Kimera", in collaborazione con il designer giapponese Toshiyuki Yoshino. Nato a Yokohama nel 1959, laureato in Belle Arti con specializzazione in "Fusione di oggetti d'arte metallici giapponesi", Yoshino, nel 1994, si è trasferito in Italia alla ricerca di nuovi settori in cui valorizzare le proprie idee. Nascono così



Forum Palace Vilnius Lithuania

le collaborazioni nel campo dell'arredamento con le aziende italiane leader nel settore. Anche quella con Vibiemme, un partner in cui trova, attraverso la nuova collezione Kimera, il suo habitat naturale. "Un partner già pronto per ascoltare le correnti di venti nuovi. Kimera - spiegano i Braida - nasce dall'intesa con chi sa ancora creare forme e concetti nuovi, plasmando la materia nel ri-

spetto dello spirito che vive in essa. Quando un nostro cliente sceglie questa linea - aggiungono - incassa un premio per aver saputo circondarsi di bellezza". Kimera è quasi un vizio. "Ma un vizio senza sensi di colpa, assaporando la gioia delle forme sinuose e sincere, forme che non hanno tempo e che riempiono armoniosamente lo spazio, non alterandone il delicato equilibrio".

Profilo d'impresa

La Vibiemme, azienda produttrice di sedie e tavoli, si trova a Manzano in via Cividale 44. Nata nel 1982 con un'impronta prettamente artigianale, si è nel tempo avvalsa della collaborazione di prestigiosi architetti e designer, mirando a un prodotto sempre più innovativo. Nel frattempo è avvenuto il cambio generazionale: ai fratelli Braida (Cornelio, Luigi, Gino e Marino) sono subentrate le nuove leve, i cugini Lorenzo, Caterina, Francesca, Nicola e Anna.

Negli ultimi cinque anni, Vibiemme ha intensificato l'interesse per il mercato contract, che incide per l'80% sulla produzione. Molto alta anche la percentuale dell'export (anche qui l'80%). Attualmente la ditta si avvale di 21 collaboratori. Il fatturato è di 2,6 milioni di euro. Contatti. Telefono 0432-750473. Fax 0432-740050. E-mail: vibiemme@vibiemme.it. Sito: www.vibiemme.it.



La famiglia Braida

Pmi al microscopio

L'azienda, a Colloredo di Soffumbergo, è stata fondata da papà Paolino

Pierluigi Comelli, un notaio con la passione del vino

di Adriano Del Fabro



La famiglia di Paolino Comelli

Il Friuli collinare è pieno di "balconi", località da cui si può godere della bellezza della nostra pianura senza soluzione di continuità. Uno di questi è sicuramente posizionato sulle alture di Soffumbergo, sopra Campeglio e Faedis. Non a caso, proprio da qui era stata scattata una bella foto panoramica utilizzata spesso dall'Ersa per promuovere il "Vigneto chiamato Friuli". E a Colloredo di Soffumbergo, di fianco a una graziosa chiesetta quattrocentesca dedicata ai Santi Giovanni e Paolo, c'è la sede dell'azienda agricola Comelli Paolino. Il geometra l'acquistò nel 1946 quando era in stato di abbandono. Allora le vigne erano piantate su terrazze fatti e modellati con tanta fatica dall'uomo senza l'aiuto delle macchine. Oggi, l'azienda (12,50 ettari) è seguita dal figlio Pierluigi (notaio in Udine) e da sua moglie, Daniela. Un ruolo importante nel marketing viene esercitato dalla signora Diana e in cantina,

da quest'anno, dall'enologo Emilio Del Medico.

L'azienda, dunque, è ubicata nella Doc dei Colli orientali del Friuli su terreni costituiti da rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricchi di calcare. La densità per ettaro, mediamente 5.000 viti allevate a Guyot e cordone speronato, consente di ottenere, in ogni annata, un giusto rapporto tra quantità e qualità del prodotto.

La cantina è dotata di tutte le più moderne attrezzature per una accurata vinificazione dell'uva e un buon affinamento e conservazione dei vini. La produzione attuale si compone del 65% circa di uve a bacca bianca (Tocai friulano, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon) e del 35% a bacca rossa (Merlot e Cabernet Sauvignon).

Come mai un numero così ridotto di varietà rispetto alle altre aziende della zona?

"Si tratta di una precisa scelta aziendale - puntualizza Pierluigi Comelli - Io

credo nella semplificazione e non penso che questo abbia influenze negative sul mercato".

A proposito di mercato, voi producezate pure un uvaggio bianco, il "Locum Nostrum" (Chardonnay e Sauvignon) e uno rosso, il "Soffumbergo" (Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Pignolo), come stanno andando?

"Siamo contenti del riscontro che questi due prodotti trovano tra i consumatori - risponde Pierluigi -. Nella gamma di vini da noi prodotta, servono proprio per affrontare mercati diversi. Ci sono Paesi dove è molto richiesto il vino da monovitigno e altri dove l'azienda è già affermata e pure l'uvaggio è ben visto. Logicamente, il successo dell'uvaggio è molto legato alla 'fama' del marchio aziendale".

In questo momento, quale è la richiesta dei vini Comelli?

"Nonostante la non favorevole situazione congiunturale dal punto di vista

economico, abbiamo visto crescere il nostro mercato del 5-6%, perciò siamo molto contenti".

Come vi spiegate questo andamento aziendale così positivo?

"Abbiamo investito molto in promozione, in questi ultimi anni, e probabilmente stiamo raccogliendone i frutti. Abbiamo partecipato a molte fiere di settore in cui abbiamo fatto degli incontri interessanti che si sono trasformati in vendite. In ogni caso, restiamo convinti che la migliore promozione si fa in azienda, con i contatti diretti".

Pensate di poter crescere ancora?

"Indubbiamente, si potrebbe fare anche meglio - risponde convinto Pierluigi - se i costi di rappresentanza non fossero così alti. A tal proposito, bisognerebbe riorganizzare tutto il settore della distribuzione del vino per poter ridurre i costi delle intermediazioni. Penso, inoltre, che la nostra Regione dovrebbe fare uno sforzo per promuovere, insieme, la nostra storia, la nostra cultura, lo sport e l'enologia. Il Friuli Venezia Giulia è ancora poco conosciuto in Europa e nel mondo. Non ci si può accontentare di interventi promozionali spot, ma serve una progetto a medio-lungo termine".

Quanto incide il prezzo di vendita nel determinare il successo di una bottiglia?

"Molto. Noi pensiamo di esserci collocati su una fascia di prezzo giusta. I nostri vini bianchi, in azienda, li vendiamo a sette euro; i rossi (e l'uvaggio bianco) a 8,40 euro e l'uvaggio rosso a 9,40. Si tenga conto che, mentre i bianchi sono di 'pronta beva', i rossi sono tutti barricati".

I vostri vini sono spesso valorizzati dai "voti" delle Guide, ma che cosa

è la qualità per Comelli?

"Innanzitutto, un lavoro certosino in campagna. È lì che si fa l'80% della qualità, curando costantemente la vite e l'uva, in tutte le sue fasi di crescita. Anche la cantina, naturalmente, deve fare la sua parte, ma se la qualità non c'è già in entrata, diventa assai difficile che lo sia in uscita".

Come sta andando la vendemmia?

"Finora abbiamo raccolto soltanto i bianchi. Forse hanno perso un po' di struttura rispetto al 2003, ma sicuramente hanno profumi più intensi".

Dal "balcone" si vedono dei lavori e degli impianti nuovi in azienda. Che c'è nel futuro di Comelli?

"Crescerà la quota di vigneti dedicata ai rossi. Per ora, i nuovi impianti sono

destinati alla coltivazione di Pignolo e Sauvignon. Riguardo a ciò, devo segnalare un problema che qui viviamo in modo assai sentito - precisa Pierluigi -. Si tratta del mal dell'esca, una fitopatia che produce la morte delle viti, in maniera incontrollata. Sarebbero necessari degli studi, da parte degli enti pubblici preposti e dei vivaisti, per contenerne la diffusione. Ma, tornando al futuro dell'azienda Comelli, in primavera avvieremo il nuovo agriturismo. Una struttura destinata al solo pernottamento. Chi vuole degustare i nostri vini, abbinati agli ottimi piatti friulani, può fermarsi al "Chiosco al Ponte", a Togliano di Torreano, in località Ponte Nuovo, aperto da aprile a settembre".



Profilo d'impresa

L'azienda agricola Comelli Paolino (di Cattarossi Anilla) è situata a Colloredo di Soffumbergo di Faedis, in via della Chiesa 8 (telefono 0432-711226; fax 0432-711400; e-mail: comelli@comelli.it; internet: www.comelli.it). Oltre alla famiglia Comelli, in azienda sono impegnate tre persone fisse, coadiuvate da alcuni avventizi durante i periodi di maggior lavoro stagionale nei vigneti e in cantina.

I 50 mila litri di vino prodotti ogni anno per il 50% prendono la via dei Paesi di lingua tedesca, per il 15% viaggiano nel resto dell'Europa, per il 30% vengono consumati in Friuli Venezia Giulia e un 5% nelle altre regioni italiane.

Sarà inaugurato a breve e avrà quattro appartamentiini

Nel nuovo agriturismo anche la barriacaia

Dopo un caldo pranzo friulano, la signora Daniela raccoglie il mazzo delle chiavi per aprire le porte ancora odorose di vernice del nuovo agriturismo. I lavori sono già in una fase avanzata poiché l'apertura è prevista tra pochi mesi. Si tratta di una struttura adiacente all'azienda, comple-

tamente ristrutturata. Una parte è stata organizzata con la formula degli appartamenti autonomi (quattro) muniti di camere, cucina e servizi e un'altra sarà destinata ad accogliere la nuova cantina, la barriacaia, la linea di imbottigliamento, i magazzini, gli uffici e il punto di degustazione.

La posizione è veramente splendida. Il vecchio grande fabbricato è stato risistemato nel completo rispetto della tipologia rurale della zona e, per il rivestimento esterno, sono state riutilizzate tutte le pietre e i sassi venuti alla luce durante le operazioni di scavo. Un luogo assai suggestivo, dotato di ogni

moderno comfort (sala fitness con bagno turco e idromassaggio compresi), con una vista sulle vigne e sul Friuli decisamente rilassante. L'iniziativa di Comelli intende proporre tutto ciò a una clientela selezionata a cui possono essere pure utili degli spazi per conferenze, convegni e workshop.

Università

Un progetto friulano finanziato dal Ministero della Ricerca

Idrogeno, Udine in prima linea per il futuro dell'energia

“**B**atterie all'idrogeno” per alimentare pc portatili e telefonini, come pure per far funzionare l'aria condizionata dell'auto anche se il motore è spento. E poi “caldaie” che oltre all'acqua calda producono anche energia elettrica. Sono alcuni degli effetti che la “rivoluzione” dell'idrogeno, un vettore di energia “pulita” molto versatile, potrà avere anche nella vita quotidiana. E che coinvolgono anche i ricercatori dell'Università friulana, in prima linea nei due progetti appena finanziati dal Ministero con il Fondo integrativo speciale per la ricerca per complessivi 22 milioni di euro, dei quali un milione 50 mila all'Ateneo friulano, e coordinati dal Centro ricerche Fiat e dal Cnr su matrici di microcombustori a idro-

geno e sviluppo di nuovi materiali per celle a combustibile. Forte della ventennale esperienza in materia, ai due progetti, coordinati rispettivamente da Giuliano Dolcetti e Alessandro Trovarelli, sta già lavorando un pool di 6 ricercatori e dottorandi a cui si aggiungeranno almeno altri 4 assegnisti di ricerca. «L'idrogeno – spiega Trovarelli – giocherà un ruolo importante, anche se il cambiamento sarà graduale ma costante e i risultati si percepiranno tra 15-20 anni. Un cambiamento comunque inevitabile, che andrà affiancato da un ripensamento su molte scelte in materia energetica, penso al nucleare, alle energie rinnovabili».

Il primo progetto prevede lo sviluppo di microcombustori a idrogeno, ovvero di micro-dispositivi

che permettono di bruciare l'idrogeno con elevata efficienza e ridottissimo impatto ambientale. Questi microcombustori di nuova generazione serviranno a realizzare una sorta di motori miniaturizzati a idrogeno che avranno applicazioni sia civili sia industriali che andranno a sostituire le tradizionali batterie. Qualche esempio? Si potranno usare per i computer portatili, per le radio e per i telefonini. Ma l'idrogeno offre anche altre possibilità. Per esempio quella di gestire le unità di potenza ausiliare, come quelle “di servizio” di un'automobile (radio, aria condizionata, accendisigari) in maniera indipendente rispetto all'unità principale, il motore. Il gruppo udinese, in particolare, studierà lo sviluppo di catalizzatori per la combu-

stione dell'idrogeno che renderà la reazione più veloce e più pulita.

Il secondo progetto si occupa invece delle celle a combustibile, quei dispositivi in grado di convertire l'energia da chimica a elettrica con elevata efficienza e basso impatto ambientale. Le celle non sono una novità. La loro invenzione risale addirittura al 1800 e sono state utilizzate anche per la conquista dello spazio.

Ma le loro applicazioni possono essere svariate. Purché si riesca ad abbassare i costi di produzione. Il gruppo udinese si sta occupando proprio di stu-



diare nuovi materiali meno costosi, fra i quali l'ossido di cerio, che già si trova all'interno delle marmitte catalitiche, e che servirebbe per ricoprire i due poli (anodo e catodo) delle celle a combustibile. Intanto è vicina l'uscita sul mercato delle celle a

combustibile che funzionano con il metanolo. A cosa serviranno? Per ricaricare il pc portatile, per esempio, non sarà necessario attaccare la batteria alla presa di corrente, ma la ricarica si effettuerà con una semplice ricarica di metanolo.

Tre nuovi laboratori didattici per studenti in Ingegneria

A Udine anche la laurea internazionale

Numerose novità per gli aspiranti ingegneri che vogliono iscriversi all'Università di Udine: saranno attivati tre nuovi laboratori didattici, è partito il programma di internazionalizzazione che in futuro offrirà la possibilità di ottenere titoli di laurea validi anche a livello europeo e sono stati incrementati i rapporti con le realtà industriali del territorio per aumentare gli sbocchi occupazionali dei futuri in-

gegneri. “In realtà – sottolinea Andrea Stella, preside della facoltà di Ingegneria –, la laurea di Ingegneria a Udine è già al top della classifica per quanto riguarda gli sbocchi occupazionali: a un anno dalla laurea trova lavoro oltre l'80 per cento dei neo-dottori. Un risultato ottenuto anche perché la facoltà ha sempre puntato sulla qualità della preparazione dei suoi iscritti”.

Nella direzione della

qualità, infatti, va anche una delle novità introdotte quest'anno, ovvero il percorso di Matematica di base, che le matricole sono invitate a frequentare per avere la possibilità di cominciare l'università con una marcia in più. Non si tratta di un esame aggiuntivo, infatti, ma di un test di autovalutazione che gli studenti possono seguire assistiti nella preparazione dai tutor di Ingegneria. Anche chi non ha sostenuto il test di ammissione

all'inizio di settembre, inoltre, può ancora immatricolarsi entro il 5 novembre, data di scadenza delle immatricolazioni anche per tutti gli altri corsi di laurea che non presentano il numero programmato.

Prosegue poi l'attività di ampliamento dei laboratori didattici, indispensabili per impadronirsi delle tecniche ingegneristiche. Il primo laboratorio a essere attivato sarà quello di elettromagnetismo applicato, che studie-

rà i problemi di compatibilità elettromagnetica e telefonia cellulare. Sarà dotato di una “camera anecoica”, una sorta di grossa scatola in cui gli studenti, a gruppetti di 30, potranno eseguire le prove elettromagnetiche. Il laboratorio, in stretta sinergia con quello attivato all'Agemont di Amaro, ha un valore di circa un milione di euro e sarà ospitato nell'area tecnologica di via Sondrio a Udine. Nei prossimi mesi saranno attiva-

ti altri due laboratori di progettazione digitale, uno a Udine e uno a Pordenone, che saranno destinati in particolare alle esigenze dei futuri architetti e geometri laureati. I nuovi laboratori vanno ad aggiungersi a quelli già attivati di recente in idraulica e fluidodinamica. Infine, sono stati potenziati i servizi di tutorato a favore degli studenti del vecchio ordinamento e per orientare la scelta alla laurea specialistica.

Navigare senza fili grazie al Wireless

“**N**avigare” senza fili. All'università di Udine tutti gli studenti lo possono fare, grazie al servizio Wireless che, tramite la tecnologia radio Wireless Fidelity (Wi-Fi), consente agli utenti autorizzati e dotati di pc con apposita scheda di connettersi senza cavi alla rete.

Ma da quest'anno c'è una novità in più: per l'anno accademico 2004-2005 a tutte le matricole sarà distribuita una scheda Wi-Fi gratuita. Un'opportunità che si affianca all'ormai collaudato sistema di acquisto, riservato agli studenti, di pc portatili dotati di scheda Wi-Fi a prezzo agevolato, reso possibile grazie all'accordo

sottoscritto dall'Ateneo con la Friulcassa e Asem di Artegna.

Se, dunque, tutte le matricole dell'università di Udine avranno la loro scheda Wi-Fi gratuita entro il mese di novembre, gli studenti già iscritti, di età compresa tra i 18 e i 25 anni, in regola con il pagamento delle tasse, con l'apertura di un conto corrente gratuito possono ottene-



re da Friulcassa un finanziamento a tasso zero per l'acquisto, rimborsabile in 12, 18 o 24 mesi, di pc portatili Asem garantiti per due anni di assistenza, dotati di scheda Wireless e preconfigurati per collegarsi nei punti di accesso Wi-Fi di Ateneo.

Quattro le grandi aree dell'università già attrezzate per questo tipo di collegamento: al Campus dei Rizzi la zona delle grandi aule e la biblioteca di Scienze, la biblioteca di Storia di palazzo Antonini, nel polo umanistico, e gli spazi del polo economico di via Tomadini.

La nuova metodologia di connessione consente agli studenti una maggiore disponibilità di risorse informatiche, oltre a quelle già disponibili nei laboratori di ricerca e di didattica. Con il Wi-Fi risulta

più facile e immediato anche l'accesso ai servizi online dedicati agli studenti e fruibili tramite un comune browser web (iscrittosi agli esami, accesso ai cataloghi bibliografici, pagamento delle tasse).

L'introduzione degli accessi Wi-Fi, inoltre, agevola nell'uso della rete le persone diversamente abili, che potranno collegarsi senza recarsi nei laboratori informatici dotati di postazioni fisse.

L'accesso internet con il sistema Wireless è garantito dall'uso di computer dotati di scheda Wi-Fi opportunamente configurati. Maggiori informazioni sui requisiti delle schede, sulle aree di copertura, sui pc e sulle loro configurazioni sono disponibili online all'indirizzo <http://www.uniud.it/csit/wi-fi/index.htm>.

Qui Congafi

INDUSTRIA

Sfruttando le sinergie con altre realtà del Nord-Est

Bortolussi: "Il Consorzio sarà una banca di garanzia"



Michele Bortolussi

Novità in arrivo per i Consorzi di garanzia fidi del Friuli Venezia Giulia, alle prese con le nuove regole derivanti dall'accordo di Basilea 2 e con le trasformazioni richieste dalla recente legge nazionale di riordino. Due elementi che avranno un notevole impatto sulla struttura dei Congafi, i quali da tempo hanno avviato un programma di lavoro finalizzato a individuare la loro nuova fisionomia. Un percorso che vede il Consorzio di garanzia fidi all'Industria della provincia di Udine più orientato verso la trasformazione in banca di garanzia, sfruttando le sinergie con analoghe realtà del Nord-Est.

È un obiettivo ambizioso quello al quale punta il Congafi Industria della provincia di Udine, ma perseguibile e, soprattutto, ritenuto il più idoneo a rispondere alle crescenti esigenze delle piccole e medie imprese locali. Il perché della scelta lo spiega Michele Bortolussi, presidente del Consorzio. "La legge di riforma dei Confidi, di recente emanazione, chiede ai Consorzi di scegliere, fra diverse opzioni, un nuovo profilo societario per poter operare con efficienza. Nel ventaglio delle soluzioni proposte, due sono quelle che meglio rispondono alle esigenze di strutture con caratteristiche simili alle nostre: diventare intermediari finanziari o trasformarci in banca di garanzia. Quest'ultima ipotesi, considerando anche l'impatto di Basilea 2 sulla valenza delle garanzie rilasciate dai Congafi, risulta la più adatta, anche se di non semplice realizzazione".

Per questo il Congafi udinese ha puntato sulla tra-

sformazione in banca di garanzia. "Per la verità - precisa il presidente Bortolussi - mancano ancora alcuni chiarimenti legislativi che stiamo attendendo, ma riteniamo in ogni caso quel percorso il più idoneo perché metterà il Consorzio in condizione di essere ancora più efficace nella sua azione a supporto delle imprese".

L'iter non è semplice, perché prevede prima di tutto la trasformazione in società cooperativa per azioni, una formula considerata la più vicina allo spirito mutualistico che il Congafi deve avere, per poi passare alla modifica degli assetti organizzativi interni. Sarà un'assemblea straordinaria ad approvare la prima parte del percorso, a cui seguirà in un secondo momento la modifica dello statuto e della denominazione che porterà, una volta completati tutti gli step, alla trasformazione definitiva del Consorzio in un soggetto comunque vigilato dalla Banca d'Italia in banca di garanzia.

"Durante tutto l'iter - spiega Bortolussi - saremo affiancati dallo studio Fontana di Roma, advisor di livello nazionale e leader in questo settore. La scelta di guardare a Nord-Est, individuando come eventuali partner Consorzi di quel territorio, non è casuale - aggiunge - in quanto si tratta di un territorio dalle caratteristiche simili alle nostre e dove operano Confidi con i quali intratterranno rapporti da tempo. Sono strutture che offrono tutte le garanzie indispensabili per creare un network all'interno del quale ognuno manterrà l'autonomia decisionale, salvaguardando anche il radicamento territoriale. Saranno i servizi a

essere condivisi e le sinergie operative, il che consentirà notevoli economie di scala".

"Non si tratta di una fusione - precisa ancora il presidente Bortolussi -, ma di un processo di aggregazione che ci renderà più forti. Nella nuova veste di banca, la nostra attività sarà circoscritta esclusivamente alle operazioni di garanzia, sulle quali si svilupperà la vigilanza della Banca d'Italia".

Fra i tanti vantaggi della trasformazione, Bortolussi cita la possibilità di intervenire all'estero: "Sarà importante, per i nostri imprenditori, sapere che il Congafi, nella sua nuova veste, potrà garantire operazioni anche oltre confine, in Austria o Slovenia, per

esempio, Paesi con i quali i rapporti d'affari sono in costante crescita".

Non si nasconde la difficoltà dell'intero progetto, Bortolussi, a cominciare dalle accresciute responsa-

bilità di cui sarà investito il Consiglio direttivo, "ma secondo noi questa rimane comunque la strada più giusta - conclude - se vogliamo davvero sfruttare al meglio, in un'ottica di ser-

vizi reali alle imprese, tutto il know how che il Congafi ha accumulato in 30 anni di attività, il patrimonio di conoscenze di cui dispone e la professionalità del personale".



A Paolo Contardo il premio Renzo Bigotti

È stato assegnato a Paolo Contardo, di Codroipo, il premio triennale di laurea "Cav. Renzo Bigotti", istituito dal Congafi Industria per ricordare la figura dell'imprenditore friulano che, per lungo tempo, ha guidato il Consorzio. Socio del Consorzio dal 1973, Renzo Bigotti, dopo essere stato presidente del Comitato esecutivo, è stato eletto alla guida del Congafi Industria della provincia di Udine, carica che ha ricoperto dal 1994 al 1999. Determinato e tenace, dotato di una carica umana notevole e animato da uno spirito di servizio non comune, il cavalier Bigotti

durante la sua presidenza ha sviluppato un impegno importante soprattutto per rafforzare i legami con la Regione, impegno finalizzato anche a far riconoscere il ruolo sempre più strategico del Consorzio per lo sviluppo del sistema imprenditoriale locale.

Il premio, di 2.000 euro (coperto al 50% dalla Camera di commercio di Udine e al 50% dal Congafi Industria), è stato istituito per dare un riconoscimento alla tesi più interessante, fra quelle presentate dopo la pubblicazione del bando, il cui tema sia attinente all'attività garantistica dei Consorzi di garanzia fidi. Alla

cerimonia di consegna, che ha avuto luogo nella sala del consiglio di Palazzo Florio a Udine, oltre al prorettore, Maria Amalia D'Aronco, e al preside della Facoltà di Economia, Flavio Pressacco, hanno partecipato Massimo Paniccia, in rappresentanza della Camera di commercio di Udine, e Michele Bortolussi, presidente del Congafi Industria, entrambi componenti della giuria che ha selezionato le tesi pervenute.

"Basilea2, la riforma dei Cofidi: verso un migliore accesso al credito delle piccole e medie imprese" il titolo della tesi che ha avuto per relatore il pro-

fessor Stefano Miani. Stipato nell'anno accademico 2002-2003, il lavoro di Contardo è stato premiato per "aver trattato con intensità e rigore un argomento di grande interesse per il futuro accesso al credito delle piccole e medie imprese". "Il neolaureato - ha detto Paniccia - ha studiato il problema delle garanzie creditizie, fondamentale per lo sviluppo delle imprese che fanno difficoltà a ricevere attenzione dal sistema bancario convenzionale". "L'argomento trattato dal dottor Contardo è di grande attualità - ha sostenuto il presidente Bortolussi - per capire i cambiamenti in atto nel settore. Inoltre, dà centralità ai Congafi quale strumento importante per la crescita delle imprese, intese sia singolarmente ma, soprattutto, come sistema".



In primo piano: Maria Amalia D'Aronco, Michele Bortolussi e Massimo Paniccia

Pagjine furlane

Par un'agriculture di cualitât e par salvâ l'enogastronomie tipiche

Protezi lis cualitâts antighis e autoctonis

par cure di Luche Nazzi

Plan planchin, e je daûr a cressi la sensibilitât su la protezion e la promozion des cualitâts di plantis e di nemâi tradizionai e autoctons. E si slargje ancje il cercin di chei ch'a convegnin che par li al passe il sucès di prodots enogastronomici tipics e sigûrs. Magari cussì no, tant e tant, lis convinzions ideâls a stentun a diventât ats positifs. Gjavadè l'ecezion dal setôr vitivinicul, là che il Friûl al è atif e inno-menât, in grazie dal "Comitât Vinum Loci", nassût tal 2003 a Gurize par difindi i vieris vins d'Italie e ch'al organize, intant de fiere gurizane, la rassegne taliane dai vins tipics e rârs (chest an dai 14 ai 17 di Otubar - www.vinumloci.com - info@vinumloci.com), in chei altris setôrs no spichin iniziativis originâls. Purpûr, la Patrie e je un grum rappresentade tal rapuart dal 2001 su lis Risorse genetiche in Italia. "Rischio di estinzione - Iniziative per la conservazione - Necessi-

tà di intervento", une sorte di atlant des cualitâts vegetâls e animâls ch'a periculin di disparî, comprometint par simpri la biodiversitât tal setôr agricul. Il censiment lu à realizât il "Monitoring Institute" di San Gjal, in Svuisare (www.monitoring-inst.de), cul prudèl di "Safeguard for Agricultural Varieties in Europe Foundation" (www.save-foundation.net). Paraltri il Friûl al è ben compagnât se, te jentrade, Riccardo Fortina de Università di Turin al po declarâ che «intun País come l'Italie, ch'al è un grum siôr di varietâts e di cualitâts autoctonis, a son ancjemò pôcs i progjets di conservazion e di valorizazion dal grant patrimoni vegetâl e animâl autocton»; ma «assisti vuê passivementri a l'estizion di tantis varietâts e cualitâts autoctonis, tai agns avignî al podarès diventâ un erôr fatâl». Tal libri dal "Monitoring Institute" si cjacare di progjets furlans par pupilâ cjastinis e vueli,

par tignî cont vîts speciâls, blavis, plantis di foraç e jerbis di salût. Si lamente però la manciance di progjets par studiâ e conservâ plantis di ort che, tal câs furlan, a coventarassin in specialitât par râfs, sparcs, lidric, cicorie, patatis, ai, caulis e latuie. Lis pierditis plui penosis a son chês registradis tal setôr zootecnic.

A son zaromai estintis la vacje Resiana, lis pioris Carnica e Friulana (o Furlana e Pecora del Friuli) e ancje la cualitât di purcit Mora friulana (o Nera del Friuli, Friuliana nera, San Daniele e Sandanielese). Periculantis a son lis cualitâts di pioris Istriana (o Carsolina) e Plezzana e ancje la cjare Istriana. Ancje une raze, al ven a stâi la cualitât Anatre friulane, e podarès disparî plante fûr cence interventi adattâts. Il prin pas par intervignî al è chel di ingaiâ te protezion l'Unione Europeane, ch'è garantirès finanziamenti di pueste. Un speli di cheste

fate al ven des Provinciis autonimis di Bolzan e di Trent. Un an daspò de ministrazion sudtirolese (preocupade de diminuzion di nemâi dal 30% - www.provinz.bz.it), ancje il guvier provinciâl di Trent, te revision dal so Plan di svilup rurâl, al à declarât la vacje Grigio alpina/Grauviehrasse, sul at di lâ al mancûl. Dal 2005, duncje, a scataran i finanziamenti europeans pai arlevadôrs trentins impegnâts te conservazion (180 euros/par vacje adulte/ad an, cuntun massimâl di 450 euros/ha/ad an). La Grigia alpina e je une vacje arlevade su lis Alps occidentâls ma ancje in chês orientâls e difat, su lis monts furlanis, si clamile Bise o Sapidine.



Edda De Crignis cu lis sôs vacjis sapidinis, tal arlevament di Salârs di Ravasclêt

Chenti però no si registrin ancjemò interventi di tutele, ancje se i arlevamenti cjargnei a an un puest impuartant tai libris gjenealogjics de Grauviehrasse. L'azienda agricule Edda De Crignis di Ravasclêt, difat, e je stade la prime a screâ la Linie cjar. Ancje par chel, il so arlevament al è mostrât tal

Calendario della Razza Grigio Alpina 2004, curât de clape dai arlevadôrs de vacje bise o sapidine in Italie, Nationale Vereinigung der Züchter für die Grauviehrasse (www.grigioalpina.it - grigio_alpina@dnet.it). L'azienda di Salârs e je l'uniche sielzude fûr des provinciis di Bolzan e di Trent.

Partîts i jutoris de Region par fâ implants ch'a sfrutin i vanzums dal len

Bioenergjie: alternative cuintri dal abandon des campagnis

Cincentmil etars di campagne bandonade de agriculture, in Italie, a podarassin jessi destinâts a la coltivazion di plantis cun cressince rapide par destinâju a la produzion di bioenergjie. La declarazion dal gnûf president di Itabia-Italian Biomass Association, Sanzio Baldini, sul mensîl NuovaEnergia, replicade de agenzie Ansa e dal setemanâl elettronico de associazion pe agriculture biologjiche Bio@agricultura No-

tizie (www.aiab.it), e à fat il zîr dai mieçs d'informazion massive. Par Baldini, «lis biomassis a podarassin supuartâ lis necessitâts energjetichis talianis cuntun potenzial produtif di 2 milions di toneladis ecivalentis di petroli (Mtep), determinant ancje la riduzion corispuindint di emissioni di gâs-sidre». In altris País europeans, chestes sielte produtive e energjetiche e je bielzà stade fate cun decision. Par un esempli, al è logât te vile

carintiane di St. Veit, a cuatri pas de Cjargne, il plui grant implant di biogâs dal continent, ch'al rive adore di produsi energjie par 2 mil fameis e ch'al impègne 60 agricultôrs pe produzion de blave necesarie pal funzionament (www.ktn.gv.at - www.biogas-alpe-adria.com).

Ma in Italie chestes forme di energjie alternative e stente par 2 motîfs, marcâts di Sanzio Baldini: «A son se jars i jutoris par sostignî lis spesis pal im-

plant e pe manutenzion e po lis aziendis agriculis no son judadis a mudâ il parc dai lôr machinaris». A 'nd è ancje difiets di normative. Pal president di Itabia-Italian Biomass Association, «in plui di no jessi masse favorevul no je nancje dal dut operative, pal fat che nol ven atuât il decret legjislatif di riforme dal sistem eletric leât cu lis risultivis energjetichis rinovabils». Sichè, in zornade di vuê, lis biomassis a cuvierzin il 3% dai con-

sums energjetics talians. A nivel regionâl alc al à tacât a movisi, ai 4 di Avost, cu la publicazion sul Bur dal regolament pe realizazion di piçui implants ch'a sfrutin i vanzums dal len. La Region e previôt finanziamenti dal 40% de spese amitude, partint di un minim di 10 euros par rivâ al massim di 100 mil euros. Lis domandis a varan di jessi presentadis drenti 90 dis de publicazion sul Bur, daûr de procedure sciaride tal sît in-

ternet www.regione.fvg.it/agricoltura/agricoltura.htm, cricant su «Misura i - altre misure forestali».

Dal an cu ven, i tiermits pe presentazion des domandis a scjadaran ai 30 di Avrîl e ai 15 di Setembar (s.selvicoltura@regione.fvg.it). La voluntât di prudelâ chestes energjie alternative e rinovabil e je stade pandude dal Plan di svilup rurâl, cuntun voli speciâl su lis potenzialitâts des zonis montanis. Il gnûf regolament al è stât presentât vie pal Istât, intant di dôs convignis a Udin (ai 30 di Avost) e a Pordenon (ai 31 di Avost), in colaborazion fra Direzion centrâl des ritorsis agriculis, naturâls, forestâls e de montagne e Associazion taliane energjie dal len (Aiel).

X Riunion scientifiche di Trent, dai 11 ai 12 di Novembar

Decolonizâ la proprietât coletive

"Decolonizâ e fâ risaltâ la proprietât coltivate": chest al sarâ il titul de X Riunion scientifiche dal Centri studi e documentazion sui demanis civics e lis proprietâts coletivis, programade dai 11 ai 12 di Novembar a Trent, li de Facultât di Economie de Università. A organizâl al è professôr Pietro Nervi, che ogni an al rive adore di congregâ in Trentin i plui

innomenâts esperts di chestes problematiche e cetancj ministradôrs des proprietâts coletivis di ogni bande d'Italie comprindûts i furlans e i slovens ch'a aderissin al Coordinament regionâl tra i Comitâts pe ministrazion disseparade dai ûs civics e Consorzi di comunions familiârs des tieris coletivis (coordinatorfvg@yahoo.it).

La Riunion ogni an di plui e dimostre cemût che

la proprietât coletive nol è gran un setôr tradizional e pôc inovatif, ma ben un «mût disferent di possiedi» e un «mût disferent di ministrâ» cun eficacitât e efficienze. «Cetantis voltis lis tieris di gjoldiment coletif (che tal spazi rurâl a son une cuote considerevul) - e sclaris la presentazion de convigne, popolarizade tal lûc dal Centri studi trentin, www.jus.unitn.it/usi_civici/ - a son tocjadis di procès

sie di marginalizazion sie di colonialism ch'a incidin tant su la strutture (components e fatôrs) dal demani civic, che sul funzionament (procès ecologjics e produtifs) dal ecosistem ch'al insist su lis tieris civichis, e ancje su la vicende temporâl (sucession ecologjiche e mudaments di destinazion o di ûs) dal patrimoni coletif. D'altre bande, chei stes procès a determinin parfin la conculcazion dai



La Riunion scientifiche di Trent, tal 2003

derits de coletivitât locâl e la sopression dai stes ordenaments. In gjenerâl, al somee che la proprietât coletive cun destinazion agrosilvo-pastorâl, marcade dal

stât di demanialitât, e vgni calcolade un sotprodut dal asset teritoriâl di un model urbanizât dal sistem teritoriâl locâl o, piês ancjemò, une no-proprietât».

Attualità

Nuovo successo dell'iniziativa delle Camere di commercio regionali

Presentata a Muggia la Guida ai vini 2005

di Bruno Peloi



Antonio Paoletti, Etta Carignani Melzi e Claudio Ferri



Zanirato, Fantini e Rigonat

È stata presentata a Muggia la Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia 2005. La pubblicazione, edita dalle quattro Camere di commercio della regione (Udine, Trieste, Gorizia e Pordenone), è giunta alla quarta edizione. Elegante la grafica e razionale la disposizione dei testi (progetto redazionale di Bepi Pucciarelli). La Guida è pubblicata in tre lingue (italiano, inglese e tedesco) e sarà divulgata capillarmente (con i giornali re-

gionali Messaggero Veneto, Il Piccolo e Il Gazzettino, ma anche con la stampa austriaca). In quest'occasione – come ha rilevato il presidente del Comitato che ha curato la realizzazione dell'opera, Enzo Lorenzon – sono stati raggiunti numeri importanti: 1.040 i vini presentati, per valutare i quali sono state impegnate circa 150 persone (esperti qualificati). Gli esiti sono stati a dir poco sorprendenti: 874 vini sono stati giudicati di gran pregio, 335 hanno

avuto le due stelle, ben 54 le tre stelle. Le aziende che hanno ottenuto il massimo dei "voti" con più di un prodotto al top sono: Ca' Ronessa di Dolegna del Collio (Picolit, Sauvignon Podere di Ipplis e Sauvignon), Colle Duga di Cormons (Bianco, Chardonnay e Pinot grigio), Dario Coos di Nimis (Picolit e Ramanolo), La Viarte di Prepotto (Rosso Roi e Tazzelenche), Livio Felluga di Cormons (Picolit Riserva e Rosso Vertigo), Luisa Eddi di Mariano (Sauvignon e

Refosco dal peduncolo rosso I Ferretti), Rocca Bernarda di Premariacco (Ribolla gialla e Merlot Centis) e Volpe Pasini di Torreano (Merlot Focus e Refosco dal peduncolo rosso Zuc di Volpe).

La presentazione si è aperta con un intervento del presidente camerale di Trieste, Antonio Paoletti. Hanno quindi preso la parola Gianfranco Cappellari per la Cciaa di Gorizia, Maurizio Lucchetta per quella di Pordenone e Claudio Ferri, vicepresidente

della Camera udinese. "Questa Guida – ha detto Ferri – è una realizzazione importante. Non soltanto per la validità dello strumento di lavoro che ne uscito, ma anche per la capacità d'aggregazione dimostrata dalle quattro Camere. Sinergia nell'operare quindi. E di questo la nostra regione ha molto bisogno, in tutti i settori, e in quello agricolo in particolare. Oggi i nostri vini, specie quelli bianchi, sono apprezzati in tutto il mondo, perché

è riconosciuta loro grande qualità. Qualità che quest'opera riafferma con ancora più esaurienti argomentazioni".

Ospite d'onore della serata, la marchesa Etta Carignani Melzi, presidente mondiale dell'Aidda (associazione che raggruppa donne imprenditrici).

Alla serata erano presenti, tra gli altri, il presidente della Coldiretti Rigonat, il vicepresidente di Confartigianato Zanirato e il direttore dell'Ascom Fantini.

Il 23 e il 24 ottobre c'è Carnia Alpe Verde

Autunno in Carnia, è di scena il fagiolo



Tolmezzo

Conosciuto come "la carne dei poveri", per le sue caratteristiche nutrizionali, il fagiolo era uno dei legumi più usati nella cucina di un tempo. Prodotto in numerose varietà anche in Carnia, negli ultimi anni sta vivendo una nuova primavera. Riscoperto e apprezzato non solo dai più raffinati gourmet, ma

anche da dietologi e nutrizionisti, è usato in Friuli soprattutto nelle zuppe in tutte le loro declinazioni, ma si accompagna spesso, nella versione "stufata" o "in umido", anche con la polenta.

Il progetto Carnia Alpe Verde 2004 punta i riflettori sui fagioli, ingredienti che non è mai mancato sulla tavola friulana e che

in Carnia conta tutt'oggi – fatto veramente eccezionale – una trentina di varietà censite.

La manifestazione si svolgerà a Tolmezzo il 23 e 24 ottobre.

La scelta del fagiolo non è casuale, visto che uno degli obiettivi del Progetto Carnia Alpe Verde è anche quello di mettere a confronto realtà diverse: e il fagiolo è un alimento che ha regnato incontrastato sulle tavole di molte regioni italiane fino al secolo scorso, in una economia prevalentemente rurale. La panoramica sui fagioli offerta dal Progetto non si limiterà, pertanto, al Fvg, ma spazierà anche in altre regioni italiane (Veneto, Toscana, Basilicata, Piemonte).

Il 23 e 24 ottobre la piazza centrale di Tolmezzo sarà animata dalla mostra mercato dei fagioli carnici e dei prodotti tipici della montagna, con musica dal vivo, degustazioni di piatti a base di

fagioli (ospiti d'onore saranno fra gli altri il fagiolo di Lamon del Bellunese e il fagiolo Zolfino – molto raro – proveniente dalla Toscana, fagioli dalla Basilicata e di Cuneo), dalla Disfida del fagiolo", confronto culinario tra fagioli di diverse regioni d'Italia che chef e allievi di Civiform di Cividale e Ial di Aviano (scuole alberghiere) cucineranno secondo ricette prelibate e tipiche, messe a confronto in una simpatica gara del gusto.

Non mancheranno eventi collaterali: dalla bicicletta lungo le strade che attraversano i paesetti di queste splendide vallate all'animazione della piazza con musica, allo shopping day con negozi aperti e sconti particolari.

Il Premio Carnia Alpe Verde è organizzato dall'Aiat della Carnia, in collaborazione e con il contributo dell'Ascom di Udine, della Camera di commercio di Udine, dell'Università di Udine e dell'Ersa Fvg, con i patrocini della Regione Friuli Venezia Giulia, del Touring Club Italiano, della Provincia di Udine, del Comune di Tolmezzo e del Consorzio Boschi Carnici.

Nuovo locale a Udine: il Barattolo

Pasti veloci, a base d'insaccati nostrani, così come nostrani sono i formaggi e i vini. Tutti prodotti dal settore agroalimentare del Fvg e serviti con garbo e cortesia. Sono queste le caratteristiche di una nuova attività nel campo della piccola ristorazione. Giovanile il nome: Barattolo. L'ambiente è al numero 7 di via Brenari (laterale di via Poscolle), a Udine. Ne sono titolari due giovani: Giambattista Tell e Francesca De Palma, convinti di potere sfondare valorizzando i frutti del lavoro dei campi (i vini e le verdure, appunto) e dell'industria agroalimentare (crudo San Daniele, speck, pancetta, lardo...), ma anche tanti formaggi, con predilezione per il latteria di Talmassons o per quelli al peperoncino e al tartufo). Novità assoluta le prime colazioni a base della mitica Nutella. Bruschette, poi, sempre fatte col pane caldo. I salumi sono affettati da una stupenda "rutilante" Berkel nera. Un impianto stereo, infine, garantisce all'ospite un discreto sottofondo di musica d'ascolto.



Inaugurazione Barattolo, in via Brenari a Udine

Attualità

Proficua collaborazione tra Università e Camera di commercio

Al via Movimprese, progetto per avvicinare studenti ad aziende

di Mario Passon

Tra gli obiettivi della Camera di commercio di Udine c'è anche quello di sviluppare "un rapporto di collaborazione con l'Università degli studi di Udine per collegare decisamente Università e territorio", una collaborazione che si realizza soprattutto sulla formazione dei giovani (il tanto citato dai documenti della Comunità Europea "capitale umano") affinché si possano formare professionalità decisive per il futuro dello sviluppo economico friulano.

All'interno di queste linee si è articolato il Progetto Movimprese, che è stato realizzato dalla Facoltà di Economia e dalla Camera di commercio di Udine.

Cos'è il Progetto Movimprese? È un progetto

che si prefigge di far conoscere un'economia locale agli studenti dell'università partendo da quello che è la funzione più importante di una Camera di commercio, cioè la tenuta del Registro delle imprese. Questo registro è una fonte di dati sulle imprese, sulle unità locali, sugli imprenditori, sulle imprese artigiane e sulle imprese "femminili". Il progetto Movimprese ha preso in considerazione solamente le imprese che attraverso l'analisi statistica sono state studiate in serie temporale e per settori di attività economica.

Il progetto è stato approvato nell'ambito del "bando per il miglioramento qualitativo della didattica per l'anno accademico 2003-

2004", il suo responsabile è il professor Gian Pietro Zaccomer ed è stato realizzato con gli studenti che hanno seguito le lezioni di Analisi dei dati (primo anno) del corso di laurea triennale in "Statistica e Informatica per la gestione delle imprese (Sigi)", corso che è partito proprio nel 2003.

Perché la Camera di commercio? Analisi dei dati è un corso dove si cominciano a utilizzare gli strumenti di analisi statistica (descrittiva e analisi delle serie temporali) anche attraverso esercitazioni al computer. Il valore aggiunto del Progetto Movimprese è stato quello di rendere operativi questi strumenti statistici e di utilizzarli assieme all'infor-

matica per analizzare e interpretare i dati del Registro delle imprese, in particolare le caratteristiche e l'evoluzione delle economie locali, che poi sono risultate essere quelle delle province di residenza.

Il Progetto Movimprese si è infatti proposto di rafforzare il momento empirico attraverso la realizzazione di un report statistico basato sui dati del Registro delle imprese di fonte camerale. Oltre a un evidente raccordo con il mondo produttivo in particolare sul sistema produttivo e sulla demografia delle imprese, gli studenti hanno migliorato la propria formazione in quanto è aumentata la capacità nel manipolare dati provenienti direttamente dalle reti,

hanno predisposto e presentato un documento di analisi statistico-economica su dati ufficiali correnti, hanno approfondito aspetti economici delle province di residenza.

Il contributo della Camera di commercio. In Camera di commercio si sono svolte due attività previste dal progetto. La prima è stata una lezione che si è articolata in tre interventi di diversa natura: il dottor Zuiani, dirigente della Camera, ha messo in evidenza il ruolo e i compiti del sistema camerale, non solo in termini di anagrafe delle imprese; il responsabile dell'Ufficio di Statistica (Passon) ha introdotto il Registro delle imprese e ha spiegato alcuni degli aspetti sta-

tistici legati allo stesso Registro; la responsabile degli sportelli del Registro delle imprese (signora Poppo) ha messo in luce alcune peculiarità amministrative che intaccano la qualità dei dati contenuti nel Registro. Al termine di questa lezione è seguita una visita guidata all'Ufficio del Registro delle imprese con conseguente spiegazione sul data entry dei dati e sulle possibilità di interrogazione del data base.

La seconda attività ha riguardato la presentazione e la valutazione dei report che gli studenti hanno realizzato a partire dai dati del registro delle imprese di Belluno, Udine, Treviso.

* Ufficio statistica

Contributo di oltre 523 mila euro per un master e un progetto di ricerca

Formazione e innovazione: Danieli e Università insieme

Innovazione, qualità, tecnologia: sono tutti elementi della competitività del tessuto produttivo friulano che hanno come presupposto una profonda e attenta formazione delle professionalità. Il collegamento tra il mondo accademico e quello industriale risulta vincente nel rispondere con tempestività alle esigenze delle aziende di determinate specializzazioni e, nel contempo, nel valorizzare il percorso di studi di molti giovani. Questo dialogo si è concretizzato nell'importante con-

venzione che la Danieli Spa e l'Università di Udine hanno voluto stipulare e che è stata firmata dal presidente del gruppo industriale, Gianpietro Benedetti, e dal rettore Furio Honsell.

L'accordo, che ha durata di otto anni, prevede l'attivazione di un master annuale di secondo livello in "project management e system engineering", aperto a una partecipazione massima di trenta laureati, e il sostegno all'attività di un ricercatore alla facoltà di Ingegneria. La Danieli

devolverà all'Ateneo udinese un contributo complessivo di oltre 523 mila euro. "Innovazione e qualità sono obiettivi ottenibili soltanto con la cultura e la conoscenza - ha commentato Benedetti -; la nostra realtà industriale da tempo sta investendo nella ricerca tecnologica per rimanere competitiva nel mercato internazionale. Credo che la collaborazione con l'Università di Udine possa rivelarsi strategica, consentendo di formare figure professionali che potranno essere collo-

cate direttamente nella nostra struttura organizzativa, progettuale e produttiva. Il Gruppo Danieli sente l'esigenza di migliorare l'aspetto culturale e la qualità dei metodi operativi per acquisire velocità, efficacia operativa e ridurre i costi. Ciò è indispensabile per il futuro dell'azienda onde evitarne l'impoverimento e, a seguire, il ridimensionamento". "Questo accordo - ha dichiarato il rettore Honsell - inaugura una modalità nuova di collaborazione accademico-industriale per



Honsell e Benedetti

l'ampiezza dell'iniziativa, che comprende sia la formazione iniziale e in servizio sia l'attività di ricerca applicata e funzionale alle esigenze del sistema. Inoltre, dal punto di vista tecnico, si tratta di un'iniziativa significativa perché investe tematiche trasversali come la gestione della conoscenza e dei controlli.

Infine, è un progetto pionieristico perché getta le basi per valorizzare e incrementare il capitale umano all'interno delle aziende". "Per prestigio e importanza - conclude Honsell - l'intesa raggiunta con il gruppo Danieli costituisce un modello che potrà essere replicato anche altrove".

Da Pozzo: "È possibile fare impresa anche nelle aree svantaggiate"

Uno dei problemi con i quali le imprese del Friuli Venezia Giulia insediate nelle aree cosiddette svantaggiate si troveranno a fare i conti, nei prossimi anni, sarà lo spostamento verso i Paesi dell'Europa dell'Est dei fondi strutturali, quelle risorse, cioè, messe a disposizione dell'Unione Europea proprio per sostenere lo sviluppo delle aziende attive nelle zone dove più forte risulta lo svantaggio competitivo. Un problema delicato, che richiederà un forte intervento dello Stato, ma anche delle singole Regioni, in sede di rinegoziazione dei

parametri sulla base dei quali distribuire i fondi nei prossimi anni. Il tema è stato trattato durante il convegno "Fare impresa nelle aree svantaggiate" che si è svolto a Udine, in Camera di commercio, e al quale hanno partecipato l'amministratore delegato della sezione regionale dell'Agenzia Sviluppo Italia, Antonio Sfiligoj, e il funzionario Luca Chiapparono, che hanno illustrato le agevolazioni messe a disposizione dall'Agenzia. "L'allargamento a Est dell'Europa e la globalizzazione - ha detto Giovanni Da Pozzo, componente della Giunta della Cciaa,

che ha organizzato l'incontro - richiederanno alle nostre imprese di essere sempre più competitive per poter fronteggiare in modo adeguato la concorrenza. Le imprese ne sono consapevoli e si stanno attrezzando, ma necessitano di un sostegno concreto per affrontare questo passaggio".

Lo stato dell'arte dell'economia provinciale è stato illustrato dal responsabile dell'Ufficio statistica della Cciaa, Mario Passon, che ha indicato due possibili ipotesi di intervento in sede di commissione europea. Il primo è di livello regionale ("è indispensabile trattare

sulla base dei parametri riguardanti le aree svantaggiate - ha detto -, superando il concetto di media regionale") e deve puntare alla presentazione di progetti transfrontalieri che coinvolgano le zone ancora in ritardo sullo sviluppo del Friuli Venezia Giulia, della Slovenia e della Carinzia. In questo modo, sarebbe facilitato l'accesso a progetti di finanziamento alternativi sul modello di Konver o dei diversi Interreg.

Il secondo livello, invece, è prettamente governativo. Per quanto riguarda le azioni di sostegno messe a disposizione da Sviluppo Ita-



L'intervento di Da Pozzo

lia, gli interventi si sviluppano su tre direttrici principali: iniziative di lavoro autonomo, di microimpresa e di franchising già attivate o da attivarsi nelle zone svantaggiate. Per il lavoro autonomo e il franchising, i settori ammessi sono quelli della produzione di beni in industria e artigianato, della fornitura di servizi alle persone e alle imprese,

della commercializzazione, area questa non compresa per le microimprese. Le agevolazioni finanziarie, per quanto riguarda gli investimenti e la gestione, consistono in mutui agevolati e contributi a fondo perduto a cui si affianca un servizio gratuito relativo all'assistenza tecnica per un periodo massimo di un anno.

Donna imprenditrice

Storia di Anna Lombardi, friulana con cittadinanza inglese

In Friuli non c'è il deserto ma una realtà viva e dinamica

di Raffaella Mestroni



Anna Lombardi

È tornata a vivere a Udine nel '98, dopo più di dieci anni trascorsi a Londra, ed è felice di abitare in "una splendida cittadina di provincia, bella architettonicamente, a misura d'uomo, dove la macchina non è necessaria perché puoi girare tranquillamente in bicicletta. Un posto straordinario che stupisce, per la qualità della vita, per l'offerta culturale e per la posizione geografica strategica, molti degli amici stranieri che spesso ospito". È un'entusiasta Anna Lombardi, designer udinese (il suo studio è a Udine, in via della Rosta) con cittadinanza britannica, che afferma decisa di avere "zero rimpianti" quando pensa al suo lungo soggiorno londinese. Un diploma all'accademia di Belle Arti in disegno industriale conseguito a Roma, un corso di specializzazione al Centro di restauro e catalogazione di Villa Manin a Codroipo e una serie di esperienze lavorative in studi romani (Nicola Carrino e Aldo Calò; Massimiliano Fuksas) e milanesi (Studio Alchimia, Alessandro Mendini), il bagaglio cultural-professionale che si è portata a Londra.

"L'esperienza londinese, dal punto di vista professionale, mi ha rivoltata come un calzino - esordisce - perché la mia formazione mi aveva portata a progettare oggetti per l'industria in modo creativo e artistico, una concezione che in Inghilterra quasi non esiste. Loro sono molto, molto più pragmatici. Il design deve essere funzionale all'industria, altrimenti non funziona, e chi non lo interpreta così è considerato un'artista, il che va benissimo, sia chiaro, però è altro".

E allora via, con un corso di marketing al Chartered Institute of Marketing di Londra "che mi ha dato tantissimo, completando il mio sapere. Ciò che ho imparato in quelle lezioni mi è utilissimo ancora oggi. In Italia manca questo tipo di formazione, l'Italia è molto idealista e quindi il gap tra

scuola e mondo produttivo è fortissimo. Devo dire, dopo aver conosciuto l'attività sviluppata dall'Ateneo udinese, che il rettore Honsell sta facendo molto per colmare questo abisso, ma è un'impresa ciclopica. Servirebbero piani di studio strutturati a misura d'area di intervento, tarati per un certo tipo di realtà, meno generici, insomma".

Rientrata a Udine sei anni fa, Anna Lombardi non ha fatto fatica a mettere a frutto l'esperienza accumulata all'estero. "Sono sincera, pensavo di incontrare più ostacoli. Forse sono stata semplicemente fortunata, ho trovato imprenditori illuminati che hanno creduto nei progetti che presentavo loro. Il mio lavoro, infatti, è strategico, sta tutto a monte di ciò che si vede, di quello che è il risultato finale".

Il primo incarico è arrivato dal Gruppo Fantoni, che le ha affidato il rilancio del Centro Ricerche, "un lavoro entusiasmante - afferma -, per il quale ho individuato un percorso culturale finalizzato a dare qualità a un marchio, senza parlare del prodotto. Per il

nografiche. "Un impegno importante - commenta - vissuto 'anima e core', perché non so fare altrimenti". Inevitabile, per chi svolge una professione come quella di Anna Lombardi, la compenetrazione fra pubblico e privato. "Il lavoro è la mia vita e la vita è il lavoro - conferma -, non esistono confini". Una permeazione costante, un intreccio che non si interrompe nemmeno in vacanza. "Dovunque vada, automaticamente seguo la pista delle mostre, l'itinerario dei musei e delle esposizioni, il percorso che attraversa i luoghi della storia e dell'evoluzione dell'arte".

Gesticola molto, Anna Lombardi, quando parla, gesticola e sgrana gli occhi ricordando un momento particolare, un evento al quale è rimasta legata. "Mi lego ai miei progetti - ammette - quasi fossero una mia creatura, e fatico a lasciarli andare. Forse è un limite o forse no, perché se non ci mettessi un'energia incredibile in ognuno, non so se verrebbero così bene". Ha collaborato con diverse aziende Anna Lombardi, da Moroso a Calligaris, ha cu-

rato trasmissioni radiofoniche, ha scritto libri e insegnato, allestito show room e stand fieristici. Un'attività intesa ma gratificante, che lascia però poco spazio al privato.

"Adesso, per la verità, comincio a sentire l'esigenza di avere più tempo per me - ammette -, di mettere qualche paletto, ogni tanto. Amo molto andare a camminare in montagna con il mio compagno, girare in bicicletta per la campagna friulana e nuotare. Una mezza giornata a settimana è riservata al volontariato e su questo non transigo". L'ultima fatica di Anna è quella che forse ama di più. Ha realizzato di recente, per Promosedia, in occasione del Salone Internazionale della Sedia, il progetto Est, Est, Est, una rassegna all'interno della quale trentacinque designer hanno proposto progetti inediti, selezionati con l'obiettivo di offrire uno spaccato del design giovane che si muove a Est. "È stata un'occasione eccezionale per approfondire la conoscenza di un mondo, quello dei Paesi dell'Est, appunto, ricchissimo di talenti -

spiega -, un mondo dove anche le imprese stanno crescendo rapidamente. Sono aziende che vanno 'agganciate' e coinvolte in un processo di collaborazione sempre più stretto".

Con Promosedia, Anna aveva già lavorato in passato, curando i primi percorsi "fuori salone" a Udine e a Milano, "ma questa volta devo dire che l'esperienza è stata ancora più coinvolgente e appassionante. Lavorare con un consorzio, una realtà super partes, che sviluppa la sua attività per una comunità di azien-

de, ha rappresentato uno stimolo formidabile. Per la prima volta, inoltre, mi sono ritrovata a lavorare con uno staff interamente femminile. Sedute con me, intorno al tavolo, c'erano Rosita, Roberta, Kim e il nuovo direttore di Promosedia, Renata Ballarin. Un team con il quale, fin dall'inizio, mi sono intesa benissimo e il merito del successo dell'iniziativa, non c'è dubbio, è anche loro".

Per il futuro, l'obiettivo di Anna è quello di continuare a interagire con le istituzioni, per contribuire a creare una cultura del marketing orientata al design. "È un passaggio fondamentale per consentire quel salto di qualità indispensabile a tutto il mondo produttivo locale, soprattutto a quello del Distretto. Il Distretto dovrebbe inventarsi un'Agenzia dedicata al design, uno strumento che permetta di incrementare le conoscenze, di fare formazione di qualità, di mettere in sinergia la promozione, gli eventi fieristici e le rassegne, aprendo la realtà distrettuale all'esterno, processo assolutamente necessario per crescere".



Bertossi e Valduga: "Un provvedimento di grande importanza"

Sei milioni di euro per l'imprenditoria femminile

Sono 205 le imprese "in rosa" del Friuli Venezia Giulia che beneficeranno dei contributi che Unione Europea, Stato e Regione hanno messo a disposizione dell'imprenditoria femminile come previsto dalla legge nazionale 215/92. Un provvedimento che la Regione - come ha affermato l'assessore alle attività produttive Enrico Bertossi durante la conferenza stampa convocata dagli enti camerali del Friuli Venezia Giulia per illustrare il quadro degli interventi - rifinanzierà per i prossimi tre anni. Nella programmazione economica relativa al triennio, infatti, l'importo inserito a sostegno delle aziende a guida femminile è pari a 750 mila euro. L'assessore si è anche soffermato sulle caratteristiche della 215, "una legge innovativa, moderna, uno strumento concreto a sostegno di progetti specifici, selezionati in base alla qualità e alla validità del piano imprenditoriale". Affiancato dai vertici dei Comitati



Bertossi e Valduga alla conferenza stampa

per la promozione dell'imprenditoria femminile, attivi in ogni Camera di commercio, il presidente della Cciaa di Udine, Adalberto Valduga, ha delineato il quadro degli interventi particolarmente significativi, vista l'entità delle risorse (6 milioni di euro, di cui 3 milioni stanziati da Stato e Regione, ai quali se ne sono aggiunti altrettanti erogati dall'Unione Europea attingendo ai fondi Fesr riservati alle attività insediata nelle aree Obiettivo Due), soffermandosi in particolare sulla crescente richiesta da parte delle donne imprenditrici di questa tipologia di

sostegno che rispetto al bando del 2001 è aumentata del 53 per cento. "Cinquecentoquindici sono state le domande presentate dalle imprenditrici - ha riferito Valduga - e di queste ne saranno finanziate ben 205. La media del contributo assegnato a ogni singola impresa si attesta tra i 40 e i 60 mila euro, un importo in grado di coprire fino al 60% dell'investimento". Nella classifica delle province che riceveranno più fondi, la prima posizione è occupata da Udine con 99 domande accolte per un finanziamento totale che supera i 3 milioni 300 mila euro. Seguono

no Pordenone con 49 richieste (1 milione 41 mila euro), quindi Trieste con 30 (983 mila 399 euro) e Gorizia con 27 (745 mila 129)". La gestione del provvedimento è stata curata, su delega regionale, dalle quattro Camere di commercio del Friuli Venezia Giulia, che ne hanno seguito tutte le fasi, dalla ricezione delle pratiche alla valutazione, fino alla stesura della graduatoria, rielaborata completamente dopo l'integrazione dei fondi statali e regionali con quelli comunitari. La maggior parte dei fondi (quasi 5 milioni di euro sui 6 complessivi) riservati alle imprese "in rosa" (che in regione rappresentano il 24,31 per cento delle aziende attive) andrà alle aziende operanti nel settore del commercio e dei servizi, categoria economica che registra il maggior numero di donne imprenditrici. Sulle 205 domande accolte, ben 186 riguardano il finanziamento di start up d'impresa e l'attuazione di progetti innovativi.

CCIAA NEWS

Publicati sulla Gazzetta Ufficiale i decreti

La conciliazione "societaria" ai nastri di partenza

di Fabio Luongo

Con la pubblicazione, sulla Gazzetta Ufficiale del 23 agosto 2004 n. 197, dei decreti n. 222 e n. 223, il Ministero della Giustizia ha aggiunto un importante tassello alla riforma del processo societario, con particolare riguardo all'istituto della conciliazione. L'obiettivo del legislatore è quello di alleggerire il carico del contenzioso civile, ma anche e soprattutto quello di offrire alle imprese, oltre che ai consumatori, uno strumento agile, veloce ed economico per affrontare le controversie, alternativo rispetto alla giustizia ordinaria. L'area di applicazione dell'istituto, del resto, per come previsto dal decreto legislativo 5/2003, è assai significativa, ricomprendendo, tra l'altro, tutte le liti relative a rapporti societari, a trasferimenti di partecipazioni sociali, a patti parasociali, nonché

quelle riguardanti il settore creditizio e dell'intermediazione mobiliare. In tale contesto, per uniformare le procedure e offrire elevati standard di qualità agli utenti del servizio, il decreto 222/2004 ha istituito, al Ministero della Giustizia, il Registro degli organismi autorizzati alla gestione dei tentativi di conciliazione, determinando criteri e modalità di iscrizione nonché di tenuta del registro stesso. Per "organismo" il legislatore ha inteso riferirsi all'organizzazione di persone e di mezzi che, anche in via non esclusiva, è stabilmente destinata al servizio di conciliazione.

Il Registro sarà articolato in due parti, una dedicata agli enti pubblici, l'altra agli enti privati. È significativo rilevare che, mentre per tutti l'iscrizione è condizionata all'esito positivo di una verifica condotta sui requisiti di professionalità

e di efficienza dei richiedenti, per gli organismi di conciliazione costituiti anche in forma associata dalle Cciaa l'iscrizione avviene a semplice domanda. In ogni caso, il decreto 222 impone precisi titoli di qualificazione professionale e di onorabilità in capo ai conciliatori. In particolare, le funzioni di conciliazione in materia di controversie societarie potranno essere svolte solo da professori universitari in discipline economiche o giuridiche, professionisti iscritti in albi nelle medesime materie con una anzianità di iscrizione di almeno 15 anni o magistrati. In alternativa, si richiede una specifica formazione acquisita tramite la partecipazione a corsi tenuti da soggetti accreditati.

È inoltre prescritto, quale limite individuale all'esercizio delle funzioni, che nessun conciliatore

possa prestare la propria opera per più di tre organismi di conciliazione. Altro aspetto significativo, che merita di essere ricordato, è quello dei costi. Il vantaggio nel ricorso alla conciliazione, infatti, si misura non solo nella velocità e nella concretezza delle soluzioni, ma anche nella economicità del servizio. In tal senso, il decreto 223 determina l'ammontare minimo e massimo nonché il criterio di calcolo delle indennità spettanti agli organismi di conciliazione, e cioè l'importo posto a carico degli utenti per la fruizione del servizio. L'indennità comprende le spese di avvio del procedimento (determinate nella misura di 30 euro e non dovute qualora le parti depositino una domanda di conciliazione congiunta) e le spese di conciliazione, comprendenti l'onorario del conciliatore, poste a carico di ciascuna parte e varia-

bili in relazione al valore della controversia (si va da un minimo di 40 euro per le controversie fino a 1.000 euro, a un massimo di 10.000 euro per cause di importo superiore a 5.000.000).

In Camera di commercio di Udine da tempo è stato istituito un servizio di conciliazione che, sino a oggi, ha operato prevalentemente nel campo del contenzioso tra imprese e consumatori, ma che è pronto a raccogliere la sfida delle nuove competenze in materia societaria. Sono infatti accreditati, presso l'ente camerale, 33 professionisti che hanno partecipato a un apposito corso di formazione organizzato nel rispetto dei criteri elaborati da Unioncamere.

La scelta per la conciliazione è facoltativa, ma l'opportunità offerta alle imprese merita di essere colta, anche attraverso la pre-

disposizione di apposite clausole da inserire negli statuti societari. Il testo delle clausole potrebbe essere il seguente: "Tutte le controversie aventi ad oggetto rapporti sociali, comprese quelle relative alla validità delle delibere assembleari, promosse da o contro i soci, da o contro la società, ivi comprese quelle relative ai rapporti con gli organi sociali, saranno oggetto di un tentativo preliminare di conciliazione della Camera di commercio di Udine, con gli effetti previsti dagli articoli 38 ss. D.lgs 5/2003. Le parti si impegnano a ricorrere alla conciliazione prima di iniziare qualsiasi procedimento giudiziale o arbitrale. Il procedimento di conciliazione dovrà svolgersi entro... (per esempio, 30) giorni dalla comunicazione della domanda o nel diverso periodo che le parti concordino per iscritto".

Miglioriamo i nostri servizi, al via le indagini di soddisfazione della clientela

La Camera di commercio partirà, nei prossimi giorni, con le indagini di Customer Satisfaction per misurare il grado di soddisfazione della clientela relativa-

mente agli uffici Registro delle Imprese, Punto Nuova Impresa, Commercio Estero, Agricoltura e Albo Imprese Artigiane.

Le indagini si svolgeranno con queste modalità.

Punto Nuova Impresa, Agricoltura e Commercio Estero: tramite intervista telefonica (in questo caso gli intervistati saranno avvisati preventivamente con lettera). Albo Imprese

Artigiane: tramite intervista direttamente agli sportelli degli uffici camerale.

Registro delle Imprese: attraverso internet (agli utenti sarà inviata trami-

te e-mail una comunicazione con estremi e modalità di accesso). Si ringrazia per la disponibilità, la cortesia e le preziose informazioni che permetteranno all'Ente camerale

di migliorare i servizi offerti. Informazioni, Ufficio Relazioni con il pubblico, via Morpurgo 4, (telefono 0432-273546 - fax 0432-509469) e-mail urp@ud.camcom.it.

Diritto annuale, ultimo appello il 31 ottobre

Le imprese che non hanno ancora effettuato il versamento del diritto annuale 2003 possono regolarizzare la propria posizione entro il 31 ottobre 2004, utilizzando l'istituto del ravvedimento operoso e quindi versare contestualmente tributo, sanzione ridotta e interessi moratori calcolati al tasso legale. Analogamente, anche le regolarizzazioni dei mancati versamenti relativi al diritto annuale 2004 possono essere effettuate tramite l'istituto del ravvedimento entro un anno dalla commissione della violazione. Maggiori informazioni sulle modalità, il calcolo e i termini di versamento sono disponibili sul sito www.ud.camcom.it, nella sezione del diritto annuale, e all'Ufficio diritto annuale via Morpurgo 4 - 4° piano (telefono 0432-273215, fax 0432 - 509469), dirittoannuale@ud.camcom.it.

Adeguamento degli statuti delle società di capitali

In relazione alle numerose richieste pervenute agli uffici del Registro Imprese, il Conservatore, in aderenza anche alle opinioni espresse da numerose fonti, non ultima quella recente del Consiglio Nazionale del Notariato (giugno-agosto 2004), ritiene opportuno chiarire che il mancato adeguamento degli statuti delle società di capitali entro il 30 settembre 2004 non produce particolari ef-

fetti nei confronti del Registro delle Imprese che continuerà pertanto a certificare regolarmente le società iscritte né entrerà nel merito su eventuali ritardi nell'adeguamento, né soprattutto irrogherà motu proprio sanzioni. Il 30 settembre, determinando comunque la fine del regime transitorio, produce come effetto immediato l'inefficacia delle clausole statutarie incompatibili con il nuovo

diritto societario; rimane intatta la responsabilità di amministratori e sindaci verso la società e i terzi, in relazione alle particolari vicende societarie interne, per il mancato adeguamento; elementi che non rilevano in generale per il Registro Imprese. In realtà le società che non adeguano, rischiano di perdere opportunità (e, in taluni casi, finanziamenti) offerte dal nuovo ordinamento piuttosto che sanzioni giuridiche (scioglimento della società), pecuniarie (articolo 2631 codice civile) o amministrative (mancata certificazione).

Inquinamento delle nuove autovetture

Via ai controlli nei punti vendita

Il Dpr febbraio 2003 n. 84 ha introdotto l'obbligo per i costruttori e rivenditori di autovetture nuove di informare tutti i potenziali clienti circa le caratteristiche in termini di consumo di carburante e di emissione di CO2, delle autovetture nuove esposte od offerte in vendita o leasing.

Ecco gli adempimenti da espletare. È obbligo del responsabile del punto vendita apporre in modo visibile su ciascun modello di autovettura un'etichetta relativa al consumo di carburante e alle emissioni di CO2, conforme ai requisiti di cui all'allegato I del regolamento suddetto. Il responsabile del punto vendita, su richiesta del consumatore, rende disponibile gratuitamente la guida redatta dal Ministero delle attività produttive. La guida, inviata a tutti i rivenditori di automo-

bili, è stata pubblicata sul supplemento ordinario della Gazzetta Ufficiale dell'8 aprile 2004, ed è disponibile all'ufficio Urp della Camera di commercio, nonché sui siti internet della Camera di commercio, del Ministero delle Attività produttive e su quelli dei Ministeri dell'Ambiente e dei Trasporti (www.infrastrutturetrasporti.it).

Il responsabile ha l'obbligo di esporre un manifesto o uno schermo di visualizzazione contenente l'elenco dei dati ufficiali relativi al consumo di carburante e alle emissioni specifiche di CO2 di tutte le autovetture nuove esposte o messe in vendita o in leasing. Il manifesto deve essere collocato in posizione evidente e rispettare il formato di cui all'allegato III del regolamento suddetto.

Il materiale promozio-

nale divulgato deve contenere i valori ufficiali relativi al consumo di carburante e alle emissioni di CO2. È espressamente vietato utilizzare, sugli strumenti informativi indicati dal decreto, marchi, simboli o diciture relativi al consumo di carburante o alle emissioni di CO2 non conformi a quanto disposto dal regolamento stesso. Il Dpr 84/2003 affida alle Camere di commercio la vigilanza sugli adempimenti.

Per questi motivi, funzionari della Camera di commercio potranno presentarsi nei punti vendita per accertare che le disposizioni siano applicate; chiunque ometta di adempiere o adempia in modo incompleto o erroneo è soggetto a una sanzione amministrativa pecuniaria da 250 a 1.000 euro per ogni infrazione rilevata.

Internazionalizzazione

Organizzata dalle Camere di commercio con il sostegno di Ice e Regione

Pronta la squadra per la missione in Cina

È quasi al completo la "squadra" di imprenditori del Friuli Venezia Giulia che, dal 13 al 20 novembre, parteciperà alla missione operativa in Cina, sostenuta dalla Regione e organizzata dalle Camere di commercio di Udine e Pordenone.

Riunite per gruppi di interesse (5 aziende per il contract, 4 importatori, 12 produttori di vino, 4 del comparto moda, 9 del settore trasporti e logistica) a cui si aggiungono una serie di presenze individuali, tutte le imprese partecipanti hanno presentato un progetto di intervento che è stato perfezionato dal team delle Camere di commercio coadiuvato dalla consulente Patrizia Tambosso. Partito ufficialmente

con il convegno organizzato a Villa Manin di Pasarsiano 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.

La preparazione della missione è poi proseguita attraverso una serie di contatti che l'Ice di Pechino, in stretta sinergia con l'Ice di Trieste, ha attivato in Cina, per individuare le real-

tà cinesi interessate a instaurare rapporti commerciali o joint-ventures.

"La Cina è un mercato immenso - spiega la consulente Patrizia Tambosso, che in Cina ha lavorato molti anni - e non può essere affrontato in modo frammentario o disordinato. È indispensabile arrivare preparati, con progetti chiari e definiti, corredati di business plan e basati su una strategia che tenga conto della storia, della cultura e delle abitudini del Paese. Per questo, in tutti questi mesi abbiamo organizzato una serie di incontri informativi dedicati agli imprenditori interessati al progetto ed effettuato una selezione rigorosa delle idee che ci sono state sottoposte". Della missione,

che toccherà Pechino, Tianjin-Dalian, Guandong, Canton e Shanghai, oltre alle aziende faranno parte anche i rappresentanti delle istituzioni regionali, "perché in Cina è fondamentale stabilire contemporaneamente rapporti sia a livello istituzionale - precisa Tambosso - sia economico-produttivo".

Il Friuli Venezia Giulia sarà rappresentato dal presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini e dagli assessori Ludovico Sonogo e Franco Iacop, oltre ai presidenti delle quattro Camere di commercio. Per l'occasione è anche stato predisposto un catalogo contenente i profili di oltre 90 aziende regionali, la maggior parte delle quali, pur non partecipando di-



Shanghai

rettamente alla missione, sono interessate al mercato cinese (una realtà dove almeno 150 milioni di consumatori dispongono ormai

di una capacità di spesa paragonabile alle media europee) e hanno le caratteristiche necessarie per poterlo affrontare.

Iniziativa delle Camere di commercio del Friuli Venezia Giulia

Formazione economica in Bosnia-Erzegovina

Il Progetto "Intervento del sistema camerale italiano a favore delle Camere per l'economia della Bosnia-Erzegovina" coinvolge 19 Camere bosniache ed è attuato con capofila la Camera di commercio di Trieste e il partenariato di tutte le Camere di commercio del Fvg, alle quali si affiancano altri importanti Enti del sistema camerale italiano. Due le finalità del progetto: l'assistenza



tecnica, volta all'introduzione del Registro delle Imprese nel sistema camerale della Bosnia-Erzegovina e la creazione di una rete di Centri di servizi per l'imprenditoria e l'internazionalizzazione.

In ottobre, 19 funzionari del sistema camerale bosniaco-erzegovino hanno partecipato nei singoli enti camerali regionali a giornate di formazione, incentrate in particolare sul ruolo e sui servi-

zi delle Camere nella promozione economica del territorio; sull'organizzazione delle attività di assistenza e consulenza, indirizzate alle imprese che desiderano internazionalizzarsi; sul marketing territoriale e sugli strumenti finanziari comunitari e italiani per il Sud-Est dell'Europa e per il sostegno all'internazionalizzazione delle imprese.

La creazione di una re-

te 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.

Associazione in Croazia per imprenditori italiani

La Camera di commercio di Udine collabora al progetto a valere sulla Legge 84/2001 denominato "Associazione economica degli imprenditori della comunità nazionale italiana in Croazia". L'iniziativa, che vede capofila l'ente camerale di Trieste, affiancato dalle Camere di Udine, Pordenone e Gorizia, nonché da altre importanti realtà camerali e nazionali, sostiene la costituzione di un'Associazione economica di imprenditori in Croazia attraverso i fondi messi a disposizione dalla legge numero 84/2001 nell'ambito della convenzione fra Ministero delle attività

produttive e Unioncamere nazionale.

La costituenda associazione raggrupperà gli imprenditori delle Comunità nazionali italiane presenti nelle due regioni d'Istria e Quarnero e avrà il compito di promuovere nuove occasioni di business soprattutto con i nostri operatori attraverso percorsi formativi, la creazione di un database da utilizzare nell'azione di

match-making, la realizzazione di visite e stage aziendali nella nostra regione, nonché l'organizzazione di workshop e missioni economico-istituzionali.

Per informazioni e per entrare in contatto con potenziali partner croati, partecipando alle attività proposte nell'ambito del progetto, le aziende interessate sono invitate a segnalarsi entro il 25 ottobre alla Camera di commercio di Udine, Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione (telefoni 0432-273843-273826; fax 0432-503919) e-mail: eicit388@ud.camcom.it sito www.ud.camcom.it.



Il 10 novembre, nella sede del Catas

Workshop del settore legno a San Giovanni al Natisone

La Camera di commercio di Udine, nell'ambito del proprio programma di attività promozionali, ha organizzato a San Giovanni al Natisone.

In collaborazione con la Camera di commercio della Contea di Fiume, per mercoledì 10 novembre 2004, 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-com-

merciali tra le imprese del settore legno.

Gli incontri avranno luogo nella sede del Catas Spa in via Antica 14 a San Giovanni al Natisone. In base alle

richieste/offerite, sarà stabilita un'agenda di appuntamenti

per ogni singola ditta partecipante. Durante gli stessi verrà garantito il servizio di interpretariato dall'italiano verso il croato e viceversa.

A conclusione del workshop sono previste delle visite alle ditte friulane. Le ditte interessate alla partecipazione possono comunicare la loro adesione entro il 20 ottobre 2004, mentre per ricevere ulteriori informazioni le aziende sono pregate di contattare l'Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione della Camera di commercio (telefoni 0432-273843-273826, fax 0432-503919) o di consultare il sito www.ud.camcom.it.



Internazionalizzazione

Arge 28 - Iniziative a supporto dell'internazionalizzazione della Pmi

La Camera di Udine in Cechia per la fiera Go/Regiontour di Brno

La Camera di commercio di Udine prosegue la propria attività di animazione economica a favore delle imprese friulane interessate ai mercati nella nuova Europa attraverso la partecipazione alla fiera internazionale Go/Regiontour 2005 che si svolgerà a Brno, nella Repubblica Ceca, dal 13 al 16 gennaio, nell'ambito del progetto Arge28 - Crescere assieme all'Europa, che intende supportare e rafforzare la competitività delle Pmi europee operanti nelle regioni di confine.

La manifestazione fieristica, giunta alla 15ma edizione e dedicata al settore turistico, è stata ideata con lo scopo di presentare le offerte turistiche e le nuove tendenze a un pubblico di viaggiatori, nonché di sviluppare migliori condizioni per contatti e cooperazione

tra operatori coinvolgendo principalmente Consorzi di imprese per garantire una gestione strutturata tra ospitalità, ristorazione, servizio prenotazioni, trasporti, formazione professionale, promozione, pubblicità e informatizzazione.

Il turismo culturale qua-

le arricchimento delle proprie esperienze e l'incentivazione all'utilizzo dell'Ettravel sono i temi principali dell'edizione 2005 che vanta dati statistici 2004 di tutto rispetto con 1.020 aziende espositrici provenienti da 22 Paesi (Austria, Croazia, Francia, Gran Bre-

tagna, Ungheria, Lituania, Paesi Bassi, Polonia, Repubblica Slovacca, Svezia, Ucraina, Brasile, Repubblica Ceca, Germania, Grecia, Italia, Maldive, Norvegia, Russia, Spagna, Svizzera e Jugoslavia) su un'area espositiva di 9.623 mq e un totale visitatori pari a 39.639.

Il programma di massima per la partecipazione all'evento prevede la partenza il giorno 12 gennaio pomeriggio con pullman, pernottamenti in Hotel di Brno, partecipazione a due giornate di lavoro nello stand della Camera, scambi e visita guidata alla fiera con assistenza linguistica.

La Camera di commercio di Udine sostiene le piccole e medie imprese della provincia di Udine (definizione europea) aderenti all'iniziativa riconoscendo il 50% delle spese di viaggio, vitto e alloggio per ogni singolo rappresentante aziendale quale aiuto in regime "de minimis" - secondo quanto disposto dal regolamento Arge28 - purché esista disponibilità nel plafond di ogni impresa. Questo importo va calcolato su un totale indicativo preventivabile in 450 euro (per un

gruppo minimo di 5 persone) e sarà definito a consuntivo.

Il rimanente 50% costituirà la quota di adesione vincolante per le imprese interessate a partecipare per la quale la Cciaa rilascerà debita nota. Informazioni e adesioni entro il 20 ottobre 2004 alla Camera di commercio di Udine, Ufficio Servizi all'Internazionalizzazione (telefoni 0432-273230-273826-273516, fax 0432-503919), e-mail: eicit388@ud.camcom.it, www.ud.camcom.it.



Brno

In Camera il 5 e il 6 novembre

Internazionalizzazione consulenti a congresso a Udine

Organizzato dall'Apco (Associazione professionale italiana dei consulenti di organizzazione e direzione aziendale), si svolgerà alla Camera di commercio di Udine, il 5 e il 6 novembre, un convegno che coinvolgerà un centinaio di consulenti di management italiani ed europei e avrà il patrocinio dell'Iemci (International council of management consulting institutes)

e della Feaco (la Federazione europea delle associazioni di management consulting). Obiettivo del meeting è di favorire occasioni di interscambio culturale e di business tra professionisti della consulenza, una categoria particolarmente importante in questa fase di sviluppo globale dell'economia. È la prima iniziativa del genere in Italia organizzata in ambito triveneto.

Le aziende informano

Pittini official supplier di Juventus football club

Dal 1° ottobre, per cinque anni, Pittini spa di Gemona del Friuli è fornitore ufficiale di Juventus Football Club. All'azienda friulana viene affidata la gestione logistica della Signora del calcio italiano. Ma questo successo non arriva per caso; infatti non più di un anno fa, la Pittini Srl (oggi Pittini Spa) presentava il pullman dei sogni "Modus", progettato e fornito all'Udinese Calcio. Il pullman dedicato per ora alla prima squadra è il top class della Iveco. E' inoltre in fase di avanzata progettazione un mezzo d'avanguardia dotato della tecnologia più innovativa e del comfort più ricercato. L'azienda gemonese si occuperà di coordinare e trasferire anche le diverse categorie di tifosi che gravitano attorno alla realtà Juventus e che vogliono seguire da vicino la squadra in tutte le città italiane.

Il premio Città Fiera lancia una nuova sfida

La seconda edizione del Premio Città Fiera presenta una rilevante novità: una nuova sezione, pensata per offrire un riconoscimento speciale a coloro che hanno scelto il Fvg come terra d'adozione, stabilendocisi e contribuendo, con il proprio lavoro, a far crescere sempre più, in modo sano e duraturo, le comunità friulane. Quest'anno a fianco delle 2 sezioni origi-

narie, il Premio Città Fiera e il Premio Città Fiera Solidarietà, i riconoscimenti attribuiti ad un friulano, emigrato, che ha saputo esportare, nei territori di destinazione, i valori e le tradizioni più vere del Friuli Venezia Giulia e a chi ha saputo distinguersi nel settore della solidarietà, dentro o fuori i confini regionali, è stata infatti istituita una nuova sezione pensata per mettere nella giusta luce un altro importante aspetto della "friulanità", che si esprime nella propensione all'accoglienza, nell'apertura agli stimoli esterni, nella capacità di integrare nel proprio corpo sociale valori e persone provenienti da altri paesi e da altre culture, valorizzandone il contributo e riconoscendolo come parte fondante di un ulteriore arricchimento del patrimonio culturale friulano.

Nuovo sito internet per Estgas

È on line il nuovo sito internet di Estgas, all'indirizzo www.estgas.it. Fra le molte novità e proposte informazioni utili per risparmiare sulla bolletta del gas; indicazioni per usufruire dei numerosi servizi messi a disposizione dall'azienda; l'elenco dettagliato e la tipologia delle tariffe e delle iniziative offerte da Estgas a sostegno del territorio e notizie sulla società, sulla liberalizzazione del mercato e sul gas naturale.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE IN REPUBBLICA CECA

02.11-05.11. MEFA, REHAPROTEX BRNO
Fiera internazionale di farmacia, di tecnica sanitaria, di riabilitazione.

04.11-07.11. CARAVAN SHOW & YACHT SHOW PRAGA
Fiera internazionale di navi, accessori, componenti e dello sport dell'acqua, di caravan e camper, camping.

11.11-14.11. SPORT LIFE BRNO
Fiera internazionale dello sport.

11.11-14.11. BOAT BRNO
Fiera internazionale di navi e dello sport dell'acqua.

11.11-14.11. CARAVANING BRNO

Fiera internazionale di caravan e camper.

23.11-27.11. AQUATHERM PRAGA

Fiera internazionale del riscaldamento, climatizzazione, tecnica di misurazione, regolazione, tecnica sanitaria e ecologica.

FIERE IN REPUBBLICA SLOVACCA

16.11.-18.11. KAMENAR TRENCIN
Fiera di industria di pietre, geologia, geodesia e cartografia.

22.11-23.11. MOSTRA CANI NITRA
La mostra internazionale di tutte le razze dei cani - NitraCanis.

24.11.-26.11. MEDEXPO - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera dei prodotti farmaceutici, termali, tecnologia sanitaria e materiale sanitario.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

OFFERTE LOOK

Sartoria c/terzi di camicie da donna e da uomo offre le proprie capacità libere produttive alle aziende italiane.

DREVOKOM

Produttore di vari semilavorati di legno faggio, torniti, e su richiesta del cliente, offre per la vendita immediata aste di faggio di diametro 20x450 mm con due fori, oliati, quantità 30 mila pezzi (foto a disposizione).

RICHIESTE KDR

Officina metalmeccanica produce attrezzatura per la curvatura di lamiera, stampi per stampaggio a iniezione di plastica, gomma, leghe di alluminio e zinco. Inoltre produce su richiesta componenti metalmeccanici. Cerca nuovi clienti in Italia.

MARDEN
Officina metalmeccanica cerca nuovi clienti per sviluppare la collaborazione produttiva su richiesta nelle seguenti operazioni: tornitura, fresatura, levigatura, saldatura, carpenteria

media-leggera, divisione materiale.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHHE

RICHIESTE MLINE

Produttore e rivenditore di armadi a muro, di componenti per la loro produzione cerca un fornitore (di ferramenta)/partner italiano per costituire/aprire un ufficio di rappresentanza o/e filiale in Repubblica Ceca e in Slovacchia.

MARTIN VRLA

Produttore di pullman piccoli per 28 persone cerca un partner italiano che produca allestimenti per pullman turistici di lunghezza 8-9 metri circa, posti a sedere 28-34, per sviluppare una collaborazione produttiva.

OFFERTE GEOMINE

Officina metalmeccanica offre libere capacità produttive ai partners italiani per sviluppare un rapporto di collaborazione produttiva c/terzi.

La società è specializzata nella lavorazione con le macchine Cnc di lamiera a lastre su misura e su richiesta del cliente produce semilavorati di lamiera, costruzioni - carpenteria leggera eccetera. La lista del parco macchine è a disposizione.

Il martedì la consulenza alla Camera di commercio

Ogni secondo martedì del mese è disponibile alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori 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 fissare gli appuntamenti rivolgersi alla Camera di commercio di Udine, Servizi all'internazionalizzazione (0432-273230-273826, fax 0432-503919, e-mail: eicit388@ud.camcom.it) o alla consulente dottoressa Martina Dlabajova, (049-5342187). Le prossime giornate sono il 9 novembre e il 14 dicembre 2004.

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Dal 1 gennaio una legge vieterà di fumare in pubblico

di Marco Di Blas

La parola d'ordine oggi in Austria è "rauchen verboten", "vietato fumare". L'ha pronunciata la ministra della sanità Maria Rauch-Kallat e presto diventerà legge. Non è la prima a farne uso. Dieci anni fa lo aveva fatto un suo predecessore al ministero della sanità, Michael Ausserwinkler, leader socialdemocratico della Carinzia che molti in Friuli ricordano (a metà degli Anni 90, in qualità di vicepresidente del Land, aveva presieduto il Comitato promotore delle Olimpiadi invernali senza confini).

Ma ad Ausserwinkler quella parola d'ordine non aveva portato fortuna. Le reazioni erano state furibonde e il povero ministro, nella vita privata medico, si era trovato solo a combattere la sua battaglia per la salute. A Maria Rauch-Kallat forse andrà meglio, perché i tempi sono mutati. La consapevolezza dei danni

del fumo attivo e passivo è più diffusa, non solo in Austria. Anche in Italia vi si sta provvedendo, come è noto.

In Austria sono già molte le aziende che hanno istituito autonomamente un divieto generale di fumare sui luoghi di lavoro. Ma dal 1 gennaio questo divieto sarà legge. Già le norme ora in vigore prevedono che non si possa fumare sul posto di lavoro quando nello stesso locale convivono fumatori e non fumatori.

Di fatto, accade spesso che i non fumatori rinuncino a imporre ai colleghi fumatori l'astensione dalla sigaretta, per non avvelenare il clima in azienda. Il divieto generalizzato che scatterà il 1 gennaio eliminerà queste situazioni di tolleranza più o meno volontaria.

I divieti di fumo già in vigore in alcuni ambienti pubblici (per esempio, ferrovie o università) saranno rafforzati con l'obbligo di esporre le apposite ta-



Maria Rauch-Kallat

belle e con una più attenta sorveglianza. Il divieto sarà esteso anche ai centri commerciali. Le violazioni saranno punite con sanzioni amministrative che potranno raggiungere i 730 euro.

Misure particolari saranno prese per ridurre la propensione al consumo di tabacco, soprattutto nei giovani. Per esempio, saranno eliminati dal commercio i pacchetti da 10 sigarette, più facilmente acquistabili dai minori. Dal 2006, tutti i distribu-

tori automatici funzioneranno soltanto con bancomat, su cui dovrà essere memorizzata anche l'età del titolare. In questo modo potrà essere impedita la vendita ai minori di 16 anni.

La legge disporrà inoltre un ampio divieto di pubblicizzare il consumo di sigarette: non sarà assoluto, ma dovrebbe riguardare, per esempio, la cosiddetta pubblicità esterna (manifesti) e la sponsorizzazione di eventi. Ai divieti si accompagnerà anche una campagna di informazione sui danni del fumo, per disincentivarne l'abuso.

Interessante l'approccio della ministra Rauch-Kallat riguardo al fumo nei ristoranti e in tutti gli esercizi del settore gastronomico.

Interessante per un confronto con la disciplina prevista per il settore nel nostro Paese. L'aspetto più importante è che la legge, almeno all'inizio, non dispone alcun divieto,

ma si affida all'autodisciplina dei ristoratori. I locali presi in considerazione sono quelli con una superficie superiore ai 75 metri quadrati, nei quali - questo l'obiettivo della ministra della sanità - almeno il 40% dello spazio dovrebbe essere riservato ai non fumatori. Si tratta di circa 25 mila esercizi pubblici del settore della gastronomia, la metà di quelli esistenti in Austria.

Entro la fine di quest'anno - quindi prima dell'entrata in vigore della legge - si conta che già il 30 per cento di questi locali si siano adeguati a questo standard; entro il 2005 il loro numero dovrà salire al 60 per cento ed entro il 2006 addirittura al 90. A quella data il Ministero della sanità controllerà i risultati e deciderà se intervenire eventualmente in maniera coattiva.

Dalle limitazioni al fumo saranno esclusi caffè, bar e altri esercizi pubbli-

ci la cui attività non riguardi prevalentemente la somministrazione di cibi.

In altre parole, l'obiettivo del governo austriaco è di tutelare la salute nei luoghi dove le persone sono costrette ad andarci per forza (uffici, fabbriche, scuole) o per esigenze primarie (luoghi di ristorazione), senza "infierire" anche là dove ognuno può decidere da sé se esporsi o no al rischio del fumo passivo. Uno studio dell'Istituto di ricerche Karmasin dimostra che circa la metà degli austriaci vorrebbe al ristorante o sul luogo di lavoro una zona destinata ai fumatori.

La ministra Maria Rauch-Kallat evidentemente vuole tenerne conto e cercare una "pacifica coesistenza" tra chi fuma e chi non fuma. Del resto, con il cognome che porta, è la persona più adatta a raggiungere questo obiettivo. "Rauch", in tedesco, vuol dire "fumo".

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.

AMBIENTE

OFFRESI SUPPORTO PROGETTI TECNOLOGIE AMBIENTALI

In Austria Design Centre specializzato nella progettazione di impianti biogas e tecnologie ambientali offresi ad aziende settore agricolo e manifatturiero. (Rif. 2004.10.01)



RAPPRESENTANZA IN SLOVENIA OFFRESI

In Slovenia offresi rappresentanza per produttori agroalimentari e/o cosmetici. (Rif. 2004.10.04)

RICERCA COOPERAZIONE CONSULENZE CONTABILI

Studio di consulenza contabile e audit con sedi in Francia e Svizzera valuta qualsiasi proposta di rilevamento, collaborazione o sinergia con studio italiano. (Rif. 2004.10.05)

(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).

VARIE

OFFERTA POLACCA DI CONTAINER

Azienda polacca offre a nuovi clienti propria produzione di container per la raccolta di gomma, rottami di metallo, materiali di scarto e rifiuti. (Rif. 2004.10.02)

RICHIESTA MACEDONE DI PRODOTTI PER TOILETTA

Società macedone cerca prodotti chimici quali profumi e preparazioni per toilette. (Rif. 2004.10.03)



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.

CIPRO - NICOSIA

PEZZI DI RICAMBIO PER FURGONI

Appalto di fornitura pezzi di ricambio. Termine per il ricevimento delle offerte: 25.11.2004, ore: 09. Lingua o lingue: greco, inglese.

FRANCIA - MARIGOT

GHIAIA, SABBIA, PIETRISCO E AGGREGATI

Appalto di fornitura ghiaia, sabbia, pietrisco e aggregati. Termine per il ricevimento delle offerte: 25.11.2004, ore: 12. Lingua o lingue: francese.

BELGIO - GAND

MOBILI

Appalto di fornitura mobili. Termine per il ricevimento delle offerte: 26.11.2004, ore 10. Lingua o lingue: olandese.

POLONIA - ZGORZELEC

PRODOTTI DI ALLUMINIO
Appalto di fornitura prodotti di alluminio. Termine per il ricevimento

delle offerte: 29.11.2004, ore 11. Lingua o lingue: polacco.

FRANCIA - RENNES

ATTREZZATURE PER CATERING

Appalto di fornitura attrezzature per catering. Termine per il ricevimento delle offerte: 29.11.2004, ore 12.

Lingua o lingue: francese.

INFO FLASH

ROMANIA

È previsto per il 2005 l'inizio dei lavori per la costruzione dell'autostrada Bucarest-Brasov. Assieme alle altre due autostrade Bucarest-Costanza e Brasov-Bors, essa collegherà la parte occidentale alla parte sudorientale del Paese.

L'intera autostrada sarà ultimata nel 2009 in partenariato pubblico privato. (Fonte: www.informest.it)

CROAZIA

Nella località di Liznjan in Istria sarà allestito un complesso turistico con campo da golf, albergo cinque stelle, 80 appartamenti e 27 ville con percorsi di equitazione, piscine e casinò. Si tratta di un investimento

di 65 milioni di euro, i lavori s'inizieranno la prossima estate e dovrebbero concludersi in 18 mesi. (Fonte: Ice Zagabria)

ROMANIA

Il porto di Costanza e il turismo sono due opportunità d'affari molto importanti a disposizione degli investitori italiani.

Il Ministro dei trasporti, dell'edilizia e del turismo Miron Mitrea presente al Forum Invest Romania di Roma ha dichiarato che il porto di Costanza è uno tra i maggiori in Europa, raddoppia ogni anno la propria capacità di gestione container e



sta sviluppando anche la sua vocazione di porto fluviale.

Nei primi tre trimestri il turismo ha registrato crescita di oltre il 40% e per il Delta del Danubio la crescita è stata del 50%. (Fonte: Ice Bucarest)

URUGUAY

Prestito del Governo italiano al Governo uruguayano per le Pmi di capitale uruguayano e misto italo/uru-



guaiano per 20 milioni di euro.

Il finanziamento sarà destinato all'acquisto di beni, materie prime, trasferimento di tecnologia, assistenza tecnica e commerciale, brevetti industriali.

Il 50% dell'acquisto dei beni deve essere necessariamente d'origine italiana. (Fonte: www.globus.camcom.it, Ccie Uruguay)

Nuova faccia nazionale delle monete da 2 euro in circolazione dalla Finlandia e dal Lussemburgo.

Le monete hanno corso legale in tutta l'area dell'euro. (Guce C 243 del 30.09.2004)

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione di imprese in difficoltà. (Guce C 244 del 01.10.2004)



Gastronomia

Al Ristorante da Toni, a Gradiscutta di Varmo

Il calore dell'ospitalità e la grande arte in cucina

di Domenico Valentino



Aldo Morassutti, con le insegne dei Rotisseurs

Sentirsi ospite, più che cliente. Chi varca la soglia del Ristorante Da Toni, a Gradiscutta di Varmo, prova proprio questa bella sensazione. È circondato da calore umano e cortesia, piaceri che soltanto un'accoglienza raffinata può dare. Grande "arte" anche in cucina. Talché il locale di Aldo Morassutti da decenni è simbolo di ricet-

tività di alto livello.

Qui si propone un tipo di cucina regionale, però rivisitata. Piatti della tradizione, ma presentati (per leggerezza, quantità, espressione visiva) con modernità. I piatti forti sono le verdure, il minestrone di fagioli, l'anatra, le carni di manzo e di vitello (da produttori sicuri), il pollame.

In questo periodo, con la

temperatura rinfrescata, ecco alcuni suggerimenti: verdure con i ciccioli; risotti e zuppe con i funghi; gnocchi, vellutate o tortelli con la zucca; spezzatino d'oca speziata servita con purè di sedano o patate; brovada; carni suine (sempre alleggerite); selvaggina (da piuma e da pelo); dolci della casa, con tanta frutta: eccezionali sia quelli con le mele sia i "Petorai" (pere cotte in vino bianco e caramellate). Questi sono soltanto alcuni esempi, perché, naturalmente, il menù riserva sempre piacevoli novità.

Anche la cantina, seguita personalmente da Aldo Morassutti, è ricca di proposte. Nella carta dei vini sono presenti le etichette più rappresentative dei vignaioli friulani. Ottima la scelta pure di Champagne e prodotti di altre regioni italiane (specie di Piemonte, Toscana e Veneto).

Lo chef è Roberto Cozzarolo, professionale e ricco d'inventiva. Con lui, ai fornelli, anche il cuoco Marco Liani e due aiuti. In sala - con Aldo Morassutti, la consorte Lidia e la figlia Elisabetta - gli ospiti sono

seguiti con discrezione da Albano Della Mora e due collaboratori.

Uno staff, insomma, capace di calamitare autentici gourmet, anche tra le personalità di spicco: dai grandi nomi della letteratura (Hemingway, Pasolini, Maldini, Giacomini, Bartolini...) a quelli della pittura e della scultura (Anzil, Zigaina, Celiberti...), del cinema e del teatro (Tognazzi e Pozzetto...), ma anche uomini della politica, dell'industria, della finanza. Le associazioni trovano qui un posto ideale per i loro simposi: Ducato dei vini, Accademia della cucina, Rotary, Rotaract, Chaine des Rotisseurs... Recentemente, proprio la Confraternita mondiale della gastronomia ha "celebrato" al Ristorante Da Toni il passaggio delle consegne tra il bailli uscente, Mario Pascoli, e il subentrante Bruno Peloi. All'evento erano presenti, tra gli altri, il Governatore della Regione, Riccardo Illy, il presidente della Cciaa udinese, Adalberto Valduga, e l'assessore alle Attività produttive del Friuli-Vg, Enrico Bertossi.



Lidia ed Elisabetta Morassutti

Come arrivarci e altre notizie

Il Ristorante Da Toni si trova a Gradiscutta, frazione di Varmo, al numero 3 di via Sentinis. Situato nel cuore del Medio Friuli, il locale è baricentrico rispetto a tutte le vie di comunicazione. Numero di telefono 0432-778003-4, fax 0432-778655, sito internet www.datoni.net, e-mail datonimorasuttia@libero.it.

Mediamente, il costo di un pasto completo si aggira sui 35 euro (bevande e vini esclusi). Il ristorante si distingue per l'ottima disposizione delle sale. Quella dei banchetti è l'ideale per 80 commensali, altri 40 possono accomodarsi in quella del fogolar. Al piano superiore c'è una sala riunioni (50 posti).

Sono accettate tutte le carte di credito.

Ampio parcheggio.

Giornata di chiusura: lunedì

Aldo Morassutti: ho ancora tantissime cose da dire e da fare

Compie trent'anni il "nuovo" Ristorante Da Toni. Nel 1974, infatti, Aldo Morassutti decide di rifare ex novo la vecchia osteria di famiglia. Lui stesso partecipa a quella radicale trasformazione, mettendo mano ai disegni progettuali e seguendone la costruzione. I tanti successi ottenuti in questo lungo periodo non hanno certo scalfito il suo entusiasmo, rimasto quello di sempre. "Questo è un lavoro bellissimo - dice -; spero che i miei figli rivedano le loro scelte, e decidano di affiancare la mia attività. Personalmente, sento di avere ancora tantissime cose da dire in campo enogastronomico e da fare per questa bellissima zona: il Medio-Basso Friuli".

"È una terra splendida - continua Aldo Morassutti -, dove non si coltivano soltanto soia e mais. Qui crescono asparagi di una bontà unica. Qui sbocciano rose belle e durature come in nessun'altra parte. E c'è anche chi coltiva una varietà di rose antiche, espor-

tate in tutt'Italia per abbellire le case più signorili. Per non dire dei panorami, unici e suggestivi, offerti dal Tagliamento e delle tante opere d'arte ubicate in quest'area. Qualche esempio: la chiesa di Varmo, con opere del Pordenone, le residenze gentilizie sparse in tutto il circonda-



rio, come la Villa Manin a Passariano o la Villa Canciani, a Varmo, vero capolavoro architettonico. E potrei continuare a lungo. Ecco: il mio programma per il prossimo futuro è quello di impegnarmi al massimo

per riuscire a 'vendere' questo territorio, perché possa essere apprezzato ancora da tantissime persone".

"E poi - dice ancora Aldo Morassutti - amo la mia professione. Sto continuando l'opera dei miei genitori. Nel 1928, mamma Palmira rientrò dal Canada, dov'era emigrata, per prendere in

gestione l'osteria, mentre papà Toni si fermò oltreoceano (lavorava in ferriera) per raggranellare ancora qualche soldo. In quegli anni, Gradiscutta era su una via di passaggio importante: congiungeva il Veneto

con Codroipo, centro commerciale per eccellenza. Qui si fermavano tante persone, anche i paradors (conducenti di mandrie bovine ed equine). E mangiavano, tra gli altri piatti tipici, il minestrone di fagioli di Palmira (il nostro chef lo propone ancor oggi), il frico e le razze (anatre di casa, allevate nelle aie e negli acquitrini circostanti). Ora - conclude Morassutti - quella prima struttura muraria non c'è più. Persiste, però, il concetto d'osteria come punto aggregante del paese. C'è ancora il bancone di mescita in pietra-granito dove un tempo si facevano rimbazzare i 'cinquantini', le monete di quegli anni: il loro tintinnio, più o meno argenteo, svelava se i soldi erano veri o falsi".

Gastronomia di classe, insomma, a Gradiscutta di Varmo. Ma anche ricerca della poesia nella quotidianità e rispetto delle tradizioni. Elementi indicatori di una volontà tenace. Come a dire: la saga dei Morassutti continua.

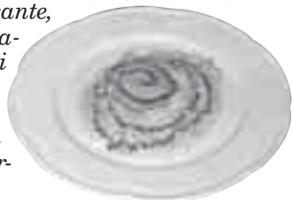
La ricetta

Roberto Cozzarolo, chef del Ristorante Da Toni, suggerisce ai lettori di Udine Economica una ricetta innovativa, frutto di fantasia frammista a grande "mestiere", gratificante alla vista e al palato: **Risotto con verze e fegato d'oca**.

Ingredienti (per quattro persone): una piccola cipolla, mezzo decilitro d'olio d'oliva, il cuore bianco d'una verza, 280 gr di riso superfino Carnaroli, mezzo decilitro di vino bianco secco, 4 scaloppe di fegato d'oca crudo da 25 gr ciascuna, 2 decilitri di vino Refosco, 1 mazzetto di salvia, rosmarino e alloro, 15 gr di fecola, brodo di carne quanto basta, sale e pepe a piacere, 50 gr di burro, 50 gr di parmigiano.

Preparazione. Tritare e soffriggere metà della cipolla con un filo d'olio d'oliva. Quando sarà rosolata, aggiungere la verza tagliata grossolanamente, sale e cucinarla per una ventina di minuti circa. A questo punto buttare il riso, bagnare con il vino bianco e portarlo a cottura innaffiandolo di tanto in tanto con il brodo. Nel frattempo, sarà stata preparata la salsa al Refosco: in un soffritto della restante cipolla aggiungere il vino Refosco, il mazzetto di erbe, il sale e il pepe. Lasciare ridurre dell'80%, filtrare e "legare" la salsa con un po' di fecola diluita con dell'acqua. A cottura del riso avvenuta, mantenerlo con il burro e il formaggio e regolarlo di sale e di pepe. Disporre il risotto su quattro piatti; sopra ognuno, adagiare una scaloppa di fegato d'oca (che si riscalderà con il calore del riso) e irrorare con la salsa ottenuta.

Abbinamento. Trattandosi di un primo piatto gustoso ancorché di grande equilibrio, la scelta del vino è molto importante. Il Ristorante Da Toni propone di "sposarlo" con un prodotto sì sgrassante, ma al contempo elegante, sapido, ricco degli umori e degli aromi che soltanto le colline cormonesi sanno dare alle uve: il Collio bianco Jelka (La vigna dal Ribel, di Roberto Picch).



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie - Sosta Al Canarino, in via Cussignacco a Udine

Le proposte culinarie del vecchio Friuli

di Bruno Peloi



Andrea Boel

«Questo locale è nato come osteria. I primi documenti fanno risalire l'evento al 1803. Da allora sono passati oltre duecento anni, e la mia intenzione è di restare fedele a quell'antica filosofia di proporre cibi e bevande». Chi parla è Andrea Boel, titolare dell'osteria Al Canarino. Storia bisecolare, dunque, quella del noto ambiente udinese. Quell'antesignano posto di ristoro si chiamava Alla Croce Rossa, perché attiguo al chiostro dell'ospedale che sorgeva nei pressi. Era ubicato vicino a Porta Cussignacco (ora purtroppo abbattuta). Oltre ai borghigiani, vi trovavano accoglienza anche molti cjaradors (carradori), con ricovero assicurato per i loro armenti.

Un altro cenno storico del 1883 permette di capire il perché della mutazio-

ne del nome, da Croce Rossa a Canarino. Il cambiamento radicale si deve all'oste del tempo, che coltivava una grande passione: allevare canarini. Ed è proprio grazie a quell'hobby che da allora sull'insegna dell'osteria compare il giallo e gorgheggiante pennuto. La famiglia Boel, papà Bruno e mamma Maria (sore Marie), assume la gestione del locale nel 1968. Il figlio Andrea subentra nel 1983.

Ma torniamo alla gastronomia. «Le nostre proposte culinarie – dice ancora Boel – per la gran parte sono rimaste quelle classiche del Friuli del tempo che fu. Si basano sui prodotti del territorio e sono legate allo scorrere delle stagioni. Naturalmente, con gli anni il modo di cuocere gli alimenti è variato, adeguandosi alle esigenze del vivere moderno. Per esempio, tra gli ingredienti è quasi scomparso il burro, mentre ha fatto irruzione l'olio d'oliva. I cibi sono dunque più leggeri, pur mantenendo i sapori e le fragranze di un tempo». Facciamo dunque qualche esempio di mangiare friulano. «Non c'è che l'imbarazzo della scelta – continua Boel –. In questo periodo, per esempio: salame con l'aceto, musetto

con contorni di spinaci o crauti, minestrina d'orzo e fagioli, pasta con sugo d'anatra, coniglio, gulasch, baccalà, trippe... E poi un piatto che oggi si tende a dimenticare e che noi invece proponiamo tutto l'anno: la soffice frittata. Molto richiesta quella alle erbe (con spinaci, porro, cipolla, un po' di guanciaie...) saltate con un goccio d'olio d'oliva, ma molto gradite sono anche quelle con salame, marcun-dele, pestadicje (un salame molto 'ricco')».

«Ci sono pure le proposte



al banco

– dice più avanti Andrea Boel –. Qui tutti i giorni presentiamo nervetti di vitello, polpette, tartine al gorgonzola, crocchette di patate, filetto di merluzzo impanato e dorato (qualche vecchio avventore si presenta già alle 8 del mattino per gustarseli). Ogni ve-

nerdi, poi, prepariamo i calamari fritti, che vanno a ruba. Da qualche giorno – con la Festa delle castagne – per noi è già cominciata la stagione invernale. Quindi, largo ai bolliti: non solo i lessi classici, quelli conosciuti da tutti (testina, muscolo, pollo eccetera), ma anche i meno noti prodotti suini: talpins, orecchie, code... In primavera (maggio, soprattutto) serviamo un altro prodotto di nicchia: i croz (le rane)».

Anche il vino Al Canarino si serve preferibilmente come nelle osterie di un tempo: sfuso. Andrea Boel (oltre che cuoco è anche

cantiniere del locale) ai suoi clienti suggerisce Cabernet franc Isonzo, Merlot delle Grave e Tocai del Collio. Quest'ultimo prodotto lo fornisce, ininterrottamente da 40 anni, l'azienda agricola Gianluca Anzelin, di Cormons. «A disposizione degli ospiti – conclude Boel – ci sono però anche bottiglie di buona qualità, a prezzi corretti, con ricarica da osteria. Sono vini nostrani e di altre regioni: Toscana, Sicilia, Sardegna, Marche, Piemonte, Emilia Romagna, Trentino...».

Al bancone di mescita e in sala, con Andrea Boel collabora da molti anni Sonia Franzo. La clientela è eterogenea: per il pasto diurno, il locale è frequentato soprattutto da impiegati e operai. La sera arrivano invece docenti universitari, famiglie e parecchi turisti, italiani e di lingua tedesca. Mediamente, il costo di un pasto è contenuto tra i 15 e i 20 euro a persona, bevande e vini compresi. È possibile pagare con carta di credito. Il locale – fa parte del Comitato difesa osterie fin dalla sua fondazione – si trova a Udine, in via Cussignacco 37, telefono 0432-504715. Giornata di chiusura: domenica. Non ci sono problemi di parcheggio.



L'angolo dell'editoria friulana

La "Madone de Sesule"

di Silvano Bertossi

Tra le iniziative dell'editoria friulana segnaliamo alcuni libri recenti editi dalle Edizioni Segno, che hanno la loro sede operativa a Feletto Umberto. Nel 2004 le edizioni Segno hanno dato alle stampe cinque libri. Il primo, dal titolo "Porzùs. La casa della Vergine", è scritto da Paola Treppo ed è dedicato alla storia di Porzùs e, soprattutto, all'apparizione, il 10 settembre del 1845, della Madonna a Teresa Dush, una bambina semplice e buona, che le aveva chiesto un aiuto. Dopo la morte di Teresa, la gente del paese decise di costruire sul luogo dell'apparizione della Vergine una piccola cappella, una Iancona com'è chiamata ancora oggi, che è meta di pellegrini, provenienti da tutta l'Italia, e che ospita la statua della Madonna del-

la Falce, la Madone de Sesule. È davvero una curiosità questa statua che raffigura la Madonna che impugna una piccola falce che appoggia sulla fronte di Teresa. Dopo l'apparizione della Vergine e la morte di Teresa, la gente di Porzùs ha cominciato a osservare un fenomeno insolito: sul luogo del miracolo avviene, ogni anno, una fioritura insolita e abbondante. Il libretto, di 88 pagine, 8 euro, raccoglie vicende, note storiche, informazioni su Porzùs.

Il secondo libro è dedicato a Fratel Cosimo, al secolo Cosimo Fragomeni, un terziario francescano che – come sottolinea Francesco Prochilo, autore del libro "Fratel Cosimo e l'ineffabile potenza di Dio" – "ha saputo con saggezza e profondo amore donare al suo prossimo i doni dello Spi-

rito e li ha usati non come potere personale, ma li ha offerti come servizio incondizionato alla massa di pellegrini che da tutto il mondo viene a visitare questo luogo eccelso". Fratel Cosimo vive e opera a S. Domenica di Placanica, in Calabria, dove c'è la cappella dedicata alla Madonna dello Scoglio. Nel volume Prochilo racconta la vita, le opere, le guarigioni, corroborate dalle testimonianze dei fedeli, e le profezie che Fratel Cosimo ha fatto e fa.

Fra i volumi delle edizioni Segno ci sono anche due libri di racconti. In "Il mercante di Piume", le storie narrate da Lucio Costantini parlano di un mondo sospeso fra realtà e fantasia. Sono racconti brevi scritti in maniera semplice, che sanno comunicare al lettore sentimenti e immagini che

fanno parte del vissuto di ognuno di noi. Il primo racconto è, ovviamente, "Il mercante di piume" e narra l'incontro fra un ragazzo e un vecchio che vende piume di una vastissima varietà di uccelli, da quelli del paradiso alle gru, dai pappagalli agli ibis. Il ragazzo non aveva abbastanza denaro per acquistarne neanche una e cercò, fra i vari colori iridescenti, la piuma meno appariscente che, però, era la più costosa. Il vecchio gli fece un prezzo speciale e gli spiegò che: "La piuma che tu hai scelto può apparire insignificante e chi non sa cosa farsene dei sogni. Il vento però può..."

Brevi storie nel libro di Vincenzo Marco Zorzut, che ha come titolo "Dodici racconti a mezzanotte" e come sottotitolo "Il fascino del brivido... ed altro ancora". Questa volta si tratta di raccon-

ti che hanno uno sfondo horror perché, come sostiene uno dei padri fondatori di questo genere di narrativa, il sentimento più antico e profondo radicato nell'uomo è la paura. L'autore ha deciso che tutti i proventi che gli spettano per la vendita di questo libro, che costa 10 euro, saranno devoluti in opere di carità.

Infine c'è un libro dedicato ai più piccoli che racconta la storia di "Liuk e Stella. Un'avventura fra cielo e mare". La storia è raccontata da Cristina Vannini Parenti e le particolari e interessanti illustrazioni sono opera di Carmen De Pedrini. Liuk e Stella sono due giovani gabbiani un po' ribelli che hanno imparato da poco a volare. I due decidono di allontanarsi dal gruppo e una matti-

na presto volano liberi, a pelo dell'acqua, senza che gli adulti possano rimproverarli per il loro modo di volare. Nel loro giorno di libertà scoprono molte cose nuove e vivono diverse avventure. Ritourneranno al loro gruppo, ormai cresciuti e con un ricco bagaglio di esperienze.



Industria

Incontro dell'Assindustria in collaborazione con Comune di Udine e Università

Le costruzioni sostenibili migliorano la qualità della vita



Il tavolo dei relatori

Occorre aprire le porte alla qualità del vivere attraverso la sostenibilità del costruire. È il messaggio emerso a Udine Fiere, all'interno della 51ma edizione di Casa Moderna, dal qualificato convegno organizzato da Assindustria friulana, Comune di Udine e Università, in collaborazione con la Banca Popolare di Vicenza, dal titolo "L'edificio a costo zero: dalla bio-architettura alla casa passiva".

Si è trattato della prima di una serie di iniziative che i tre soggetti, Assindustria, Comune e Università, intendono portare avanti congiuntamente per diffondere sul territorio la cultura del costruire sano, sensibilizzando tutte le parti, pubbliche e private, che possono contribuire a dare una risposta alle esigenze di riduzione degli impatti sull'ambiente e sull'uomo, garantendo lo sviluppo sostenibile del nostro territorio.

"La bio-architettura è una materia che va letta soprattutto in termini di innovazione dal momento che sviluppa la ricerca di nuovi metodi nel costruire basati sulla sostenibilità per migliorare le condizioni di vivibilità" ha detto in apertura di incontro Giovanni Fantoni, presidente dell'Assindustria friulana, mentre Furio Honsell, magnifico rettore dell'Università di Udine, ha ricordato il nuovo ruolo assunto dall'Ateneo friulano di fronte alle sfide della competizione globale: "L'università - ha dichiarato - deve cercare di risolvere problemi concreti, passando da una ricerca teorica a una ricerca pratica. Dobbiamo sapere anticipare sul territorio quello che, come la sostenibilità del costruire, può diventare una esigenza globale. Il Friuli ha tutte le carte in regola per essere un incubatore di idee e progetti in questo campo".

Giorgio Cavallo, assessore all'urbanistica del Comune di Udine, con l'ausilio dell'ingegner Pino Bellinetti, dirigente del settore, ha illustrato il nuovo regolamento, appena approvato

dal capoluogo friulano, "per la disciplina della qualità edilizia, dell'uso razionale delle risorse energetiche, idriche e dei materiali", che incentiva l'utilizzo di tecniche costruttive innovative attraverso il riconoscimento di detrazioni nel calcolo degli oneri connessi per gli interventi edilizi rispettosi dei principi indicati dallo stesso regolamento.

L'incontro, coordinato da Fabio Turchini, presidente di Eupragma Srl di Udine,

è stato poi arricchito da diversi contributi. Elvio Ermacora, presidente dell'associazione italiana Biocostruire, ha sottolineato come la "casa biologica" esalti l'edilizia del buon senso perché, oltre a costare meno in termini di spese di gestione, risparmio di energia (-50%) e di acqua, garantisce maggiore comfort e benessere psico-fisico aumentando l'isolamento acustico, riducendo l'inquinamento dell'aria indoor, favorendo l'ergonomia e riducendo i rifiuti. Ermacora, nel suo intervento, ha altresì ricordato che il 43% degli italiani è disposto a spendere il 10% in più per una casa sana.

Da qui l'invito alle imprese, per attrarre i consumatori, a puntare sulla sensibilità etica e sociale della casa biologica.

Marco Sostero, rappresentante del gruppo edili

dell'Assindustria, si è invece soffermato sul ruolo dei costruttori verso la sostenibilità nell'edilizia e sulle esperienze realizzate in Friuli. "Sapersi orientare - ha detto - verso uno sviluppo sostenibile attraverso l'applicazione di tecnologie bioclimatiche e l'uso di materiali di origine naturale è indispensabile per aprire una nuova era di applicazione di tecnologie in termini sia energetici sia ambientali, ai fini di ottenere un'edilizia residenziale di qualità. Occorre quindi uno sforzo comune tra imprenditori, amministratori e progettisti affinché il valore aggiunto di questa qualità non sia solo un'opportunità di business per la parte imprenditoriale, ma un vero cambiamento nell'approccio del costruire e dell'abitare". Claudio Pandanali, rappresentante della Sezione Engineering Gruppo "Servizi

alle Imprese" dell'Assindustria, Onorio Saro, professore associato di "Fisica tecnica" Facoltà di Ingegneria dell'Università di Udine, e Gioacchino Nardin, professore straordinario di "Impianti industriali meccanici" Facoltà di Ingegneria dell'Università di Udine, hanno affrontato gli aspetti energetici e innovativi dell'involucro edilizio e l'impiantistica.

Da ultimo, Gianni Scudo, professore ordinario di "Tecnologia dell'architettura" Dipartimento Best del Politecnico di Milano, ha analizzato la progettazione bioclimatica per l'uso razionale delle risorse con riguardo anche ai sistemi di riscaldamento e di raffreddamento delle abitazioni.

Le conclusioni del convegno sono state tratte da Mario Raggi, capogruppo dei Servizi alle Imprese aderenti all'Assindustria friulana,

che ha parlato della bio-architettura come una sfida culturale che richiede un intervento di sensibilizzazione sulle coscienze sia nelle scuole sia nell'università. "I nostri ragazzi - ha commentato Raggi - devono capire quanto sarà importante per loro, in futuro, vivere in una casa biologica".

Raggi ha inoltre auspicato un coordinamento fra i tecnici e i progettisti. "Devono parlare una sola lingua. Ci sono al momento troppe opinioni discordanti all'interno di questo settore".

Visto l'interesse suscitato dalla tematica (con una presenza qualificata di circa duecento persone a Udine Fiere), l'iniziativa assunta da Assindustria, Università ed Ente locale avrà un seguito con l'organizzazione di un nuovo convegno e l'impostazione di altre azioni di promozione e diffusione.

Lo sollecita Marco Simeon, presidente dell'Api regionale

La Regione metta in pista Friulia per i progetti di crescita dimensionale

Marco Simeon, presidente della Federazione del Friuli Venezia Giulia delle Piccole Medie Industrie, interviene nella discussione sul documento della Regione, proposto dalla professoressa Cristiana Compagno, sul tema della crescita dimensionale e dei progetti di sviluppo competitivo delle Pmi, proponendo un ruolo determinante per la finanziaria Friulia. "Come Federazione regionale dell'Api - precisa Simeon -, abbiamo chiesto all'assessore alle attività produttive Enrico Bertossi

di rivedere l'impianto della proposta di legge per la crescita dimensionale delle Pmi. Anche perché è necessario uscire dalla logica degli incentivi, peraltro limitativi in quanto legati al de minimis, ed entrare in quella dei finanziamenti a lungo termine con tasso particolarmente favorevole e con adeguato preammortamento".

Il presidente Simeon non ritiene inoltre opportuno il meccanismo della procedura concorrenziale tra le imprese, di cui parla il documento del gruppo di lavoro regionale. Ribadisce

infatti che "aumentando le dotazioni finanziarie di Friulia, la società abbia tutti i requisiti e, come ha dimostrato istruendo le pratiche per l'Obiettivo 2, anche l'organizzazione per soddisfare le aspettative del sistema economico locale".

"La netta contrarietà di Confapi del Fvg alle graduatorie tra le imprese concorrenti per aggiudicarsi gli incentivi regionali poggia, argomenta il presidente Simeon, anche sulla considerazione dei riflessi negativi che avrebbero per la vita aziendale l'at-

tesa del bando di gara e le incertezze derivanti dalla procedura. "Mentre la valutazione dei progetti di crescita dimensionale da parte di Friulia - dice Simeon - avrebbe un diverso impatto, dato che la sua efficienza è ben conosciuta e testata sul campo".

Simeon nelle sue osservazioni al documento Compagno avanza una proposta anche riguardo alla figura del temporary manager: "La Friulia potrebbe individuarlo sulla base di elenchi di professionisti con un curriculum adeguato e la scelta avverrebbe di



Marco Simeon

comune intesa con l'impresa; il ruolo del Tm potrebbe essere quello consueto dei rappresentanti della finanziaria regionale nelle aziende partecipate".

Bertolini: "La ripresa passa attraverso qualità e innovazione"

"La ripresa economica passa anche attraverso tutte quelle direttive e certificazioni che vogliono garantire la qualità e la provenienza del prodotto alimentare". Le parole del capogruppo del gruppo alimentare e bevande dell'Assindustria di Udine Maurizio Bertolini costituiscono la miglior sintesi dei lavori della riunione del gruppo tenutasi a palazzo Torriani. Nel corso dell'incontro sono

stati infatti affrontati diversi aspetti squisitamente tecnici quali gli standard Brc e Ifs per qualificare i fornitori in tutto il mondo, uniformando i requisiti oggetto di valutazione e riducendo il numero di verifiche ispettive e altri standard. Su questi argomenti Bertolini ha dato appuntamento ad ulteriori riunioni di approfondimento così come il gruppo si è ripromesso di sviluppare nelle prossime settimane l'op-

portunità di avviare una collaborazione con la sezione turismo del gruppo servizi nella logica di favorire sinergie nella nostra provincia tra l'offerta alberghiera e quella enogastronomica. Bertolini ha altresì ricordato due avvenimenti importanti che hanno distinto di recente l'impresa alimentare friulana: il cinquantesimo anniversario di attività del gruppo Dentasano di Percoto e la ripresa della produzione a

cura del gruppo Gabeca dello stabilimento dell'acqua Fonte Paradiso di Pocenia. "Sono due aziende - ha sottolineato il capogruppo - che hanno saputo costruire il futuro e ottenere risultati straordinari grazie all'innovazione".

Bertolini ha infine salutato con piacere Alberto Morgante, neo rappresentante dell'Assindustria nel comitato del distretto alimentare sandanielese. "Siamo certi - ha detto -



Maurizio Bertolini

che darà ascolto alle rappresentanze che compongono il Distretto alimentare. Riteniamo che oggi più che mai il Distretto possa costituire un punto di forza per l'impresa che vuole innovare".

Commercio

Il presidente di Confcommercio Giovanni Da Pozzo polemico col Governo

"Troppa demagogia sul fronte dei prezzi"



Giovanni Da Pozzo

Secondo il presidente di Confcommercio provinciale Giovanni Da Pozzo, quello dell'esecutivo nazionale - che si è accordato con la grande distribuzione per il congelamento dei listini fino al 31 dicembre 2004, aggiungendo la minaccia di attuare, in tutta la sua completezza, la legge Bersani, con la conseguenza della deregulation totale negli orari, nella pianificazione commerciale e nella liberalizzazione dei saldi - è un atteggiamento "strumentale e demagogico". "Pur apprezzando i tentativi fatti nel cercare, attraverso l'accordo con alcuni

gruppi della grande distribuzione, di calmierare i prezzi del settore alimentare - osserva Da Pozzo -, la nostra associazione, a livello sia nazionale sia locale, non può non giudicare quella del Governo un'azione tesa a scaricare sull'ultimo anello della catena la colpa di una situazione economica di perdurante stagnazione, che ha origini complesse e, per questo, non banalizzabili".

Perché "demagogico"? "Perché in un'economia di mercato i prezzi al consumo si formano attraverso libero mercato e processi di filiera impossibili da

controllare, soprattutto in un'epoca globalizzata come quella che stiamo vivendo. Il Governo - prosegue il presidente di Confcommercio provinciale -, così pronto a mettere sotto accusa il sistema commercio sul fronte dei prezzi, commette il grave errore di non rimarcare la stessa problematica alla produzione".

Ma l'accordo bloccaprezzi, seppur demagogico, potrà comunque, in qualche modo, essere efficiente ed efficace? "Assolutamente no - sottolinea ancora Da Pozzo -, perché il paniere della spesa alimentare incide in una famiglia media per non oltre il 16%

delle spese mensili. E invece, che cosa fa il Governo per frenare un'ascesa continua di tariffe, costo dei trasporti, della casa? È facile eludere il problema e non far nulla nell'ambito della rimodulazione delle tariffe, nella riduzione delle accise dei prodotti petroliferi, scaricando tutto sugli enti locali, costretti ad aumentare il costo dei servizi o a ridurre l'efficienza, in un quadro più generale di degrado della pubblica amministrazione".

"Il decentramento, negli ultimi anni, è diventato parola magica. Avrebbe dovuto risolvere tutti i

problemi; al contrario, si è assistito a una burocrazia sempre più inestricabile e costosa, alla proliferazione dei centri decisionali, alle complicazioni per tutti coloro che volessero abbracciare il 'fare impresa'. È un metodo che contestiamo - conclude Da Pozzo -, lo diciamo con forza soprattutto a ridosso delle Finanziarie nazionale e regionale. In un momento così difficile, anche per l'economia del Friuli Venezia Giulia, la Regione dovrà fare la sua parte, evitando di essere troppo ammiccante con i soliti poteri economici forti, che ne stanno condizionando non poco linee

programmatiche e indirizzi finanziari. Se è vero che il terziario, e quindi commercio e turismo, rappresentano l'ossatura dell'economia in termini di Pil, di occupazione e di numero di imprese, è perfino obbligatoria un'attenzione ai problemi del comparto. Sono migliaia, in regione, le piccole aziende che, tacitamente, sostengono da tempo una situazione non facile. Dovessero riscontrare varie 'assenze' negli interventi di settore, non potranno certo mostrare un atteggiamento favorevole nei confronti di una politica disattenta e superficiale".

FriulFungo riparte Da Scarpan a San Daniele del Friuli

È partito venerdì 1 ottobre, al ristorante Da Scarpan di San Daniele del Friuli, la tredicesima edizione di FriulFungo, la rassegna enogastronomica sostenuta dalla Camera di commercio di Udine, con la partecipazione di Confcommercio

provinciale e il contributo della Wolf di Sauris e delle distillerie De Mezzo.

Una lunga storia quella iniziata nel 1983 (dal 1990 FriulFungo è diventato biennale) per volontà di alcuni ristoratori friulani, il cui capofila, il compianto Vincenzo Furlan, col-

tivò, alimentò e curò la manifestazione fino all'edizione 2002.

La sua figura di "padre di FriulFungo" viene presa a esempio da Bepi Salon, Angelico Vatri, Federica Cengarle e la new entry Pio Costantini, che nei loro ristoranti Salon (Piano

d'Arta), Da Scarpan (San Daniele), Paradiso (Pocenia) e Costantini (Collalto di Tarcento) propongono i gustosi abbinamenti funghi-vino nei quattro venerdì del mese di ottobre: dopo la serata dell'1, FriulFungo ha dato appuntamento l'8 da Salon, il 15 al

Paradiso, il 22 da Costantini.

I quattro ristoratori - che hanno presentato il 28 settembre la kermesse preparando alcuni piatti nella cucina attrezzata di Confcommercio a Udine, alla presenza del vicepresidente della Camera di commercio, Claudio Ferri, e del presidente dei ristoratori di Confcommercio, Pio Costantini - hanno lasciato invariato il prezzo delle serate: 40 euro, bevande comprese.



Claudio Ferri

Quattordici ristoranti propongono il delizioso pennuto

Il tour dell'oca ai nastri di partenza

Si è svolta nella Casa della contadinanza, in Castello a Udine, la cerimonia di presentazione della kermesse enogastronomica intitolata I ristoranti dell'oca. La rassegna - ideata dalla Confesercenti e realizzata grazie alla collaborazione della Regione Fvg, della Camera di commercio di Pordenone e della Iolanda De Colò Srl - è giunta alla quarta edizione. È stata tenuta a bat-

tesimo, durante i festeggiamenti di Friuli Doc, dal sindaco di Udine, Sergio Cecotti, che ha rivolto parole d'augurio per la buona riuscita dell'evento. Le finalità dell'iniziativa - valorizzare ancor più la gastronomia regionale, grazie a un prodotto tipico della nostra terra: l'oca, appunto - sono state illustrate da Diego Simonetti, funzionario della Confesercenti.

I molti invitati hanno

quindi potuto assaggiare, in anteprima, alcuni dei piatti che saranno proposti in specifiche serate a tema (si svolgeranno sempre di giovedì).

Sono quattordici i ristoranti aderenti all'iniziativa. Ognuno avrà un proprio menù a base d'oca, con un "piatto forte" in particolare. Eccone il calendario e la portata da gran gourmet. Dopo l'avvio in grande stile all'Antica trattoria Da Toni,

a Gradiscutta di Varmo (Oca profumata al kren), la rassegna continuerà nelle seguenti date: 28 ottobre, Trattoria Da Blasut, a Lavariano di Mortegliano (Scaloppa di fegato grasso d'oca con polenta); 4 novembre, Osteria Da Afro, a Spilimbergo (Oca lessa con kren e salsa verde); 11 novembre, Vecchia Osteria Cimentini, a Villa Santina (Fegato grasso alle mele); 18 novembre, Ristorante

L'ultimo mulino, a Bannia di Fiume Veneto (Petto d'oca in salsa d'oca); 25 novembre, Ristorante La Taverna, a Colloredo di Monte Albano (Terrina di fegato d'oca al tartufo nero estivo con pan brioche e composta di mele); 2 dicembre, Trattoria Ai Cacciatori, a Cavasso Nuovo (Petto d'oca in salsa di porro); 9 dicembre, Ristorante Villa Policreti, a Castello di Aviano (Rotolino d'oca al tartufo bianco); 20 gennaio 2005, Ristorante La Subida, in località Monte a Cormons (Oca bollita con mela e kren o con rape dolci); 27 gennaio Trattoria Da Nando, a Mortegliano

(Petto d'oca in crosta); 3 febbraio, Ristorante Novecento, a Casarsa della Delizia (Petto d'oca con scaglie di formaggio al tartufo ed emulsione di miele di tarasacco); 10 febbraio, Ristorante Del Doge, a Passariano di Codroipo (Oca alla Manin con polenta); 17 febbraio, Ristorante Salvia & Rosmarino, a Borgo Grotta Gigante di Sgonico (Vellutata di zucca e patata americana con raviolini al fegato grasso d'oca). Infine, gran chiusura, il 24 febbraio, al Ristorante Ai Gelsi di Codroipo (Petto d'oca al melograno).

Bruno Peloi



Il prosciutto Dall'Ava sbarca a Udine in piazza Bolzano

Dopo San Daniele, Cortina, Pordenone, Trieste, Lion di Albnasego, Klagenfurt, Graz e Palma di Maiorca, anche Udine.

Una nuova realtà firmata Dall'Ava. Si chiama Prosciutteria 33Cento Udine - Dok Dall'Ava il nuovo locale dell'azienda sandanielese, il cui punto di forza è naturalmente il rinomato e conosciutissi-

mo prosciutto di San Daniele che la famiglia Dall'Ava, con l'esperienza maturata in lunghi anni di attività, continua a promuovere con dedizione e professionalità. La Prosciutteria 33Cento si trova in piazza Bolzano 1 a Udine, telefono 0432-299455 (turno di chiusura domenica).

Un autentico ritorno alle origini: "Lo stabile -

spiega il titolare, Carlo Dall'Ava - apparteneva alla nonna di mia moglie e di mio cugino Pietro Scala, socio dell'attività. Insomma, ci ritroviamo un po' tutti a casa nostra".

Ma qual è l'offerta del locale? "Della massima qualità a prezzi per tutti - prosegue Carlo Dall'Ava -. Quello che mettiamo a disposizione della cliente-

la è un'abbinata prosciutto-vino friulano che mira alla perfezione, ma che deve anche essere alla portata di tutte le tasche. Lo facevamo già da San Daniele a Cortina, dalla Carinzia alla Spagna, lo continuiamo a fare, ovviamente, anche a Udine".

Se interessa dunque un tipo di cucina che, mantenendo le caratteristiche di un mangiare genuino, si differenzia per originalità e personalità, l'occasione di conoscere la nuova Prosciutteria 33Cento è di quelle da non lasciar-

si sfuggire. La cura dell'arredamento, le luci e i colori rendono questo locale (che dispone di 100 posti a sedere divisi in tre salette) particolarmente caldo e accogliente.

Ottimamente fornita anche la cantina, con il meglio della produzione vinicola regionale e nazionale.

Un appuntamento per tutti, dunque, il giusto punto di equilibrio tra classico e moderno, buon gusto e raffinatezza. La prossima tappa? Dall'Ava sbarcherà a Treviso.

Agricoltura

L'assessore regionale Enzo Marsilio al convegno di Coldiretti a Latisana

L'Ue premia innovazione e spirito imprenditoriale

Definire un progetto di filiera e di rafforzamento per il settore dei seminativi a livello regionale, avviare una serie di iniziative per migliorare la qualità dei prodotti, ma soprattutto dare valore alle aziende garantendo la qualità dei percorsi produttivi. Per l'assessore regionale all'agricoltura, Enzo Marsilio, saranno questi gli elementi sui quali il Friuli Venezia Giulia giocherà il proprio ruolo per rimanere competitivo sul mercato dei seminativi. Interventando a Latisana all'affollato convegno organizzato dalla Coldiretti di Udine sulla riforma della Politica agricola comunitaria e la sua applicazione nel settore dei seminativi, Marsilio ha evidenziato che "nell'ottica di una concorrenza sempre più forte a livello internazionale c'è la necessità di rafforzare il sistema sia negli aspetti qualitativi sia commerciali. Ma oltre alla qualità e al fare sistema ci deve essere condivisione di obiettivi e partecipazione di tutti".

La riforma, che si sta avviando a grandi passi verso la sua formale applicazione prevista in Italia il 1



Una parte del pubblico a Latisana

gennaio 2005, è in grado di garantire per il prossimo decennio risorse all'agricoltura italiana per oltre 14 mila miliardi delle vecchie lire l'anno. Ma solo se sapranno essere innovative e originali le aziende friulane potranno avere successo. Aprendo i lavori del convegno, il direttore provinciale della Coldiretti Mauro Donda ha ricordato che "Coldiretti invita gli agricoltori a cogliere le opportunità offerte dalla riforma della Pac e si pone come parte attiva per ac-

compagnare le aziende in questo percorso. Con questa riforma, fortemente voluta da Coldiretti, ci sono più spazi per operare e la politica agricola d'ora in poi dovrà essere pensata in modo diverso rispetto al passato, non più come politica imposta, da recepire passivamente senza margini di scelta, ma come strumento composto da misure differenziate che offre reali opportunità di sviluppo alle aziende agricole". "La Coldiretti - ha ribadito il presidente provinciale

Roberto Rigonat - deve rispondere a tutte le esigenze che la collettività richiede"; ha poi annunciato in anteprima l'approvazione di un progetto di miglioramento della zona della Bassa Friulana con opere di bonifica e interventi per i quali sono stati stanziati dalla Regione 9 miliardi di vecchie lire.

Organizzato in collaborazione con la locale sezione Coldiretti, il Comune di Latisana, il Ciase e con il sostegno della Camera di commercio di Udine, il con-

vegno è stato aperto dai saluti del sindaco di Latisana Micaela Sette e del presidente Coldiretti della sezione di Latisana, Geremia Milo. Patrizia Nicoloso, di **Impresa Verde** Coldiretti, intervenendo sulle novità introdotte dalla riforma nell'applicazione delle norme e nella gestione dei seminativi delle aziende agricole, ha sottolineato che "finora la Pac aveva favorito una grande produttività delle colture, ma non aveva dato alcuna risposta alle esigenze ambientali sempre più pressanti. Dal 'patto con il consumatore' che si limitava alla garanzia del prodotto, si passa ora invece al 'patto con il cittadino' che estende l'impegno degli agricoltori al mantenimento dell'ambiente e alla qualità della vita". Tra i possibili indirizzi di strategie per il Friuli Venezia Giulia, Nicoloso ha indicato la qualificazione della filiera produttiva, l'impegno dell'agricoltura a lavorare a fianco dell'ambiente, l'irrobustimento "a valle" delle fasi della filiera perché "tutti sanno produrre, ma pochi sono capaci di vendere".

Stefano Nalon, tecnico

Ciase, soffermandosi sui principi di base della riforma, ha ricordato il progressivo rafforzamento dell'integrazione tra gli obiettivi ambientali e le politiche di mercato e sviluppo rurale, oltre alla necessità di raccogliere il consenso sociale sull'opportunità di fornire sostegno economico al settore agricolo. "Tra gli obiettivi della riforma - ha sottolineato Nalon - vi sono il miglioramento della competitività dell'agricoltura e la promozione delle aziende orientate alla multifunzionalità e all'innovazione".

Al convegno di Latisana erano presenti tra il folto pubblico anche il vicedirettore della Coldiretti provinciale Gianfranco Drigo, il parlamentare onorevole Danilo Moretti, l'assessore provinciale al turismo Lanfranco Sette, il consigliere regionale Daniele Galasso, il sindaco di Ronchis di Latisana Vanni Biasutti, il vicesindaco di Latisana Cesare Canova, il professor Fabiano Miceli dell'Università di Udine, il presidente dell'Associazione allevatori Friuli-Vg Graziano Zanello, il presidente mandamentale della Coldiretti Gianfranco Pilutti.

A Pavia di Udine un convegno Coldiretti

Rigonat: i prezzi all'origine sono diminuiti del 7%



Il presidente Rigonat, al suo fianco l'assessore Jacop

Per contrastare le difficoltà che investono il settore ortofrutticolo, anche locale, è fondamentale una maggiore trasparenza all'interno del processo produttivo che attualmente ha troppi intermediari e danneggia sia i produttori sia i consumatori finali. Risultano quindi di primaria importanza condizioni come la rintracciabilità e la conoscenza dell'origine dei prodotti,

considerati requisiti fondamentali per una scelta consapevole e serena di chi acquista. Di questo è convinto il presidente Coldiretti di Udine, Roberto Rigonat, che nel corso del convegno dal titolo "Produrre ortofrutta tra etichette, norme di qualità e prezzi", organizzato appunto dalla Coldiretti provinciale in collaborazione con la Propavia nel parco festeggiamenti della Sagre

dai Pirùs di Pavia di Udine, ha evidenziato anche come "le norme di qualità che si applicano alle produzioni ortofrutticole sono condizione essenziale per valorizzare in modo adeguato le produzioni e per stabilire un rapporto di fiducia con il consumatore".

Per questo motivo l'approvazione definitiva della legge sull'etichettatura di origine obbligatoria di tutti gli alimenti, per la quale Coldiretti ha raccolto in Italia oltre un milione di firme, rappresenta una grande opportunità di crescita per le imprese dell'agroalimentare, anche se il sistema di norme introdotte ha avuto un'inevitabile ricaduta sull'operatività degli agricoltori. "Il processo produttivo dell'ortofrutta ora è in crisi con prezzi che all'origine sono diminuiti del 7% - ha precisato il presidente Rigonat -, seguiti da una netta diminuzione pure

dei consumi che è pari al 5% e che deve essere assolutamente contrastata con la trasparenza". Il "made in Friuli", le etichette e una filiera sicura, allora, potrebbero essere la giusta soluzione per superare le difficoltà del settore.

"Bisogna trovare produzioni con alto valore aggiunto - ha precisato l'assessore regionale per le relazioni internazionali, Franco Jacop -, che ci consenta di remunerare maggiormente i produttori. In questo la Regione appoggia la linea di Coldiretti e ha intenzione di appoggiare anche tutte le aziende che seguiranno questa strada facendo anche promozione".

La relazione di Lorenzo Bazzana, capo del servizio tecnico economico della Coldiretti nazionale, ha evidenziato come in generale in Italia in 5 anni l'export dell'ortofrutta sia diminuito del 7,8% contro invece un aumento del

15% delle importazioni e una tendenza comunque di calo dei consumi che in quattro anni si attesta al 9,2%.

Ma perché si consumano meno frutta e verdura? "Perché non si mangia più a casa - ha detto -, perché si preferiscono prodotti surgelati, sostitutivi e magari non deperibili, perché la frutta non è di forma accattivante per i giovani e perché a volte non è considerata abbastanza buona". Perciò, anche secondo Bazzana, è indispensabile riuscire ad applicare una giusta politica di prezzo che non vada a penalizzare, come accade ora, né i produttori né tanto meno i clienti finali. Riccardo Melandri, referente del

controllo qualità ortofrutta dell'Ice per la Regione Friuli Venezia Giulia, invece, ha parlato dei requisiti che devono avere i prodotti messi in commercio come ulteriore garanzia per il cliente finale. "L'etichetta - ha detto - deve indicare chi ha prodotto e confezionato la frutta, la varietà e l'origine, la categoria commerciale, il calibro ed eventualmente il marchio ufficiale".

Al convegno erano presenti anche il sindaco di Pavia, Mauro Di Bert, il presidente della Proloco, Roberto Pittolo, il presidente della Consulta di zona Col diretti, Bruno Di Giorgio, il presidente di sezione, Valentino Del Frate.



Artigianato

Applausi per gli abiti e per Maria Giovanna Elmi

Tutto esaurito alla sfilata di moda Uapi

Tutto esaurito e grande entusiasmo per la sfilata di moda di Confartigianato presentata da Maria Giovanna Elmi, per la regia di Ada Gamba, sabato 25 settembre nell'aula magna dell'Università in piazzale Kolbe. "Non ci aspettavamo tanta gente", ha commentato un soddisfatto Carlo Faleschini, che ha ringraziato la Regione per il sostegno, l'Università di Udine per l'ospitalità e i sarti di Confartigianato del Fvg per l'organizzazione "di questa splendida serata". Soddisfazione è stata evidenziata anche dal capocategoria dei sarti di Con-



Faleschini e Maria Giovanna Elmi alla sfilata

artigianato Udine, Nivea Bertoli, e dal presidente della categoria moda di Confartigianato Trieste, Francesco

Giorgi. Il successo è stato tale che molte sono state le persone che non hanno potuto assistere alla sfilata,

alcune nonostante avessero l'invito. Di questi disagi si scusa Alessandro Ferrogini, il funzionario che ha

curato l'organizzazione dell'evento. Fra i presenti, i consiglieri regionali Giorgio Venier Romano e Maurizio Franz, gli assessori al Comune di Udine Luciano Ballerini e Ivan Cleani, il presidente della Fiera di Udine Gabriella Zontone, i presidenti di Coldiretti Roberto Rigonat, dell'Ascom di Udine Francesca Bruni, del Congafi Artigianato Marino Piemonte, dell'Ebiart Beppino Della Mora, di Confartigianato di Monfalcone Alcide Bidut, il vicepresidente di Promosedia Franco Buttazzoni, il direttore di Confartigianato di Udine, Bruno Pivetta, quel-



lo di Trieste Trebbi e il coordinatore di Confartigianato Servizi, Sandro Caporale.

In passerella hanno sfilato le migliori creazioni di 35 atelier e imprese artigiane del comparto moda e abbigliamento, messe in risalto dalla scenografia appositamente allestita nella cornice dell'aula Kolbe. Al termine della sfilata è stato offerto ai presenti un vin d'honneur nell'adiacente Tennis Club "Internos" offerto dall'azienda agricola Conti Attens.

Al via il concorso "Giovani Energie"

Un premio da Confartigianato ai giovani imprenditori creativi



Furlani, Vicentini, Faleschini e Pivetta

Scarseggiano i giovani che vogliono intraprendere il mestiere di imprenditore? Mancano giovani imprenditori innovativi e creativi? Confartigianato Udine è convinta di no, e proprio per

questo, in collaborazione con il Gruppo Giovani Imprenditori, ha deciso di promuovere un concorso innovativo ("Giovani Energie") rivolto - come hanno spiegato in una conferenza stampa il presidente

dei giovani imprenditori di Confartigianato Roberto Vicentini e il vice Alberto Furlani - a imprenditori con età non superiore a 40 anni compiuti, titolari o soci di imprese artigiane od operanti in uno dei settori merceologici tipicamente artigianali, con sede legale in provincia di Udine".

I giovani dovranno presentare una domanda (disponibile anche on line) che sarà mensilmente esaminata da una commissione. Questi i parametri di valutazione: ambiente e condizioni competitive particolarmente difficili (lavori usuranti, forte concorrenza, mercati difficili, necessità di innovazione continua); idee originali e qua-

lificate in ambito commerciale, promozionale e produttivo; strategie e direzione aziendale (originali misure organizzative interne, direzione d'impresa dinamica e moderna); formazione e aggiornamento professionale continuo e consapevolezza etica e ambientale.

È questa una delle iniziative che abbiamo messo in campo - ha aggiunto il presidente di Confartigianato Carlo Faleschini, affiancato dal direttore Bruno Pivetta - per avvicinare i giovani all'artigianato e alla vita dell'associazione che deve essere vista anche come momento di crescita culturale e professionale, e sono convinto che avrà un ottimo successo".

Le iscrizioni al concorso sono aperte dal 1 ottobre 2004 e l'assegnazione del primo premio mensile avverrà a dicembre 2004, mentre la prima assegnazione del premio annuale è prevista in occasione delle celebrazioni di San Giuseppe 2005. Il premio mensile sarà consegnato fra tutte le domande pervenute durante l'ultimo anno e fino a quel momento, mentre il premio annuale sarà assegnato tra gli ultimi 12 premi mensili a regime. Per la prima premiazione annuale (marzo 2005) la commissione selezionerà fra i 3 premi mensili assegnati e gli ulteriori 10 mi-

gliori classificati fra tutte le domande pervenute fino a quel momento.

I premi, messi in palio in collaborazione con il negozio "Il Telefonino" di piazza Duomo a Udine e l'agenzia "Natisone Viaggi" di Cividale, consistono in un telefono cellulare per il concorso mensile e in un week-end per 2 persone in una capitale europea per quello annuale.

Per maggiori indicazioni ed eventuali iscrizioni è possibile consultare il sito internet www.confartigianatoudine.com o rivolgersi a qualunque sede della Confartigianato provinciale.

Consulenza Cna per chi acquista la prima casa

Il Caf - Cna di Udine garantisce il servizio di consulenza per la compilazione delle dichiarazioni Ise, ai fini della richiesta di contributi per l'acquisto, recupero o nuova costruzione della prima casa. Il servizio sarà attivo fino alla fine dell'anno, data ultima per la presentazione delle richieste.

Il Caf ricorda a tutti gli interessati che la domanda di contributo deve essere redatta sull'apposita modulistica reperibile presso tutti gli sportelli delle Banche di Credito Cooperativo del Friuli Venezia Giulia, compilata a macchina o a stampatello, e consegnata esclusivamente a mano presso uno degli stessi.

La domanda è validamente presentata solamente se i richiedenti rispettano al momento della presentazione i requisiti previsti dal bando e il Caf Cna ricorda che per nucleo familiare si intende quello formato dal richiedente,

dai componenti la sua famiglia anagrafica e dai soggetti considerati a suo carico ai fini Irpef; il nucleo familiare, come sopra definito, deve avere un Indicatore della Situazione Economica Equivalente (Isee) non inferiore a 7.500 euro e non superiore a 25.000 euro (si prescinde dal rispetto del requisito massimo di Isee per i richiedenti che realizzano un intervento di recupero negli ambiti soggetti a piani di recupero); l'Indicatore della Situazione Economica (Ise) deve essere non superiore all'importo di 50.774,94 euro.

Ricordiamo a tutti coloro che fossero interessati che possono rivolgersi al Caf Cna di Udine, negli uffici della Cna di Via Verona n. 28/1 Udine (0432616911) o nelle sedi Cna di Cervignano del Friuli, Codroipo, Latisana, Manzano, San Giorgio di Nogaro, Tolmezzo, Tricesimo e Varmo, previo appuntamento.

Il riordino dell'energia è legge, Cna soddisfatta

Post-contatore vietato alle multiutility

È passato alla Camera il provvedimento sul riordino dell'energia nel nostro Paese. Il testo recentemente approvato è diverso da quello che la Camera licenziò il 16 luglio dello scorso anno. Il Senato nel maggio scorso e ora la Camera hanno consegnato al Paese un provvedimento che non accelera la liberalizzazione del settore, mantenendo situazioni diffuse di monopolio a favore dei distributori tradizionali con il serio pericolo che si passi da un monopolio pubblico a uno privato. Infine, il provvedimento non ha tenuto conto delle sollecitazioni

provenienti dall'Antitrust che Eni e Enel. È evidente infatti che un uso strumentale di questo settore può ostacolare seriamente la libera concorrenza.

È proprio in questo contesto che il divieto sancito di operare sul post-contatore per i concessionari e/o affidatari del servizio pubblico e per le aziende dagli stessi controllate o partecipate rappresenta un elemento di garanzia per tutte le imprese che da sempre operano nel mercato dei servizi agli impianti di proprietà dei cittadini. Decisamente importante

l'eliminazione dell'obbligo per i distributori del gas di verificare la sicurezza degli impianti utilizzatori: in merito a recenti notizie di stampa, Anim-Cna precisa che il comma 5 dell'articolo 16 del Decreto Legislativo 23 maggio 2000 n. 164 è stato abrogato. Dopo questo intervento, infatti, non sussistono ragioni imperative che obblighino l'Autorità dell'energia ad affidare ai distributori questi controlli ritenuti lesivi delle regole della libera concorrenza.

È nota infatti l'attività che i distributori di gas hanno avviato su questi

impianti la cui idoneità dovrebbero anche controllare. Infine di rilievo è la norma che obbliga il Governo a mettere a punto un testo unico impiantistico. Una iniziativa da tempo sollecitata. "Ci corre infine l'obbligo, conclude la nota Anim-Cna, di ringraziare tutte le forze politiche e gli stessi Parlamentari che alla Camera e al Senato hanno in questi mesi colto le ragioni della nostra iniziativa e, al di là dei diversi schieramenti, hanno deciso di appoggiare le nostre tesi. Ora ci impegneremo a far sì che la legge non venga disattesa".

Cooperazione

Cinque milioni di euro l'ammontare dell'emissione, 75 mila euro alle Caritas

Bcc del Fvg e Caritas lanciano l'obbligazione etica

Tutto il sistema del Credito cooperativo del Friuli Venezia Giulia (16 banche, 185 sportelli e 33 mila 700 soci) ha aderito al "Prestito Obbligazionario Etico", un'iniziativa finalizzata a sostenere, attraverso l'emissione di apposite obbligazioni, le Caritas delle quattro diocesi di Udine, Concordia-Pordenone, Gorizia e Trieste.

Cinque milioni di euro l'ammontare delle obbligazioni emesse (che potranno essere sottoscritte fino al 15 ottobre), di durata triennale, a un tasso fisso lordo del 3%. Il 20% della cedola netta (75 mila euro, sui complessivi 5 milioni) sarà devoluto alle Caritas delle quattro diocesi del Friuli Venezia Giulia. "È un modo concreto - ha spiegato il presidente re-



Italo Del Negro, Mons. Pietro Brollo, don Ruggero Di Piazza

gionale della Federazione delle Bcc, Italo Del Negro - di dimostrare come il sistema del Credito cooperativo sappia 'fare banca' in favore della comunità, perché la cooperazione, per

noi, non è solo una formula giuridica, ma un metodo e uno stile".

"È la prima iniziativa di questo genere avviata dal Credito cooperativo - ha aggiunto il presidente - ma

se, come auspichiamo, avrà successo, sarà riproposta su scala più ampia per garantire, in questo modo, un sostegno costante al lavoro delle Caritas".

Un lavoro, quello delle Caritas, sempre più difficile e impegnativo, soprattutto sul versante dell'inserimento lavorativo, "perché - come ha spiegato l'arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brollo - i meccanismi che garantiscono i lavoratori paradossalmente rappresentano un limite invalicabile per il reingresso di quelli espulsi".

La filosofia seguita dalle Caritas per aiutare chi ha bisogno è stata illustrata da don Ruggero Di Piazza, della Caritas di Gorizia, che ha sottolineato la necessità di poter contare su un flusso di risorse costan-

ti e non su sostegni occasionali. "I progetti di reinserimento e di aiuto - ha spiegato don Di Piazza - si articolano su tempi lunghi e coinvolgono l'interesse della persona. Noi puntiamo a un processo educativo e formativo della persona, perché l'intervento spot, oltre a non essere risolutivo, rischia di trasformare chi chiede in una sorta di mendicante e tacita la coscienza di chi dà senza coinvolgerlo in alcun modo".

"Anche le associazioni di categoria - ha aggiunto don Di Piazza - dovrebbero essere più sensibili alle necessità dei tanti, troppo lavoratori espulsi dal mondo del lavoro che, a causa dell'età non più verde, non riescono a reinserirsi". Ma quali sono i progetti delle Caritas per l'utilizzo dei

fondi raccolti attraverso il collocamento delle obbligazioni? Uno dei problemi attualmente più rilevanti è la "rottamazione" dei lavoratori non più giovani. Molti cinquantenni si presentano alle Caritas poiché, dopo aver perduto l'occupazione, non riescono più a essere assunti da nessun'altra struttura produttiva. A poco valgono formazione e buona volontà personale, di fronte alla mancanza di iniziative vere, volte al loro reinserimento professionale.

Accanto ai lavoratori disoccupati, ci sono poi le madri sole con i bambini minori (spesso alle prese con la mancanza del sostegno economico del marito-padre), gli ex carcerati e gli immigrati regolari in cerca di prima occupazione.

Marinig: "Patto fra produttori e politici per far crescere e innovare il territorio"

Mostra preoccupazione Legacoop del Fvg per la crisi economica di alcune aziende del territorio regionale per i pericoli rappresentati da fenomeni quali la delocalizzazione paventati da importanti gruppi. E sottolinea come siano necessarie risposte ferme, puntando a investimenti innovativi e di crescita, per ottenere i quali è necessario prima un patto fra produttori e poi fra questi e la po-

litica. Lo fa sapere il presidente della Legacoop Fvg, Renzo Marinig, che aggiunge: "È evidente che se non si pone rimedio il territorio regionale rischia di impoverirsi in modo drammatico. Credo fermamente che tutte le forze politiche e imprenditoriali della regione debbano collaborare per realizzare un grande progetto di innovazione economica capace di rendere il nostro territorio più competitivo alla luce della si-

tuazione in atto che vede interi settori in difficoltà, penso al tessile, al mobile, al Distretto della sedia, oltre a crisi aziendali che preoccupano e che potrebbero indebolire la regione. Per questo motivo, porterò il mio contributo nel comitato scientifico, che supporterà il progetto portato avanti da Monitor Group per la crescita di competitività regionale, e nel quale sono stato chiamato ad aderire". Una ricerca volta

a produrre risultati concreti, come sottolinea Marinig, che ribadisce la necessità della crescita dimensionale delle imprese e dell'investimento in innovazione: "Elementi che la cooperazione - spiega - ha nel proprio dna; le cooperative, da sempre, hanno la necessità di crescere e innovarsi rimanendo radicate sul territorio; possiamo essere un esempio da seguire e da portare ad altre imprese come quelle agricole, o ar-

tigiane, che per le loro caratteristiche devono sforzarsi di innovare qui. Chi ha la terra o i laboratori artigiani in regione, non può certo andare a cercare altrove facili guadagni". Il presidente della Legacoop Fvg indica, poi, come la cooperazione sia disponibile a creare alleanze con le imprese che vogliono crescere innovandosi, ma restando sul territorio: "La nostra strategia - conclude - non è di produrre profit-



Renzo Marinig

to fine a se stesso, ma di portare sviluppo territoriale. Per questo crediamo che il nostro contributo possa assumere significati più profondi".

L'iniziativa di Publicoop aperta anche a produttori e consumatori

È nato "il paese del MangiarBene" nuova associazione di ristoratori

È stato recentemente presentato alle autorità e alla stampa un neonato gruppo di ristoratori, "il paese del MangiarBene". Si tratta di un'associazione che raccoglie una selezione di nove ristoratori della regione, ma è aperta anche a produttori e consumatori. "Scopo dell'associazione - ha affermato il presidente Daniele Martinis - è di contribuire alla crescita di una cultura dello stare a tavola come momento di socializzazione, per far apprezzare la cucina e i prodotti regionali, con un occhio di riguardo alla valorizzazione anche turistica

del territorio. Il tutto, ovviamente, in un giusto rapporto tra qualità e prezzo". Si tratta di un'organizzazione indipendente, che non si pone in alternativa alle iniziative esistenti, ma anzi è pronta ad accogliere contributi di idee da qualunque parte provengano e, proprio per questo, è aperta alla partecipazione attiva dei consumatori. Il paese del MangiarBene nasce da un'idea di Publicoop e gode del sostegno convinto di Cna Turismo e di CreditiFriuli.

La serata inaugurale è stata presentata con garbo dalla signora Donatella Arnaldi. All'incontro erano

presenti, tra gli altri, il vicesindaco di Udine, Vincenzo Martinis, il presidente del Consiglio comunale cittadino, onorevole Elvio Ruffino, il presidente della Ziu e di Legacoop, Renzo Marinig, il direttore dell'Aiat udinese, Italo Tavolacci, la presidente mandamentale dell'Ascom, Francesca Bruni, il presidente e il direttore della Cna Denis Puntin e Giovanni Forcione, l'ingegner Guido Bulfone di Cna Turismo, il professor Sensidoni del dipartimento di Scienze dell'alimentazione dell'Università di Udine e una folta schiera di giornalisti specializzati e di appassio-

nati gourmet. Questi i locali aderenti: Vecchia locanda Al Bue, via Pracchiuso, 75, Udine, telefono 0432-299070. Albergo ristorante Al Vescovo, via Capoluogo, 67, Pulfero (Ud), telefono 0432-726375. Hostaria Alla Tavernetta, via di Prampero, 2, Udine, telefono 0432-501066. Trattoria Da Miculan, piazza Libertà, 16, Tricesimo (Ud), telefono 0432-851504. Osteria Il Pozzo Dipinto, via Pozzodipinto, 44, Valvasone (Pn), telefono 0434-899625-89540. Antica osteria trattoria Leon d'oro, via dei Martiri, 37, Feletto Umberto (Ud), telefono 0432-573125. Osteria di



Donatella Arnaldi, Vincenzo Martinis e Renzo Marinig

Villafredda, via Liuti, 7, 0481-712113. Ristorante albergo Ragno d'oro, via Trieste, 18, Villa Vicentina (Ud), telefono 0431-96058. Ristorante albergo Pesce d'oro, via Nuova Bagni, 19, Monfalcone (Go), telefono