

Qualità leva dello sviluppo

I sei punti
del presidente
Montezemolo

di Ulisse

Dei sei punti enunciati a Udine dal presidente della Confindustria, Luca Cordero di Montezemolo, due in particolare meritano di essere sottolineati per i risvolti regionali: la qualità come leva dello sviluppo e l'adeguamento delle infrastrutture al "ruolo europeo" della regione. Andiamo per gradi.

Il problema vero della nostra economia non è tanto quello di perdere posti di lavoro nei comparti tradizionali, quanto di crearne altrettanti ad alto valore aggiunto nei settori che hanno maggiori prospettive di sviluppo e minori vincoli di basso costo del lavoro. Per "sopravvivere" alla delocalizzazione - che nel solo Triangolo prospetta un futuro con tremila occupati in meno, a detta di uno degli imprenditori di riferimento della sedia - è opinione condivisa che l'accento vada dunque spostato dalla quantità alla qualità. È infatti impraticabile, sia dal punto di vista sociale sia da quello economico, la sola alternativa possibile a questo scenario: di comprimere i livelli reddituali dei lavoratori per rendere concorrenziale un'industria fossilizzata su prodotti a scarso contenuto innovativo.

Qualcosa del genere, ma in scala assai minore, è stato sperimentato in alcune aziende tedesche. Nel tentativo di tamponare l'emorragia di esuberanti, i sindacati hanno infatti rinunciato a futuri aumenti o al compenso per lavoro straordinario. Ma ciò non è bastato a evitare migliaia di licenziamenti, dai magazzini Karstadt agli stabilimenti Opel. L'unica ancora efficace a trattenere occupazione sul territorio si è dimostrata invece l'innovazione. Se la General Motors smobilità per andare nell'ex Ddr e in Cina, un'altra multina-

(segue a pagina 2)

In Cina parte del nostro futuro



Alle pagine 20 e 21

Centrale il sistema portuale del Fvg

L sistema portuale e logistico del Friuli Venezia Giulia, a partire dal prossimo anno, sarà presente in Cina con una propria sede di rappresentanza. La decisione è stata assunta al termine di una serie di incontri effettuati da una delegazione guidata dal presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini e composta da rappresentanti delle istituzioni, 47 aziende e 11 singoli

imprenditori che dal 13 al 21 novembre ha visitato le principali città cinesi. Lo scalo di Tianjin rappresenta uno dei colossi portuali cinesi al servizio, principalmente, dell'area di Pechino. Uno scalo che nel 2003 ha movimentato 3 milioni di container (per complessivi 160 milioni di tonnellate di merci) con una previsione, per il 2004, di 3 milioni 800 mila. Altrettanto importante lo

scalo di Dalian, sulla costa pacifica, primo per movimentazione merci nel Nord-Est della Cina (e sesto nel Paese). Le due realtà portuali hanno manifestato un notevole interesse verso il sistema logistico del Friuli Venezia Giulia, ritenendolo idoneo a diventare la piattaforma dell'export cinese verso i mercati del Centro-Est dell'Europa. L'avvio dei rapporti con i due porti cinesi non è l'unico risulta-

to ottenuto dalla missione, tappa finale di un programma di animazione economica, finanziato dalla Regione (450 mila euro) e gestito dalle Camere di commercio di Udine e Pordenone in collaborazione con gli Enti Camerali di Gorizia e Trieste, con l'Ice regionale e con l'Ice di Pe-

(segue a pagg. 20 e 21)

Montagna Convegno Cciaa a Tolmezzo

Il 2 dicembre
nella sala
consiliare

"Montagna, protagonista del suo cambiamento" è il titolo di un importante convegno che la Camera di commercio di Udine ha voluto organizzare a Tolmezzo per il 2 dicembre. Al convegno, che si svolgerà nella sala consiliare del comune di Tolmezzo a partire dalle 17.30, interverranno, fra gli altri, l'assessore regionale all'agricoltura e alla montagna Enzo Marsilio e l'assessore provinciale di Udine Vittorio Caroli, e sarà moderato dal giornalista Alberto Terasso, direttore di TeleFriuli. Il convegno non è un evento a sé stante, ma rientra in un progetto a più ampio respiro della Camera di commercio. "Nelle linee guida per il 2005 - spiega infatti il presidente Adalberto Valduga -, la Camera di commercio intende impegnarsi fortemente per l'area montana al punto che l'ha inserita come una priorità".

AVVISO AI LETTORI

Il consenso a Udine Economica è crescente e questo ci fa davvero piacere. Purtroppo la grande attenzione dei friulani al giornale della Camera di commercio produce anche qualche spiacevole fatto che sarà presto denunciato alle autorità competenti. C'è infatti chi, qualificandosi come direttore di Udine Economica, offre articoli e servizi, ovviamente a pagamento. È una truffa. La sola cosa a pagamento su Udine Economica è la pubblicità che è gestita da EuroNews. Nessuno può chiedere soldi in cambio di articoli, per il semplice fatto che gli articoli non si vendono e non si comprano.

Mauro Nalato

Attualità:

Udine Economica
compie vent'anni

Pag. 26

Danieli in assemblea
approva il bilancio

Pag. 32

Imprese carniche
alla conquista di Londra

Pag. 39

Attualità

(segue da pagina 1)

zionale americana ha appena annunciato ingenti investimenti in un maxicentro di ricerca a Monaco per lo sviluppo di tecnologie complesse. Contemporaneamente, l'autorevole Handelsblatt prevede la creazione a breve, in Baviera, di diecimila posti di lavoro a elevato tasso di conoscenza. La storia si ripete: oggi in Baviera e a Dublino, ieri nella Ruhr e nel Galles. Chiusi i bacini carboniferi e spente molte ciminiere, laboratori e tecnologia hanno riplasmato il manifatturiero acculturando l'operaio e aggiungendo valore al prodotto.

Il Friuli Venezia Giulia è in una situazione analoga. Secondo l'accreditato consulente incaricato di definire il distretto della biomedicina molecolare – che tra dieci anni potrebbe, si dice, movimentare in regione un miliardo di euro –, esistono due calamite per richiamare investimenti qualificati: gli sgravi fiscali, o incentivi speculari, e una strategia di marketing territoriale idonea a far risaltare l'eccellenza formativa e gli standard professionali del "capitale umano". Senza, beninteso, disperdere risorse ed energie, come la vicina Carinzia insegna: fa promozione ovunque a... reti unificate, con enti privati e pubblici, politici e imprenditori mobilitati sullo stesso obiettivo. Per non dire della Germania, che ha imparato a "fare sistema" dal dopoguerra; o dell'Irlanda, che deve la straordinaria lievitazione del suo reddito all'intreccio tra fattori locali (università e centri di ricerca) e fattori generali. La Regione non può, a questo riguardo, fare tutto da sola. Può però attivare risorse e disponibilità; può perfino semplificare l'amministrazione a legislazione vigente, far funzionare lo sportello d'impresa, favorire iniziative simili a quella dispiegata da una grande banca assieme ai Politecnici di Torino e di Milano e all'Università di Trento per finanziare progetti imprenditoriali valutati positivamente sotto il profilo della competitività. L'entendace (a cominciare dai capitali...) suivra. In più ha Friulia; che già così com'è, e soprattutto come sarà, è istituzione deputata ad attrarre investimenti.

Le infrastrutture. Le asserzioni di Montezemolo sul "ruolo importantissimo" della regione quale "centro d'Europa", e sui "corridoi basilari per la competitività", danno alla classe dirigente locale un argomento in più, non solo per pretendere l'esclusione dal patto di stabilità Ue degli investimenti necessari, ma anche e soprattutto per indurre l'Europa a considerare il Friuli Venezia Giulia un "suo" problema, una "sua" risorsa e una piattaforma essenziale allo sviluppo competitivo dell'Unione.

Honsell: "Dovrà esprimere la vocazione del territorio"

Inaugurato a Udine il Parco scientifico e tecnologico

Il Parco scientifico e tecnologico di Udine "vuole essere uno snodo, un 'hub' dove si incontrano i ricercatori con il desiderio di intraprendere e gli imprenditori con il bisogno di innovare: da questo contesto emergerà la vocazione del Friuli". Furio Honsell, presidente di Friuli innovazione, ha inaugurato con queste parole martedì 16 novembre il nuovo Parco scientifico e tecnologico di Udine intitolato a Luigi Danieli. "Quello di Udine aspira a essere "un parco modello all'interno di una regione modello. E, per essere competitivi, è necessario che tutti i territori trovino la propria vocazione. Il parco avrà successo, quindi, se tutta la comunità lo sentirà suo, valorizzandolo attraverso la partecipazione. C'è ancora molto da fare – ha detto Honsell –, ma stiamo parlando con il piede giusto e per questo sono molto fiducioso". Dopo la benedizione impartita dall'arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brolo, e il taglio del nastro, alla presenza di oltre 250 persone, al microfono si so-



Annachiara Danieli, Riccardo Illy e Furio Honsell

no alternati i vertici di Friuli Innovazione, che hanno spiegato perché è nato e cosa vuole diventare il Parco di Udine. Annachiara Danieli: "È una casa piena di idee, ora dobbiamo riempirla di cose concrete. Oltre all'innovazione, termine spesso abusato, dobbiamo promuovere la cultura dell'innovazione".

Pieno sostegno a Friuli Innovazione da parte della Regione che ha finanziato l'avvio del Parco di Udine. "Oggi – ha detto il presidente Riccardo Illy – viviamo nella fase di passaggio

dall'era industriale a quella della conoscenza, e questo significa che la quota più significativa del valore aggiunto di un territorio viene e verrà sempre più realizzata producendo e applicando nuove conoscenze. Sostenere attività volte a realizzare economie della conoscenza sul territorio, quindi, non valorizza un'area rispetto a un'altra, ma è una necessità per l'intera regione per mantenere e accrescere il livello di competitività". "L'accordo fra Area e Friuli innovazione – ha concluso Illy – con-

sentirà di mettere in rete le strutture di ricerca della regione. Area ha la possibilità di aprire un comprensorio nel Parco di Udine, portando qui conoscenza e risorse, instaurando un processo per la circolazione della conoscenza. Con questo Parco, infine, Udine riuscirà a realizzare pienamente la sua vocazione di città dell'innovazione".

Molto applaudito l'intervento del giornalista economico Antonio Calabrò.

Hanno concluso la cerimonia di apertura tutti i soci di Friuli innovazione:

Giovanni Fantoni, presidente dell'Assindustria di Udine, Massimo Mazzariol, direttore dell'Unindustria di Pordenone, Giovanni Da Pozzo per la Camera di commercio di Udine, Sergio Cecotti, sindaco di Udine, Marzio Strassoldo, presidente della Provincia di Udine, Pierantonio Varutti, direttore dell'Agemont, Silvano Antonini Canterin, presidente della Fondazione Crup, e Sabino Sinesi per il Centro ricerche Fiat. Erano presenti anche numerose autorità: l'assessore regionale alle Attività produttive, Enrico Bertossi, il vicesindaco di Udine Enzo Martines, il presidente di Friulia Franco Asquini, il presidente della Zona industriale udinese Renzo Marinig, il presidente della Fiera di Udine Gabriella Zontone, il direttore regionale della Coldiretti Oliviero Della Picca, il presidente dell'Erdisu di Udine Alessandro Tesolat, il direttore dell'Api di Udine Paolo Perini, il direttore della Confartigianato di Udine Bruno Pivetta, per la Provincia di Pordenone Nicola Zille.

Saranno create 12 nuove aziende in Friuli Venezia Giulia

Al via l'incubatore d'impresa gestito da Friuli Innovazione

È tutto pronto per l'incubatore d'impresa nel settore dell'Information and Communication Technology: il progetto Techno-seed, finanziato dal ministero dell'Economia con un milione 661 mila euro, si pone l'obiettivo di creare e lanciare sul mercato nuove imprese ad alto contenuto di conoscenza, attraverso un processo di selezione di idee di impresa nel campo delle tec-

nologie informatiche e delle telecomunicazioni, provenienti sia da ambiente accademico sia industriale a cui seguirà un percorso di incubazione delle "start up" tecnologiche. La direzione dell'incubatore è stata affidata a Cristiana Compagno, docente di Strategia di impresa dell'ateneo friulano e delegata del rettore all'Innovazione tecnologica e imprenditoriale: «L'incubatore è uno

strumento indispensabile per chiudere il cerchio della valorizzazione economica della ricerca scientifica», ha detto.

Gestito da Friuli innovazione con l'impegno diretto dell'Università di Udine e dell'Ires, Techno Seed avrà sede nel Parco scientifico e tecnologico di Udine. Il progetto si articola in tre fasi: la prima è quella della formazione imprenditoriale da cui sa-

ranno selezionati 36 potenziali imprenditori, la seconda è quella dello sviluppo del progetto imprenditoriale dopo il quale sarà realizzato un ulteriore processo di selezione che porterà all'identificazione di 12 neo-imprese, la terza porterà all'avvio dell'impresa e all'incubazione. Ma a chi è destinato l'incubatore? Tre sono le categorie principali: i giovani laureati o laureandi preferi-

bilmente delle università regionali e residenti in Fvg, i ricercatori, professori, dottorandi, assegnisti di ricerca, dottori di ricerca, dipendenti universitari preferibilmente delle università regionali e residenti in regione, insegnanti di scuole medie superiori regionali e, infine, i quadri, i tecnici e i ricercatori operanti all'interno del mondo delle imprese preferibilmente con sede in regione.

Per partecipare a ogni singola fase dell'iniziativa è necessario compilare il modulo di partecipazione disponibile sul sito www.technoseed.it, dove si trova anche il regolamento di Techno Seed.

Nel Parco anche Apre Agenzia per la ricerca nell'Ue

Il Parco scientifico e tecnologico di Udine, gestito da Friuli innovazione, ospiterà uno sportello regionale dell'Agenzia per la promozione della ricerca europea (Apre), l'associazione senza scopo di lucro che fornisce servizi di informazione, formazione e assistenza sui programmi di ricerca e sviluppo tecnologico dell'Ue. Costituita da

istituzioni pubbliche e organizzazioni private con l'obiettivo di promuovere la partecipazione italiana alle attività di ricerca e sviluppo tecnologico (R&ST) dell'Ue, l'Apre ha sede a Roma, ma negli anni si è dotata di 16 sportelli regionali che costituiscono una rete su tutto il territorio nazionale e rappresentano una modalità operativa con cui raf-

forzare l'azione istituzionale dell'agenzia, attraverso la possibilità di effettuare interventi capillari e mirati alle diverse realtà e alle esigenze locali.

Il Fvg era una delle poche regioni in Italia a non avere ancora sul proprio territorio uno sportello dell'Apre, che avrà anche un'importante funzione di coordinamento di un

network di operatori già attivi in regione nel settore delle attività di ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica. «Con questo sportello – sottolinea Furio Honsell – il Parco diventerà anche un "hub" di opportunità per la ricerca e l'innovazione».

L'agenzia Apre svolge attività di informazione (convegni, seminari, iniziative

mirate, pubblicazioni, internet), documentazione (è il punto di riferimento per reperire tutta la documentazione necessaria a partecipare ai programmi comunicati di R&ST), assistenza nella formulazione dei progetti (dall'individuazione del programma ai passaggi operativi, dalla ricerca di partners alla stesura della proposta).

La prima giornata informativa in calendario si è svolta il 25 novembre, quando si è parlato della formazione e della mobilità dei ricercatori.

Speciale premiazioni

Giovanni da Udine gremito per la festa del lavoro e del progresso economico

Ecco tutti i premiati della Camera di commercio

È stato un successo che ha superato le più rosee previsioni la 51ª Premiazione del lavoro e del progresso economico, organizzata dalla Camera di commercio di Udine. Il teatro Nuovo Giovanni da Udine era infatti gremito in ogni ordine di posti e questo nonostante la manifestazione fosse stata organizzata il lunedì.

Presenti anche tutte le autorità: dal sindaco del Comune di Udine, Sergio Cecotti, al presidente del-

la provincia di Udine, Marzio Strassoldo, al presidente della Giunta regionale Riccardo Illy. Molti anche gli assessori regionali fra i quali quello alle attività economiche e produttive Enrico Bertossi, all'agricoltura e alla montagna Enzo Marsilio e agli enti locali, Franco Iacop.

Rappresentate anche tutte le associazioni di categoria e le maggiori industrie del Friuli.

In queste pagine Udine Economica pubblica le foto di tutti i premiati.



Targhe d'oro

PER L'ECONOMIA



Franco Asquini (presidente Friulia Spa)



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



Lorenzo Pelizzo (presid. Banca Pop. di Cividale Spa)



Alessandro Calligaris (presidente Calligaris Spa)



Speciale premiazioni

Targhe d'oro

PER L'ARTE

**Giorgio Celiberti**

PER LA SCIENZA

**Furio Honsell**

PER LA CULTURA

**Vittorino Meloni**

Riconoscimenti speciali

PREMIO "GIOVANE IMPRENDITORE"

**Roberto Vicentini** (Lavanderia Industriale Vicentini - Tolmezzo)

PREMIO "DONNA IMPRENDITRICE"

**Renata Lirussi** (Miramode Srl - Tricesimo)

PREMIO "VENTENNALE DI FONDAZIONE"

**Giampaolo Zoffi** (Vicepresidente del Comitato Friulano Difesa Osterie)

SETTORE INDUSTRIA

**EUROTECH Spa** - Amaro. *Ritira il premio il signor Dino Feragotto***FRIULPARCHET Srl** - San Giorgio di Nogaro. *Ritira il premio la signora Gabriella Bolzàn***PITTA & C. Srl** - San Giorgio di Nogaro. *Ritira il premio il cavalier Ferrante Pitta***PRE SYSTEM Srl** - Sedegliano. *Ritira il premio il signor Tiziano Giuliani*

SETTORE COMMERCIO

**BALDAN SPORT Snc** - Tarvisio. *Ritira il premio la signora Lieta Baldan***GERMACAR UDINE Spa** - Tavagnacco. *Ritira il premio il signor Sergio Cesaro***IMMOBILIARE DOMINI Srl** - Udine. *Ritira il premio il signor Lino Domini***MICO MODE Snc** - Latisana. *Ritira il premio il signor Domenico Ambrosio*

SETTORE TURISTICO-ALBERGHIERO

**Trattoria AI TRE MUSONI** - Udine. *Ritira il premio il signor Attilio Tomada***Trattoria BLASUT** - Lavariano**Hotel PATRIARCHI** - Aquileia. *Ritira il premio il signor Franco Mattiussi***Ristorante Taverna AL PESCATORE Snc** - Marano Lagunare. *Ritira il premio la signora Olga Dal Forno*

Speciale premiazioni

SETTORE ARTIGIANATO



CONSORZIO PRODUTTORI PIETRA PIASENTINA Srl – Torreano. *Ritira il premio il signor Mario Laurino*



MARMI VRECH Srl – Cervignano del Friuli. *Ritira il premio il signor Giocondo Vrech*



SELEKTA Srl – Udine. *Ritira il premio il signor Andrea Mascarin*



VE.JA. BEAUTY HOUSE di Fabbro Vera & C. Snc – Tricesimo. *Ritira il premio la signora Vera Fabbro*

SETTORE AGRICOLTURA



Azienda Agricola FORGIARINI FEDERICO – Varmo. *Ritira il premio il signor Federico Forgiarini*



Azienda Agricola MASIERO TIBERIO – Castions di Strada. *Ritira il premio il signor Tiberio Masiero*



Azienda Agricola MORAS FRANCO E C. ss – Aquileia. *Ritira il premio il signor Franco Moras*



Azienda Agricola TERRE ROSSE di Lestani Adamo – Bicinicco. *Ritira il premio il signor Adamo Lestani*

SETTORE COOPERATIVE



LATTERIA SOC. TURN. DI LAVARIANO Scarl – Mortegliano. *Ritira il premio il signor Lorenzo Signor (pres. Latteria)*



SEGAT GINO – Udine. *Ritira il premio il signor Gino Segat*



VETRERIA ARTISTICA di Malison Michele – San Lorenzo di Sedegliano. *Ritira il premio il signor Michele Malisan*



AZIENDA CHE HA CONSEGUITO RISULTATI SIGNIFICATIVI GRAZIE ALL'ATTUAZIONE DI UN'IDEA IMPRENDITORIALE PARTICOLARMENTE INNOVATIVA

AZIENDA LA CUI ATTIVITÀ È RISULTATA PARTICOLARMENTE SIGNIFICATIVA PER L'OCCUPAZIONE FEMMINILE



SIMCO TECNOCOVERING Srl – Bagnaria Arsa. *Ritira il premio il sig. Claudio Nicoloso*



RUBBERMAC Srl – Gonars. *Ritira il premio il sig. Massimiliano Perinot*

AZIENDE PARTICOLARMENTE ATTIVE NEL CAMPO DELLE ESPORTAZIONI E CHE HANNO CONTRIBUITO A VALORIZZARE NEL MONDO IL PRODOTTO MADE IN FRIULI



CAMAM Srl – Manzano. *Ritira il premio il signor Livio Fantini*



FRIULCO Srl – Povoletto. *Ritira il premio il signor Bruno Tullio*



TECNOMASTER Spa – Pavia di Udine. *Ritira il premio il signor Arduino Pat-taro*



TREVISAN REMO – Camino al Tagliamento. *Ritira il premio la signora Silvia Trevisan*

Speciale premiazioni

IMPIEGATI



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



Luigi Dereatti, 36 anni di attività alla Coopca di Tolmezzo

IMPREDITORI FRIULANI DISTINTISI ALL'ESTERO



Fausto Del Fabbro di Forni Avoltri



Francesco Marello di Flambro



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

LAVORATORE FRIULANO ALL'ESTERO



Ritira il premio **Pierino Del Pizzo** per conto di **Alfonso Del Pizzo** di Osoppo

LAVORATORI IN QUIESCENZA



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



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

LAVORATORI IN QUIESCENZA



Mario Esposto, dipendente della Unicredit Banca, 43 anni di attività



Cesarino Zilli, per 37 anni dipendente della Fontanini & Cattelan Srl

DIRIGENTI



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



Claudio Fadini, 38 anni di attività alla Moroso di Cavalicco

OPERAI



Antonino Gortan, 36 anni di attività alle Cartiere 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



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 Se-Al di Della Vedova G. & C. di Pavia di Udine



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



Pmi al microscopio

L'azienda di viale Palmanova leader in Fvg

Compiono cinquant'anni le Grafiche Filacorda di Udine

di Erika Adami



Anna ed Enzo Filacorda

«Alla guida dell'azienda la figlia Anna»

per la tipografia avviata nel 1954 in via della Polveriera dai fratelli Enzo e Mario Filacorda. Alla maniera artigianale: con una macchina a pedale e tanta voglia di fare che li ha condotti a superare difficoltà e momenti di crisi. Un'evoluzione costante, affidata alle capacità imprenditoriali della famiglia e a scelte strategiche di ampio respiro che hanno permesso all'azienda di stare al passo con i tempi e, spesso, di anticiparli. Sempre pronti a migliorare i propri standard, a integrare le competenze, a offrire soluzioni efficaci e nuove formule competitive. Un indirizzo che si è rafforzato ulteriormente con l'ingresso in azienda di Anna Filacorda, figlia di Enzo. Poco più che trentenne, la giovane imprenditrice, cresciuta tra inchiostri e carta stampata, parla con entusiasmo e

legittimo orgoglio della tipografia di famiglia, "che può vantare grande elasticità e forte flessibilità organizzativa. Siamo abituati - spiega - a rispondere alle più diverse esigenze e ad affrontare con tempestività ogni problema individuando la soluzione migliore".

Alle prese con i capricci dei grafici e con le richieste di ridurre sempre di più i tempi di produzione (richieste presentate dall'oggi al domani), alle Grafiche Filacorda fare i salti mortali è diventata un'abitudine. "Il settore è in continua evoluzione. Il linguaggio tra azienda grafica, progettista e cliente si è informatizzato, favorendo un processo di accelerazione e semplificazione delle fasi pre stampa e soppiantando i metodi precedentemente in uso - chiarisce Anna Filacorda -. Per questo investiamo costantemente in tecnologia e nuovi sistemi senza perdere mai di vista ciò che per noi è il vero traguardo: la soddisfazione di ogni cliente. Per raggiungerla, alla tecnologia uniamo quel tocco di creatività e originalità



Anna ed Enzo Filacorda con i collaboratori

che da sempre ci distinguono".

A fare la differenza è proprio il fattore umano. Dalle sinergie attive di ogni reparto, formato da persone altamente qualificate (il turnover è bassissimo: molti sono, infatti, gli operai di vecchia data, in azienda da 30-35 anni), nasce l'affidabilità delle Grafiche Filacorda: un punto di riferimento nel settore, ma anche un luogo dove si afferma l'importanza dei valori umani, dove chiarimenti, suggerimenti e nuove proposte trovano sempre lo spazio che meritano. "In questo modo possiamo garantire un servizio efficiente, puntuale e articolato, che va dalla creatività alla stampa, che offre soluzioni di stampa personalizzate, originali o classiche, capaci di trasferire su supporto cartaceo le richieste dei clienti con precisione ed efficacia". Un servizio completo che comprende la prima fase della comunicazio-

ne, cioè l'elaborazione di un'immagine coerente con le scelte aziendali. Il reparto creativo è a disposizione per ogni esigenza di progettazione grafica istituzionale e pubblicitaria, sempre pronto a tradurre la propria esperienza in proposte efficaci, in grado di affrontare i cambiamenti e la competitività imposte dal mercato.

Nell'ottica dell'innovazione continua e alla ricerca di una maggiore funzionalità degli spazi si colloca il progetto di trasferire l'attività in un nuovo stabilimento. Già individuato il sito, poco distante dall'attuale sede. E poi c'è il sogno nel cassetto. Anna ed Enzo Filacorda non nascondono l'ambizione di accedere a nuovi mercati. L'azienda - che fornisce tutta l'Italia e, fuori dei confini nazionali, l'Austria e la Cechia - si sta preparando al lancio sul mercato europeo, supportato da una campagna commerciale ad hoc.

Si sviluppa su 3.400 metri quadrati e ha 35 dipendenti

Da bottega artigianale a stabilimento industriale

Da piccola bottega artigianale a stabilimento industriale da 3 mila 400 metri quadrati su due piani, con 35 dipendenti. Una fase di pre stampa completamente informatizzata, un reparto stampa con un parco macchine avanzatissimo per stampa a colori in vari formati, senza dimenticare il reparto montaggi e produzione, quello per la modulare in continuo e il reparto legatoria (anche se "nel caso di particolari lavorazioni - precisa Anna Filacorda - ci valiamo di legatorie esterne").

La tipografia di viale Palmanova rappresenta il risultato tangibile dell'evoluzione tecnologica nel settore grafico, supportata da dedizione e professionalità. Basti pensare allo staff di creativi in grado di curare l'immagine con il cliente, rispondere alle sue esigenze, affrontare ogni eventuale problema, risolvendolo secondo formule mirate, sostenuti da un know-how consolidato e dalla

tecnologia più innovativa. Tra gli ultimi acquisti delle Grafiche Filacorda (indispensabili tanto per razionalizzare qualità e tempistica quanto per contenere l'agguerrita concorrenza sul mercato) c'è il Computer to Plate (CtP) che, eliminando la pellicola intermedia, consente il passaggio diretto dal file alla lastra per la stampa, con una maggiore velocità di esecuzione dei lavori. Un settore, quello della stampa digitale, che sarà

rafforzato con ulteriori investimenti.

"Pur trattando tutte le tipologie di stampati e di prodotti grafici, anche riviste - spiega Anna Filacorda -, il nostro fiore all'occhiello rimangono i cataloghi aziendali, con particolare riferimento al settore del mobile. Non è certamente un prodotto facile. Richiede una cura quasi maniacale, ma dà grosse soddisfazioni". A fare la differenza, ancora una volta, sono l'attenzione al det-

taglio, la ricerca nei materiali e nelle lavorazioni, l'impiego di rifiniture (dalle lucidature alle plastificazioni e punzonature di vario tipo) in grado di dare valore aggiunto al prodotto e di distinguerlo su "un mercato in cui tutti fanno tutto", ma pochi possono vantare l'esperienza cinquantennale delle Grafiche Filacorda: "cinquant'anni di innovazione - precisa la giovane imprenditrice -, con il senso del passato e lo sguardo nel futuro".



Profilo d'impresa

Le Grafiche Filacorda hanno sede a Udine in viale Palmanova 464/28, telefono 0432-522276, fax 0432-522287, sito Internet www.grafichefilacorda.it, e-mail info@grafichefilacorda.it. Fondata nel 1954 in via della Polveriera da Enzo e Mario Filacorda (attuali titolari, affiancati nella conduzione della tipografia dalla figlia di Enzo, Anna), da oltre 15 anni l'azienda si è trasferita nella sede di viale Palmanova su un'area di 3 mila 400 metri quadrati, suddivisi su due piani. Nei reparti, forniti delle più moderne tecnologie, vengono realizzate tutte le tipologie di stampati e prodotti grafici, con un occhio di riguardo ai cataloghi aziendali. Con un fatturato di quasi 4 milioni di euro, le Grafiche Filacorda, che impiegano 35 dipendenti, rappresentano una delle realtà leader nel settore in Friuli-Venezia Giulia. Una posizione di spicco costruita su un servizio puntuale e di qualità, garantito dal rigore normativo e dall'impiego di elevata tecnologia.

Pmi al microscopio

Allevatori della famosa Pezzata rossa e produttori nella zona Doc Aquileia

Punta su vini e latte di qualità L'azienda agricola dei Moras

di Adriano Del Fabro



Franco Moras nel corso di un intervento

Esiste una forte tensione verso la specializzazione produttiva nelle campagne della nostra regione. Spesso, essa ha carattere verticale, riguarda cioè un solo tipo di coltura o allevamento. Esiste però, anche se più rara, la specializzazione orizzontale. È il caso dell'azienda dei cugini Franco e Gianni Moras di Aquileia. La specializzazione, in questo caso, è da intendersi come forte tensione verso la qualità in relazione a tutte le colture e gli allevamenti aziendali.

Il nonno Antonio, come la gran parte dei sottani friulani dell'epoca, era un mezzadro. Con il lavoro e la tenacia, è diventato un piccolo proprietario. I figli: Mario, Angelo e Giorgio, pian piano, hanno ampliato

l'azienda che oggi si sviluppa su una superficie complessiva di 85 ettari. Al timone, ci sono Franco e Gianni, coadiuvati dai rispettivi genitori. Negli anni Ottanta, con il loro arrivo in azienda, è stata costruita la stalla nuova e i vigneti sono stati completamente rinnovati. L'indirizzo culturale è misto. A fianco dei 150 capi di Pezzata rossa italiana allevati (60 vacche, 40 tori e 50 vitelli), vi sono 14 ettari di vigneto (Doc Aquileia, naturalmente) e la restante parte di seminativi (soprattutto barbabietole, mais, soia ed erba medica).

Già in quegli anni, nell'azienda Moras i termini innovazione e qualità avevano un senso compiuto e di attualità. L'allevamento

è gestito a ciclo completo, puntando sulla Pezzata rossa italiana, una razza a duplice attitudine (latte e carne), di grande successo. Il latte prodotto è di alta qualità e per la carne viene garantita la completa tracciabilità ed esclusione di organismi geneticamente modificati. Infatti, ben il 90% della razione alimentare è confezionata con materie prime aziendali controllate. I seminativi sono coltivati seguendo le norme dettate dal programma agroambientale a basso impatto. Pure i vigneti sono programmati per produrre minore quantità di uva e più qualità.

Avete scelto di allevare la Pezzata rossa italiana perché è la migliore?

«La Simmental abita da sempre anche ad Aquileia»

«A dire il vero – esordisce Franco Moras – ogni razza è adatta per un buon allevatore. Certamente, la Pezzata rossa non solo è una vacca tradizionale del nostro ambiente e da sempre presente nella nostra azienda, ma soprattutto, dopo il lavoro di miglioramento genetico a cui è stata sottoposta, offre delle ottime performance produttive sia per quanto ri-

guarda il latte che la carne».

In che cosa è consistito il miglioramento genetico?

«Si è partiti dalla Pezzata rossa friulana originale. Una razza della popolazione Simmental pensata sì per la produzione di latte, ma soprattutto per il lavoro (la carne era relativamente considerata). Gli animali erano molto alti e con basse rese. Mantenendo le caratteristiche della duplice attitudine, al patrimonio genetico originario è stato inserito del sangue austriaco/tedesco e francese. Oggi, la Pezzata rossa italiana è una razza assai rustica con buone produzioni di latte e un'ottima qualità della carne. Come numero di capi, è

la terza razza più diffusa in Italia dopo la Frisona e la Bruno Alpina».

Quali sono i mercati di riferimento dell'azienda Moras?

«Noi lavoriamo molto con le cooperative di cui siamo soci. Luva la conferiamo alla cooperativa La Delizia di Casarsa; il latte alle Latterie Friulane; la carne alla Coop; soia e mais al Consorzio Agrario e le barbabietole all'Eridania».

Niente vendita diretta, dunque?

«Le forze impegnate in azienda sono quelle che sono. Non c'è molto tempo e non c'è possibilità di rimanere a disposizione del pubblico, come richiesto dalle iniziative di vendita diretta. Ma in un prossimo futuro...».

Che c'è in previsione?

«Siamo consapevoli che con il rapporto diretto con il pubblico si riesce a valorizzare meglio le produzioni aziendali di qualità. Nel nostro caso, sicuramente, i prodotti più interessanti sono la carne, il latte e i formaggi. Poi anche il vino. Alcuni progetti sono già abbozzati, ma attendiamo che la nuova generazione dei Moras si faccia avanti con le proprie idee e prendendosi le responsabilità relative».

Che ruolo possono avere i giovani in un'azienda come la vostra?

«Fondamentale. Come in qualsiasi altra attività produttiva, pure in agricoltura c'è continua necessità di innovazione. L'impresa deve essere mobile, non statica, e saper proporre sempre nuove idee e opportunità. Contrariamente a quanto alcuni pensano, anche in campagna di opportunità ce ne sono parecchie. Per coglierle, però, serve una nuova mentalità. Quella che, spesso, hanno i giovani».

Profilo d'impresa

L'azienda agricola di Moras Franco e Gianni è situata ad Aquileia in via Martiri della Libertà 5 (telefono e fax 0431-919695, e-mail. moras@palmanet.it).

Su 85 ettari di terreno si producono nell'ordine: soia, barbabietole, uva, erba medica, mais e fieno. Si allevano, da sempre, soltanto bovini di razza Pezzata rossa italiana. Le circa 60 vacche presenti annualmente in stalla producono 4.000 quintali di latte di alta qualità.



Moras (a destra) mentre riceve un premio

Franco Moras è presidente nazionale della Pezzata rossa

Rilanciare le produzioni tradizionali

Franco Moras, friulano quarantenne, oltre a essere stato presidente dell'Associazione regionale allevatori del Friuli Venezia Giulia è, dal 1998, presidente dell'Associazione nazionale allevatori bovini di razza Pezzata rossa italiana. Un tipo di animale che viene allevato sempre meno in Friuli Venezia Giulia, sua patria d'origine (nel 2003 hanno chiuso 39 piccoli allevamenti), e sempre più nel resto dell'Italia (le crescite più rilevanti si sono avute in Liguria, con un +32%, e in Piemonte con un +16%). In dieci anni, dal 1993 al 2003, il numero di vacche Pezzata rossa allevate nel nostro Paese è passato da 38.074 a 47.591 (con un incremento di oltre 9.500 capi). Nel 2003, l'aumento di produttività di latte ha registrato un balzo in avanti rispetto all'anno

precedente di 92 chili per capo. Nel 1996, una Pezzata rossa italiana produceva 5.310 chili di latte l'anno, ora se ne mungono, mediamente, 6.173 per vacca. Pure il numero di allevamenti è passato dai 4.158 del 2002 ai 4.189 del 2003.

Le regioni più pezzate sono quelle del Nord-Est d'Italia (nell'ordine, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige, Veneto; a seguire, Piemonte ed Emilia Romagna). Non è un caso che proprio qui sia nato il progetto per l'attribuzione della Denominazione d'origine protetta alla carne di vitello PR del Nordest. La prima parte della documentazione necessaria è già stata inviata al Ministero per l'agricoltura e le foreste che la sta vagliando. Inoltre, si sta lavorando molto per la valorizzazione del latte attraverso la produzione di



formaggi da monorazza, a tracciabilità garantita, in collaborazione con l'Università di Udine. Già alcuni privati e latterie si sono attivati allo scopo (Brazzacco, Mortegliano, Ugovizza, Trivignano Udinese eccetera), altre sono vicine alla meta.

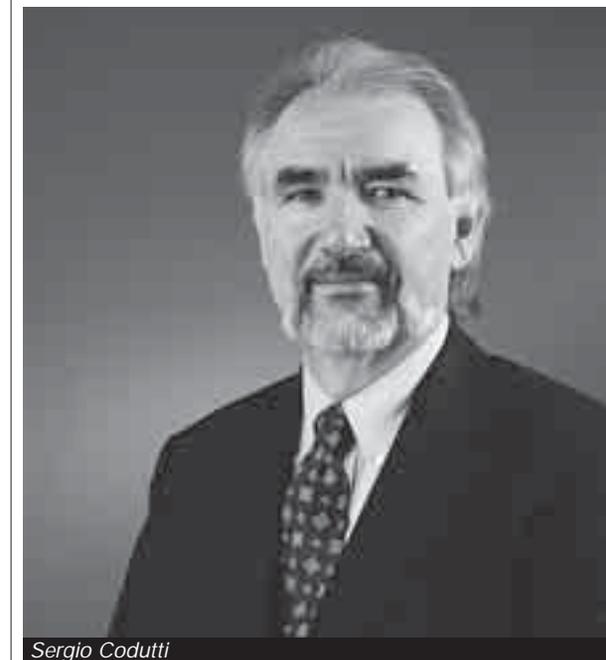
Anche il miglioramento genetico non si ferma e il Centro di Fiume Veneto (all'interno dell'azienda Ricchieri, della Provincia di Pordenone) ospita 290-300 capi sotto osservazione a fini selettivi. I migliori vanno a finire al Centro di fecondazione artificiale di Moruzzo, per il prelievo del seme. Pure questi bovini si alimentano con l'80% di prodotti aziendali. Tutto il lavoro dell'Associazione è certificato secondo le norme ISO 9001:2000, a garanzia di trasparenza e tracciabilità delle procedure.

Pmi al microscopio

La ricerca dell'alta qualità è la risposta vincente alla crisi del settore

Codutti, cinquant'anni di arredamenti esclusivi

di Marco Ballico



Sergio Codutti

Cinquant'anni di arredamento esclusivo. Cinquant'anni festeggiati con una nuova linea d'arredo, la prestigiosa collezione presidenziale Minos, e con l'adozione di un sistema (M.R.P. II) che consente una risposta immediata alle esigenze del cliente, da sempre il primo patrimonio della Codutti.

La storia s'inizia a Passons, alle porte di Udine, nel 1954. Il primo agosto di quell'anno, Arturo, Luciano e Maggiorino Codutti fondano la Fratelli Codutti. Il primo grande salto di qualità pochi anni dopo: l'impresa friulana punta sull'arredamento esclusivo con la creazione degli interni,

ricercati ed eleganti, per il transatlantico Raffaello che, commissionato nel 1961, viene varato a Genova il 24 marzo del 1963. Raffaello e Michelangelo, la nave gemella, erano la punta di diamante della flotta commerciale italiana, non solo per le dimensioni e per gli interni, ma anche per la tecnologia, la più avanzata nella storia della marina italiana.

Nei primi Anni Settanta, un'altra svolta. L'attività esce dal contesto italiano per espandersi a livello internazionale, un mercato dove oggi l'Export Codutti ricava il 67% del fatturato. "La scelta di puntare su un mercato considerato di nic-

chia, l'arredo di alta gamma per l'ufficio direzionale - spiega il direttore generale Sergio Codutti -, si rivela nel tempo vincente, permettendo la diversificazione dei due brand commerciali: Codutti per gli arredi direzionali e Axilon per gli arredi operativi e il sistema di pareti modulari".

Le collezioni direzionali Codutti sono attualmente sei: Minos, presidenziale in legno di bubinga, vetro veneziano e inserti in cuoio; Zeus, in radica di olmo, cuoio color vinaccia e inserti dorati; Giotto, in mogano, cuoio blu e inserti argentati; Master Point, direzionale dinamico dal design molto avanzato, in ciliegio o faggio con inserti in cuoio; Time, in rovere con inserti in cuoio; Master Reception, una collezione direzionale di reception e banconi attesa: anche questa ha la struttura in metallo, i piani in legno ciliegio e gli elementi rivestiti in cuoio naturale.

Codutti produce inoltre un complesso sistema di pareti Password che comprende sette diversi elementi d'arredo: dalle pareti divisorie a quelle attrezzate per gli uffici operativi. Per questi sono anche presenti due collezioni d'arredo Diosis e Bluni che ricercano nel rapporto qualità-prezzo il miglior compromesso. Password, Diosis e Bluni sono venduti con il marchio commerciale Axilon.

Ma che cosa distingue Codutti - diventata Spa nel 1979, ufficializzando l'ingresso in ditta delle nuove generazioni - dalla concorrenza, fin dagli Anni Ottanta? "L'attenzione per le finiture, scelte tra materiali naturali di primissima scelta, e la cura dei particolari - prosegue il direttore generale -, tanto che, prima di autorizzarne l'invio, un'équipe di esperti dedica al prodotto direzionale un'analisi accurata, dalla qualità degli elementi di ciascun arredo fino al perfezionamento del packaging".

Agli inizi degli Anni Novanta nascono le linee Zeus e Giotto, prodotti unici nel design e nei materiali, ai

la tecnica di realizzazione delle dieci collezioni d'arredo che caratterizzano l'attuale produzione, tutte di qualità. "Una qualità vista come un sottile equilibrio tra struttura tecnologica e artigiana passione - afferma Sergio Codutti -. La nostra azienda, anche grazie a partnership consolidate, ricerca continuamente nuove soluzioni e nuovi materiali, osando nel mondo del design originale per giungere a prodotti esclusivi. Ad accomunare i diversi settori aziendali vi è alla base una forte attenzione verso ogni singolo elemento come fosse unico. In questo modo, personale specializzato grazie a tecnologie evolute può dedi-

carsi alla lavorazione del metallo e del legno, alla cucitura del cuoio e alla cura del vetro". Una qualità certificata: nel 1995 Codutti divenne la seconda azienda italiana del settore a certificarsi.

Le collezioni Codutti comprendono sempre il legno (come la radica di olmo, il legno di bubinga, il mogano, ciliegio, il faggio), il cuoio che viene cucito a punto sella, la pelle che avvolge poltrone e divani e le stoffe pregiate presenti anche sulle pareti direzionali, il vetro e il cristallo (è veneziano il cristallo rosso della collezione Minos) e, ovviamente, il metallo lavorato, presente in tutte le strutture.

«Più che prodotti, vere e proprie collezioni»



Legni esotici e cuoio conquistano i mercati esteri

La linea Minos è l'ultima nata

In occasione dei 50 anni di attività, Codutti ha presentato l'ultima linea d'arredo, Minos, una collezione presidenziale che racchiude nel suo design ricercato e nella scelta dei materiali tutto il bagaglio culturale del gruppo. In controtendenza rispetto al trend del settore, è stato scelto un legno molto caldo, il Bubinga, esotico e dalle fiamme sottili e importanti. Il cuoio che avvolge i piani e le sedute e gli inserti in vetro veneziano rosso screziato caratterizzano lo stile di questa collezione di arredo per ufficio, nata con una forte propensione per il mercato estero. "Il mercato ci sta dando ragione - spiega il direttore generale Sergio Codutti -, con una forte attrazione da parte di Russia e Medio Oriente per l'ac-

quisto di questo nuovo prodotto del made in Italy".

Alla collezione Minos, l'azienda ha affiancato, nell'ottobre 2004, la presentazione di diverse realizzazioni chiamate "Speciali", arredi su misura progettati e realizzati grazie all'interazione tra lo studio tecnico Codutti e i due stabilimenti produttivi, quello di Passons, sede principale, e la divisione Axilon a Martignacco.

In particolare, hanno richiamato forte attenzione la sala consiliare da 50 posti, interamente realizzata con piani in vetro e sedute in cuoio, e una importante sala conferenze dal design avveniristico.

L'azienda friulana ha comunque lavorato sul fronte dell'innovazione per tutto il 2004. Perfettamente consa-

pevole dell'evolversi della situazione economica internazionale, il gruppo sta adeguando la sua struttura aziendale alle esigenze del mercato; l'adozione di un sistema M.R.P. II (Manufacturing resource planning,

sistema integrato di pianificazione delle risorse) darà risposte immediate alle specifiche richieste della clientela, permettendo alla Codutti di offrire una vasta gamma di servizi distintivi grazie alla propensione a

una forte capacità di adattamento. Tra le celebrazioni del mezzo secolo di vita, anche la pubblicazione di "50 a Nord Est", una monografia romanizzata o, se si preferisce, un romanzo monografico, che è - secondo l'autore, Giuliano Pellizzari - "la storia di un'azienda che vive il momento, gli anni che attraversa. Parte dalla California nel 1854 e termina alle isole Fiji nel 2054".

Profilo d'impresa

La Codutti, azienda friulana leader nell'arredamento, è situata in via Bonavilla 24 a Passons (Ud). Fondata nel 1954 da Arturo, Luciano e Maggiorino Codutti, nel 2004 ha raggiunto il mezzo secolo di attività. Attualmente Maggiorino è il presidente, mentre Sergio, figlio di Arturo, è il direttore generale. In azienda sono presenti oltre 80 dipendenti nei due stabilimenti, a Passons (Codutti) e Martignacco (Axilon). Codutti esporta, per il 67% del fatturato, a macchia di leopardo un po' in tutto il mondo, esclusi alcuni Paesi del Nordafrica e del Sudamerica. I mercati più forti sono quello russo e della CSI, il mediorientale e i Paesi della UE. Contatti: telefono 0432-541414, fax: 0432-540045, e-mail: codutti@codutti.it. Website: www.codutti.it.



Pmi al microscopio

Una iniziativa a Campoformido della famiglia D'Agostini

Ideal Domus, spazio innovativo dedicato alla casa accogliente

di Rosalba Tello



I fratelli D'Agostini

Più che una show-room dedicata alla casa, è un percorso da esplorare. Calda, accogliente, invitante per l'armonia dei colori di pareti, nicchie e pannelli e per i punti luce sapientemente posizionati e ben distribuiti in 2 mila mq di area espositiva, Ideal Domus riceve i visitatori con un'originale parete d'acqua posta nella vetrina dell'entrata, il cui rilassante scroscio costituisce il primo segno di un'attenzione al "sensoriale" che i titolari - la famiglia D'Agostini, già nota per la storica Edilizia Zuliani di Campoformido - hanno voluto esprimere in que-

sto elegante "spazio ideale". Si segue poi l'itinerario suggerito dal designer - che ha curato nei dettagli stile e arredi - gustandosi eleganti linee e composizioni, oppure si traggono spunti per l'arredamento girando liberamente tra i reparti bagno, ceramiche decor, edilizia, ferramenta.

La reception, un banco in legno di faggio dalla linea avvolgente con un intaglio stilizzato che "sorride", suddivide visivamente i due spazi espositivi della struttura: a destra il reparto ferramenta, più sobrio e funzionale all'acquisto diretto, con corridoi disposti in modo ra-

zionale e gli attrezzi tester - accessori, utensili, chiavi e viti, bricolage, giardinaggio - a portata di mano; a sinistra la show-room vera e propria, interamente riservata all'edilizia, alle ceramiche, ai bagni e ai complementi d'arredo.

Perché il nome Ideal Domus? "Perché è lo spazio ideale che risponde a ogni necessità della casa - dice Massimo D'Agostini -, dal mattone alle finiture.

Il reparto ferramenta non è un brico, e neanche vuol esserlo - specifica il titolare -; forniamo invece un self-service assistito, con un commesso sempre a disposizione". C'è poi

un'area dedicata ai professionisti, definita "corner", dove il geometra o l'architetto che seguono le fasi di costruzione o di ristrutturazione di una abitazione possono soffermarsi coi propri clienti per esporre o descrivere "dal vivo" materiali e campioni dimostrativi. "Liberi poi di scegliere se acquistare alla Ideal Domus o meno - spiega D'Agostini -, che comunque riserva al cliente, una volta per settimana, l'opportunità di una consulenza gratuita di un professionista del settore".

Un'edilizia messa in vetrina e qui solo rappresentata - per l'approvvigionamento ci si sposta infatti da Zuliani di Bressa, l'altro punto vendita dei

D'Agostini - che non mancherà di attrarre anche il target femminile (come si è già appurato nel giorno dell'inaugurazione, avvenuta il 16 ottobre scorso), solitamente più incuriosito dall'invogliante estetica dell'arredo bagno e dell'oggettistica. Qui il colore vivacizza e distingue le proposte (box doccia, rubinetteria, mattoni, cucine in muratura, caminetti, bricolage, forniture professionali), il legno conferisce pregio anche agli articoli cosiddetti poveri; le luci inserite nella raffinata pavimentazione - differenziata soprattutto dalla varietà dei materiali utilizzati, dal seminato veneziano al cotto -, nei corridoi e nelle pareti a vetri, suggeriscono il percorso

ideale da seguire per avere una panoramica dei prodotti, itinerario che si conclude con la sala mostre, l'area che fa da cornice ai due spazi espositivi. "È stata pensata per gli eventi - spiega Sandro D'Agostini -, per presentare prodotti di punta o evidenziare particolari innovazioni che meritano vetrina". Seppur raffinata, la show-room di Campoformido, precisano i titolari, non vuol essere affatto pretenziosa: "È piuttosto uno spazio espositivo di concezione moderna, innovativo e funzionale, un punto di riferimento per imprese, professionisti e privati, facilmente raggiungibile perché posizionato in una zona più visibile al grande pubblico".



È stata fondata da Luigi Zuliani nel 1957 a Bressa di Campoformido

Azienda storica capace di rinnovarsi

La società proprietaria della neonata Ideal Domus, nonché del noto punto vendita a Bressa di Campoformido, è la Zuliani Sas, alias la famiglia D'Agostini. Il padre Sandro, finora, aveva resistito all'idea di ampliare la struttura "per non sacrificare servizio e qualità"; con Ideal Domus può invece allargare il target, che "va dalla signora all'operaio" senza rinunciare ai servizi che la Zuliani offre da quasi 50 anni. In unico spazio ha convogliato i prodotti di aziende leader del settore a livello nazionale e internazionale e il bagaglio di esperienza di esperti del campo dell'edilizia. Risale al 1957, infatti, la nascita della Zuliani, inizialmente una piccola impresa a carattere familiare nella cui

gestione poi subentra nel '74, anno della scomparsa del fondatore, il dipendente storico della ditta, San-

dro D'Agostini. Dopo aver preso in mano a tutti gli effetti le redini dell'azienda, assieme ai figli Moira

e Massimo e ai discendenti di Luigi Zuliani, Sandro progetta una sede più ampia, che gli consentirà di

sviluppare due nuovi settori: ceramiche d'arredo e ferramenta. Nell'82 è tra i promotori del progetto Cisme, il primo consorzio in Italia di rivenditori edili, presente con 22 punti sul territorio regionale. L'ascesa della Zuliani continua, supportata dall'entusiasmo delle giovani leve Massimo e Moira; nel 2004 Zuliani Sas compare tra i promotori del gruppo Deus, coordinatore di 6 consorzi regionali, con 162 magazzini in Italia. Collabora inoltre alla realizzazione di un progetto del ministero dell'Ambiente, l'associazione Biocostruire. A ottobre di quest'anno nasce anche Ideal Domus, una vetrina di pregio per i D'Agostini: la scelta di un'altra sede, sempre a Campoformido ma situata sulla statale, è

Profilo d'impresa

Ideal Domus - 2 mila mq di show-room equamente suddivisi tra ceramiche, arredo bagno ed edilizia, 4 mila di area esterna, compreso parcheggio e giardini, 14 i dipendenti che collaborano con Sandro, Massimo e Moira D'Agostini - si trova a Campoformido in via Zorutti 31-S.S. 13, telefono 0432-663119, fax 0432-652884, www.ideal-domus.com. L'Edilizia Zuliani ha invece sede a Bressa di Campoformido, in via IV Novembre 92, telefono 0432-662828, fax 0432-652954.

nata dall'esigenza di offrire maggiore visibilità ai prodotti Zuliani: "Questa è una via a forte passaggio - spiega Massimo D'Agostini -, altre strutture di queste dimensioni lungo l'asse stradale Udine-Pordenone non ce ne sono".



Pmi al microscopio

Paolo Borgna: "Non solo assistenza, ma qualità di vita"

Hattiva: lavoro e speranza per le persone disabili

di Francesca Pelessoni



Mentre Fabio spiega come si inseriscono le guarnizioni sul raccordo di metallo corruga un po' la fronte. È concentrato ed esegue con precisione il suo compito. Come lui, ogni giorno, anche Lorenzo, Barbara, Ramona e tanti altri giovani (l'età media è di 30-40 anni) arrivano nel capannone di Colugna per dedicarsi con impegno al loro lavoro. L'avventura, ma sarebbe meglio dire la sfida, della cooperativa sociale Hattiva comincia nel 1997, avendo alla base una spinta motivazionale profonda:

creare le condizioni per l'inserimento lavorativo di persone con disabilità psicosociale. All'inizio sono partiti in 4, ma il 2000 è stato un anno di grande sviluppo che ha portato a 18 il numero dei soggetti svantaggiati e a 7 quello dei normodotati. In altri quattro anni il salto è stato notevole: da 25 a 60 operatori.

Il primo settore di attività è stato quello della grafica (il presidente della cooperativa, Paolo Borgna, aveva già un'esperienza ventennale in questo campo), per estendersi

poi all'assemblaggio e ad altri lavori di facile esecuzione. Negli anni, Hattiva ha maturato un'importante esperienza nei settori della comunicazione, marketing, commerciale, arrivando a realizzare lavori che vanno dalle semplici attività di assemblaggio e confezionamento alle più sofisticate realizzazioni grafico-pubblicitarie attraverso l'utilizzo di tecnologie sempre aggiornate.

La relazione di amicizia, fiducia, rispetto reciproco che si crea giorno dopo giorno tra i soci normo-

tati e i ragazzi è profonda, una base solida che va al di là del semplice rapporto lavorativo.

Perché il valore aggiunto a tutti i prodotti che escono dalla cooperativa è proprio quello legato alle persone che stanno dietro al banco di lavoro, persone svantaggiate che attraverso questa occupazione imparano a socializzare, migliorano la propria qualità di vita, difendono la loro dignità.

Il direttore Mario Franchi ha messo al servizio di Hattiva la professionalità acquisita come dirigente in una importante azienda di informatica e racconta con sincerità quali sono le difficoltà e le speranze della cooperativa. "Siamo impegnati su due binari paralleli - spiega -: quello della formazione e quello della comunicazione. Hattiva riunisce in sé le due anime della cooperativa sociale: una produttiva che risponde all'anima dell'imprenditorialità, l'altra legata al fatto che alla base del lavoro deve esserci una relazione di aiuto che non si improvvisa.

Pur in un mercato altamente concorrenziale, la parte sociale deve rimanere prevalente rispetto alla produttività. Non bisogna vivere di assistenza,

ma offrire a questi ragazzi qualità di vita".

Ora Hattiva intende entrare in una nuova "fase". Dopo aver consolidato e ampliato i settori produttivi, il prossimo obiettivo è la rivalutazione dell'immagine sociale della cooperativa. "Spesso i clienti non sanno neppure qual è la realtà che sta alle spalle dei lavori commissionati - sottolinea Franchi -. Ora vorremmo che le aziende ci contattassero proprio sapendo che a parità di costo, se scelgono noi, possono impegnarsi in un servizio sociale". Nessun segreto quindi su chi realizza il lavoro, ma la garanzia che, oltre a es-

sere fatto bene, possiede quel quid in più che lo valorizza ulteriormente.

"Abbiamo il dovere di confrontarci con il mercato - spiega infatti Mario Franchi -, ma anche il diritto di essere ciò che siamo: una cooperativa sociale".

Hattiva non smentisce però lo spirito insito nel suo nome e "attivamente" si proietta verso il futuro: in cantiere ci sono già la ricerca di nuovi spazi per ampliare l'attività, la costituzione di un'associazione per sensibilizzare il territorio alle tematiche del volontariato sociale e la costituzione di una fondazione.



Una risposta nuova alla disabilità adulta

Un laboratorio a Tavagnacco

Nel 2003 la cooperativa sociale Hattiva realizza un sogno, un nuovo tassello da aggiungere all'importante attività avviata nel 1997 a Tavagnacco. È il centro diurno Hattiva Lab di Udine per disabili psico-fisici medio-lievi che viene gestito in convenzione con l'Ass numero 4 Medio Friuli. Si tratta di un luogo dove i ragazzi imparano a realizzare manufatti artistici, elementi di design per la casa, oggetti in ceramica e legno intarsiato a mano, ma anche articoli da regalo e bomboniere. Nel centro si organizzano attività socio-educative che permettono di mantenere e affinare le abilità sociali di relazione e autonomia personale acquisite.

Il laboratorio è "l'altra

anima" di Hattiva, quella che non si dedica solo alla produzione. L'obiettivo principale rimane infatti sempre quello di dare una risposta variegata e il più possibile completa alla disabilità adulta, occupandosi di

molti aspetti della vita dei soci svantaggiati e non solo di quello lavorativo. Per questo sono stati sviluppati progetti di sostegno e formazione, realizzati grazie al sostegno economico di enti pubblici territoriali e con la collaborazione di enti morali, asso-

ciamenti, ma anche privati cittadini.

Hattiva guarda necessa-

di là della presenza delle famiglie. Vorremmo costituire presto una fondazione, affinché chi lo desidera possa contribuire a generare un patrimonio che darà sicurezza e continuità al loro sostentamento. L'attività della cooperativa, come quella di una normale società, è soggetta alle regole di mercato e usa il proprio capitale per fare impresa. La fondazione consente invece di costituire un patrimonio che deve rimanere integro e può essere fatto fruttare".

Intanto, chi lo desidera può sostenere le attività di Hattiva con donazioni che sono detraibili nella dichiarazione dei redditi, chiedendo alla cooperativa gli estremi del conto corrente bancario o postale su cui effettuare il versamento.



riamente con energia al futuro. "Dobbiamo pensare a costruire ciò che definiamo il "dopo di noi" - spiega il direttore Mario Franchi -, vale a dire il domani di questi ragazzi al

Profilo d'impresa

La cooperativa sociale Hattiva nasce nel 1997 per volontà di un gruppo di famiglie coinvolte nelle problematiche dell'handicap. Si occupa dell'inserimento lavorativo di persone con disabilità psicosociale e della promozione di attività riabilitative e socio-educative, come yoga, danza, pittura, teatro.

Ha sede in via Aquileia 15/1, a Colugna (Tavagnacco), alle porte di Udine, telefono 0432-470373, fax 0432-470503, e-mail mail@hattiva.org, oppure progetti@hattiva.org, sito internet www.hattiva.org. Il centro diurno Hattiva Lab si trova invece in via Micesio 31, a Udine, telefono e fax 0432-294417. Nel Centro Hattiva Lab vi sono 12 utenti disabili, 5 soci lavoratori e 3 soci volontari, nella sede di Colugna operano invece 10 soci lavoratori non svantaggiati, 15 soci lavoratori svantaggiati, 14 soci volontari e 2 soci fruitori, per un totale complessivo di 61 persone tra soci e utenti. La struttura di Colugna occupa circa 850 metri quadrati di superficie, mentre la sede di Udine circa 300.

Nel laboratorio udinese di attività artistiche vengono creati oggetti per la casa in ceramica e legno, articoli da regalo e bomboniere. Grazie all'impegno dei volontari, Hattiva è presente - con un banco espositivo dei manufatti realizzati nel laboratorio - alle principali manifestazioni regionali, come Aria di Festa a San Daniele, Friuli Doc, Mittelfest di Cividale, IdeaNatale a Udine.

Università

L'ateneo friulano partecipa nel complesso a 64 azioni

Ricerca, approvati dal ministero 14 progetti coordinati da Udine

Sono 14 i progetti di ricerca di rilevante interesse nazionale (i cosiddetti Prin) con un coordinatore nazionale dell'Università di Udine che il ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ha deciso di approvare e finanziare per il 2004 con 1 milione 680 mila euro. Un buon risultato che attesta la qualità della ricerca svolta dall'ateneo friulano, collocandolo al 21° posto in Italia, su 77 atenei. Negli ultimi otto anni, dal 1997 a oggi, l'Università di Udine si è vista approvare dal ministero ben 84 progetti, metà dei quali negli ultimi tre anni, che hanno visto un incremento sostanzioso dei risultati con 43 progetti approvati (12 nel 2002, 17 nel 2003 e 14 appunto nel 2004).

«Udine si conferma come un'importante università di ricerca - dichiara il ret-

tore Furio Honsell -. La qualità, infatti, è sempre stata il nostro obiettivo. Questi risultati dimostrano anche l'efficacia della modalità dell'investimento fatto dall'Università di Udine per promuovere la ricerca. Rilevo con piacere come Medicina si sia confermata e Giurisprudenza si stia affermando a livello nazionale per la ricerca». I progetti hanno durata biennale e sono una tipologia di ricerca consolidata in ambito universitario e realizzata attraverso attività che prevedono il coinvolgimento di gruppi di ricerca di vari atenei sotto la direzione di un docente-coordinatore nazionale. Ai 14 progetti coordinati da un professore dell'ateneo friulano se ne affiancano altri 50, guidati da docenti di altre università italiane, a cui l'ateneo udinese comunque partecipa, per

complessivi 64 progetti.

In particolare, quest'anno, per la prima volta, sono stati approvati tre progetti dell'area delle Scienze giuridiche (finanziati con complessivi 262 mila euro): Francesco Antonini con "Libertà dei traffici marittimi ed aerei e sicurezza", Marina Brollo con "Le politiche per il lavoro tra regionalismo e allargamento dell'Unione Europea" e Maurizio Maresca con "Servizi di interesse generale e Servizi di interesse economico generale nell'ordinamento comunitario: regime delle essential facilities (profili giuridici ed economici dell'utilizzo delle infrastrutture essenziali di energia e di trasporto) - misure statali di promozione (concessione di aiuti di stato e finanziamento di oneri di pubblico servizio) - users rights (profili generali di protezione e risarcimento,

disciplina specifica nei settori alimentare e ambientale)".

Ottimo risultato anche per l'area sanitaria. Due progetti, finanziati con 356 mila euro, rientrano nell'area delle Scienze biologiche (Carlo Adolfo Porro con "Meccanismi di modulazione cognitiva del sistema dolorifico" e Paolo Viglino con "Partners di interazione di proteine amiloidogene per lo studio dei processi di misfolding ed aggregazione: possibili applicazioni") e altri due progetti, finanziati con 407 mila euro, in quella delle Scienze mediche (Carlo Alberto Feltrami con "Studio del ruolo ricoperto da cellule e microambiente nella medicina rigenerativa e nella terapia cellulare" e Renato Fanin con "Il trapianto di cellule staminali emopoietiche da donatore non consanguineo con regime di

condizionamento ad intensità ridotta: ricostituzione ematologica ed immunologica, monitoraggio della terapia immunosoppressiva e correlazione con lo sviluppo della malattia del trapianto contro l'ospite (Gvhd) e delle complicanze infettive").

Molto buono il risultato dell'area delle Scienze economiche e statistiche che conquista tre progetti, finanziati con 141 mila euro: Enrico Gori con "Assetti istituzionali e qualità dell'istruzione", Marji Lines con "Metodi numerici e grafici per l'analisi dei dati temporali" e Antonio Marsarutto con "Sistemi di supporto alle decisioni per la pianificazione integrata delle risorse idriche: stato dell'arte e problemi aperti". Sono stati approvati e finanziati con 345 mila euro due progetti per l'area dell'Ingegneria industriale e

dell'informazione: Franco Bianchini con "Tecniche Robuste e di Ottimizzazione per Sistemi di Controllo ad Alte Prestazioni" e Andrea Stella con "Sviluppo di formulazioni discrete per la modellazione di dispositivi elettromagnetici complessi e per problemi multi-physics".

Infine, un progetto (23 mila euro) per l'area delle Scienze dell'antichità, filologico-letterarie e storico-artistiche: Silvana Serafin con "Linizzazione femminile nelle letterature di lingua spagnola (1950-2003)" e un progetto (146 mila euro) per l'area delle Scienze agrarie e veterinarie: Roberto Pinton con "Modificazioni morfologiche e funzionali degli apparati radicali indotte da variazioni della composizione ionica e dalla presenza di molecole organiche nel sistema rizosfera-radice".

L'Ateneo cerca aziende con cui collaborare

Miglioramento delle risorse umane progetto imprese-Università

Si è da poco concluso il Progetto D4, volto al miglioramento delle risorse umane nel settore della ricerca e dello sviluppo tecnologico in Fvg, realizzato in collaborazione con le Università di Udine e Trieste, Cres, Agemont, Ires Fvg e Dgr Consulting. Gli interventi erano volti alla formazione del personale addetto alla ricerca, agli incentivi per la ricerca e l'innovazione tecnologica, all'animazione territoriale e alla sensibilizzazione del contesto, creando sito internet, sportelli informativi, pubblicità, organizzazione di seminari e incontri con associazioni imprenditoriali ed economiche territoriali, nonché approfondimenti del sistema regionale della ricerca e dello sviluppo tecnologico e in maniera particolare delle caratteristiche, delle potenzialità e dei bisogni di imprese, enti, istituti coinvolti in queste attività, effettuando anche una comparazione a livello europeo.

Settori di interesse: le aree d'intervento riguardano nuovi materiali; nuove tecniche nel campo della produzione e della lavorazione dei metalli e delle materie plastiche; nuove metodologie nel settore delle biotecnolo-

gie; management dell'innovazione; tele e radiocomunicazioni; nuove tecnologie nel campo della comunicazione, dell'informazione e della multimedialità; emissioni elettromagnetiche e compatibilità.

Obiettivi: scopo del Progetto D4 è stato quello di creare figure professionali qualificate, in grado di dare un apporto allo sviluppo tecnologico e ai processi di innovazione dell'economia regionale. Si sono formate così delle risorse umane di alto livello, le cui capacità saranno apprezzate dalle aziende territoriali. Per ottenere ciò si è puntato a un'integrazione tra Università regionali, con le proprie conoscenze e le proprie strutture, e le imprese, sedi di applicazione delle ricerche.

Attività previste: c'è stata una netta prevalenza di progetti nel settore delle biotecnologie (per gli assegni di ricerca) e nel settore della comunicazione, dell'informazione e delle multimedialità (per le borse di formazione). Le Università regionali e le aziende locali, attraverso azioni cooperative come la ricerca richiede, sono state maggiormente interessate dalle azioni riguardanti gli assegni di

ricerca, le borse di formazione, le tesi sperimentali, i finanziamenti a ricercatori all'estero e finanziamenti a ricercatori del Mezzogiorno. Le imprese coinvolte sono state 138, di cui 46 della provincia di Udine. La provenienza dei laureati spazia dalle facoltà di ingegneria a medicina e chirurgia, da scienze matematiche, fisiche e naturali a economia, da agraria a scienze della formazione e farmacia. Con questo progetto le imprese sono state pienamente coinvolte in tali

nuove attività, sia per la presenza di queste nuove forze lavoro sia per le nuove acquisizioni tecniche ottenute. Tutto ciò ha portato a un consolidamento tra le Università e le imprese coinvolte, ha potenziato la ricerca finalizzata all'applicazione industriale, ha migliorato il livello di competenze del personale impiegato nell'innovazione, sono cresciute le competenze dei giovani ricercatori. Anche se il dato non è definitivo, si è avuta una buona ricaduta anche dal punto di



Il professor Tellia con il suo gruppo di studio

vista occupazionale, con un completo successo dell'iniziativa. Si auspica che il progetto sia ora rifinanziato dalla Regione per gli anni 2005-2006, con interventi sempre più rivolti a favorire il collegamento tra la ricerca scientifica e le imprese regionali.

Struttura di riferimento dell'Università: professori Bruno Tellia e Guido Nassimbeni con la Ripartizione Ricerca - Sezione Ricerca Internazionale, via Palladio 8 - 33100 Udine. Telefono: +39-0432-556372-76-82; <http://web.uniud.it>.

Entro il 10 dicembre la denuncia uve Doc

Con la pubblicazione del decreto 29 luglio 2004, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha stabilito per il quarto anno consecutivo le norme transitorie per la rivendicazione delle produzioni Docg, Doc e Igt per la campagna vendemmiale 2004/2005. La rivendicazione delle produzioni Docg, Doc e Igt che rappresenta la denuncia della quantità di uva destinata alla produzione di vino a denominazione d'origine e Igt, viene effettuata annualmente dal conduttore del vigneto in contemporanea alla denuncia della produzione vitivinicola generale.

Cciaa Informa

La superficie vitata "ufficiale" cui il viticoltore deve riferirsi, è quella dichiarata nel modello B1 (dichiarazione delle superfici vitate), presentato a suo tempo all'Agea ed aggiornato con le ultime variazioni effettuate.

La denuncia di produzione, che va presentata, in un'unica copia direttamente alla Camera di commercio di Udine entro il 10 dicembre 2004 e non più al Comune, deve precedere la richiesta di prelievo per l'accertamento dell'idoneità dei vini a denominazione d'origine. Limitatamente alle uve a Igt è consen-

tita la dichiarazione in nome e per conto dei produttori, da parte delle cantine sociali, altri organismi associativi o terzi vinificatori che acquistano o hanno in conferimento l'intera totalità delle uve. Sono a disposizione degli utenti alla Camera di commercio di Udine e sul sito www.camcom.ud.it, i modelli per la rivendicazione delle produzioni.

Albo imbottiglieri: iscrizione entro il 31 dicembre

Scade al 31 dicembre 2004 il termine per l'iscrizione all'albo degli imbot-

tiglieri; lo ha deciso il ministero delle politiche agricole. È tenuta all'iscrizione la persona fisica o giuridica o l'associazione di persone, che procede o fa procedere per conto proprio al condizionamento del prodotto, ai fini commerciali, in recipienti di contenuto inferiore ai 60 litri.

Condizione essenziale per procedere all'imbottigliamento di vino, risulta quindi l'iscrizione all'albo, per la quale l'impresa imbottigliatrice deve presentare apposita domanda indirizzata alla Camera di commercio della provincia nella quale ha sede lo stabilimento di imbottigliamento.

Qui Congafi

COMMERCIO

I soci titolari delle nuove azioni

Il Consorzio si trasforma in cooperativa per azioni

Con il decreto legge numero 269 del 30 novembre 2003, per la prima volta il legislatore italiano ha offerto uno statuto giuridico certo a quella complessa e variegata realtà che, nel gergo specialistico, è indicata dagli operatori come "consorzi fidi". Nati intorno agli Anni Settanta, i Confidi si sviluppano rapidamente diventando, in breve, strumenti importanti per le imprese, soprattutto piccole e medie. La diffusione delle strutture consortili e il crescente ruolo di riferimento, riconosciuto loro anche dagli istituti di credito, ha spinto il legislatore a emanare una legge che detti regole chiare e unitarie

per disciplinare le molteplici realtà di consorzi esistenti sul territorio italiano. Cosa stabilisce la legge: la nuova legge stabilisce il requisito di patrimonializzazione dei Confidi, imponendo una quota per ogni socio non inferiore a 250 mila euro. I Confidi, inoltre, potranno godere della denominazione di "intermediari finanziari" e potranno sfruttare anche l'opportunità di trasformarsi in banca, sia pure cooperativa e a responsabilità limitata. Il provvedimento nazionale, ma anche l'entrata in vigore della riforma della disciplina delle società di capitali e delle cooperative assieme alla definizione del nuovo accordo di Basilea 2,

richiedono dunque ai Consorzi una radicale riorganizzazione.

La scelta del Congafi Commercio di Udine: una riorganizzazione che anche il Congafi Commercio di Udine deve affrontare, trasformandosi da Consorzio d'impresie (forma molto semplice scelta nel 1973 che si è dimostrata finora funzionale e snella) a una delle forme previste dalla nuova legge. Il Consiglio direttivo del Congafi Commercio ha scelto la forma della Società Cooperativa per azioni, ritenendola la più adatta perché consente una continuità operativa e il mantenimento dei suoi punti di forza: il radicamento sul territorio, una rete di

relazioni consolidate, una conoscenza approfondita del comparto.

Per perseguire al meglio il cammino di trasformazione, è stato varato un progetto che coinvolge, oltre agli organi del Consorzio, un gruppo di esperti e professionisti, indispensabile per esaminare tutte le problematiche sollevate da una normativa nuova e ancora non del tutto definita.

Il nuovo Congafi, che nascerà alla fine del percorso, sarà una realtà ancora più solida e strutturata, sottoposta alla vigilanza della Banca d'Italia. Entro l'anno il primo passaggio: l'approvazione da parte del Consiglio delle modifiche statutarie e a gennaio 2005 la

convocazione dell'assemblea straordinaria per approvare la trasformazione. Pur con le agevolazioni previste dalla legge, all'assemblea dovrà partecipare (in proprio o per delega) almeno un quarto dei soci iscritti (attualmente sono 4 mila), cosa che richiederà uno sforzo organizzativo e logistico di non poco conto.

I limiti posti dalla riforma, giuridici, patrimoniali e dimensionali, e i nuovi criteri di ponderazione del rischio di credito del sistema bancario ridisegneranno profondamente la geografia dei Confidi attuali, con inevitabili processi di concentrazione attraverso fusioni e aggregazioni.

Il Congafi di Udine, gra-

Il presidente Da Pozzo

zie all'accorta e lungimirante politica dei suoi amministratori, è uno tra i più solidi e patrimonializzati d'Italia, si è recentemente dotato di un sistema qualità e quindi ha tutte le caratteristiche per continuare a vivere autonomamente. Sarà essenziale, però, per avere maggior massa critica, definire una strategia di sistema tra tutti i Confidi della regione, senza perdere di vista le connessioni con gli organismi nazionali e di settore. Nessun cambiamento è previsto, invece, per quanto riguarda il rapporto con gli associati, che manterranno intatti tutti i diritti e diventeranno titolari delle azioni della nuova società.

Incontri sul territorio per illustrare il nuovo prodotto

Le opportunità offerte da "Azienda Plus"

Nasce dalla collaborazione tra Congafi Commercio, Terziaria Cat e Banche di Credito Cooperativo "Azienda Plus", un prodotto caratterizzato da condizioni veramente ottimali, utilizzabile dagli operatori del commercio turistico e servizi che, oltre a essere iscritti al Congafi, siano anche associati all'Ascom. Le finalità di "Azienda Plus", assieme a una panoramica completa dei finanziamenti a disposizione delle imprese del comparto commerciale e turistico, sono stati illustrati dai rappresentanti delle tre realtà, durante una serie di incontri che si sono svolti sul territorio della provincia di Udine, a partire dal mese di aprile 2004.

A Valbruna, Palmanova, Tavagnacco e Lignano, il Congafi e Terziaria Cat sono stati affiancati da Cre-

difriuli, a Venzone da Credifriuli e Bcc Carnia e Gemonese, a Latisana dalla Bcc di Basiliano e a Codroipo, appuntamento fissato per il 29 novembre, ancora dalla Bcc di Basiliano. Durante gli incontri, sempre molto affollati, agli operatori del settore sono stati spiegati i pacchetti economici studiati per sostenere le imprese durante i momenti di crisi e finalizzati all'ottenimento di crediti agevolati.

Le imprese delle province di Udine possono rivolgersi direttamente a Terziaria Cat (Centro di assistenza tecnica dell'Ascom), il cui direttore Guido Fantini ha ricordato la possibilità di accedere sia a contributi a fondo perduto (gestiti ed erogati direttamente dal Centro) sia in conto interesse. "Stiamo lavorando per ottenere altre competenze

dalla Regione", ha annunciato Fantini, riferendosi all'assistenza alla filiera alimentare e a ulteriori future tipologie contributive.

Un'altra chance per tutte le imprese con sede operativa in provincia di Udine, che non abbiano registrato protesti negli ultimi tre anni, è rappresentata dai pacchetti targati Congafi commercio, spiegati nei dettagli dal segretario Fabiano Zuiani. Su un volume d'affari fino a 250 mila euro, l'importo massimo concedibile è di 100 mila euro, di cui 25 mila in conto corrente; su un volume fino a 500 mila euro, l'importo massimo sale a 160 mila, di cui in conto corrente il 10 per cento del volume d'affari; stessa percentuale anche sui 250 mila euro di importo massimo concedibile a fronte di un volume d'affari non superiore a 1 milione di euro.

Tutti gli importi sono ridotti del 50 per cento per le imprese in start-up. Le nuove imprese, in attività da meno di un anno, prive di dati di bilancio e contabili attendibili, devono integrare la domanda con un business plan o un programma di investimenti.

Un po' d'ossigeno al comparto può arrivare - oltre che dai finanziamenti agevolati regionali (articoli 6 e 2 della L.R. 36/96 per medio termine e medio-lungo termine, più art. 196 della 13/98) e dal Frie - anche dall'innovativo prodotto denominato "Azienda Plus". Presentato dal responsabile dell'Ufficio crediti speciali, Giorgio Candusso, lo strumento è accessibile, dietro apposita domanda, dalle imprese commerciali, turistico-alberghiere e servizi associate a Congafi e Ascom.

Azienda Plus, che propone un tasso di interesse pari all'1,90 per cento fino al 31 dicembre, è uno strumento attivato grazie a un accordo fra il Consorzio e il sistema del Credito Cooperativo del Friuli Venezia Giulia. Azienda Plus finanzia interventi per acquisto immobili fino a un massimo di 130 mila euro; analogo plafond è stato stabilito per le attività alberghiere relativamente al capitolo investimenti aziendali; 15 mila euro il tetto massimo previsto per scorte di magazzino e per consulenze ri-

guardanti la certificazione del sistema qualità; 20 mila per il settore informatico, da internet all'e-commerce, mentre 25 mila euro sono il tetto massimo messo a disposizione delle librerie sul versante dei testi scolastici. L'operazione minima finanziabile è di 5 mila euro, mentre la durata massima va dai 60 mesi per investimenti, internet ed e-commerce ai 30 mesi per scorte e qualità; per le librerie il termine stabilito è il 31 marzo dell'anno successivo (rate trimestrali posticipate).

I numeri del Congafi

4.000 soci (400 soci nuovi ogni anno)
1.283 pratiche esaminate
37 milioni di euro le garanzie erogate
60 milioni di euro le garanzie in essere
di cui 39 milioni,7 a medio termine

Presentata a Torino la Guida ai vini del Fvg

È stato il giornalista gastronomo Davide Paolini del Sole 24 Ore, a fare da padrino alla presentazione torinese della "Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia 2005". Editata dalle quattro Camere di commercio, la Guida ha conosciuto un crescente successo in regione (oltre 10 mila copie vendute nella passata edizione) e fuori, dove viene presentata spesso come uno strumento assai valido per la promo-

zione vitivinicola del nostro territorio. Al Salone del Vino di Torino, recentemente conclusosi, a fianco di Paolini c'era Bepi Pucciarelli, amministratore delegato di Agra Promo Fvg e responsabile del progetto editoriale, che ha spiegato la storia della Guida e ha raccontato il suo funzionamento: dalla raccolta dei campioni in azienda, alla valutazione dei vini assolutamente anonima. Tra il folto pubblico vi erano pure i rappresen-

tanti dei "Fogolars Furlans" di Torino e del Piemonte, veri e propri ambasciatori locali del "Made in Friuli".

Al termine della presentazione nello stand del "Vigneto chiamato Friuli", sono stati messi in degustazione 36 dei 54 vini che hanno conquistato le "Tre stelle", il massimo riconoscimento previsto dalla Guida. L'iniziativa regionale è risultata una delle più affollate e ben riuscite dell'intero Salone.

Cciaa Informa Cciaa Informa

Certificati di origine richiesti con posta elettronica

Allo scopo di agevolare il rilascio dei certificati di origine, l'ufficio Commercio estero della Camera di commercio di Udine rilascia certificati di origine su richiesta presentata per posta elettronica da aziende produttrici della provincia di Udine. Le aziende interessate al servizio contattino la Camera di commercio di Udine, ufficio Commercio estero (0432-273281) commercioestero@ud.camcom.it.

Compilazione telematica delle denunce di produzione

Le Camere di commercio del Fvg in collaborazione con Infocamer hanno realizzato un software per la compilazione telematica delle denunce di produzione che è stato messo a disposizione gratuitamente su Cd-Rom; l'utilizzo del programma è consigliato ad associazioni di categoria, studi professionali, cantine ed aziende acquirenti di uve a Do che provvedono alla compilazione, di un adeguato numero di denunce.

Controlli Erga Omnes

Relativamente alle produzioni della zona Doc Friuli Grave è stato attivato dal Consorzio Friuli Grave, il piano dei controlli Erga Omnes; la denuncia di produzione, così come la successiva richiesta di prelievo deve essere accompagnata dalla ricevuta dell'avvenuto pagamento da parte delle aziende, del corrispettivo previsto dal predetto Consorzio, in mancanza della quale non potrà essere rilasciata la prevista certificazione.

Donne imprenditrici

La storia imprenditoriale di Ivana Pillinini

Lascia il lavoro dipendente per realizzare il sogno della vita

di Raffaella Mestroni



Al centro Ivana Pillinini

È il prototipo del commerciante moderno. Dinamica, sorridente, ottimista e convinta sostenitrice del negozio come punto di riferimento per la clientela, luogo dove acquistare, certo, ma anche dove passare per due chiacchiere, per vedere cosa c'è di nuovo, per partecipare a un mini-stage dove ti insegna a preparare i centri tavola e gli addobbi per Natale. Un percorso professionale cominciato come impiegata amministrativa che si è allargato negli anni al settore commerciale per approdare, finalmente, alla gestione di un'attività in proprio. Ivana Pillinini, artefice del negozio "Noi passioni domestiche" di viale Tricesimo 33/f a Udine, ripercorre con nonchalance le tappe che l'hanno portata a coronare il suo sogno, ma gli occhi le brillano di soddisfazione quando ricorda l'inizio dell'avventura. Un progetto "covato" da anni, quello di avere uno spazio tutto suo dedicato ai casalinghi, che si è concretizzato un paio di mesi fa. "Sono passata davanti a questo edificio - ricorda - e in un attimo ho deciso che era il posto adatto. È un po' strano, in effetti, come le idee, a lungo accarezzate, quando scocca il momento giusto, prendano rapidamente una forma più precisa, andando a comporre il quadro definitivo, senza sbavature".

Visto, piaciuto e affittato, insomma. Abbandonato il lavoro dipendente ("che mi ha sempre dato grandi soddisfazioni - ci tiene a precisare -, perché ho avuto la fortuna di lavorare in strutture dove la mia creatività e la mia esperienza erano tenute nella giusta considerazione), Ivana Pillinini coinvolge subito nel proget-

to due socie: Grazia Furlanis e Gabriella Bortoletto, colleghe con le quali aveva lavorato in diverse occasioni, e insieme si mettono all'opera. In un paio di mesi il negozio è allestito e in giugno di quest'anno viene inaugurato.

"Abbiamo lavorato fino alle due di notte del 4 giugno, giorno precedente all'inaugurazione - conferma -, ma l'entusiasmo era così forte da non farci sentire la fatica. Il mattino dopo, prestissimo, eravamo di nuovo qui". Molta disponibilità da parte dei fornitori ("ci conoscevano e quindi si sono fidati"), nessun problema di tipo burocratico e amministrativo ("oggi aprire un negozio è molto più facile, rispetto a un tempo"), risposta entusiasta da parte della clientela. Grazie a un passa parola che continua tutt'ora, in pochi mesi il negozio si è fatto conoscere a Udine e in tutte le località limitrofe.

È un negozio diverso "Noi passioni domestiche", a cominciare dal nome. "Puntiamo moltissimo su uno spazio preciso della casa - spiega Ivana -: la cucina, perché oggi c'è una gran voglia di riscoprire il piacere di ricevere gli amici, di rivitalizzare i rapporti umani anche attraverso la convivialità, e la cucina è il luogo più adatto. Grande, accogliente, non riservata solo ai fornelli, rappresenta uno spazio ideale per vivere".

La riscoperta del piacere di stare insieme, a cena, ma anche solo per una castagnata, o un caffè, ha comportato un cambiamento anche delle abitudini e delle esigenze della clientela. "Chi ama ricevere gli amici, di solito - commenta Ivana - ama altrettanto offrire cose buone, genuine, pos-

sibilmente fatte in casa". E allora, accanto alle stoviglie tradizionali, ecco spuntare la macchina per fare il pane, quella per tostare il caffè (una vera "chiccheria" che permette di offrire un caffè dall'aroma squisito) o per produrre la birra.

Per non parlare delle pentole "wok", un must della cucina leggera, o, ancora, della zuppiera tradizionale, abbandonata come stoviglia desueta e per la quale oggi assistiamo a una vera e propria rentrée alla grande. Complici le numerose trasmissioni televisive dedicate all'arte dei fornelli, la cucina, insomma, è tornata ad assumere un ruolo di fondamentale importanza. La conferma viene anche dall'alto numero di adesioni registrate dai corsi organizzati dall'associazione "Cucina contemporanea" e gestiti da Anna Maria Marchetti, in collaborazione con famosi chef, nell'incantevole cornice di Villa Miotti de Braida a Tricesimo. Sono lezioni a tema, dedicate di volta in volta al riso, alla zucca, all'oca, ai funghi, alle zuppe, alla preparazione di dolci e biscotti o ancora al pranzo di Natale e al buffet di Capodanno. "Noi facciamo solo da punto di riferimento - precisa Ivana -, da promoters, insomma, e le nostre clienti gradiscono molto. La partecipazione copre fasce d'età diverse, comincia a crescere la presenza maschile e ci sono pure alcune mamme che li frequentano assieme alle figlie-ragazze, interessate a scoprire i segreti dei un menù con i fiocchi".

Per un negozio così è indispensabile essere sempre al passo con le novità. Ivana, Grazia e Gabriella, quindi, oltre a mantenere stretti rapporti con i distri-

butori, visitano le fiere principali (Francoforte, Milano e Parigi gli appuntamenti d'obbligo), partecipano agli eventi di presentazione, collaborano alla realizzazione di manifestazioni dedicate agli sposi, all'allestimento di stand espositivi in tandem con marchi famosi come Snaidero e "tengono sotto controllo" le tendenze del settore. "La globalizzazione - conferma Ivana - fa sentire i suoi effetti anche nel nostro campo innescando fenomeni curiosi. Un esempio? Gli Stati Uniti. Arrivano da là, in questo momento, molti degli input più forti, ma la cosa curiosa è che i loro prodotti sono quasi tutti realizzati su design italiano. Anche le fiction televisive giocano una parte importante, ormai, nel decretare il successo di un ogget-

to. Bastano un paio di riprese in primo piano per scatenare la richiesta". Ma davvero il pubblico è così suggestibile? "In effetti sì - conferma Ivana -, soprattutto per quanto riguarda la fascia d'età che va dai trenta ai quarant'anni. C'è da dire però che oggi, sempre di più, è anche la qualità a fare la differenza. I clienti sanno che un prodotto realizzato con un certo materiale o con una tecnologia sperimentata garantisce il risultato e quindi, giustamente, controllano".

Progetti per il futuro Ivana, Grazia e Gabriella ne hanno molti, ma non vogliono sbilanciarsi. "Siamo partite fin dall'inizio stando bene attente a non fare, come si suol dire, il passo più lungo della gamba. Diciamo che, visti i buoni risultati

ottenuti, puntiamo a consolidare la nostra piccola azienda, correggendo gli errori e migliorando ancora di più il servizio. Fino a ora siamo riuscite a organizzarci in modo da non sacrificare troppo la vita familiare e vorremmo continuare così. Se c'è un'emergenza, o un lavoro da finire, nessuna di noi si tira indietro, ci mancherebbe, ma a un minimo di qualità della vita ci teniamo tutte!". "Con il commercio, oggi, non ci si arricchisce di certo. Non ci sono più i margini di guadagno di un tempo, l'offerta è molto più ampia e variegata che in passato e la concorrenza si fa sentire. Ma se c'è un lato positivo di questo lavoro, è proprio la possibilità di conciliare l'attività con la vita privata. L'abbiamo scelto anche per questo".



Il negozio "Noi passioni domestiche" in viale Tricesimo, a Udine

Domande entro il 14 dicembre

Contributi regionali per i nidi aziendali

Scade il 14 dicembre 2004 il termine per presentare domanda di contributo per la realizzazione di nidi o micro-nidi aziendali. La Regione ha previsto l'erogazione di aiuti ad aziende pubbliche o private che non abbiano nell'oggetto sociale l'attività di gestione di servizi per bambini fino ai tre anni di età e che abbiano avviato o intendano realizzare strutture finalizzate a fornire un servizio di asilo nido nell'ambito dei propri spazi aziendali ovvero nelle immediate vicinanze.

L'agevolazione riguarda le spese di ge-

stione nel periodo intercorrente tra il 1 settembre 2004 ed il 31 dicembre 2005, gli acquisti di arredi e attrezzature e le spese per la realizzazione o la sistemazione di

edifici. Gli aiuti previsti per le aziende private a copertura delle spese di gestione sono pari a 120,00 euro per ogni bambino accolto, mentre

per le spese di arredi e attrezzature e per quelle relative agli interventi sugli immobili le percentuali di agevolazione sono rispettivamente pari al 60% e al 40%. Le domande devono essere presentate alla Direzione centrale salute e protezione sociale della Regione, utilizzando l'apposita modulistica. Per informazioni Ufficio Punto Nuova Impresa (0432-273540-509-539 o scrivendo a nuovaimpresa@ud.camcom.it.



Speciale Cina

Un'iniziativa Regione-Camere di commercio

Valduga, in Cina un punto di riferimento per le aziende regionali



Visita al vicepresidente dell'assemblea del popolo di Shanghai Zhon Muyao

“Essere presenti in Cina è indispensabile, anche nei prossimi anni, passerà necessariamente da qui”. Ne sono convinti Adalberto Valduga, presidente della Camera di commercio di Udine, e Adriano Luci, vice-presidente vicario dell'Assindustria udinese, e Giovanni Pavan, presidente della Camera di Pordenone, al termine della missione del Friuli Venezia Giulia a Pechino e Shanghai. Fra i numerosi progetti che hanno iniziato a prendere corpo durante la missione uno, in particolare, riguarda le Camere di commercio: “Stiamo valutando l'ipotesi di aprire una sede di rappresentanza del sistema camerale a Pechino o Shanghai – spiega il pre-

sidente della Camera di Udine Adalberto Valduga –, supportata dalla Regione, così come ha fatto la Lombardia, perché, per assistere le imprese, è indispensabile poter mantenere rapporti diretti in loco con i partner cinesi”.

Posizione condivisa da Cinzia Palazzetti, presidente dell'Assindustria pordenonese, che indica nei consorzi lo strumento da utilizzare. “Venire qui da soli è irrealistico – afferma –, ma con la politica dei piccoli passi si può fare. È chiaro a tutti che lo sviluppo industriale dei prossimi dieci-venti anni passerà dalla Cina”.

Se dunque l'obiettivo della missione, guidata dal presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini, affiancato dall'assessore ai

rapporti internazionali Franco Iacop, era quello di mettere le basi per sviluppare e rafforzare le relazioni economiche e commerciali con il grande Paese asiatico, dei passi avanti significativi sono stati compiuti.

Quello cinese è un mercato con il quale esistono già notevoli rapporti: nell'ultimo triennio, infatti, il volume delle esportazioni dal Friuli Venezia Giulia verso la Cina è passato da 77 milioni di euro (nel 2000) a 158 milioni nel 2001 (+105%) per arrivare, nel 2002, a 214 milioni di euro, mentre nel 2003 si sono attestate sui 190 milioni di euro. In Cina, la regione esporta soprattutto macchine e apparecchi meccanici, che costituiscono il 70% del valore espor-

tato, ma quote interessanti riguardano anche le macchine e apparecchiature elettriche, elettroniche e ottiche (attorno al 7%). Per quanto riguarda le importazioni, nel 2003 hanno raggiunto quota 110 milioni di euro (+44% rispetto al 2002). Se guardiamo ai primi sei mesi del 2004, infine, il Friuli Venezia Giulia ha esportato in Cina per 104 milioni di euro (+14% rispetto al primo semestre 2003) e importato per 76 milioni di euro (+30%).

“Abbiamo avuto incontri con tutte le principali autorità economiche di Pechino e di Shanghai – spiega Adriano Luci –, incontri durante i quali ci siamo trovati di fronte a persone pragmatiche e determinate nel fare e nel realizzare. Quello cinese è un mercato che ci

zione potrebbe comportare problematiche in termini di logistica a causa dei prezzi elevatissimi determinati sia dalla grande domanda sia dai trasporti”.

“La gente qui – gli fa eco il presidente Valduga – è orgogliosa di lavorare per lo sviluppo del Paese. Lo spirito di appartenenza che la pervade è molto forte e tutti si impegnano per il



Claudio Ferri



Adriano Luci

dero, l'AMB, Marconi, Pilsio, Raco, Weissenfels, Mep, Turval Laboratories, Bean Tech e Polydea) hanno avuto una serie di incontri operativi. La maggior parte delle imprese non ha nascosto la preoccupazione per una realtà il cui tasso di sviluppo è elevatissimo.

Le grandi dimensioni di tutto quanto è Cina incutono rispetto e timore, ma possono rappresentare senza dubbio anche enormi opportunità “anche perché – conclude Luci – il nostro design e i prodotti del made in Italy in genere sono molto ambiti e apprezzati dal mercato cinese, che li ritiene uno status symbol”.

Un altro gruppo di imprese, formato da società leader nella subfornitura e supportato dall'apposito Centro, mira a sviluppare l'interscambio “e conta di trovare in Cina – spiega il presidente della Cciaa di Pordenone, Giovanni Pavan – interlocutori per ottimizzare le produzioni puntando, anche in questo campo, ad anticipare i trend di mercato con un'offerta al più basso costo possibile”.

raggiungimento di un obiettivo comune. Questo, oltre alla loro competenza e tenacia, li rende ancora più temibili come concorrenti”.

Sulla necessità di puntare a sviluppare rapporti di partnership, joint-venture e collaborazioni commerciali, si sofferma anche il presidente di Promosedia Fabrizio Mansutti “perché pensare di esportare soltanto, visti gli alti costi della logistica, non è l'approccio migliore”. Anche le venti aziende associate all'Associazione Industriali di Udine presenti in Cina (Gervasoni, Fantoni, Interna, Moroso, Potocco, Civitech, Codutti, G.E.M, Gruppo Luci, la Gaiotti, Snai-



Cinzia Palazzetti

deve trovare presenti. Il metodo più opportuno sarebbe quello di produrre e vendere in Cina dal momento che è un mercato con un potenziale spaventoso e che ha bisogno di tutto. Un aspetto, tuttavia, di cui non eravamo a conoscenza, è che l'eventuale delocalizza-

Imprese, Università, logistica, banche, utilities e categorie

Otto giorni di full immersion

Dal 13 al 21 novembre, una delegazione, composta da 47 imprese del Friuli Venezia Giulia (riunite in 7 macrogruppi: logistica, contract, sedie, vini, importatori e progettisti), 11 imprenditori singoli e affiancate dal presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini, dall'assessore regionale ai rapporti internazionali Franco Iacop, dal presidente della Cciaa di Udine Adalberto Valduga e dal vice-presidente Claudio Ferri, dal presidente della Cciaa di Trieste Antonio Paoletti, dal presidente della Cciaa di Pordenone Giovanni Pavan e dai rappresentanti della Giunta della Cciaa di Gorizia Ervino Nanut e Oscar Zorogniotti, ha

così avuto modo di presentare, sul mercato cinese il sistema regionale. Della delegazione facevano parte anche gli atenei di Udine e Trieste, il Mib, la federazione regionale degli architetti, il Porto di Trieste, l'aeroporto di Gorizia, l'Interporto centro ingrosso di Pordenone, l'aeroporto di Ronchi dei Legionari e molti esponenti delle categorie economiche regionali. Fittissimo il calendario di incontri, sia a livello istituzionale sia operativi, della missione, incontri organizzati in diverse parti del Paese, sulla base degli itinerari seguiti da diversi gruppi. La delegazione istituzionale ha incontrato i vertici delle municipalità di Pechino e Shanghai pre-

sentando la realtà della regione durante due diverse conferenze stampa, mentre il Gruppo della logistica, guidato dall'assessore ai rapporti internazionali Franco Iacop e dal presidente della Cciaa di Trieste Antonio Paoletti, ha seguito l'itinerario Pechino, Tianjin, Dalian, Shanghai. Ancora diversi i percorsi del gruppo sedie, che ha toccato Canton e Shanghai e del gruppo import con incontri a Shanghai Wuxi Ningbo Huangyan. Ancora Pechino e Shanghai, invece, le città scelte dal gruppo degli architetti, della moda, del vino e del contract per sviluppare relazioni economiche.

Parallelamente alle attività di presentazione del

sistema Friuli Venezia Giulia, numerosi sono stati gli eventi che hanno caratterizzato le diverse tappe del-

la missione: una semplice ma partecipata cerimonia ha suggellato la consegna del mosaico realizzato dalla scuola di Spilimbergo (logo del “Progetto Cina” reinterpretato dagli studenti) e offerto dalla Regione Friuli Venezia Giulia al Distretto di Chaoyang a Pe-

chino, mentre due sfilate di moda, organizzate dalle aziende partecipanti alla missione (Az Bigiotterie, Mosolo pelletterie, Studio Moda di Mirella Colacicchi e Borean Alta Moda), hanno fatto da contorno alle

(segue a pagina 21)

I porti avamposto del Fvg in Cina

(segue da pagina 1)

chino. Obiettivo del progetto il potenziamento dei rapporti di collaborazione economica e commerciale fra la Cina e il Friuli Venezia Giulia, regione che, nei primi sei mesi del 2004, ha esportato per 104 milioni di euro (+14% rispetto al primo semestre 2003) e importato per 76 milioni di euro (+30%).

Per Adriano Luci, vicepresidente dell'Assindu-

stria di Udine, “questa missione ha permesso di capire il mercato e le grandi potenzialità che offre. La delocalizzazione selvaggia non serve, servono invece accordi, joint ventures e aggregazioni, perché bisogna presentarsi su questo mercato con tutto il sistema del Friuli Venezia Giulia”. Preoccupazione è stata espressa dagli imprenditori della sedia e del mobile “per gli standard lavorativi – sottolinea Franco But-

tazzoni, vice-presidente vicario di Promosedia – e per il basso costo della manodopera cinese, il che non significa che per i nostri prodotti non ci sia spazio, anzi. Trattandosi di produzioni di elevata qualità e design, vanno inseriti nei canali commerciali adeguati, ma anche tutelati, magari depositando i brevetti in Cina, perché il problema della ‘copiatura’, a tutt'oggi, rimane quello dal quale è più difficile difendersi”.

Speciale Cina

Nel 2003 il Fvg ha esportato in Cina merci per un valore di 190 milioni di euro

Il Paese più popolato del mondo già in grado di produrre qualità



Adalberto Valduga

La Repubblica Popolare Cinese si estende su una superficie di 9 milioni 536 mila 499 chilometri quadrati, e con la sua popolazione di 1 miliardo 150 mila abitanti (densità pari a 134 abitanti per chilometro quadrato) è il Paese più popolato del mondo. Proclamata nel 1949, la Repubblica Popolare Cinese è uno Stato socialista che nel 1993 ha inserito, nella costituzione, il principio "dell'economia socialista di mercato". Una serie di emendamenti, nel 1999, hanno introdotto il diritto alla proprietà privata, il principio dello Stato di diritto, lo svolgimento pubblico dei processi e maggiori garanzie a tutela dei cittadini. Il sistema giudiziario è basato su un articolato corpus giuridico che comprende norme consuetudinarie e leggi scritte. Dal 1987 è in vigore un Codice civile rinnovato.

Pechino (Beijing) è la capitale del paese, al quale si affiancano numerosi altri centri fra cui Shanxi, Jiangsu, Shanghai, Guan-

gdong e il territorio speciale di Hong Kong che, da colonia britannica, a partire dal 1997 è tornato a far parte della Repubblica Popolare Cinese, che ne ha fatto una regione speciale amministrativa con l'impegno di mantenere invariato, per i prossimi 50 anni, il sistema economico e sociale vigente sotto l'amministrazione britannica. Solo un terzo dei cinesi vive nei centri urbani, ma il flusso dalle campagne alle città è in



Franco Buttazzoni

costante crescita, soprattutto nelle aree più industrializzate del Paese.

L'economia cinese continua a registrare tassi elevatissimi di crescita, grazie soprattutto al buon andamento delle esportazioni e alla ripresa dei consumi interni. Tra i fattori del "miracolo cinese" vi è la presenza, nelle regioni costiere meridionali, di numerose zone franche e zone economiche speciali, dove viene incoraggiata la costituzione di joint venture e l'apertura di filiali di società straniere.

Per contro, un fattore di debolezza è rappresentato dall'assenza di un sistema di regole predeterminato e di una ripartizione chiara di competenze tra poteri e organi dello Stato. La liberalizzazione dell'economia e la conseguente ristrutturazione delle imprese pubbliche

hanno comportato inoltre un forte aumento della disoccupazione, soprattutto nelle città.



Fabrizio Mansutti

Per l'economia del Friuli Venezia Giulia, la Cina rappresenta uno dei mercati di nuova espansione. Un mercato con il quale esistono già notevoli rapporti: nell'ultimo triennio, infatti, il volume delle esportazioni dal Friuli Venezia Giulia verso la Cina è passato da 77 milioni di euro (nel 2000) a 158 mi-

lioni nel 2001 (+105%) per arrivare, nel 2002, a 214 milioni di euro, mentre nel 2003 si sono attestate sui 190 milioni di euro. In Cina, la regione esporta soprattutto macchine e apparecchi meccanici, che costituiscono il 70% del valore esportato, ma quote interessanti riguardano anche le macchine e apparecchiature elettriche, elettroniche e ottiche (attorno al 7%). Per quanto riguarda le importazioni, nel 2003 hanno raggiunto quota 110 milioni di euro (+44% rispetto al 2002). Nei primi sei mesi del 2004, infine, il Friuli Venezia Giulia ha esportato in Cina per 104 milioni di euro (+14% rispetto al primo semestre 2003) e importato per 76 milioni di euro (+30%).

Alla luce delle recenti grandi aperture del mercato cinese e delle opportunità che offre alle im-



Giovanni Pavan

prese, le Camere di commercio di Udine e Pordenone in collaborazione con gli Enti camerali di Gorizia e Trieste, nell'ambito del programma di iniziative promozionali comprese nella Convenzione 2003-2004 stipulata fra la Regione Friuli Venezia Giulia e il Ministero per le attività produttive, hanno predisposto un programma che si è concretizzato con l'organizzazione della recente missione in Cina.



In visita alla municipalità di Shanghai



Sgarlata, Valduga, Tesini e Pavan

(segue da pagina 20)

cene di gala (curate da Massimiliano Sabinot del Vitello d'oro di Udine e da Teresa Covaceuszach del Sale e Pepe di Stregna) offerte a 270 ospiti cinesi rispettivamente al China World Hotel di Pechino e all'Hyatt Hotel di Shanghai.

Molto apprezzate le esibizioni dell'Ensemble dell'Orchestra del Friuli Venezia Giulia con la partecipazione dei solisti Veronica Vascotto e Lucio Degani e molto affollati i Wine tasting che si sono svolti sia a Pechino sia a Shanghai.

Interamente dedicati alla logistica, infine, i workshop predisposti a Tianjin, Dalian e Shanghai, con la collaborazione dell'Ice.

Le immagini sulla Cina sono state ricavate dal TGR del Fvg

L'incontro è per il settembre del 2005

Il Fvg alla Borsa degli Investimenti

Nel settembre del 2005, la Regione Friuli Venezia Giulia parteciperà, a Pechino, alla "Borsa degli Investimenti", uno degli appuntamenti più importanti organizzati dal Governo cinese per gli imprenditori.

È uno dei risultati dell'incontro che la delegazione regionale, composta da rappresentanti delle istituzioni e da oltre 50 imprenditori, ha avuto con il Ministero per il commercio estero (Mofcom) a Pechino.

Nella stessa occasione il presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini ha lanciato la proposta di far diventare il Friuli Venezia Giulia hub



Giancarlo Tesini

logistico della Cina in Europa, proposta che ha ottenuto il consenso di Liu Yajun, direttore del Mofcom.

Al meeting è seguita una conferenza stampa, durante la quale il presidente Tesini e l'assessore regionale Franco Iacop, affiancati dai presidenti

delle Camere di commercio di Udine, Trieste e Pordenone e dai rappresentanti dell'ente camerale di Gorizia, hanno presentato la realtà socio-economica del Friuli Venezia Giulia.

Particolarmente interessati al settore delle moda e del turismo, i giornalisti hanno voluto approfondire anche la collocazione geopolitica della regione, per comprendere meglio le potenzialità del territorio dal punto di vista della logistica.

Parallelamente agli appuntamenti istituzionali, sono partiti anche gli incontri degli imprenditori regionali con le realtà cinesi interessate ad avvia-

re rapporti di collaborazione economica e commerciale.

Le aziende vitivinicole hanno incontrato rappresentanti delle principali catene di supermercati e importatori.

Quello del vino è un mercato tutto da inventare, in Cina, perché no-



Franco Iacop

nostante il forte interesse per il prodotto, non ci sono ancora molti ristoranti italiani, da sempre elemento trainante per stimolare il consumo di vino.

Nei supermercati, invece, cominciano a comparire "wine corners" e nei centri commerciali aprono i primi "wine shop".

Un assaggio del meglio della produzione agroalimentare del Friuli Venezia Giulia è stato offerto, a 270 ospiti, durante la cena di gala organizzata al China World Hotel e curata dagli chef Massimiliano Sabinot del Vitello d'oro di Udine e da Teresa Covaceuszach del Sale e Pepe di Stregna.

CCIAA NEWS

Attualmente in fase di svolgimento - Numerose le adesioni

Nuovo diritto societario successo dei corsi Cciaoa

Hanno riscosso notevole successo i corsi finanziati dalla Camera di commercio di Udine riguardanti la riforma del nuovo diritto societario che, in vigore dal gennaio 2004, ha operato una radicale ristrutturazione delle regole che governano in particolare le società di capitali e le società cooperative.

Per questo la Camera di commercio di Udine, attraverso l'organizzazione della sua Azienda speciale Ricerca & Formazione, ha gestito gli interventi d'aula rivolti ai dirigenti e al personale dipendente delle principali associazioni di categoria del territorio che, per funzio-

ne o ruolo, necessitano di aggiornamento in materia.

Per rispondere in modo preciso alle esigenze delle tipologie di utenti, sono state progettate due tipologie di intervento in aula che, pur conservando lo stesso programma, si sono svolte in un percorso di otto ore per dirigenti o funzionari e di dodici ore per addetti di settore; quest'ultimo, svolto con un livello di dettaglio "operativo" maggiore.

I corsi si stanno svolgendo in questo periodo e si prevede già l'erogazione di altri percorsi simili su richiesta delle varie associazioni di categoria interessate.

Indagini e bollette attenzione alle truffe

Che cosa pago? Sempre più spesso arrivano in azienda bollettini che per assonanza tendono a somigliare vagamente a qualche cosa che ha a che fare con la Camera di commercio. Non è così. In particolare, le ditte iscritte al Registro delle Imprese della Camera di commercio stanno ricevendo in questi giorni bollettini di pagamento da parte di società di servizi che propongono un versamento in c/c postale per perfezionare l'adesio-

ne all'inserimento annuale nel Repertorio analitico delle attività di commercio, industria, artigianato e agricoltura nella Comunità Europea o nell'Elenco delle ditte di commercio, industria, artigianato e agricoltura, elenco generale ditte del territorio italiano. Queste iscrizioni non sono obbligatorie e nulla hanno a che vedere con l'attività istituzionale dell'ente.

L'inserimento nel repertorio o nell'elenco è dunque facoltativo e non è da con-

fondersi con il pagamento del Diritto annuale, per il quale è prevista già da alcuni anni l'autoliquidazione della somma a cura dell'utente senza il ricevimento di alcun c/c postale ma utilizzando esclusivamente il modello F24. Per informazioni, Ufficio relazioni con il pubblico (0432-273546 fax 0432-509469), urp@ud.camcom.it.

Ma ci sono altri strani tentativi di approccio con le aziende. Continuano a pervenire da parte delle impre-

se segnalazioni di indagini svolte da sedicenti dipendenti camerale o incaricati dalla Camera di commercio, con richieste di dati anagrafici, fiscali, bancari. Le richieste sono svolte con pretesti di vario genere, tra cui rimborsi del diritto annuale, svolgimento di campagne promozionali o per ottenere agevolazioni diverse. Ogni iniziativa di questo genere non ha nulla a che vedere con l'attività istituzionale della Camera di commercio di Udine.

Qualsiasi tipo di ricerca o sondaggio proveniente dall'Ente camerale è sempre verificabile all'Ufficio relazioni con il pubblico (0432-273546) e-mail urp@ud.camcom.it.

Ricerca & Formazione al via nuovi corsi per laureati

Avranno inizio il 3 dicembre sei nuovi corsi di formazione organizzati dall'Azienda speciale Ricerca & Formazione della Camera di commercio di Udine. I corsi, rivolti a laureati, sono gratuiti (con rilascio attestazione di frequenza) e le lezioni si terranno nella fascia serale.

Amministrazione e contabilità: il corso è rivolto a corsisti che non

hanno una specifica preparazione nell'ambito amministrativo e contabile, allo scopo di far apprendere le conoscenze di base necessarie per gestire autonomamente le operazioni ordinarie d'impresa dal punto di vista contabile e amministrativo. Durata: 80 ore.

Innovazione per la Pmi: il corso sviluppa le competenze per comprendere e implementare l'applicazione delle nuove tec-

nologie (Ict) all'interno dell'impresa e intende formare una professionalità che sia in grado di reperire e comprendere le offerte di agevolazioni attualmente esistenti per lo sviluppo e l'innovazione tecnologica. Durata: 80 ore. **La gestione delle vendite:** il corso sviluppa le conoscenze e le competenze professionali necessarie per operare in modo strutturato e moderato nella gestione delle ven-

dite. Il progetto si orienta sia sulla organizzazione commerciale, fornendo strumenti e strategie per una visione aziendale globale, sia sulla capacità di contribuire alla definizione e/o alla gestione delle strategie commerciali e distributive dell'azienda. Durata: 80 ore.

Il controllo di gestione in azienda: il corso vuole fornire i mezzi per supportare il management nel mi-

glioramento continuo dell'organizzazione e nella progettazione dei processi aziendali attraverso una più facile comprensione dell'importanza del controllo dei costi, l'apprendimento della terminologia e delle tecniche necessarie a controllare la gestione sulla base di indicatori quantitativi. Durata: 63 ore.

Tecniche di comunicazione in azienda: il corso sviluppa le risorse personali necessarie per gestire tutte quelle situazioni nelle quali la qualità della comunicazione dell'azienda verso il cliente interno ed esterno costituisce il fattore strategico per

il successo aziendale. Durata: 69 ore.

La gestione del personale: il corso sviluppa le conoscenze e le competenze professionali necessarie per la gestione del personale attraverso l'approfondimento di una pluralità di discipline afferenti all'organizzazione aziendale, alla comunicazione, alla ricerca e alla formazione del personale, alle politiche del lavoro e alla legislazione specifica in materia. Durata: 80 ore. Per informazioni Azienda Ricerca & Formazione (0432 - 526333, fax 0432 - 624253), e-mail ricercaformazione@ud.camcom.it.

Istituito dalla Camera di commercio - La consulenza alle imprese è gratuita

Punto orientamento brevetti e marchi

Al fine di divulgare la "cultura" della tutela della proprietà industriale, la Camera di commercio ha istituito il punto orientamento brevetti e marchi, un servizio di consulenza su tutti gli aspetti tecnico-legali riguardanti la materia bre-

vettuale, concorrenziale, know-how, rapporti con i dipendenti e fornitori, contrattualistica, verifica del know-how tecnico, commerciale e amministrativo. Il servizio è rivolto a tutti coloro che vogliono conoscere sinteticamente gli strumenti a disposizione per sfrut-

tare al meglio la propria creatività, in particolare agli imprenditori che vogliono valorizzare e tutelare la propria idea imprenditoriale, ricevendo un primo consiglio operativo in materia brevettuale; alle associazioni di categoria, che desiderano ampliare

l'offerta dei servizi alla propria utenza; all'inventore, che vuole capire difficoltà, prospettive, costi e benefici di una propria idea o progetto. La consulenza, offerta all'utenza gratuitamente, è tenuta nella sede camerale: si riceve su appuntamento ogni ultimo lunedì

del mese, previa sintetica spiegazione del problema mediante compilazione di un apposito modello disponibile all'Ufficio brevetti oppure scaricabile dal sito internet. La consulenza è realizzata alternativamente da professionisti specializzati, ovvero i consulenti

in proprietà industriale operanti nella provincia di Udine. Il colloquio è da considerarsi esclusivamente a scopo informativo e orientativo, e l'utente sarà reso edotto che la consulenza non costituisce un parere professionale esaustivo: pertanto, né i consulenti né la Camera di commercio saranno ritenuti responsabili della completezza e dell'approfondimento dei contenuti dell'informazione fornita.

Promosedia approva il bilancio

Si è svolta giovedì 11 novembre l'assemblea ordinaria dei soci di Promosedia che ha approvato all'unanimità il bilancio chiuso al 30 giugno 2004. Il direttore Renata Ballarin ha tracciato il piano strategico e i programmi della società. Il presidente Fabrizio Mansutti, riferendosi alle opportunità riguardanti il Salone della Sedia, ha sottolineato l'importanza di una più convinta e costante partecipazione dei produttori friulani alla manifestazione.

Punto Nuova Impresa con Imprenderò a Sigla

Anche quest'anno Punto Nuova Impresa della Camera di commercio di Udine partecipa al Sigla, il Salone imprenditorialità giovanile e lavoro autonomo giunto alla sesta edizione che si svolge al quartiere fieristico Udine Fiere. In primo piano la nuova imprendi-

torialità che, nel moderno mercato, deve focalizzare l'attenzione sulla comunicazione, le tecniche di negoziazione e le relazioni interpersonali e professionali. E per questo che il teatro d'impresa diventa un metodo innovativo e coinvolgente di formazione aziendale, capace di rein-

terpretare il ruolo dell'imprenditore nei rapporti con dipendenti, collaboratori, soci e fornitori. Attraverso tecniche di cabaret, è possibile divertirsi conoscendo nuovi comportamenti e atteggiamenti utili per migliorare il proprio modo di fare impresa e per verificare la propria attitudine a

gestire un'azienda. Il programma prevede per martedì 30 novembre, mercoledì 1 e giovedì 2 dicembre alle 9.30 e alle 11 dei "match d'improvvisazione teatrale con partecipazione degli studenti" (sono su prenotazione e a numero chiuso, al massimo 50 studenti) mentre alla 15 si terranno delle "lezioni spettacolo sul fare impresa al femminile", anche queste su prenotazione e con una partecipazione massima di 30 persone.

Attualità

Il periodico della Camera di commercio registrato dal Tribunale nel febbraio 1984

Udine Economica, da 20 anni voce delle categorie produttive

di Bruno Peloi



La prima copertina

Valduga: individuare i punti di eccellenza su cui investire

Udine Economica ha compiuto vent'anni. La rivista è la "voce" delle categorie economiche friulane. È punto di riferimento importante per chi fa l'imprenditore in provincia di Udine. La strada tracciata dal fondatore, il presidente Gianni Bravo, continua dunque a essere percorsa. E oggi si può dire con rinnovata lena.

Quando nacque – come si legge nell'editoriale del numero zero –, Udine Economica "doveva concorrere allo sforzo in cui è impegnata tutta la Camera di commercio, tesa con tutte le sue energie a valorizzare e a far conoscere meglio in Italia e nel mondo il frutto della cultura, dell'intelligenza e del lavoro friulani".

Ma quanto sono valide, ai giorni nostri, le sollecitazioni allo sviluppo dell'impresa racchiuse in quelle parole? Lo spiega

Adalberto Valduga, presidente dell'Ente. "La Camera di commercio – afferma – in tutti questi anni ha svolto un ruolo determinante per far conoscere i prodotti del Friuli e promuovere l'intero sistema economico, affinando gli strumenti utilizzati e individuando, di volta in volta, le eccellenze su cui puntare. Un compito importante, che proseguirà anche in futuro".

Il nome della rivista, i suoi contenuti, la veste tipografica, la periodicità: sono ancora attuali?

"Stiamo valutando la possibilità di un riposizionamento di Udine Economica. Pensiamo, infatti, che il mensile, oltre a presentare e promuovere le attività imprenditoriali presenti sul territorio e informare i cittadini sulle molteplici iniziative dell'Ente camerale, debba perseguire l'approfondi-



Adalberto Valduga

mento dei temi economici di maggior rilievo regionale. Uno strumento come Udine Economica può rappresentare un'ottima cassa di risonanza per avviare il dibattito sui temi più importanti, anche grazie alle capacità propositive che le categorie sanno esprimere. Udine Economica, in questi anni, è stata più volte modificata nella grafica e rinnovata nei contenuti; non escludiamo un restyling ulteriore, che dovrà comunque conciliarsi con l'odierno

sistema distributivo. La capillarità della diffusione, garantita dalla distribuzione con il Messaggero Veneto, è uno dei punti di forza del mensile, stampato in 52 mila copie".

Da quando ha assunto la presidenza, lei non ha nascosto il suo interesse sia sul problema dell'internazionalizzazione sia su quello della ricerca e dell'innovazione. È pensabile un ruolo più incisivo di Udine Economica su questi argomenti?

"Ritengo senz'altro di sì. Accanto alle rubriche di informazione e attualità, cercheremo di ampliare gli interventi finalizzati a creare una nuova cultura dell'innovazione tra gli imprenditori e a stimolare forme di aggregazione finalizzate all'internazionalizzazione dell'impresa".

Oggi in Regione (dal presidente Riccardo Illy all'intera Giunta) si pun-

ta molto sul turismo e sullo sviluppo del territorio che ne è coinvolto. Ritiene si debba correggere il tiro prestando maggiore attenzione all'industria manifatturiera, ossatura della nostra economia?

"Penso che la migliore strategia per far crescere tutto il territorio sia quella dell'integrazione fra le diverse componenti del sistema economico. Certo, non dobbiamo dimenticare che il manifatturiero è tuttora il sistema portante dell'economia nel nostro territorio: dev'essere arricchito di innovazione, non c'è dubbio, sia per quanto riguarda i processi produttivi sia per i servizi.

Ma rivalutare il manifatturiero non significa dimenticare l'importanza degli altri settori, in primis del turismo, un asset sempre più determinante per lo sviluppo del nostro territorio".

I presidenti e i direttori

Udine Economica – mensile della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Udine – è stato registrato al Tribunale di Udine il 18 febbraio 1984.

In precedenza, nel dicembre 1983, veniva dato alle stampe il numero 0. Era il classico magazine, in bianco e nero (con copertina a colori), in carta patinata.

Presidente della Camera era allora Gianni Bravo, che affidò la direzione a Michele Russo.

L'accoppiata rimase in carica per un decennio.

Nel marzo del 1993 la presidenza dell'Ente passò a Guglielmo Querini. E qualche mese più tardi, nel gennaio del 1994, Russo "firmò" il suo ultimo numero.

Nel successivo mese di febbraio, direttore fu nominato Piero Fortuna, penna storica del giornalismo friulano.

Cinque mesi soltanto durò il lavoro di Fortuna a Udine Economica, perché, a partire dal giugno

dello stesso anno, gli subentrò Mauro Filippo Grillone.

Dal mese di marzo 1995, il compito di far crescere ancora la rivista fu affidato a una direttrice, Raffaella Mestroni.

Nel mese di novembre 1998 le categorie economiche udinesi nominarono Enrico Bertossi presidente camerale. E con Bertossi arrivò anche un'importante novità.

Da settembre 1999, infatti, il mensile assunse l'attuale veste tipografica, in formato tabloid. La trasformazione consentì alla Camera di inviare gratuitamente il "giornale" a ogni azienda iscritta all'Ente camerale.

Raffaella Mestroni lasciò l'incarico nel febbraio del 2000. Il mese seguente, la direzione passò nelle mani di Mauro Nalato.

Adalberto Valduga – questa è storia recente – ha assunto la presidenza della Camera nel 9 luglio del 2003 e riconfermato il 5 settembre dello stesso anno.

Gli ottant'anni del Bollettino

Se Udine Economica ha festeggiato i suoi vent'anni, ben più lunga è la storia della prima pubblicazione dell'Ente camerale udinese. Infatti, il "Bollettino della Camera di Commercio e Industria", suo organo d'informazione, di anni ne ha compiuti ottanta. Il numero 1 dell'anno I veniva, infatti, stampato nel luglio del 1924. La Camera – allora aveva sede al numero 13 di via Prefettura – era retta dal Commissario governativo senatore barone Elio Morspurgo. Un "numero separato" del Bollettino costava L. 1.50; l'abbonamento annuo L. 12 per l'Italia, per l'estero L. 15.

In prima pagina compariva l'elenco dei provvedimenti assunti dalla Camera. Alcuni di questi destano ancor oggi curiosità, altri portano al sorriso. Qualche esempio. Al punto 1. - Relazione sulla concorrenza della seta giapponese (ai giorni nostri è

la Cina a preoccupare); al punto 2. - Domanda alla Direzione generale delle ferrovie perché la stazione di Palmanova venga ammessa al servizio cumulativo ferroviario-marittimo con la Sardegna (accolto); al punto 3. - Reclamo alla Direzione generale delle ferrovie contro il provvedimento secondo il quale il destinatario della merce sarebbe tenuto responsabile delle avarie subite dai copertoni durante il trasporto (accolto di massima); al punto 6.

- Voti per la costruzione di un binario di raccordo dalla stazione di Cervignano al fiume Ausa e per la costruzione di uno scalo merci ad Aquileia; al punto 18. - Circolare ai Sottoprefetti e ai Sindaci della circoscrizione per richiamare all'osservanza del riposo festivo da parte del commercio temporaneo e girovago... Come si vede, qualche problema è abbastanza simile a quelli che tuttora ci assillano; qualche altro è stato coperto dalla patina del tempo. Tuttavia, ogni argomento trattato testimonia il fondamentale ruolo svolto dalla Camera di commercio nella difesa degli interessi delle categorie economiche della provincia di Udine.



Internazionalizzazione

Una delegazione bosniaca in visita alla Camera di Udine

Opportunità per il Friuli in Bosnia Erzegovina



Valduga con Tokic

Per consolidare i rapporti di collaborazione nell'ambito dei servizi all'internazionalizzazione delle imprese, una delegazione di funzionari camerale della Bosnia Erzegovina, guidata dal vicesegretario generale Vesna Tokic, ha partecipato a un meeting formativo organiz-

zato dalla Camera di commercio di Udine.

La visita è durata due giorni, nel corso dei quali i funzionari dell'ente camerale della Bosnia Erzegovina hanno potuto conoscere da vicino i servizi che la Camera di commercio di Udine mette a disposizione delle imprese. In particola-

re, la delegazione ha analizzato l'operatività del registro telematico delle imprese, il meccanismo che consente alle aziende di comunicare direttamente tramite la rete e, attraverso dispositivi e software specifici, le diverse informazioni richieste periodicamente dagli uffici.

Ai funzionari, inoltre, sono stati illustrati nel dettaglio tutti gli strumenti finanziari messi a disposizione dall'Unione Europea e dall'Italia a favore della Bosnia Erzegovina. La delegazione ha quindi incontrato le associazioni di categoria della provincia di Udine.

All'incontro, moderato dalla responsabile del meeting Ketty Brunetti, sono

interventuti i rappresentanti dell'Assindustria, di Confartigianato e del Cres, i quali hanno illustrato ai

funzionari dell'ente camerale della Bosnia Erzegovina le peculiarità delle singole associazioni, il loro

modus operandi, la loro presenza sul territorio e le attività organizzate a favore degli associati.

Oltre 80 incontri operativi durante il workshop della Camera

Il legno rafforza l'intesa Friuli-Croazia

Collaborazioni in costante aumento fra gli imprenditori friulani e croati nel settore del legno. Sono sempre più numerose, infatti, le aziende che aderiscono agli incontri operativi organizzati dalla Camera di commercio di Udine per favorire lo sviluppo di relazioni economiche e commerciali fra le realtà produttive della provincia di Udine e quelle delle aree balcaniche che, per la loro struttura o per la tipologia produttiva, risultano complementari.

I workshop attivati nell'ambito dei programmi di collaborazione tra la Cciao udinese e l'ente camerale della Contea di Fiume, in Croazia, si sono dimostrati un ottimo strumento per avviare collaborazioni transfrontaliere, come dimostra l'elevato numero di aziende che aderiscono alle iniziative. Sono state ben 14 le imprese friulane del settore legno e 10 quelle croate che hanno partecipato all'ultimo incontro, organizzato a Manzano nella sede di Promosedia e aperto dal presidente della Cciao di Udine Adalberto Valduga e dal presidente della Camera dell'economia della Contea di Fiume Josip Stankovic. Collaudata, ormai, la procedura dei lavori che permette di effettuare incontri "one to one".

Missione operativa organizzata dall'ente camerale in Bulgaria

Alla fiera di Plovdiv con la Camera

La fiera internazionale di Plovdiv (Bulgaria), giunta alla 60ma edizione, rappresenta l'evento fieristico più importante nel settore delle tecnologie e dei beni di investimento per tutta l'area dei Balcani, soprattutto per le aziende che operano nel campo dell'ingegneria meccanica, macchine e attrezzature industriali, mezzi di trasporto e

attrezzature per officine, elettronica ed elettrotecnica, tecnologie e attrezzature di telecomunicazioni e informazioni, protezione dell'ambiente, edilizia e costruzioni, metallurgia. Quest'anno erano presenti 2.859 espositori di cui 1.677 stranieri in rappresentanza di 43 Paesi.

La Camera di commercio di Udine, nell'ambito del

programma Arge28 - Crescere assieme all'Europa, cofinanziato dall'Unione Europea, ha organizzato, dal 26 al 29 settembre, una missione operativa con uno stand istituzionale nel padiglione dedicato all'Italia nel quale hanno trovato posto 11 imprenditori friulani e due workshop a Plovdiv e Sofia, dove altre 5 aziende si sono unite al gruppo fie-

ra per incontrare potenziali partner bulgari con l'obiettivo di stringere rapporti di cooperazione commerciale, produttiva o tecnica. Positivo sono stati il giudizio complessivo e l'impatto delle aziende con il mercato bulgaro, altrettanto utili le informazioni ricevute per quanto riguarda il quadro socio-politico ed economico del Paese.



Lo stand della Camera di commercio a Plovdiv

Lo stand della Camera di commercio di Udine ha accolto con viva soddisfazione la visita dell'ambasciatore d'Italia in Bulgaria. Inoltre, particolare in-

teresse è stato dimostrato da parte dei numerosi visitatori economici provenienti dai diversi Paesi ospiti verso lo stand camerale.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE IN REPUBBLICA CECA

13.01.-16.01. GO BRNO

Fiera internazionale del turismo.

13.01.-16.01. REGIONTOUR BRNO

Fiera internazionale del turismo nelle regioni.

27.01.-29.01. STRECHY PRAHA PRAHA

Fiera internazionale di materiali per la costruzione e la riparazione di tetti.

03.02.-06.02. PRAGOINTERIER - NEW DESIGN PRAHA

Fiera internazionale di mobili, componenti, arredamento per la casa, illuminazione, tessuti, rivestimenti.

03.02.-06.02. BYDLENI PRAHA

Esposizione di nuove soluzioni abitative.

09.02.-11.02. MODA PRAHA - primavera PRAHA

Fiera internazionale della

moda.

09.02.-11.02. PRAGOTHERM/FRIGOTHERM

Fiera internazionale dell'energia, della tecnica sanitaria, del risparmio energetico, del riscaldamento, dell'isolamento e dell'ecologia, della tecnica di refrigerazione e della climatizzazione.

09.02.-11.02. PRAGOREGULA/ELEXPO PRAHA

Fiera internazionale della misurazione, della regolazione e dell'automatizzazione elettronica.

09.02.-11.02. CONECO PRAHA

Fiera internazionale dell'edilizia.

FIERE IN REPUBBLICA SLOVACCA

20.01.-23.01. ITF SLOVAKIATOUR BRATISLAVA

Fiera internazionale del turismo.

20.01.-23.01. CACCIA E RIPOSO BRATISLAVA

Fiera internazionale sulla caccia e sul riposo.

20.01.-23.01. SPORT BRATISLAVA

Fiera internazionale specializzata per lo sport.

20.01.-23.01. DANUBIUS GASTRO BRATISLAVA

Fiera internazionale di gastronomia.

01.02.-04.02. AQUA-THERM NITRA

Fiera internazionale di riscaldamento, aria condizionata e di tecnica sanitaria.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

OFFERTE APIS

La società si occupa di ac-

quisizione, lavorazione e vendita di prodotti agricoli: noci, miele di colza, acacia, tiglio, girasole, di bosco (millefiori), fagioli, lenticchie, piselli, semi di papavero, semi di zucca, riso eccetera, secondo la richiesta. La società offre i propri prodotti per la vendita sul mercato italiano.

KARPIS-NABYTOK

Produttore di mobili (camerette per bambini, tavoli, sedie) offre per la vendita diretta i propri prodotti e inoltre cerca nuovi partner commerciali in Italia per vendere i propri prodotti.

RICHIESTE

BMS BOJNANSKY

La società si occupa di lavorazione meccanica, trattamenti e rifiniture superficiali nel campo dell'edilizia. Cerca nuovi clienti in Italia per proporsi come lavorazione per conto terzi.

NOVIS

Officina metalmeccanica, attrezzata con torni classici, esegue lavorazione metalli, carpenteria, saldatura. Cerca nuovi clienti in

Italia per proporsi come lavorazione per conto terzi.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

RICHIESTE TECHNOPARK

Produttore e rivenditore di componenti per cancelli scorrevoli a guida e a rullo cerca nuovi clienti italiani per proporgli la collaborazione e la vendita di propri prodotti.

OFFERTE HYDROTECHNIK

Società con 30 dipendenti, produttrice di premistoppa meccanici di piccola serie, atipici e su richiesta del cliente, attrezzata con tecnologie di alto livello (macchine CNC, macchine a controllo numerico con tecnica di misurazione 3d) cerca nuovi clienti italiani per la vendita diretta dei propri prodotti e per sviluppare la collaborazione produttiva su richiesta.

Le giornate di consulenza alla Camera di commercio

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

all'Europa. Per 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 14 dicembre 2004 e l'11 gennaio 2005.

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Mega-centro commerciale a Warmbad-Villach

di Marco Di Blas

A Warmbad-Villach, quindi a due passi dal confine italiano, sta per sorgere un nuovo centro commerciale, il più grande della Carinzia e uno dei più grandi dell'intera area di Alpe Adria. Di un altro centro commerciale ancora più grande si favoleggia in Slovenia, dalle parti di Postumia, in alternativa o in aggiunta a quello progettato a Villesse. I grossi agglomerati commerciali esistenti in Veneto, nelle province di Venezia e Treviso, sono già noti e quindi non è il caso di parlarne.

Sembra, dunque, che il commercio friulano, quello tradizionale, della piccola e media distribuzione, sia preso d'assedio su tutti i fronti. Se può trovare una soluzione di compromesso a livello politico sul territorio regionale, nulla può contro la concorrenza agguerrita che gli giunge da oltre confine.

L'ultima minaccia arriva, appunto, da Warmbad-Villach, che in comune con quella di Postumia ha la vicinanza, almeno in termini di tempo (anche se non di chilometri), grazie all'autostrada.

Ma quella di Warmbad-

Villach è più che una minaccia. Non è soltanto un progetto sulla carta, ma un'opera già in fase di realizzazione. Il 31 ottobre è stato aperto il cantiere, che concluderà i suoi lavori, secondo le previsioni, entro il 2007. Si chiama "Atrio shopping center" e il nome già la dice lunga. "Atrio" è il cortile coperto della casa romana, su cui si aprivano le stanze: nell'"Atrio" carinziano le "stanze" saranno 90 negozi che si apriranno su uno spazio comune coperto. Ma "atrio" è anche il locale d'ingresso di un edificio: ecco quindi l'"Atrio" carinziano concepito come luogo d'ingresso per una clientela proveniente dai quattro punti cardinali: non soltanto dal Land austriaco, ma anche dall'Italia e dalla Slovenia. Non a caso la scelta è caduta su Warmbad-Villach, dove convergono tre autostrade, provenienti da tre Paesi, con un bacino potenziale di utenza di 900 mila persone. Non a caso, inoltre, nei documenti del progetto ci si imbatte anche in un'altra denominazione: "Atrio shopping senza confini" (in italiano nell'originale).

Forse questa concezione pecca di eccessivo ottimi-

simo, ma la Interspar (società austriaca controllata dalla Spar, che in Austria non è solo un marchio come Despar in Italia, ma una delle più grandi catene di supermercati) ci crede a tal punto da investirvi 87 milioni di euro. Uno sforzo finanziario dovuto non soltanto alle dimensioni dell'impresa, ma anche alla qualità dell'opera. Il progetto porta la firma dell'architetto di Innsbruck Christoph Achammer e si capisce subito che non si tratta di un semplice capannone prefabbricato abbellito da qualche cupola o torre. L'"Atrio" si presenta come un complesso edilizio molto funzionale, luminoso, architettonicamente interessante. Il suo cuore pulsante è una "piazza coperta" di 3.000 metri quadrati, che svolgerà le funzioni tradizionali di una piazza di città.

Un luogo di ritrovo, dunque, su cui si apriranno 90 negozi, ma anche luoghi di ristoro, come bar, ristoranti, pizzerie. Gli autori del progetto pensano a un mix di settori merceologici, rappresentati dalle più note marche nazionali e internazionali. Accanto a questi naturalmente sono previsti

un supermercato Interspar e un centro di articoli sportivi della controllata Herbis. I negozi saranno disposti su due piani, collegati da ascensori e scale mobili. Il tutto sarà sovrastato da una torre alta otto metri e visibile quindi già da lontano. Una parte del progetto sarà già funzionale fra 12 mesi, ma l'opera complessiva (24.000 metri quadrati, di cui 2.700 riservati alla gastronomia) si potrà vedere finita nel 2007.

Il progetto ha preso il via con la benedizione del Comune di Villach e, almeno per quanto si è potuto apprendere, senza proteste da parte dei commercianti dell'area. Tutto il contrario di ciò che era accaduto a Klagenfurt, nei confronti del centro commerciale "City Arkaden", che aveva suscitato forti contestazioni nell'opinione pubblica e a livello politico. A Villach, invece, l'"Atrio" è stato visto fin dal primo momento con favore. Non come un concorrente alla rete commerciale tradizionale, ma come un fattore di richiamo di una clientela internazionale, destinata a giovare all'intero sistema distributivo dell'area.

Sul sito la banca dati

Udine Import Export

Per le aziende che operano con l'estero, la Camera di commercio di Udine intende pubblicare sul sito www.ud.camcom.it la banca dati Udine Import Export quale strumento di promozione delle aziende operanti con l'estero della provincia di Udine in Italia e all'estero. La banca dati sarà facilmente consultabile consentendo la selezione delle aziende inserite per denominazione, sede, classificazione Ateco dell'attività dell'azienda in italiano e in inglese, aree di esportazione o importazione, e nome dei prodotti trattati. L'inserimento dell'azienda nella banca dati Udine Import Export è del tutto gratuito, così come le eventuali modifiche e gli aggiornamenti che dovessero intervenire in seguito alla pubblicazione (eventuali comunicazioni andranno rivolte direttamente all'Ufficio commercio estero). Le aziende in possesso di codice meccanografico operatore estero che hanno aderito all'aggiornamento degli archivi camerale degli operatori con l'estero effettuato dall'Ufficio commercio estero nel periodo 2003-2004 riceveranno una scheda precompilata da correggere e integrare e riprendere alla Camera di commercio per richiedere l'inserimento della propria azienda nella banca dati. Tutte le aziende che operano abitualmente con l'estero in possesso di codice meccanografico possono comunque richiedere l'inserimento nella banca dati contattando l'Ufficio commercio estero, telefono 0432-273502, 273281, commercioestero@ud.camcom.it.

Il commercio friulano dovrà incominciare a tenerne conto, studiando strategie alternative. Come prima cosa, potrà recarsi a Warmbad-Villach (il cantiere è aperto

ai visitatori, anche mentre i lavori sono in corso) per conoscere meglio ciò che sta nascendo e per evitare che ciò che nascerà diventi davvero una "minaccia".

SELL OR BUY

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

AGROALIMENTARE

OFFERTA MAGAZZINO IN SLOVENIA
Azienda slovena che distribuisce prodotti alimentari offre proprio magazzino rispondente a tutte le norme sanitarie dell'Unione Europea.
(Rif. 2004.11.01)

IN SERBIA VENDESI ATTIVITÀ
Società slovena vende propria attività serba di produzione semilavorati in legno.
L'impresa che opera da 12 anni si estende su una superficie di 6.000 mq.
(Rif. 2004.11.04)

ARREDO

CERCASI RAPPRESENTANTE DI SETTORE
Produttore austriaco di mobili da salotto e camere da letto di alta qualità e design innovativo cerca rappresentante indipendente ben introdotto sul mercato dell'Italia settentrionale.
(Rif. 2004.11.02)

MECCANICA

COLLABORAZIONE PRODUTTIVA BULGARA
Produttore bulgaro di tubi e caldaie offresi per collaborazione produttiva.
(Rif. 2004.11.05)

VARIE

OFFERTA ROMENA ARREDO IN METALLO
Dalla Romania offronsi tavoli e sedie per ristoranti, bar e fast-food.
(Rif. 2004.11.03)

DISTRIBUZIONE IN BULGARIA
In Bulgaria commercio all'ingrosso offresi per collaborazione nella distribuzione merci sul territorio nazionale.
(Rif. 2004.11.06)

EXPORT IN BULGARIA DETERGENTI COSMETICI
Importatore offre collaborazione per distribuzione detergenti, cosmetici, articoli vari, esclusi agroalimentari nei supermercati bulgari.
(Rif. 2004.11.07)

ELETTRODOMESTICI PER IL MERCATO BULGARO

Offresi collaborazione per la distribuzione di elettrodomestici in Bulgaria.
(Rif. 2004.11.08)

(La Camera di commercio di Udine non si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste).



EUROAPPALTI

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

AUSTRIA - INNSBRUCK

Lingua o lingue: francese.

SCRIVANIE IN LEGNO
Appalto di fornitura scrivanie in legno, scrivanie e tavoli.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.12.2004, ore: 11.
Lingua o lingue: tedesco.

AUSTRIA - INNSBRUCK

SEDIE PER UFFICIO
Appalto di fornitura sedie per ufficio.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.12.2004, ore: 11.
Lingua o lingue: tedesco.

FRANCIA BULLY LES MINES

MATERIALI DA COSTRUZIONE
Appalto di fornitura materiali da costruzione, materiali per idraulica, legname, pitture, articoli di ferro e utensili.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.12.2004, ore 17.

GRECIA - ATENE

SETTORI SPECIALI
Appalto di fornitura traverse di calcestruzzo.
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.12.2004, ore 11.
Lingua o lingue: greco.

SVEZIA - PITEA

UTENSILI
Appalto di fornitura utensili, pezzi di ricambio meccanici, esclusi i motori e le parti di motori.
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.12.2004.
Lingua o lingue: svedese.

REGNO UNITO GATESHEAD

MOBILI PER CAMERE DA LETTO, SALE DA PRANZO E SOGGIORNI
Appalto di fornitura mobili per camere da letto, sale da



pranzo e soggiorni. Apparecchi domestici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 06.12.2004, ore: 12.
Lingua o lingue: inglese.

FRANCIA - BALMA

MATERIE PRIME E PRODOTTI VARI
Appalto di fornitura tubazioni in acciaio, sezioni di profilo. Di acciaio. Metalli di base e prodotti connessi. Prodotti di metalli non ferrosi. Prodotti di plastica.
Termine per il ricevimento delle offerte: 06.12.2004, ore: 16.
Lingua o lingue: francese.



Gastronomia

A tavola con le golosità proposte dall'Ostrie al Paradiso, a Paradiso di Poesia

Eccellente selvaggina acquatica cacciata nella laguna friulana

di Bruno Peloi



Federica, Aurelio e Anna Maria Cengarle

Vivere il territorio, saperlo leggere, interpretarlo, capirlo, rispettarlo. E, naturalmente, cogliere quanto di buono esso sa dare. Con la cucina coerente con questa "filosofia", perché ai fornelli ogni ingrediente deve "parlare" della cultura gastronomica locale. È questa la linea portante sulla quale hanno costruito la loro fama i ristoratori Cengarle - Aurelio, la consorte Anna Maria Mauro e la figlia Federica -, dal 1972 titolari dell'Ostrie al Paradiso, a Paradiso di Poesia.

Oltre trent'anni di ricerca appassionata per capire e carpire i tanti segreti dei prodotti della terra friulana, di quelli della Bassa in particolare. Faticoso, dunque, il lavoro della signora Anna Maria, responsabile della cucina. Faticoso, ma esaltante, grazie al supporto di due tra i più rin-

mati interpreti della gastronomia nostrana. Due veri maestri. Dapprima "siora Rosalie", cuoca molto nota, specie tra la nobiltà e la borghesia udinesi (aveva imparato l'arte soprattutto dai Kechler, osservando da vicino i grandi chef francesi a servizio degli zar). Poi, il felice incontro con Gianni Cosetti, guru della cucina del territorio. Cosetti condivideva con Aurelio Cengarle la passione per la caccia... il resto del sodalizio si spiegherà da sé.

L'"Orso di Carnia", famoso nel mondo per aver esaltato i prodotti agroalimentari delle sue vallate, insegna dunque ai Cengarle come nobilitare le materie prime del tutto particolari delle terre di Paradiso e delle acque dello Stella, delle Risorgive, della laguna: un tripudio di erbe spontanee, funghi, bacche, selvaggina, rane,

chioccioline, anguille, temoli... Facendo tesoro di tanta esperienza, i Cengarle bruciano le tappe: Aurelio si specializza alla griglia, Anna Maria ai fornelli, mentre in sala e in cantina si vede la mano di Federica (è anche sommelier).

E veniamo all'oggi. All'Ostrie al Paradiso in questo periodo si va soprattutto per mangiare le carni: alla griglia (fiorentine comprese), allo spiedo o cotte dentro campane di ghisa ricoperte da braci e cenere. Appetitose le ricette a base di animali ruspanti di bassa corte: pol-

li, oche, anatre faraone, piccioni e conigli. Da non perdere, tuttavia, i manicaretti di selvaggina. Quella da piuma, cacciata in laguna: germani reali, alzavole, fischioni, moriglioni, codoni, marzaioli, canapiglie, ma anche quaglie e fagiani; o da pelo: lepri, caprioli, cervi...

Ecco qualche proposta da prendere "al volo". Tra gli antipasti: Paté di canapiglia (passato al setaccio a mano), servito con ricotta alla cannella; o Guazzetto di frattaglie di anatidi con chiodini e polenta (farina di Piedim). Tra i primi: Pasta della casa ri-

piena di petti di codone; oppure Zuppa di patate con julienne di moriglione. Tra i secondi: la classica alzavola all'arancia o il Germano reale con aceto balsamico e melograno.

Per gli amanti del tartufo, da non lasciarsi scappare un piatto speciale: una patata scavata, cotta al vapore, con tuorlo d'uovo e tartufo d'Acqualagna, su fonduta di formaggio di malga.

"Prima di ogni altra cosa - dicono i Cengarle - noi puntiamo alla qualità, cioè alla certezza sulla provenienza della materia prima (la filiera): carni da pascolo, selvaggina di laguna (attenti ai pallini!), verdure e ortaggi di piccoli produttori (concimazioni controllate)..."

Oltre alla qualità dei cibi, All'Ostrie al Paradiso si presta grande attenzione all'ospite, "coccolato" in

cucina dalla signora Anna Maria e da Gabriele Cescon, in sala dal simpatico Aurelio, con le aiutanti Franca e Irene. Federica è la factotum: accoglie i clienti, dà una mano ai tavoli, cura le pubbliche relazioni e segue la cantina.

Infine, le serate a tema. L'Ostrie al Paradiso le propone periodicamente, rendendole classici appuntamenti per gourmet. Cultura, enogastronomia e spettacolo "prendono" la fantasia del commensale e lo accompagnano in un viaggio di gusti, sapori e sensazioni uniche. È successo così per i menù a base di Spezie, Miele, Erbe spontanee, Cioccolato, Medioevo in Friuli... Dati i precedenti, c'è curiosità per la prossima performance: i Cengarle hanno infatti allo studio una serata dedicata al "sacro" in tavola.

Come arrivarci e altre notizie

L'Ostrie al Paradiso si trova al numero 1 di via Sant'Ermacora, a Paradiso di Poesia. È facile da raggiungere: sulla direttrice Udine-Lignano, passato Castions di Strada e prima di Muzzana, sulla destra è chiaramente indicato il bivio che porta a Paradiso. Imboccata quella strada, il locale si trova sulla destra, dopo circa un chilometro, accanto alla ben visibile chiesetta del borgo antico.

Il ristorante osserva il turno di riposo nelle giornate di lunedì e martedì.

Per prenotazioni e altre informazioni, si può telefonare ai numeri 0432-777000 e 0432-777270 (anche fax). Posta elettronica è trattoriaparadiso@libero.it; sito internet www.trattoriaparadiso.it.

Il costo di un pasto si aggira sui 40 euro a persona (bevande a parte).

Ottima la disposizione delle sale: nei tre spazi adiacenti al caminetto si possono servire una settantina di coperti. Altri ottanta nel salone delle cerimonie.

Sono accettate le carte di credito. Non ci sono problemi di parcheggio.



Architettura rispettosa della cultura rurale friulana

Le prime tracce di Paradiso risalgono al 1300. Ma lo sviluppo di questo borgo rurale si ha soltanto tre secoli dopo, per merito dei nobili Caratti, che qui si stabiliscono perché attratti dalla bellezza dell'ambiente. Con gli anni, vengono costruite una casa gentilizia - attornata da un ampio parco e da un rigoglioso giardino botanico - e una chiesetta a base circolare, denominata La Ronda (è dedicata alla Natività della Beata Vergine Maria).

Agli inizi degli Anni Sessanta del secolo scorso, in una costruzione rustica accanto alla villa trova sede una latteria consortile intercomunale, qualche tempo più tardi trasformata in osteria con cucina. Lì, come cameriera, comincia l'avven-

tura professionale nel campo della ristorazione di Anna Maria Mauro. Nel 1972, la signora Anna Maria, assieme al marito Aurelio Cengarle, rileva la gestione del locale. Nel frattempo, la figlia Federica, completati gli studi universitari, fa la scelta coraggiosa di affian-

care l'opera dei genitori. Nel 1994, con l'acquisto dell'immobile, si ha la svolta decisiva. Può essere infatti avviato un ponderoso percorso di restauro, affidato all'architetto bellunese Giovanni Pante. L'esito è gratificante. Oggi il locale ha un grande fascino, con spazi funziona-

li che bene si sposano con l'architettura del territorio e dunque rispettosi della cultura rurale friulana.

Una curiosità. Mentre il ristorante trovava una dimensione estetica di grande rilievo, a pochi metri di distanza la chiesetta veniva abbandonata a se stessa. Mancanza di fondi per la manutenzione la rendevano addirittura pericolante. E qui la caparbia e la tenacia della comunità di Paradiso hanno fatto un piccolo "miracolo". La "voce" della gente s'è fatta sentire. Talché i finanziamenti necessari sono arrivati. Adesso, l'edificio sacro è stato ristrutturato. La sua inaugurazione è prevista per il periodo natalizio, cosicché il "gioiello" di Paradiso a breve sarà restituito al culto e ai fedeli.



La ricetta

Anna Maria Cengarle, lady chef dell'Ostrie al Paradiso, suggerisce ai lettori di Udine Economica una ricetta di selvaggina: **Petto di fischione alle alici e salsa di rape**.

Ingredienti (per quattro persone): quattro petti di fischione, 50 gr di alici, 60 gr di burro, 50 gr di parmigiano, due rape, quattro fogli di pasta sfoglia (cm 4x10), 80 gr d'olio extravergine d'oliva, 5 gr di aglio, 5 gr di rosmarino, 100 gr di vino Ramandolo, sale e pepe a seconda dei gusti.

Preparazione. Rosolare a fuoco alto, per tre minuti, i petti di fischione in olio, aglio e rosmarino. Salare, pepare e bagnare con una spruzzata di Ramandolo. Lasciar raffreddare in luogo fresco. Montare il burro con le alici tritate finemente e il parmigiano. Spalmare i petti con il composto ottenuto; quindi avvolgerli nella pasta sfoglia. Infornare per 7 minuti a 190 gradi. Servire con la salsa di rape.

Per la salsa: bollire le rape per 15 minuti, frullarle e passare il composto al setaccio. In una teglia, unire la purea di rape ottenuta con il burro scaldandola velocemente e servire col fischione.

Abbinamento. Federica Cengarle, sommelier, consiglia lo Chardonnay 2001 di Dorigo. Il vino è rimasto in barrique dallo stato di mosto sino all'imbottigliamento. È un prodotto di classe superiore. Profumo fine, vanigliato, speziato, con sentori di frutta esotica. Gusto morbido, caldo, avvolgente. Si avvertono gli aromi della pesca e della vaniglia.

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Da Miculan, a Tricesimo

Piatti nuovi con vecchi sapori fra tradizione e innovazione

di Bruno Peloi



Juri Riccato e Michela Cumini

«Cucina tipica friulana e nazionale» è scritto sulla brochure della Trattoria Da Miculan, di Tricesimo. E Juri Riccato - chef, nonché titolare del locale, assieme alla consorte Michela Cumini - spiega ancor meglio: «Le nostre proposte - dice - sono particolarmente attente alla leggerezza dei cibi. Creiamo piatti nuovi con vecchi sapori. Sgrassiamo sempre gli ingredienti e facciamo poco uso di condimenti. Siamo scrupolosi nello scegliere prodotti di qualità, quasi sempre friulani e freschi, con le stagioni che ci dettano i tempi. Così, i nostri ospiti si alzano da tavola soddisfatti: sazi, ma non appesantiti».

Juri Riccato è chef della

nuova generazione. Fa parte della squadra concorsi cuochi friulani (tra l'altro, ha appena vinto la medaglia di bronzo alle Olimpiadi della cucina, svoltesi in Germania, a Erfurt). E giovane ma preparato, ricco di fantasia e però conscio di «frequentare» una professione nella quale non si finisce mai d'imparare. Il suo amore per i fornelli sboccia da bambino, quando «gioca» con mamma Paola a impastare la carne tritata per fare il ragù: condimento ideale per le lasagne alla bolognese, da consumare in famiglia. Scoperta la passione, decide di affinarla con gli studi. Frequenta la scuola alberghiera di Falcade (Belluno), seguita dai fruttuosi tirocini in locali «importanti» (tra gli

altri, Bidin a Lignano e Boschetti a Tricesimo). Infine, decide di mettersi in proprio. Sempre affiancato dalla moglie Michela (sommiere professionista), a partire dal 1994 gestisce l'Ostaria di Santine a Pradandons (Tarcento). Poi, nel 1997, acquista muri e licenze della Trattoria Da Miculan.

Il locale ha una storia centenaria. Nasce a inizio Novecento come semplice osteria, nei pressi del mercato tricesimano. Con gli anni, diventa osteria con cucina. Adesso è trattoria. Oggi, la sala principale (quella col caminetto, crepitante nei mesi freddi) può ospitare una sessantina di persone; altri quaranta coperti si ricavano nello spazio riservato alle feste e ai banchetti; d'estate c'è il fresco giardino, con una tren-

tina di posti a sedere. Nei progetti della famiglia Riccato c'è però il potenziamento della ristorazione, con sostanziali modifiche nella disposizione degli spazi. L'obiettivo è quello di aumentare la ricettività, per puntare soprattutto alle cerimonie. Tornando alla gastronomia, la Trattoria Da Miculan è apprezzata per alcuni piatti presentati tutto l'anno nel menù (con varianti stagionali legate agli ingredienti). Qualche esempio: adesso che l'aria s'è fatta frizzante, tra gli antipasti vanno forte gli Sformatini (con radicchio di Treviso e Montasio) oppure la Pitina (salume del Maniaghese) con salsa di cipolle rosse di Tropea e polenta. Tra i primi, il classico Scrigno (taglioli-

ni all'uovo, saltati con prosciutto crudo di San Daniele) o i Ravioli della casa (ripieni di speck e saltati con zucca, pinoli e uvetta) o ancora i Cjalsons



(ai for- maggi e con susine). Tra i secondi, il Tortino al farro e orzo, la Tagliata di manzo o la gustosissima Sella di maialino da latte con ciccioli d'oca. I sapori delle tenere carni, l'affumicatura e gli aromi delle spezie rendono quest'ultimo piatto un vero sfizio da gourmet. La signora Michela propone di abbinarlo con l'uvaggio Canticum (Merlot, Cabernet franc e Refosco), dell'azienda agricola Aquila del Torre.

Le paste sono generalmente fatte in casa. Così come i dolci (da consigliare

l'Amaretto, il Tortino di castagne o il Rustico, dessert della tradizione friulana, a base di pane, pinoli, uvetta...). Juri e Michela Riccato organizzano spesso delle serate a tema. La prossima vedrà protagonista il vino novello, con tutti i suoi abbinamenti autunno-invernali. Restando all'argomento «enoico», la Trattoria Da Miculan propone una carta dei vini con prodotti soltanto regionali, Colli Orientali del Friuli in particolare. Sono etichette di vigneron affermati, ma pure di piccole cantine emergenti. Nel locale non si serve vino sfuso. Quello «della casa» (Tocai, Merlot, Cabernet franc) è imbottigliato da Giuseppe Zorzettig (Colli Sant'Anna, a Spessa di Cividale). In cucina, come detto, c'è Juri. In sala ci sono Michela più un aiuto. Il costo medio di un pasto è di 25 euro, bevande comprese. Il locale accetta le carte di credito. Nessun problema di parcheggio. La Trattoria Da Miculan è al numero 16 di piazza Libertà, a Tricesimo. Chiusura mercoledì pomeriggio e giovedì. Telefono e fax 0432-851504. Sito www.miculan.com, e-mail: info@miculan.com.

L'angolo dell'editoria friulana

Itinerari della Bassa friulana

di Silvano Bertossi

Un lavoro a più mani, progettato e organizzato da Enrico Fantin e Roberto Tirelli, i quali, raccogliendo vari contributi di altri ricercatori e studiosi, hanno dato vita a una pubblicazione che ha come titolo «Itinerari della Bassa friulana» e, come sottotitolo, «Alla scoperta di un territorio, fra storia, arte e natura». E, in effetti, la pubblicazione, edita da «la bassa», associazione culturale per lo studio della friulianità del Latisanese e del Portogruarese, racconta un territorio nelle sue varietà e specificità sia storiche sia ambientali.

E Stefania Miotto che apre la serie dei contributi scrivendo la storia di Lignano dal periodo del dominio della Serenissima Repubblica di Venezia (Lignano era di là da venire) a quella Lignano che tutti conosciamo. La Miotto si

sofferma anche a descrivere la chiesa di Santa Maria ricostruita nell'ampia zona verde che separa Sabbaduro da Pineta, dopo essere stata traslata dalla vicina località di Bevazzana dove sorgeva sulla riva sinistra del Tagliamento.

Enrico Fantin sceglie di raccontare le vicende storiche di Latisana e Precentico. Per Latisana partendo dalle scarse testimonianze archeologiche e letterarie medievali, per Precentico, paese ricco di storie e leggende, partendo dalle



Leone di S. Marco a Driolassa

sue radici storiche di epoca preromana, paese legato ai cavalieri teutonici e soprattutto collegato ai passaggi di proprietà di famiglie facoltose.

Palazzolo dello Stella è invece trattato da Giuliano Bini che fa riferimento a un antico documento nel quale, per tre volte, si cita un «molino in Palaciolo». Il documento è del 762, al tramonto della dominazione longobarda. Roberto Della Ricca si sofferma su Muzzana del Turgnano, territorio sicuramente abitato in epoca molto antica come testimoniano i numerosi reperti archeologici rinvenuti, databili fin dal Mesolitico. Daniele Peressutti parla della storia di Carlinò, paese collocato ai margini meridionali della pianura friulana, ai confini con le terre umide e la laguna di Marano. Bruno Rossetto Doria, invece, descrive la «sua» Marano, antica roc-

caforte veneta con la laguna che è stata popolata sin da tempi remoti, come dimostrano i ritrovamenti nella zona dei Bioni, molti dei quali risalgono all'epoca romana. Roberto Tirelli mette sotto la lente la storia di Castions di Strada che è collocato lungo il percorso dell'antica strada romana Postumia, detta più tardi Stradalta. Lo stesso Tirelli descrive anche la storia di Talmassons con i nuclei abitati di Sant'Andrat del Cormor, Flumignano e Flambro. Di nuovo Giuliano Bini per Pocenia, paese ricordato per la prima volta nel 1251 grazie a un personaggio, Magister Henricus de Pulcinia, che fu canonico di Cividale e di Aquileia e insegnante di diritto in quelle scuole capitolari. Giona Bigotto affronta la storia di Teor con il suo territorio già abitato in epoca preistorica. Ritorna ancora Roberto Tirelli



Architettura spontanea a Ronchis

con Rivignano che ha preso il nome da «Arvenius Rivinius», antico colono romano che molto probabilmente ebbe qui un podere da coltivare. Franco Gover ha scelto di scrivere la storia di Varmo la cui zona si spopolò in seguito alla distruzione di Aquileia e Concordia da parte delle orde di Attila e alle seguenti invasioni barbariche. Benvenuto Castellarin parla invece della sua Ronchis il cui nome deriva dal latino «runcare», che significa disboscare.

Ogni autore, come itinerario, propone la visita agli edifici più importanti che esistono sui territori, quindi le chiese parrocchiali,

quelle votive, i mulini e i palazzi di rilievo. Il loro è un raccontare semplice, da viaggiatore che vuol conoscere ricevendo delle spiegazioni su quanto vede. Del resto, per saperne di più sui nostri paesi, bisogna visitarli, organizzare delle piccole soste per scoprire e ammirare tutte quelle particolarità che, appunto, sono differenti da luogo a luogo.

I paesi friulani, visitati con questa attenzione, diventano motivo, oltre che di conoscenza, anche di vanto.

Veramente non si finisce mai di conoscere abbastanza il nostro Friuli. Bisogna ammetterlo.

Industria

Il presidente Benedetti: "L'azienda orientata al futuro"

La Danieli approva il bilancio L'utile netto supera i 12 milioni

di Nicoletta Ribis

Solido, dinamico, convinto: così è apparso il Gruppo Danieli di Buttrio che, sotto gli occhi attenti delle più alte personalità politiche ed economiche del Friuli Venezia Giulia, ha presentato il bilancio chiuso al 30 giugno. Risultati, obiettivi e sviluppo strategico per i prossimi tre anni sono stati illustrati, il 23 ottobre nella sala convegni dell'azienda madre a Buttrio, dalla voce della "squadra Danieli" al completo. Azienda leader mondiale nella progettazione, costruzione e vendita di impianti per l'industria siderurgica e da anni simbolo della dinamicità e della forza dell'economia friulana, l'azienda di Buttrio si riconferma ancora una volta un colosso strategico dell'economia regionale.

La squadra Danieli sotto esame dunque. "Un bilancio - sottolinea il presidente Gianpietro Benedetti - è sempre un esame del team,

della forza dello spirito di squadra di un'azienda". I vertici delle divisioni che compongono l'articolata realtà dell'azienda hanno presentato i risultati ottenuti; ovunque le posizioni sono state consolidate, raggiungendo e superando, al di là delle aspettative, le previsioni; confermato il primato mondiale negli impianti per la produzione di prodotti lunghi, conquistate posizioni di vertice nei cosiddetti piani, monopolio fino a ora dei concorrenti tedeschi. Aiutata da un mercato, quello dell'acciaio, in forte ripresa, l'azienda ha dunque ovunque consolidato la sua leadership: un utile netto di 12 milioni di euro, un fatturato di 1.150 milioni con un risultato operativo di 68 milioni di euro.

Garantito un portafoglio ordini consistente che viaggia oltre i 1.456 milioni di euro; 3.492 le persone impiegate in Italia e consocia-



te sparse in vari continenti. Un milione 89 mila 900 azioni proprie possedute e un patrimonio che ha raggiunto i 439 milioni di euro. Una appassionata e lucida carrellata degli eventi che hanno contraddistinto l'andamento dell'azienda sono scorsi davanti agli occhi, simboleggiati dai tre fionchi azzurri e rosa accanto al palco a testimoniare con orgoglio tre nuove nascite, tra cui il Centro Tube nato a Milano di 5 mesi o sono per laminazione senza saldature, settore in cui fino a oggi imperava il monopolio tedesco.

Le chiavi del successo? Ricerca, qualità e soprattutto innovazione. Ma d'altrove "Accontentarsi è deprimente", afferma convinto il team. Perfezionare e consolidare non basta, è necessario investire e rischiare. Ed ecco un piano

di sviluppo strategico nei prossimi tre anni che prevede investimenti imponenti per 210 milioni di euro, di cui 140 rivolti all'innovazione, 70 alla formazione, all'accrescimento tecnologico dei macchinari, in particolare alla edificazione di nuovi impianti in Cina.

"La ricerca c'è, quello che manca a volte sono le idee" sottolinea Benedetti. Annunciata dunque la creazione di un "Danieli campus" per 50 giovani superingegneri, provenienti da ogni parte del mondo, che avranno modo di specializzarsi per essere inseriti negli organici aziendali. Avviata la Corporate University destinata al personale interno e mantenuto il sostegno ai Master specialistici avviati in collaborazione con le Università regionali.

"Un bilancio - afferma Benedetti - rappresenta il passato, ma la Danieli con sfida è decisamente orientata al futuro". Un futuro che lascia bene sperare, un mercato frizzante ed effervescente, che vedrà la prepotente avanzata della Cina accanto a quella dell'India, le due economie emergenti che condizioneranno a lungo termine il mercato mondiale non più come "Paesi" clienti, ma da temibili concorrenti.

Una lucida e lungimirante lezione di economia, dunque, un esame attento, puntuale, preciso, non solo di risultati, ma anche di progetti, idee, prospettive, sfide. "Per lanciare la sfida ci vuole la fiducia che viene data dalla tranquillità. Ma la tranquillità viene dai fatti", conclude soddisfatto Gianpietro Benedetti.

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 ottobre è stata di 52 mila copie



Gianpietro Benedetti

Servono reti di servizi all'Est per le imprese friulane

Paniccia: no alla delocalizzazione

Il presidente dell'Associazione piccole medie industrie di Udine, Massimo Paniccia, considera l'allargamento dell'Unione Europea a Est la conferma di quella che è sempre stata la vocazione del sistema del Pmi del Fvg di leadership nell'economia della nuova Europa. Un'opportunità di ulteriore espansione del modello delle piccole e medie industrie che è basato sulla capacità di integrare la cultura del fare, rappresentata dall'industria manifatturiera, e la cultura del servizio intesa come logistica, distribuzio-

ne, assistenza, manutenzione nell'intera catena del valore, che integra il prodotto nel senso più ampio del termine a sostegno delle attività di vendita.

La nostra regione, secondo quanto argomenta il presidente Paniccia, storicamente è tra le prime esportatrici d'Italia e ben oltre la propria dimensione, e quindi non può che avvantaggiarsi dall'allargamento del suo bacino naturale.

Avendo già vinto la competizione nell'export da terra di confine abbiamo ripreso il ruolo di baricentro tra il dinamico Veneto e il

promettente Est per diventare il perno dello sviluppo economico, culturale e sociale di queste terre. Per diventarlo in concreto è necessario l'impegno degli imprenditori, sostenuto dalla volontà, dalla lungimiranza e dalla capacità d'innovazione che non devono essere limitate alla sola cultura del prodotto, ma anche nella propria impresa.

Paniccia ritiene infatti che le piccole e medie industrie, consapevoli della propria responsabilità sociale, dovranno vincere le sfide aperte con l'allargamento

dell'Ue, esportando anche il modello di Pmi come ammortizzatore delle tensioni sociali e non solamente i prodotti. Il Friuli Venezia Giulia, che in passato ha saputo reagire di fronte a un confine chiuso, trasformandolo in un vantaggio con un'azione che è stata vincente e che ha neutralizzato quello che era un indice di negatività, trasformandolo in fattore di sviluppo, modello per le altre regioni, ha ora un'altra sfida da superare con intelligenza, perché la cultura dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine è

contraria alla delocalizzazione, intesa come impoverimento della capacità del saper fare.

L'Api è invece favorevole a costruire all'estero una rete commerciale che può anche avere dei centri di produzione, però non a scapito dell'impoverimento della struttura industriale della nostra regione, ma nell'ottica di un'integrazione e uno sviluppo delle nostre aziende.

Per raggiungere questi obiettivi, il presidente considera strategici le aggregazioni, i consorzi di imprese o qualunque altra forma



Massimo Paniccia

di unione in grado di realizzare la penetrazione e il controllo dei mercati di quella che viene chiamata la nuova Europa. Sarebbero confermati in tal modo i presupposti di uno sviluppo stabile e di ricaduta economica in Friuli Venezia Giulia, senza depauperare il nostro patrimonio di industria manifatturiera.

Commercio

Da Pozzo: "La Giunta Illy ha accolto le nostre richieste"

Confcommercio plaude allo stop a nuovi centri commerciali

Lo stop a nuovi mega-centri commerciali è un risultato del pressing di Confcommercio regionale e rappresenta anche il rispetto coerente di quanto annunciato dal presidente Riccardo Illy e dalla sua coalizione in campagna elettorale. Confcommercio vede così riconosciuto il valore economico-sociale del piccolo commercio sull'intero territorio regionale. Si è voluto dire 'no' a corse del-

l'ultima ora mirate a chiudere operazioni che avrebbero avuto un valore molto più immobiliare che commerciale". Lo afferma Giovanni Da Pozzo, presidente di Confcommercio provinciale, commentando la recente edizione del Consiglio regionale, che ha sospeso per tre mesi il rilascio di tutte le autorizzazioni per l'adozione di varianti urbanistiche finalizzate all'insediamento di centri commerciali con superficie di

vendita superiore ai 15 mila metri quadrati. "Non è un provvedimento che protegge solo la nostra categoria - sostiene Confcommercio -, ma finisce con l'incidere positivamente sull'intera comunità regionale, difendendola da fenomeni di inurbamento e conseguente spopolamento dei centri storici". "Il nostro plauso - aggiunge Da Pozzo -, oltre che a una maggioranza coerente con le dichiarazioni programma-

tiche del 2003, va anche a chi, all'opposizione, ha votato a favore della norma, indipendentemente dal colore politico.

È evidente che la sensibilità per la salvaguardia delle tradizioni economiche del Friuli Venezia Giulia rappresenta un aspetto 'trasversale' alla politica". "Certo, sappiamo che la novità è solo transitoria e costituisce dunque una tregua. Ma è una tregua di grande significato in una

fase fondamentale di produzione normativa nel settore commerciale, con la Regione che si prepara a definire una legge quadro per il commercio.

Ci aspettiamo, naturalmente, che la linea di principio fissata con questo primo stop ai megamarket trovi puntuale conferma nel provvedimento più generale". "Preterremo chiarezza assoluta nell'articolato, che dovrà prevedere una programmazione idonea a

garantire l'equilibrio tra i settori e tra le varie distribuzioni, in modo che nessuno possa poi trovare spazio per interpretazioni ambigue o eventuali scappatoie.

Si guardi alla situazione reale del comparto commerciale, che necessita di interventi che rilancino i consumi e non certo di nuovi centri commerciali, già abbondantemente presenti in gran parte del territorio regionale".

Giovanni Da Pozzo: "Le categorie unite al centro del sistema economico"

Le Tavole del maiale in 16 ristoranti

Non più settori primari, secondari o terziari a contendersi inutili primati, ma l'azienda con l'unicità del suo prodotto al centro del sistema, indipendentemente che questa operi in comparti agricoli, manifatturieri o dei servizi. Manifestazioni come Le tavole del maiale sono eventi unici nel loro genere, capaci di attrarre turisti e trasmettere emozioni". Così Giovanni Da Poz-

zo, presidente di Confcommercio, ha aperto, nella splendida cornice del Castello di Cassacco, la seconda edizione della rassegna gastronomica ideata dall'associazione, in collaborazione con la Regione.

La serata è stata l'occasione per promuovere il valore della friulanità non soltanto in tavola, ma anche nell'economia, nell'artigianato e nel turismo, come ha sottolineato proprio Da Pozzo. Sono inter-

venuti il consigliere regionale Giorgio Baiutti, il vicepresidente della Cciaa Claudio Ferri e Oscar Zorzi, in rappresentanza della Confcommercio di Gorizia.

I grandi protagonisti sono stati i ristoratori. Pio Costantini, presidente provinciale, ha ripetuto l'invito, che è anche l'obiettivo della rassegna: riscoprire gli antichi sapori della tavola friulana. Alla kermesse hanno dato entusias-

ta adesione 16 ristoranti: 14 della provincia di Udine e due della provincia di Gorizia. Le Tavole del maiale è una rassegna eno-gastronomica nata per iniziativa della Confcommercio udinese, cui hanno dato sostegno la Regione Fvg, la Camera di commercio e la Provincia di Udine, la Nonino Distillati e il Caffè Oro. Alla cerimonia è seguita una degustazione curata dagli chef protagonisti della manifestazione.

Il servizio è stato garantito dagli studenti dello Ial di Lignano Sabbiadoro (presenti il direttore Mirco Zago e il maître Renzo Pellegrini), con la collaborazione delle hostess dell'istituto tecnico per il turismo Savorgnan di Brazzà, sempre di Lignano. Questi i ristoranti: da Peres di Colloredo di Monte Albano, Al Gambero di Palmanova, la locanda Al Castello di Cividale, Al Fortino, ancora nella

città ducale. Il 30 novembre appuntamento con la Terra & Vini, a Brazzano di Cormons. In dicembre: il 2 Ai Celti di Gemona, il 9 Al Giardinetto di Cormons, il 17 Al Parco di Tavagnacco. In gennaio: il 13 alla Concordia di Udine, il 18 all'Antica trattoria Sguazzi di Molin Nuovo, il 21 Alle Volte di Udine, il 25 all'Hostaria Alla Tavernetta di Udine. Gran finale in febbraio: il 4 Al Picaron di San Daniele, il 12 alla Tavernetta di Malisana di Torviscosa, il 17 da Costantini, a Collalto di Tarcento, il 24 Ai Cjastinars di Villa Vicentina.

Bruno Peloi

Rassegna gastronomica unica nel Triveneto

E nel Tarcentino torna Salvadigus

Una manifestazione gastronomica originale nel suo genere, l'unica del Nordest interamente dedicata alla selvaggina. Si tratta della terza edizione di Salvadigus, rassegna organizzata in collaborazione con il Comune di Tarcento e con il sostegno di Confcommercio e Camera di commercio di Udine, che si svolge dal 13 novembre al 7 dicembre in sei rinomati ristoranti del Tarcentino. Sei prelibati menu a base di selvaggina delle Prealpi Giulie per altrettanti locali che proporranno

ai propri clienti una serie di piatti raffinati e gustosi, capaci di esaltare i sapori offerti dalla natura "in una zona - come ha sottolineato Pio Costantini, coordinatore dell'iniziativa - dove l'assenza di industrie, l'asprezza del territorio e la ridotta presenza di insediamenti umani hanno garantito un habitat favorevole per molti selvatici". Oltre alle serate di Salvadigus (per le quali è consigliata la prenotazione), i ristoranti proporranno i piatti a base di selvaggina, al di fuori delle date in calenda-

rio, fino al mese di febbraio. Lepre, capriolo, cervo, fagiano... sono solo alcune delle carni che gli chef dei ristoranti tarcentini interpreteranno negli invitanti menu-degustazione che comprendono quattro portate più il dessert (i prezzi variano da 25 a 37 euro), proposti in abbinamento con vini al calice (Refosco dal peduncolo rosso 2003 di Girolamo Dorigo, Ramandolo Docg del Consorzio tutela Ramandolo e "resentin" finale con la grappa Ceschia di Nimis). "Un'iniziativa importante per Tar-

cento - ha sottolineato il sindaco Lucio Tollis - che nella ristorazione di qualità ha uno dei suoi punti di forza". Alla conferenza di presentazione hanno partecipato anche il biologo e guida naturalistica Alberto Candolini che si è soffermato sulle caratteristiche delle specie selvatiche del Tarcentino e Bepi Pucciarelli, amministratore delegato di Agrapromo che ha auspicato una maggiore diffusione anche oltre confine delle diverse iniziative gastronomiche del Friuli. Questo il calendario di "Salvadi-



I ristoratori che partecipano all'iniziativa

gus": sabato 13 novembre ristorante Costantini a Collalto di Tarcento (telefono 0432-792372), venerdì 19 novembre Osteria di Villafredda a Loneriaco (0432-792153), giovedì 25 novembre ristorante Al Mulin Vieri a Tarcento (0432-

785076), venerdì 26 novembre ristorante Al Cacciatore a Tarcento (0432-785296), giovedì 2 dicembre Osteria Ongjarut a Sedilil (0432-791850) e infine martedì 7 dicembre ristorante Al Furlan a Tarcento (0432-782034).

Olimpia Riosa e il figlio Denis Della Pietra i nuovi gestori

Riaperta l'enoteca di Buttrio

Dopo un breve periodo di chiusura - dovuto al cambio della gestione -, ha riaperto i battenti l'Enoteca di Buttrio. La struttura - di proprietà di una cooperativa di vitivinicoltori buttriesi (presidente Girolamo Dorigo) - è stata ora affidata a Olimpia Riosa (Olj per gli amici), sommelier, conoscitissima

negli ambienti enogastronomici regionali. Con lei anche il figlio, Denis Della Pietra, cuoco giovane ma esperto. Tante le proposte dell'Enoteca. Sarà però il "vin di Buri" (Colli Orientali) ad avere un ruolo di primo piano. I vigneron locali hanno infatti rinvigorito le loro iniziative promozionali, facendole arrivare a un

ampio bacino d'utenza. Per questo lanciano un messaggio a tutti gli operatori turistici della regione, mettendo in risalto la disponibilità altamente professionale dell'équipe dell'Enoteca. La quale darà risposte precise e puntuali ai turisti, singoli o in gruppo, desiderosi di partecipare a visite guidate alle cantine o a degustazio-

ni commentate in enoteca, accompagnate da specialità gastronomiche friulane.

E qui s'innesta la bravura dello chef. Denis Della Pietra ha fama ormai consolidata: la sua è cucina del territorio nel vero senso della parola, tratta da antiche ricette friulane. Il pane, le paste fresche e i dolci li prepara in casa. Le pietanze non contengono ingredienti industriali. Il menù è fisso, ma cambia ogni giorno. Fra le tante prelibatezze, gli insaccati e i formaggi di

nicchia, selezionati tra le lavorazioni di piccoli produttori della regione (come il salame leggermente affumicato o i prodotti caseari di malga).

I prezzi di pasti e bevande sono concorrenziali, mentre il costo per partecipare alle varie manifestazioni sarà concordato preventivamente e varierà in base all'entità della prestazione richiesta e al numero degli utenti. Questa "filosofia" vuol essere un valore aggiunto, un servizio supple-

mentare riservato ai turisti enogastronomici, italiani e stranieri. Lo scopo dichiarato dai vignaioli è quello di fare gruppo, di lavorare in sinergia, per valorizzare i prodotti del settore agroalimentare, non soltanto locale, ma di tutto il Friuli. L'Enoteca di Buttrio rimane aperta dalle 10 alle 15 e dalle 17 alle 22. Turno di riposo l'intero mercoledì e giovedì mattina (telefono e fax 0432-673753, cellulare 335-6177704).

B.P.

Agricoltura

Presentato all'assessore Iacop un progetto Coldiretti-Comune di Camino al Tagliamento

Certificazione territoriale per valorizzare le produzioni locali



Donda, Rigonat, Boem e Iacop

Certificazione territoriale, un obiettivo da raggiungere per dare valore aggiunto alle aree rurali e quindi alle produzioni agroalimentari, per lanciare il turismo rurale e tematico grazie a una attenta gestione e valorizzazione del territorio. La sfida l'hanno lanciata in Fvg il sindaco di Camino al Tagliamento Emilio Gregoris e la Coldiretti di Udine, che ha organizzato

– il 17 ottobre, nella sala consiliare del Comune di Codroipo – un convegno sul tema della certificazione territoriale.

“Coldiretti, che è la mamma di leggi come l'etichettatura obbligatoria, la tracciabilità e la legge di orientamento e di temi come la trasparenza e la salubrità dei prodotti agroalimentari – ha detto il presidente Roberto Rigonat –, non poteva che

fare propria questa iniziativa che perfettamente si inserisce nel lavoro di rigenerazione dell'agricoltura che da anni sta facendo”.

Una pronta adesione al progetto del sindaco Gregoris è venuta anche dalla Regione rappresentata dall'assessore regionale Franco Iacop. “La certificazione territoriale può dare una risposta fondamentale – ha detto Iacop – a uno dei temi di questi anni e cioè su come far apparire speciale il nostro territorio e i nostri prodotti in un'Europa allargata e in un'economia globalizzata senza innalzare steccati e recinzioni. La risposta la può dare soltanto l'esaltazione delle nostre potenzialità e caratteristiche, che significa fare qualità a 360 gradi”.

Che la strada della certificazione territoriale sia percorribile concretamente lo ha dimostrato un imprenditore agricolo di Faenza che ha scelto di

ottenere sia la certificazione Iso 14001 sia la Emas, molto apprezzata in Germania e “che mi ha consentito – ha spiegato Walter Scardovi – di incrementare in quel territorio le vendite dei miei prodotti e di incrementare la presenza tedesca nel mio agriturismo”.

Scardovi ha anche spiegato che il percorso della certificazione non è breve e semplice, ma comporta una serie di vantaggi inimmaginabili e che ogni imprenditore dovrebbe tenere in grande considerazione. “Nel mio caso i vincoli imposti dalle certificazioni Iso ed Emas – ha concluso – si sono tradotti in una miglior organizzazione del lavoro, in una riduzione significativa dei costi di gestione, in un miglioramento apprezzabile dell'ambiente e dei cittadini”. Su come ottenere la certificazione Emas è intervenuto Fabrizio Romanello che ha svolto una re-

lazione proprio su come “certificare il territorio nelle aree rurali”.

Un esempio di certificazione di un'area in Friuli Venezia Giulia c'è ed è quello del distretto alimentare di San Daniele e, anche se si tratta di una certificazione ambientale e anche se privilegia il momento della trasformazione industriale dei prodotti e non la filiera (sono pochi gli allevamenti di suini in un distretto che ha nei prosciuttifici il suo punto di forza), rappresenta il primo esempio del suo genere in Italia in cui sono coinvolti più comuni. “È una esperienza che ci costringe a migliorare costantemente nel tempo – ha spiegato il sindaco di San Daniele, Pascolini – a tutto vantaggio dell'industria alimentare, ma anche dell'agricoltura e dei cittadini”. Al convegno di Coldiretti hanno portato i saluti il sindaco Vittorino Boem, il presidente di Coldiretti della zona di

Codroipo Luigino Zoratti e il direttore di Col diretti, Mauro Donda, il quale, nella relazione introduttiva, ha ricordato che “la qualità del territorio è valore aggiunto per le imprese agricole” e che “il 70-80% del territorio del Fvg è governato dall'agricoltura”. Sono fra gli altri intervenuti Fabiola Tilatti, Otello Zanello, Simone Snaidero, che ha ricordato come cinque comuni della Carinzia stiano vivendo un'esperienza di agricoltura biologica, il sindaco di Bertiole Mario Battistutta e l'assessore all'Ambiente dalla Provincia di Udine Loreto Mestroni. Fra i presenti i consiglieri regionali Claudio Violino, Giancarlo Tonutti e Bruno Di Natale, il vicepresidente provinciale di Coldiretti Daniele Marangone, il vicedirettore Gianfranco Drigo, il presidente dell'Ance Flavio Pertoldi, il presidente dell'Ara, Graziano Zanello.

La scadenza è il 10 dicembre

La dichiarazione vitivinicola da quest'anno è telematica

Da quest'anno la dichiarazione vitivinicola, che la maggior parte delle imprese produttrici di vino debbono obbligatoriamente fare, è telematica. Lo impone un decreto del ministro delle Politiche agricole che, introducendo nuove disposizioni sulle dichiarazioni annuali di raccolta uve e produzione vini, ha previsto, co-

me già accaduto a settembre in occasione della denuncia delle giacenze in cantina, per l'appunto un sistema di invio telematico attraverso gli sportelli dei Caa (Centri di assistenza agricola) similmente a quanto accade con i Caf per la presentazione del Mod. 730.

Per far fronte a questo nuovo impegno, Coldiretti,

che raccoglie oltre il 65% dei vitivinicoltori del Fvg, ha mobilitato 18 dei 21 uffici attivi in regione per far fronte alle oltre 2.500 pratiche che prevede di lavorare. Secondo Marco Malison, responsabile del settore vitivinicolo di Coldiretti, si tratta di una piccola rivoluzione. “A solo un mese dalla scadenza (il 10 dicembre) sono cambia-

te contemporaneamente la normativa, la modulistica e le modalità di presentazione. Per questo è opportuno che i viticoltori consultino quanto prima i nostri uffici per avere istruzioni precise su come comportarsi”. In questi giorni il Ministero sta fornendo le ultime istruzioni operative ai Caa e il loro coinvolgimento anche in questo

contesto conferma quanto la pubblica amministrazione sia ormai orientata a delegare all'esterno la gestione amministrativa del comparto. Ma l'impegno di Coldiretti a favore delle imprese – in questo caso non solo del settore vitivinicolo – si rafforza anche in relazione alle nuove norme sulla “tutela della privacy” e della “rintracciabilità dei

prodotti alimentari” che dovranno essere applicate con il 1 gennaio 2005. “L'impegno di Coldiretti – spiega il direttore regionale Oliviero Della Picca – è come sempre quello di fornire un servizio completo e qualificato. Nel caso specifico, ci stiamo impegnando per individuare procedure e strumenti che non comportino eccessivi aggravii burocratici alle aziende. Anche in questo caso prima di affrontare investimenti con le tante società di servizi che si propongono sul mercato è opportuno che le imprese agricole si consultino con le organizzazioni professionali”.

La Confederazione italiana agricoltori ha avviato una campagna di mobilitazione e sensibilizzazione nazionale per ottenere dal Governo una legge che obblighi a esporre, nei cartellini di vendita al dettaglio, il prezzo all'origine e quello al consumo dei prodotti agroalimentari. Anche il Friuli Venezia Giulia ha aderito alla manifestazione e all'insegna dello slogan “Così non va” e “Mangia come parli. Mangia italiano”, i vertici della Cia regionale si sono dati appuntamento a Udine per denunciare la difficile situazione che stanno vivendo le imprese agricole, molte delle quali a rischio di chiusura se non interverranno politiche



Ennio Benedetti

nuove a tutela del patrimonio agroalimentare italiano. “Aumentano i prezzi per i consumatori, cala il reddito degli agricoltori. Governo e istituzioni cosa fanno?” si sono chiesti i rappresentanti della Cia usando le parole dello slogan scelto per la campagna nazionale di sensibilizzazione,

Il controllo sulla trasparenza dei prezzi

Cia: mercato da monitorare

dove accanto ai 5 centesimi di euro per il produttore sventa 1 euro intero per il consumatore. “Gli agricoltori vendono sempre di meno e a prezzi fuori di qualsiasi logica economica e di mercato – hanno sottolineato la presidente regionale della Cia, Manuela Botteghi e il presidente provinciale Ennio Benedetti – e l'assalto estero ha assunto un'aggressività allarmante. Per questo chiediamo al Governo che sia istituito un organismo indipendente di sorveglianza e di controllo sulla formazione e sulla

trasparenza dei prezzi, in grado di monitorare costantemente il mercato al fine di evitare rincari ingiustificati e manovre speculative”. “Si sta registrando un accentuato divario tra il prezzo dei prodotti agroalimentari praticato dagli agricoltori e quello riscontrato negli esercizi commerciali – ha proseguito Botteghi –. E se da una parte i prezzi pagati al produttore agricolo hanno subito pesanti flessioni, dall'altra quelli al consumo sono lievitati in maniera vertiginosa. Questo ha avuto

ripercussioni anche sui consumatori che hanno subito contraccolpi economici pesanti e vivono un notevole disorientamento”.

La Cia punta quindi il dito sui rincari ingiustificati al dettaglio dei prodotti agroalimentari, denunciando che gli agricoltori, a causa del calo evidente dei prezzi all'origine, hanno visto scendere i loro redditi. Per questo la Confederazione Italiana Agricoltori ha promosso una petizione popolare, invitando i cittadini a firmare affinché nelle vendite al dettaglio sia esposto

il doppio prezzo (di origine e finale) dei prodotti agroalimentari. Alla manifestazione udinese erano presenti Ennio Benedetti (presidente Cia Udine), Danilo Canesin (presidente Cia Gorizia), Ferdinando Rizzi (presidente associazione regionale pensionati Cia) e numerosi esponenti del mondo politico, tra cui il sindaco di Udine Sergio Cecotti, il presidente della Provincia Marzio Strassoldo, i consiglieri regionali Paolo Menis, Claudio Violino, Luigi Ferone, Roberto Molinaro.

Artigianato

Alla Confartigianato cittadina uno dei 4 sportelli in Italia

Si sperimenta a Udine il mercato elettronico

Sarà attivo fra nemmeno tre mesi e sarà uno dei quattro sportelli "imprese sul mercato elettronico" in Italia, l'unico del Triveneto, quello che è stato presentato l'8 novembre a Udine nella sede di Confartigianato dal direttore Bruno Pivetta - che ha portato i saluti del presidente regionale di Confartigianato Fulvio Bronzi -, da Valentina Bagozzi di Confartigianato Roma e Massimiliano Barba per Consip Spa. E stata Valen-

tina Bagozzi a spiegare questa iniziativa nata in collaborazione fra Confartigianato e Consip, la società che per il ministero delle Finanze cura gli acquisti da parte della pubblica amministrazione.

"L'idea di attivare una piattaforma elettronica, uno sportello di abilitazione delle imprese nel mercato elettronico della pubblica amministrazione, è nata proprio per aprire alla piccola e alla media impresa - ha spiegato Bagozzi - il

mercato della pubblica amministrazione reso più lontano e inavvicinabile dalla nascita di Consip, voluta per concentrare l'offerta di beni e servizi". "Proprio per evitare che l'artigianato e la piccola impresa fossero lasciati ai margini di questa parte importante del mercato - ha aggiunto Pivetta - abbiamo immaginato un percorso alternativo e di grande trasparenza che è stato individuato nell'ambito dell'informatica".

Ma che debbono fare le

imprese per accedere a questo nuovo mercato elettronico della pubblica amministrazione? Dovranno, in collaborazione con Confartigianato, che è stata prescelta dal ministero come partner affidabile, predisporre un catalogo elettronico e inserirlo nel mercato elettronico della pubblica amministrazione. Alle "amministrazioni centrali, alle università, alla sanità e agli Enti locali", che sono definiti "punti ordinanti", non resterà che consultare



Barba, Bagozzi e Pivetta

le offerte proposte dal catalogo elettronico, confrontare qualità dei prodotti e prezzi e provvedere all'ordine. "Consip - come ha spiegato Barba - fornirà la consulenza per l'attivazione del nuovo servizio associativo, che dovrà raccogliere i cataloghi, gestirli, curare la generazione di ordini e richieste d'acquisto e infine curare l'emissione di ordini e accettazione di offerte". Pivetta ha infine precisato che il mercato elettronico, utilizzabile so-

lo per acquisti di importo inferiore alla soglia comunitaria, è una nuova opportunità per le imprese, ma anche per Confartigianato, che si è assunto l'onere di misurarsi con una iniziativa impegnativa come questa nell'ottica di una politica associativa volta sempre di più a offrire ai soci servizi efficienti e qualificati. All'incontro erano presenti dirigenti di Confartigianato delle province di Padova, Venezia, Trento, Trieste, Pordenone e Udine.

Chiandussi ai vertici nazionali di Confartigianato Trasporti

Importante riconoscimento del lavoro e delle competenze di Pierino Chiandussi, capocategoria di Confartigianato Trasporti del Fvg. Chiandussi è infatti stato recentemente nominato membro di Giunta e presidente della commissione trasporti internazionali di Confartigianato Trasporti. Il prestigioso incarico è denso di responsabilità, visto il periodo delicato che sta attraversando il settore che denuncia da tempo una grave situazione economico-gestionale causata, soprattutto, dall'aumento insopportabile del prezzo del gasolio che colpisce tutto il sistema economico, ma che si ripercuote in maniera estremamente grave sui costi delle aziende di trasporto merci. A incrementare i costi a carico degli autotrasportatori contribuiscono anche il mancato riconoscimento di riduzione del premio Inail, l'applicazione della direttiva comunitaria sull'orario di lavoro del personale viaggiante e la concorrenza dei vettori esteri.

Sugli autotrasportatori "pesano" numerose altre questioni irrisolte: l'avvio della liberalizzazione del settore, che deve essere ac-



Pierino Chiandussi

compagnata dalla corresponsabilità di tutta la filiera del trasporto merci; disposizioni penalizzanti da parte delle società autostradali; il permanere di un alto tasso di illegalità nel settore; il mancato ammodernamento delle infrastrutture e i ritardi nella realizzazione delle tanto auspiccate "autostrade del mare" per decongestionare la rete stradale e per migliorare la sicurezza dei lavoratori.

Ha aderito al progetto Access che promuove la cooperazione

La Cna coopera con le regioni di Brandeburgo

"La piccola impresa ha bisogno di essere supportata nella sempre più avvertita esigenza di strutturarsi in forma di rete per ragionare in termini di economia di scala e per scambiare esperienze e informazioni utili alla conoscenza dei nuovi mercati europei". Da queste necessità, riassunte dal presidente provinciale Denis Puntin, è partita l'adesione convinta della Cna di Udine al progetto biennale Access, promos-

so dalla Confederazione tedesca dell'Artigianato e delle piccole imprese e co-finanziato dalla Commissione europea - DG Allargamento, allo scopo di favorire la cooperazione economica tra le imprese piccole, micro e individuali delle regioni di Brandeburgo e del Fvg e le loro controparti dei nuovi Stati membri dell'Unione Europea.

Alla pari del Centro di servizi e documentazione per la cooperazione economica Internazionale

Artigiani in crociera per il 60° di Confartigianato

Iniziativa inconsueta quella organizzata da Confartigianato di Udine per festeggiare i 60 dalla fondazione. Fra i vari progetti in calendario, il più rappresentativo sindacato di artigiani e piccoli imprenditori della provincia di Udine ha infatti pensato di organizzare una crociera

nel Mediterraneo che si svolgerà dal 19 al 23 aprile con partenza da Genova e arrivo a Venezia dopo aver toccato, a bordo di una splendida nave della MSC Crociere, Napoli e Dubrovnik. Lo annuncia il presidente di Confartigianato Udine, Carlo Faleschini, precisando che l'iniziativa,

organizzata in collaborazione con l'agenzia Natisone Viaggi, è aperta anche ai non soci e che è necessario prenotare entro il 30 novembre. Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi Beatrice Meredo (0432-516655) o consultare il sito internet www.confartigianatoudine.com.

Al via la revisione delle imprese artigiane

La Commissione provinciale per l'artigianato di Udine, in applicazione alla legge regionale 12/2002, ha avviato la revisione degli iscritti all'Albo delle imprese artigiane al fine di verificare il mantenimento dei requisiti artigiani. L'attività di revisione, che viene effettuata dai Comuni, tocca un campione di imprese pari al 10% degli iscritti all'Albo imprese artigiane. Quest'anno i Comuni interessati sono Aquileia, Arta Terme, Bagnaria Arsa, Campoformido, Cervignano del Friuli, Cividale del Friuli, Codroipo, Gemona, Latisana, Manzano, Malborghetto Valbruna, Moggio, Osoppo, Passignano di Prato, Pradamano, Pontebba, Pozzuolo, Reana del Rojale, San Giovanni al Natisone, Sauris, Tarcento, Tavagnacco, Tolmezzo, Udine e Varmo. Le imprese artigiane sono invitate a fornire la massima collaborazione agli incaricati dei Comuni. Per informazioni: Albo imprese artigiane, dottoressa Bettuzzi (0432-273232).

Informest e di Confartigianato, la Cna friulana ha dunque dimostrato di credere nella valenza di questo progetto che, nelle sue intenzioni, dovrebbe rafforzare la competitività delle Pmi in quelle regioni di confine e in quei settori economici (commercio e tecnologie di costruzione; elementi e costruzioni edili; tecnologie di riscaldamento, ventilazione e refrigerazione; tecnologia di misurazione, controllo e sviluppo per l'edilizia; arredamento eccetera) che saranno particolarmente toccati dall'allargamento dell'Ue.

"Dobbiamo capire - è il parere del segretario della Cna del Fvg, Roberto Giorgini, che sarà coinvolto in qualità di relatore in alcuni seminari di approfondimento del progetto - che un'Europa a 25 Stati vuol dire più mercato. Significa cioè non solo nuovi soggetti con cui confrontarsi, ma anche il superamento poi del concetto di nicchia di prodotto e una accelerazione dei meccanismi di approccio al mercato, ba-

sti pensare alle aste telematiche. Da qui l'esigenza per la nostra piccola impresa di dotarsi di una struttura a rete che le consenta di essere ancora più competitiva". "Il progetto Access - spiega Puntin - si muove proprio in questa direzione venendo incontro alle piccole imprese che, a causa delle loro dimensioni, non possiedono le facilitazioni di ricerche di mercato e personale per stimare e fare uso delle opportunità derivanti dall'allargamento o per preparare e concludere accordi di cooperazione con le aziende di altri Stati".

In questo senso vanno letti i seminari di preparazione per le piccole e medie imprese, gli eventi di cooperazione (fiere, visite alle aziende), l'addestramento individualizzato e la predisposizione di un sito web. Allo scopo di consolidare l'impatto sul tessuto economico regionale, i partner italiani del progetto hanno richiesto il patrocinio e il sostegno della Camera di commercio di Udine per l'or-

ganizzazione degli appuntamenti rivolti alle imprese.

Per questo, dopo il seminario di avvio promosso da Informest e fine settembre, la Camera di commercio ospiterà lunedì 13 dicembre, alle 15.30, il seminario su "La nuova Direttiva CE 17/2004, riforma degli appalti di servizi, forniture e lavori".

Interverranno, tra gli altri, il presidente della Cna, Denis Puntin, e la dottoressa Michela Lanzutti, di Informest di Gorizia, che presenterà il progetto Access.



Il presidente Cna, Puntin

Cooperazione

In Fvg sono oltre 6.000 i soci lavoratori

La cooperazione sociale chiede l'esenzione dall'Irap

Dal 2004 è cominciata l'applicazione del nuovo contratto collettivo nazionale di lavoro della cooperazione sociale, settore che conta in Fvg circa 6.000 soci lavoratori, in maggioranza donne, distribuiti in 175 diverse cooperative. Lo annunciano Lanfranco Sarasso di Agci-Solidarietà, Loris Asquini di Ancst-Legacoop e Dario Parisini di Federsolidarietà-Confcooperative, i quali spiegano che le "sociali" sono suddivise in due tipi specifici: quelle "di tipo a", che sono poi cooperative di operatori sociali, sanitari

ed educativi; e quelle "di tipo b", cooperative di lavoro che svolgono molteplici servizi e attività produttive, inserendo in forma massiccia persone con problemi di tipo sociale e sanitario.

In questi anni la nostra regione si è caratterizzata per due aspetti importanti: la qualità dei servizi prestati e l'applicazione pressoché generalizzata delle retribuzioni contrattuali, pur nelle difficilissime condizioni contingenti.

Fra l'altro, il Fvg è una delle regioni dove i lavoratori (con trattamento economico inferiore ai dipen-

denti pubblici che svolgono analoghe mansioni) sono retribuiti e tutelati in forma superiore al resto della categoria, alla quale invece viene applicato il "salario convenzionale" (leggesi meno assistenza e previdenza). Questa forma arretrata di contribuzione, disdicevole e da superare al più presto, viene purtroppo applicata in 32 province italiane, delle quali molte collocate nel Centro-Nord.

L'applicazione degli aumenti contrattuali nella nostra regione è quindi ostacolata da questa forbice: i bassi prezzi applicati

generalmente dagli enti appaltanti (aziende sanitarie e Comuni, soprattutto) e la concorrenza sfrenata di coop provenienti dalle regioni a "salario convenzionale", che possono fare una concorrenza sleale, con un costo del lavoro decisamente più basso. Per questo motivo, vista la situazione di sostanziale pareggio di bilancio presentata da gran parte delle cooperative sociali regionali, le tre associazioni di categoria (Agci-Solidarietà, Ancst-Legacoop e Federsolidarietà-Confcooperative) hanno cominciato un confronto con le orga-

nizzazioni sindacali, per attuare la disposizione contrattuale che prevede un "accordo di gradualità" nell'applicazione.

La trattativa, iniziata da alcune settimane, non ha finora portato ancora a un accordo; nel frattempo le cooperative sociali aderenti alle tre associazioni, e aventi sede legale nel territorio regionale, hanno deciso di applicare la prima tranche degli aumenti (pari al 40% dell'aumento totale, stimato nel 12% circa di incremento delle retribuzioni) a partire dal 1 novembre scorso.

Si tratta di un aumento doveroso, a fronte delle modeste retribuzioni di lavoratrici e lavoratori che fanno un lavoro delicato e spesso pesante psicologicamente e fisicamente, ma anche di una scelta coraggiosa.

Una scelta avvalorata in questi giorni dalla decisione della Giunta regionale di proporre una norma per l'esenzione dell'Irap di tutto il settore, che non a caso svolge funzioni di pubblica attività non lucrativa profondamente diverse dall'esercizio di impresa.

Dieci imprese carniche alla conquista di Londra

Un'azione da protagonisti: opportunità oltre la crisi". È l'operazione, curata da Tradinvest Management, in collaborazione con la Federazione delle Bcc, che ha portato, nel cuore economico e finanziario di Londra, 10 aziende della Carnia operanti in mercati di nicchia di eccellenza (fatturato complessivo 20 milioni di euro), per presentarle a un selezionato parterre formato da giornalisti, trader, rappresentanti di banche, studi legali e società di intermediazione. All'evento - al quale è seguita l'esposizione dei singoli prodotti nella hall dell'International House di Londra, sede della Borsa del Petrolio - ha partecipato anche il console generale d'Italia David Morante, il quale ha confermato "che la priorità delle strategie di promozione italiana è pienamente condivisa dai consolati e dalle ambasciate, vere e proprie teste di ponte del made in Italy nel mondo".

L'operazione ha preso avvio qualche mese fa, grazie a un accordo sottoscritto tra la Federazione delle Bcc del Fvg e Tradinvest, convenzione che prevede l'offerta di un servizio di consulenza finalizzato all'internazionalizzazione, a tutte le aziende clienti o socie del sistema del Credito Cooperativo. La prima banca ad "approfittare dell'opportunità" è stata la Bcc Carnia e Gemonese, "perché - ha spiegato il presidente Duilio Cescutti - la nostra è una zona che soffre per la marginalità del territorio e per la carenza di servizi alle impre-

se, ma non per questo è priva di realtà d'eccellenza". Il ruolo delle Bcc del Fvg, rappresentate a Londra dal direttore Gilberto Noacco, oltre che di sensibilizzazione, è anche quello di affiancare le imprese dal punto di vista economico-finanziario, predisponendo linee di credito ad hoc e assistendole nella ricerca di finanziamenti pubblici nazionali e regionali.

Una decina le aziende che hanno accettato la sfida e si sono presentate sulla piazza londinese: Saim marmo rosa di Verzegnis, Pacchioni packaging in legno, Tessitura Carnica, Ronco dei Pini azienda vinicola, Del Fabbro costruzioni scale in legno, Candida borse executive, Ari-

sol stuoie e ciniglia, Barazzutti lavorazioni meccaniche di alta precisione, Carniaflex prodotti al titanio per il medicale, Tufting lavorazione artigianale tessuti. "Questo è ciò che si intende per gioco di squadra - ha commentato Marco Macorig, amministratore delegato di Tradinvest -, un lavoro che presuppone l'integrazione delle competenze, delle conoscenze e delle progettualità individuali per uno scopo comune". Rigorosamente made in Friuli anche l'allestimento della sala che ha ospitato la presentazione, dalle sedie, fornite da Natison Sedie di Moimacco, al buffet offerto da Friulvini di Valvasone e dai fratelli Pezzetta di Fagagna per il formaggio.

Nuove norme sulla cooperazione

Assocoop è a servizio delle associate

Il mondo della cooperazione sta vivendo un momento di rinnovamento che vede nel 31 dicembre la scadenza di due appuntamenti importanti: l'adeguamento statutario reso necessario dal recepimento della nuova normativa sul diritto societario e il rinnovo dei regolamenti interni ai sensi della legge 142 di riforma del socio lavoratore. L'Associazione Cooperative Friulane è quindi impegnata per assistere le associate nelle procedure da seguire per mettersi in regola con le nuove disposizioni (per informazioni rivolgersi

allo 0432-501775). "Le cooperative - sottolinea il presidente dell'Assocoop Gianpaolo Zamparo - sono chiamate a scelte ben precise che coinvolgono sia gli aspetti di e-governance sia quelli peculiari dell'organizzazione del proprio funzionamento. Con il 1° gennaio 2005 entrerà in vigore la legge di riforma del socio lavoratore, una legge che non ci piace. Infatti introduce un'eccessiva ed ingiustificata sindacalizzazione dell'impresa cooperativa con la quasi integrale estensione dello statuto dei lavoratori ai soci lavoratori che, da sempre, coniugano nell'am-

Vertice tra i presidenti Marinig e Pelizzo

Obiettivi comuni fra Lega Coop e Banca di Cividale

Credito e mondo della cooperazione in Friuli Venezia Giulia è un rapporto da rilanciare su nuove basi e verso comuni obiettivi di crescita. È quanto è stato sancito nel corso di un vertice tra i presidenti di Lega Coop Fvg e Banca di Cividale, Renzo Marinig e Lorenzo Pelizzo, che ha avuto luogo nella sede centrale dell'istituto di credito friulano. Alla riunione sono inoltre intervenuti per l'istituto il direttore generale della capogruppo, Nereo Terreran, e il responsabile commerciale, Gianni Cibin, mentre per l'associazione di categoria c'erano il vicepresidente Loris Asquini e il vicepresidente di Finreco,

Duilio Bunello. Un incontro cordiale in cui si è registrata una serie di convergenze che sfoceranno presto - è stato auspicato - in un formale accordo operativo volto a facilitare maggiormente l'accesso al credito alle imprese associate a Lega Coop. La perdita dei centri decisionali delle banche in Fvg - è stato sottolineato - rappresenta per le imprese un elemento di disagio per il progressivo venir meno di sicuri e stabili interlocutori in un settore, quello del credito, determinate per le dinamiche aziendali. Il gruppo Banca Popolare di Cividale, in tale contesto, si presenta come istituzione creditizia di riferimento per gli opera-

tori della regione proprio in virtù del mantenimento dell'autonomia societaria e dello storico radicamento al territorio. A conferma di ciò, la crescita della quota di mercato in regione dell'istituto cividalese negli ultimi 18 mesi è stata del 43% sugli impieghi e del 21% sulla raccolta. Da queste premesse è emersa la reciproca volontà di Marinig e Pelizzo di stringere un'alleanza tra i rispettivi enti finalizzata a creare le condizioni di un più agevole accesso al credito per le centinaia di cooperative associate alla Lega, pur con gli accorgimenti che si renderanno necessari in vista dell'entrata in vigore dei criteri di Basilea 2.



Il presidente Zamparo

bito societario la figura datoriale e quella lavorativa. Inoltre la 142 sottrae alle cooperative specifici elementi di flessibilità per lo sviluppo dell'impresa in un momento in cui, invece, gli stessi elementi vengono introdotti sul territorio nazionale per tutte le altre imprese". Assocoop è quindi impegnata a difendere un modello di cooperazione che tuteli il socio cooperatore nella sua ve-

ste di lavoratore e qualifichi le garanzie economiche contenute nella legge, nell'ambito dell'unico rapporto instaurabile tra il socio lavoratore e la sua cooperativa: quello associativo.

"Un'altra scadenza ravvicinata - prosegue Zamparo - è quella del 10 gennaio, entro la quale le cooperative dovranno iscriversi all'Albo nazionale. Come associazione di rappresentanza del movimento cooperativo sosteniamo gli sforzi dell'assessore regionale competente Enrico Bertossi a difendere la specialità del Friuli Venezia Giulia in materia di cooperazione, affinché venga promulgato un provvedimento nazionale che lasci inalterate le competenze del Registro regionale della cooperazione e ne conservi le funzioni e il ruolo fin qui svolto".

Sul mondo cooperativo pesano inoltre le norme fiscali contenute nel disegno di legge finanziaria che introducono, a valle della riforma del diritto societario e dopo l'esaurimento del periodo transitorio concordato all'inizio del 2002 con il governo, un generalizzato incremento del prelievo fiscale sugli utili delle società cooperative in modo non adeguatamente differenziato, secondo Zamparo, tra le cooperative a mutualità prevalente e non. "È l'ennesimo sacrificio chiesto al movimento cooperativo per risollevarne le sorti, non felici, del bilancio del paese - conclude Zamparo -. La cooperazione risponde all'appello in maniera seria e responsabile, facendosi carico di un onere impegnativo e sostenibile con molta fatica.