

Nord-Est alle soglie del 2005

Innovazione impresa & società

“È in atto una profonda trasformazione nel Nord-Est. Anche l'imprenditore sta cambiando pelle passando dalla logica del 'fai-da-te' a quella del 'fare sistema', dalla capacità del 'saper fare' anche a quella dell' 'imparare a sapere' e a 'saper essere'. Per questo si deve aumentare la competitività dell'intero sistema. Le industrie, ma pure la burocrazia, i servizi, le multiutility devono confrontarsi con la efficienza e la competitività dell'intero sistema”.

È il parere del presidente dell'Assindustria di Udine Giovanni Fantoni esposto a palazzo Torriani al convegno “Nord-Est alle soglie del 2005” promosso dall'Assindustria. Fantoni ha espresso l'intenzione del mondo industriale friulano di intraprendere la strada della “collaborazione competitiva”.

A dar man forte al presidente degli industriali anche il direttore della Fondazione Nord-Est Daniele Marini che ha illustrato le conclusioni del Rapporto sulla società e sull'economia del Nord-Est 2004. “Il modello Nord-Est non è superato, bensì è in totale trasformazione – ha sostenuto Marini –. Può guardare ancora con fiducia alle proprie potenzialità, dettate dalla sua invidiabile posizione geografica nel cuore della Europa di mezzo”.

Il sistema produttivo delle nostre regioni – ha aggiunto il direttore della Fondazione – si sta progressivamente spostando verso quel terziario che è a servizio delle imprese industriali. Questa terziarizzazione industriale rappresenta un percorso obbligato per guardare le aziende nei loro processi di internazionalizzazione, processi su cui le imprese si giocano tutte le carte per venire a capo di una situazione congiuntu-

(segue a pagina 26)

In Friuli il Natale dei presepi



A pagina 20

Mille iniziative per le festività

Vivere appieno l'atmosfera natalizia e immergersi nel clima festoso che soltanto il Natale sa creare: in Friuli Venezia Giulia per tutto dicembre, dal mare alla montagna, località grandi e piccole allestiscono presepi legati ad antiche tradizioni e organizzano mercatini, dove si possono acquistare prodotti tipici e oggetti di artigianato.

I presepi: in Friuli Venezia Giulia è ancora molto viva la tradizione dei presepi viventi, che animano la notte della vigilia e il giorno del Natale. Fra i tanti, particolarmente suggestivi sono quelli di **Brazzacco**, al quale partecipano 120 comparse, per un totale di 300 costumi diversi indossati di volta in volta sulla scena (24, 26 e 27 dicembre), e quello di **Barbana**, isola

della laguna di Grado dove sorge un antico santuario dedicato alla Madonna, meta di pellegrinaggi (dalla vigilia di Natale all'Epifania).

Scene della Natività animate da decine di persone anche a **Borghi e presepi** che si tiene a **Sutrio**, caratteristico paese della Carnia famoso per la lavorazione del legno, dove decine di presepi di provenienza italiana, austriaca,

(segue a pagina 20)

Missione in Cina bilancio positivo

Sportello unico regionale

Un ufficio del Friuli Venezia Giulia in Cina come punto di riferimento per le imprese; il coinvolgimento di studi legali e di commercialisti per l'assistenza fiscale e in materia di diritto; uno sportello unico, a livello regionale, per garantire la prima informazione. Sono le richieste del mondo produttivo regionale emerse durante l'incontro che si è svolto il dicembre a Udine, in Camera di Commercio, a consuntivo della recente missione in Cina, alla quale hanno partecipato, oltre ai rappresentanti delle istituzioni, 47 aziende riunite in 7 gruppi e 11 imprenditori singoli.

“Il progetto Cina 2004 aveva come obiettivo la conoscenza del mercato cinese – ha detto il presidente della Cciao Adalberto Valduga – adesso bisogna passare alla fase della concretezza, mettendo a frutto i rapporti attivati, anche grazie alla collaborazione dell'Ice, ognuno per quanto di sua competenza. Presentarsi in Cina singolarmente non è possibile, bisogna pensare in termini di sistema regionale, come è stato fatto in questa occasione, con buoni risultati”.

“La migliore conferma del lavoro svolto – gli ha fatto eco il presidente della Cciao di Pordenone Giovanni Pavan – è venuta dal direttore dell'Ice di Pechino che ha ritenuto la nostra missione la migliore in assoluto”. Un giudizio condiviso anche dal presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini, secondo il quale “il progetto Cona, per il Fvg, deve rappresentare il modello al quale riferirsi per rivedere le strategie e i programmi di accompagnamento da mettere a punto a favore dell'internazionalizzazione delle

(segue a pagina 26)

Attualità:

Convegno della Camera sulla montagna a Tolmezzo
Pag. 2

Il vice-ministro Urso incontra le categorie
Pag. 5

Start cup, l'ateneo friulano ancora primo in Italia
Pag. 15

Attualità

Convegno sulla montagna della Camera a Tolmezzo con l'assessore Marsilio

Sviluppo possibile se condiviso dalla gente



Terrasso, Valduga e Marsilio



Una parte del pubblico

Ripensare l'azione politica a favore dei territori montani del Friuli Venezia Giulia per individuare nuovi strumenti, nuovi metodi e nuovi modelli di sviluppo sostenibile e duraturo. È l'obiettivo del "Progetto Montagna" illustrato dall'assessore Enzo Marsilio durante l'incontro organizzato dalla Camera di commercio di Udine e moderato dal giornalista Alberto Terrasso, che si è svolto il 2 dicembre a Tolmezzo, nella sala consiliare, al termine della Giunta straordinaria della Camera "trasferita", per l'occasione, in montagna. "La logica che sta alla base del progetto - ha spiegato Marsilio - è quella dell'approccio globale e intersettoriale al singolo sistema montano per integrare le risorse pubbliche con quelle private, facendo interagire i territori montani con l'intero sistema regionale". Il territorio montano del Friuli Venezia Giulia rappresenta il 55,6% di quello regionale, ma è abitato solo dal 15% della popolazione. "In questa situazione - ha fatto notare Marsilio - le regole dell'economia mal si adattano alla necessità di garantire anche i soli servizi di base. Per questo va rilanciata la rete dei servizi. Come? Attraverso la definizione di un Programma speciale d'area che inauguri un metodo di programmazione integrata e negoziata per definire piani di sviluppo adeguati nelle diverse realtà. Un programma speciale, affrancato dalla necessità di contare esclusivamente su finanziamenti straordinari e aggiuntivi, ma che preveda una diversa organizzazione delle risorse ordinarie, vincolandone l'impiego all'attuazione di precisi piani territoriali". Una

proposta, quella formulata dall'assessore Marsilio, pienamente condivisa dal presidente della Cciaa di Udine Adalberto Valduga il quale, dopo aver delineato il quadro dell'area montana (48 comuni, 65 mila 787 abitanti, 4 mila 839 imprese attive, 16 mila addetti), ha ricordato che "il cambiamento deve partire innanzi tutto dalle persone, dalla consapevolezza delle loro capacità e dal loro coraggio". "Certo - ha detto Valduga -, servono i supporti delle istituzioni, servono le infrastrutture (il Traforo della Mauria è una delle priorità), ma soprattutto bisogna puntare sulla formazione. L'apertura di corsi universitari sul territorio montano, per esempio, potrebbe rappresentare un ottimo incentivo per i giovani che vivono qui". La Camera di commercio, da sempre, guarda alla montagna con attenzione, nella consapevolezza che si

tratta di un territorio strategico. Numerosi e diversificati gli interventi che l'Ente camerale ha attivato per l'area montana, dall'apertura, a Tolmezzo, dello sportello Alto Friuli (una sorta di dependance dell'Azienda speciale Ricerca e Formazione) che si occupa di organizzare corsi di formazione nelle sedi decentrate delle Associazioni di categoria, fino all'erogazione di contributi e di finanziamenti alle iniziative di promozione. Ha chiesto più attenzione alla Regione, l'assessore provinciale Vittorio Caroli, "perché solo mettendo in rete tutte le iniziative avviate, e la Provincia ne ha attivate moltissime, possiamo ottenere il massimo dei risultati". Numerosissimi gli interventi che hanno caratterizzato il dibattito, a cominciare dal quello di Andrea Pittini che ha proposto un censimento delle risorse ancora disponibili (dal marmo al

legno fino alle centraline idroelettriche) per ottimizzarne l'utilizzo, per poi proseguire con quello del presidente di Assindustria Giovanni Fantoni che ha rimarcato la necessità di concentrare le risorse su progetti condivisi individuando, per la regia, un unico soggetto. "Potrebbe essere il futuro compito dell'Agemont", ha proposto. Un vero e proprio grido

d'allarme è stato lanciato da monsignor Zanello. "Ci sono gap che non permettono alla nostra montagna di essere protagonista - ha rimarcato - e la situazione, ormai, è di vera e propria emergenza. Individuiamo pure i progetti-guida, ma stabiliamo anche chi li condurrà e come, altrimenti tutto è inutile". Sono fra gli altri intervenuti i presidenti di Confcommercio Gio-

vanni Da Pozzo, di Coldiretti Roberto Rigonat, di Confartigianato Carlo Faleschini, il vicepresidente dell'Api Bernardino Caccarelli, il presidente delle Ferriere Nord Andrea Pittini, il sindaco di Paularo Tiepolo, il sindaco di Tolmezzo Cuzzi, il consigliere regionale Toni Martini, il presidente Agemont, Cozzi, Enzo Cainero, monsignor Angelo Zanello.



Eletto all'unanimità - Subentra a Rigonat

Faleschini presidente Cisae

Carlo Faleschini, presidente di Confartigianato della provincia di Udine e vicepresidente regionale della stessa associazione, è stato eletto sabato 20 novembre alla guida del Cisae, l'organismo che raggruppa le principali associazioni di categoria della provincia di Udine. Faleschini, che prende il posto di Roberto Rigonat, presidente di Coldiretti della provincia di Udine che l'ha indicato, è stato eletto all'unanimità dai presidenti di Assindustria Giovanni Fantoni, di Confcommercio Giovanni Da Pozzo, di Coldiretti, Roberto Rigonat, di Conf-



Carlo Faleschini



Roberto Rigonat

agricoltura Daniele Cecioni e dal direttore dell'Api, Perini, che rappresentava il presidente Massimo Paniccia, impegnato in una missione all'estero. Il comitato di presidenza ha inoltre deciso di compiere tutti i pas-

si necessari per rendere più rappresentativo il Cisae favorendo l'ingresso di altre associazioni di categoria come la Cna, la Cia e la cooperazione fino a oggi non presenti nell'organismo. Il Cisae dovrà inoltre

secondo i presidenti delle associazioni di categoria - svolgere un ruolo più incisivo nei confronti della Regione per tutti i problemi che riguardano i settori economici e produttivi della provincia di Udine, ma dovrà anche fare sintesi delle richieste e delle sollecitazioni delle singole categorie. Faleschini ha accettato l'incarico, ringraziando le altre categorie per la fiducia, e si è augurato una gestione il più possibile collegiale e propositiva; ha concluso affermando che opererà per assicurare pari dignità a tutte le associazioni di categoria.

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 novembre
è stata di 52 mila copie

Attualità

Il Punto Nuova Impresa dell'Ente presente al Sigla di Udine

Accolte con entusiasmo le proposte formative della Ccippa

Stimolare la nascita di nuove idee imprenditoriali, affinare le capacità di gestire situazioni inaspettate e di relazionarsi con gli altri, il tutto attraverso un'articolata serie di "match di improvvisazione teatrale". Sono le caratteristiche dell'originale proposta formativa, rivolta sia agli studenti delle scuole superiori sia alle donne imprenditrici, che il

Punto Nuova Impresa della Camera di commercio di Udine ha presentato nell'ambito dell'edizione 2004 di Sigla, il Salone dell'imprenditorialità giovanile e del lavoro autonomo che si è svolto dal 30 novembre al 2 dicembre negli spazi del quartiere fieristico di Torreano di Martignacco. Una modalità di "fare formazione" assolutamente innovativa che

ha riscosso un notevole successo, tant'è che le scolaresche hanno accolto con entusiasmo l'iniziativa chiedendone le repliche. Tra i partecipanti c'è stato addirittura chi si è ripresentato alle lezioni successive.

Durante le lezioni-spettacolo - coordinate da un formatore, animate da una rappresentazione teatrale organizzata ad hoc e alle quali hanno aderito com-

pletivamente 300 studenti e 45 aspiranti neo-imprenditori - sono state illustrate le tecniche del cabaret e della clownerie che possono trovare applicazione pratica anche all'interno delle imprese poiché consentono di individuare idee vincenti e innovative sulle quali costruire progetti imprenditoriali di successo. I ragazzi, inoltre, hanno sperimentato in prima persona

alcune tecniche di comunicazione utili per migliorare le proprie capacità di relazionarsi con gli altri, salendo sul palcoscenico dell'Ente fiera dove, da protagonisti, hanno rappresentato spaccati di vita reale: si sono improvvisati "televenditori", hanno parlato di sé a ritmo di musica e sono stati i soggetti di una immaginaria fotografia pubblicitaria di autopromozione.



Adalberto Valduga

Punto Nuova Impresa ha sostenuto 125 progetti

Sei storie per sei imprese al femminile

Il progetto Imprenderò, finalizzato a diffondere la cultura e lo sviluppo imprenditoriale del Friuli Venezia Giulia, è ormai al termine del primo biennio di attività e sono in fase di conclusione le varie iniziative a esso inerenti. Il progetto ha coinvolto ben 19 partner, raggruppati in un'associazione. Il Punto Nuova Impresa della Camera di commercio di Udine, in qualità di partner, ha partecipato attivamente all'azione "Nuova impresa al femminile" rivolta alle donne interessate ad avviare un percorso di autoimprenditorialità. L'attività principale si è concretizzata in colloqui di orientamento personalizzati con le aspiranti imprenditrici volti alla definizione e allo sviluppo dell'idea imprenditoriale. Dall'inizio del progetto a oggi sono circa 860 le donne che hanno usufruito di questo servizio e che, attraverso gli incontri, hanno avuto modo di esaminare la fattibilità dell'idea, la sua coerenza con le aspettative personali e con le criticità del mercato. Parallelamente è stata attuata l'azione di assistenza tecnica individualizzata.

L'intervento "assistenza tecnica" è stato strutturato come percorso individuale di consulenza che, partendo dalla valutazione delle caratteristiche soggettive della persona (formazione scolastica, esperienze professionali e attitudini caratteriali) e analizzando i bisogni conoscitivi legati all'avvio d'impresa (norme di legge, valutazione dei fabbisogni, delle risorse, esame del rischio), fornisce un sostegno concreto alla realizzazione del progetto d'impresa. Inoltre, sono state erogate 450 ore di formazione imprenditoriale, ripartite su 3 corsi, che hanno permesso di sviluppare e approfondire tema-

tiche attinenti alla creazione d'impresa. A conclusione del cammino formativo, le allieve hanno provveduto alla predisposizione del business plan quale prezioso strumento per la valida pianificazione dell'idea imprenditoriale.

È bene ricordare che il progetto Imprenderò, mettendo a disposizione risorse economiche per circa 400.000 euro, ha premiato le "migliori" idee imprenditoriali riconoscendo un aiuto finanziario a sostegno della fase di avvio dell'attività. Ben 90 sono state le imprese valutate positivamente, di cui 55 sicuramente otterranno il contributo mentre le altre vedranno soddisfatta la propria richiesta se ulteriori fondi si renderanno disponibili.

Quando l'idea diventa realtà: credere nelle proprie capacità, perseverare nel raggiungimento degli obiettivi, mettersi in gioco sono gli ingredienti giusti per tradurre una semplice idea in realtà imprenditoriale. Ci sono alcune neo-imprenditrici che attuando questa formula hanno realizzato i loro sogni d'impresa.

Il Punto Nuova Impresa, all'interno del progetto Imprenderò, ha sostenuto complessivamente circa 125 progetti d'impresa che auspicabilmente faranno parte della realtà imprenditoriale emergente e concorreranno alla crescita dell'economia locale. Ecco alcuni.

Fare impresa a 20 anni: Francesca Cordi. A 20 anni, con un diploma di scuola alberghiera, un po' di esperienza nella ristorazione e un carattere forte e positivo, riesce a riconoscere un'opportunità: quella di rilevare la gestione di un albergo-trattoria-bar, in un paese di passaggio tra due città, vicino a una ca-

serma e a diversi luoghi di lavoro. Si tratta di un'attività che è stata trascurata negli ultimi anni e di cui Francesca intravede lo sviluppo. Decide quindi di rischiare e diventare la titolare dell'albergo trattoria Al Sole di Remanzacco (22 posti letto). L'attività è organizzata direttamente da Francesca con la collaborazione della mamma. Nel giro di un anno Francesca ha già cambiato tutti i fornitori, ha rivitalizzato il ristorante organizzando serate a tema con cucina tipica e ha puntato sulla comunicazione con il cliente come carattere distintivo e punto di forza del suo servizio. Molto resta da fare, ma la giovane imprenditrice non è spaventata.

Il guado del fiume: Nevia D'Odorico ha alle spalle un robusto percorso formativo, tre anni di ingegneria e una laurea in psicologia clinica e di comunità, ma ha guadato il fiume, lasciandosi alle spalle città, studi medici, stress da appuntamenti, folla, per dedicarsi al rapporto dell'uomo con la natura. Nevia incontra il mondo delle malghe e osservando le persone che lo frequentano per motivi di svago decide di creare un'attività in cui la gente entra in contatto con un mondo ormai perduto e dimenticato. Così inventa la fattoria degli animali, una struttura ricettiva annessa alla conduttura di un'azienda agricola, localizzata in Carnia, nel comune di Ovaro, a 700 metri di altitudine, ai piedi del monte Arvens, in grado di gestire un'offerta turistica originale che venga incontro alle nuove esigenze di mercato in accordo con i principi di sviluppo sostenibile e sensibilizzazione ecologica. La struttura permetterà agli ospiti di svolgere diverse attività: mungitura manuale,

partecipazione attiva in cucina (piatti tipici-tradizionali), riconoscimento e raccolta piante officinali alimentari. Queste attività, assieme a molte altre, andranno a comporre dei pacchetti turistici di 5 giorni o personalizzati rivolti a singoli, famiglie o gruppi.

Una bussola per la storia dell'arte: Desirée Dreos, laureata in conservazione dei beni culturali con lode nel 2001, ama la storia dell'arte e la sua regione, e da qui prende spunto la sua idea. Desirée è una libera professionista che si occupa dell'offerta di servizi per la didattica, organizzazione di corsi e consulenze in ambito storico-artistico. Per ogni tipologia di utente è stata studiata un'offerta su misura, in grado di insegnare divertendo. Le lezioni di Desirée sono in realtà dei laboratori creativi, cioè incontri in classe su temi curiosi della storia e dell'arte locali, utilizzando diapositive, immagini, suoni e oggetti in modo da fissare i concetti espressi in modo divertente e interattivo. La didattica per le scuole offre anche attività di consulenza, che Desirée sta cercando di implementare sensibilizzando associazioni, enti pubblici, cooperative, studi di architettura, università, per la realizzazione di eventi culturali, ricerche storiche, d'archivio, documentarie, iconografiche e così via. I suoi maggiori sforzi sono e saranno legati all'aggiornamento professionale e al marketing diretto a diffondere e far conoscere la sua professionalità.

Stylist e designer + natura: Carmen Marchese. Gli studi giovanili con l'attestato di tecnico grafico pubblicitario, l'Istituto d'Arte, la qualifica di stilista e tecnico modellista d'abbigliamento, molta ri-

cerca da autodidatta e una grande motivazione verso l'arte applicata costituiscono la sua formazione che assieme alla lunga esperienza maturata nel settore la spingono a concepire e realizzare prodotti artigianali nel campo degli accessori e del complemento d'arredo. All'interno della neo-impresa Carmen Marchese Stylist vengono realizzati pezzi unici in diversi materiali naturali (lino, feltro) o tecnologici, i quali sono pensati, disegnati e creati attraverso un'attenta fase di lavorazione direttamente da Carmen. La neo-imprenditrice partecipa, con prototipi e pezzi unici, a mostre, sfilate, eventi, in ambito nazionale e in modo particolare a Milano, dove già annovera conoscenze nel settore della moda e delle pubbliche relazioni. I suoi prodotti sono visibili a Milano, dove condivide uno show-room in corso Garibaldi, mentre altri spazi tengono in conto vendita i suoi oggetti in diverse città d'Italia. Il suo mercato è "alto", milanese o internazionale.

Una serendipity linguistica: Giuseppina Rao. Tutto sembra avvenire per caso nella storia di Giusi Rao. Le lingue per caso o per amore sono da subito ben presenti nella sua storia. Il suo primo test culturale-linguistico è quello di passare dal siciliano al friulano mentre solo più tardi approda all'idea della lingua italiana per stranieri. Dopo aver conseguito la laurea in conservazione dei beni culturali, Giusi comincia per caso un'esperienza lavorativa come insegnante di italiano per stranieri ed è a questo punto che scopre che la linguistica e la cultura potrebbero diventare la sua professione perché è quello che le piacerebbe fare nella vita. Nasce così "Italiano

espresso" una scuola di lingua e cultura italiana per stranieri che propone servizi personalizzati a chi, singolo, professionista, azienda o studente, voglia accostarsi o approfondire le proprie conoscenze linguistiche e culturali dell'italiano e dell'Italia. Giusi si differenzia dagli enti di formazione territoriale poiché offre un servizio personalizzato e attento che si sviluppa e si consolida anche grazie all'e-learning, ovvero alla formazione a distanza. L'obiettivo per il futuro è di accostare alla didattica un'azione di marketing finalizzato a sviluppare relazioni e a creare delle sinergie con le istituzioni locali.

Cominciare a 50 anni: Daniela Strizzolo. Sorridente e pimpante cinquantenne, nonna felice di una bambina, un grande calore umano. Ha sempre lavorato per altri, ma a un certo punto nella sua vita è scattata una molla, la necessità di un cambiamento. Dopo una lunga riflessione e un'attenta analisi delle realtà commerciali esistenti e dei paradossi del mercato, decide di dar vita a Buteghe de Pais. Un negozio alimentare improntato soprattutto sulla ricerca di prodotti tipici artigianali, come i formaggi freschi che quotidianamente vengono acquistati dalla latteria sociale, i salumi friulani comperati dai produttori, frutta e verdura scelta e prodotta da aziende agricole locali, come anche i fiori che provengono dalle serre della zona. Un prodotto ricercato e selezionato, un servizio di qualità sono dunque gli elementi caratterizzanti della sua attività che vuole distinguersi dai numerosi centri commerciali che già affollano la nostra regione. È una sfida con se stessa e con il mercato, ma già a distanza di sei mesi dall'apertura del negozio il suo progetto di cambiamento e di innovazione è stato positivamente percepito dal territorio.

Attualità

Vertice alla Camera di commercio con il vice-ministro Adolfo Urso

Commercio estero per il Friuli, linea diretta con il ministero

Linea diretta fra il ministero del Commercio estero e gli imprenditori friulani per risolvere, rapidamente, i problemi. L'ha proposta il senatore di Alleanza Nazionale Giovanni Collino durante l'incontro che ha avuto luogo in Camera di commercio fra il viceministro Adolfo Urso e i rappresentanti delle categorie economiche, ricevendo, in tempo reale, l'okay. "Voi segnalate i problemi, definite le procedure di lavoro - ha detto Urso - e io rispondo. Sviluppare un'azione congiunta, a livello parlamentare e governativo, è la strada giusta per lavorare con efficacia e velocità".

Accolto dal presidente della Camera di commercio di Udine Adalberto Valduga, Urso ha ripercorso il lavoro svolto dal Governo fino a ora, mettendo in luce le quattro grandi riforme già portate a compimento: mercato del lavoro, scuola, pensioni e fisco. "Si tratta di riforme strutturali - ha detto - che vanno

a incidere su settori determinanti per l'evoluzione del Paese".

Un'evoluzione che oggi, secondo il viceministro, è frenata da una serie di svantaggi competitivi fra i quali spicca il rapporto di cambio euro-dollaro. "Quando l'euro è stato introdotto - ha ricordato Urso - il rapporto di cambio era pari allo 0,8. In un triennio è

arrivato all'1,33 con la previsione, a breve, di raggiungere 1,40".

Se gli Stati Uniti stanno rilanciando l'economia attraverso l'utilizzo della leva monetaria, della drastica riduzione fiscale e di forti investimenti pubblici in difesa, l'Italia, che non lo può fare a causa del patto di stabilità, può solo puntare a chiedere, in sede europea,

che dal patto venga escluso il comparto degli investimenti in ricerca, infrastrutture e sicurezza. "Ma il vero limite allo sviluppo, in Italia - ha concluso -, rimane quello della dimensione dell'impresa. Per farla crescere è indispensabile investire sul marchio, sul marketing e sul management".

Sburocratizzazione, in-

terventi per ridurre i costi dell'energia, politiche a favore della natalità, maggiore impegno sul versante della promozione turistica, potenziamento dell'attività dell'Ice, rilancio del sistema fieristico: sono le principali richieste formulate dal mondo produttivo locale presente al gran completo con Giovanni Fantoni, Adriano Luci e Roberto

Snaidero per Assindustria, Bernardino Ceccarelli per l'Api, Roberto Rigonat per Coldiretti, Daniele Cecioni per Confagricoltura, Ennio Benedetti per la Cia, Claudio Ferri per l'Ascom, Carlo Faleschini per Confartigianato, Gianpaolo Zamparo per Confocooperative, Loris Asquini per Legacoop e Gabriella Zontone per Fiera Udine.



Fantoni, l'onorevole Urso, Valduga e, a fianco, i presidenti delle categorie



Colautti: prima il polo locale - Nonino: il servizio pubblico nelle mani dei cittadini

Cafc e Amga sempre più vicini

Lo stop a Nes, la multiutility nordestina sponsorizzata da Riccardo Illy che avrebbe unito 8 società di servizi tra Friuli Venezia Giulia e Veneto, non ha interrotto i lavori sul fronte delle aggregazioni. Proprio negli ultimi giorni dell'anno, dopo un lungo lavoro dei rispettivi advisor, Cafc e Amga, l'ex municipalizzata udinese, dovrebbero siglare un preaccordo nell'ambito di un processo di aggregazione ormai in fase avanzata. È l'inizio di quella che sembrava la strada obbligata nel settore delle multiutility, alla

vigilia di una seria competizione europea nell'ambito dei servizi.

Sul perché del "no" a Nes non sembrano esserci più dubbi. Nordest Servizi è stata pensata come realtà "industriale" dando troppo poco peso alle sensibilità della politica territoriale.

Sensibilità che, inevitabilmente in una partita così delicata, sono state ferite e hanno determinato, alla conta dei voti, la mancata adesione di un socio chiave come il Cafc.

"Non posso nascondere, e non l'ho mai fatto - spie-



Alessandro Colautti

Alessandro Colautti -, di aver sostenuto il progetto Nes. Alla fine, tuttavia, non abbiamo contato né vincitori né vinti, ma solo posizioni diversificate. Ci



Antonio Nonino

sono i sì convinti e i no altrettanto convinti, ma ci sono anche i no 'sospensivi' di alcuni sindaci che puntano a privilegiare la costituzione di un polo lo-

cale in prima battuta, senza per questo chiudere la porta a ipotesi di più ampio respiro".

Un polo locale condiviso anche da Amga: "Non è tanto una questione di esprimere giudizi favorevoli o contrari - spiega il presidente di Amga, Antonio Nonino -: il punto è che la gestione del servizio pubblico deve restare in mano alle aziende locali per consentire ai cittadini di avere un rapporto diretto con il proprio gestore.

Il valore di ogni operazione di aggregazione è rappresentato proprio dalla connotazione territoria-

le delle imprese che si uniscono. Quindi, prima di pensare a un'aggregazione sovraregionale, sono necessarie quelle provinciali e regionali.

A quel punto, con una massa critica ben superiore all'ipotizzata Nes, potremo guardare al Veneto".

Colautti e Nonino, il giorno dopo lo stop dei sindaci del Cafc, hanno ripreso a lavorare con impegno per l'intesa provinciale. Un passaggio inevitabile, a questo punto, per poter ritornare a pensare più in grande.

Marco Ballico

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

"Fatto in Paradiso" un vino per aiutare i bambini di Francesca

Un vino firmato Lis Neris dedicato all'associazione no-profit Francesca Pecorari Onlus per aiutare chi soffre. Per il produttore Alvaro Pecorari e la sua famiglia, il "Fatto in Paradiso" è un vino molto speciale che sarà offerto in cambio di donazioni volontarie alla Onlus che già opera nel Sud-Est Asiatico a favore dell'in-

fanzia più povera. L'idea di chiamare un vino "Fatto in Paradiso" fu di nostra figlia Francesca nella primavera del 1996: era giovanissima e un po' trasgressiva, come l'etichetta che lei stessa disegnò. L'idea di produrre un vino che contribuisca alle finalità che si è data la Onlus di Francesca è nostra. Una figlia coinvolta prestissimo nel lavoro della famiglia ha ora coinvolto noi in quelli che erano i suoi progetti, le

sue speranze, i suoi sogni. (Alvaro Pecorari). Questo appoggio aiuterà a finalizzare l'impegno umanitario dell'associazione. "Un impegno che Francesca portava nel cuore e che continuerà a vivere attraverso la Onlus che abbiamo voluto costruire non per ricordare, ma per continuare insieme".

Per informazioni e donazioni: telefono 0481-80105, www.francy.org.

Eidon, 25 anni di innovazione e soluzioni originali

VISIONi, con la i finale minuscola a richiamare innovazione, integrazione, ideazione, ma anche informatica, identità, intrapresa: questo il nome scelto dal centro di ricerca e sviluppo friulano Eidon per festeggiare i 25 anni di attività.

L'incontro, che ha ani-

mato il 26 novembre scorso il Centro convegni del palazzo delle professioni di Udine, dove Eidon ha sede, ha raccolto grandi consensi di pubblico anche grazie all'originalità dei contributi presentati.

Un percorso inedito tra le tecnologie di punta dell'area informatica, per scoprire e sperimentare le applicazioni sviluppate dal laboratorio in questi lunghi anni di ricerca; un in-

contro importante con Lucio Pinto, consulente scientifico Pirelli, che ha illustrato le strategie fondamentali di ricerca e innovazione fornendo una panoramica completa delle tecnologie ICT prioritarie per l'industria.

La presentazione dell'opera multimediale VISIONi, tratta da immagini del fotografo friulano Elio Ciol, è stata particolarmente apprezzata.

Pmi al microscopio

Fondata da Simone Zaggia nell'autunno del 2003

Archidoc, un'impresa nata per gestire i documenti

di Marco Ballico



Simone Zaggia

Dove mettere i documenti che non servono più, ma che non si possono nemmeno buttare nel cestino? A Udine, in zona Partidor, c'è da qualche mese la soluzione. Si chiama Archidoc, centro di conservazione e gestione archivi documentali cartacei. Un nuovo servizio in grado di soddisfare le richieste di istituti di credito, ospedali, aziende e studi professionali. La ditta friulana si rivolge infatti a tutte quelle aziende, dall'ente nazionale alla piccola impresa, per le quali l'archiviazione costituisce un impegno considerevole, offrendo una valida alternativa alla gestione diretta.

Un'idea maturata nel corso di qualche anno. "Ho iniziato a pensarci nel 2000 - racconta il titolare Simone Zaggia -, poi, nell'autunno 2003, sono entrato decisamente sul mercato. Per mesi, in precedenza, ho fatto valutazioni personali e ricerche di mercato. Ho soprattutto ragionato sulla concorrenza possibile in tutto il Nord dell'Italia, e alla fine ne ho tratto la convinzione di poter partite". La concorrenza? "In Friuli Venezia Giulia non c'è. Esistono aziende che si propongono, al pari nostro, nel settore della conservazione di documenti, ma si tratta di realtà che provengono dalla logistica o dal trasporto merci e che, in sostanza, possono contare su capannoni per la custodia documentale. Quello che ci differenzia sono servizio di gestione completa, massima cura e garanzia assoluta. Solo nel Nord-Ovest e nel Centro dell'Italia troviamo qualche concorrente".

Archidoc è una prevenzione del disordine. È, soprattutto, un rimedio for-

midabile alla carenza di spazio. "Rappresentiamo il sistema ideale, ordinato ed economico, per gestire i documenti - spiega Zaggia -. Offriamo i vantaggi della

professionalità, dell'abbattimento dei costi e della sicurezza". Partiamo dalla professionalità: "Contiamo su quattro dipendenti e tutta una serie di collaborato-

ri. Attraverso di loro, Archidoc si occupa della gestione dell'intero ciclo di vita del documento in base alle esigenze del cliente: catalogazione, inserimento nel database, trasferimento su supporto digitale, inserimento dei documenti in appositi contenitori, consegna e ritiro, eventuale macero al termine del periodo legale di conservazione".

Nell'era dei computer e dei database, esistono comunque ancora "montagne" di carta un po' ovunque. "Pensiamo solo agli studi professionali - osserva Zaggia - perché pagare l'affitto di stanze intere da adibire ad archivio? E quanto poi lo spazio sarà saturo? Non credo convenga a nessuno". Affidando ad Archidoc la conservazione degli archivi, il cliente recupera spazi, spesso inadeguati e male organizzati, occupati da ingombrante materiale cartaceo; abbatte le spese di gestione liberando am-

Profilo d'impresa

Archidoc si trova a Udine in viale Alcide De Gasperi 37. Simone Zaggia è l'amministratore delegato dell'azienda (la compagine societaria è divisa tra lui, al 50%, e un gruppo di professionisti udinesi), che offre un servizio di outsourcing per la conservazione e gestione di archivi documentali cartacei, mettendo a disposizione un capannone di 2.500 metri quadrati e 10-11 metri di altezza. Un servizio completo, quello di Archidoc, che fornisce contenitori appositamente studiati, sigillati e codificati tramite codice a barre identificativo. La clientela è costituita da banche, pubbliche amministrazioni, studi professionali e aziende. Attualmente il mercato di riferimento è quello regionale, ma l'intento della ditta è di allargarsi al territorio nazionale. Archidoc conta su quattro dipendenti: un'impiegata, due commerciali e un magazziniere. Contatti: telefono 0432-522349; e-mail: info@archidoc.net; sito: www.archidoc.net.

bienti solitamente ubicati in aree ad alto valore immobiliare; elimina le spese di formazione e di occupazione di personale addetto alla gestione dei documenti. Senza trascurare il fattore sicurezza: "La nostra conservazione - prosegue Zaggia - avviene in am-

bienti appositamente progettati, che garantiscono un ottimo riparo da polvere e umidità, un organico utilizzo dello spazio, la massima protezione contro qualsiasi rischio grazie a sofisticati impianti anti-intrusione, anti-incendio e di spegnimento automatico".

Un sistema sofisticato li protegge da polvere, umidità e incendi

Come fossero depositati in banca

La semplicità, in Archidoc, si coniuga con trasparenza e sicurezza. Senza dimenticare l'economicità del suo servizio. "La conservazione è un sistema economico e vantaggioso per tenere a deposito i documenti a bassa frequenza di consultazione - afferma il titolare, Simone Zaggia -, attraverso contenitori sigillati e codificati tramite descrittore e codici a barre. I bauletti, ognuno dei quali può contenere 5 raccoglitori del formato di cm 30 x 35 x 8,5, offrono la massima riservatezza, dato che sulla chiusura viene apposto un sigillo di garanzia tale da consentire l'apertura solo al cliente o, su sua indicazione, al personale Archidoc. Su richiesta vengono inoltre offerti anche un ser-

vizio di consegna e ritiro a domicilio e un servizio di distruzione documenti (previa autorizzazione) al termine del periodo di conservazione obbligatorio per legge".

Raccoglitori e bauletti di cartone rappresentano la "prima pietra" di Archidoc. "Mi piace raccontare - spiega Simone Zaggia - che questa mia attività è nata partendo proprio dal piccolo raccoglitore classico, su cui poi ho 'pensato' un bauletto automatante, senza coperchio.

Quindi ho creato la scaffalatura e, attorno a essa, l'immobile da 2.500 metri quadri e 10-11 metri di altezza. Lo abbiamo costruito nella massima estensione resa possibile dalle leggi".

Ciò che distingue Archi-



doc è soprattutto il fattore sicurezza. "Il bauletto - precisa Zaggia - è apribile solo dal lato frontale. Su questo lato viene apposto un sigillo di garanzia, numerato e irripetibile. In questo modo diamo al cliente l'assoluta certezza che nessuno lo potrà toccare: aprendolo, infatti, mi troverei costretto a cambiare sigillo. Nessun dubbio, dunque: ogni preoccupazione è immotivata, anche sul fronte di una normativa sempre più stringente come quella della privacy".

Per documenti a elevata consultazione, Archidoc,

tramite il servizio avanzato "Archivia", prende in gestione l'intero archivio del cliente, organizzandosi per la fase di archiviazione, la consultazione e la consegna rapida del raccoglitore o di documenti in esso contenuti. "Garantiamo naturalmente disponibilità e tempi rapidi di consultazione, anche tramite fax o e-mail. Applicando le più avanzate tecnologie, siamo poi in grado di trasferire su supporto digitale ogni singolo documento, per avere copie di sicurezza o per consentire al cliente la consultazione immediata, sempre

possibile entro un paio d'ore".

Il cliente, dunque, può visionare il proprio archivio in qualsiasi momento. I documenti potranno essere consegnati direttamente nelle sue mani per una consultazione nella sede Archidoc; oppure si potrà utilizzare il servizio consegna rapida tramite mezzi di trasporto dell'azienda. Nell'offerta, anche un servizio di macero dei documenti che, cessata la necessità del cliente o terminato il periodo d'obbligo di conservazione, possono o devono essere distrutti.



Pmi al microscopio

L'azienda di Talmassons ha ottenuto la certificazione Iso 9001:2000

Macchinari all'avanguardia alla Lavanderia Gattesco

di Francesca Pelessoni



La sede

Walter e Paride Gattesco sono praticamente cresciuti in lavanderia. Fin da piccoli hanno imparato cos'è e come funziona una lavatrice e conoscono bene i sistemi per pulire, trattare, stirare alla perfezione abiti e tessuti. I segreti del mestiere glieli ha tramandati il padre che aveva avviato fin dal 1957 a Morteglia una pulitura a secco. La lavanderia Gattesco nasce quindi da una lunga tradizione di famiglia e ancora oggi, per certi versi, ha saputo mantenere quelle caratteristiche che contraddistinguono un'attività fondata sull'abilità artigiana. Perché – nonostante l'avvento di nuovi macchinari e di impianti all'avanguardia – la cura dei dettagli e della qualità del risultato sono ancora quelle di 50 anni fa.

“Abbiamo iniziato a lavorare in questo settore come lavanderia a secco – spiega Walter Gattesco – e per molti anni abbiamo maturato un'importante esperienza in questo campo. Nel 1990, per stare al passo con i tempi, abbiamo deciso di orientarci verso il settore della lavanderia industriale per alberghi e comunità, aprendo una sede a Castions di Strada. La necessità di raggiungere nuovi clienti ci ha portato a diversificare l'attività”. La prima stiratrice automatica fa così il suo ingresso nella lavanderia di Castions, assieme ai primi dipendenti. Il maggiore sviluppo dell'attività della lavanderia avviene negli Anni 90 e nel 2000 è necessario ampliare nuovamente la sede e trovare uno spazio adeguato ai nuovi macchinari che sono troppo ingombranti. “Dopo

10 anni a Castions – prosegue Gattesco – ci siamo trasferiti a Talmassons per motivi di spazio e per lavorare meglio. Le vecchie

lavatrici sono state sostituite da una lavacontinua, i mangani attrezzati per lo stiro sono quanto di meglio offre il mercato. In-



Anche in questo settore, ricerca e innovazione sono fondamentali

Esperienza pluridecennale

Il tovagliolo entra all'inizio della catena di lavaggio e ne esce pulito, stirato e piegato perfettamente, pronto per essere imbustato e caricato sul furgone per la consegna. Il percorso che compie un capo di biancheria all'interno di una lavanderia potrebbe essere scontato, ma il risultato dipende da diversi fattori. Non ultimo la presenza di macchinari di nuova generazione che riducono al minimo gli sprechi, di sistemi depurativi all'avanguardia dotati di impianti autonomi, di personale qualificato che garantisce la precisione di ogni passaggio.

La lavanderia Gattesco è dotata di tutti questi requisiti, perfezionati da un'esperienza pluridecennale. “Le nostre macchine sono automatiche – spiega

Walter Gattesco –, però è ovvio che le cariche devono essere inserite correttamente e in questo non c'è alcuna macchina che possa sostituire l'abilità umana”.

Tecnologia e manualità a disposizione di bar, trattorie, alberghi, ristoranti, ma anche case di riposo e comunità. Oltre al lavaggio e alla stiratura di lenzuola, asciugamani e tovaglie, Gattesco offre un servizio di noleggio tovaglie per catering in una ricca scelta di colori e combinazioni, nonché lavaggio/noleggio di biancheria per comunità.

Dopo lo smistamento a seconda dei tessuti e dei colori, effettuato a mano dalle dipendenti, la biancheria viene pesata e caricata su un nastro trasportatore per essere immessa

somma, abbiamo fatto degli investimenti notevoli per poter accontentare al meglio i nostri clienti e rimanere competitivi sul mercato”.

Lavorare con precisione e passione è sempre stata una delle caratteristiche della gestione Gattesco che, seguendo un criterio di continuo aggiornamento, ha ottenuto quest'anno la certificazione Iso 9001:2000, un riconoscimento allo sforzo di offrire alla clientela servizi sempre migliori. La lavanderia Gattesco serve principalmente alberghi e ristoranti, ma effettua anche servizi particolareggiati, trattando la biancheria di clienti con esigenze particolari. Il periodo di maggior lavoro va da aprile a ottobre, ma c'è una certa costanza nell'arco dell'anno con le commesse dei clienti fissi.

Negli ultimi sei mesi, per diversificare ulteriormente l'offerta, all'attività tradizionale della lavanderia è stato affiancato il settore del lavaggio di indumenti da lavoro. “È un nuovo aspetto che vorremmo espandere – sottolinea Gattesco –, puntando su nicchie di mercato che ci permettano di essere sempre all'avanguardia. Per questo ci siamo attrezzati per il lavaggio e noleggio di abiti da lavoro, soprattutto per negozi di alimentari e macellerie”.

In quest'ottica si inserisce anche il recente inserimento, nella serie di servizi a disposizione della clientela, della pulitura e stiratura non solo della biancheria delle case di riposo, ma anche di indumenti delle persone anziane che rappresentano il 10% dell'attività aziendale.



Profilo d'impresa

La lavanderia Gattesco ha sede nella zona artigianale di Flumignano (Talmassons) in via I Maggio 1, telefono 0432-765516, fax 0432-765756, e-mail info@lavanderiagattesco.it, sito internet www.lavanderiagattesco.it. La ditta si occupa di noleggio, lavaggio e stiratura di biancheria per ristoranti, alberghi, bar, trattorie, comunità. Da poco tempo a quest'attività si è affiancata quella di lavaggio di indumenti da lavoro, divise, pantaloni, giacche, tute, magliette e indumenti di case di riposo. La lavanderia Gattesco è un'azienda particolarmente dinamica che negli ultimi anni si è continuamente rinnovata sia nelle strutture sia nei macchinari. Si estende su un'area di 2.000 mq di superficie, più i tetti e i capannoni esterni dove è allestito il parco macchine con quattro furgoni. Conta una ventina di dipendenti, compresi i part-time. Nel 2000 la ditta si è trasferita nel nuovo stabilimento nella zona industriale di Talmassons. Presente da oltre 20 anni nel settore del noleggio e lavaggio della biancheria, opera su tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia. La clientela spazia infatti da Tarvisio a Lignano, da Pordenone a Gorizia e Trieste.



tessuto che ne esce viene caricata da una navetta automatica nell'essiccatoio e da qui viene inserita in un grande macchinario che stira e piega automaticamente i capi.

Con questo sistema, con-

trollato da personale qualificato a ogni passaggio, si possono lavare dieci quintali di biancheria in due ore, con un risparmio notevole (solo l'acqua passa da 25 a 8/10 litri per chilogrammo di biancheria). Terminato il percorso, la biancheria viene imbustata, catalogata e suddivisa sugli scaffali per la consegna. Il servizio di ritiro e consegna è garantito da un parco automezzi di quattro furgoni. Nel grande capannone della lavanderia Gattesco, oltre al magazzino della biancheria nuova per il catering, trovano ora spazio anche le aree attrezzate con macchinari specifici per il lavaggio e la stiratura di indumenti da lavoro, indumenti delle case di riposo e due grandi lavatrici a secco per il trattamento delle coperte.

Pmi al microscopio

L'impresa agricola è immersa nel parco delle colline carniche

San Juri, agriturismo di Colza la casa del "formadi frant"

di Gino Grillo



Lucia Valle ed Elio Matiz

Riscoprire un'antica maniera di vivere, legata al ciclo della terra, riportando in vita tradizioni alimentari che altrimenti andavano perdute in un mondo sempre più diretto verso la globalizzazione. Ecco la ricetta dell'agriturismo San Juri, che permette alla famiglia di Elio Matiz di vivere e rimanere in montagna. Lucia Valle ha sostituito i genitori, Marco e Natalina, nella conduzione della stalla nella frazione di Colza. L'azienda conserva ancora una quindicina di vacche da latte oltre che alcuni suini per uso aziendale. Lucia ed Elio, seguendo la politica dei piccoli passi, hanno cominciato a ragionare su un agriturismo: per prima cosa hanno allargato la stalla, poi hanno aperto una piccola cucina capace di 50 posti dove, durante i fine settimana, ricevono turisti e valligiani desiderosi di un cibo genuino, di aria pura e di un'ottima visuale sulla vallata sino a Tolmezzo. Più recentemente l'azienda ha fatto un altro importante passo, ricavando tre stanze con servizi per assicurare anche il pernottamento durante tutto l'arco dell'anno. Ospiti per lo più estivi, provenienti dalla regione in bassa stagione, e da ogni parte dell'Italia, e pure dall'Austria, Paese al quale si ispira spesso Elio, grazie anche alle esperienze avute da piccolo quando con il padre trascorreva le estati sul Passo di Monte Croce Carnico, al confine con l'Austria e la Valle del Gail.

Una trasformazione aziendale avvenuta in poco più di un decennio, ma non improvvisata. Lucia e Elio sono diplomati all'istituto

agrario. Lucia è figlia d'arte, e si occupa, oltre che del governo delle bestie e dei campi, anche della cucina, con grande maestria vista la qualità dei cibi. Elio, in-

zione di alcuni ettari di bosco sul monte Nuvolaia, in comune di Raveo, distante poche centinaia di metri dall'azienda di San Juri. "Una possibilità in più per



San Juri: il mercatino

vece, si occupa della produzione, della commercializzazione e del servizio ai tavoli. Il mestiere di casaro l'ha imparato nei caseifici di Sutrio e di Ovaro. Negli Anni 80 ha vissuto l'esperienza dei piccoli frutti nella cooperativa Agricarnia, di cui ha pure ricoperto la carica di presidente.

"Siamo penalizzati dalle quote latte, per cui, per sopravvivere facendo questo mestiere, che ci permette di stare in montagna, giocoforza dovevamo rinnovarci - spiega Elio -. Ricaviamo un reddito pari a quello che si può avere gestendo una malga, ma per un periodo ben più lungo, per tutto l'anno". Parte del bestiame, durante l'estate, viene portato all'alpeggio, l'altra rimane nei 15 ettari di proprietà dell'azienda che attualmente si è ingrandita grazie all'acquisi-

la nostra azienda: quella di sfruttare le bellezze del parco delle Colline Carniche, che permette camminare in un ambiente incontaminato tra il verde dei prati e l'ombra dei boschi".

La scoperta di due gallerie scavate nella prima guerra mondiale ha fatto pensare a un possibile sfruttamento turistico legando l'aspetto naturalistico a quello storico. Ma si sta ragionando anche sulla possibilità di produrre formaggio di grotta. In inverno, mentre Lucia mette sott'aceto o sott'olio le prelibatezze dell'orto che si potranno degustare a tavola, Elio presenta i prodotti e l'azienda nei mercati della zona, spingendosi anche oltre i confini della Carnia. L'azienda agricola San Juri, con i suoi caratteristici chioschi, si

può infatti trovare nella rassegna agroalimentari, dove vengono esposti i prodotti di stagione, freschi o conservati, le mele, fresche o trasformate, gli insaccati di maiale e l'immancabile formadi frant San Juri. Oltre che alle varie fiere e rassegne, l'azienda prende parte attiva a Saponi di Carnia, la manifestazione organizzata da anni a Raveo, mentre ogni anno, il 25 aprile, nella splendida conca di San Juri viene organizzata, in collaborazione con la Pro Loco di Enemonzo, la Festa del salame, nata per valorizzare i salami di produzione locale che dallo scorso anno, grazie alla partecipazione di alcuni norcini provenienti dalla Carinzia, è divenuta internazionale.

La specialità della casa è senz'altro il formadi frant, un formaggio di cui si stavano perdendo le tracce, che l'azienda, dapprima timidamente, produce dal

di si aggiunge sale e pepe, panna di affioramento e latte sino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Si ricomponde quindi nelle forme e lo si lascia stagionare per circa 40 giorni. Ecco così nascere un formaggio speziato, deciso e saporito, dove il piccante viene bilanciato dal dolce. Innumerevoli le maniere di gustarlo. "Non si tratta di un formaggio da mangiare in grandi quantità, quanto di degustarlo. È stupendo con le patate o la polenta - ricordano Lucia ed Elio - o a chiusura pasto, servito con miele di castagno oppure con una gelatina ridotta di Verduzzo e pere".

Il formadi frant San Juri viene sempre più ricercato anche dai gourmet della regione, e viene proposto in diversi ristoranti di livello, dove viene accompagnato in svariate maniere originali. "Consigliamo di accompagnarlo a sidro di mele oppure a vini dolci, quali Verduzzo o Ramandolo". L'azienda ha ottenuto per questa produzione, che affianca quella importante di prodotti dell'orto sott'olio o sott'aceto, il bollino CE da apporre sulle

varie forme e che permette di seguire tutta la filiera del formaggio, dalla mucca che ha prodotto il latte ai pascoli che ha frequentato, sino alle forme di formaggio, attualmente prelevate dal caseificio Val Tagliamento di Enemonzo, dove viene prodotto il formadi frant. Questa prelibatezza è stata inoltre inserita nell'elenco regionale dei prodotti tipici ai sensi del DM 350/99. Da poco tempo il formadi frant San Juri viene inserito nel composto per la confezione dei celebri cjarsons prodotti e commercializzati da Cucina Carnica di De Francesi. Lo si può trovare, la produzione attualmente si aggira sulle 1.000 forme, nell'azienda o nel caseificio Val Tagliamento di Enemonzo. Vista la sua particolarità - seppure stagionato, rimane morbido -, viene anche insaccato o messo sotto vetro. Una diversificazione di vendita che sta avendo un sempre maggiore successo. Formadi frant di San Juri, una perla gastronomica di una piccola azienda che porta lustro ancora una volta, dopo la riscoperta del Formaggio salato, a Enemonzo e alla Carnia intera.

Profilo d'impresa

L'azienda agricola con agriturismo San Juri è di Lucia Valle e Elio Matiz ed è in località San Juri a Colza di Enemonzo (0433-746048). Un'azienda ereditata dai genitori di Lucia, Mario e Natalina, e quindi ingrandita per far fronte alle esigenze economiche della famiglia che ha deciso di vivere in montagna. L'agriturismo, che deve il nome a un dipinto di una antica edicola presente nella proprietà che raffigura San Giorgio che uccide un drago, spazia con la vista sulla conca tolmezzina, dove fa da cornice l'aguzzo monte Amariana, in una delle più belle vallate della Carnia, che termina sul Col Gentile e sui piani di Pani. San Juri, azienda a prevalente vocazione zootecnica, è divenuta famosa per aver rilanciato il formadi frant. Ha tre camere adatte a ospitare 2-3 persone ciascuna e un ristorante aperto tutto l'anno, dal venerdì alla domenica, dalle 10 alle 24, capace di ospitare 50 persone. Qui si possono trovare, oltre al formaggio, ortaggi di produzione propria, freschi e conservati sott'olio e sott'aceto.



Pmi al microscopio

Lara Dorbolò non teme la crisi: sempre più forte chi investe in qualità

Eurowood: con il design si conquista anche la Cina

di Adriano Del Fabro



La sede

La tensione economica di questi mesi sta lavorando ai fianchi il Distretto della sedia. Imprenditori e maestranze stanno vivendo sulla loro pelle, cercando di capire quello che succede e di reagire.

I Dorbolò di Eurowood, seggiolai da sempre, non sono pessimisti. L'azienda non è cresciuta, in questo momento di congiuntura, ma non segnala nemmeno grosse riduzioni di fatturato, tanto che l'occupazione è stabile. Secondo la giovane e determinata Lara Dorbolò la stagnazione c'è, dunque, ma non deve essere vista per forza soltanto nei suoi aspetti negativi. Tante aziende del Distretto, soprattutto piccole, hanno chiuso; altre chiuderanno, ma per molte sarà l'occasione per ristrutturarsi e riposizionarsi sul mercato.

Che tipo di crisi è questa?

"Si tratta di uno stallo di mercato dalle due facce. Da un lato vi è una diminuzione della richiesta di sedie per una ridotta disponibilità economica dei clienti; dall'altro, un aumento della concorrenza esercitata da alcuni nuovi Paesi pro-

duttori come la Cina e la Romania".

Non riusciamo a batterli sulla qualità?

"No. Oggi la qualità riescono a farla tutti, è assai riproducibile e a costi molto più bassi dei nostri. Le regole contestuali in cui operano (rispetto dell'ambiente, sicurezza, relazioni sindacali) sono assai diverse dalle nostre".

Dunque, la Cina fa paura.

"Io e mio fratello Giovanni l'abbiamo visitata e, se abbiamo toccato con

mercato può offrire pure ad aziende come la nostra. I redditi sono in crescita e, dunque, sale anche la capacità di acquistare prodotti innovativi e di stile quali sono quelli che noi stiamo proponendo".

Che cosa può fare un'azienda come Eurowood per mantenere

creatività, la vera forza del made in Italy. È importante rafforzare le specificità aziendali e del sistema Paese, essere riconoscibili per sfuggire agli effetti negativi della globalizzazione. Noi dobbiamo mettere nel piatto la nostra cultura d'impresa che è un insieme unico di valori, etica, metodologie produttive, cultura, storia. Tutti argomenti difficilmente riproducibili, anche a livello industriale, in altri luoghi".

E, su questo, Eurowood come si sente impegnata?

"In azienda, curiamo molto la scelta dei materiali (non utilizziamo la plastica, per esempio) e facciamo progettare le nostre collezioni da importanti architetti, italiani e stranieri. Tentiamo di aggredire la fascia alta del mercato, dove è importante che il prodotto non sia soltanto un

vive a suo modo e vi esprime la propria personalità vestendola secondo i propri gusti e inclinazioni".

Il mercato vi dà retta?

"Stiamo assistendo alla scomparsa della fascia media del mercato. Si stanno ampliando la fascia bassa e quella alta. Pure Eurowood deve guardarsi intorno e riposizionarsi affrontando un adeguamento tecnologico costante. Fermarsi equivale a morire".

Dove vendete?

"L'80% del nostro prodotto viene esportato, il restante 20% viene commercializzato in Italia. Il nostro principale mercato estero è quello degli Stati Uniti (anche se stiamo un po' soffrendo per l'andamento del dollaro), poi lavoriamo molto con gli altri Paesi del Nord dell'Europa e gli Emirati Arabi".

Come si vive questo momento nel Distretto della sedia?

"Sta cambiando pelle. Un tempo, il

Profilo d'impresa

La Eurowood Spa è situata in via Cividale, nella Zona industriale di Moimacco (telefono 0432-733253; 0432-733738; fax 0432-733417). Occupa 50 persone di cui sei nella gestione degli uffici. In un'area di 60.000 metri quadrati di capannoni, vengono prodotte annualmente circa 80.000 sedie. La metà di queste escono dagli stabilimenti con marchio proprio, l'altra metà viene confezionata per conto di aziende terze. In futuro crescerà la produzione "ecologica" e quella dei complementi d'arredo con proposte e soluzioni innovative nei materiali e nella progettazione.

trici. Oggi, con la chiusura di molti stabilimenti artigiani e a motivo delle nuove organizzazioni aziendali, molte cose sono cambiate. Non si può negare che si viva un momento di crisi, ma è necessario farvi fronte riquilificandosi. Questa trasformazione, ancora in atto, porterà sicuramente a una sensibile scrematura del numero di aziende operative nell'area".

C'è qualcosa che dovrebbero fare gli attori pubblici, esternamente alle esigenze del Distretto, per migliorarne l'efficienza?

"Su questo, ripeterò cose già dette. Per essere più competitivi serve una semplificazione burocratica che permetta alle aziende di muoversi all'interno delle regole, ma con più velocità. La viabilità, da e verso il Manzanese, dovrebbe essere resa più fluida. Inoltre, per chi dialoga molto con l'estero, è palese il rilievo che i nostri istituti bancari, su alcune piazze, sono praticamente assenti. Questo fatto, decisamente, risulta essere una complicazione per la nostra attività poiché rende difficile gestire i rapporti economici con i nostri nuovi partner esteri (Russia, Ucraina eccetera); ci mancano le informazioni giuste sugli eventuali clienti e le correlate garanzie finanziarie. Infine, si sente molto la mancanza di una adeguata campagna di comunicazione legata al prodotto sedia. L'immagine che stiamo dando non è quella giusta o, comunque, dovrebbe essere di molto rafforzata e qualificata, ridisegnandone il vissuto".



ma non la loro capacità produttiva a costi per noi impossibili, abbiamo anche colto le incredibili opportunità che questo

le proprie posizioni di mercato o aumentarle?

"Bisogna lavorare sul design, sull'innovazione tecnologica e sulla nostra

bene bello e utile, ma suscitati delle emozioni. In fin dei conti, l'arredamento è qualcosa di molto particolare e personale: la casa è nostra e ognuno la

suo punto di forza era determinato dai servizi che ruotavano attorno alle principali imprese produt-

In crescita la domanda di materiali ecologici

Fondata nel 1977 da Vanni Dorbolò

Vanni Dorbolò, negli Anni Settanta, iniziava ad avere successo con la sua azienda, la Sles, situata a Cividale del Friuli. Così decise di ampliare l'attività e trasferirsi nell'area industriale di Moimacco, nel 1977, fondando la Eurowood, una Spa che impegna tutta la famiglia. Oltre a Vanni, infatti, a gestire l'impresa sono pure la moglie, Guglielmina Shaurli, e i figli Lara (31 anni) e

Giovanni (24 anni). Ambedue laureati in economia aziendale, i giovani imprenditori trasmettono competenze, dinamismo ed entusiasmo all'azienda; Lara occupandosi del marketing e Giovanni dello sviluppo dei prodotti. Oltre alle sedie, la Eurowood produce complementi d'arredo (tavoli, mobili componibili e così via), puntando sulla diversificazione produttiva. L'azienda lavora quasi a ci-

ciclo completo poiché soltanto pochi interventi (curvatura, levigatura e tappezzeria) e in momenti particolari vengono affidati ad aziende esterne. Così è possibile operare con flessibilità e tenere sotto controllo, in prima persona, tutto il processo produttivo. Risultata più facile, inoltre, rispondere in tempo reale a qualsiasi esigenza manifestata dalla clientela. In questo momento, infatti, seguendo

le sollecitazioni del mercato, la produzione di Eurowood si sta sempre più spostando verso progettazioni e realizzazioni con l'utilizzo di materiali ecologici che sono oggetto di una crescente richiesta.

Già la gran parte delle sedie aziendali sono rifinite con cere e oli di origine naturale; ora sono entrate in produzione pure sedie trattate esclusivamente ad acqua.



Pmi al microscopio

Anna Cogoi, iscritta alla Camera di commercio dal 1964

Da quarant'anni a Mortegliano fra aromi, profumi e argenti

di Giada Bravo



Stefania e Anna Cogoi

Profumi, cosmetici che comprendono creme e linee per il viso e il corpo, ma anche piccola pelletteria con borsette, portafogli e cinture, gioielli d'argento per uomo e per donna e persino maglieria con capi semplici e d'alta moda. Tutto questo è Anna, la profumeria storica di Mortegliano che da quarant'anni ormai si sa distinguere per lo stile e soprattutto per la varietà dei prodotti che mette a disposizione della vasta clientela. Proprietaria da sempre è Anna Cogoi, abile commerciante iscritta al Registro delle ditte della Camera di commercio di Udine ormai dal lontano 1964 e donna che della propria passione ha fatto il proprio mestiere, un mestiere che mescola competenza, professionalità e



All'avanguardia anche nei prodotti cosmetici

Il segreto è anticipare i gusti

Alta professionalità ottenuta da quattro decenni d'esperienza nel settore. È questo il servizio aggiunto della profumeria Anna che ha come punto di forza serietà e competenza, due caratteristiche che consentono di seguire i clienti da vicino indirizzandoli sempre nella scelta del prodotto a essi più adatto. "Oltre alla professionalità che è il nostro fiore all'occhiello - spiega la titolare del negozio, Anna Cogoi -, cerchiamo di offrire a chi sceglie di entrare nella nostra profumeria qualcosa in più. Per

questo fondamentale per noi è tentare di instaurare con il nostro cliente un clima che alla fine risulti quasi familiare, così da guidarlo alla scelta dei prodotti di cui ha bisogno con grande serenità d'animo". Professionalità e competenza, comunque, sono due caratteristiche che vengono applicate anche nella scelta delle marche da mettere in vendita. Ecco perché tra gli scaffali della profumeria di Mortegliano trovano spazio anche linee di cosmetici ricercate e particolari. "Nel nostro negozio, tanto per fare qualche esempio - con-

tinua a precisare Anna Cogoi -, abbiamo scelto di tenere una linea di prodotti cosmetici svizzeri che garantiscono sicurezza in ogni formulazione e risultati reali e concreti che non possono che lasciare più che soddisfatte le nostre amate clienti. Questa linea, comunque, è affiancata anche da tutta una serie di articoli per la cura totale della persona di varie altre note aziende". La profumeria Anna, poi, pur amando la tradizione, rimane sempre all'avanguardia e al passo coi tempi sia in materia di

soprattutto attenzione nei confronti degli acquirenti. "In paese ci vogliamo tutti bene - racconta la signora Cogoi - e da sempre ho un buon rapporto con la gente. Il mio lavoro mi piace e mi sento molto fortunata perché comunque m'ha permesso di allevare due splendidi figli. Quando erano piccoli è stata dura, ma poi ce l'abbiamo fatta tenendo sempre unita tutta la famiglia e guardando sempre avanti". La profumeria, però, pur non avendo mai cambiato sede, inizialmente non era come si vede oggi, visto che è nata come una merceria che vendeva prodotti classici del settore.

I sempre nuovi e continui cambiamenti imposti dal mercato, infatti, hanno spinto la signora Cogoi a investire fin da subito nel-

la propria attività, sponendola al contempo a sperimentare e tenere il negozio costantemente al passo con i tempi. "Piano piano - spiega - il nostro negozio si è evoluto e, in modo lento ma costante, abbiamo integrato gli articoli già in vendita con altri del tutto nuovi.

E il cambiamento è sempre stato apprezzato anche perché ogni decisione è stata presa con grande attenzione e consapevolezza". La vera novità, tuttavia, è stata l'introduzione della figura dell'estetista in paese, una figura che alcuni decenni anni fa era sconosciuta ai più.

"Circa trent'anni fa - ricorda la Cogoi - ho frequentato un corso per diventare estetista e da lì ho deciso di rivoluzionare la mia azienda mettendo a disposizione della clientela tutto ciò che avevo imparato. È stato un successo anche perché il corso mi ha permesso di evolvermi e di diventare più competente in materia di trucco e cosmesi".

Dieci anni or sono, poi, ancora un altro cambiamento: la presenza della figlia Stefania in negozio che, come sottolinea la stessa madre, "è una figura fondamentale per la

profumeria". Al 2000, invece, va riferito il totale rinnovo dei locali.

"Un'esigenza che - sottolinea Anna Cogoi -, oltre a rispondere al bisogno di miglioramento, era una concreta esigenza di adattarsi ai cambiamenti e ai nuovi stili di vita".

Ed è stato proprio in quel momento che alla profumeria è stato aggiunto il reparto di maglieria e di intimo - compreso il settore alta moda -, tenendo comunque pur sempre presente il capo semplice da portare tutti i giorni e cercando di accontentare ogni genere di necessità degli acquirenti".

Profilo d'impresa

La profumeria e negozio d'intimo-maglieria Anna si trova a Mortegliano, in piazza San Paolo 27, esattamente sotto i portici di fronte al duomo. Per ogni informazione è possibile contattare la proprietaria Anna Cogoi al numero di telefono che all'occorrenza è anche fax 0432-760907. In negozio ad accogliere la clientela, comunque, oltre alla signora Anna, c'è sempre anche la figlia Stefania.



Pmi al microscopio

Alla Cerealicola Torre Natisone di Remanzacco

Fiumi di mais essiccati in 27 anni di attività, ma ora si deve cambiare

di Rosalba Tello



Luciano Mansutti

“In questi 27 anni tutto è cambiato”. È il commento di Luciano Mansutti, presidente storico della cooperativa Cerealicola Torre Natisone di Remanzacco, al panorama in continua e rapida evoluzione del settore agricolo. “Da quando sorse l'essiccatoio, nel 1977, ho assistito a numerose trasformazioni: innanzi tutto dal punto di vista tecnologico, con innovazioni che ci hanno consentito di aumentare, nella nostra cooperativa, il quantitativo di mais lavorato dagli iniziali 69 mila quintali ai 495 mila ritirati nel 2004, senza contare il grano (37 mila), la soia (32 mila) e l'orzo (23 mila); poi nei servizi ai soci, giunti a oggi a 625, i quali possono contare sulla piena efficienza di 4 centri raccolta, operativi da circa 10 anni, che permettono di lavorare immediatamente il mais avvicinando maggiormente la cooperativa alla realtà produttiva”.

Assieme ad altre cooperative della regione, l'essic-

Profilo d'impresa

La cooperativa agricola Cerealicola Torre Natisone, che ricopre un'area di 27 mila mq e si avvale della collaborazione di tre addetti fissi e di due avventizi, si trova Remanzacco in via Salt 70, telefono 0432 667400, fax 648828. In tutto, sul territorio regionale sono presenti 14 imprese cooperative appartenenti al settore cerealicolo: 8 essiccatoi, 3 centri raccolta cereali - che concentrano anche altre attività come quella della commercializzazione di prodotti per l'agricoltura -, 3 cooperative dedicate anche ad altre tipologie (vendita prodotti per l'agricoltura e mangimi, market verde, attrezzature tecniche). Il numero totale dei soci ammonta a 6.550, 58 gli addetti che lavorano nelle cooperative; le tonnellate prodotte sono state pari a 584 mila, per un valore della produzione stimato in 165 milioni di euro.

catoio di Remanzacco impiega importanti risorse nel perseguimento di una politica di qualità, che va dalla tracciabilità del prodotto alla difficile sfida che sta mettendo duramente alla prova il mercato cerealicolo, non solo regionale: la lotta alle micotossine e il problema Ogm. “Gli essiccatoi cooperativi - spiega Fabiola Vidal, tecnico della Fedagri Fvg - sono stati le prime strutture a livello regionale a denunciare il problema, già quattro anni fa, delle possibili contaminazioni in mais e soia e nelle sementi”. Negli ultimi tre anni sono stati effettuati campionamenti sul seme (“gli agricoltori ci hanno consentito questi accertamenti”) e sul prodotto al momento del conferimento alle cooperative cerealicole; controlli interni e volontari finalizzati al miglioramento della qualità del mais della regione. Mansutti, come altri colleghi, offrì da subito la massima disponibilità a collaborare per una sorveglianza dell'evoluzione della situazione, in attesa che la normativa nazionale ed europea fissasse regole certe per gestire la problematica.

“Prima della campagna di raccolta del mais 2004 - riferisce il presidente Mansutti - abbiamo avviato con una lettera tutti i soci che, per ridurre il rischio delle micotossine, era cosa utile conferire il mais dopo la trebbiatura al 22% di umidità; perché più il prodotto resta in campagna o nel piazzale, maggiore diventa il rischio di sviluppo. La nostra cooperativa ha infatti predisposto la lavorazione giornaliera di tutto il mais che arriva; inoltre ogni settimana viene prelevato un campione per controllare la presenza di micotossine. Un procedimento che si sta rivelando valido per tenere sotto controllo il problema”. Da almeno sei annate la Cerealicola, unitamente ad altri essiccatoi, partecipa a un monitoraggio sperimentale condotto dall'Ersa per il controllo delle micotossine; al campionamento del mais verde al momento del conferimento, quando cioè gli agricoltori arrivano col carico dalla campagna, segue un ulteriore controllo durante lo stoccaggio. Le micotossine, infatti, possono svilupparsi anche successivamente, nel caso in cui il mais non sia stato conservato adeguatamente nello stabilimento.

Il discorso di qualità portato avanti dalla Fedagri per la raccolta 2004, a cui partecipa attivamente la Cerealicola Torre Natisone, comprende soprattutto la rintracciabilità del prodotto; oggi è possibile, per un certo quantitativo di materia prima, conoscere l'azienda agricola produttrice, il silo in cui il mais viene stoccato e quale sarà la destinazione d'uso. Inoltre, alla rintracciabilità sono stati collegati i controlli che verificano eventuali contaminazioni da Ogm e presenza di micotossine. In questo la Fedagri, presieduta dal cavalier Noè Ber-

tolin, si fa promotrice di iniziative utili allo sviluppo della cooperazione in agricoltura, svolgendo un'importante attività di informazione e di assistenza tecnica.

“Le cooperative del settore sono le uniche strutture che concentrano l'offerta e controllano la produzione - spiega il presidente Mansutti -; a livello regionale non esiste un progetto per il completamento delle filiere cereali verso il settore agro-industriale e agro-alimentare, che creerebbe quel valore aggiunto che sarebbe la chiave di volta del compar-

to maidicolo. La cooperativa Torre Natisone, comunque, può definirsi all'avanguardia - prosegue Mansutti -. La Regione ci ha dato una mano, e noi siamo stati lungimiranti nell'investire in tempo utile le sovvenzioni percepite. Oggi non sarebbe più così conveniente”.

Ma come funziona nel dettaglio un essiccatoio? “Il mais arriva prima nel capannone di ricevimento, dove viene pesato - spiega Mansutti -, da lì i nastri trasportatori lo portano nei silo; dopo il passaggio nei pulitori ad aria compressa il mais, ancora verde, viene

richiamato dalle colonne essiccanti, dove l'umidità cala dal 25% al 14%. Successivamente il mais è raffreddato e portato a una temperatura di 14-15 gradi; a questo punto il prodotto è pronto per essere conservato per diversi mesi. Segue poi il processo inverso; il mais viene prelevato dai silo di stoccaggio e caricato sui camion, che condurranno il prodotto ai nostri clienti: i mangimifici e lo stesso Consorzio Agrario”. Per il prodotto destinato al progetto di rintracciabilità, il monitoraggio per il controllo delle micotossine comincia al momento del riempimento dei silo; ogni mezz'ora viene prelevata una quantità di mais che andrà a costituire il campione da sottoporre ad analisi.

C'è però una nota dolente nel progetto di qualità tracciato dalla Federazione e accolto dalle cooperative: quanto è realmente apprezzata, sul mercato, la qualità, e chi la ripaga? “Viene ormai richiesta come pre-requisito, ma visto che il 90% della produzione è destinata all'alimentazione zootecnica, chi è disposto a pagare questo plusvalore?”. Per ora i segnali non paiono positivi: “Quest'autunno, in campagna di raccolta, si è toccato un minimo storico del prezzo del mais, situazione che va a penalizzare l'intero comparto maidicolo regionale”. Intanto la cooperativa punta anche sul frumento: “Cominceremo quest'anno col grano - conferma Mansutti -, contiamo di ottenere un prodotto che possieda caratteristiche specifiche per la panificazione”.



Per combattere il parassita occorre fare rotazioni colturali

Diabrotica e prezzi bassi i problemi di oggi

La diabrotica? La “bestia nera” del settore cerealicolo si chiama diabrotica del mais (Diabrotica virgifera virgifera, LeConte). Giunta in Europa negli Anni 90, il primo focolaio della diabrotica, subito circoscritto, comparve in regione nel 2002 nella zona di Aviano. Mentre Pordenone riesce a contenere il problema, il parassita si diffonde, probabilmente dal fronte sloveno e croato, nelle province di Udine e Gorizia, con le prime segnalazioni in diversi

comuni nel 2003. L'infestazione prosegue inarrestabile: attualmente, l'unica mossa valida e condivisa appare quella di attuare la rotazione delle coltivazioni, come suggerisce anche il presidente della Cerealicola Torre Natisone, Luciano Mansutti (“gli agricoltori dovranno adeguarsi”). La sfida si è quindi iniziata: quali sono le previsioni? “Resta per ora un punto di domanda - ammette il presidente dell'essiccatoio di Remanzacco -; dovremo fare i conti con

questo parassita del mais, e imparare a convivere, facendo rotazioni delle coltivazioni, 2 anni su 4, oppure con il trattamento insetticida in presenza di mais, come recita il decreto della nostra Direzione centrale delle risorse agricole, naturali, forestali e della montagna. Non vedo altre soluzioni”.

“Si tornerà all'orzo, al frumento, alla soia e ad altre colture - riprende Mansutti -. Il panorama in regione subirà grosse modifiche: 40-50 mila ettari di

mais saranno interessati dalla diabrotica, il che significa che quasi la metà della coltivazione regionale potrà essere colpita dal parassita, con conseguenze sulle quantità di prodotto trattate dagli essiccatoi, che saranno perciò chiamati a gestire diversamente il lavoro. Ci potremmo trovare di fronte a una modifica importante del panorama agricolo nella nostra regione, dovuta alle problematiche suddette e all'epocale riforma della Pac”.

Università

Start cup - I medici del gruppo Tor sul gradino più alto del podio nella finale di Torino

Udine vince il premio nazionale dell'innovazione e va in Europa

Straordinario successo per l'Università di Udine che per il secondo anno consecutivo si aggiudica il Premio nazionale per l'innovazione sbaragliando le altre 9 Università partecipanti (Bologna, Padova, Napoli, Perugia, Pisa, Torino, Trieste, e i Politecnici di Milano e Torino). Suo, infatti, il migliore dei 30 progetti in gara. Il gruppo Tor sale sul gradino più alto del podio di Torino aggiudicandosi il primo premio da 60 mila euro. Non solo. Grazie a questa vittoria, l'Università di Udine rappresenterà l'Italia in Europa come simbolo dell'ateneo italiano più innovativo. I vincitori udinesi, infatti, parteciperanno alla Start Cup europea che si terrà a Parigi a maggio 2005 in rappresentanza del nostro Paese.

«L'Università di Udine – dichiara il rettore Furio Honsell – si riconferma una superpotenza nazionale a livello di capacità di

generare imprese innovative. Sono orgoglioso che la squadra di Udine rappresenti l'Italia in Europa. Un riconoscimento speciale va al direttore del premio, Cristiana Compagno, a tutta al sua équipe e alla Fondazione Crup che ha saputo credere in noi». «Questo risultato – sottolinea il direttore Cristiana Compagno – dimostra che l'investimento che l'Università di Udine sta facendo per diffondere la cultura dell'innovazione premia il nostro ateneo, ponendolo ai vertici nazionali per la capacità di generare innovazione dalla ricerca applicata».

Ma Start Cup, la "business plan competition" sostenuta dalla Fondazione Crup, non si ferma dopo la finale nazionale. Il gruppo Tor, la cui innovazione consentirà al settore dei trapianti di compiere un enorme passo avanti grazie a tessuti e organi prodotti attraverso la coltura di cel-



Il rettore Honsell alza il trofeo

lule staminali controllata da sistemi computerizzati, guarda già al futuro. Il Consiglio di amministrazione dell'Università di Udine ha già dato il via libera per la costituzione dello spin off di ricerca, primo passo verso la nascita della nuova impresa. Ma che cosa farà esattamente Tor? «L'obiettivo – dichiara Francesco Curcio, portavoce del gruppo – è quello di produrre cellule da trapiantare in condizioni di maggiore sicurezza per i pazienti. Le potenzialità di

commercializzazione sono molto alte. Basti pensare che ogni anno in Friuli Venezia Giulia vengono fatti oltre 2 mila interventi di chirurgia maxillo-facciale e implantologia odontoiatrica, il settore a cui si rivolgerà Tor, perlomeno nella fase iniziale». In un primo momento, infatti, i ricercatori produrranno frammenti di osso di 1-2 centimetri e poi un poco alla volta passeranno a frammenti più grandi e ad altri tessuti. Una strategia tecnologica che per ora ri-



La squadra vincitrice

guarda un frammento osseo, ma che in futuro potrebbe riguardare un osso intero, un tessuto o un organo. Merito delle possibilità offerte dalla medicina rigenerativa e dall'ingegneria tissutale, studiate con successo da anni dai ricercatori dell'ateneo friulano che si sono riuniti dando vita al centro interdipartimentale di Medicina rigenerativa, che si occupa di fegato, pancreas, midollo osseo, vasi e cartilagini.

Il gruppo, che ha vinto la finale udinese, è forma-

to da 10 componenti, che arrivano dalla facoltà di Medicina: i docenti Francesco Curcio, Francesco Saverio Ambesi-Impiombo e Franco Quadrioglio, lo specializzando Antonio Beltrami, i dottori di ricerca Matteo Toller e Annamaria Zambito, il dottorando Massimo Moretti, l'assegnista Antonella Meli, il laureando in Biologia Federico Ferro e il tecnico del laboratorio biomedico Renza Spelat. Il tutor è il consulente Marco Cestari.

Accordo con la Danieli

L'Ateneo friulano sbarca in Cina

Dal Friuli all'Asia. Continua l'espansione a Oriente dell'Università di Udine che sbarca anche in Cina firmando due importanti accordi di collaborazione scientifica e culturale con la University of Science and Technology e il Beijing Administrative College, due prestigiose istituzioni accademiche di Pechino. Anche l'ateneo friulano, infatti, ha partecipato con una delegazione, composta dal prorettore Maria Amalia D'Aronco e dai professori Marisa Sesti-

to e Bruno Tellia, alla missione economico-istituzionale promossa dalla Regione Friuli Venezia Giulia e dalle Camere di commercio regionali, lo scorso mese di novembre, nella Repubblica Popolare Cinese. Il protocollo d'intesa firmato con la University of Science and Technology ha dato il via a un programma di scambio tra studenti delle facoltà di Ingegneria dei due atenei. A partire dall'anno accademico 2005-2006, dieci cinesi neo-laureati in Ingegneria meccanica verranno a Udi-

ne per un anno per conseguire, a seconda del titolo di base di partenza, la laurea di primo livello o la laurea specialistica in Ingegneria meccanica. Il loro piano di studi, che dovrà prevedere da tre a cinque esami e una tesi finale, sarà stabilito in base al curriculum di ogni singolo studente. Prima di partire per il nostro Paese seguiranno per tre mesi un corso intensivo di italiano. Arrivati in Friuli, dovranno sostenere un test di conoscenza della nostra lingua e chi non lo supererà dovrà

frequentare un corso di recupero. Durante l'anno, comunque, avranno tutti la possibilità di seguire lezioni di italiano gratuitamente.

La convenzione consentirà ad altri dieci studenti di ingegneria cinesi di seguire un doppio percorso formativo della durata di 16 mesi che prevede il conseguimento della laurea specialistica in Ingegneria meccanica e uno stage professionalizzante alla Danieli di Buttrio che poi, una volta ritornati in patria, li assumerà presso la Danieli Metallurgical



Equipment di Pechino. Il programma è stato attivato grazie a uno specifico accordo di collaborazione sottoscritto dai professori Stefano Miani, delegato ai rapporti internazionali della facoltà di Ingegneria del-

l'Università di Udine, e Jie Zhang, vicepresidente della facoltà di Ingegneria meccanica della University of Science and Technology, e da Fausto Drigani, engineering director della Danieli in Cina.

È partito il portale vocale che semplifica la vita a studenti e professori

Il voto dell'esame arriva sul telefonino

Iscriversi a un esame? Basta una telefonata. E per sapere il voto? È sufficiente richiederlo via Sms. Sono alcuni dei principali servizi di Prontouniversità, il portale vocale attivato da agosto e funzionante 24 ore su 24 che permette a studenti e docenti dell'Università di Udine di interagire con l'ateneo e ottenere, con una semplice telefonata, da qualunque luogo e in qualsiasi momento, una serie di informazioni sull'attività didattica, usando comandi voca-

li e parole chiave riconosciuti dal sistema automatico. Gli studenti, in particolare, tramite telefono potranno iscriversi a un appello e ricevere via Sms il risultato della prova. Potranno consultare i voti degli appelli sostenuti nell'ultimo mese e ricevere via Sms le comunicazioni dei docenti. Da parte loro, i docenti avranno la possibilità di consultare telefonicamente il numero degli iscritti alle prove d'appello degli esami, inviare comunicazione in Sms ai propri studenti sul-

lo spostamento di una lezione o sull'annullamento della stessa, e ricevere via Sms il numero degli iscritti alla chiusura delle liste d'appello. Nel primo mese hanno usato i servizi del portale vocale un migliaio di studenti e 21 docenti.

Per capire come funziona il servizio basta collegarsi al sito internet dell'università www.uniud.it: sull'home page basta cliccare sul banner del portale vocale per avere tutte le istruzioni, compreso un demo. Sul sito, studenti e docenti pos-

sono reperire il proprio codice utente, per definire la propria parola chiave e il numero di cellulare sul quale vorranno ricevere gli Sms informativi. Nello stesso sito gli interessati troveranno una dettagliata spiegazione dei servizi attivati e dei costi delle telefonate, che variano a seconda della linea fissa o mobile e del piano tariffario utilizzato. Ma come funziona Prontouniversità? I fruitori dovranno comporre il numero 199414101, valido sul territorio nazionale, a cui

risponde un sistema automatico vocale che fornisce direttamente le informazioni desiderate. Allo stesso modo gli utenti possono richiedere a Prontouniversità di ricevere gratuitamente analoghe informazioni via Sms, non appena disponibili.

Il progetto Prontouniversità è stato realizzato dal Centro servizi informatici e telematici d'Ateneo (Csit), in collaborazione con Tiscali Business e InfoFactory, con la coordinazione del responsabile d'area Csit,

Claudio Castellano. «Il nuovo servizio – sottolinea il direttore dello Csit, Maurizio Pighin – viene incontro soprattutto alle esigenze dei giovani, che usano modelli di comunicazione innovativi. Per loro è normale ricevere la notifica di un voto tramite un Sms o iscriversi via telefono a un esame. Per questi motivi abbiamo aggiunto ai canali ormai "tradizionali", quali le segreterie o il sito web d'ateneo, queste nuove metodologie di colloquio e scambio di informazioni con i nostri iscritti. Sono opportunità nuove che offriamo a studenti e docenti affinché il rapporto con l'università sia sempre più agevole ed efficace».

Qui Congafi

Festeggiati in Castello i 25 anni di attività

Congafi artigiani: al lavoro per il Consorzio regionale

Il Consorzio di garanzia fidi per l'artigianato di Udine si colloca per numero di soci (quasi 6.000) e per garanzie prestate (163 milioni di euro) tra i primi cinque a livello nazionale nel settore dell'artigianato. Il convegno organizzato a Udine, nel salone del Parlamento del Castello, per celebrare i 25 anni di attività del Consorzio, ha fornito l'occasione

que anni, i numerosi interventi speciali posti in essere per rispondere alle specifiche esigenze delle imprese, gli importanti numeri raggiunti e la bassa percentuale di sofferenza dei soci (al di sotto dello 0,5%). Ha anche sottolineato l'importanza di sviluppare sempre di più la consulenza finanziaria alle imprese per aiutarle nella scelta dei finanzia-

la facoltà di Economia dell'Università di Udine, che si sono concentrati sugli aspetti tecnici legati a Basilea 2, il convegno ha fornito l'occasione per un confronto su quali debbano essere le strategie future a partire dall'avvento del Consorzio di secondo grado.

Tino Vaccari e Marino Piemonte hanno ricordato il ruolo essenziale svolto

mento esistente e soluzioni al di fuori della regione, come stanno valutando Confidi di altri settori".

L'intervento conclusivo è spettato all'onorevole Manlio Contento, sottosegretario del ministero dell'Economia, che, nel richiamare l'attenzione sul lavoro svolto dal Governo per giungere a una direttiva europea capace di dare la giusta attenzione al

settore della garanzia mutualistica, ha espresso perplessità sulla validità di un unico organismo di controgaranzia intersettoriale, ma ha detto che per i Congafi occorre comunque trovare nuove forme di collaborazione e strategie d'azione comuni, riferendosi, evidentemente, al Consorzio regionale.

Il presidente Piemonte nel ringraziare gli ospiti,

dei quali ha apprezzato lo spirito propositivo degli interventi, ha rimarcato che il Consorzio regionale di secondo grado tra i quattro Congafi artigiani del Fvg è oramai alle porte e ha concluso sottolineando il grande ruolo che le nuove norme nazionali e Basilea 2 riservano ai Confidi nell'agevolare l'accesso al credito delle Pmi.



Il tavolo dei relatori

ne per un dibattito franco e aperto sulla soluzione riassicurazione dei Confidi proposta dalla Regione Fvg, sulle problematiche e sulle opportunità presentate dalla legge nazionale sui Confidi e dal nuovo accordo interbancario di Basilea 2.

Hanno portato il saluto Sergio Zanirato per la Camera di commercio di Udine e la Confartigianato, Denis Puntin per la Cna, Marzio Strassoldo presidente della Provincia di Udine, Furio Honsel rettore dell'Università di Udine e Roberto Villa presidente di Fedart-Fidi. Marino Piemonte, presidente del Congafi, ha ricordato il lungo percorso effettuato dalla cooperativa di garanzia in questi venticin-

menti più corretti e vantaggiosi. Marino Piemonte ha successivamente discusso con l'assessore regionale Enrico Bertossi su quali debbano essere i prossimi passi da compiere per garantire una migliore operatività dei consorzi, figure essenziali nell'agevolare l'accesso al credito da parte delle piccole e medie imprese che restano - lo hanno ricordato vari relatori, tra cui Tino Vaccari, coordinatore nazionale di Fedart-Fidi - una delle componenti più importanti e dinamiche dell'economia italiana. Dopo aver affrontato l'aspetto tecnico, affidato ad Antonella Foglia, del servizio di vigilanza creditizia della Banca d'Italia, e a Flavio Pressacco, preside del-

finora a sostegno delle imprese artigiane, notoriamente sfavorite nel rapporto con gli istituti di credito "Soprattutto - ha sottolineato Piemonte - di quelli non più legati al territorio a causa di un processo inarrestabile di fusione e concentrazione". Si sono altresì detti convinti che non si possa annullare il lavoro svolto finora dai consorzi, facendoli confluire in un organismo intersettoriale di livello regionale che riassume indistintamente tutte le figure operanti nel settore delle garanzie alle imprese.

L'assessore regionale, dando atto del grande lavoro finora svolto e assicurando che non si intende proporre percorsi di aggregazione troppo accelerati, ha tuttavia affermato la necessità di guardare avanti, cercando forme strette di collaborazione all'interno del Friuli Venezia Giulia. "La Regione - ha sottolineato Bertossi - non intende imporsi, ma ha comunque il dovere di governare il sistema, evitando l'eccessivo frazionamento

Il Congafi in cifre

Presidente del Congafi artigiano è Marino Piemonte, direttore è Sandro Rozzino. Il Congafi è stato fondato il 5 novembre 1979 su impulso di Confartigianato e Cna. L'adesione al Fedart-Fidi è del 1995. Nel 2002 ottiene la certificazione qualità Iso 9001. Sempre in crescita gli associati: al 30 ottobre 2004 erano 5.960 (erano 5.800 nel 2003 e 5.560 nel 2002). Fidi garantiti al 30 novembre 2004: 163 milioni di euro (erano 156 milioni di euro del 2003 e 140 nel 2002). Sofferenze sulle garanzie: 0,37%, invariato rispetto al 2003, ma inferiore ai dati del 2001 con lo 0,45% in alcuni settori d'intervento particolari.

Fare impresa: decollato nel 1996, con caratteristiche innovativi ancora oggi, consente di aiutare le neo-imprese nella difficile fase dell'avvio dell'attività. La caratteristica che contraddistingue l'intervento è la possibilità, per le neo-imprese, di ottenere finanziamenti bancari ancora prima di essere iscritte all'Albo delle Imprese Artigiane.

Successione d'impresa: se creare un'attività è difficile, pare che sia addirittura uno sforzo titanico assicurarne la continuità. La garanzia del Consorzio può rendere più agevole le trasmissioni d'impresa.

Prevenzione usura: è un intervento attivato nel

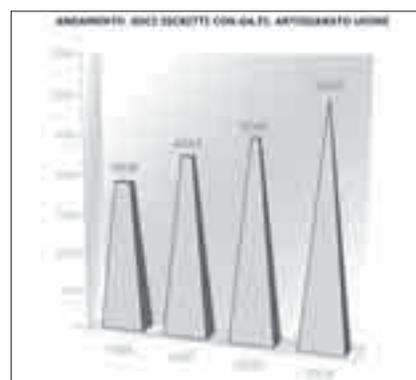
1998 per usufruire dei fondi messi a disposizione dal Ministero del Tesoro con la legge 108/96, che individuava nei Confidi gli organismi adatti a sostenere le imprese che riscontrano particolari difficoltà nell'accesso al credito.

Donne impresa: è stato avviato nel 1999 per affrontare le note maggiori difficoltà delle imprese femminili nell'accesso al credito.

Autotrasporto: è sostenuto dall'autofinanziamento dei soci, per rinforzare le imprese dell'autotrasporto che si vedono negata, a causa di norme comunitarie, ogni possibilità di accesso ad agevolazioni pubbliche.

IN SINTESI

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



Premiazione soci fondatori

In occasione del convegno, riconoscimenti sono stati consegnati a Giuseppe Basso, Luigi Micoli, Sergio Salvagno e Carlo Tudech, soci fondatori ancora in attività, e a Primo Blarmino e Beppino Della Mora, allora presidenti provinciali della Cna e di Confartigianato che hanno promosso la nascita della cooperativa di garanzia.

Donne imprenditrici

Storia di Pierina Alessio, imprenditrice agricola di Mortegliano

Allevatrice e presidente, una vita spesa per i prodotti di qualità

di Raffaella Mestroni



Pierina Alessio durante un incontro in Regione sulle quote latte

Il suo sogno è far capire al consumatore il valore del prodotto agricolo di qualità. Una sfida difficile, lo ammette lei stessa, ma non per questo impossibile. Del resto, tutta la vita di Pierina Alessio, dinamica presidente regionale dell'Aprolaca (l'associazione che riunisce oltre millecinquecento allevatori) è una sfida continua.

Riuscire a conciliare la conduzione di un'azienda agricola dove si allevano 200 capi di bestiame, con le esigenze della famiglia e gli impegni dell'associazione, non è cosa da tutti, ma lei fino a ora ce l'ha fatta e anche con soddisfazione. Nata a Buia nel 1958, Pierina Alessio fin da ragazza lavora nell'azienda agricola di famiglia per trasferirsi poi a Mortegliano, dopo le nozze con Franco Paravano. "Avevo 19 anni - ricorda - e il lavoro non mi spaventava certo, abituata com'ero ai ritmi della campagna. Sveglia all'alba e poi via nei campi o nella stalla, ad accudire le mucche".

Una quotidianità che ha trasferito anche a Mortegliano, cominciando subito a collaborare alla gestione de "La quercia", azienda del marito. "L'unica cosa a cui ho rinunciato - ammette - è stata l'attività associativa. Con l'arrivo dei figli, Silvia prima e Diego poi, semplicemente non c'era il tempo".

Un impegno che le mancava però, tant'è che dieci anni fa, quando i ragazzi avevano meno bisogno di lei, è rientrata a far parte attiva dell'Aprolaca, di cui è presidente da ormai sei anni. "L'ambiente, nell'arco di un ventennio è profondamente cambiato - spiega - oggi la struttura è più solida, più organizzata rispetto a un tempo e questo è senza dubbio positivo, ma fra gli agricoltori, oggi, è meno forte lo spirito di appartenenza, c'è meno spiri-

to di servizio, indispensabile invece per mantenere il 'peso' della categoria".

L'unità della categoria è un elemento che sta molto a cuore a Pierina Alessio. "Ci sono state battaglie, come quella per le quote latte, che ci hanno profondamente diviso. Una storia travagliata e non ancora del tutto conclusa, tant'è che la considero un po' la mia spina nel fianco".

L'impegno associativo di Pierina Alessio non è da poco. Riunioni praticamente ogni sera, incontri da rispettare che vanno incastriati fra un lavoro e l'altro, tanta pazienza e disponibilità a capire i problemi, organizzare i progetti, seguire le innumerevoli attività. "I miei figli - sottolinea ridendo - quando esco mi dicono sempre: ah, vai a fare volontariato? Hanno ragione, è così, ma io credo profondamente in ciò che faccio e sono convinta che ognuno di noi, a rotazione, debba

to del terreno, fino al marketing e alla promozione".

Il settore dell'allevamento, in particolare, è ancora in fase di riorganizzazione. Una riorganizzazione che ha comportato la chiusura, in media, di 200 piccole aziende l'anno. "Gestire un allevamento comporta investimenti ingenti e costanti - conferma - e non tutte le imprese agricole sono in grado di affrontarli. Per questo molti chiudono l'attività o la fanno confluire all'interno di realtà più grandi e strutturate. Dal punto di vista imprenditoriale e commerciale ciò è positivo, ma non sempre lo è per il territorio. Un'azienda piccola, infatti, svolge un ruolo prezioso a difesa del territorio, soprattutto se opera nel campo dell'allevamento perché, per esempio, effettua una forte rotazione nelle colture".

Se è cambiato il mercato, non è però cambiata la gior-

nata di un agricoltore. "Alle 6.30 del mattino sono già in stalla - conferma - e ci rimango fino alle 9.30-10. Il resto della mattinata se ne va per le incombenze burocratiche che, purtroppo, assumono un peso sempre maggiore nella nostra attività. Il pomeriggio è dedicato al lavoro nei campi e la sera, invece, tocca all'associazione. Ogni giorno così, sabato e domenica compresi".

La parola vacanza non esiste nel vocabolario di Pierina Alessio "e penso che mai ci entrerà - afferma sorridendo - perché le bestie devono mangiare sempre, vanno munte quando è l'ora e accudite d'estate e d'inverno. Tempo per il relax ne resta ben poco, anche se io, lo ammetto, nella stalla mi rilasso. Il telefonino non squilla perché non c'è campo e il lavoro procede spedito".

L'ideale (ma questo è veramente un sogno destinato a rimanere nel cassetto) sarebbe, secondo Pierina Alessio, poter disporre di tre o quattro dipendenti e organizzarsi in modo da avere, ogni tanto, un giorno libero. "I margini di guadagno, per ora, non lo consentono - chiarisce - e quindi dobbiamo gestire tutta l'attività contando solo sulle nostre forze. Un aiuto notevole io e mio marito lo riceviamo dai figli. Silvia lavora con noi già da sette anni, mentre Diego sta ancora studiando, ma ha già deciso che il suo futuro sarà in azienda".

Il problema dei collaboratori è comune a tutte le

«Mai una volta in ferie in tutta la sua vita»

aziende agricole. Trovare persone disponibili a lavorare in campagna non è facile, tant'è che la maggior parte dei dipendenti sono extra comunitari. "Moltissimi provengono dai Paesi dell'Est - conferma - ma una presenza numerosa e in crescita è quella degli indiani. D'altra parte un'azienda agricola molto spesso è in grado di mettere a disposizione anche l'alloggio e questo, per chi arriva da un Paese lontano, fa la differenza".

Una battaglia importante, che Pierina Alessio sta perseguendo con l'Aprolaca e, più in generale, con tutta la Coldiretti, è contro la burocrazia, "un vero e proprio nemico - sostiene con fermezza - che ci ruba tempo e denaro. Per ogni animale allevato, c'è un carico di adempimenti da svolgere inimmaginabile. Un tempo, fare l'agricoltore, consentiva almeno di vivere seguendo i ritmi della natura, per cui l'inverno era la stagione, non dico del riposo, ma dei tempi più rallentati. Ora siamo arrivati all'assurdo che i mesi invernali vengono dedicati interamente al disbrigo di tutte le questioni burocratiche rimaste in sospeso".

Nonostante ciò, Pierina Alessio, se tornasse indietro, rifarebbe le stesse scel-

te. "Questo è un lavoro che hai nel dna - afferma decisa -, una strada che, una volta scelta, non puoi abbandonare. Io sono ottimista, per quanto riguarda il futuro, anche perché l'agricoltura sarà sempre di più un elemento determinante per lo sviluppo del turismo. Sono due settori che si integrano perfettamente, come dimostra l'ampia diffusione degli agriturismo, del turismo rurale e la nascita di punti vendita riservati ai prodotti tipici. Il consumatore sta cominciando a capire che i soldi spesi in qualità, soprattutto nel settore dell'agroalimentare, sono investiti in salute e questo è un segnale confortante".

Molto del merito di questa conquista va senza dubbio alle associazioni degli agricoltori, che in tutti questi anni si sono impegnate per far conoscere e promuovere un sistema agricolo locale ricco di risorse di elevata qualità. "Campagna amica, Agritour, le fattorie didattiche - ricorda Pierina Alessio - sono tutti progetti che hanno dato un forte contributo in questo senso e quindi vanno proseguiti e potenziati". Guarda al futuro con ottimismo, nonostante tutto, Pierina Alessio, anche per il comparto dell'allevamento. "Accanto a due grandi realtà che in regione si occupano delle lavorazioni industriali - conferma - c'è spazio anche per le aziende di medie dimensioni, purché proseguano a lavorare puntando sulla qualità come stanno facendo".

«Il problema è farlo capire ai consumatori»

dare qualche cosa alla collettività. Io metto a disposizione la mia passione per la campagna, per la ruralità, per la valorizzazione di un settore, quello agricolo, che solo adesso sta ricominciando a essere considerato per quello che merita".

Durante gli anni di "ritiro" dall'attività associativa, Pierina Alessio ha dedicato molto tempo all'aggiornamento "perché - spiega -, per fare l'imprenditore agricolo al giorno d'oggi, servono tante competenze nei settori più disparati, da quello amministrativo e fiscale a quello legato alle certificazioni, ai nuovi modelli di coltura e trattamen-



Pierina Alessio durante una manifestazione pubblica

Attualità

Convegno a Susans con il presidente Illy

Bertossi, un'authority rilancerà il turismo nella nostra regione

di Marco Ballico

Un turismo più "lungo", meglio promosso, più professionale. Al termine del primo anno della promozione regionale unica, l'assessore regionale al Turismo, Enrico Bertossi, inseguendo l'obiettivo di allungare la stagione, vuole togliere la gestione turistica dalle mani della politica e consegnarla a quelle dell'imprenditoria. Pensa, per questo, a un'authority, una "cabina di regia capace di gestire e promuovere il turismo con criteri manageriali e quindi di aggredire il mercato in modo unitario e integrato".

Il nuovo organismo, è emerso nelle ultime settimane, rappresenterà l'ingrediente principale della riforma turistica che l'as-

sessore intende portare in aula entro la prossima primavera, con effetti concreti già per l'estate 2005. La sede è individuata: Villa Manin. Così come il direttore generale: il catalano Josep Ejarque. Attualmente impegnato con Turismo Torino, l'Agenzia di accoglienza e promozione turistica del capoluogo piemontese e dell'area metropolitana, Ejarque dovrebbe dare una risposta positiva alla Regione all'inizio del prossimo anno e diventare così il superconsulente del turismo regionale.

"L'organizzazione turistica - spiega Bertossi - si deve mettere al riparo dalle influenze e dall'instabilità della politica. L'authority dovrà restituire slancio alle attività di promozione

e commercializzazione". Ejarque lavora già da alcuni mesi con la Regione come supervisore nell'ambito della promozione unica. La sua convinzione è che il Friuli Venezia Giulia, nel turismo, possa fare di più e a fare meglio. Crescendo in qualità e professionalità. Capendo innanzi tutto, che il cliente, oggi, è cambiato. "Il turista non entra in un'agenzia di viaggi e accetta, inconsapevole e tentennante, qualsiasi proposta - afferma il professionista catalano -, ma si informa, confronta, prenota da solo, acquista online, acquisendo sempre più consapevolezza di ciò che vuole da una vacanza". Di conseguenza, la destinazione turistica deve sapere come attirare questo

"nuovo" turista: "Serve un'offerta flessibile, accessibile, unica e, soprattutto, completa".

Anche gli operatori regionali si dovranno dunque adeguare alle chiavi del successo in campo turistico: accessibilità, accoglienza e animazione. I pacchetti vanno costruiti pensando al benessere del cliente, anche sul fronte dei prezzi: "La Regione - insiste Ejarque - investa sempre più sui trasporti aerei 'low cost'; l'albergatore non abbassi le tariffe, ma individui il giusto prezzo per un servizio di qualità. Più in generale, l'operatore prenda la valigetta in mano e vada a caccia di clienti: il Friuli Venezia Giulia ha tante risorse per poter attrarre".



Illy e Bertossi

Ecco tutti gli appuntamenti previsti per le festività natalizie

Friuli ricco di presepi e di mercatini di Natale

(segue da pagina 1)

stumi tradizionali del paese, animati grazie a una serie di perfetti ingranaggi meccanici (24 dicembre 2004-6 gennaio 2005). Sulle rive dell'Adriatico, anche i campielli e le calli di **Grado**, fra dicembre e gennaio, si animano di decine di grandi presepi, realizzati da scuole, associazioni, artisti, che fanno a gara per realizzare fantasiose creazioni.

Mini-presepi provenienti da tutto il mondo sono esposti a palazzo Elti di **Gemona**: *Quattro centimetri di cielo*, questo il titolo della mostra che raccoglie statuine della grandezza massima di 4 cm provenienti dai cinque continenti. Appartengono

alla vastissima collezione del parroco della cittadina, don Gastone Candusso, che ogni anno li espone a tema (13 dicembre 2004-gennaio 2005). Sempre a Gemona, curiosa e divertente è l'iniziativa della scuola elementare Santa Maria degli Angeli, che da qualche anno invita personaggi famosi a dipingere le statuette del presepio. Anche quest'anno, in dicembre e gennaio, saranno esposte migliaia di statuette dipinte da stilisti, giornalisti, personaggi dello spettacolo, della musica e dello sport, come il tenore Luciano Pavarotti, Giorgio Armani, Raffaella Carrà e Laura Pausini, accanto a quelle ideate dai bambini, in un simbolico invito al dialogo, all'ascolto reciproco e alla tolleranza. Dal 24 dicembre 2004 al 30 gennaio 2005, invece, viene allestito nel Duomo della cittadina - simbolo della ricostruzione del Friuli dopo il terremoto del 1976 - un prezioso presepio artistico.

Dalla miniatura ai grandi numeri. Vero presepe da record, infatti, è quello allestito all'aperto ad **Ara di**

Tricesimo. Dal 1976, quando fu allestito in una tenda per infondere speranza ai terremotati, ha richiamato oltre un milione di visitatori: è il più grande del Nord-Est e fra i più ampi d'Europa, dato che si estende su un'area di 2.500 metri quadrati. Un gruppo di volontari, diretti dal parroco del paese, lavora 6 mesi l'anno per allestirlo. Inaugurato la notte di Natale, è visitabile per tutto il mese di gennaio.

Magico è il presepio del lago di **Cornino** (vicino a Osoppo) che, la notte del 24 dicembre dopo la Messa, viene fatto emergere da un gruppo di sub dalle limpide acque del lago, illuminato da un fascio di luce. Il presepio, poi, galleggia sulla superficie del lago fino al 6 gennaio. Unica e fuori del tempo è l'atmosfera che si respira a **Poffabro**, minuscolo paesello della montagna perdonese, annoverato nella lista dei trenta borghi più belli d'Italia, dove in periodo natalizio decine di presepi appaiono sui davanzali delle case e in ogni nicchia degli antichi vicoli, in una sorta di presepe nel presepe. Divertente è il giro dei presepi in carrozza a **Buttrio**, nei Colli Orientali del Friuli, terra di grandi vini.

A **Moggio Udinese** i presepi diventano occasione per cimentarsi nell'arte, in tutte le sue forme: e così vengono messi in mostra, fra dicembre e gen-



Il sindaco Cecotti all'inaugurazione del Mercatino di Natale a Udine

naio, nella Torre medievale e nelle vetrine del centro del paese, decine di presepi realizzate con le tecniche più varie: dalla pittura al ricamo alla scultura.

Da non perdere sono i presepi allestiti nelle chiese di San Gottardo e San Marco di **Udine** e nelle parrocchie di **Felletto Umberto**, **Orzano**, **Chiari-sacco** (San Giorgio di Nogaro), **Ziracco** di **Remanzacco** e dell'antico borgo di **Santa Margherita del Gruagno**; le mostre di presepi ospitate nella Casa di padre Davide Maria Turoldo a **Cordero di Sedegliano**, nel Battistero di **Aquileia** e nel palazzo dell'ex Monte di Pietà di **San Daniele**; il presepe animato di **Per-**

teole e quello di luce a **San Giorgio di Nogaro**, il presepe rurale di **Corngnolo**.

Per chi vuole visitare presepi e caratteristici paesi del Friuli centrale, la Provincia di Udine organizza il **Giro - Presepi in pullman**. Il percorso tocca Moggio Udinese, Gemona del Friuli, San Daniele del Friuli, Qualso di Reana del Rojale, Ara di Tricesimo e viceversa (per informazioni: Pro Loco Moggese, telefono 0433-51485).

I mercatini di Natale: legati a usanze più recenti, ma non per questo meno suggestivi, sono i mercatini di Natale che richiamano atmosfere austriache e tedesche - e, infatti, con Austria e Germa-

nia il Friuli Venezia Giulia ha condiviso storia, cultura e tradizioni -: con i sapori del vin brulé e delle mele caramellate. Buona parte di essi come quelli di **Villa Santina** (27 novembre), di **Malborghetto** (il 5 dicembre), si sono già svolti, mentre c'è ancora tempo per visitare quelli di **Pontebba** (dal 5 dicembre 2004 al 6 gennaio 2005) e quello di **Udine**, con le sue bancarelle piene di oggetti di artigianato locale e di prodotti tipici dell'eno-gastronomia, rallegra piazza Duomo dal 13 al 24 dicembre. Altre informazioni si possono avere componendo il numero verde Turismo della Regione Friuli Venezia Giulia: 800016044, www.regione.fvg.it.



Il mercatino di Natale a Cividale

Pagjine furlane

Il Consorzi fra lis Pro loco al à screât la sô sede e pandût i siei ideai d'impegn sociâl

In Cjargne, par un turisim cu l'anime e cul cûr

par cure di Luche Nazzi

«V uê al è impuar- tant ch'al sedi marcât achì il compit primarûl che lis Pro loco a an tal mont verzêlât dal biel acet turistic e de promoziun dai nestrîs paîs. A son lôr la prime guarnision des nestrîs piçulis realtâts; a fasin sclet volontariât e a tegnin sù lis tradiziuns dai nestrîs paîs. Intun mont là che dut al smire, par dret o par ledrôs, al interès economic, al è necessari che chestis realtâts a vebin une vôs simpri plui fuarte e che lis istituzioni ur sigurin duç i mieçs ch'a coventin». Al à cjararât cence pèl in bocje, il sindic di Zui Stelio Dorissa, paron di cjase te fieste immanea- de dal Consorzio pro loco della Carnia par screâ i siei uficis gnûfs creis, imbastîts li dal Museu archeologic dal vieri centri roman di Julium Carnicum.

Ai 9 di otubar, par chel apontament, si son dâts dongje in Cjargne operadôrs culturâi e turistics de mont e di dut il Friûl, int normâl e sorestants di duç i grâts. I discors uficiâi, cuntun fuort apel a lavorâ simpri di plui in convigne e cul impegn di prudelâ in mût positif il volontariât culturâl des Pro loco, ju an fats i conseîrs regionâi Antonio Martini, in dite dal Consei regionâl, e Renzo Petris, in dite dal assessôr pes attivitàs produtivis e pal turisim Enrico Bertossi; il president dal Consei provinciâl, Fabio D'Andrea; il gnûf assessôr pal turisim e pal cumierç de Comunità montane cjar- gnele, Andrea Plazzotta; e il president de Associazion des Pro loco regionâls, Franco Molinari. Domenico Adami, president des 15 Pro loco cjargnelis che si son consorziadis par armonizâ e par potenziâ il lôr servizi a pro de Cjargne, al à sclarît il spirt e i fins dal Consorzi. In zornade di vuê, tal organisim si dan dongje la Pro Furni Avoltri di For e di Voltri; la Pro loco Villa Santina di Vile; la Pro loco Tinisa di Dimpeç; la Pro loco Julium Carnicum di Zui; la Pro loco Timau-Cleulis di Tischlbong/Tamau e di Cleulis; la Pro loco Come-



Une crôs inflochetade pe Rogazion de Sense a San Pieri (Zui)

glians di Comeliâns; la Pro Val Pesarina dal Cjanâl di Sant Canzian; la Pro loco Enemonzo di Denemonç; la Pro loco Zovello, Ravascletto e Salârs de Valcjaldede; la Pro loco Lauco di Lauç; la Turistica Pro loco Ovaro di Davâr; la Turistica Pro Sauris di Zahre/Sauris; la Pro loco Sutrio di Sudri; e la Nuova Pro loco Tolmezzo di Tumieç. E po a an pandût in chê di la volontât di zontâsi ançe lis Pro loco di Raviei e di Paulâr. Il Consorzi al è nassût par meti in vore la riforme regionâl dal setôr turistic, stabilide de leç n. 2/2002, daûr dai programs de Associazion regionâl fra lis Pro loco (www.proloco-regionefvg.it).

Ma prin di dut «il nestrî interès al va viers lis personis, al à dit Adami, ch'a son il fin primarûl dal nestrî lavôr. Intune cu la int o intindin di rispjetâ, di valorizâ e di protezi la tiere, i lûcs, lis jerbis, lis rosas, la storie, la lenghe, la religjositât, l'art, la tradizion orâl, lis aghis, i prodots de agriculture e dal artesanât e lis mangjativis

tradiziunâls». Lis Pro loco, al à zontât il president, «a vuelin jessi testimonis e mediadôrs fra il turist e la int, cu l'umanitât e cu la culture dal puest. I components des Pro loco a vivin la sô apartignince a la comunitât metint a part chei altris des peculiari- tâts dal lôr paîs, zovant cussi ançe pal so svilup economic». Chest impegn, ch'al è prin di dut speli di umanitât e di culture, al sarà simbolizât de marche cussi ançe pal so svilup economic». Chest impegn, ch'al è prin di dut speli di umanitât e di culture, al sarà simbolizât de marche cussi ançe pal so svilup economic». Chest impegn, ch'al è prin di dut speli di umanitât e di culture, al sarà simbolizât de marche cussi ançe pal so svilup economic».

«Il simbul che nus rapresente, al à motivât Domenico Adami, al è une forme ch'è ven di lontan, che si à doprât e che si dopre ançjemò in zornade di vuê te architeture sacrade e civil de Cjargne. Dentrivie al à il cuadrât, il triangul e il cercl, ch'a son lis formis ch'a jentrin in dutis lis formis ch'a esistin te nature... Denti de forme, al è il simbul de nestre spirtualitât: la nestre Mariglesie di San Pieri». Intant che si screavin i uficis dal Consorzio pro loco della Carnia (in vie Giulio Cesare 19), ator pal paîs a jerin daûr a davuelzisi i apontaments de prime edizion de manifestazion Pro loco della Carnia in festa, prudelade de Provincie di Udin.

La Bcc dal Friûl centrâl ur propon Pup ai siei socis

La culumie de prossimitât

«I fin di cheste iniziative al è chel di puartâ la riflessione dai socis ançe su dimensions disferentis di chês economicis, ch'o sin persuadûts ch'a sedin un mieç, un imprest par otignî la dignitât plene dal om e che no puedin mai altri devintâ il fin unic e ultin des sieltis umanis». Cun cheste motivazion, pandude te jentrade dal president Giuseppe Graffi Brunoro, la Bancje di credit cooperatîf dal Friûl centrâl e à publicât il so belanç pal 2003 compagnantlu cu la ristampe di un scjap des miôr contis di Riedo Puppo. Dal innomenât scritôr di Sarsêt (1920-2002), protagonist de rinassince lete-

rarie furlane fra i dissepui di Josef Marchet e cun "Risultive" (www.friul.net/dizionario_biografico.php), a son stâts sielzûts bocons di "Par un pèl", di "Bot e sclop" e di "Diu nus guardi".

«Chestes espression di localisim, intindût come ricuart di personis, di lûcs e di ambients sociâi che ur an permetût a ciertuns artiscj di vivi e di lavorâ a pro des lôr comunitâts, e intint di jessi un'altre prove che il sproc "La Bancje di Cjase Tò" nol è dome un reclam pubblicitari, ma un dât constitutîf dal codic gjenetic de Bancje di credit cooperatîf dal Friûl centrâl, che si propon come element di contat fra l'influence

ressint de cussi clamade culumie globâl e il puest simpri fundamentâl de culumie de prossimitât, dulà che artesanât, agriculture, piçul cumierç e piçule industrie e la centralitât de famee a son ançjemò i ponts di riferiment primari des personis ch'a vivin tes nestrîs comunitâts». La Bcc dal Friûl centrâl (www.bccfc.it - info@bccfc.it) e à la sô abitance sociâl a Martignà e 18 sucursâls a Buje, Cjarpât di Dignan, Cjassà, Colorêt di Montalban, Cocean, Feagne, Flaiban, Magnan, Majan, Martignà, Muruç, Ruvigne, I Riçs di Udin, San Denêl, San Vit di Feagne, Sedean, Tavagnà e Torean.

Ai 16 di Decembar lis premiaziuns dai tescj cinematografics

Progjet cine

Ai 16 di Decembar, li dal Cine d'essai Feroviari di Udin, il Centri espression cinematografichis (www.cecudine.org - cec@cecudine.org) al premie i vincidôrs de V edizion dal Concors par tescj cinematografics (senegjaduris, storiis par cine, articuli di critiche, saçs). La ceremonie e tacarà a lis 20.30; intant de serade a vegnaran proietâts dai do-

cumentaris sul Friûl zirâts tai agns dal Cuarante e dal Cincuante. Al vegnarà ançe onorât Giuseppe Battiston, ch'al sarà presint, cu la proiezion dal cine "Un Aldo qualunque".

Il zuri, componût di Daniele Fior, atôr, di Maurizi Mattiuzza, poet, e di Max Mauro, zornalist, al à scugnût scrutinâ 8 senegjaturis; 3 storiis par film; 1 saç e 1 articul di critiche. La

di des premiaziuns, al saltarà fir ançe il III numar de riviste dal cine furlan "Segnâi di Lûs". Il concurs par tescj cinematografics, cu la Mostre dal cine furlan, al jentre tal "Progjet cine", immaneat dal Cec di Udin par prudelâ il svilup di une cinematografie furlane moderne e positive. Diretôr artistic de iniziativa culturâl al è Fabiano Rosso.

Le aziende informano

Per Simest cinque nuovi fondi di venture capital

Simest è la finanziaria di sviluppo del ministero delle Attività produttive, costituita nel 1991 con lo scopo di promuovere le attività delle imprese italiane all'estero. Nel corso degli anni, Simest ha acquisito la gestione di vari strumenti finanziari studiati per favorire la presenza delle nostre imprese sui mercati esteri, così da rappresentare un interlocutore completo al quale rivolgersi per accedere a specifiche agevolazioni o per una partnership in investimenti

al di fuori dell'Unione Europea. La Simest finora ha deciso di partecipare a 685 progetti in 68 Paesi, per un totale di 16.587 milioni di euro di investimenti. Per favorire ulteriormente la presenza delle imprese italiane in Paesi particolarmente interessanti, le imprese italiane possono contare oggi sui Fondi di Venture Capital, nuovi strumenti finanziari messi a disposizione dal Governo. A Simest, infatti, è stata affidata, dal ministero delle Attività produttive, la gestione di cinque nuovi Fondi "equity" destinati ad aree di forte interesse: Fondo

Cina, Fondo Russia e Ucraina, Fondo Mediterraneo, Fondo Jugoslavia e Fondo Balcani. I mezzi finanziari dei cinque Fondi, pari a 228 milioni di euro, si aggiungono agli interventi di partecipazione che Simest usualmente opera.

Simest, infatti, può acquisire normalmente una partecipazione fino al 25% nel capitale sociale delle imprese all'estero (fuori dell'UE); la partecipazione Simest consente all'impresa italiana una riduzione del 50% degli interessi per il finanziamento della propria quota di partecipazione nell'impresa estera.



La marche dal Consorzi cjargnel

Sul sito tutte le informazioni

Contributi della Camera a favore dell'economia

La Camera di commercio di Udine ha pubblicato sul proprio sito ud.camcom.it (finestra "finanziamenti e contributi") il bando di concorso per la presentazione delle domande relative ai contributi per l'anno 2005. Sono ammesse a finanziamento le seguenti iniziative: organizzazione e partecipazione a fiere, mostre, mercati e manifestazioni; organizzazione e partecipazione a convegni e seminari e iniziative a carattere formativo; organizzazione e partecipazione a iniziative inerenti alla promozione e allo sviluppo dei settori dell'enogastronomia e della ristorazione.

«Le domande all'Ufficio promozione»

Possono presentare proposte di iniziative per ottenere il sostegno della Camera le associazioni di categoria di imprese, le associazioni e raggruppamenti, anche temporanei, di imprese, le associazioni finalizzate alla valorizzazione dell'agricoltura friulana, le associazioni finalizzate alla valorizzazione del territorio; le associazioni finalizzate alla valorizzazione del commercio come componente essenziale del territorio; le associazioni finalizzate alla valorizzazione dell'artigianato, le associazioni sportive e culturali, le associazioni di volontariato, i Comuni, i comitati organizzatori e promotori

di manifestazioni, purché giuridicamente riconosciuti, i consorzi di tutela dei marchi a Dop o Igp, i consorzi turistici in veste di organizzatori o co-organizzatori di eventi sportivi e/o culturali.

Le domande devono necessariamente essere redatte sulla base del modello (scaricabile direttamente dal sito), in ottemperanza a quanto disposto dal regolamento "criteri e modalità per la concessione di contributi" (approvato con delibera della Giunta della Camera di commercio) e dalla Direttiva inerente al medesimo argomento. Le domande dovranno essere inviate, unicamente a mezzo raccomandata A.R., entro il 21 gennaio 2005 alla Camera di commercio di Udine, Ufficio promozione, via Murgoglio 4, 33100 Udine (0432-273517-273528).

Benzine agevolate per i comuni confinari

Riaperti i termini per le domande

La distribuzione del contingente di benzina in regime agevolato avrà inizio il 1 gennaio 2005; le tessere già in possesso degli utenti saranno aggiornate negli impianti di distribuzione di carburanti ubicati nei comuni al primo rifornimento a partire dal 1 gennaio 2005. Le ricariche della benzina in regime agevolato per il 2005 saranno ripartite in cinque periodi: gennaio-febbraio; marzo-aprile; maggio-giugno; luglio-agosto e settembre-ottobre. Eventuali residui saranno distribuiti nel periodo novem-

bre-dicembre. Alla fine di ogni periodo, il quantitativo non utilizzato sarà azzerato sulla tessera.

Dal 1 dicembre fino e non oltre il 31 dicembre 2004 sarà inoltre possibile recarsi negli impianti di erogazione di carburanti nei 25 comuni della fascia confinaria della provincia di Udine per ricevere l'assegnazione dell'ultima quota di gasolio in regime agevolato per l'anno corrente e per rifornire gli autoveicoli intestati a persone fisiche. Per ricaricare la tessera sarà sufficiente consegnare la tessera a microchip al ge-

store dell'impianto, e il pos informaticamente assegnerà la quantità di litri prevista.

I litri dovranno essere consumati entro e non oltre il 31 dicembre 2004. Ecco i comuni: Attimis, Chiopris-Viscone, Chiusaforte, Cividale, Corno di Rosazzo, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lusevera, Malborghetto-Valbruna, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Savogna, Stregna, Taipana, Tarvisio, Torreano di Cividale.

Lo ha deciso la Giunta camerale

Fondo Proventi ex lege 47/'88 domande entro il 21 gennaio

La Giunta integrata della Camera di commercio, competente per la gestione del "Fondo proventi ex lege n. 47/88" (Fondo benzina agevolata), ha fissato alla data del 21 gennaio 2005 il termine per la presentazione di eventuali domande di contributo a valere sulle disponibilità finanziarie per il 2005.

Le domande possono essere presentate da enti

pubblici che operano nel mondo economico-produttivo per la realizzazione di attività e infrastrutture socio-economiche finalizzate all'espansione dell'economia provinciale; organismi privati, quali consorzi, società consortili, cooperative e altri soggetti rappresentativi di una pluralità di imprese, associazioni, fondazioni, operanti nel mondo economico-produttivo

per la realizzazione di attività e infrastrutture socio-economiche finalizzate all'espansione dell'economia provinciale.

Le domande devono essere redatte secondo un apposito schema, disponibile alla Camera di commercio di Udine all'Ufficio Contributi o sul sito ud.camcom.it. Per informazioni Ufficio contributi allo 0432273267.

Incentivata la trasmissione telematica degli atti societari

Registro imprese nuovi diritti di segreteria

Sono in vigore dal 3 dicembre le nuove tariffe approvate con decreto interdirigenziale del 29 novembre. Le tabelle sono due: "A" per i diritti del Registro imprese e "B" per gli importi di Registri, Albi, Ruoli, Elenchi e Atti. L'aggiornamento è stato reso necessario dal definitivo passaggio, dal 1 novembre 2003, dalla carta all'invio telematico degli

atti societari. A guidare la revisione è innanzi tutto l'esigenza di una semplificazione attraverso l'unificazione dei diritti per società di capitali e di persone e per iscrizioni e modifiche. È incentivato l'uso della trasmissione telematica rispetto al deposito su supporto informatico (cd e floppy). Dal raffronto tra vecchi e nuovi diritti, si assiste in alcuni casi ad aumenti e in altri casi a diminuzioni. Numerose voci sono state accorpate.

Uno degli incrementi riguarda i bilanci: passa infatti da 57 a 60 euro il deposito telematico con firma digitale, mentre il costo per la stessa operazione effettuata su supporto informatico sale a 90 euro (che è l'aumento più consistente). La nuova tabella premia, dunque, la presentazione telematica.

Aumenta inoltre l'iscrizione di modifica, che passa da 77 a 90 euro, mentre la bollatura dei libri sociali aumenta da 18 a 30 euro. Costo in crescita, da 18 a 23 euro, anche per le modifiche delle ditte individuali depositata in forma cartacea; le imprese individuali hanno visto ridursi invece i diritti per l'iscrizione depositata in forma telematica da 21 a 18 euro.

Le riduzioni più signifi-

cative riguardano le iscrizioni di società, che dopo l'unificazione dei diritti scendono da 145 a 90 euro. In diminuzione anche i costi per alcuni atti societari, scesi da 77 a 30 euro (per esempio, il trasferimento di sede all'interno dello stesso comune). Le nuove tariffe hanno anche modificato la maggiorazione degli importi dei diritti di segreteria dovuti per l'inizio delle attività soggette ad abilitazione (imprese d'installazione L. 46/1990, di autoriparazione L. 122/1992, di pulizia L. 82/1994 e di facchinaggio D.I. 221/2003). La maggiorazione dei diritti di segreteria dovuti, infatti, è pari a euro 9 per le imprese individuali e a euro 15 per le società, qualsiasi sia la forma di presentazione della denuncia di inizio attività e qualsiasi sia l'attività dichiarata, a differenza di quanto avveniva in precedenza. Non sono invece stati variati i diritti di segreteria dovuti per l'iscrizione e le modifiche all'Albo delle imprese artigiane. Il ritocco dei diritti di segreteria consentirà un nuovo salto di qualità per i servizi offerti dalle Camere di commercio, incentivando la presentazione telematica delle domande/denunce al Registro delle Imprese.

Rivitalizzare il Centro servizi di Paluzza

Rilanciare la filiera del legno

Nella sola provincia di Udine, sono ben 216 le aziende che operano nel settore delle utilizzazioni boschive (delle quali 146 hanno questa come attività primaria), con 460 addetti, a cui si affiancano 37 segherie con 155 dipendenti.

Un comparto che vede il Friuli Venezia Giulia primeggiare anche sul versante ambientale. È stata la nostra regione, infatti, la prima in Italia a ottenere la certificazione "Pefc", un marchio ecologico internazionale che attesta la sostenibilità ambientale della produzione legnosa locale, ricca di una superficie forestale di quasi 300

mila ettari, di cui il 96% in montagna.

Per fare il punto della situazione, individuando le possibili formule per fondere, fra i giovani, la cultura della lavorazione



del legno e gli strumenti più adatti per sviluppare ulteriormente il settore, la Direzione regionale delle risorse agricole, forestali e della montagna, in collaborazione con l'Ordine degli architetti della provincia di Udine, ha organizzato, a Paluzza, nella sede del Cesfam (il Centro servizi per le foreste e le attività della montagna), un convegno internazionale al quale hanno partecipato esperti italiani, austriaci e tedeschi.

"Il legno - ha ricordato il presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini - costituisce una risorsa irrinunciabile per lo sviluppo sostenibile, sia dal

punto di vista economico sia ambientale".

Per questo, secondo Tesini, va valorizzato anche attraverso un raccordo tra produzione, ricerca e formazione.

L'incontro, moderato dall'architetto Riccardo De Santis e da Matteo De Cecco della direzione regionale, fa parte di una serie di iniziative avviate dall'Ordine degli architetti di Udine (fra cui una mostra, allestita al Cinema Teatro Odeon di Udine e dedicata a Imre Makovez, architetto ungherese maestro nella lavorazione del legno) proprio per valorizzare la risorsa legno e i suoi utilizzi.

Prosegue la collaborazione delle Camere del Triveneto

Ora arrivano le Guide delle attività tecniche

L'attività di collaborazione tra le Camere di commercio del Triveneto prosegue.

Dopo la Guida Unica agli adempimenti Registro imprese e la Guida Unica al deposito dei bilanci, gli Uffici del Registro delle imprese e dell'Albo delle imprese artigiane, sempre nell'ottica di rispondere alla prioritaria esigenza di uniformità, pur tenendo conto delle differenze legate alla vigenza di normative regionali in particolare in materia di artigianato, hanno predisposto e approvato le Guide alle attività tecniche.

La specialità e la complessità delle normative disciplinanti l'installazione degli impianti, l'autoriparazione, le pulizie e il facchinaggio hanno reso indispensabile fornire all'utente un vademecum unificato, il più possibile completo, delle regole inerenti alle suddette attività.

Le Guide sono il frutto della proficua collaborazione tra gli uffici delle Camere del Triveneto e, come detto, rappresentano un'altra tappa fondamentale della attività di informazione che costituisce un importante strumento per migliorare ancora la qualità

del servizio erogato. Esse si completano con la modulistica specifica, già in precedenza predisposta e ora aggiornata e integrata.

Le Guide e la modulistica sono disponibili sul sito camerale www.ud.camcom.it. Nel momento in cui si scrive, però, per quanto riguarda l'attività di installazione degli impianti di cui alla legge 46/1990, non si è in grado di sapere con certezza se con il primo gennaio 2005 si attiverà l'Albo degli installatori che muterebbe le modalità operative di questa tipologia di attività.

Se ciò avverrà, dal primo

gennaio prossimo in ogni Camera di commercio sarà attivato l'Albo dei soggetti in possesso dei requisiti professionali necessari per lo svolgimento della attività di installazione. Si tratterà di un Albo abilitante nel quale si dovranno iscrivere coloro che, in possesso dei requisiti già disciplinati dalla legge 46/1990, intenderanno esercitare le attività di installazione, trasformazione, ampliamento degli impianti elettrici, elettronici, di riscaldamento e climatizzazione, idrosanitari, a gas, di sollevamento e di protezione antincendio.

L'Ateneo cerca aziende con cui collaborare

Ricerche su biotecnologie animali progetto Imprese-Università

Settore d'interesse: studi e ricerche su biotecnologie animali, nutrizione animale e qualità organolettica, tecnologica e funzionale degli alimenti derivati.

Obiettivi: si tratta di verificare la possibilità di utilizzare gli scarti delle lavorazioni degli alimenti agro-industriali nell'alimentazione degli animali da reddito. Dai processi di produzione di alimenti per l'uomo originano sia sottoprodotti di lavorazione sia piante intere non idonee al consumo per pezzatura, che possono contenere composti con attività di regolazione e di controllo delle funzioni biologiche (nutraceutici), come nel caso dei polifenoli presenti nelle bucce dell'uva. L'effetto che i composti esercitano sul metabolismo cellulare e sulle funzioni fisiologiche degli animali sono poco noti, in quanto gli studi sui composti vegetali bioattivi si riferiscono all'uomo o ad animali modello da laboratorio.

Alcune ricerche sono attualmente in corso per caratterizzare i composti nei sottoprodotti e definire la loro azione negli animali da reddito, caratterizzati da un apparato digestivo e condizioni di allevamento diversi da quelli degli animali da laboratorio. Inoltre, gli studi valutano la presenza dei composti bioattivi nei prodotti animali, in modo da verificarne il trasferimento negli alimenti derivati destinati all'uomo. I benefici diretti per le imprese derivano da un reddito ricavabile e da

un abbattimento dei costi di smaltimento delle biomasse residue dai processi di lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti vegetali destinati all'alimentazione per l'uomo.

Attività previste: le attività sperimentali previste nei progetti consistono in una determinazione e caratterizzazione analitica

che definita la curva dose-effetto, in modo da valutare la corretta quantità da includere nelle diete. Lo studio prevede anche una verifica della compatibilità delle nuove materie prime con gli ingredienti comunemente impiegati per la formulazione e la preparazione di mangimi per animali, al fine di verificare l'omogeneità della misce-

borare: le imprese che potrebbero essere coinvolte nel progetto sono in genere quelle agro-alimentari, che raccolgono, trasformano e distribuiscono i prodotti delle coltivazioni orticole e frutticole. Il ruolo di queste aziende consiste in una valutazione del flusso degli scarti e della loro convenienza economica alla trasformazione in materie prime per i mangimi animali, nonché in uno studio di eventuali modifiche alle linee di lavorazione per aumentare l'idoneità degli scarti all'impiego zootecnico. Una seconda tipologia di imprese sono le aziende zootecniche, i consorzi di tutela e di trasformazione, le associazioni produttori e trasformatori, per definire la possibilità tecnica di impiego degli scarti e gli effetti sull'efficienza produttiva e riproduttiva, sulla risposta immunitaria e sulla resistenza alle malattie e sulla qualità tecnologica e organolettica degli alimenti di origine animale. Di rilievo è la collaborazione con le aziende mangimistiche, per valutare la compatibilità tecnologica ed economica degli scarti con le formulazioni, i costi di lavorazione e i problemi connessi alla commercializzazione dei mangimi ad azione nutraceutica.

Struttura di riferimento dell'Università: professor Bruno Stefanon. Dipartimento di Scienze animali, via delle Scienze 208 (0432-558581, fax 0432-558585), bruno.stefanon@uniud.it.



Bruno Stefanon

dei composti bioattivi negli scarti e nei sottoprodotti della lavorazione, in modo da valutare la possibilità di includere gli alimenti vegetali nelle razioni per gli animali da reddito.

In funzione alle proprietà dei composti vegetali identificati, vengono allestite prove in vitro e in vivo dedicate, per studiare la loro dinamica di assorbimento, l'interazione con gli altri nutrienti della dieta e l'azione metabolica, cellulare e molecolare. In queste ricerche viene an-

lizzazione, la stabilità e la conservabilità delle proprietà nutraceutiche.

Un altro aspetto oggetto di studio consiste nel valutare il trasferimento dei composti bioattivi nei prodotti animali, sia per escludere una loro tossicità in seguito al metabolismo animale sia per definire le loro proprietà funzionali in relazione all'arricchimento con le sostanze vegetali.

Caratteristiche e ruolo dell'impresa con la quale si desidera colla-

Al via la terza edizione

Turismo, master per professionisti

Formare professionisti destinati a inserirsi a livello manageriale nelle organizzazioni, private e pubbliche, del settore dei viaggi e del turismo regionale, italiano e internazionale. È questo l'obiettivo del master in sviluppo turistico del territorio (youMUST) attivato per il terzo anno consecutivo dalla facoltà di Economia dell'Università di Udine grazie a una convenzione stipulata con la Camera di commercio e Confcommercio della provincia di Udine allo scopo di rispondere alla quanto mai necessaria crescita professionale del settore. Il master, il primo attivato dalla facoltà di Economia dell'Ateneo friulano, si propone di sviluppare la conoscenza del sistema turistico attraverso l'analisi delle varie tipologie di aziende del settore nelle loro caratteristiche interne di funzionamento e nel loro rapporto con i soggetti dell'ambiente economico, i rappresentanti della domanda e policy maker; di aprire un canale di collegamento con il mondo del lavoro attraverso la docenza di operatori del macrosettore dei viaggi e del turismo, e mediante stage operativi presso aziende ed enti pubblici e privati; di attivare nei corsisti capacità progettuali con oggetto, in particolare la definizione e lo sviluppo di destinazioni turistiche. Il programma è suddiviso in quattro moduli. Introduttivo: per livellare la preparazione di tutti i partecipanti; centrale: per sviluppare una prospettiva analitica multidisciplinare del turismo e trasferire metodi, strumenti e tecniche di supporto per i processi di progettazione, implementazione e gestione di decisioni volti allo sviluppo di una destinazione turistica; stage: per permettere il contatto con l'attività operativa di enti e imprese e lo svolgimento di analisi e ricerche; conclusivo: per riprendere in aula le tematiche specialistiche ed entrare in contatto diretto con problematiche di gestione a livello aziendale e aggregato. Il programma, oltre alle lezioni teoriche, prevede interventi di docenza di professionisti ed esperti del settore, casi di studio, role playing, seminari, lavori di gruppo e uscite didattiche. Il corso, che è rivolto ai laureati in qualsiasi disciplina (vecchio e nuovo ordinamento), ha una durata di 12 mesi per un totale di 1.093 ore di formazione (di cui 448 ore di stage) e un valore di 60 CFU. La quota di iscrizione è di 3.000 euro. L'ammissione (sono 30 i posti disponibili) è subordinata al superamento di una prova di selezione che avrà luogo lunedì 24 gennaio 2005 alle 9 nella facoltà di Economia (via Tomadini, 30/a - Udine) e consisterà in un test di cultura generale su turismo e informatica, in una prova di conoscenza della lingua inglese e in un colloquio individuale. Le lezioni avranno inizio il 14 febbraio 2005; la sede del master è la Facoltà di Economia dell'Ateneo udinese (via Tomadini, 30 - Udine). La frequenza alle lezioni è obbligatoria e implica la partecipazione ad almeno il 70% delle ore di didattica e al 100% delle ore previste per lo stage. A copertura totale o parziale del contributo d'iscrizione, potranno essere messe a disposizione, con modalità da definire, borse di studio erogate da enti e aziende del settore che intendano partecipare all'iniziativa. La domanda di pre-iscrizione deve essere presentata entro il 19 gennaio 2005 alla ripartizione didattica dell'Ateneo, sezione Servizi agli studenti e ai laureati (via Mantica, 3 - Udine, orari al pubblico: da lunedì a venerdì dalle 9.45 alle 11.45). Informazioni: il modulo per l'iscrizione e altre informazioni sono disponibili alla Ripartizione didattica oppure on-line all'indirizzo: www.uniud.it/youmust/ e alla Segreteria youMUST allo 0432-249205, e-mail: youmust@uniud.it.

Almalaurea, banca dati per selezionare personale

La Camera di commercio di Udine ha attivato uno sportello di consultazione della banca dati on-line Almalaurea. La banca dati si compone di 480.000 curricula e si prefigge l'obiettivo di facilitare le aziende nell'individuazione sia di neolaureati sia di figure professionali con ruoli e competenze acquisiti. Il servizio è rivolto a tutte le imprese iscritte alla Camera di commercio di Udine che, usufruendo di questa opportunità, possono ricevere gratuitamente una serie di nominativi di laureati da contattare, rispondenti alle proprie esigenze, in modo rapido ed efficace. Per ulteriori informazioni rivolgersi all'Ufficio Promozione, via Morpurgo 4 (0432-273528/236 fax 0432-503919), promozione@ud.camcom.it.

Internazionalizzazione

Vertice all'Ente camerale dopo la missione in Cina

Tesini e Iacop: il progetto 2005 per passare ai fatti

(segue da pagina 1)

imprese". Sei le province cinesi toccate dai diversi gruppi di aziende, che hanno potuto visitare una molteplicità di imprese locali, da quelle più piccole, a dimensione quasi familiare, a quelle più strutturate e tecnologicamente avanzate. Tutti i gruppi (logistica, import, contract, sedie, moda e vino), infatti, hanno già programmato una serie di incontri per individuare le modalità da seguire per sviluppare i

contatti avviati. Incontri che proseguono anche a livello istituzionale, in vista dell'arrivo, previsto per la prossima primavera, di una delegazione cinese in Fvg. Sempre sul versante istituzionale, l'assessore regionale Franco Iacop ha annunciato la costituzione di un Comitato di coordinamento per mettere in sinergia Finest, Informest, Simest, sistema camerale (250 mila euro lo stanziamento pre-

visto dalla Regione per le Camere di Commercio) e associazioni di categoria, con l'obiettivo di arrivare a una cabina di regia unica in materia di internazionalizzazione, anche in vista degli impegnativi appuntamenti già programmati per il 2005: la seconda missione in Cina, un analogo progetto dedicato alla Russia e una possibile presenza all'Expo giapponese in calendario per marzo. "Senza dimen-

ticare - ha sottolineato Iacop - la necessità di rafforzare la nostra presenza nei Paesi dell'Est Europa dove, nei prossimi anni, saranno dirottati la maggior parte dei finanziamenti comunitari. I fondi dell'Unione europea, infatti, verranno incanalati nelle aree Obiettivo 1 ma anche verso Croazia e Turchia, stati per i quali sono in fase di definizione appositi strumenti di sostegno".



Valduga, Tesini, Iacop e Pavan

Parlano Fantoni, Tadina, Colacicchi, Miotti, Colutta, Cacciaguerra, Tassile, Perin e Buttazzoni,

Positivi i commenti degli imprenditori

La maggior parte delle imprese che hanno partecipato alla missione in Cina guardano con favore alla possibilità di avviare collaborazioni e joint-venture, ma non mancano le perplessità su un mercato in fortissima espansione, per conquistare il quale in molti casi l'unica risposta potrà essere l'aggregazione delle forze, l'innovazione e la qualità dei prodotti. "Per quanto riguarda la nostra azienda - sottolinea **Paolo Fantoni** - abbiamo potuto sperimentare due situazioni. La prima è l'opportunità di consolidare la nostra pre-

senza nel settore delle materie prime in un Paese con enormi esigenze e nel quale siamo già presenti da alcuni anni, ma con esportazioni a corrente alternata che risentono molto dell'andamento del cambio. Per ciò che concerne invece i mobili per ufficio, la strada da percorrere è quella di cercare una posizione di nicchia, puntando sul design e sulla qualità italiana che rendono i nostri articoli unici a confronto con l'offerta locale". Se per Fantoni le carte da giocare sono gli elementi differenziali legati al design italiano, non sottoval-

tando la ricerca di partners per partecipazioni a carattere industriale che potrebbero essere sviluppate in futuro, per **Fabrizio Tadina** della Helica Srl la missione in Cina è servita per gettare le basi di eventuali progetti comuni. La ditta di Amaro si occupa di telerilevamenti e rilievi fotografici aerei per realizzare mappe e cartografie. "La Cina è molto dinamica, ma non possiede le nostre strumentazioni (il laser) e conoscenze che invece noi possediamo e vorremmo esportare".

Per **Mirella Colacicchi**, titolare del negozio di abi-



Paolo Fantoni

ti Studio Moda di Udine, la missione in Cina è stata "una bella esperienza che ha consentito un proficuo scambio di opinioni, creando le basi per future relazioni con il mercato cinese, uno dei pochi, se non l'unico, vivo. I cinesi stanno crescendo velocemente e vedono nel design e nella qualità dei vestiti made in Italy un punto di riferimento. Ci sono 200 milioni di persone che possono potenzialmente avere interesse per i no-

altre parti del mondo. "L'incontro avuto in Cina dovrebbe offrire un buon margine di partecipazione alla nostra azienda, ma ora subentra il momento più difficile: dopo l'informazione dobbiamo passare alla fase operativa". Prevede sviluppi e ha un'aspettativa positiva per il settore vitivinicolo il produttore **Giorgio Colutta**, che per un mondo come quello orientale - desidera di conoscere i prodotti dell'enogastronomia italiana, ma ancora poco esperto soprattutto in fatto di vino - propone di "approfondire i contatti con gli importatori e continuare nell'opera di informazione sulla qualità dei nostri vini, magari facendo venire in Friuli le persone che abbiamo incontrato e organizzando là dei corsi di degustazione".

Contatti interessanti sono stati creati anche dall'ordine degli architetti del Fvg, presieduto da **Giorgio Cacciaguerra**, che hanno permesso di approfondire il tipo di soluzioni adottate in Cina nel settore dell'edilizia e dell'urbanistica.

Giovanni Perin della Raco refrigerazioni ha trovato in Cina un ambiente estremamente dinamico. La ditta di Attimis realizza componenti in rame per condizionatori. "La Cina ha sicuramente dalla sua parte i grandi numeri, ma non punta ancora molto sulla tecnologia. Una grande forza è l'alto numero di addetti alla manodopera, visti anche i costi bassissimi che essa comporta".

Verificare la possibilità di creare una società (vi stanno lavorando 9 aziende friulane) che sia in contatto con il mercato cinese e si occupi di logistica e spedizioni era l'obiettivo della partecipazione alla missione regionale della Newexpress,



Franco Buttazzoni

azienda di Tarvisio specializzata in spedizioni e trasporti internazionali. "L'impatto con l'ambiente locale è stato uno shock - sottolinea **Roberto Tassile** - Le città sono modernissime e le persone preparatissime dal punto di vista teorico-linguistico".

Preoccupazione è stata infine espressa da **Franco Buttazzoni**, presidente della zona di Manzano della Confartigianato, per la velocità di sviluppo del-



Giorgio Cacciaguerra

le aziende cinesi nel settore della sedia. Buttazzoni ritiene importante dare un seguito alla missione in Cina. "Le aziende medio-piccole del Friuli, per poter affrontare quel mercato, devono proporsi in maniera unitaria e con il supporto di un marchio e delle istituzioni, puntando soprattutto sull'innovazione nel design e sulla qualità dei prodotti". Secondo Buttazzoni la missione è stata comunque molto utile.

Francesca Pelessoni

Nord Est alle soglie del 2005

(segue da pagina 1)

rale difficile". La professoressa **Cristiana Compagno** dell'Università di Udine, ha insistito molto su un concetto: è cioè che "le analisi sui fattori di debolezza e di forza della economia del Fvg possono considerarsi concluse, essendosi sviluppate in ogni loro fase. Ora serve completare le diagnosi sulle cause e quindi passare, quanto prima, al lancio di una vera e propria fase di progettazione". Coordinato da **Piero Villotta**, è seguito un dibattito cui hanno partecipato **Anna Chiara Danieli**, direttrice del Parco scientifico e tecnologico di Udine, **Edy Snaidero**, presidente della Snaidero Spa e **Adalberto Valduga**, presidente della Camera di commercio di Udine. Edy Snaidero, che ha avuto parole di ottimismo sulla tenuta complessiva del sistema industriale friulano, ha focalizzato la sua attenzione sulla necessità di accettare e accompa-

gnare con intelligenza i necessari flussi migratori di lavoratori, stante il basso tasso di sviluppo demografico della nostra regione. **Anna Chiara Danieli** ha dato appuntamento fra tre o quattro mesi per spiegare programmi e i criteri di accesso delle aziende al Parco scientifico e tecnologico di Udine. "Quello che posso dire adesso è che il Parco ha come obiettivo quello di stimolare la cultura dell'innovazione".

Su un nuovo atteggiamento al mondo del lavoro

si è infine soffermato **Valduga**: "Dal mio recente viaggio in Cina sono rimasto impressionato nel vedere tanti giovani al lavoro convinti in quello che stavano facendo. Sembra che stiano tutti lavorando al disegno del grande sviluppo economico del loro Paese. Nelle nostre imprese non vedo questo atteggiamento. Noi siamo sull'orlo di un burrone. Non ci rendiamo conto che, così continuando, il declino può diventare un collasso per il nostro sistema".



Snaidero, Valduga e Fantoni



Giorgio Colutta

stri prodotti, prova ne sia la gran qualità".

Nel sottolineare l'oggettiva difficoltà di organizzare una missione con una squadra così variegata di aziende e soggetti, **Mauro Miotti** della Faim Srl di Buttrio evidenzia il proficuo contatto avuto con l'Istituto statale cinese per la tecnologia. La Faim è attiva nel ramo delle acciaierie e degli impianti siderurgici e, se finora ha operato in Centro-America, ora ha piani commerciali di espansione verso

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Crescono disoccupazione e deficit ma in Italia non va meglio

di Marco Di Blas

Chi mette piede in Austria, anche soltanto per una breve vacanza, ha l'impressione di trovarsi in un Paese socialmente avanzato, dove si vive bene, dove la ricchezza è diffusa, dove soprattutto la macchina dello Stato e quella dei Länder sembrano funzionare come si deve. Anche il ministro delle finanze Karl-Heinz Grasser, giunto a Udine a fine ottobre per presentare agli imprenditori friulani le opportunità di investimento nel suo Paese, ne ha fornito un'immagine molto positiva.

Ma è davvero così? O è il nostro un pregiudizio favorevole, forse condizionato dai miti del passato? Una risposta abbastanza esauriente ai questi interrogativi è stata fornita proprio nelle scorse settimane dallo stesso Grasser, che ha sottoposto al Parlamento di Vienna il bilancio di previsione 2005 e, contemporaneamente, anche quello per il 2006. I dati assoluti dicono poco, perché l'Austria è un Paese di 8 milioni di abitanti, con entrate e uscite nei conti pubblici difficilmente raffrontabili con quelle di un

Paese molto più grande come l'Italia. I dati percentuali, invece, sono illuminanti.

La prima impressione che se ne ricava è che tutti i valori principali corrispondano circa alla metà di quelli italiani: è metà il tasso di disoccupazione, è metà l'inflazione, è metà il rapporto deficit/Pil, è metà persino il rapporto debito/Pil. Quest'ultimo, per esempio, è di 149 miliardi di euro, pari al 64,3 per cento del Prodotto interno lordo (mentre in Italia arriva come è noto al 106 per cento). Il deficit di bilancio previsto nel 2005 sarà invece di 5,135 miliardi di euro (spese per 61,001 miliardi, contro entrate per 55,866 miliardi), pari all'1,9 per cento. E ciò pur avendo introdotto una riforma fiscale, con effetto dal 1 gennaio 2005, che esonererà dalle tasse tutti i redditi fino a 15.770 euro, ridurrà a tre le aliquote sui redditi superiori, abatterà l'imposta sulle società dal 34 al 25 per cento.

Certo, se il ministro Domenico Siniscalco potesse disporre di simili dati, avrebbe avuto meno diffi-

coltà a far quadrare i conti del bilancio di previsione italiano. Ma in Austria non si festeggia. Il bilancio presentato dal ministro Grasser è stato accolto anzi con forti critiche, non soltanto dai partiti di opposizione, ma in genere da tutta la stampa. Tutto dipende, naturalmente, dai raffronti che si possono fare. E in Austria questi raffronti di-



cono che il deficit di bilancio previsto nel 2005 è il più alto mai raggiunto da quando è in carica il governo di centrodestra del cancelliere Wolfgang Schüssel. Più alto persino di quelli che abitualmente facevano

registrare i precedenti governi a guida socialdemocratica. Un fatto tanto più sorprendente - nell'ottica dei commentatori austriaci - ove si consideri che proprio il ministro Grasser, all'inizio del suo incarico, si era prefisso l'obiettivo del "Nulldefizit", vale a dire del pareggio di bilancio. Un obiettivo peraltro raggiunto nel 2001, addirittura con un saldo positivo dello 0,3 per cento; sostanzialmente mantenuto anche nel 2002 (saldo di -0,3 per cento); mancato invece nei due anni successivi (-1,3 per cento nel 2003, -1,4 per cento nel 2004). Nel 2005, come detto, il deficit previsto sarà dell'1,9 per cento. In realtà sarebbe ancora maggiore (2,3 per cento) se si tenesse conto soltanto delle entrate e delle uscite federali. Ma, appunto perché l'Austria è uno Stato federale, il ministro ha dovuto presentare una sorta di "bilancio consolidato", tenendo conto anche delle entrate e delle uscite dei nove Länder, che nel loro insieme presentano un saldo attivo (+0,4 per cento). Ai fini del patto di stabilità previsto nei parametri di Maastricht

conta, dunque, quell'1,9 per cento, che è stato calcolato sull'ipotesi di una crescita economica nel 2005 del 2,5 per cento.

Ma quali sono le ragioni di questo "buco" di bilancio, apertosi nonostante una rigorosa politica della spesa pubblica, nonostante i tagli all'apparato burocratico (negli scorsi tre anni sono stati cancellati 10.000 posti nell'amministrazione statale), nonostante i capitali incassati dalla vendita di alcune industrie pubbliche? La risposta è riconducibile soprattutto alla debolezza della congiuntura economica: i disoccupati sono saliti da 180.000 a 240.000 (con calo di entrate fiscali e aumento di costi per il sostegno alla disoccupazione), il gettito fiscale è calato di circa 1,5 miliardi di euro, il costo delle pensioni è aumentato di circa 700 milioni di euro (nonostante la riforma pensionistica).

A tutto questo si deve aggiungere la riforma fiscale, che comporterà minori entrate per circa 3 miliardi di euro (la metà dei tagli al fisco decisi dal governo italiano, ma su una popolazione sette vol-

te minore). È stata una mossa saggia ridurre le imposte in una simile fase congiunturale? Grasser ha parlato della "più grande riforma fiscale del dopoguerra". Gli osservatori più critici ritengono invece che si sia trattato di una imprudente mossa elettorale: la riforma entrerà in vigore nel 2005 e darà i suoi effetti nel 2006, anno in cui si andrà al rinnovo del Parlamento. Il ministro delle finanze naturalmente lo nega e sostiene, al contrario, che gli sgravi fiscali daranno impulso all'economia, con crescita del reddito e quindi con un ridimensionamento del rapporto deficit/Pil.

Del resto, nel bilancio 2006 presentato congiuntamente a quello del 2005 è prevista una riduzione del deficit all'1,7 per cento del Prodotto interno lordo. Ed entro il 2008 - assicura Grasser - i conti dello Stato ritorneranno al pareggio.

Un'operazione del genere è stata tentata anche in Germania, dal governo Schröder, ma l'esito non è stato positivo. Forse Karl-Heinz Grasser potrebbe avere più fortuna.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE IN REPUBBLICA CECA

03.02.-06.02. PRAGOINTERIER - NEW DESIGN PRAGA
Fiera internazionale di mobili, componenti, arredamento per la casa, illuminazione, tessuti, rivestimenti.

03.02.-06.02. BYDLENI PRAGA
Esposizione di nuove soluzioni abitative.

09.02.-11.02. MODA PRAHA- PRIMAVERA PRAGA
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 PRAGA
Fiera internazionale della misurazione, della regolazione e dell'automatizzazione elettronica.

09.02.-11.02. CONECO PRAGA
Fiera internazionale dell'edilizia.

15.02.-17.02. STYL BRNO
Fiera internazionale di moda collezione autunno-inverno 2005/2006.

15.02.-17.02. KABO BRNO
Fiera internazionale di calzature e di pelletteria collezione autunno-inverno 2005/2006.

17.02.-20.02. HOLIDAY WORLD PRAGA
Fiera del turismo dell'Europa centrale.

24.02.-26.02. TOOLTEC, PRAGOLIGNA PRAGA
Fiera internazionale di macchinari, macchine, attrezzi, utensili per ferramenta, materiali per l'industria della lavorazione del legno.

24.02.-26.02. FINESTRE-PORTE-SCALE PRAGA
Fiera internazionale di finestre, porte, scale, accessori e componenti edili.

25.02.-27.02. OPTA BRNO
Fiera internazionale di ottica, oculistica e oftalmologia.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

01.02.-04.02. AQUA-THERM NITRA
Fiera internazionale di riscaldamento, aria condizionata e di tecnica sanitaria.

15.02.-17.02. KLIMATHERM KOSICE
Fiera di tecnica di climatizzazione, riscaldamento.

17.02.-19.02. BEAUTY SLOVAKIA TRENCIN
Fiera internazionale di cosmetica.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE

OFFERTE CLV

La società offre per la vendita immediata diversi tipi di fieno. Maggiori informazioni disponibili su richiesta.

APIS

La società si occupa di acquisizione, lavorazione e vendita di prodotti agricoli: noci, miele (di colza, acacia, tiglio, girasole, di bosco, millefiori), fagioli, lentic-

chie, piselli, semi di papavero, semi di zucca, riso eccetera, a seconda della 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 di propria produzione e inoltre cerca nuovi partners commerciali in Italia per vendere i propri prodotti.

RICHIESTE BELAMI

La società con la produzione di circuiti stampati 2.000 pz/ora con tecnologia e componenti SMD cerca rivenditore-cliente in Italia.

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 c/terzi.

NOVIS

Officina metalmeccanica, attrezzata con torni classici, esegue lavorazione metalli, carpenteria, saldatura. Cerca nuovi clienti in Italia per proporsi come lavorazione c/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 MANDAKOVA

Cerca il partner strategico per costituire una società mista (joint-venture). Offre terreno di 1 ha, 1 capanno e di circa 1000m², 3+1 magazzini in zona di Slusovice. Preferisce un partner del settore produzione/commercio degli argenti.

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 collaborazioni.

Il martedì la consulenza alla Camera di commercio

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

me 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 l'11 gennaio 2005, l'8 febbraio 2005.

Attualità

Dottore honoris causa in Economia aziendale

Paniccia: "Con l'Università salto di qualità per le Pmi"

«Un maestro modello che ha saputo valorizzare la grande tradizione imprenditoriale del Friuli, un anticipatore e innovatore delle moderne figure di imprenditore e manager polivalente». Così il rettore Furio Honsell ha definito Massimo Paniccia, laureato honoris causa in Economia aziendale dall'Università di Udine. Allora accademico ad honorem consegnato nel salone del Castello di Udine lo scorso 29 novembre e motivato dal notevole successo ottenuto dal presidente e amministratore delegato della Solari di Udine in vari settori dell'industria, della finanza e dei servizi, e per aver interpretato un ruolo determinante nella salvezza e nel rilancio della Solari, mantenendone in loco, con coerenza decennale, assesti proprietari e attività produttiva. Dal profilo di Massimo Paniccia tracciato nella laudatio di Cristiana Compagno, presidente del corso di laurea in Economia aziendale, emerge una personalità dotata di «una grande capacità di delega e di collocare le persone giuste al posto giusto,

unita alla capacità di costruire uno spirito di squadra e una continua tensione verso gli obiettivi».

La lectio magistralis del presidente dell'Associazione piccole e medie industrie di Udine, Massimo Paniccia, si apre con alcune considerazioni che mettono in evidenza l'esperienza di vita e imprenditoriale che derivano dal fatto di essere presidente dell'Api di Udine, dell'Acegas, azienda quotata in Borsa che fattura più di 500 milioni di euro, che corrisponde al patrimonio della Fondazione Cassa di Risparmio di Trieste ed è quasi 20 volte il giro d'affari della Solari di Udine.

Dopo alcune riflessioni sul caso Solari - che dieci anni fa ha visto la rinascita di un marchio molto prestigioso che non è soltanto riconoscibile nelle stazioni e negli aeroporti, ma anche protagonista nelle opere di importanti registi come Ronconi e Spielberg ed è al tempo stesso pezzo da collezione e di altissima tecnologia rivolta al futuro - la lectio continua con le considerazioni dell'imprenditore al centro del sistema.



Massimo Paniccia

“Gli attuali svantaggi competitivi del sistema imprenditoriale italiano, in un contesto internazionale, sono noti e vanno ascritti a una carenza o insufficienza d'innovazione, non solo e non tanto d'innovazione industriale, bensì di innovazione dell'imprenditore e quindi di cultura imprenditoriale. È la formazione dell'imprenditore il vero anello debole del nostro sistema-Paese. Abbondiamo d'istinto e spirito imprenditoriale, dote rara e straordinaria; ma difettiamo di cultura imprenditoriale, l'unica in grado di trasformare questo spirito in con-

crete strategie aziendali di successo e di crescita. Negli ultimi decenni l'impresa italiana ha vinto nella competitività di nicchia, dove siamo stati e probabilmente rimarremo imbattibili, ma ha perso o è arretrata in settori strategici in cui la dimensione d'impresa è fondamentale. Ma oggi la nicchia non basta più. La logica dell'imprenditore solista darà senz'altro ancora eccellenti risultati qua e là, ma non potrà trascinare il sistema allo sviluppo. Ci vuole una vera e propria mutazione genetica. Tornando dal recente viaggio in Cina e avendo visto ri-

spetto a venti anni fa l'evoluzione straordinaria del Paese, mi sono chiesto perché non ne ero preoccupato al contrario di tanti miei colleghi. Perché ciò che veramente mi aveva colpito era la notizia che l'80% delle esportazioni cinesi è in realtà effettuata dalle multinazionali americane, olandesi o tedesche. Non è dunque la Cina il vero Paese esportatore, ma è il grande Paese consumatore. Parlai con un imprenditore di queste mie considerazioni e, nell'apprendere che anche un'azienda grande e strutturata come la sua valutava le difficoltà nell'investire all'estero, considerai che ci sarebbero volute dieci di quelle aziende per governare il mercato cinese. Quindi la soluzione c'è: se tutte le aziende del distretto si costituissero in una holding potrebbero diventare quella multinazionale capace di dettare le regole del loro mercato e spostarsi sullo scacchiere del mondo laddove di volta in volta si creano le opportunità. In questo caso anche il cambio euro-dollaro sarebbe un vantaggio e non più una penalizzazione. Tutti noi diciamo che

siamo pronti a rinunciare al nostro personalismo solo di fronte a un grande progetto; allora questo è il progetto. Questo dev'essere, a mio avviso, un ruolo fondamentale della Regione e della propria finanziaria. Uno dei gruppi di lavoro costituiti in Regione sta predisponendo i nuovi strumenti normativi per il sostegno e lo sviluppo competitivo delle piccole e medie imprese regionali. Ne condivido in toto la strategia: incentivare le aggregazioni. Rispetto agli strumenti proposti, nutro qualche perplessità sulla scelta di premiare i migliori progetti di aggregazione: chi arriva a quel punto infatti ha già scelto di aggregarsi. Pare meritevole di considerazione anche un processo diverso: investiamo sulla formazione degli imprenditori per convincerli della necessità delle aggregazioni e della crescita dimensionale delle loro aziende. E questo è un ruolo istituzionale della Regione, da svolgersi sul campo con una nuova missione da affidare a Friulia. Ho in mente uno schema semplice: la

(segue a pagina 32)

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

OFFRONSI DISTILLATI DALLA SERBIA
Dalla Serbia azienda artigiana di distillati e alcolici offre propria produzione.
(Rif. 2004.12.01)

MECCANICA

OFFERTA TAIWANESE
Azienda di Taiwan desidera entrare in contatto con importatori italiani e produttori di valvole e tubi d'acciaio inossidabile.
(Rif. 2004.12.02)

VARIE

DA TAIWAN VITI E BULLONI
Società con ventennale esperienza nella produzione di viti, bulloni e chiodi cerca importatori, grossisti e distributori italiani.
(Rif. 2004.12.03)

(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.

OLANDA - AMERSFOORT

LEGNO SEGATO
Appalto di fornitura legno segato, tavole e pannelli di legno.
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.01.2005, ore: 14.
Lingua o lingue: olandese.

POLONIA - VARSAVIA

UTENSILI
Appalto di fornitura utensili, elementi di connessione e contatto, chiavi per bulloni, utensili a mano, utensili a mano elettromeccanici, scala a piattaforma, bulloni e viti, apparecchiature per saldatura non elettrica, coltelleria, posateria, serrature, chiavi e cerniere, lame per seghe a mano.
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.01.2005, ore: 10. Lingua o lingue: polacco.

FRANCIA - NIZZA

MOBILI DA GIARDINO
Appalto di fornitura mobili da giardino. Termine per il ricevimento delle offerte:

25.01.2005, ore 16. Lingua o lingue: francese.

GERMANIA MONACO DI BAVIERA

LAVORI DI COSTRUZIONE
Appalto di lavori strutturali, lavori di rustico. Termine per il ricevimento delle offerte: 01.02.2005, ore 9.30. Lingua o lingue: tedesco.

GERMANIA MONACO DI BAVIERA

LAVORI DI RIPARAZIONE E RIPRISTINO
Appalto di lavori di riparazione e ripristino, lavori di riparazione. Termine per il ricevimento delle offerte: 01.02.2005, ore 9. Lingua o lingue: tedesco.

REGNO UNITO CHESTER LE STREET

MATERIALI DA COSTRUZIONE
Appalto di fornitura materiali da costruzione, lavori di falegnameria per costruzioni, vetro e prodotti di vetro, cavi,

filii metallici e prodotti affini, ferramenta, pitture e rivestimenti murali, materiali per idraulica e per riscaldamento. Termine per il ricevimento delle offerte: 01.02.2005. Lingua o lingue: inglese.

INFO FLASH

ROMANIA
I costi salariali della Romania sono i più bassi dell'Europa sud-orientale: questo il risultato di un recente studio condotto dall'Economist Intelligence Unit (EIU). Quanto affermato rende il Paese un'attraente destinazione per le compagnie straniere occidentali. Secondo l'EIU, sempre più numerose compagnie europee prendono in considerazione la rilocalizzazione delle loro attività proprio in Romania. (Fonte: www.informest.it)

ROMANIA
Il produttore romeno di pompe Aversa Bucaresti è stato acquisito dalla compagnia italiana Termomeccanica Pompe, che ha rilevato il 66,27% delle azioni societarie. La società italiana ha proposto un piano completo di



ristrutturazione, con investimenti di 4 milioni di euro nei prossimi 3 anni e l'esternalizzazione di alcune attività presso altri partner del Paese. (Fonte: Ice, Bucarest)

BOSNIA ERZEGOVINA
La Hypo Alpe Adria Bank ha in programma di aumentare in misura significativa gli investimenti in Bosnia Erzegovina nel prossimo anno. Lo ha annunciato Gunter Striedinger, della direzione generale del gruppo a Klagenfurt, ad alcuni giornalisti bosniaci, precisando che, in aggiunta alla rete esistente, nel 2005 saranno aperte tre filiali a Brcko, Zenica e Bihac. Il gruppo, che ha intenzione di continuare a investire negli immobili in Bosnia, è interessato anche nella realizzazione del Corridoio 5, nelle ferrovie e nelle telecomunicazioni. (Fonte: Ice, Sarajevo)



Gastronomia

Abbinamenti anche con vini al calice nell'Enoteca De Feo, a Cividale

Un tuffo nel passato con i piatti nelle festività dicembrine

di Bruno Peloi



Romano De Feo e (a dx) lo chef Soliman Cignacco

Cividale, la celebre "punta di città", è un angolo di Friuli votato al turismo culturale, anche d'élite. Tanti i suoi gioielli, raccolti in quello scrigno elegante che è il centro storico. Il Tempietto longobardo, il Museo cristiano, il Duomo, il Museo archeologico nazionale, l'Ipogeo celtico, la Chiesa di San Francesco... sono lì a testimoniare.

Ma è altresì città legata al turismo enogastronomico. Qui, nei secoli, la sapienza dell'arte culinaria, frutto di culture e tradizioni diverse, si è affinata e ha prosperato. E qui, sulle colline adiacenti all'antica Forum

Julii, si producono vini apprezzati in tutto il mondo. Città Ducale come "unicum", insomma: per assecondare spirito e corpo di chi sia alla ricerca di emozioni forti.

E proprio in riva al Natissone facciamo la tappa dicembrina nel viaggio alla ricerca della ristorazione di qualità, con sosta all'Enoteca De Feo.

L'ambiente propone una cucina della tradizione, ma rivisitata. Antiche ricette del territorio, "recuperate" alla modernità grazie alle nuove tecniche di cottura. Ma non soltanto quelle, perché a menù ci sono pure piatti regionali, nazionali e

internazionali. La "carta dei cibi" cambia ogni settimana: tuttavia, vi compare sempre almeno una portata rigorosamente friulana. Le paste fresche e gli gnocchi sono fatti in casa. C'è una grande scelta di formaggi (da latte di mucca, di pecora, di capra, di bufala), di salumi nostrani, di Oli del Carso, di mieli e confetture. Le farine sono quelle del mulino Cudicio di Cividale. Tra i piatti antichi "recuperati", una menzione meritano la Zuppa di orzo e fagioli, i Cjalsons salati (a mo' di quelli della Val Resia), il Gulasch con la paprica e le Trippe alla parmigiana.

"In questo periodo - ci confida Romano De Feo -, la cucina è impegnata in grandi preparativi. Dicembre è mese allettante per i cuochi. Stuzzicano la fantasia dei clienti con diverse golosità. Qualche esempio. Tra gli antipasti: Involtini di capitone marinato con cipolla di Tropea e pomodorini Pachino al timo; oppure Cuori di carciofo in crosta di grana padano, frittatina di cipolla e insalata di piselli e zucchine. Leccornie anche tra i primi, con Tagliolini al nero di seppia con brasato di radicchio gorizia-

no, ciccioli di lardo e gamberoni di fiume; in alternativa, Lasagnette al caprino di Pegliano (Valli del Natissone) con verza stufata e fiori di broccoli alle alici. Tra i secondi: Guancette di vitello alla maggiorana su letto di finferli trifolati, oppure Dadi di tonno rosa (fresco) in crosta di sesamo con tortini di scalogno brisati al Refosco. Come dolci: Mousse di castagne con velutata di cachi al limone; Strucchi lessi delle Valli; Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido, quenelle di gelato alla vaniglia e insalatina di frutta fresca".

"Poi, in coincidenza con le imminenti feste - conclude Romano De Feo -, non mancheranno le sfiziosità del periodo natalizio: Rosa di salmone marinato su insalatina di finocchi e arance; Brovada di Guspergo con cotechino Beuzer (delle Valli) con purea di castagne e mostarda all'aceto balsamico; Trippe alla parmigiana in bianco (senza pomodoro), con cipolla, sedano, carota, aglio, limone e vino bianco".

La carta dei vini dell'Enoteca è stata studiata per soddisfare i palati più raf-

finati. Grande importanza, naturalmente, è riservata ai prodotti dei Colli Orientali. Una proposta intelligente è quella di suggerire le degustazioni al calice. Insomma, ogni portata si può "sposare" col vino adeguato.

Lo chef è Soliman Cignacco, cividalese, ventisettenne. Fa parte dei cuochi della nuova generazione. Tra l'altro, vanta una buona conoscenza della cucina internazionale, avendo affinato la propria arte anche alle Canarie e in Germania. Lo

affianca la signora Marisa, cuoca di riconosciute capacità professionali. Al banco mescita e in sala c'è la costante presenza di Romano De Feo, affiancato dalle fide Sabrina e Serena.

Tutti assieme si curano di una clientela dal target medio-alto.

Qui arrivano persone di tutte le età, alla ricerca delle emozioni provocate da cantina e cucina; molti anche i giovani; assidue le presenze dei personaggi dello spettacolo (il teatro Ristori è vis-à-vis).

Come arrivarci e altre notizie

L'Enoteca De Feo è facile da raggiungere. Si trova al numero 29 di via Adelaide Ristori (di fronte all'omonimo teatro), nel centro storico di Cividale del Friuli. Telefono e fax 0432-701425. È aperta ogni giorno dalle 11 alle 15 e dalle 17 alle 24. Chiusura per turno di riposo: lunedì.

A disposizione degli ospiti ci sono due accoglienti salette: quella al piano superiore può ospitare sino a 15 commensali; quella al piano inferiore altri 10. D'estate, ulteriori 20 posti si ricavano nel "giardinetto" esterno.

I vini sono sempre consigliati dal sommelier. Mediamente, il costo di un pasto a base di carne è di 30 euro; 10 euro in più per il pesce. Bevande escluse. Menù degustazione (vini compresi): 35 euro. Il locale accetta tutte le carte di credito. Ampia disponibilità di parcheggio.

Punto di riferimento per produttori e consumatori

C'è una novità di rilievo nella "mission" della cividalese Enoteca De Feo. Infatti, obiettivo dichiarato della nuova proprietà (passata di recente alla famiglia Ermacora, di Ippolis di Premariacco), non è quello di "creare un'attività commerciale fine a sé stessa, bensì di proporre una cucina - raffinata e qualificata - nella quale, assieme ai cibi genuini, trovino giusta valorizzazione anche i migliori vini del territorio (Colli Orientali del Friuli). Vini importanti (non necessariamente etichette griffate), frutto del lavoro di produttori emergenti, e quindi a prezzi accessibili".

C'è dunque un deciso cambiamento di rotta rispetto al lungo "viaggio" cominciato da Giuseppe De Feo, pugliese di Trani, che a Cividale, agli albori del secolo scorso (era il 1901), aprì un locale per la rivendita d'olio d'oliva e di vini liquorosi del Sud (Zibibbo, Lacrima Christi...). Viaggio continuato

con successo, a partire dagli Anni 50, dal figlio Dino. Adesso, la famiglia De Feo continua a gestire l'Enoteca. Alla mescita e in sala c'è infatti Romano (nipote di Giuseppe), mentre mamma Marisa profonde tutta la sua competenza ai fornelli.

Per lo storico locale è cominciata dunque un'era nuova. E la proprietà vuole subito misurarsi con una realtà stimolante. Nel rinnovato progetto sono infatti coinvolti gli utenti, i produttori e il territorio. I primi troveranno nell'ambiente un preciso punto

di riferimento e d'incontro. I secondi avranno lì a disposizione una straordinaria vetrina situata nel cuore della capitale dei Colli Orientali. Non è dettaglio di poco conto, soltanto se si pensa al gran numero di turisti costantemente affascinati e attratti dai "tesori" della Città Ducale.

Ecco dunque la sfida: creare le giuste sinergie, lavorare uniti per raggiungere un obiettivo comune. Perché la promozione della buona cucina e del vino eccellente passa attraverso la promozione del territorio. Tutti ormai hanno capito che il turismo culturale è legato a doppia mandata con quello enogastronomico.

In modo particolare lo hanno capito parecchi medio-piccoli produttori locali: vitivinicoltori alla conquista di un mercato di qualità. I quali, per questo motivo, hanno già manifestato la propria disponibilità ad assecondare il nuovo corso intrapreso dall'Enoteca De Feo.

La ricetta

Soliman Cignacco, chef dell'Enoteca De Feo, suggerisce ai lettori di UdineEconomica una ricetta dal nome accattivante: **Controfiletto d'agnello in crosta di castagne e rosmarino, con fiori di broccoli e radicchio di Treviso in tempure su lettino di carciofi.**

Ingredienti (per quattro persone). Quattro controfiletti d'agnello di 120 gr l'uno. Sale, pepe e senape. Per la crosta di castagne: 200 gr di castagne, 50 gr di mollica di pane nel latte, un rametto di rosmarino, un tuorlo d'uovo, noce moscata a seconda dei gusti, parmigiano. Quattro fiori di broccoli, una costa di radicchio di Treviso tardivo, due carciofi medi.

Preparazione. Salare e pepare i controfiletti e spalmarli leggermente di senape, lasciandoli insaporire per un paio d'ore. Crosta di castagne: unire tutti gli ingredienti macinati e mescolare sino a ottenere un composto omogeneo, lasciandolo riposare per 30 minuti. Lessare (3 minuti) i fiori di broccoli in acqua bollente salata; poi farli raffreddare. Tagliare in quattro pezzi - nel senso della lunghezza - la costa di radicchio trevigiano. Quindi, passare i broccoli e il radicchio nella tempure e friggere in olio, asciugare in carta assorbente e tenere in caldo. Spalmare la crosta sul controfiletto e cuocere in padella (2 minuti per lato), poi passare al forno ben caldo (altri 3 minuti).

Disporre sul piatto da tavola il Treviso, i broccoli e i carciofi fatti in insalata con il controfiletto scaloppato, guarnire con un rametto di rosmarino e un filo d'olio d'oliva extravergine.

Abbinamento. Serve un vino di grande struttura e di marcata intensità tannica. Ideale un Pignolo dei Colli Orientali del Friuli.



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta a Cividale, Al Pellegrino

Cucina della tradizione attenta alla leggerezza dei cibi

di Bruno Peloi



Rita Calderini e Ivano Bardus

È bella e antica la storia dell'osteria con cucina - affittacamere Al Pellegrino. Il locale ha sede a Cividale, in via Carraria, proprio nello slargo dal quale parte la famosa gara automobilistica di risalita che dalla Città Ducale porta a Castelmonte. La storia, si diceva. Il riferimento più "datato" che lega quell'antica periferia di Forum Julii al nome "pellegrino" risale alla metà Quattrocento. In quel tempo, infatti, i pellegrini, prima della faticosa ascesa, si radunavano proprio all'inizio della strada che porta al celeberrimo santuario

mariano. E lì i maggiorenti dell'epoca offrivano loro un corroborante "conzo cividalese" (69,5 litri) di vino.

Vicende più recenti del locale portano invece agli anni a cavallo tra Otto e Novecento, quando - proprietario Vittorio Bignolini - nasce la vera e propria attività di ristoro. Nella locanda Al Pellegrino si fermavano i fedeli. Qui mangiavano e dormivano. E qui lasciavano i cavalli e "noleggiavano" buoi e carri (da cui il nome della località, Carraria), più adatti ad affrontare l'erta tortuosa. Lo scorrere del tempo porta al

succedersi di diverse gestioni. Finché, alla fine degli Anni 70, i cognati Gianluigi Primosig e Giampaolo Calderini (eredi di Bignolini) fanno un passo importante verso la moderna ristorazione, attivando una griglia grazie alla quale ricevono subito consensi convinti dai buongustai.

Nel 1999, la svolta. La proprietà passa nelle mani di Rita Calderini (figlia di Giampaolo) e del marito Ivano Bardus. Rita è una dirigente di comunità, specializzata in ricevimento alberghiero. Ivano è cuoco provetto (dopo gli studi, fa esperienze qualificanti al Riviera di Trieste e al Campiello di San Giovanni al Natissone). Un'accoppiata perfetta, dunque, per far rifiorire l'antica osteria-locanda. Nella quale, per la ristorazione, sono disponibili tre salette: quella del cjavedal per 20 posti, quella del caminetto per altri 20, una più piccola per 15. Cinque, invece, le camere da letto matrimoniali, fatte ex novo, calde, accoglienti, tutte con bagno, tv, telefono e riscaldamento indipendente. In fase di ristrutturazione il giardino: a lavori finiti, potrà ospitare

fino a 200 persone. Ivano propone una cucina della tradizione friulana, ma attenta alla leggerezza dei cibi, così come impongono i tempi. Al cliente due scelte: il menù fisso (le portate variano però di giorno in giorno) o la prenotazione, "aperta" a tutte le specialità.

Il prosciutto crudo di San Daniele, tagliato a coltello, è uno degli antipasti più richiesti. Tra i primi, da consigliare gli gnocchi fatti in casa (con burro e ricotta affumicata, oppure con l'anatra o la lepre...), gli sformati (adesso, col freddo, gradevole quello al radicchio rosso di Treviso) e i ravioli di magro (spinaci e formaggio). Grande varietà anche tra i secondi. Alcuni esempi: stinco di maiale, baccalà, trippe, brasato, arrosto di coppa suina, coniglio al forno, oca, o il gustoso roast-beef (alto due dita), cotto al sangue, con patate fresche

tagliate a fettine sottili. Una menzione particolare merita un piatto "forte": gnocchi di zucca con cervo in salmi. Salmi come si fa nelle Valli, con verdure e ginepro, ben abbinato al "dolce" della zucca, lavorato con farine e patate. È pietanza impegnativa e richiede un vino sgrassante e saporito



contempo. Al Pellegrino suggerisce il Cabernet franc Ronchi San Giuseppe (Franco Zorzetti).

Ivano Bardus consiglia personalmente gli abbinamenti "enoici" per i suoi piatti: propone general-

mente i vini della casa (Tocai, Verduzzo, Merlot, Cabernet franc e Refosco, sempre dei Ronchi San Giuseppe) oppure, su richiesta, quelli delle aziende di Giovanni Crosato e Lucia Galasso. Ivano Bardus, chef, passa sempre ai tavoli a prendere le "comande". Rita Calderini mantiene invece i rapporti con gli ospiti in sala. Stante il motto della "casa" (semplicità, disponibilità, cortesia, confort a disposizione di chiunque voglia stare a tavola in santa pace), la clientela è eterogenea. A pranzo soprattutto persone in pausa lavoro. A cena, famiglie, amici, appartenenti a gruppi e associazioni. Costo medio: menù fisso, 10 euro, bevande incluse; su ordinazione, 15 euro, tutto compreso. Il locale accetta le carte di credito. Non ci sono problemi di parcheggio (anche interno). L'osteria con cucina - affittacamere Al Pellegrino ha sede al numero 100 di via Carraria, a Cividale del Friuli. Telefono e fax 0432-730201. Giorno di chiusura: domenica.

L'angolo dell'editoria friulana

Fiabe, filastrocche, ninne nanne

di Silvano Bertossi

La nostalgia delle ninne nanne e delle filastrocche! Tutti siamo passati, più o meno indenni, attraverso loro. Ma si cantano ancora le ninne nanne ai bambini? O meglio, le mamme moderne le conoscono?

Fâs la nane il miò ninin, / siare i voi e sta cidin; / se tu tasis, i agnolûts / vegnin jù dal cîl turchin / a puartati un biel pipin. / Fâs la nane bambinut, / siare i voi, sta cuietut; / se tu vais, i agnui bie / scjampin vie come uciei; / siare, siare chei voglûts, / pon il cjâf sui toi brazzuts. / Nine nane, su, sta bon, / ti darai ançe il bombon; / se tu duârs, un agnolût / al starà sul to jetut / par scjaldati il petisin ... / Sito ...: al duâr il pitin.

Così si cantava a Pontebba per addormentare i piccoli che, chiudendo gli occhi e stando in silenzio, avrebbero avuto la visita di angioletti venuti giù dal cielo turchino.

In altre zone del Friuli, a Forni di Sotto e in alcune località del Friuli centrale, era in uso un'altra ninna nanna. Nine nane biel pipin, / fâs la nane fantulin: / il papà al è a seâ, / la tata a ristiellâ, / la none e ten la lum / e il nini al mûr di sium!

Quell'essere o ritornare bambini o divertirsi con i bambini, per certi versi, sono la medesima cosa. Se poi si raccontano fiabe, si snocciolano filastrocche e si cantano ninne nanne, autore, narratore e ascoltatore diventano un tutt'uno all'insegna di una complicità non scritta ma spontanea, genuina, senza regole prestabilite.

Forse proprio su questo filone ha percorso un "suo" itinerario Adriano Del Fabro, che ha firmato una bella pubblicazione, adattissima al periodo natalizio, dal titolo Ninna nanna bel

bambin, per le edizioni Biblioteca dell'immagine (pag. 156, € 12). Del Fabro è anche autore di varie pubblicazioni dedicate alle tradizioni popolari, alla cucina, alla storia della nostra regione.



Ninna nanna bel bambin si presenta in maniera accattivante, piacevole, con disegni di Katia Peruch. Del resto così deve essere perché la serie di fiabe, filastrocche, ninne nanne in friulano scelte da Del Fabro predispongono

positivamente alla lettura o all'ascolto. "Le pulci e la principessa è una fiaba che apre la felice serie. La prima versione di questa favola è stata pubblicata, nel 1894, su Pagine friulane di Domenico Del Bianco. Allora il racconto era stato raccolto da Luigi Gortani a Clavais di Ovaro. Un'altra versione - specifica Del Fabro - era stata pubblicata su Sot la Nape, a cura di Dolfio Zorzut che l'aveva sentita a Mediis nel 1920. Una terza edizione era apparsa, nel 1970, raccolta, questa volta, a Cercivento dalla studiosa di tradizioni friulane Andreina Nicoloso Ciceri. Come dire che anche le fiabe e le ninne nanne viaggiano nel tempo e si sentono e si risentono anche se, alle volte, con alcune varianti, che sono dovute ai narratori che, coinvolti in prima persona, apportano alcune leggere modifiche o dimenticano qualche particolare.

Adriano Del Fabro ha

raccolto diciassette tra fiabe e storie, trentotto filastrocche, venticinque burle e dodici ninne nanne friulane. Per le fiabe l'autore è andato a "intingere" la penna nelle raccolte curate da Elvia e Renato Appi e Umberto Sanson di Polcenigo, in Carnia e nell'Isontino. Le filastrocche non hanno, apparentemente, né capo né coda, ma poi, leggendole si resta affascinati dal loro ritmo, dalla rima cercata più che dalle parole in sé, come in questa che si intitola Ava e von: Mè ava e mè von, / lavin a passòn; / mè ava si sintava, / mè von la petenava; / mè ava no uareva, / mè von si la rideva.

E poi, oltre alle ninne nanne, alle filastrocche e alle fiabe sono pubblicate delle burle che i ragazzi facevano per prendersi in giro tra loro. Motivo poteva essere il nome di battesimo, intorno al quale si creavano delle rime qua-

si assurde nei contenuti, ma con una loro musicalità. A cominciare da Pieri si volte, per continuare poi con Pie urtie, Rose pelose, Mariute busute, Checo beco, Vigj pigj e Marie sbittie.

Storie friulane da leggere e da raccontare vicino al presepio o accanto al caminetto, versione moderna dei fogolârs.



Industria

Fantoni, eccessiva per le imprese la spesa energetica

Energia, l'Assindustria lancia l'allarme costi

«Siamo tutti consapevoli di quanto le problematiche energetiche pesino sulle aziende, ma, purtroppo, resta in noi imprenditori la sensazione che anche nei prossimi anni il costo dell'energia sarà ancora troppo caro rispetto a quello praticato dai nostri concorrenti europei». È quanto ha dichiarato il presidente dell'Associazione Industriali di Udine, Giovanni Fantoni, aprendo a Palazzo Torriani il convegno dal titolo «Energia: emergenza costi. Un'anomalia tutta italiana».

Il convegno ha messo a confronto gli utilizzatori e i soggetti che influenzano con le loro decisioni l'andamento dei mercati energetici per verificare le azioni e i programmi necessari a rendere l'energia una effettiva opportunità di sviluppo per il Paese e per le imprese. Wladimir Biasia, responsabile dell'analisi finanziaria di B&S Joint, si è soffermato sulle aspettative degli esperti sul prezzo del petrolio e del dollaro. Le prospettive indicate da Biasia non sono rosee: il petrolio, dopo

una discesa nel breve periodo intorno ai 35 dollari al barile, dovrebbe tornare a raggiungere i livelli massimi nel medio-lungo periodo, fino a 75-80 dollari a barile. Anche l'euro proseguirà la sua corsa al rialzo sul dollaro, toccando quote di cambio tra gli 1,45 e l'1,50. «Tutto questo – ha avvertito Biasia – succederà fin tanto che non ci sarà un chiaro segnale di inversione di tendenza del deficit commerciale americano».

Giuseppe Morandini, del Consiglio Direttivo di Confindustria, ha lanciato un grido d'allarme: «Alla piccola impresa viene chiesto di essere competitiva in fatto di dimensioni, ricerca, innovazione e formazione, ma nessuno però si prende la briga di spiegarci quale grado di innovazione e ricerca deve raggiungere per mettere una pezza a un 30% di differenziale dell'energia rispetto ai Paesi dell'Unione Europea».

Paolo Scaroni, amministratore delegato di Enel Spa, ha focalizzato il suo intervento sulle azioni necessarie a ricondurre i costi sulle bollette a livello euro-

peo nell'arco di cinque anni. «È necessario – ha detto – bilanciare il mix di produzione verso fonti più efficienti e meno costose; occorre altresì aumentare la capacità per sostenere la crescita della domanda. Per quanto riguarda il mix di produzione, l'effetto complessivo di questa rivoluzione del parco centrali dell'Enel consentirà una riduzione del costo di generazione di almeno il 20-25%. Dunque, più gravi ritardi accumuleremo nella realizzazione dei progetti di grandi interventi infrastrutturali in generazione più tardi avverrà il riequilibrio dei prezzi. È necessario pertanto – ha concluso Scaroni – che tutti gli stakeholders – imprese, associazioni, consumatori e istituzioni – giochino a favore, e Confindustria può avere un ruolo decisivo nel guidare la grande trasformazione del settore energetico del Paese».

Luca D'Agnesse, amministratore delegato del Grtn, ha analizzato poi lo sviluppo delle infrastrutture elettriche: «La riduzione dell'elettricità passa attraverso



Il tavolo dei relatori

lo sviluppo delle reti. Sulle centrali c'è un programma ambizioso che rischia di non essere sfruttato al pieno del suo potenziale se non si costruiscono le reti. Dobbiamo riuscire a superare il vincolo delle autorizzazioni». Dal canto suo, Alessandro Ortis, presidente dell'Autorità per l'Energia elettrica e il gas, ha dichiarato che si può essere fiduciosi in un sollecito miglioramento della situazione nell'arco dei prossimi anni per il settore elettrico, grazie all'entrata in funzione di nuovi impianti; non altrettanto si può dire per il settore del gas. L'insufficiente concorrenza in questo settore potrebbe incidere

gravemente anche sul successo dei forti investimenti in corso negli impianti elettrici. «Questi ultimi infatti – ha sottolineato Ortis – prevedono un massiccio utilizzo del gas naturale e, se non scende il prezzo del gas, difficilmente potrà scendere quello dell'elettricità».

«L'Italia ha tutte le opportunità per godere di un mercato del gas veramente competitivo. È quindi urgente – ha proseguito Ortis – il potenziamento dei metanodotti di importazione e la costruzione di un adeguato numero di rigassificatori, nonché l'evoluzione della società che gestisce le reti in un soggetto vera-

mente terzo». Le conclusioni all'incontro sono state tratte da Michela Del Piero, assessore regionale allo sviluppo e alla programmazione, alle risorse economiche e finanziarie, al patrimonio e ai servizi generali. Nella stessa giornata, l'assessore aveva partecipato, assieme al Governatore Riccardo Illy, a un incontro a Klagenfurt con la Giunta della Carinzia in cui si erano poste le basi a un progetto secondo il quale le imprese del Friuli Venezia Giulia potranno acquistare in Carinzia forniture di energia elettrica a un prezzo fino al 30% inferiore a quello italiano».

A. L.

Paniccia: «Con l'Università salto di qualità per le Pmi»

(segue da pagina 29)

finanziaria regionale propone uno standard progettuale di aggregazione o di crescita, lo condivide e lo adatta nelle applicazioni specifiche con l'imprenditore; se ne fa garante e pone un proprio manager alla guida o al fianco del progetto. Il disegno strategico compete infatti alla Regione, non all'imprenditore, a cui si deve chiedere di rinunciare a una parte del proprio individualismo per un progetto di crescita. Non è tutto. In un rapporto virtuoso tra impresa, istituzioni e territorio, va valorizzato, sviluppato, reso centrale il ruolo dell'Università, e mi fa particolarmente piacere poterne parlare in questa sede. Oggi in Italia meno di un'impresa su cento ha rapporti con l'Università; gli investimenti in ricerca e sviluppo da parte delle aziende sono grandemente inferiori alla media europea, per non dire di Stati Uniti e Giappone. La piccola azienda non ha strutture né risorse per fare ricerca. Proprio l'Università può for-

nirle la porta d'accesso, favorendone il salto di qualità da impresa tradizionale a impresa tecnologicamente avanzata. Mi rendo conto che si tratta di un dialogo non facile, ma occorre farlo.

Vorrei dire qualche parola, in conclusione e sempre pescando dalla mia esperienza, su un tema che ho sempre sentito profondamente: quello della responsabilità sociale dell'impresa. Troppo spesso noi imprenditori, completamente assorbiti dalla nostra attività, tendiamo a trascurare tutto ciò che ci circonda. Ma noi non siamo al centro del mondo. Abbiamo sì, e ci mancherebbe altro, una responsabilità intrinseca al nostro ruolo, nell'azienda e verso l'azienda, che dobbiamo far crescere forte e sana. Ma abbiamo anche una responsabilità esterna che non è meno importante. A tal proposito non posso fare a meno di accennare brevemente al caso Solari. Quando la rilevai, di Solari ce n'erano due: la Solari di Udine, oggetto della mia acquisizione, e la Fratelli

Solari di Pesariis, che svolgeva esattamente le stesse produzioni: era il frutto di una lite familiare protrattasi nel tempo.

Quando anche questa seconda entrò in crisi, ritenni giusto incorporarla nella prima. Non avevo la minima intenzione di chiudere gli stabilimenti di Pesariis, e lo dissi subito. Promisi che non avrei lasciato l'azienda e avrei anzi investito in quegli stabilimenti. Non mi attendevo per questo un premio, ma nemmeno la sorprendente contestazione territoriale di cui fui oggetto. Ebbene, a distanza di sei anni ho mantenuto e manterrò tutti gli impegni, come pubblicamente datomi atto da alcuni – non da tutti – con tanto di scuse.

Un paese intero vive intorno all'azienda. Se guardassi alla mera logica economica, mi converrebbe chiudere tutto e trasferire la produzione a Udine. Ma è un'ipotesi che non prendo nemmeno in considerazione. Ciò che voglio dire è che viviamo in un sistema di cui dobbiamo farci garanti e responsabili».

Alimentare friulano l'unione fa la forza

Non soltanto un manuale sull'impiego di oli e grassi nella formulazione dei prodotti da forno, ma anche una filosofia alla base che può portare valore aggiunto al settore alimentare friulano. È anche sotto questa chiave di lettura che può essere vista l'iniziativa congiunta di Assindustria friulana, Area di Ricerca di Trieste e Università di Udine di presentare a Palazzo Torriani uno studio agroalimentare sotto forma di manuale di grande interesse per le aziende del comparto. «È l'esempio – ha commentato Maurizio Bertolini, capogruppo del Gruppo Alimentari e Bevande dell'Assindustria friulana – di come, operando in una logica di obiettivi condivisi, si possa avviare una collaborazione proficua nell'interesse del sistema produttivo».

Partendo da un'esigenza condivisa da più imprese, Area Science Park ha realizzato questo manuale – i cui contenuti sono stati illustrati a palazzo Torriani dai due autori, i professori Lanfranco Conte e Maria Cristina Nicoli, del Dipar-



Maurizio Bertolini

timento di Scienze dell'Università di Udine – che approfondisce il tema della stabilità dei grassi in relazione alla composizione del prodotto da forno, alle modalità di confezionamento, alla conservazione, e illustra le normative di riferimento, le metodiche analitiche di controllo e le possibili strategie tecnologiche per ottenere prodotti da forno con un ridotto tenore di lipidi. Per la professoressa Nicoli «questo volume è uno dei primi casi di manuale integrato di tre competenze diverse: normativa, nutrizionale e tecnologica».

Paolo Cattapan, direttore del servizio trasferimento tecnologico dell'Area Science Park di Trieste, ha parlato del ruolo che Area ha

avuto in questa iniziativa: «Dalle aziende friulane c'era stata la richiesta-esigenza di approfondire questa tematica che noi, in quanto struttura di servizio e con competenze di ricerca, ben volentieri abbiamo cercato di soddisfare». Cattapan ha poi presentato i numerosi servizi per l'innovazione che il nuovo Centro di competenza Agro-Industria di Area rende disponibili a tutte le imprese regionali del settore.

«L'auspicio – ha concluso il capogruppo Bertolini – è che tale unità di intenti tra Area, Università e la nostra Associazione possa proseguire in stretto collegamento con le nostre imprese alimentari che proprio dal mondo della ricerca e dell'innovazione possono trovare gli stimoli di crescita e di miglioramento indispensabili al loro sviluppo. Di fatto questa pubblicazione si pone come obiettivo quello di valorizzare e scoprire i segreti della qualità al fine di esaltare il gusto e l'unicità degli alimenti per rendere i prodotti dell'industria alimentare friulana sempre più famosi e inimitabili».

Commercio

Convegno di Confcommercio a Villa Manin di Passariano

Da Pozzo: "Innovazione anche nel settore turistico"

"Innovazione non solo come ricerca di nuovi processi produttivi e tecnologie, ma innovazione delle risorse umane e delle idee. All'interno delle nostre aziende possiamo cercare di ragionare meno in termini di budget e più in termini di proposte creative". Il presidente di Confcommercio provinciale Giovanni Da Pozzo ha aperto con questo invito alle decine di operatori presenti al convegno "Ospitalità creativa" organizzato dall'associazione con il patrocinio della Regione e il sostegno della Banca FriuliAdria. Un convegno attraversato da un doppio messaggio: il valore strategico del turismo all'interno del sistema economico e il pungolo agli imprenditori del settore, attraverso esempi concreti, a considerare anche una piccola idea possibile "scintilla" per una storia di successo. Da Pozzo ha

sottolineato il ruolo fondamentale del comparto turistico, "un ruolo che deve affermarsi all'interno di un modello di sistema più strutturato".

Credo che ciò sarà possibile perché conosco la volontà e la capacità dei nostri imprenditori, gente che crede e investe nella propria azienda e ha la capacità di valutare positivamente anche esperienze tanto diverse tra loro, e rispetto alla nostra, come quelle proposte in occasione del convegno". Tra gli inter-

venti, anche quelli del neopresidente di Confcommercio regionale Alberto Marchiori e della referente della Carnia degli albergatori di Confcommercio Paola Schneider. Entrambi hanno sottolineato il valore della compattezza: "Inutile disperdere energie - hanno rimarcato -, se sapremo lavorare uniti otterremo migliori risultati".

Il presidente della Cciaa di Udine Adalberto Valduga ha auspicato da parte sua che tutti gli operatori mettano in campo il cento per

cento delle proprie potenzialità.

La platea di Villa Manin è stata l'occasione per annunciare anche che proprio dalla dimora dogale partirà una delle novità della prossima riforma: "Questa Villa - ha ufficializzato l'assessore al Turismo Enrico Bertossi - diventerà il simbolo del turismo regionale. Qui infatti sarà ubicata la struttura centrale organizzativa".

E' stato il vicepresidente nazionale di Federalberghi Alessandro Peruc a tirare le conclusioni del convegno. Numeri alla mano - l'attività turistica vale, direttamente e per indotto, il 12% del pil nazionale, dà lavoro a 2 milioni di persone e contribuisce al saldo della bilancia valutaria italiana con quasi 30 miliardi di euro di spese degli stranieri -, Peruc ha ricordato il peso dei valori socio-economici rappresentati dal settore



Agnetha Lund Manager IceBar International



Da Pozzo e i relatori

turismo, "valori da difendere soprattutto in una fase di flessione evidente come quella attuale".

"Nel solo trimestre estivo - ha precisato - gli alberghi italiani hanno registrato 2,5 milioni in meno di pernottamenti degli italiani e circa 2 milioni in meno di pernottamenti dei tedeschi, per una perdita di fatturato quantificabile in almeno 500 milioni di euro. Inoltre, sotto l'aspetto occupazionale, pur non essendoci un

decremento dell'occupazione, i dati Inail dicono che nei primi dieci mesi del 2004 c'è stata una flessione dell'11% di nuove assunzioni in alberghi e ristoranti". Come reagire? "Ognuno dovrà fare la sua parte - ha concluso Peruc -: l'imprenditore migliorando la qualità dell'offerta e puntando sulla formazione, le istituzioni impegnandosi più concretamente sul fronte delle politiche di sostegno e sviluppo".

A Villa Manin gli esempi della creatività alberghiera

Al centro di "Ospitalità creativa" la "sfilata" degli innovativi, esempi di creatività capace di restare legata alle tradizioni locali. "Tutti quelli che operano nel settore del turismo - ha sottolineato Agnetha Lund, direttrice di Icehotel e Icebar - devono cercare ciò che è unico all'interno dei propri territori. L'autenticità è il valore aggiunto delle proposte creative arrivate all'eccellenza". Un minimo comune denominatore, quello dell'unicità, che è emerso anche in altri interventi all'interno del convegno. Da quello di Vittorio De Martino, presidente nazionale dell'associazione direttori albergo, che ha parlato dell'operatore del turismo come di "un saltimbanco che sonnecchia capace prima o poi di risvegliarsi e di rubare la scena con qualche idea semplice ma innovativa", a quello di Dado Duzzi, presidente dell'azienda di soggiorno e di turismo di Bolzano, che ha illustrato due iniziative di successo dell'Alto Adige: Törggelen, la tradizionale passeggiata per gustare le caldaroste, assaggiare il vino e le prelibatezze della cucina tipica locale, e i mercatini di Natale altoatesini, una realtà da 70-80 milioni di euro di giro d'affari e un milione di visitatori nel-

arco di un solo mese.

Nelle storie di successo presenti a "Ospitalità creativa" anche gli alberghi che diventano "opera d'arte" illustrati da Paolo Emilio Cassandro, dello studio d'architettura Simone Micheli di Firenze, e l'affascinante mondo del ghiaccio di Jukkasjärvi descritto con grande passione da Agnetha Lund. "Quindici anni fa - ha ricordato Lund - una decina di persone ha

dormito la prima notte nel nostro hotel di ghiaccio. Da 60 metri quadri, l'Icehotel è diventato oggi una realtà di 5 mila metri quadri, 54 stanze, 30 suite e un milione di visitatori all'anno. Il tutto ricostruito ogni inverno con 30 mila tonnellate di ghiaccio. Un miracolo? No, abbiamo solo sfruttato le risorse naturali del territorio. Quindi, abbiamo pensato al teatro e ai bar: ne abbiamo aperto uno an-

che a Milano".

Ricette valide anche per il Friuli Venezia Giulia? "Non si tratta di imitare queste realtà, ma di carpirne la filosofia - ha spiegato il presidente di Confcommercio provinciale Giovanni Da Pozzo -. Se quella turistica è sempre più economia di sistema, è necessario individuare diversi temi di interesse per soddisfare le richieste di un cliente sempre più esigen-



Segat, Ferri, Marchiori, Duzzi e Cassandro

te. Ambiente, gastronomia, cultura, sport sono settori turistici di nicchia in cui può diventare forza un elemento di apparente debolezza come la frammenta-

zione della proposta del Friuli Venezia Giulia. A diventare vincente può essere proprio l'applicazione di idee, progetti, iniziative ad alto contenuto creativo".

Quale modello di turismo? Fondamentale l'integrazione

Un convegno dopo l'altro. Il turismo fa parlare e discutere. Nelle ultime settimane del 2004 si sono mossi, assieme a Confcommercio, la Regione, la Camera di commercio di Udine, il Consorzio Friuli Turismo.

Ospiti e spunti interessanti non sono mancati: il convegno di Villa Manin e gli altri appuntamenti del mese di dicembre hanno offerto agli operatori del Friuli Venezia Giulia modelli diversi di turismo. OggiAscom ha chiesto a sei dirigenti della sezione Turismo di Confcommercio provinciale quale sia, a loro parere, il modello

turistico da inseguire.

Pio Costantini. "Innanzi tutto dobbiamo fare l'analisi delle nostre forze, a quel punto ci renderemo conto di quante potenzialità possiamo dispiegare sul territorio. Il turismo è in evoluzione, aumenta la richiesta di vacanze brevi, si tratta di rimodulare l'offerta".

Bruno Della Maria. "Non credo che ci dobbiamo inventare un nuovo modello turistico. Per noi, da sempre, il turismo è quello delle famiglie. L'unica cosa da cambiare, o meglio da migliorare, è quella del servizio".

Ennio Favetta. "Il mo-

dello di turismo da inseguire è il turismo per tutti. Non dobbiamo trascurare nulla e nessuno. Ci devono interessare le famiglie, i single, gli amanti dello sport e dobbiamo promuovere a trecentosessanta gradi".

Cesare Mansi. "Questa regione deve seguire un modello di turismo di nicchia e, nella fascia intermedia, destagionalizzato. Non possiamo sottovalutare il fatto che è aumentata la richiesta turistica da parte della terza età, persone che hanno una buonissima capacità di spesa e molto tempo a disposizione".



Da Pozzo, Valduga, Peruc e Bertossi

Franco Mattiussi. "Dobbiamo fare un turismo integrato, coinvolgendo tutte le realtà economiche sul territorio, facendo squadra, finalmente, tra tutti gli operatori. Fondamentale poi una promozione che "spinga" l'intero Friuli Venezia Giulia e non solo le sue specificità: la

Regione se ne è accorta, speriamo non sia troppo tardi".

Paola Schneider. "Il modello? Quello del fare sistema. Serve un progetto integrato che contempli la sinergia tra albergatori, servizi, musei e tutto quanto concerne l'offerta dell'accoglienza turistica".

Agricoltura

Realizzata con il sostegno di Provincia, Camera e Fondazione Crup

Le fattorie didattiche in una guida di Coldiretti

“Nel 2003 e nel 2004 migliaia di studenti le hanno visitate e ora che l’iniziativa ha tutti i crismi dell’ufficialità e tanto di guida stampata con il sostegno della Fondazione della Cassa di Risparmio, della Provincia di Udine e della Camera di commercio saranno sicuramente prese d’assalto”. La previsione è del presidente della Coldiretti della provincia di Udine, Roberto Rigonat. L’ha fatta il 3 dicembre alla presentazione della guida alle fattorie didattiche della provincia di Udine, 17 imprese agricole che sono in grado, dopo corsi di formazione curati dall’Ersa, da Coldiretti e dalla Regione, di ospitare e di informare correttamente studenti, genitori e insegnanti sulle coltivazioni, sulla corretta alimentazione, sullo stare e vivere in campagna. La guida, curata da Raffaella Tassotti con disegni di Dorian Pelizzo, è solo la punta di un iceberg di una iniziativa, quella di Coldiretti sull’educazione

alla Campagna Amica, cominciata nel 1999 e che negli anni ha coinvolto decine di migliaia di studenti e insegnanti in percorsi di formazione e studio sull’agricoltura con visite guidate nelle aziende agricole. “Da queste visite – ha spiegato il direttore provinciale di Coldiretti, Mauro Donda – si è sviluppata la necessità di formare gli imprenditori agricoli che ospitano visitatori, di inventare le fattorie didattiche, di inquadrarle e di metterle in rete. La guida che abbiamo presentato, una cinquantina le pagine, è quindi solo un primo passo di

un nuovo interessante percorso”.

“Nella sola provincia di Udine – ha spiegato Raffaella Tassotti – sono 17 le fattorie didattiche, sono destinate presto a crescere, sono presenti in tutto il territorio provinciale e rappresentano quasi tutte le tipologie aziendali”. “Un esempio – ha aggiunto Eros Mauro, della direzione regionale dell’agricoltura, che ha portato i saluti del direttore Viola e dell’assessore Marsilio – di multifunzionalità che può dare risposte significative soprattutto nelle aree marginali e nelle aziende di



Donda, Commessatti, Rigonat, Mauro

Albo imbottigliatori: iscrizione entro il 31 dicembre

Scade al 31 dicembre 2004 il termine per l’iscrizione all’Albo degli imbottigliatori; lo ha deciso il ministero delle Politiche agricole e forestali, con il DM 30 settembre 2004; si ricorda che è tenuta all’iscrizione la persona fisica o giuridica, o l’associazione di tali persone, che procede o fa procedere per conto proprio al condizionamento del prodotto, ai fini commerciali, in recipienti di contenuto inferiore ai 60 litri.

piccole dimensioni”. Il lavoro svolto dall’Ersa è stato illustrato da Cinzia Bonamico, mentre quello di Coldiretti dalla stessa Raffaella Tassotti; la testimonianza delle 17 imprese è stata resa da due imprenditori: Loreta Nascivera e Diego Zamolo. La Fondazione della Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone era rappresentata dal vicepresidente Piero Com-

messati, che si è congratulato per l’iniziativa volta a conoscere il territorio, le produzioni tradizionali e un’economia che ha ampi spazi di crescita. La conferenza stampa s’è conclusa con una replica di Rigonat al presidente nazionale di Confcommercio Billè. “Non è affatto vero – ha precisato Rigonat – che i coltivatori di prodotti ortofrutticoli e vitivinicoli ricevano

aiuti dall’Ue per le loro produzioni e quindi non è affatto vero che così si forma parte del loro reddito. È invece vero che con i prezzi alla produzione di questa stagione in molti casi non si riescono a pagare nemmeno i costi di produzione, mentre i consumatori non riescono ad apprezzare il sacrificio che la filiera sta imponendo a chi quei beni produce”.

Marsilio: “Certificazione e qualità le armi per vincere sui mercati”

“Solo con la qualità e la tipicità dei prodotti, con le certificazioni che ne garantiscono l’origine e i metodi produttivi, ma anche con la certificazione del territorio che assicura i consumatori che i prodotti sono stati coltivati in aree incontaminate, l’agricoltura del Fvg potrà vincere la sfida dei prossimi anni”. Lo ha detto, inaugurando il 4 dicembre la nuova sede della Coldiretti di Cervignano nella frazione di Scodovacca, l’assessore regionale all’agricoltura Enzo Marsilio che ha riconosciuto a Coldiretti di essere stata la prima associa-

zione di categoria a lavorare per raggiungere questi obiettivi, ma ha anche rivendicato alla Regione un analogo impegno condiviso da tutta la Giunta Illy oltre che dall’assessore all’agricoltura. Marsilio ha infine evidenziato come vi siano spazi di crescita e di sviluppo per l’agricoltura e di come “Coldiretti, investendo in personale, uffici e strutture, sia la prima a credere nelle prospettive di crescita del settore primario”.

A festeggiare la nuova sede della Coldiretti di Cervignano – che annovera, come ha ricordato il direttore Mauro Donda, 745

soci, 401 aziende professionali, operanti in 14 comuni, su un’area di oltre 20.000 ettari, 14.000 dei quali coltivati – c’erano i vertici della Coldiretti provinciale. A cominciare dal presidente Roberto Rigonat, con il sindaco di Cervignano Paviotti, il vicesindaco Gino Zampar, il vicedirettore provinciale di Coldiretti Gianfranco Drigo, il presidente del Consorzio agrario Fabio Benedetti e monsignor Silvano Cocolin che ha benedetto “le persone e i locali” di via Grado 5 a Scodovacca di Cervignano, dove per l’appunto si trova la nuova sede di Coldiretti. Parole di soddisfazione sono state espresse, oltre che dal sindaco di Cervignano, Paviotti, dal presidente di Coldiretti Rigonat che ha voluto ringraziare i soci, i dipendenti e i collaboratori per l’ottimo lavoro svolto, ma non ha dimenticato di sollecitare l’assessore Marsilio a semplificare il più possibile gli adempimenti burocratici e amministrativi e a difendere le risorse messe in Finanziaria dalla Regione per il settore agricolo, “risorse importanti che rischiano di

essere tagliate a causa della finanziaria nazionale che riduce i trasferimenti alla Regione. Noi siamo convinti che Marsilio – ha concluso Rigonat – saprà fare bene il suo lavoro”.



Successo a Roma per la presenza coordinata da Federdoc

Il vigneto chiamato Friuli conquista il Wine show

Si è rivelata un’esperienza promozionale decisamente positiva per i vini del Friuli Venezia Giulia, e in particolare per i classici bianchi, la nuova kermesse enologica ideata dal Salone del Vino che ha portato a Roma le aziende che hanno esposto i propri prodotti alla recente rassegna torinese. Nella capitale, sabato 27 e domenica 28 novembre, si è infatti svolta la prima edizione del “Wine Show”, una due-giorni di degustazioni su invito che ha richiamato nella Città del Gusto del Gambero Rosso una sorta di beaubourg multimediativo al servizio dell’enogastro-

nomia di qualità, circa 2.500 visitatori che hanno passato in rassegna la produzione di 150 cantine italiane. Tra le 500 etichette presenti, hanno ben figurato i 30 vini di 19 aziende del Fvg che hanno partecipato alla manifestazione con la regia di Federdoc. Numerosi gli autoctoni regionali presenti, quali Tocai friulano, Refosco dal peduncolo rosso, Ribolla, Verduzzo, Schioppettino, Malvasia e Ramandolo. Nello spazio riservato al Friuli Venezia Giulia, allestito su una lunghezza di 20 metri con tavolini in stile “wine tasting” e servito da 15 sommelier, si sono

avvicinate centinaia di persone che hanno dimostrato di apprezzare soprattutto i vini bianchi friulani. “In un momento non facile per il mercato del vino – sottolinea il direttore di Federdoc, Michele Bertolami, presente a Roma in rappresentanza della Federazione – abbiamo avuto la conferma che i bianchi friulani ottengono sempre grandi consensi. In particolare è stato molto ricercato dai visitatori romani, per la maggior parte operatori di settore, un vino buono con il giusto rapporto qualità/prezzo, anche se il produttore è meno conosciuto”.



Donda, Marsilio, Paviotti e Rigonat

Artigianato

Punteggi più alti nel Patto territoriale della Bassa

Iacop: Obiettivo 2 ultimo treno per lo sviluppo delle imprese

“Anche se stiamo lavorando per ridurre il più possibile il differenziale degli aiuti dell'Ue alle imprese nell'area nostra e in quella dell'Est Europa per il periodo 2007-2013, le risorse – oltre 10 milioni di euro – dei nuovi bandi dell'Obiettivo 2 rappresentano l'ultimo treno per finanziare l'ammodernamento e la crescita delle imprese”. Lo ha detto a Cervignano l'assessore regionale alle politiche comunitarie Franco Iacop, concludendo i lavori dell'ultimo di una serie di incontri organizzati da Confartigianato sul territorio per illustrare i nuovi bandi dell'Obiettivo 2 relativi alle azioni 2.1.1 “Aiuti agli investimenti” (risorse per oltre 10 milioni di euro) e 2.3.1

“Acquisizione di servizi reali” per il comparto artigiano (risorse per oltre 850 mila euro), recentemente pubblicati sul Bur e disponibili anche sul sito di Confartigianato www.confartigianato-udine.com, oltre che su quello della Regione.

Iacop, che ha parlato dell'artigianato come di un settore fondamentale per l'economia regionale e di vitale importanza soprattutto nelle aree montane e marginali, ha invitato gli artigiani ad approfittare di questa opportunità in un quadro di rilancio della propria impresa e ha ricordato che le aziende attive nell'area del Patto territoriale della Bassa friulana, l'unico esistente in regione, avranno un punteggio più alto.

I lavori, coordinati dal

funzionario di Confartigianato Flavio Cumer, sono cominciati con i saluti del presidente di zona di Cervignano di Confartigianato Sandro D'Antonio e del presidente provinciale Carlo Faleschini che si sono congratulati per il lavoro di divulgazione e di informazione svolto dai funzionari dell'Uapi sul territorio, e sono proseguiti, alla presenza del vicesindaco di Cervignano, Gino Zampar, con le relazioni di Pietro Sbuclz, della Direzione regionale Relazioni internazionali, di Massimo Lunardis, della Direzione centrale Attività produttive, di Giorgio Candusso per la Federazione regionale delle Bcc, di Gianpiero Abbate, presidente della Bat società specializzata nella consulenza e gestione



Faleschini con l'assessore Iacop a Cervignano

delle domande anche per l'Obiettivo 2. Successo di pubblico anche negli altri incontri di Confartigianato. Fra questi ad Amaro è stato presente l'assessore regionale Enzo Marsilio.

I nuovi bandi riguardano di comuni di Ampezzo, Arta Terme, Artegna, Attimis, Basiliano, Bertolo, Bordano, Camino al Tagliamento,

Carlino, Castions di Strada, Cavazzo Carnico, Cercivento, Cervignano del Friuli, Chiusaforte, Comeglians, Coseano, Dignano, Dogna, Drenchia, Enemonzo, Faedis, Flaibano, Forgaria del Friuli, Forni Avoltri, Forni di Sopra, Forni di Sotto, Gemona del Friuli, Grimacco, Lauco, Lestizza, Ligosullo, Lusevera, Magnano in Ri-

viera, Malborghetto, Valbruna, Marano Lagunare, Mereto di Tomba, Moggio Udinese, Montenars, Morzegliano, Muzzana del Turgnano, Nimis, Ovaro, Pallazolo dello Stella, Paluzza, Paularo, Pocenia, Pontebba, Povoletto, Pozzuolo del Friuli, Prato Carnico, Precenicco, Preone, Prepotto, Pulfero, Ravaschetto, Raveo, Resia, Resiutta, Rigolato, Rive d'Arcano, Rivignano, Ronchis, San Giorgio di Nogaro, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Sauris, Savogna, Sedegliano, Socchieve, Stregna, Sutrio, Taipana, Talmassons, Tarcento, Tarvisio, Teor, Tolmezzo, Torreano, Torviscosa, Trasaghis, Treppo Carnico, Varmo, Venzona, Verzegnis, Villa Santina, Zuglio.

Seminario di Confartigianato in Camera di commercio

Il marchio Ce sui serramenti obbligatorio nell'Ue con il 2006

Dal 2006 il marchio CE dovrà essere obbligatoriamente riportato su serramenti, finestre e porte, pena l'impossibilità per gli stessi di essere commercializzati sul mercato dell'Unione Europea. Lo ricorda Confartigianato Udine che ha organiz-

zato, venerdì 26 novembre nella sala convegni della Camera di commercio, un seminario tecnico nell'ambito del progetto europeo Access rivolto alle microimprese slovene e della nostra regione che producono serramenti in legno. Questo progetto è finanzia-

to dalla Commissione europea e si propone di incentivare e supportare la cooperazione tra le aziende fino a qualche mese fa divise dai confini ora superati dall'allargamento. Anche in materia di serramenti, infatti, italiani e sloveni devono già competere con le stesse re-

gole. Lo sottolinea il capocategoria del legno Mauro Damiani precisando che la “scadenza è più vicina di

quanto si pensi e occorre subito mettersi al lavoro per ottenere la certificazione CE”. Damiani spiega che le relazioni degli esperti del Catas di San Giovanni al Natisone e del Cert di Treviso saranno tenute in italiano e tradotte in simultanea in lingua slovena.

Agli artigiani e ai titolari di piccole imprese che pro-

ducono serramenti in legno sarà spiegato in cosa consiste, come si ottiene e quali opportunità offre la marcatura CE prevista dalla direttiva 89/106 e dalla norma di prodotto prEN 14351. Sarà anche l'occasione per un'accurata e approfondita panoramica sulle principali normative tecniche del settore.



Il tavolo dei relatori

Via alla regolarizzazione delle Sas artigiane

Il 27 dicembre scade il termine per la regolarizzazione della posizione di quelle Società in accomandita semplice che non sono in possesso dei requisiti minimi per il mantenimento dell'iscrizione all'Albo delle imprese artigiane così come disciplinati dalla L.R. 12/2002. In particolare, le Società in accomandita semplice, già

iscritte all'Aia ai sensi dell'art. 2 della Legge Regionale 24 febbraio 1970 che erano prive della maggioranza dei soci partecipanti all'attività alla data del 26 maggio 2002 (data di entrata in vigore della L.R. 12/2002) e che non hanno ancora provveduto a regolarizzare la propria posizione, sono tenute, per mantenere l'iscrizione al-

l'Aia, a configurarsi come segue: la maggioranza dei soci accomandatari, ovvero uno nel caso di due soci, deve possedere i requisiti indicati all'art. 8 della L.R. 12/2002 (partecipazione prevalente nel processo produttivo) e i soci accomandatari devono essere in maggioranza. Per informazioni: Albo imprese artigiane (0432-273207).

Convegno Satla-Cna sulle problematiche del settore

Lavanderie: a Udine si chiude

Non sempre i panni sporchi si lavano in casa. Ed è che così che Giovanni Di Maria e Anna Drusin, responsabili della sezione friulana del Satla-Cna, sindacato artigiani tintolavanderie e affini, hanno deciso di rendere pubbliche le problematiche che da diverso tempo attanagliano il settore. Lo hanno fatto all'interno di un convegno tenutosi alla Camera di commercio di Udine dal titolo “Le tintolavanderie artigiane rilanciano la qualità a tutela del consumatore”. “Anche nella nostra provincia si registra un forte calo di lavoro – denuncia Anna Drusin –. Molte lavanderie stanno infatti chiudendo e ciò è anche la conseguenza di una eccessiva polverizzazione del nostro comparto che, a causa della troppa concorrenza, difetta indubbiamente di razionalizzazione. Il proliferare in passato di tante e piccole lavanderie ha impedito a quelle più strutturate di

crescere e investire nel loro sviluppo”. A sostegno delle parole della Drusin vengono in soccorso anche le cifre rese pubbliche dal presidente nazionale del Satla Luciano Grasselli: “Sono venute meno negli ultimi quattro anni in Italia qualcosa come 6 mila lavanderie, passando dalle 24 mila del 2000 alle attuali 18 mila, sempre troppe comunque rispetto ai censimenti di altre nazioni. In Germania, per esempio, gli esercizi aperti

sono appena 7 mila. Il problema è che qui da noi chiunque può da subito intraprendere quest'attività anche se sprovvisto delle cognizioni minime in materia. Per questo motivo il Satla si sta impegnando a portare avanti il progetto di un patentino d'ingresso per poter aprire una lavanderia”. Altro annoso problema per la categoria è poi rappresentato dall'etichettatura spesso errata o incompleta dei capi di abbigliamento. “Quasi sempre – spiega Giovanni Di Maria – siamo noi titolari delle lavanderie a pagare per responsabilità in capo ad altri: principalmente quella

del produttore e in casi residui anche del confezionista e del negoziante”.

Anche in questo caso ci sono le cifre a supportare la tesi di Di Maria. “Effettivamente dal nostro osservatorio – evidenzia Vittorio Cianci, direttore del laboratorio analisi e ricerca tessile di Carpi con cui le lavanderie associate al Satla-Cna hanno stipulato una convenzione per far analizzare i capi oggetto di contestazione tra lavanderia e cliente – possiamo notare che all'interno dei 7.000 capi l'anno in Italia oggetto di contestazione palese, nel 95% dei casi la colpa va attribuita al produttore che

ha applicato un'etichetta errata”. Cianci ricorda poi altre statistiche: ovvero che ogni lavanderia, di media, ha contenitori per cinque capi l'anno, del valore complessivo dai 1.500 ai 2 mila euro; che i tessuti prodotti dalle aziende sono nel 50% dei casi a rischio di lavaggio e che, tra questi, la parte del leone la fanno i tessuti resinati o accoppiati. Per uscire da questa situazione il presidente Satla Grasselli ha una sua ricetta: “Bisogna coinvolgere e sensibilizzare i commercianti, i quali peraltro, per legge, devono garantire per due anni di tempo l'acquirente di un capo d'abbigliamento”.

ha applicato un'etichetta errata”. Cianci ricorda poi altre statistiche: ovvero che ogni lavanderia, di media, ha contenitori per cinque capi l'anno, del valore complessivo dai 1.500 ai 2 mila euro; che i tessuti prodotti dalle aziende sono nel 50% dei casi a rischio di lavaggio e che, tra questi, la parte del leone la fanno i tessuti resinati o accoppiati. Per uscire da questa situazione il presidente Satla Grasselli ha una sua ricetta: “Bisogna coinvolgere e sensibilizzare i commercianti, i quali peraltro, per legge, devono garantire per due anni di tempo l'acquirente di un capo d'abbigliamento”.

Attualità

Renzo Marinig: "Fare sistema per innovare e rinnovare l'agricoltura"

Legacoop e Fedagri insieme per valorizzare le produzioni

"Dobbiamo innovare e rinnovare l'agricoltura partendo dalle necessità dei consumatori e dei produttori e, per farlo, le forze dell'agricoltura devono essere unite perché il settore può dare buone risposte all'economia del Fvg. Il lavoro comune che abbiamo impostato con Fedagri-Confcooperative va in questa direzione". Ad affermarlo è stato Renzo Marinig, presidente di Legacoop Fvg, nel corso del convegno "la professione agricola di fronte a nuove responsabilità", appuntamento che ha avuto luogo all'auditorium di San Vito al Tagliamento e che ha dato concretamente avvio alla collaborazione fra le due associazioni. "Il mercato ortofrutticolo sta cambiando - ha aggiunto il presidente di Fedagri, Noè Bertolin - e, al centro, vi è la grande distribuzio-

ne. I tempi ci obbligano ad adeguarci se vogliamo crescere e dare stabilità ai produttori/soci. La stabilità è il miglior guadagno in agricoltura". Bertolin si è poi interrogato sulla capacità di fare rete fra i produttori e sul business: "Ci siamo concentrati sulla solidarietà tralasciando il business. La cooperazione è uno strumento ottimo, ma deve essere adeguato ai tempi, per questo oggi bisogna guardare anche al mercato senza mai dimenticare, comunque, la qualità dei prodotti e la solidarietà con il cliente". Secondo Bertolin, poi, il rapporto con la Lega delle Cooperative del Fvg può essere un utile elemento per ottenere indicazioni su come strutturarsi adeguatamente per confrontarsi con i cambiamenti in corso.

Il convegno ha consentito inoltre di toccare alcuni



Bertolin, Campli e Marinig

temi relativi all'attuazione della riforma della politica agricola comunitaria, che affida ai coltivatori, attraverso l'erogazione degli aiuti disaccoppiata dalla produzione, la possibilità di scegliere la coltura in base alle leggi di mercato. "La riforma che verrà attuata nel 2005 - ha detto Oliviero Della Picca, diret-

tore regionale di Coldiretti - darà un nuovo ruolo alla professione agricola, che dovrà tenere in considerazione la qualità del prodotto, ma anche l'efficienza, l'abbattimento dei costi, le aggregazioni fra realtà diverse. Condividiamo, a tal proposito, la scelta operata da Legacoop Fvg e Fedagri Fvg-Confcooperative di

operare in sinergia per valorizzare la produzione agricola locale". A ricordare le tappe che hanno contraddistinto il negoziato agricolo dell'Organizzazione mondiale del commercio e il ruolo che riveste, in quest'ottica, l'Ue, è stato Mario Campli, direttore generale Anca (Associazione nazionale cooperative agroalimentari) della Legacoop nazionale. "È opportuno che i Paesi storici dell'Unione - ha spiegato Campli -, assieme agli Stati di recente adesione, operino per concordare e affermare un modello di agricoltura europeo capace di inserirsi nella negoziazione interna all'Organizzazione mondiale del commercio". Alessio Carlino, portavoce della direzione centrale delle risorse agricole, naturali, forestali e della montagna, ha trattato il tema "La decisione dello

Stato italiano sulla riforma della politica agricola comune", mentre Fabiola Vidal di Fedagri Fvg, Marco Albertini di Intesia, del Gruppo Proteo, e Marco Casagrandi, responsabile agronomico di Agriok, del Gruppo Granarolo, hanno esposto la relazione "Qualità e rintracciabilità dei cereali". Alla serata sono inoltre intervenute alcune personalità del mondo dell'agricoltura regionale, fra cui Manuela Botteghi, presidente della Cia, Emiliano Bernava, presidente de Il Gelso, Cooperativa agricola Sanvitese, Giorgio Romano, presidente dell'Essiccatoio Torricella, Franco Pagnani, responsabile conferimenti della cooperativa Primo Maggio, Fabio Benedetti, presidente del Consorzio Agrario Fvg, e Fortunato Forner, presidente della Cooperativa Venchiaredo.

Castagnaviz guida la Vieris

È Daniele Castagnaviz, 40 anni, perito agrario e titolare di un'azienda agricola di Risano, il nuovo presidente della cooperativa cerealicola Vieris di Castions di Strada. Succede a Eliano Basello, storico presidente della cooperativa, rimasto in carica per 28 anni. L'elezione è avvenuta nella sede sociale di Castions nel corso della riunione per il rinnovo del consiglio direttivo della cooperativa. Vice presidenti sono stati eletti Ivano Mondini di Castions di Strada e Demetrio Betto di Pocenca. La cooperativa cerealicola Vieris, nata nel 1997 dalla fusione delle due cooperative di Lauzacco e Castions, conta 602 soci in rappresentanza di 18 comuni che vanno da Carlino a Buttrio. Nei due centri di Lauzacco e Castions sono presenti 500 mila quintali di materiale di stoccaggio (100 mila dei quali a Lauzacco) e nell'ultima campagna cerealicola sono stati raccolti 720 mila quintali di mais verde, 49 mila di soia, 25 mila di orzo e altrettanti di frumento. Oltre al presidente, è stato rinnovato anche il consiglio direttivo, con nove nuovi membri su quindici che rappresentano le tre organizzazioni di categoria Coldiretti, Cia e Confagricoltura. Questi i nomi dei membri del nuovo consiglio direttivo: Roberto



Daniele Castagnaviz

Beltrame, Demetrio Betto, Daniele Castagnaviz, Tiziano Del Pin, Dante Dentese, Ercole Franceschinis, Carlo Malisan, Ivano Mondini, Costantino Moschion, Daniele Turco, Gino Veronese, Elio Zucchi, C.te Antonio Beretta di Porcia, Claudio Marcolin, Daniele Pavan. Per il collegio sindacale sono stati eletti Felice Colonna, Daniele Delli Zotti, Ermenegildo Toso.

Il neo-presidente ha ringraziato il consiglio di amministrazione e il presidente uscente, ricordando il lavoro svolto in tutti questi anni da Basello, che ha lasciato in eredità un essiccatoio all'avanguardia, avviando importanti progetti. Tra questi l'adesione al progetto di Coldiretti per un'agricoltura di qualità che prevede la certificazione per 11 produzioni tipiche e tradizionali del Friuli Venezia Giulia, iniziativa che si inserisce nel più vasto programma comunitario denominato "Misura M".

Cooperative, si adeguano gli statuti il 31 dicembre scade il termine

Scade il 31 dicembre 2004 il termine per l'adeguamento degli statuti delle società cooperative. In relazione alla scadenza, l'Ufficio del Registro delle imprese della Camera di commercio ricorda che il mancato adeguamento degli statuti delle società cooperative non produce particolari effetti nei confronti del Registro delle Imprese, che continuerà pertanto a certificare regolar-

mente le società iscritte, né entrerà nel merito su eventuali ritardi nell'adeguamento, né soprattutto irrogherà motu proprio sanzioni. Il 31 dicembre, determinando comunque la fine del regime transitorio, produce come effetto immediato l'inefficacia delle clausole statutarie incompatibili con il nuovo diritto societario; rimane intatta la responsabilità di amministratori e sindaci verso la società e

i terzi, in relazione alle particolari vicende societarie interne, per il mancato adeguamento, elementi che non rilevano in generale per il Registro delle imprese.

È importante evidenziare però che il mancato adeguamento alle disposizioni che disciplinano le società cooperative a mutualità prevalente, non consentendo l'iscrizione nell'Albo delle cooperative istituito con de-

creto del ministero delle attività produttive 23 giugno 2004, determina l'esclusione dalle agevolazioni fiscali connesse alla qualificazione di cooperativa a mutualità prevalente. Il call center del Registro delle imprese di Udine dedicato agli utilizzatori di servizi informatici e telematici è disponibile per qualsiasi informazione al 199112344 (da lunedì a venerdì dalle 9 alle 17).

La diversità dei cloni una ricchezza per il vino

Promuovere i vini autoctoni. E al contempo valorizzare il territorio dove da secoli si vendemmiavano quelle antiche uve, non sempre conosciute e non sempre apprezzate.

Su quest'idea s'è basata la terza edizione di Rosso di Sicilia, rassegna eno-gastronomica svoltasi di recente nel Ragusano. Nello splendido castello dei principi Biscari, ad Acate, una cinquantina di giornalisti, altrettanti buyers provenienti da mezzo mondo e un

gran numero di wine-lovers hanno potuto scoprire e apprezzare il meglio della produzione siciliana in campo enologico, ma non soltanto.

Quattro giorni intensi, una full immersion tra sapori e aromi unici: primi attori, naturalmente, i diversi cloni di Nero d'Avola, Frappato, Cerasuolo di Vittoria.

"Noi - ha detto l'onorevole Innocenzo Leontini - investiamo parecchio nel settore vitivinicolo, riservandogli qualcosa come un terzo

delle risorse dell'assessorato regionale all'agricoltura". "Oggi - ha aggiunto il professor Attilio Scienza, docente universitario milanese, luminare di fama mondiale per i suoi studi sui vitigni autoctoni - le produzioni si stanno sempre più orientando sulle varietà di origine francese (Merlot, Cabernet, Sauvignon, Chardonnay...).

L'Australia sta diventando esportatrice leader. Però è bene ricordarsi che i consumatori sono eclettici. E pri-

ma o poi si stancheranno di questi gusti, più o meno standardizzati. Quando ciò accadrà, quello sarà il momento degli autoctoni.

È dunque non sfugge l'importanza di arrivare puntuali all'appuntamento. Con tante proposte, con tanti cloni.

Variabilità di gusti, dunque, come valore aggiunto per il terroir. Cloni da proteggere e brevettare. Questa rassegna siciliana indica la strada da seguire anche per il Friuli Venezia Giulia".

Bruno Peloi