

Le banche investano sulle imprese

Confermata la ripresa economica

di Ulisse

Le speranze di ripresa trovano conferma nei numeri. Al riguardo la creazione di nuovi posti di lavoro, acceleratasi sul finire dell'anno passato, è una cartina di tornasole, la cui affidabilità non pare inficiata dai punti critici tuttora presenti in regione. Non è quindi fuori luogo una ragionata fiducia. Ancora più significativo è l'incremento del valore aggiunto, acclarato dal rapporto Mediobanca e Unioncamere su un campione significativo di Pmi del Nordest (oltre un migliaio, di cui 121 nella nostra regione). Con una impennata del 33,6% tra il 1996 e il 2001, le imprese friulane hanno anzi sbaragliato l'agguerrita concorrenza, a riprova che gli investimenti realizzati hanno dato qui i migliori risultati in termini di innovazione. Per consolidare questa vitalità, e il differenziale competitivo da essa espresso, è ora importante una sempre maggiore partecipazione del sistema bancario. Questo giornale ha già sottolineato come il futuro dell'universo manifatturiero - alle prese con Basilea 2 e con i vincoli del "rating" - passi attraverso un rapporto positivo con il mondo del credito. Non c'è operatore che non abbia lamentato negli anni passati l'onerosità delle garanzie richieste a fronte di un affidamento; non c'è imprenditore che non abbia visto con preoccupazione come le garanzie "reali" facessero spesso aggio sulla qualità e sulla creatività dei progetti aziendali. È quindi opinione comune, rilanciata a Udine dal presidente di Confindustria Montezemolo, che non sia più differibile l'avviamento di un processo che incoraggi le banche a scommettere, investire, rischiare in imprese che hanno dinamismo e idee, come dimostra la crescita record del loro valore aggiunto, ma che

(segue a pagina 2)

Carta dei servizi Udine fra le prime



A pagina 5

Già distribuite le prime copie

La Carta Nazionale dei Servizi è una bella realtà. È stata presentata a Udine, nella sede della Camera di commercio, dal presidente Adalberto Valduga, dall'assessore regionale Roberto Cosolini e dal vicesindaco del capoluogo friulano, Vincenzo Martines.

L'Ente camerale udinese è stato uno dei primi in Italia a distribuirla.

La Cns è una scheda con

banda magnetica, molto simile a un bancomat. Risulta pertanto di facile uso. La sua componente "elettronica" comprende tutti i dati identificativi della persona titolare del documento. L'utente - dopo aver inserito la Carta in un lettore collegato a un personal computer e dopo aver digitato un codice pin personale - si vede "spalancare" le porte di uno sportello virtuale, dal quale desumere dati e

informazioni indispensabili per l'attività quotidiana di ogni azienda.

Sono evidenti gli enormi vantaggi arrecati dal nuovo servizio. Si potranno, per esempio, ottimizzare i tempi sia per svolgere adempimenti burocratici sia per dialogare con la pubblica amministrazione. Per questo, entro breve, anche il Comune di Udine si doterà della Carta, cosicché il cittadino potrà "parlare" da

casa con l'istituzione. Successivamente, toccherà a Inail, Inps e sistema bancario, che si avvarranno di un nuovo strumento: la carta elettronica certificata, già autorizzata con decreto ministeriale.

Il progetto per la Carta Nazionale dei Servizi è stato sviluppato da Infocamere. La neonata smart card sostituirà progressivamente quelle già in circolazione.

Montagna: le ragioni di un intervento

L'analisi della Camera di commercio

di Mario Passon

Una delle questioni più importanti che la Camera di commercio di Udine si propone di affrontare nell'arco del prossimo triennio riguarda la montagna. Sulle condizioni della montagna friulana si è scritto molto e sono stati fatti tanti seminari e dibattiti a dimostrare che i problemi sono strutturali non facilmente risolvibili in un arco di tempo congiunturale, ma che richiedono una programmazione e un'azione duratura nel tempo i cui effetti si possono rilevare nel medio e lungo periodo. È ben noto che i problemi della montagna "fanno capo a un insieme di fattori e di situazioni che riguardano la vita dei cittadini, le attività economiche, lo stato dell'ambiente in cui vivono, la disponibilità di servizi essenziali sul territorio, ma anche lo stato soggettivo degli stessi come il lavoro, l'età, le condizioni economiche".

In realtà non si tratta problemi esclusivamente locali, ma condivisi dalla maggior parte del territorio montano italiano, se non europeo, e dalla quasi totalità dell'arco alpino italiano. In questo articolo proviamo a confrontare (con l'aiuto di alcune statistiche) la situazione della montagna friulana in un'ottica allargata: un primo approccio di analisi fa riferimento al territorio montano dell'Italia Settentrionale, un'area che si caratterizza per avere un confine, un'area quindi transfrontaliera all'interno della quale operano i programmi comunitari Interreg; l'altro scenario prende a riferimento tutte le comunità montane operanti in Italia e ne confronta alcuni indicatori economico-sociali. Analizzando i quattro programmi Interreg attivi lungo l'arco alpino (si tratta dei programmi Italia-Francia, Italia-Svizzera,

(segue a pagina 5)

Attualità:

Internazionalizzazione Summit Regione-Camere
Pag. 2

La Guida ai vini premia i "migliori"
Pag. 3

Congafi commercio è società per azioni
Pag. 17

Attualità

(segue da pagina 1)

abbisognano di capitali per mantenere almeno inalterato il differenziale competitivo. Non solo; temi come la continuità aziendale, la crescita dimensionale, le aggregazioni, postulano una rifocalizzazione di questo rapporto, tra l'altro sollecitata - ripetiamo - dall'imminenza delle scadenze di Basilea 2. Sotto questo profilo è ancora più indifferibile il pieno coinvolgimento della "nuova" Friulia, del "nuovo" Mediocredito, del sistema bancario in genere, ma anche della politica, cui spetta il compito di progettare idee e fissare strategie per il futuro. Di fronte ai bisogni emergenti e a nuove priorità vanno di volta in volta ridefiniti gli obiettivi ed eventualmente riposizionati gli strumenti messi in campo per raggiungerli. In passato era spesso proprio l'indisponibilità di "venture capital" uno dei limiti alla nascita e poi alla crescita dell'impresa. Oggi che le aziende hanno di fronte a sé tante sfide da affrontare, e tanta concorrenza da battere, la disponibilità di capitale di rischio dovrebbe costituire un punto di forza, riducendo il peso della loro capacità di dare garanzie "reali" e privilegiando le idee e i progetti da realizzare.

Alla presenza degli assessori regionali Bertossi e Iacop

Internazionalizzazione, summit Regione-Camere di commercio

Summit Regione - Camere di Commercio il 24 gennaio a Udine sulla internazionalizzazione. L'occasione è stata data dal passaggio di consegne fra Adalberto Valduga, presidente della Cciaa udinese e presidente regionale uscente di Unioncamere, e Giovanni Pavan, presidente della Cciaa di Pordenone che gli succede nell'incarico.

Il proseguimento del processo di internazionalizzazione delle imprese già avviato sotto la presidenza Valduga sarà uno dei capisaldi del programma di Pavan, avallato in toto dall'assessore regionale ai rapporti internazionali Franco Iacop che ha ricordato la partecipazione della Regione, anche per il 2005 e il 2006, al progetto Cina, l'avvio di un'analoga iniziativa rivolta alla Russia e una se-

«Nel 2005 ancora Cina e anche Russia»

rie di interventi specifici per il Centro-Est dell'Europa e i Balcani.

Sul ruolo strategico delle Camere di commercio ha insistito l'assessore Enrico Bertossi, ricordando come il disegno di legge sulle piccole e medie imprese, approvato dalla Giunta, deleghi, a partire dal 1 gennaio del 2006, nuove funzioni amministrative agli enti camerali, relativamente alla concessione di incentivi, per il finanziamento dei quali è istituito un apposito fondo.

Gli incentivi riguardano, fra gli altri, finanziamenti per sostenere l'ade-



Pavan, Bertossi, Sgarlata, Iacop e Valduga

guamento di strutture e impianti, l'acquisizione di servizi, la diffusione e promozione del commercio elettronico, incentivi a favore delle nuove impre-

ditorialità e per la successione d'impresa, per l'artigianato artistico, aiuti all'occupazione, incentivi alle agenzie di viaggio e turismo, interventi a fa-

vore di investimenti industriali finalizzati alla tutela dell'ambiente, interventi a favore della riattivazione di impianti idroelettrici e per il contenimento dei consumi energetici, interventi a favore della promozione all'estero.

«Il fondo - ha spiegato l'assessore Bertossi - sarà ripartito in tre quote, destinate rispettivamente ai settori dell'industria, dell'artigianato e del commercio-turismo.

Ogni quota verrà suddivisa annualmente tra le Camere di commercio, in proporzione al numero delle aziende (di ciascuno dei tre settori) iscritte al Registro delle imprese al 31 dicembre dell'anno precedente».

Il passaggio del testimone per la presidenza di Unioncamere si è svolto nel corso del summit fra Regione e Camere di commercio sul processo di internazionalizzazione che impegnerà le Camere e la Regione anche nel 2005. Durante l'incontro - al quale hanno partecipato tutti e quattro i presidenti degli enti camerali (erano presenti infatti anche i presidenti della Cciaa di Gorizia Eugenio Sgarlata e del-

Unioncamere, il testimone passa da Valduga a Pavan

la Cciaa di Trieste Antonio Paoletti) e gli assessori regionali alle attività produttive Enrico Bertossi e ai rapporti internazionali Franco Iacop -, il neopresidente Giovanni Pavan ha anticipato i punti principali del programma Unioncamere per il prossimo

biennio. «Oltre al processo di internazionalizzazione - ha detto Pavan -, Unioncamere si impegnerà per realizzare un programma che punta a consolidare il ruolo di interfaccia delle Camere di commercio con la Regione, rafforzando la collaborazione con gli uffici re-

gionali da un lato e i rapporti con le imprese dall'altro.

Da questo punto di vista, una delle iniziative più importanti, che vanno senza dubbio sostenute, è l'attivazione dello sportello unico, un servizio indispensabile per facilitare la vita alle imprese».

«Accanto a ciò - ha proseguito il neo presidente Pavan -, ritengo di fondamentale importanza individuare, nei progetti di ampio respiro, i punti in comune con il Veneto e, più in generale, con tutta l'area del Nord-Est, per sviluppare proficue sinergie soprattutto nel campo dell'internazionalizzazione delle imprese, un elemento determinante per incrementare la loro capacità competitiva».

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Adalberto Valduga

Direttore responsabile:
Mauro Nalato

Vicedirettore:
Bruno Pelloi

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 di gennaio è stata di 52 mila copie

Una decina le aziende interessate a costituire joint venture in Cina

Non è ancora partita ufficialmente la "Missione Cina 2005", ma il lavoro delle Camere di commercio di Udine e Pordenone, che hanno coordinato il progetto pilota nel 2004, non si è mai interrotto. Numerosissime, infatti, sono le aziende che, pur non avendo partecipato direttamente alla missione organizzata lo scorso anno, si sono "prenotate" per verificare la possibilità di affrontare il grande Paese d'Oriente facendo tesoro dell'esperienza acquisita dalle imprese pioniere. Con queste e con la maggior parte di quelle contattate durante il lungo lavoro di informazione e selezione che ha caratterizzato la prima parte del progetto 2004, le Camere di commercio di Udine e Por-

denone hanno continuato a mantenere stretti rapporti, utilizzando modalità diverse a seconda dei settori e momenti informativi. Il primo appuntamento organizzato quest'anno si è svolto a Pordenone, in Camera di commercio, ed è stato gestito in collaborazione con l'Unido, l'organizzazione delle Nazioni Unite che promuove la crescita industriale con i Paesi in via di sviluppo e che dispone di uno specifico programma riservato alla Cina. Strutturato sulla base di incontri individuali (il tema specifico era la costituzione di joint ventures in Cina), il seminario ha visto la partecipazione di una decina di imprese del Friuli Venezia Giulia. L'ingegner Mandelli, in rappresentanza dell'Ufficio per la Promo-

zione industriale (emanazione dell'Unido presso il ministero degli esteri), e la signora Enyng Yao, ingegnere cinese e profonda conoscitrice di come si gestiscono le trattative azienda-

li in quel Paese, hanno illustrato le linee guida del programma e analizzato le singole proposte imprenditoriali. I servizi forniti dall'Unido alle aziende sono gratuiti e vanno dallo svi-

luppo di business plan all'informazione su opportunità industriali, leggi e norme, dall'individuazione di possibili partner alla preparazione di studi di fattibilità per iniziative di joint ventures, con co-finanziamento fino al 50% del costo e assistenza nell'identificazione di risorse finanziarie per la realizzazione dell'investimento.

Più care imposta di bollo e concessioni governative

Dal 1 febbraio sono stati fissati dal Governo nuovi importi dell'imposta di bollo e delle tasse concessioni governative. Ecco i nuovi importi per l'anagrafe economica.

Imposta di bollo pratiche telematiche e "floppy" Registro imprese: imprese individuali 42 euro; società di persone 59 euro; società di capitali, società cooperative, consorzi,

enti pubblici economici e altri soggetti collettivi iscritti nel Registro imprese 65 euro.

Tassa concessioni governative iscrizione albi e ruoli: ruolo agenti e rappresentanti commercio 168 euro; ruolo agenti d'affari in mediazione 168 euro; registro esercenti il commercio (Rec) 168 euro; ruolo periti ed esperti 168 euro; ruolo pesatori e stimatori

pubblici 168 euro.

Tassa concessioni governative vidimazione libri e registri: imprese individuali, società di persone, società cooperative e consorzi, ogni 500 pagine o frazione di 500, 67 euro. Per ulteriori informazioni: call center: 199112344, registro. imprese@ud.camcom.it; Ufficio Rec, albi, ruoli e altri servizi (0432-273235); Ufficio brevetti: i nuovi importi per brevetti e marchi (0432-273271, fax 0432-509469 brevetti@ud.camcom.it www.ud.camcom.it.

Attualità

A Villa Manin di Passariano degustazione dei "migliori"

La Guida ai vini del Fvg 2005 successo rinnovato per le Camere

di Bruno Peloi



Rigonat, Valduga, Bertossi, Pascoli e Lorenzon

Successo della Guida ai vini del Fvg, edizione 2005, tutti sono d'accordo. Dal presidente della Camera di commercio di Udine, Adalberto Valduga, ai rappresentanti degli enti camerati di Gorizia, Enzo Lorenzon, che è anche presidente del Comitato della Guida, di Pordenone, Silvano Pascoli, e di Trieste, Walter Stanissa. Al punto che tutte e quattro le Camere di commercio, con la "benedizione" dell'assessore alle attività produttive Enrico Bertossi, che della Guida è stato l'ideatore, si sono impegnate anche per il prossimo anno "per dare un'opportunità a tutte le aziende, grandi e piccole, che altrimenti non avrebbero l'opportunità di farsi conoscere su quelle a tiratura nazionale". Non solo, la Guida ai vini del Fvg rappresenta anche un esempio di collaborazione fra le quattro Camere di commercio che dovrebbe essere estesa ad altri settori. L'occasione per queste riflessioni e reciproci impegni è stata data dalla presentazione alla stampa, a Villa Manin di Passariano, nel salone del ristorante del Doge, dei contenuti della Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia 2005. La pubblicazione - giunta alla quarta edizione - costituisce un'accurata sintesi dell'attività di selezione dei migliori vini Doc, Docg e da quest'anno anche Igt Venezia Giulia e Spumanti Vsq (vini spumanti di qualità).

Presentato da Bepi Pucciarelli, responsabile del progetto redazionale, è toccato a Enzo Lorenzon - presidente del Comitato della Guida - illustrare e commentare i numeri che caratterizzano questo ponderoso lavoro. All'iniziativa hanno partecipato 218 aziende (34 in più rispetto allo scorso anno e 74 in più rispetto alla prima edizione regionale, la 2002). Se si guarda a una suddivisione per province, 53 sono le aziende goriziane parteci-

panti, 31 quelle pordenonesi, 3 triestine e 131 le udinesi.

Di tutto rilievo pure i campioni di vino esaminati: 874 (dei quali 545 bianchi e 329 rossi). Raffrontando questi dati con quelli del passato, balza subito agli occhi che nella Guida 2005 ci sono stati 157 campioni in più rispetto alla Guida 2004 e ben 415 in più rispetto alla prima Guida regionale, che ne conteneva 459. A dimostrazione di un interesse e un successo crescenti verso la pubblicazione.

Intenso dunque il lavoro delle quindici Commissioni chiamate a valutare - in modo rigorosamente anonimo, a garanzia d'imparzialità assoluta - la bellezza di 1.040 campioni di vino prelevati direttamente dai produttori. Le sedute di degustazione sono state 105

e hanno visto coinvolti 111 esperti, equamente suddivisi tra enologi-enotecnici, sommeliers e assaggiatori Onav.

Alla fine di questo defaticante "percorso", le aziende che hanno ottenuto il massimo riconoscimento (tre stelle) per almeno un vino sono state 44, per un totale di 54 vini d'eccellenza. Nella Guida 2005, le zone Doc e Docg della regione sono rappresentate con almeno un vino a 3 stelle. Alla fine, sono state premiate le 44 aziende agricole che hanno avuto almeno un vino giudicato degno delle tre stelle. Tra queste, Ca' Ronnesca e Colle Duga hanno primeggiato con tre vini a testa. Con due si sono invece messe particolarmente in luce: Dariocoos, La Viarte, Livio Felluga, Luisa Eddi, Rocca Bernarda e Volpe Pasini.

I 54 vini con le tre stelle

Questo l'elenco delle 44 aziende premiate, con, tra parentesi, i 54 vini aggiudicati le tre stelle d'eccellenza.

Alberice (Rosso Tango 2001 Doc Colli Orientali del Friuli). Bortolusso (Pinot bianco 2003 Doc Friuli-Annia). Bressani Giuseppe (Ramandolo 2001 Docg Ramandolo). Butussi Valentino (Picolit 2002 Doc Cof). Ca' Ronnesca (Picolit 2001 Doc Cof - Sauvignon Podere di Ipllis 2002 Doc Cof - Sauvignon 2003 Doc Collio goriziano). Cabert (Traminer aromatico 2003 Doc Friuli-Grave). Cantina sociale di Rauscedo (Spumante I fiori di Rauscedo brut 2003 Vsq). Castelvechio (Cabernet sauvignon 2001 Doc Carso). Cecchini Marco (Verduzzo friulano Verlit 2002 Doc Cof). Claucigh (Ramandolo 2002 Docg Ramandolo). Col Longone (Bianco Ca' Longone 2000 Doc Friuli-Grave). Colle Duga (Bianco 2003 Doc Collio goriziano - Chardonnay 2003 Doc Collio goriziano - Pinot grigio 2003 Doc

Collio goriziano). Conte d'Attimis-Maniago (Picolit 2002 Doc Cof). Dariocoos (Picolit 2002 Doc Cof - Ramandolo 2001 Docg Ramandolo). Fiore dei Liberi (Cabernet franc 2001 Doc Cof). Grillo Iole (Sauvignon 2003 Doc Cof). Jacùss (Refosco dal peduncolo rosso 2001 Doc Cof). Keber Renato (Merlot Grici 2001 Doc Collio goriziano). La Boatina (Verduzzo friulano 2002 Igt Venezia Giulia). La Tunella (Bianco Campo Marzio 2002 Doc Cof). La Viarte (Rosso Roi 2002 Doc Cof - Tazzelenghe 2000 Doc Cof). Livio Felluga (Picolit Riserva 2000 Doc Cof sottozona Rosazzo - Rosso Vertigo 2002 Igt Venezia Giulia). Luisa Eddi (Sauvignon 2003 Doc Friuli-Isonzo - Refosco dal peduncolo rosso I Ferretti 2001 Doc Friuli-Isonzo). Merio (Verduzzo friulano 2002 Doc Cof). Petrusa (Rosso Petrusa 2001 Doc Cof). Pontoni Flavio (Tocai friulano 2003 Doc Cof). Pradio (Rosso Rok 2001 Doc Friuli-Grave). Rocca Bernarda (Ribolla gialla 2003 Doc Cof - Merlot

Centis 2001 Doc Cof). Rodaro (Schioppettino 2002 Doc Cof). Ronco delle Betulle (Rosso Narciso 2000 Doc Cof sottozona Rosazzo). Ronco Vieri (Ramandolo 2002 Docg Ramandolo). Rossato (Pinot bianco 2003 Doc Friuli-Aquileia). Rubini (Schioppettino 2001 Doc Cof). Sara & Sara (Verduzzo friulano 2002 Doc Cof). Scubla (Verduzzo friulano Cratis 2001 Doc Cof). Teresa Raiz (Ribolla gialla Vigneti Teresa Raiz Doc Cof). Valle (Merlot Riserva Selezione Araldica 2000 Doc Cof). Valpanera (Refosco dal peduncolo rosso Riserva 2001 Doc Friuli-Aquileia). Venica Giovanni (Sauvignon 2003 Doc Cof). Villa Caratti (Cabernet franc 2002 Doc Friuli-Latisana). Villa Frattina (Cabernet franc Faè 2000 Doc Lison-Prammaggiore). Volpe Pasini (Merlot Focus 2002 Igt Venezia Giulia - Refosco dal peduncolo rosso Zuc di Volpe 2002 Igt Venezia Giulia). Zamò (Cabernet franc 2002 Doc Cof). Zidarich (Terrano 2001 Doc Carso).

Anche interventi economici a favore dei professionisti

Contributi per le attività professionali in una nuova legge regionale

La Regione Fvg, riconoscendo la rilevanza sociale, economica e occupazionale delle professioni, ha emanato la legge regionale 13/2004. La legge definisce i prestatori di attività professionali ordinarie e non ordinarie, intendendo per ordinarie le professioni organizzate in ordini e collegi mentre per non ordinarie tutte le altre professioni con rilevanza economica e sociale.

La normativa, poi, ha istituito gli organi rappresentativi a livello regionale aventi funzioni consultive in materia di professioni, nonché il registro delle associazioni non ordinarie al quale potranno iscriversi tutte le associazioni che riuniscono i

prestatori di attività non regolamentate. La legge prevede, inoltre, degli interventi economici a favore dei professionisti.

Contributi per i primi tre anni di esercizio dell'attività: l'intervento si rivolge ai soggetti che hanno intrapreso l'attività professionale ordinaria e non ordinaria, dopo il 14 maggio 2004, aventi residenza e sede nel territorio regionale. Ai fini della presente misura, i prestatori di attività non ordinaria possono accedere all'agevolazione solo se appartengono ad associazioni inserite nel registro regionale. Sono ammesse a contributo le iniziative inerenti all'avvio e al funzionamento dell'attività nei primi tre anni di eser-

cizio, relative a spese da sostenersi successivamente alla presentazione della domanda, riguardanti analisi di fattibilità e consulenza; acquisto e installazione di attrezzature tecnologiche; acquisizione di beni strumentali quali arredi, macchine per ufficio, attrezzature; abbonamenti a pubblicazioni specializzate e banche dati; acquisto di software per l'attività e il sito web. Il contributo viene concesso secondo la regola "de minimis" e corrisponde al 25% delle spese ammesse. L'importo minimo dell'agevolazione è pari a 2.500 euro mentre quello massimo è pari a 10.000 euro. La domanda può essere presentata solo una volta nell'arco del triennio, a decor-

rere dal 15 febbraio 2005 e prima di effettuare gli investimenti.

Contributi per prestatori di attività ordinaria e non ordinaria fisicamente svantaggiati: questa misura riguarda i professionisti fisicamente svantaggiati che hanno avviato l'attività in forma individuale, associata ovvero societaria nella nostra regione. I prestatori di attività non ordinaria possono accedere all'agevolazione solo se appartengono ad associazioni inserite nel registro regionale. L'intervento agevola le spese da sostenersi successivamente alla presentazione della domanda riguardanti acquisto, installazione e funzionamento di strumenti

tecnologicamente avanzati per favorire l'autonomia nell'esercizio della professione; adeguamento dei locali; adeguamento dei mezzi di trasporto; acquisto di attrezzature, ausili sostegni connessi all'esercizio dell'attività professionale. L'ammontare del contributo è pari al 50% delle spese ammissibili ed è compreso tra un minimo di 2.500 e un massimo di 10.000 euro. Il contributo viene erogato secondo la regola "de minimis". Tutte le domande potranno essere presentate a decorrere dal 15 febbraio 2005 e prima di effettuare gli investimenti. Per informazioni, Camera di Udine - Punto Nuova Impresa (0432-273509-508-539).

Attualità

La Camera di Udine fra le prime in Italia a distribuirla

Con la Carta Nazionale dei Servizi si risparmierebbe tempo e denaro

Risparmiare tempo significa risparmiare denaro, soprattutto in un'economia globalizzata, come l'attuale, dove il tempo è un valore strategico per l'impresa, un elemento determinante per la competitività. E allora ben vengano tutti gli strumenti nati con la finalità di razionalizzare i servizi, ottimizz-

zando il tempo impiegato per svolgere gli adempimenti burocratici e per dialogare con la pubblica amministrazione. È nata su questo presupposto la Carta Nazionale dei Servizi, una nuova smart card che sostituirà, progressivamente, quelle già in circolazione.

Presentata a Udine, in Camera di commercio, dal presidente della Cciao Adalberto Valduga, dal vicesindaco di Udine Vincenzo Martines e dall'assessore regionale Roberto Cosolini, la Cns è una sorta di passepartout che permetterà di essere riconosciuti in rete e quindi consentirà l'accesso rapido e semplice a una molteplicità di servizi, (alcuni già attivi, altri in via di definizione), direttamente dal proprio terminale.

Molto simile al bancomat, la carta elettronica contiene tutti i dati identificativi della persona e funziona semplicemente attraverso il suo inserimento in un apposito lettore



I membri di giunta Rigonat, Zanirato, Ferri e Buttazzoni fra i primi a ricevere la Carta

collegato al proprio pc. Digitando il codice pin personale, di cui ogni utente è dotato, si aprono le porte dello sportello virtuale.

Il progetto, che è stato sviluppato da Infocamere,

coinvolgerà entro breve anche il Comune di Udine tramite apposita convenzione, per far sì che pure i cittadini possano dialogare da casa con l'istituzione. Una volta a regime, sarà

esteso anche all'Inail, all'Inps e al sistema bancario, grazie a un ulteriore strumento: la casella elettronica certificata, già autorizzata da un apposito decreto ministeriale.



(segue da pagina 1)

Montagna, le ragioni di un intervento

Italia-Austria e Italia-Slovenia) possiamo evidenziare alcuni tratti comuni che emergono dall'analisi swot sui punti di forza e i punti di debolezza sintetizzati nel prospetto. I punti di forza sono legati al territorio e in particolare alla "ricchezza delle risorse naturali, storico-culturali e alla varietà del territorio e ricchezza degli habitat naturali", un territorio quindi che costituisce indubbiamente una importante (se non determinante) componente dell'offerta turistica. La situazione demografica rappresenta il più significativo punto di debolezza: lo spopolamento della media e alta montagna, la concentrazione demografica nei comuni di fondovalle e soprattutto l'invecchiamento della popolazione riducono le prospettive di uno sviluppo sociale ed economico. Tra le opportunità va indubbiamente

mente sottolineata la diffusione delle tecnologie e di internet, non soltanto in funzione turistica, ma anche di sviluppo del telelavoro. Ma una seconda opportunità è rappresentata dal confine, ovvero dall'essere area frontaliere e quindi dalla possibilità di promuovere e sviluppare azioni, iniziative, programmi assieme ai territori alpini di Francia, Svizzera, Austria e Slovenia. Tra le minacce vanno senza dubbio evidenziati i pericoli di dissesto ambientale legati sia all'abbandono delle superfici utilizzate in agricoltura sia agli interventi dell'uomo.

La seconda ottica di lettura della montagna friulana fa riferimento ai risultati di una ricerca realizzata e pubblicata nel 2002 dal Centro regionale di studi e ricerche economico-sociali dell'Aquila (un centro

istituito dalla Camere di commercio dell'Abruzzo), dal titolo "La montagna italiana tra marginalità e sviluppo".

Da questa ricerca possiamo ricavare i profili finali delle 350 Comunità montane italiane, ovvero gli indici di valutazione della marginalità delle regioni montane che sono stati calcolati per costruire una "mappatura della montagna italiana", in modo particolare le sue aree di marginalità sociale ed economica. Questo indice sintetico è stato elaborato sulla base di quattro gruppi di indicatori, ovvero quelli di natura demografica, quelli riguardanti il sistema produttivo, gli indicatori sulla dotazione di servizi e sulla qualità della vita. Con riferimento alle (allora 10) Comunità montane del Friuli Venezia Giulia, otteniamo i risultati illustrati

dalla tabella, risultati che vanno letti nel modo seguente: un valore negativo definisce una criticità (in sostanza una marginalità) che risulta maggiore quando il valore tende a superare -1, viceversa un valore positivo dell'indice significa una situazione di "leggera marginalità".

La Comunità Val d'Arzino, Cosa e Tramontina con un indice sintetico pari a -0,78, presenterebbe, secondo questa ricerca, la situazione più critica, cioè rientrerebbe nel raggruppamento classificato come "fortemente marginale", e questa situazione si presenterebbe critica in tutti i gruppi di indicatori considerati: da quello demografico a quello riguardante il sistema produttivo, dalla dotazione di servizi alla qualità della vita. Se ci fermiamo alla provincia di Udine, la situazione più

PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
<ul style="list-style-type: none"> Collocazione geoeconomica della montagna lungo i grandi assi di collegamento europei (Nord Sud) Il patrimonio ambientale (la presenza di aree protette, parchi eccetera) L'attrattività turistica La ricchezza delle risorse naturali, storico-culturali, varietà del territorio e la ricchezza degli habitat naturali 	<ul style="list-style-type: none"> Lo spopolamento e l'invecchiamento della popolazione Un tessuto produttivo molto polverizzato La rete infrastrutturale a causa del traffico di passaggio di merci e di persone Le condizioni geomorfologiche e climatiche che assieme agli interventi umani determinano un aumentato rischio di calamità naturali Un ridotto potenziale di attrattività turistica nei confronti della componente straniera
OPPORTUNITÀ	MINACCE
<ul style="list-style-type: none"> Il recupero del patrimonio culturale Lo sviluppo della collaborazione transfrontaliera L'ampliamento e la diversificazione dell'offerta turistica Lo sviluppo della telematica e dell'itc Il rilancio delle fonti energetiche rinnovabili 	<ul style="list-style-type: none"> Omologazione culturale Dissesto ambientale Concorrenza delle imprese carinziane e slovene Abbandono delle superfici agricole utilizzate

critica sarebbe quella del Gemonese dove presentano valori negativi, quindi con forte criticità, gli indicatori relativi al sistema produttivo e alla qualità della vita. Un risultato complessivo negativo è rilevato anche dalla Carnia e dalle Valli del Torre, ma con modalità diverse. Se per la Carnia gli ambiti di marginalità/criticità sono la situazione demografica e la qualità della vita, le Valli

del Torre presentano maggiori problemi nell'economia e nella dotazione infrastrutturale. Per quanto riguarda la Val Canale e il Canal del Ferro, al risultato generale positivo, alla cui formazione concorre indubbiamente una economia che trova nel turismo un importante fattore di sviluppo, fa riscontro una valutazione negativa nell'ambito demografico e nella qualità della vita.

INDICATORE SINTETICO DI MARGINALITÀ

(graduatoria crescente secondo l'indicatore sintetico di marginalità) delle Comunità montane del Friuli Venezia Giulia

Comunità montana (provincia)	Indicatore sintetico di marginalità	Demografia	Sistema produttivo	Dotazione servizi	Livello di vita
Val d'Arzino, Cosa e Tramontina (Pn)	-0,78	-0,88	-0,77	-0,35	-1,11
del Gemonese (Ud)	-0,22	0,20	-0,87	0,07	-0,28
Pedemontana del Livenza (Pn)	-0,15	0,08	0,16	-0,94	0,08
della Carnia (Ud)	-0,07	-0,25	0,40	0,60	-1,03
Valli del Torre (Ud)	-0,03	0,27	-0,05	-0,38	0,03
Meduna Cellina (Pn)	-0,01	0,46	0,07	-0,41	-0,16
Valli del Natisone (Ud)	0,11	0,19	0,06	-0,02	0,19
del Carso (Ud-Go)	0,22	0,21	-0,09	-0,76	1,53
Canal del Ferro e Val Canale (Ud)	0,37	-0,47	0,82	1,86	-0,73
del Collio (Go)	0,56	0,18	0,27	0,33	1,47

FONTE: elaborazioni su dati CRESA

Pmi al microscopio

Per l'azienda friulana, un laboratorio domestico-ergonomico

La Snaidero sorprende con Skyline cucina funzionale e all'avanguardia

di Marco Ballico

Radicata alle sue origini, ma con lo sguardo puntato sempre al futuro. La Snaidero sorprende ancora, come ha fatto tante volte in passato. Lo fa con Skyline Lab, un prodotto che offre nuove soluzioni funzionali che agevolano la vita in cucina. A chiunque, persone con disabilità comprese. "Snaidero-Cucine per la vita": come cita il pay off, da sempre Snaidero dà vita a prodotti volti alla soddisfazione dei bisogni del consumatore e al miglioramento della qualità della vita in cucina. "Per andare ulteriormente incontro alle richieste della propria clientela e per sottolineare il proprio impegno sociale - spiega Sandra Snaidero, responsabile delle relazioni esterne -, l'azienda ha pensato di realizzare una cucina che potesse accrescere l'autonomia dei disabili". La novità è stata presentata con un importante

evento a fine gennaio nello show-room "Profilicentro cucine", di San Gemini (Terni), richiamando un enorme pubblico e l'interesse dei media sia locali sia nazionali.

Il nome Skyline Lab deriva dall'appartenenza di questo modello al più ampio progetto flessibile di cucina Skyline, e dal fatto di essere concepito come vero e proprio laboratorio domestico, funzionale-ergonomico. Il progetto si è concretizzato sulla base di uno studio di fattibilità redatto dall'Istituto dei valori per l'impresa, associazione che da anni realizza ricerche e servizi in tema di responsabilità sociale delle imprese, coordinato da Mario Molteni, docente di Economia aziendale all'Università Cattolica di Milano, e da Vladimiro Kotic, responsabile della Consulta regionale per le associazioni disabili.

"Da questo studio -

prosegue Sandra Snaidero - è emerso che molte delle esigenze espresse dalle persone con disabilità per una loro maggiore autonomia e sicurezza sono comuni a gran parte dell'utenza di una cucina. Per i primi sono una necessità, mentre per gli altri possono costituire fonte di maggiore comodità. Per questo Snaidero ha deciso di realizzare Skyline Lab, un programma flessibile di cucina per un'utenza ampliata, non solo per disabili ma anche per i loro familiari, per anziani e per chiunque vive una situazione di ridotta abilità".

La realizzazione è stata affidata ai due architetti Roberto Lucci e Paolo Orlandini, che hanno cercato di immedesimarsi nella condizione dei disabili, utilizzando, fra l'altro, nel loro studio una sedia a rotelle durante tutto il periodo della progettazione. Per

Lucci e Orlandini il design è la "forma dell'utile": dietro la bellezza della linea si celano la ricerca tecnologica, l'innovazione e un'estrema semplicità funzionale. In base agli approfonditi test di verifica ergonomico-funzionale del progetto iniziale, condotti per mesi presso l'Unità spinale dell'Istituto di medicina riabilitativa Gervasutti di Udine, è stata quindi messa a punto definitivamente l'attuale versione.

La morbidezza delle forme, ottenuta grazie all'eliminazione degli spigoli e a un piano di lavoro avvolgente e senza soluzione di continuità, offre i vantaggi funzionali di maggiore sicurezza e facilità di movimento e, dal punto di vista estetico, conferisce al modello un carattere fortemente distintivo. La leggerezza e la dinamicità della composizione, attraverso l'eliminazione di pensili irraggiungibili e di basi che ostacolano il

movimento, e l'utilizzo di girelli angolari e carrelli multifunzione permettono la massima accessibilità e comodità d'uso.

Oggi molte persone disabili sono in grado di condurre una vita indipendente e di essere autosufficienti economicamente e sentono la necessità di sistemarsi in un'abitazione accessibile, che consenta loro il maggior grado di autonomia possibile, ma che sia anche esteticamente piace-

vole. Contrariamente agli altri prodotti "speciali", caratterizzati da un'estetica che ne svela la natura di "soluzione per il disabile", che risultano poco graditi, soprattutto in cucina, Skyline Lab è la soluzione ideale: cucina bella e di design, personalizzabile in base alle esigenze di un'utenza ampliata, pensata per essere semplice sia nell'estetica sia nella funzionalità, priva di complicati meccanismi.



Edi Snaidero



L'artigiano Rino Snaidero puntò subito sul design

Nel 1946 il primo laboratorio

Nel 1946, il cavaliere Rino Snaidero inaugura a Majano il suo primo laboratorio per la produzione di mobili, sicuro della crescente domanda alimentata dalla ricostruzione del secondo dopoguerra. È l'inizio di una storia che si identifica in quella del suo fondatore. La crescita negli anni è rapidissima, grazie alla qualità delle cucine e alla collaborazione con designer di fama internazionale quali Mangiarotti, Gae Aulenti, Offredi, Pininfarina, Massimo Iosa Ghini, Lucci&Orlandini, che hanno creato modelli inimitabili nel settore dell'industrial design, alcuni dei quali esposti al Museum of Modern Art di New York. Edi Snaidero, il presidente e amministratore delegato dell'azienda, riassume questi fattori nella mission aziendale: "Produrre esclusivamente cucine, nel rispetto dell'ambiente e solo con i materiali migliori, è la nostra specialità. Progettarle per sfidare il tempo e migliorare la qualità della vostra vita, la nostra missione".

Oggi la dimensione è diventata quella del gruppo. Se gli Anni Settanta e Ottanta sono quelli in cui nasce e cresce la spinta verso l'internazionalizzazione, gli anni Novanta rappresentano il processo di ulteriore

crescita attraverso acquisizioni di aziende europee leader nei loro mercati. Il Gruppo Snaidero diventa così leader italiano in Europa. E i numeri lo confermano: oltre 280 milioni di euro di fatturato; 8 marchi in portafoglio; 7 stabilimenti produttivi dislocati in Italia, Francia e Germania; 8 filiali commerciali; oltre 1.700 dipendenti; 2.000 punti vendita in oltre 80 Paesi.

Grazie a una politica decisamente "customer oriented" e alla cooperazione con i più importanti istituti di ricerca, Snaidero è in grado di comprendere, anticipare e soddisfare le diverse esigenze dei consumatori. A

ciò si deve la sua attività di ricerca, realizzata assieme a realtà industriali di primaria importanza e volta a migliorare continuamente la qualità delle cucine prodotte: i traguardi e i primati raggiunti in questo campo sono tantissimi, dalla certificazione ISO 9001 del Sistema qualità aziendale all'ottenimento della ancor più rigorosa Vision 2000, dalla certificazione ambientale ISO 14001 al fatto di essere la prima azienda a concedere una garanzia di 10 anni sui propri prodotti. Alla base di tutto questo c'è il massiccio utilizzo delle nuove tecnologie fondate su Internet, nel più puro concet-

to di "azienda estesa", in modo da facilitare e ottimizzare il lavoro di collaboratori, rivenditori, agenti e fornitori in un'ottica di vera e propria partnership. Attenzione al consumatore e al sociale, qualità, design e tecnologia. Questi i fattori vincenti che in poco più di cinque anni hanno fatto raddoppiare il ritmo di crescita dell'azienda e che oggi fanno di Snaidero la prima azienda italiana di cucine in Europa.

Profilo d'impresa

La Snaidero fu fondata a Majano nel 1946 da Rino Snaidero. Negli Anni Sessanta la piccola azienda artigianale si trasforma progressivamente in una struttura industriale puntando alla specializzazione nella produzione di cucine componibili sullo stampo di quelle americane. Idea vincente, che cavalca i cambiamenti sociali che vogliono una donna sempre più impegnata fuori casa e l'esigenza di razionalizzare il tempo e lo spazio anche in cucina. Avviato il processo di internazionalizzazione nei decenni successivi, il Cavaliere delega gradualmente ai propri figli crescenti responsabilità. Nel 1996, in occasione del suo settantacinquesimo compleanno e del cinquantesimo anniversario della fondazione dell'azienda, passa il testimone al figlio Edi, attuale presidente del Gruppo. La sede si trova in viale Rino Snaidero Cavaliere del Lavoro 15. Telefono 0432-9521, fax 0432-952235. Sito www.snaidero.it; www.snaidergroup.com.

Pmi al microscopio

Certificata dal servizio Fitosanitario della Regione per il trattamento termico

Gamma Legno, azienda artigiana specializzata in legni "sicuri"

di Gino Grillo



Andrea e Giovanni Rodaro

Parafasando il detto che "piccolo è bello" l'azienda di Giovanni ed Andrea Rodaro ad Amaro è il punto dove si possono trovare tutte le soluzioni per l'arredo e le rifiniture della casa o per le aziende che necessitano di legno "sicuro" e di soluzioni all'avanguardia. Non una grande ditta, nel senso dell'estensione, non grandi stoccaggi di merce, ma un po' di tutto, latifoglie americane e africane, resinose europee, semilavorati, pannelli, compensati anche marini, listelle e legno per esterno, pavimenti, rivestimenti, battiscopa, profili, cornici, perlinati, sottotetti e travi. L'ufficio è essenziale: sui muri i ricordi delle varie uscite all'estero, per trovare i legni più richiesti o quelli più pregiati. Souvenir, si direbbe al giorno d'oggi, ma esclusivamente tutti in legno o legati al mondo delle piante, pendono dalle pareti e sui tavoli sopra stando pannelli di mostre di parquet e vari tipi di legno per pavimenti, rifiniture e pannelli. L'idea del-

la ditta di lavorazione e commercializzazione del legno ad Amaro nasce sull'onda dei vari viaggi all'estero di Giovanni, in qualità di dipendente di una azienda leader friulana. Giovanni, nel 1997, assieme al figlio Andrea, oggi trentenne, fresco di diploma di ragioneria conseguito a Gemona del Friuli, dà vita alla Gamma Legno. Logica l'ubicazione ad

Amaro. "Abbiamo individuato come ottimale questo sito in quanto vicino ad altre aziende del legno e per la comodità per sviluppare l'export e l'import delle merci grazie dalla vicinanza con l'autostrada A23, che dista solo un centinaio di metri".

Importante la infrastrutturazione tecnologica che attualmente Amaro ha assunto, che velocizza i col-

legamenti telematici con il mondo, specie quello dell'Est dell'Europa e della zona dei Balcani. Una scelta indovinata, in quanto, come spiega Giovanni, il 90% del fatturato dell'azienda prende il via verso il Triveneto per scendere sino all'Italia centrale, Marche incluse, mentre il rimanente 10% se ne va in Austria. La Gamma Legno importa legname al grezzo: tronchi di vari tipi di piante che provengono principalmente da Serbia, Croazia, Bosnia, Ungheria, Cecchia, mentre dall'Austria e dalla Russia si acquistano anche semilavorati, per lo più pannelli. I legni speciali arrivano dall'Africa e dalle Americhe. L'acquisto viene seguito sul posto, nei mesi invernali. Qui, nei Paesi di produzione, da ottobre sino a marzo, nei momenti di riposo delle piante, si effettua pure il collaudo del legname, prima di importarlo in Italia. Una volta in fabbrica, i tronchi sono sezionati e trasformati in tavole che vengono a loro volta essic-

cate per essere quindi pronte per essere ulteriormente lavorate. L'azienda è specializzata pure in pannelli industriali, di tutti i tipi, sui quali si effettuano pure servizi di sezionatura per le industrie principalmente del mobile, ma che possono essere utilizzati anche da artigiani e falegnami e da privati per pose in opera di pavimenti e simili. Oltre ai due titolari, l'azienda si avvale della collaborazione di due dipendenti. Le lavorazioni si svolgono in un moderno capannone di 2 mila metri quadrati coperti, con ampio spazio all'aperto e alcuni forni essiccatori e di vaporizzazione posti all'esterno.

"Si tratta di forni dell'ultima generazione - spiega Andrea -, dove si utilizzano tecnologie all'avanguardia per stare nelle nuove norme per l'export del legname in tutto il mondo." La Gamma Legno è quindi un "magazzino" ideale per utilizzatori finali di lavorati in legno. "Qui possono trovare ogni tipo di legname, forse non in grandi quantità, ma possiamo garantire in tempi brevissimi l'approvvigionamento di ogni tipo di legno presente sul mercato". Le qualità più richieste al momento sono rovere, noce, nazionale o meno, ciliegio, faggio, larice, frassino, abete, cirmolo, olmo e altre specie esotiche.



Si scongiura così l'importazione di malattie e parassiti

Maestri nella vaporizzazione

Le novità di casa Gamma Legno parlano di vaporizzazione e di essiccazione. Andrea si è specializzato in queste operazioni effettuando appositi corsi di specializzazione in Piemonte. "Siamo in grado - comunicano soddisfatti Giovanni e Andrea Rodaro - di effettuare e certificare il trattamento HT su tutti i tipi di imballaggio in legno". Un trattamento sempre più richiesto da tut-

te le Nazioni che importano legno o contenitori in legno. Gamma Legno infatti è "certificata dal servizio Fitosanitario della Regione Friuli Venezia Giulia per il trattamento termico, secondo le norme Ispm-15 Fao" Le nuove norme, spiega Giovanni Rodaro, non permettono di esportare nella maggioranza dei Paesi esteri qualsiasi tipo di legname, anche imballaggi, che non sia trattato con il sistema HT. Un

trattamento termico cui debbono essere sottoposti tutti i legnami, con caratteristiche fitosanitarie, che permettono l'impiego del legno nell'interscambio internazionale. "Questo trattamento - spiegano i due titolari, ammettendo di essere se non la prima azienda, fra le prime in Fvg ad avere ottenuto questa certificazione da parte della Regione - serve per scongiurare di esportare even-

tuali malattie delle piante ed eventuali parassiti." Una disinfestazione che viene certificata con l'apposizione su ogni tavola trattata di un apposito timbro da parte di Gamma Legno che viene riconosciuto oramai a livello internazionale. Tale trattamento viene effettuato anche per conto terzi, permettendo così alle aziende che commerciano con l'estero di far "bonificare" i loro pannelli lignei presso l'azienda carnica. "Un ulteriore servizio che siamo in grado di offrire alle altre aziende - spigano padre e figlio Rodaro - è la sezionatura dei pannelli nelle misure desiderate dal cliente". Le varie

fasi cui vengono sottoposte le piante negli essiccatori e nei vaporizzatori danno al legname particolari qualità al legno. "La vaporizzazione, che avviene in un lasso temporale di 2-3 giorni, serve a sciogliere gli zuccheri e i sali presenti nel legno, variandone uniformemente la colorazione e aumentandone il prestigio". Si utilizza specialmente su legni nobili: noce e ciliegio, ma se utilizzato sulle resinose locali, larice e abete, dà loro un "sapore di antico". L'essiccazione avviene invece con tempi più lunghi, a seconda del tipo di legno. Legni resinosi nostrani, quali il larice e l'abete, necessitano di circa 20 giorni di essiccazione, ma per legnami più pregiati, quali il rovere, i tempi di essiccazione possono variare dalle 90 sino alle 120 giornate.

ERRATA CORRIGE



In questa foto, pubblicata a pagina 8 dello scorso numero, sono ritratti Licia Zamaro e il direttore Gabriele Miani e non Giuseppe Clocchiatti e sua moglie Licia come abbiamo scritto nella didascalio. Ce ne scusiamo con gli interessati e con i lettori.



Profilo d'impresa

Gamma Legno di Rodaro Andrea e Giovanni Snc è nella zona industriale di Amaro in via P. Candoni, 4 (www.gammalegno.com; e-mail: info@gammalegno.com); telefono 0433-94156, fax 0433-494900. Un'azienda giovane, ma con notevole esperienza nel settore legno, composta da padre, Giovanni, e figlio, Andrea, specializzata nell'import ed export di legno pregiato da tutto il mondo. Sempre attenta alle innovazioni tecnologiche e alle normative internazionali, è all'avanguardia nel campo dell'essiccazione delle tavole di legno, utilizzando anche la tecnica della vaporizzazione. Fiore all'occhiello la certificazione (prevista dall'Ippc) del servizio Fitosanitario della Regione Friuli Venezia Giulia per il trattamento termico TH, secondo le norme Ispm-15 Fao, che permette l'esportazione dei pannelli lignei in tutti i Paesi del mondo.

Pmi al microscopio

Giuliano Macripò: «Così battiamo la concorrenza dei cinesi»

A Remanzacco la Q.Bell produce monitor dell'ultima generazione

di Rosalba Tello



Giuliano Macripò

«Le basi operative a Brindisi e a Catania»

me sia possibile "fare business in un settore proibitivo, per gli italiani, a causa della concorrenza del Far East". L'ambizioso progetto viene elaborato nel 2003 da Giuliano Macripò - esperienza ventennale e un curriculum d'eccezione nel settore dell'elettronica -, in partnership con società di Taiwan, Hong Kong e Usa. Nel consiglio di amministrazione figurano, oltre al presidente e amministratore delegato Giuliano Macripò,



attività di gestione, amministrazione, commercializzazione, logistica, marketing, finanza, ricerca e sviluppo. Nel 2006 il business plan prevede che sia prodotto mezzo milione di pezzi, con un fatturato di 70 milioni per ciascun esercizio finanziario e l'obiettivo di arrivare, tra 5 anni, a un volume d'affari pari a 150 milioni di euro.

Profilo d'impresa

Head Quarter di Q.Bell Technology, 300 mq di uffici, 600 di magazzino, si trova a Remanzacco (UD), Strada di Oselin 39, telefono 0432-649100, fax 649378, sito: www.qbell.net, e-mail: info@qbell.it. Sede cinese: 2201 Shennon Zhong Rd., Jailin Building # B-1401 - Shenzen, Guandong, China 518026. Stabilimento di Catania: via Monsignor Ventimiglia, 117 - 95131, tel. 095-534994.

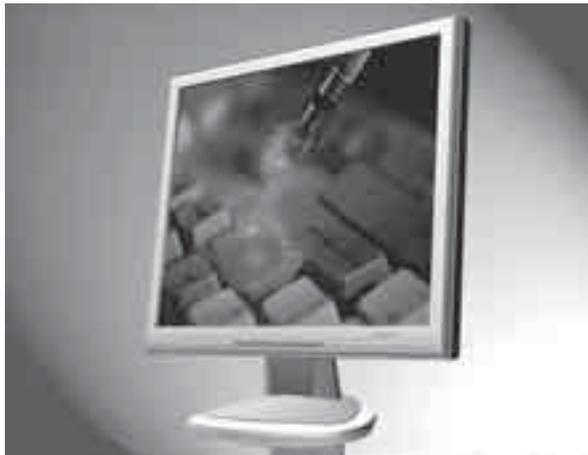
il vicepresidente Livio Valdemarin, ingegnere goriziano e primo importatore di Apple in Italia, il presidente Direction di Taiwan, Rodney Chen, il fondatore di Macromedia, Marc Canter, impegnato all'interno della Q. Bell a sviluppare il Mediacerter (concentra funzioni di telefonia, demotica eccetera nella tv, che funge da Pc a tutti gli effetti), l'ingegner

Peter Chen di Hong Kong, imprenditore e presidente di Innotel.

Le basi operative della Q.Bell si trovano a Brindisi e a Catania. Circa 60 i dipendenti, oltre ai collaboratori esterni, da assumere per i due stabilimenti produttivi situati al Sud; altrettanti se ne prevedono su Udine per il quartier generale di Remanzacco, dove si concentrano le at-

Perché rivaleggiare con la temibile Cina quando è proprio sfruttando la sua enorme forza lavoro che si può diventare più competitivi? «Non combattiamo ma alleiamoci» è la ricetta in controtendenza utilizzata dalla neo-nata Q.Bell Technology di Remanzacco, produttrice di monitor di ultima generazione a Lcd (alias a schermo piatto), televisori al plasma e Lcd, media-center, e ideatrice dei primi schermi italo-cinesi. Se infatti la risposta alla crisi occidentale consiste nella promozione di inedite, almeno fino a pochissimi anni fa, forme di collaborazione industriale, altrettanto semplice ed efficace appare la formula adottata dall'azienda friulana per aggredire un mercato in continua e rapidissima evoluzione in cui la Cina fa da padrona. «Nel quartier generale friulano sviluppiamo l'idea di prodotto, puntando sulla progettazione e un design innovativo, oltre che, naturalmente, sulla qualità - spiega il presidente, Giuliano Macripò -. I nostri collaboratori cinesi si occupano invece della produzione spicciola degli hardware, a costi che da noi sarebbero improponibili; le schede giungono dunque in Italia già pre-assemblate. Nelle sedi decentralizzate di Brindisi e Catania vengono poi montate le parti finali; infine si attua il controllo di qualità prima di immettere il prodotto sul mercato europeo e americano».

Una filosofia imprenditoriale all'avanguardia, quella seguita dalla giovane Q.Bell, che dimostra co-



L'azienda è pluricertificata

Perfezione dell'immagine

« Immagini perfette, design superbo » è uno degli slogan della Q.Bell Technology. I primi schermi italo-cinesi prodotti dall'azienda friulana promettono, grazie all'esclusivo sistema sviluppato nei laboratori Q.Bell, una definizione cromatica superiore e un maggior angolo di visione, oltre che un miglior contrasto; anche le immagini

dei Dvd e film su Pc risultano più vivide e definite. Applicando la tecnologia Lcd ai nuovi pannelli della settima generazione si ottengono ottimi livelli di nitidezza e luminosità, e immagini chiare e profonde. Quattro le linee approntate dall'azienda friulana riferite ai prodotti monitor Lcd, Tv Lcd, Tv al plasma, proiettori, media-center: Office, Vision+,

Q+, Q+Widescreen. La società di Macripò ha ottenuto dal Gsa Cert la certificazione integrata in conformità alle norme internazionali TC099, UNI EN ISO9001:2002 (sistema di gestione qualità), la UNI EN ISO14001:04 (sistema di gestione ambientale), e l'OHSAS18001:1999 (Occupational Health & Safety Management System).

Pmi al microscopio

Elisabetta Deganis, figlia d'arte, regina delle composizioni

Cafè Fleurs, accanto ai fiori tanta ricerca e professionalità

di Francesca Pelessoni

Entrare in una fioreria è un po' come aprire una porta su un mondo di emozioni. Regalare, e regalarsi, una pianta o un bel mazzo di fiori – siano essi nobili orchidee o umili margherite – è di certo un gesto sempre piacevole e gradito. Da due anni in via Aquileia, a Udine, Elisabetta Deganis gestisce con cortesia e creatività il negozio Cafè Fleurs, un lavoro impegnativo ma ricco di soddisfazioni. Elisabetta può essere considerata una "figlia d'arte", in quanto nella sua famiglia da mezzo secolo ci si occupa di fiori e piante. "Da anni i miei genitori Franco e Luciana – racconta –, e prima di loro mio nonno, gestiscono in piazza San Giacomo una bancarella per la vendita di fiori recisi e piante. Dopo aver imparato i segreti del mestiere al loro fianco, ho

deciso di sperimentare qualcosa di nuovo e così si è pensato di aprire un'attività tutta mia. Io tratto di più piante da interno, i miei genitori quelle da esterno".

L'idea era già nell'aria da tempo e nel 2003 è diventata realtà. Per riuscire in questo mestiere è necessario essere dotati di fantasia e voglia di mettersi in gioco, "ma – sottolinea Elisabetta – puoi avviare un negozio come questo solo se hai cognizione del dopo. Non si tratta soltanto di comprare e rivendere fiori, dietro c'è molto di più".

La giornata s'inizia alle 6 con la scelta dei fiori dal grossista e prosegue con la quotidiana attività nel negozio: curare le piante, allestire i vasi, seguire i clienti, effettuare le consegne a domicilio. Si arriva a lavorare 12 ore il giorno, che



Elisabetta Deganis

diventano anche 18 nel periodo natalizio.

"Ormai il cliente esige da chi sta dietro il banco competenza e professionalità elevate – prosegue la titolare del Cafè Fleurs –, non c'è spazio per l'improvvisazione. Per questo è fondamentale aggiornarsi continuamente". Le idee si trovano frequentando corsi,

sfogliando riviste specializzate, ingegnando la fantasia. "Durante le dimostrazioni con professionisti del settore – spiega –, si apprendono spunti per composizioni nuove, per Natale e Pasqua o per gli addobbi matrimoniali. Questo mestiere ti permette di spaziare: se l'occasione lo richiede, devi saper prendere

in mano martello e chiodi per creare le basi delle composizioni".

I corsi si trasformano anche in momenti di confronto con i colleghi fioristi per scambiarsi opinioni e idee. "Credo che la collaborazione sia davvero importante – dice Elisabetta –, la parola concorrenza per me non esiste, anzi la competizione ti sprona a fare sempre meglio". Certo, la vendita nei supermercati di piante a prezzi stracciati penalizza il commerciante, ma Elisabetta crede molto nel valore aggiunto dei servizi offerti dal negozio, come l'assistenza a domicilio per le piante più grandi che non possono essere trasportate e gli interventi di giardinaggio (che vengono effettuati su richiesta).

In estate, quando diminuiscono le varietà di fiori a disposizione, il negozio

propone un maggior assortimento di piante, in inverno invece si punta di più sui fiori recisi. Nel periodo primavera-estate gli addobbi per i matrimoni sono ancora una buona fonte di lavoro, anche se si registra un po' di calo nelle richieste perché le coppie tendono a ridimensionare le spese. Sicuramente c'è più oculatezza rispetto al passato e l'addobbo floreale per la cerimonia è diventato una delle ultime voci nella lista delle priorità. Però Elisabetta è sicura che, in quello che dovrebbe essere il giorno più importante della vita, non debba mancare una degna cornice, come solo la magia dei fiori sa creare.

Profilo d'impresa

La fioreria Cafè Fleurs si trova a Udine in via Aquileia 46/A, telefono e fax 0432-509603. Il negozio è stato inaugurato nel marzo del 2003 ed è gestito da Elisabetta Deganis.

Oltre alla tradizionale attività di vendita di fiori e piante con servizio di consegne a domicilio, si realizzano addobbi personalizzati per cerimonie, cene a tema, banchetti ed eventi speciali.

Nel negozio sono in vendita vasi e candele decorative. Su richiesta è disponibile un servizio di giardinaggio.



Un'arte che si sta dimenticando

Quando i fiori comunicano emozioni

Tutti i fiori, dai più comuni ai più rari, hanno un'origine e una storia spesso collegata a miti o leggende. L'usanza di associare un significato simbolico a ciascun fiore viene probabilmente dall'Oriente, da dove si è diffusa in Europa fin dai tempi delle crociate. L'utilizzo dei fiori per comunicare (soprattutto in tema amoroso-sentimentale), con mazzi di una sola specie o variamente combinati, anche in base al colore o al numero seguendo schemi prestabiliti, risale invece presumibilmente al 1800.

Elisabetta Deganis da quando ha iniziato a lavorare nel settore florovivaiistico approfondisce e studia il significato di fiori e colori, trasmettendo ai

suoi clienti informazioni e notizie su questo mondo ricco di profumi e sensazioni. "Ogni occasione è diversa dall'altra – dichiara – e richiede un fiore adeguato". Sempre pronta per consigliare al meglio il cliente indeciso, la titolare di Cafè Fleurs spiega piccole curiosità che spesso non si conoscono. La rosa, così come il giglio, è un fiore completo che può essere regalato anche singolarmente, un fiore importante e bello da vedere anche da solo. "Oltre alla classica rosa rossa che esprime passione, l'innamorato che vuole incominciare una nuova storia d'amore può regalare rose bianche, mentre la rosa di colore arancione, che in fondo è un rosso "sfumato", è segno di amicizia. A chi vuole essere raffinato

e originale consiglio invece i tulipani recisi".

L'idea che con i fiori si debbano per forza realizzare soltanto bei mazzi è da mettere però nel cassetto. Prova ne sia che c'è una grande varietà di oggetti che si possono creare o addobbare senza limiti alla fantasia, dai paraventi ai lampadari. Il fiore dunque non è solo un elemento da mettere in un vaso, ma diventa qualcosa di più. "Si possono trovare soluzioni sempre nuove, l'importante è avere una mentalità aperta e vedere in un oggetto quello che potenzialmente può divenire, ciò in cui può essere trasformato". Così la corteccia di un albero può servire da base per una composizione originale o tante altre idee decorative.

Elisabetta Deganis ha frequentato numerosi corsi di aggiornamento e si sta specializzando in servizi di addobbi a domicilio, per esempio per cene di lavoro, buffet o cene private, decorazione di stanze nel periodo natalizio e in altri momenti dell'anno. È un aspetto innovativo del mestiere di fiorista, già sviluppato in alcune grandi città, e apre ulteriori possibilità, oltre alle tradizionali decorazioni delle chiese per i matrimoni (per altro sempre meno richieste). "Addobbare sul posto una stanza o una casa comporta l'incontro con la persona che vi abita, l'interpretazione dei suoi gusti e delle sue necessità – spiega Elisabetta –, non è la stessa cosa se si confeziona un mazzo di fiori che

verrà regalato a una persona che non si conosce". La difficoltà sta proprio nello studiare la miglior soluzione in base agli spazi e al tipo di evento, definire i dettagli con buon gusto e fantasia, creare ogni volta una cornice su misura in base all'occasione.

L'aggiornamento dunque, come in molti altri settori, è un elemento fondamentale per chi gestisce una fioreria. "La clientela esige soprattutto novità in fatto di confezioni – precisa Elisabetta – e ogni negozio adotta un proprio stile. Io, per esempio, uso molti tipi di verde perché sono un ottimo elemento decorativo, oltre a speciali carte colorate e plastificate che danno un tocco in più al solito mazzo di fiori".



Pmi al microscopio

La cooperativa sociale assiste anche minori, anziani, disadattati e alcolisti

L'Ancora, una mano tesa a giovani donne bisognose

di Giada Bravo

La cooperativa sociale L'Ancora nasce con statuto proprio nel 1995, sulla scia dell'azione svolta sotto forma di volontariato dall'Acisjf (Association Catholique Internationale Services Jeunesse Feminine sorta a Friburgo nel 1897 e in Italia nel 1902). A soli due anni dalla costituzione arriva il primo grande cambiamento, il trasferimento di sede dal condominio di via Roma a Udine ad una struttura autonoma e meglio servita, sempre

non lontana dal centro alla quale nel 2000 si aggiunge anche la struttura abitativa La Sorgente, una struttura di proprietà del Seminario, affidata in comodato, dove viene data in prevalenza ospitalità a giovani maggiorenti; questa casa è considerata "comunità alloggio" e pertanto funziona attraverso una semi-autonomia gestionale. Ma quali sono esattamente le finalità de L'Ancora? La cooperativa è retta dai principi della mutualità previsti da al-

cuni articoli del codice civile e persegue, quale scopo sociale senza finalità di lucro, l'interesse generale della comunità alla promozione umana e all'integrazione sociale dei cittadini attraverso la gestione di servizi educativi e socio-sanitari. La cooperativa, quindi, si rivolge a soggetti svantaggiati e in particolare a ragazze minorenni che vivono situazioni di allontanamento dalla famiglia, a giovani donne in gravidanza con un retroterra di disagio



familiare e sociale e a giovani madri con figli in tenera età con problemi familiari ed economici. Il team guidato dal presidente Vittoria Gregorio, inoltre, mira a promuovere e stimolare lo spirito di previdenza e di risparmio dei soci, oltre che la loro continuità occupazionale,

sostenendo pure lo sviluppo e la cooperazione con finalità mutualistiche. Ecco perché L'Ancora - per conto di privati, imprese ed enti - si occupa della gestione di strutture alloggio e comunità d'accoglienza (anche in convenzione o collaborazione con la Regione, le associazioni

assistenziali e di volontariato); si occupa anche della progettazione, promozione e gestione di attività ergoterapeutiche, educative, culturali, di formazione professionale e di inserimento lavorativo ma anche di servizi sociali e socio-sanitari in favore di minori.



Mons. Tosoratti, mons. Battisti, Vittoria Gregorio e don Zanello in una foto di qualche anno fa

Vittoria Gregorio: "Vogliamo dare assistenza alla genitorialità fragile"

E nel 2005 via a un nuovo servizio

Avviare un servizio diurno a favore della "genitorialità fragile" e della "famiglia multiproblematica", collaborando con altre realtà territoriali interessate al problema, quali il reparto di maternità del Policlinico universitario e il Cif, il Centro italiano femminile. Ecco in sintesi gli obiettivi che L'Ancora intende raggiungere durante il 2005, sviluppando anche tutta una serie di servizi personalizzati,

in rete appunto con altre realtà del territorio, che si occupino di minori (per esempio nido e scuola materna) per rispondere a situazioni d'emergenza, necessità di sostegno mirate e temporanee soprattutto, a favore di nuclei familiari o genitori singoli inviati dai servizi sociali di competenza; inoltre, funzionerà anche un "banco d'infanzia", gestito da personale volontario. La cooperativa, poi, ristrutturerà un immobile,

recentemente acquistato, da destinare a mamme con uno o più figli che richiedano appoggio e tutela in luogo protetto.

Questa nuova struttura che sorgerà a Bressa servirà ad avviare un percorso di affiancamento e di osservazione delle potenzialità dei genitori in un contesto il più possibile naturale, responsabilizzante e a misura nel nucleo, ma servirà anche in caso di emergenze post-parto di madri a ri-

schio. "La cooperativa, infatti - spiega il presidente fondatore, Vittoria Gregorio - si ispira in particolare al valore della famiglia e vede nel ruolo dei genitori l'elemento imprescindibile, non solo per la crescita equilibrata dei figli, ma anche per la costruzione di una società più giusta ed equamente responsabile. Per le sue peculiarità, inoltre, la nostra cooperativa è l'unica ad aver ottenuto il certificato Uni En Iso 9001:2000".

Aspetti come la qualità, insomma, per L'Ancora sono alla base di ogni azione e di qualsiasi progetto. "Per qualità - continua a spiegare il presidente - intendiamo un sistema di interventi che contempli, nel rispetto di ogni singola ospite, processi di maturazione e di crescita, e quindi anche di progressiva autonomia, non legati da interpretazioni soggettive ma, rispondenti a indicatori stabiliti e verificabili con strumenti idonei. Il valore della condivisione e del lavoro in équipe, poi, è alla base dell'impostazione umana e professionale che caratterizza l'attività della cooperativa".

Profilo d'impresa

L'Ancora è una cooperativa sociale a r.l. Si è costituita nel 1995 e ha sede a Udine, in via Melegnano 84 (telefono 0432-602809). Opera nel capoluogo friulano, ma è al servizio di tutto il territorio provinciale con due strutture d'accoglienza in costante contatto con i servizi sociali che si occupano di minori e famiglie in situazioni di difficoltà. Si tratta dei "gruppi appartamento L'Ancora" (che offrono sostegno a nove adolescenti e a tre madri con i rispettivi figli) e della "comunità alloggio La Sorgente" che invece mette a disposizione della comunità sei posti in semi-autonomia. L'associazione quindi gestisce strutture alloggio e case-famiglia in collaborazione o convenzione con enti locali della Regione, associazioni assistenziali e di volontariato. Promuove inoltre attività ergoterapeutiche, educative, culturali, di formazione professionale e di inserimento lavorativo; da diverso tempo, poi, ha attivato convenzioni con il corso di laurea per Educatore professionale dell'Università di Udine. L'attuale presidente dell'associazione onlus è Vittoria Gregorio; nel complesso, dell'Ancora fanno parte dodici soci lavoratori, quattro volontari e sei addetti non soci.



Pmi al microscopio

L'azienda dei fratelli Novello è a Prepotto e a Zegla di Cormons

Ronco dei Pini, una forte tensione verso la qualità

di Adriano Del Fabro

Arrivando alla Ronco dei Pini, a Prepotto, un cane da accarezzare non c'è (l'attenzione al guardiano a quattro zampe è la prima regola del cronista enogastronomico), ma la piacevolezza dell'incontro con i titolari, i fratelli Novello, è solo rimandata. Le chiacchiere con Claudio e Giuseppe riescono fluide alla presenza di una barrique nuova dove si coccola, a temperatura costante, il Verduzzo friulano passato che diventerà il nettare chiamato Riccovino. Mette tranquillità, dispone a parlare e sorvegliare immaginando che il nostro sillabare sia una sorta di carezza, di accompagnamento musicale alla maturazione del liquido tesoro. Non bisogna pensare, però, che i discorsi dei fratelli Novello siano per questo banali o inutilmente fantasiosi.

Il motto della Ronco dei Pini è "La passione di fare vino". Un concetto che richiama una forte tensione verso la qualità basata sulla cura di ogni passaggio e che si esprime attraverso la diversità dei due fratelli, foriera, però, di completezza della gestione aziendale.

Giuseppe è del 1956 ed è laureato in economia e commercio. Di suo, oltre alla gestione di questa azienda, segue pure un'altra attività commerciale. Porta nelle vigne, quindi, un'impronta, uno sguardo sempre rivolto con attenzione al mercato e ai conti. Claudio, classe 1961, anche se ragioniere, si occupa della parte più propriamente produttiva e

programmatica dell'azienda, in sintonia dialettica e creativa con il fratello. Due cuori e un'impresa, insomma.

La Ronco dei Pini ha la sede aziendale in Prepotto, sito storico dei Colli orientali del Friuli, in pieno fermento per diventare sottozona dello Schioppettino Doc. Qui ci sono sette ettari di vigneto. In quel di Zegla di Cormons, nel Collio, i Novello coltivano altri sei ettari di vigna. Le bottiglie che escono dalla cantina, perciò, fanno uso di ambedue le denominazioni. Merlot, Cabernet, Schioppettino, Pinot bianco e Tocai friulano sono Colli orientali del Friuli, mentre Pinot grigio, Sauvignon e Chardonnay sono Collio. Oltre a questi vini, l'azienda produce due uvaggi che i Novello considerano i gioielli di famiglia: il bianco Leucòs (Pinot bianco, Tocai e Verduzzo friulano, barricati) e il rosso Limes (Merlot, Cabernet franc e Cabernet sauvignon, barricate).

La ma-

tura-
zione
in legno
è ben gestita alla
Ronco dei Pini
con il sapiente dosaggio delle maturazioni in bottiglie piccole e in tonneau. Quando serve, però, l'affinamento viene fatto in acciaio. Per dire: come c'è vino e vino, c'è affinamento

e affinamento. Di certo, i rossi non escono dalla cantina dei Novello prima dei ventiquattro mesi dalla vendemmia, mentre i bianchi sono d'annata.

Dopo ogni raccolto, la Ronco dei Pini mette sul mercato dalle 100 alle 140 mila bottiglie che escono, in gran parte, dalla regione. L'80% viaggia per l'Italia, il 10% raggiunge gli Stati Uniti, il 5% la Germania e poi Austria, Belgio...

I prezzi di listino sono decisamente abbordabili. Cosa c'è alla base di questa scelta?

"Una precisa strategia aziendale - risponde sicuro Giuseppe -. Organizzativamente, non riusciamo a gestire i rapporti con i piccoli clienti, le enoteche, i ristoratori. Pertanto, puntiamo molto su grossisti e distributori che devono avere un proprio giusto margine di guadagno. In ogni caso, la nostra azienda si sente molto impegnata nella costruzione di un rapporto serio con il mercato perché, tra l'altro, vuole crescere e consolidarsi. Rilevo pure che su alcuni vini ci sono in giro prezzi incredibili..."

E le Guide, hanno influenza sui prezzi di vendita e la gestione aziendale?

"Sono uno strumento importante - interviene Claudio - per far conoscere il prodotto vino al grande pubblico. Lo sono anche per dare visibilità alle aziende. Personalmente, sono più interessato a



Giuseppe e Claudio Novello

quelle che valutano con attenzione il rapporto qualità-prezzo".

Voi aderite al Movimento del turismo del vino. Che ne pensate di Cantine Aperte?

"È una bella iniziativa - dicono i due Novello -. Per noi si tratta veramente di una giornata piacevole a cui ci dedichiamo volentieri. Lavoreremo in sintonia con i nostri colleghi affinché venga curata sempre meglio".

Che rapporto avete con i vitigni autoctoni?

"È sempre difficile fare le scelte giuste in viticoltura - riflette Claudio -. Bisogna lavorare oggi per vedere alcuni anni dopo i frutti delle scelte compiute. Per ora, gli autoctoni regionali, seppur validi, sono poco conosciuti sul mercato internazionale. Ma la loro importanza,

produttiva e commerciale, sta crescendo. Da noi, sicuramente, ci sarà un futuro interessante per lo Schioppettino, ma la scommessa da vincere sarà quella di legare il vino al territorio, piuttosto che al vitigno."

Dunque, cosa c'è nel futuro della Ronco dei Pini? E qui esce la passione dei Novello.

"Vogliamo coltivare l'orgoglio di presentare i nostri buoni prodotti al maggior numero possibile di persone e vederli capiti. Non si vive di sola economia. I conti economici sono importanti, ma per un vignaiolo lo sono altrettanto le soddisfazioni ricavate dall'apprezzamento del lavoro svolto tra i filari e in cantina".

Ci tengono veramente a questa cosa, Giuseppe e Claudio. Da quando si sono insediati a Prepotto,

nel 1999, hanno avviato una rivoluzione silenziosa per attualizzare la gestione aziendale. Hanno estirpato il Refosco, hanno eliminato la potatura alla Casarsa (troppo qualitativa), puntando sulla cappuccina e sul cordone speronato, hanno modernizzato la cantina introducendo la tecnologia del freddo, per esempio.

Ma perché rivalutare la potatura tradizionale alla cappuccina?

"La tradizione non sempre è tutta da buttare - commenta Claudio -. C'è un motivo per ogni cosa. Noi la cappuccina la utilizziamo soprattutto per i bianchi. Abbiamo notato che i grappoli maturano diversamente sull'archetto, producendo composizioni aromatiche diverse. Dopo la trasformazione, i vini risultano più completi e complessi".

Profilo d'impresa

La Ronco dei Pini, di Novello G. & C. Snc, è situata in via Ronchi 94, a Prepotto (telefono 0432-713239; fax 0432-713800; internet: www.roncodeipini.com; e-mail: info@roncodeipini.com). Il nome dell'azienda corrisponde a quello con cui la gente del posto ha sempre chiamato quella collina. I fratelli Novello gestiscono direttamente l'impresa avvalendosi di personale avventuzioso per le operazioni che richiedono una maggiore intensità di manodopera: potature, sfogliature, vendemmia (manuale), imbottigliamento (con linea aziendale).

L'azienda è gestita dai Novello da tre generazioni

Tutto cominciò con il nonno Angelo

Nel passato dell'azienda c'è il nonno Angelo. Contadino di Mirano, in provincia di Venezia, viene a sapere che la collina, di proprietà dei conti Rieppi di Prepotto, è in vendita. Nel 1968 l'acquistista, si trasferisce in Friuli e trova in azienda soprattutto Schioppettino e Piccolit. Dopo un po' di anni, i terreni vengono presi in mano dal figlio, Vito, che li gestisce fino al 1997, quando viene a mancare. Al tempo, la Ronco dei Pini era già attenta alla qualità delle produzioni, ma seguiva i dettami tecnici dell'epoca per quanto riguarda la ge-



stione in campagna e in cantina. La passione delle generazioni precedenti viene travasata in Giuseppe e Claudio che, in quel momento, stavano facendo altre cose, ma che raccolgono volentieri l'eredità familiare.

Si dedicano anima e corpo al miglioramento aziendale sotto tutti i punti di vista; si fanno consigliare da bravi consulenti (Damiano Stramare e Renato De Noni) e fanno crescere i loro prodotti la cui qualità, ormai indiscussa, viene premiata ai vari concorsi enologici e con i buoni giudizi delle Guide più prestigiose.



Donne imprenditrici

Storia di Maria Alessandra, studentessa di cinese e ora consulente per le imprese

Maria Alessandra Bassi in Cina la sua seconda Patria

di Raffaella Mestroni

Eugenia ha nove anni e il cinese lo parla perfettamente, come del resto l'inglese. Enrico di anni ne ha solo tre, ma anche lui con il cinese ha già una buona dimestichezza grazie alla sua tata che gli si rivolge solo in quella lingua. Eugenia ed Enrico sono i figli di Maria Alessandra Bassi, nata a Novellara di Reggio Emilia, ma oramai adottata dal Friuli dopo venticinque anni trascorsi in Cina. Storia curiosa e assai singolare quella di Maria Alessandra che oggi vive a Udine assieme al marito Guglielmo, originario di Tarvisio e conosciuto in Cina nel 1987.

È una libera professionista, Maria Alessandra, assiste le aziende che operano con la Cina affiancandole durante le trattative economiche e nei rapporti commerciali, forma il personale delle imprese che intendono lavorare in Oriente e gestisce un laboratorio alla scuola per traduttori e interpreti di Gorizia.

In Cina, Maria Alessandra Bassi ci è andata negli Anni Ottanta per studiare. Iscritta alla facoltà di lingue orientali di Venezia (erano cinque, all'epoca, gli studenti orientati a imparare il cinese) si trasferisce a Pechino per frequentare il Beijing foreign institute of language.

«L'aeroporto - ricorda - a quel tempo si apriva solo in occasione di un unico volo proveniente dall'estero: quello della Pakistan Air Lines. A Pechino non c'era molto da mangiare in quegli anni, i taxi erano pochissimi e il telefono funzionava a intermittenza. Le telefonate dovevano essere prenotate con una settimana di anticipo. Gli stranieri residenti erano pochissimi ed erano guardati con un misto di curiosità e perplessità. D'altra parte, le prime, caute aperture della Cina verso

l'esterno risalgono al 1978 quando Den Xiao Ping ancora metteva in guardia contro un'apertura eccessiva. Se apriamo le finestre, diceva, entreranno anche le mosche».

«Il primo impatto è stato molto duro»

Il primo impatto con il Paese è stato decisamente duro. «Come dicevo - prosegue -, di cibo ce n'era davvero poco e anche quel poco era scarsamente appetibile per gli stranieri. Il riso con il grasso di maiale, che i cinesi mangiano a colazione per esempio, era considerato una leccornia e ci veniva riservato quasi fosse un privilegio. Io lo trovavo disgustoso e quindi cercavo di sostituirlo il più possibile, ma non era facile».

Nel 1982 Maria Alessandra vince una borsa di studio e decide di prolungare la sua permanenza. «Il cinese è una lingua difficilissima - commenta -: più studi e più ti pare di non padroneggiarla. Immaginate un pallone di gomma: più cerchi di entrarci e più ti ricaccia indietro, fino a quando non scatta quel qualche cosa che ti fa capire di essere entrata in sintonia con la lingua». Conseguì la laurea di specializzazione nel 1986 Maria Alessandra, ma nel frattempo ha già cominciato a lavorare.

«Le rassegne fieristiche, a quell'epoca, erano uno dei pochi canali di contatto della Cina con il resto del mondo - spiega - e tutti gli imprenditori che arrivavano avevano bisogno dell'interprete o meglio di una figura che fosse in grado di mediare i rapporti con gli acquirenti. Io ho



Maria Alessandra Bassi con i figli

iniziato assistendo un imprenditore italiano che vendeva le macchine per fare le calze, per poi accompagnare intere delegazioni e, a volte, anche gruppi di turisti».

«Il primo lavoro è con la Fiat Iveco»

Nel 1987 la grande occasione. In Cina sbarca la Fiat Iveco, una delle prime realtà industriali ad aprire uno stabilimento a Nanchino. Maria Alessandra viene assunta e comincia la sua carriera. Dalla Fiat passa all'Alcatel per la quale conclude più di 150 contratti viaggiando in lungo e in largo fino alle località più sperdute del Paese. Grazie alla sua profonda conoscenza degli usi e dei costumi cinesi, è in grado di gestire le trattative con pazienza e polso fermo, risolvendo anche le situazioni più complesse.

In Cina conosce Guglielmo Bassi, friulano doc (viene da Tarvisio), che sposa e con il quale condivide l'interesse per il Paese. «Io sono molto paziente - commenta -, una caratteristica indispensabile per lavorare in Cina, ma mio marito lo è dieci volte di più. Non ha mai fretta, è molto disponibile all'ascolto, sa prevedere le reazioni del

suo interlocutore e non si stanca mai di trattare. Per questo è molto apprezzato dai cinesi, che in molte occasioni si sono rivolti a lui per sbloccare situazioni assai delicate, anche se non riguardavano direttamente il suo ambito di competenza.

I cinesi sono così. Sospettosi all'inizio, puntigliosi fino allo sfinimento, precisi e attentissimi ai dettagli. Lavoratori instancabili, per loro non esiste sabato o domenica. Se un pre-accordo che hanno sottoscritto non li convince, ti telefonano a casa a qualsiasi ora, anche a Natale, ma devono chiarire il dubbio. Se non sei in grado di reggere questo genere di rapporti, se sei irascibile, le chance di successo sono praticamente nulle».

Molto pragmatici, i cinesi sono educati fin da bambini a non mostrare le emozioni. Difficilissimo quindi capire cosa pensano di un progetto o come giudicano il loro interlocutore. Per questo, secondo Maria Alessandra, è così importante la formazione per i manager delle aziende che hanno in programma di andare in Cina a dirigere uno stabilimento o ad avviare una società. «I tedeschi - sottolinea - lo hanno capito da tempo. Sono stati fra i primi a sbarcare in Cina, hanno studiato le abitudini dei cinesi e hanno formato i loro manager per tempo».

La Cina, nonostante sia aperta all'estero da poco, corre veloce. «Nel 1982 era come un bambino piccolo che stava imparando a camminare - conferma Maria Alessandra -, oggi siamo noi che abbiamo tutto da imparare da loro. I grandi vantaggi di questo Paese sono principalmente due: il primo deriva dall'aver sempre investito nell'educazione e il secondo dall'aver una classe manageriale che si è formata all'estero e che quindi conosce molto bene le differenze fra le diverse aree del mondo».

In Cina il sistema scolastico pubblico e privato funziona a meraviglia. È molto selettivo e prepara i ragazzi in modo estremamente rigoroso. «I test di ingresso, nelle scuole private - spiega Maria Alessandra -, sono la norma, anche per le materne. Ai bimbi vengono somministrati test psico-attitudinali per capire il loro livello di educazione e la loro capacità di apprendimento. Capita che qualcuno venga rifiutato se non ritenuto idoneo al livello della scuola, indipendentemente dal fatto che la frequenza sia a pagamento».

È proprio il sistema scolastico è una delle «brutte sorprese» che Maria Alessandra ha trovato al suo rientro in Italia nel 2000. «Eppure - commenta -, poter frequentare buone scuole è il presupposto indispensabile per disporre, in futuro, di quella preparazione indispensabile ad affrontare il mondo». «Reinserirmi non è stato facile - ammette - e non lo è stato nemmeno per i ragazzi. A Enrico mancano i momenti collettivi che a Pechino rappresentavano la quotidianità e anche io mi trovo un po' stretta a Udine.

La scelta di abitare nel quartiere dove si concentra il maggior numero di

stranieri non è causale. Ho voluto poter mantenere almeno una parvenza di 'internazionalità'...».

Nonostante la vita udinese sia decisamente tranquilla, le giornate di Maria Alessandra sono intense, anche perché, viaggiando ancora molto, deve pianificare accuratamente. «Per fortuna mio marito collabora e posso contare sulla mia fidatissima tata cinese che ha accettato di seguirmi in Italia e che, dopo aver allevato Eugenia, si occupa ora anche di Enrico».

Sono parecchie le aziende italiane che si avvalgono della collaborazione di Maria Alessandra. «Il mercato cinese non è facile, è vero - conferma -; per molti motivi.

Si tratta di un mercato enorme, dove non esistono contratti in esclusiva e che richiede rapidità di decisioni. Ai miei clienti non mi stanco mai di ripetere che prima di affrontarlo bisogna conoscerlo, per evitare di commettere errori difficilmente riparabili. I cinesi sono molto orgogliosi, ma riconoscono e apprezzano la correttezza. Racconto sempre un episodio illuminante. Durante l'inaugurazione dello stabilimento di una grande compagnia telefonica, un guasto imprevedibile non consentì la dimostrazione pratica del funzionamento di una centrale.

I dirigenti cinesi erano costernati. Imbarazzati e vergognosi, non sapevano che fare. Un consulto rapidissimo fra i vertici della società portò a prendere una decisione che si rivelò strategica. La società si accollò la responsabilità del guasto e chiese pubblicamente scusa, mettendo al riparo i dirigenti cinesi da un'onta che loro consideravano terribile. Il risultato? Contratti assicurati per tutti gli anni a venire».

Attività di sostegno alle nuove imprese al femminile

Riparte il progetto Imprenderò

Dopo l'esperienza positiva maturata nel biennio 2003-2004, si riapre il progetto Imprenderò con lo scopo di diffondere la cultura imprenditoriale come risorsa per lo sviluppo e sostenere concretamente l'avvio di nuove imprese al femminile.

Imprenderò è un programma di cultura e formazione imprenditoriale, promosso e finanziato dall'Amministrazione regionale del Friuli Venezia Giulia nell'ambito del Programma operativo Obiettivo 3 che vede la partecipazione di numerosi partner territoriali, rappre-

sentativi delle locali associazioni imprenditoriali e delle principali strutture di formazione. A tutte le donne aspiranti e neo-imprenditrici è offerto un insieme di servizi completamente gratuiti e finanziati dal Fondo sociale europeo, quali attività di orientamento imprendito-

riale, strumenti di assistenza tecnica personalizzata e corsi di formazione. Scopo primario sarà la messa a fuoco degli obiettivi, dei rischi, dei punti di forza nonché dei fabbisogni reali, economici e finanziari dell'impresa, consentendo una progettazione strategica consa-

pevole e permettendo all'idea di diventare una realtà di successo.

Nell'ambito dell'attività di orientamento imprenditoriale e di assistenza tecnica si può disporre di professionisti e consulenti (esperti di marketing, comunicazione, contabilità, diritto d'impresa, analisi finanziaria e fiscale eccetera) che gratuitamente accompagneranno la futura imprenditrice nella realizzazione dell'idea. L'attività formati-

va, attraverso brevi corsi di formazione di 80 ore, garantirà un'adeguata preparazione imprenditoriale offrendo gli strumenti necessari per una ponderata pianificazione aziendale e per addivenire alla predisposizione del business plan. Per adesioni e informazioni rivolgersi a Punto Nuova Impresa, via Morpurgo 4, Udine (0432-273508, fax 0432-509469), e-mail: camcom.it nuovaimpresa@ud.camcom.it.

Qui Congafi

Il primo, in Friuli Venezia Giulia, ad adeguarsi alla nuova normativa nazionale

Congafi commercio è adesso società cooperativa per azioni



Da Pozzo e Bertossi all'assemblea del Congafi commercio

Non più Congafi Commercio, ma "Società cooperativa per azioni - Confidi". È la nuova denominazione, assunta dalla struttura al termine dell'assemblea straordinaria dei soci che, riunita nella sala convegni di Fiera Udine, ha approvato a larga maggioranza la trasformazione del Consorzio, passaggio necessario per adeguare la società alla nuova normativa nazionale.

Un'assemblea storica, quella del 31 gennaio scorso, definita dal presidente Giovanni Da Pozzo "uno dei momenti più importanti dell'attività del Consorzio da quando è stato istituito, trentun anni fa. Un passaggio epocale, che non si limita al semplice cambio di assetto societario, ma presuppone una profonda modifica della filosofia di lavoro".

Le tappe di un'evoluzione: sorto come "mutua

assistenza" capace di dare un apporto fondamentale alla crescita del tessuto commerciale del territorio, il Congafi Commercio ha conosciuto una rapida e costante evoluzione nel corso del tempo. Alle origini, il Consorzio Garanzia Fidi rispondeva a una necessità fondamentale: fornire alle piccole imprese, soprattutto a quelle nascenti (molte delle quali sottocapitalizzate), un supporto di garan-

zia che riducesse i rischi connessi all'avvio dell'attività. Successivamente, il Congafi si è evoluto sviluppandosi nella direzione di "calmieratore" dei tassi che, in alcuni momenti, e specie all'inizio degli Anni Settanta, erano molto alti. A questa funzione si è aggiunta ben presto quella di "suggeritore" in materia di finanziamenti, assumendo un ruolo che è diventato il "punto di forza" spendibile anche nel contesto attuale. Il Congafi, in sostanza, ha accentuato negli anni la propria vocazione "propositiva" in materia finanziaria nei confronti delle attività commerciali o ricettive, portando a compimento il tracciato evolutivo affacciato prepotentemente in concomitanza con il terremoto del 1976. Nella delicata fase della ricostruzione post-sismica, infatti, il Congafi potenziò alcuni dei suoi tratti vincenti: l'assistenza "immediata", il filo diretto con l'en-

te erogatore, cioè la Regione, la tempestività delle operazioni e tassi bassissimi.

All'inizio degli Anni Novanta, il Consorzio Garanzia Fidi crebbe in virtù di un altro aspetto di rilievo: non essendo disponibili, fino alla legge 36 del 1996, mutui agevolati per le imprese commerciali e avendo il denaro un costo molto elevato, il Congafi fu in grado di sopperire in modo incisivo e determinante alle carenze pubbliche nel sostegno alle piccole imprese, particolarmente penalizzate dal vuoto legislativo di quel periodo. Furono questi gli anni di un ulteriore balzo in avanti per il Consorzio, che seppe trasformarsi da ente assistenziale a ente di supporto alla promozione e alla modernizzazione del comparto.

Con l'avvento degli accordi di Basilea 2 e con l'entrata in vigore della nuova legge nazionale in materia di Confidi, il Congafi Commercio di Udine

ha affrontato un nuovo determinante passaggio, il cambio di assetto societario. Risale allo scorso anno il varo di un progetto che ha coinvolto, oltre agli organi del Consorzio, un gruppo di esperti e professionisti, i quali hanno esaminato tutte le problematiche sollevate da una normativa nuova e ancora non del tutto definita individuando, nella Società Cooperativa per azioni, la forma più adatta a consentire una continuità operativa e il mantenimento dei punti di forza del Consorzio: il radicamento sul territorio, una rete di relazioni consolidate, una conoscenza approfondita del comparto. Dopo aver ripercorso le tappe principali della storia del Consorzio, il presidente Giovanni Da Pozzo ha passato la parola a Eliana Morandi, il notaio che ha affiancato il Consorzio in tutto l'iter di trasformazione, per l'illustrazione del nuovo Statuto, approvato all'unanimità dall'assemblea.

In futuro nuovi compiti e nuovi rapporti con la Regione

Con i suoi 3 mila 580 soci, 62 milioni 942 mila euro di garanzie in essere e un patrimonio di 14 milioni 796 mila euro - ha affermato Giovanni Da Pozzo aprendo i lavori della tavola rotonda organizzata al termine dell'assemblea, moderata dalla giornalista Monica Bertarelli e alla quale hanno partecipato anche l'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi, il notaio Eliana Morandi, l'economista Stefano Miani e il consulente di Confcommercio nazionale Bruno Lo Giudice - , la nostra struttura è una delle realtà più importanti d'Italia. La nuova normativa, emanata anche per riordinare un universo che, con i suoi oltre mille consorzi, non consentiva sufficienti garanzie di controllo, pone precisi e rigorosi paletti che inevitabilmente ridurranno il numero dei Confidi. Quelli che resteranno saranno però più forti, più patrimonializzati e gestiti da amministratori estremamente qualificati, elementi, questi, di cui il Congafi Commercio di Udine dispone da tempo".

Sul ruolo sempre più importante dei Consorzi di Garanzia di Fidi, anche alla luce dell'imminente entrata in vigore degli accordi di Basilea 2 e delle nuove opportunità offerte dalla riforma del diritto societario, ha concordato anche il consulente della Confcommercio di Roma, Bruno Lo Giudice, che ha messo in luce la funzione di ammortizzatore sociale dei Congafi nel settore del credito e il suo ruolo di garanzia di continuità storica fra vecchio e nuovo. "Determinante - ha detto Lo Giudice - sarà l'aumento dei livelli dimensionali raggiunti, anche se il vostro è già molto buono, ma anche realizzare nuovi organismi di livello regionale perché, se è vero che è indispensabile essere presenti sul territorio, è altrettanto vero che i costi vanno abbattuti". Un concetto, quello dell'accorpamento, sul quale l'assessore regionale Enrico Bertossi sta lavorando da tempo. Nel suo intervento, Bertossi ha nuovamente auspicato l'individuazione di una soluzione condivisa per quanto riguarda la creazione di un organismo regiona-

le di controgaranzia. "L'eccessivo frazionamento dei Consorzi - ha ricordato - crea non pochi problemi. Purtroppo l'ipotesi di un'unica struttura di secondo grado comune a commercio, industria e artigianato non si è ancora concretizzata, ma io non ho perso la fiducia e conto che un accordo si possa ancora trovare, magari ipotizzando una realtà unica con tre diversi dipartimenti che mantengano distinti i fondi". L'economista Stefano Miani, componente della commissione regionale che sta studiando una serie di ipotesi in questo senso, ha ribadito che la Regione deve valorizzare i Congafi puntando sulla loro efficienza. "Magari premiano i virtuosi - ha detto -, anche se mi rendo conto che allocare le risorse pubbliche sulla base del merito non è cosa semplice". Miani è passato poi ad analizzare le ricadute degli accordi di Basilea, mettendo in luce come proprio in questo contesto il ruolo dei Confidi sarà determinante. "Le banche - ha sottolineato - potranno anche erogare crediti senza tener conto del rating,

ma il costo sarà più elevato. I Confidi, in questo ambito, se il loro rating sarà buono, rappresenteranno un'ottima via d'uscita".

Ha toccato infine tutti gli aspetti più importanti della riforma del diritto societario il notaio Daniela Morandi, che ha insistito in particolare sulla possibilità, prevista dalla legge, di reperire risorse alternative, al di fuori del circuito bancario. "Un'innovazione importante - ha chiarito - perché ridurre l'attuale, eccessiva dipendenza del sistema delle imprese da quello delle banche". Il ruolo dei Confidi, secondo Morandi, sarà straordinario principal-

mente per tre motivi: migliorerà il rating delle società, faciliterà l'accesso al credito e potrà offrire consulenze specializzate soprattutto per quanto riguarda il risk management. Un contributo al dibattito è arrivato anche dal mondo bancario, a cominciare dal Credito Cooperativo, "un sistema che - ha detto il direttore della Federazione che riunisce le Bcc del Friuli Venezia Giulia, Gilberto Noacco -, per il fatto stesso di essere cooperativa, vive problematiche analoghe. Noi dobbiamo essere in grado di coniugare efficacia ed efficienza, correlandoci alla nostra piccola di-

mensione, e questo può avvenire soltanto attraverso una dimensione organizzativa più forte". Secondo Noacco, "in questo momento è inutile guardare a realtà extraregionali con il rischio di disperdere risorse ed energie. È molto più proficuo lavorare a un progetto comune da realizzarsi in un'ottica di sistema". Ha sottolineato il lungo rapporto di fiducia e operatività che lega il Congafi a Friulcassa il vicedirettore Leonardi: "Siamo fra le banche con le quote di operatività più significative - ha detto - per quanto riguarda i Congafi" ridimensionando anche lo spauracchio del rating "con il quale - ha fatto notare - la nostra realtà, che fa parte del gruppo Imi San Paolo, lavora già da un anno senza ricadute negative per i clienti".



Università

Cooperazione scientifica fra gli atenei di Udine e Barcellona

Progetto internazionale per la nutrizione animale

C'è anche un progetto dell'ateneo friulano fra i 45 selezionati a livello italiano (dei quali soltanto 6 nel Nordest) dal ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, in collaborazione con il ministero de Ciencia y Tecnología spagnolo, per le azioni integrate fra Italia e Spagna nel 2005. Si tratta di un'azione di cooperazione scientifica tra le Università di Udine e di Barcellona che ha una durata biennale e le cui attività s'inizieranno nella primavera 2005. Il progetto,

che è uno dei sei approvati a livello nazionale nel settore delle Scienze agrarie e veterinarie, contribuisce a rafforzare la collocazione sempre più internazionale delle attività di ricerca svolte dall'ateneo udinese.

«L'obiettivo – spiega il coordinatore Mauro Spanghero, docente del dipartimento di Scienze animali e della facoltà di Medicina veterinaria – è quello di studiare diete e combinazioni di alimenti da somministrare ai bovini di allevamento per migliorare le fermentazioni che



avvengono nel ruminante e che sono fondamentali nella nutrizione di questi animali ruminanti. Il miglioramento della efficienza

delle fermentazioni ruminanti è molto importante per l'alimentazione umana, visto che può aumentare la quantità e la qua-

lità del latte e della carne forniti da questi animali. Nel contempo, si riducono le deiezioni che provengono dagli allevamenti e che vengono eliminate nell'ambiente». Non solo. Il progetto di ricerca possiede anche un aspetto innovativo fondamentale. Per sviluppare questi studi, infatti, entrambi i gruppi non utilizzeranno animali da esperimento, bensì particolari tecniche e apparecchiature di laboratorio (ruminanti artificiali) con le quali sarà simulato quanto avviene negli animali vivi.

«La collaborazione con i ricercatori di Barcellona – conclude Spanghero – deriva da una plurennale conoscenza e dal fatto che il gruppo spagnolo occupa una posizione di eccellenza nella ricerca in nutrizione dei bovini, con connessioni con altre équipes europee e statunitensi. Il gruppo di ricerca udinese, composto da tre unità di personale docente e una giovane dottoranda di ricerca, conta così di raggiungere importanti risultati da trasferire nella pratica di allevamento».

Bilancio positivo per la patente informatica

Qui si impara a guidare il Pc

Tempo di bilanci per il rilascio della patente informatica (Ecdl), servizio attivato l'anno scorso dall'Università di Udine, quando il Centro servizi informatici e telematici (Csit) dell'ateneo friulano è stato accreditato come test center e abilitato al rilascio della European computer driving licence di primo e secondo livello. Sono ben 300 gli esami erogati dal gennaio 2004 a oggi dallo Csit. La patente europea certifica l'abilità a "guida-

re" con competenza il computer. Sono stati organizzati, inoltre, 4 cicli di corsi preparatori agli esami svoltisi in 28 sessioni, 25 delle quali dedicate all'Ecdl base e 3 a quello avanzato.

Il servizio è aperto sia a tutta la comunità universitaria (studenti, docenti, personale tecnico-amministrativo) sia agli esterni. «Il bilancio del primo anno di attività è molto lusinghiero – spiega Renato Spoletti, responsabile informatico per

la didattica e la ricerca dell'Università di Udine – e ci incoraggia a potenziare ulteriormente il servizio completando l'offerta Ecdl con i livelli più avanzati e proponendo certificazioni specialistiche rivolte ai professionisti». Il livello base della patente europea del computer comprende sette esami riguardanti i programmi di uso più comune a livello aziendale ed è indirizzato a chi ha la necessità di vedere certificata una sua competenza di base su più pro-

grammi. Il livello avanzato è rivolto invece a coloro che vogliono dimostrare una competenza approfondita su determinati programmi, siano essi di trattamento testi, fogli elettronici, basi di dati o strumenti di presentazione. È inoltre possibile scegliere la certificazione sia su prodotti Microsoft (Windows e Office) sia open-source (Linux e Open-Office).

Il diploma Ecdl, una volta superati gli esami, è rilasciato direttamente dal-

l'ateneo. Il riconoscimento di test center all'Università di Udine ha comportato l'adeguamento tecnologico dell'aula 41 del polo scientifico dei Rizzi che ora comprende una trentina di computer dotati di cuffia e microfono, un video proiettore a soffitto e un sistema di amplificazione audio con microfono e radiomicrofono. Il progetto iniziale di alfabetizzazione informatica rientrava nel più ampio progetto "campus One", terminato in questi mesi. Ma il servizio di patente informatica non finisce con la scadenza del progetto. Anzi, continuerà con una struttura fissa e probabilmente si espanderà.

Per iscriversi direttamente on line ai corsi e agli esami basta seguire la procedura indicata sul sito Internet <http://ecdl.uniud.it>. In ogni caso gli utenti possono scegliere se effettuare il pagamento on-line o recarsi a uno sportello bancario. Via web è possibile anche la visualizzazione delle date di esame e dei corsi e la loro prenotazione. Chi non ha accesso al computer o trova difficoltà ad eseguire le procedure on-line può comunque farlo anche di persona. Per maggiori informazioni: Csit-Ufficio alfabetizzazione, via delle Scienze 208, telefono 0432-558898; <http://ecdl.uniud.it>.

Primo giornale on-line di un ente pubblico del Fvg

Essere sempre aggiornati su eventi, incontri, convegni, ma anche nuove scoperte scientifiche, attività didattiche e progetti con il territorio che vedono protagonista l'Università di Udine da oggi è possibile. Con Qui.Uniud, il nuovo e-magazine dell'ateneo friulano, uno strumento a disposizione di chi è interessato a sapere giorno per giorno cos'è, cosa fa, in che contesto opera e quali obiettivi si pone l'ateneo friulano. Professori e dipendenti dell'Università, studenti e famiglie, giornalisti, enti, associazioni e imprese da oggi hanno la possibilità con un semplice click di conoscere le principali novità sull'università di Udine. Basterà collegarsi all'indirizzo del giornale telematico <http://qui.uniud.it> oppure al sito internet dell'Università, dove è presente il "ban-

ner" di Qui.Uniud sull'home page. Il progetto, ideato dall'ufficio stampa dell'ateneo friulano e realizzato da Infactory, è stato presentato dal rettore Furio Honsell. Uno strumento innovativo, visto che si tratta del primo giornale on-line realizzato da un ente pubblico in Friuli-Venezia Giulia e il terzo e-magazine di un'Università italiana, dopo quelli realizzati dagli atenei di Siena e di Bologna.

L'e-magazine presenta una grafica semplice ed essenziale, con link facili da trovare e notizie di semplice lettura anche per i non addetti ai lavori. L'home page contiene, nella parte centrale, le ultime notizie in ordine cronologico, mentre ai lati sono state inserite le rubriche. Innanzi tutto ci sono sette sezioni di "notizie ed eventi" suddivise per temi

facilmente comprensibile già dal titolo: Vita d'ateneo, Proposte di studio, Opportunità di lavoro, Qui Territorio, Pianeta sanità, Cultura&Scienza, Elezioni e nomine. A esse si aggiungono altre due se-

zioni dedicate alle sedi decentrate di Pordenone e Gorizia. Una sezione molto utile è quella dell'Agenda con gli appuntamenti, che è stata impostata come un vero e proprio calendario con incontri, eventi e convegni dell'ateneo friulano. Non potevano mancare gli interventi del Rettore, scaricabili dal sito. Completano l'e-magazine una serie di link agli

altri siti di informazione dell'Università (rassegna stampa e house organ dell'ateneo) e ad altri siti di progetti dell'ateneo. Infine, un efficace motore di ricerca e un archivio che contiene già oltre 600 notizie offrono la possibilità di effettuare ricerche cronologiche e con parole chiave. Qui.Uniud presenta alcune caratteristiche che lo rendono uno stru-

mento di informazione utile e innovativo: ogni articolo, infatti, può essere accompagnato da una galleria di immagini fotografiche, da link interni o esterni e da documenti da scaricare inerenti alla notizia pubblicata. A fianco di ogni articolo, infine, compare la lista delle altre notizie sullo stesso argomento realizzate precedentemente.

Lunedì 7 marzo con il vicepresidente del Senato, Domenico Fisichella

Inaugurazione dell'anno accademico

L'inaugurazione dell'anno accademico 2004-2005 dell'Università di Udine si svolgerà lunedì 7 marzo alle 10 nell'aula magna di piazzale Kolbe (via Chiusaforte) a Udine. La cerimonia, seguendo un percorso ormai consolidato, s'inizierà con la relazione del Rettore Furio Honsell. Seguiranno gli interventi del rappresentante degli

studenti e del rappresentante del personale tecnico-amministrativo. La cerimonia si concluderà con l'intervento di Domenico Fisichella, professore universitario e vicepresidente del Senato. Quello a essere inaugurato è il 27° anno accademico dell'ateneo friulano, nato nel 1978 e che oggi conta 10 facoltà, 42 corsi di laurea triennale e specialistica, una

ventina di master, 31 scuole di specializzazione, 28 dipartimenti di ricerca e 19 corsi di dottorato.

La prolusione è stata affidata quest'anno a Raffaele Testolin, docente di arboricoltura e coltivazioni arboree delle facoltà di Agraria e direttore del dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'ateneo friulano. La cerimonia prevede anche la

distribuzione dei riconoscimenti al personale collocato in quiescenza e si concluderà con il canto del "Gaudeamus". In occasione dell'inizio dell'anno accademico, prima dell'inizio della cerimonia, alle 8.30 l'arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brollo, celebrerà la Santa Messa nella chiesa di San Cristoforo, nell'omonima piazzetta, a Udine.

Attualità

Ben 1.500 gli eventi catalogati nell'edizione 2005 del calendario delle manifestazioni

Camera e Pro Loco alleate Ecco la nuova guida agli eventi

Duecentocinquanta pagine, corredate di notizie dettagliate per ogni iniziativa e di materiale fotografico, per oltre 1.500 manifestazioni, di cui un migliaio organizzate dalla rete delle duecento Pro Loco presenti in regione. L'edizione 2005 del "Calendario degli eventi e delle manifestazioni in Friuli Venezia Giulia", giunto al quarto anno di vita, si presenta con molte novità per qualità dell'attività di censimento e per la quantità di informazioni. Da quest'anno, infatti, in base all'accordo con la Camera di commercio di Udine, sono elencati anche i mercati, le fiere e le altre iniziative comunali in passato pubbli-

cate nella guida autonoma dell'ente camerale. Una sinergia che è stata proposta anche alle altre Camere di commercio della regione (Gorizia, Trieste e Pordenone), ma che non si è potuta realizzare per quest'anno.

La pubblicazione, presentata in Camera di commercio dal presidente dell'ente, Adalberto Valduga, e dal presidente delle Pro Loco, Franco Molinari, affiancati dal presidente della Fondazione Crup che ha sostenuto l'iniziativa Silvano Antonini Canterin, nonché da numerosi esponenti delle Pro Loco e della Coldiretti, ospita anche pagine specificatamente dedicate all'attività del

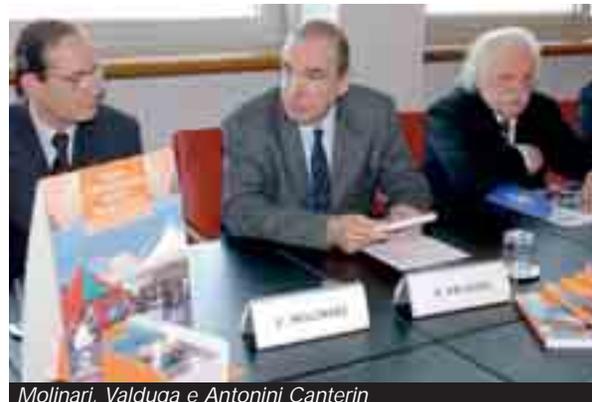
Movimento del Turismo del Vino, alle esposizioni delle quattro Fiere della regione, ai mercatini dell'antiquariato e a quelli dell'usato, oltre ad avere una sezione riservata alla mappa dei mercati settimanali di tutto il Friuli Venezia Giulia.

"La Camera di commercio di Udine, consapevole dell'importanza di mantenere vive le tradizioni, i riti e gli usi che hanno conservato intatta nel tempo la loro capacità di socializzazione e di aggregazione - ha spiegato il presidente della Cciaa, Adalberto Valduga -, ha ben volentieri aderito all'offerta di collaborazione dell'Associazione fra le Pro Loco, per pro-

muoverne la valenza turistica, mettendo a disposizione la banca dati dell'ente che in questi anni si è arricchita di informazioni e di materiale particolarmente interessante".

"Il calendario rappresenta lo strumento più completo e dettagliato degli eventi promozionali programmati nel Friuli Venezia Giulia - gli ha fatto eco il presidente delle Pro Loco, Franco Molinari -; il tessuto delle Pro Loco si fonda sui valori positivi del 'campione' di ogni comunità, ma sta dimostrando ampiamente di saper trovare piena sintesi per la promozione dell'intera regione".

"Gli oltre 1.500 interessanti e originali appunta-



Molinari, Valduga e Antonini Canterin

menti consentono ai turisti di vivere la regione quali 'Ospiti di gente unica' e ai residenti di scoprire appena 'fuori porta' eventi fin qui sconosciuti, così da renderli orgogliosi delle mille

sfaccettature che il Friuli Venezia Giulia è in grado di offrire". Stampata in 25 mila copie, la Guida è in distribuzione in tutti gli uffici Iat delle Pro Loco e in quelli delle Aiat.

A Buttrio ritorna la "marcundele"

Un trionfo annunciato, quello della "marcundele", nelle due serate che l'hanno vista protagonista all'Enoteca di Buttrio. Serate ideate da Girolamo Dorigo proprio per far conoscere questo prodotto di nicchia, realizzato con le parti meno nobili del maiale, e per il quale ci si sta adoperan-

do al fine di poterlo iscrivere nell'elenco dei prodotti tipici, evitandone quindi scomparsa. E a marzo si presenterà un altro prodotto tradizionale, il "lengal" (musetto con dentro una lingua di maiale non salmistrata).

La marcundele (detta anche marcundela, markundela, markandela,

martundela) si presenta come un "baloon" - composto di fegato, milza, reni, polmoni, grassi teneri del ventre tritati, e pure certi tipi di carni - che viene salato e lavorato con le spezie, prima di essere avvolto nell'omento del maiale.

Il prodotto fresco, o al massimo di una settimana,

viene servito cotto solitamente nel vino rosso, anche se a Buttrio lo chef Denis Della Pietra ha usato il Verduzzo dolce. Nell'ambito di un menù, anche il gioco del piacere per votare l'abbinamento migliore alla marcundele (dei maestri norcini Silvano Cignacco e Sergio Del Gobbo, preparata nel

laboratorio dei Ennio Durì). Abbinati a soufflé, risotto mantecato, marcundele al forno sono stati votati nell'ordine di preferenza Tazzele, Verduzzo e Refosco.

Girolamo Dorigo, promotore dell'iniziativa, è più che mai determinato a far registrare la marcundele tra i prodotti ti-

pici del Friuli: "È opportuno riportarla in auge; si tratta di un prodotto nostrano che altrimenti finirebbe nel dimenticatoio. Nella marcundele troviamo sapori radicati profondamente nella nostra tradizione culinaria. Sarebbe una perdita, visto che è un prodotto che risale all'epoca degli antichi romani ed è anche citato nel Pirona. L'iscrizione sarebbe fondamentale".

Mariarosa Rigotti

Rôtisseurs regionali a tavola nel Castello di Cosa

Una sorta di percorso giocoso. Un insieme di tasselli assemblati in un gradevole intarsio. Un giusto mix di

eleganza e piacevoli trasgressioni, con lampi d'alta arte culinaria e originali "coreografie". È questa la sintesi del Répas nume-

ro 169 della Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage del Friuli Venezia Giulia.

Regista della serata Giovanni Gallinaro, insuperabile come sempre nello stupire i gourmet (una settantina, tra Confrères e ospiti). Accattivante il tema richiamato dal menù: Viaggio fantastico tra il Carnevale di Venezia e la Quaresima nostrana.

Sede dell'evento Castelcosa, la residenza gentilizia di Franco Furlan sita a Cosa, in comune di San Giorgio della Richinvelda (Pordenone), ben illuminata all'interno e con le torce accese sulle scalinate esterne per "segnare" la

strada ai convenuti.

Quattro gli "atti" previsti dalla "sceneggiatura". Ouverture con i saluti di benvenuto nel salone d'ingresso. Quindi, gli antipasti serviti nella sala degli affreschi. Poi, commensali accolti dalle note del "Carnevale di Venezia" nella sala da ballo per un sorbetto, servito da camerieri in costume da gondolieri. Infine, il colpo di scena conclusivo: tutti a tavola un altro sfavillante salone.

Ed ecco le proposte di cucina e cantina (vini dell'azienda agricola Furlan). Per riscaldare gli animi, Calice della buona acco-

glienza (Brut & Furlan) con le delizie castellane. Gli antipasti freddi: un tripudio di ostriche, astici, scampi giganti, canocchie, polpi, aringhe, sardelle in saor, baccalà... L'antipasto caldo: una squisita caparsa con gamberone. Il primo piatto: La delicata zuppa di grancevola ammantata in ciotole di pane. Dalla cantina: Castelcosa grigio 2003.

Dopo il sorbetto e l'attacco musicale, le due seconde portate. Dapprima, Scaloppa di rombo al paté di foie gras su letto di julienne di verdure e pan brioche (con Mari Me - Picolit 2000). Poi Fagianella selvatica ripie-

na, profumata al tartufo di Norcia, con polentina gialla del Castello (abbinata a vino rosso Sole Terra Vite 2000). Infine, un grande buffet di dolci della tradizione pasticceria veneziana: oltre ai classici crostoli e alle frittelle ripiene, una tavolata ricolma di stuzzicanti leccornie.

Servizio musicale e vocale di prim'ordine, garantito dalla maestria di Ennio Gentile. Numerose le coppie impegnate in piacevoli danze.

Unanimità e consensi, alla fine, per Giovanni Gallinaro e le sue brigate di sala e di cucina.

Domenico Valentino

I "purcitârs" in un libro

Adriano Del Fabro, giornalista, collaboratore anche di Udine Economica, ha di recente dato alle stampe (Edizioni Biblioteca dell'Immagine, Pordenone), il suo ultimo libro: Il purcitâr - Storie di maiali e norcini del Nordest. L'agile pubbli-

cazione - poco più di 110 pagine, al costo di dieci euro - racconta "le storie di una famiglia contadina di purcitârs. Una famiglia che ha contribuito a far crescere il mito della patria del Prosciutto... una terra conosciuta in tutto il mondo per i suoi salumi".

È encomiabile la fatica letteraria di Del Fabro. Sia per il tratto semplice e diretto del linguaggio usato sia per le ricerche fatte nel mondo della tradizione popolare friulana. Una specie di profondo scavo alle radici di un "mestiere" così antico e così attuale (i purci-

târs ancora attivi in regione sono circa cinquecento...), capace di tramandare, di padre in figlio, l'"arte" di macellare, salare, insaccare, conservare le carni suine. Carni un tempo paradigma di sopravvivenza per le genti rurali, oggi simbolo di benessere e di abbondanza, oltre che irresistibile richiamo per i gourmet vernini. Nel libel-

lo non mancano i proverbi più conosciuti sull'argomento, le foto di alcuni purcitârs e, naturalmente, le ricette tradizionali con le carni di maiale.

Dopo la presentazione ufficiale fatta a Fagagna, nella sede "naturale" di Cjase Cocel, Adriano Del Fabro sta continuando l'opera di divulgazione del libro con alcune iniziative

specifiche. Molto ben riuscita quella fatta recentemente al Ristorante La Frasca (Lauzacco di Pavia di Udine). Molto numerosi i partecipanti: a loro Valter Scarbolo, squisito padrone di casa, ha servito un succulento menù, nel quale, almeno a tavola, il purcitâr l'ha fatta da padrone.

Bruno Peloi



Luca e Lorena Pascolini con due ospiti

Pagjine furlane

Memoreât fra' Vittoriano Maritan, tal decim de muart

Il frari musicist di San Vît

par cure di Luche Nazzi

Sul spirâ dal 2004, San Vît dal Tiliment al è onorât fra' Vittoriano Maritan, paladin de valorizazion e de esecuzion des musicis ineditis de Rinassince e dal Baroc, mestri di corâls e diretôr di centenârs di concerti par dut il mont. Francescan dal Ordin dai fraris minôrs, al jere nassût a Campagna di Brugine, te provincie di Padue, tal 1923. Autodidatic, al veve tacade la sô carriere musicâl tal 1948, li dal santuari di Madone dai Meracui da La Mote, ad or Livenice. Tal 1961, cu la "Societât polifoniche Sante Marie Maiôr", fondade a Triest cualchi an prin, al veve vîncût il prin premi assolût pes vôs misclaçadis tal concors internazionâl di Arezzo. Tal Friûl occidentâl al è tornât dal 1963, destinât a San Vît, dulà che si è fermât par 19 agns. In chês ete al à metût sù la "Polifoniche furlane Jacopo Tomadini", svilupant un'ativitât concertiistiche strasordenarie (te memorie a restin massimementri lis esecuzions di Stadthohn in Gjermanie e

di Toronto in Canada). Chei di San Vît a forin ancje i agns dai studis di Prepolifonie liturgjiche, li dal Conservatori di Vignesie, e di Paleografie e di Didatiche musicâl, a Cremona. Lis ultimis sôs creazioni a son stadis la "Polifonica Leonicensa San Daniele", fondade a Lonigo (te provincie di Vicenze) e, daspò di une parentese in Afriche, dulà ch'al fo mandât sicu formadôr dai aspirants francescans de Cueste d'Avoli, la "Capella polifonica La Pieve", li dal santuari vicentin di Chiampo, dulà ch'al è



Un ritrat di fra' Vittoriano Maritan

muart tal 1994. Lis manifestazions inmaneadis a San Vît dal Tiliment, tal decenâl de muart, a son stadis fatis ai 21 e ai 26 di Decembar. Li dal municipi, al è stât presentât il fassicul di musicis polifonichis dât fûr di "EuraArte" di Varenna (Lecco). Par cjacâr dal frari musicist, a an cjapât la peraule il superiôr provinciâl dai francescans dal Nordest, fra' Bruno Miele, il president de "Polifoniche furlane Jacopo Tomadini", Massimo Gattullo, l'ex cjantôr e president Luciano Del Frè, ch'al à scrit la jentrade de publicazion, e il curadôr de opare, l'organist Marco Rossi. Numarôs, fra il public, a jerin coriscj e vieiris coriscj, amîs e familiars e i fraris di Madone di Rose. Ai 26 di Decembar, cetancj di lôr a an cjapât part ancje a la messe cjantade li dal santuari di San Vît, cu l'esecuzion des sôs composizions sacradis. Fra' Vittoriano Maritan – al marche l'organist de "Polifoniche furlane Jacopo Tomadini", Marco Rossi – al è stât un



La "Polifonica friulana Jacopo Tomadini", li dal dom di San Vît dal Tiliment

cecilian fis te sô impinion e plen di passion. Come composidôr nus à lassât une piçule ricolte di boccons di musiche liturgjiche, cun salms, cjantis e une messe. Oparis semplicis, ma cetant espressivis, vere preiere in musiche». Dongje di cheste produzion e di une ricolte di poesis publicadis, al à lassât un grant patrimoni di trascrizions. «Un onôr grandon di chest frari mu-

musicist – al declare Rossi – al è stât chel di burî fûr cetancj ineditis dal Cincent e dal Siscent, un grum de aree veneziane, segnacul de sô colaborazion cun pre' Siro Cisilino e dal sô lavôr dentri de "Fondazion Cini" di Vignesie. Lis corâls "Tomadini" e "Santa Maria Maggiore", ancjemò in zornade di vuê, a tegnin cont unevore di fassicui numerâts ch'a marchin une ete: pagjinis eliogra-

fatis cun ingjustris blûs e cjartis inzalidis, plenis di partiduris che fra i agns dal Sessante e dal Otante a jerin pardabon una raretât». Framieç di chest patrimoni a spichin lis composizions di Ippolito Baccusi, di Giovanni Croce o Giovanni Zucchini, lis voris di Anerio, di Palestrina, di Andrea Gabrieli e po desinis di vilottis furlanis e di madri-gai.

Premiâts i vincidôrs dal concors dal "Cec"

Gnûfs segnâi pal cine furlan

La publicazion dal tierç numar de riviste "Segnâi di lûs" e à compagnât la fieste pai vincidôrs dal "Concors par tescej cinematografics in lenghe furlane", organizât dal "Centro Espressioni Cinematografiche" di Udin, cul jutori dal Comun e de Provincie udinês. I vincidôrs de V edizion dal premi, proclamâts ai 16 di Decembar dal 2004, a son stâts Fabrizio Zamero cu la senegjadure "Tierce fûr", premiare «pe capacitât di rindi oniriche e poetiche une storie dal dut normâl che nus fevele dal Friûl di vuê doprant un lengaç vivarôs e contemporani. Rimarchevule – e à ancje marcât la motivazion dal zuri – la abilitât tal disegnar personaçs e situazions grotescjis e ironichis mantignint la comission e à sielzût il la-

vôr di Alberto Di Giusto "No sta a pierdi il cjâf", ritignût «un test sureâl che nol pues no fâ rifletti su lis contradizions dai meccanismis che a regolin la societât di vuê». Tal zuri a an lavorât l'atôr Daniele Fior, il poet Maurizio Mattiuzza e il zornalist Max Mauro, ch'a an decidût di no assegnâ nissun premi par chês altris 2 sezions: articui di critiche e saçs. E je stade impen segnalade un'altre senegjadure, opare di Lauro Pittini, ch'è jere intitolade "Tiere di ducj, Tiere di nissun". Il mert di chest test al sarès la «capacitât di ricostruî in mût eficaç e coinvolzent un dai episodis mancul scandiâts de storie furlane», al ven a stâi l'invasion dai cosacs intant de seconde vuere mondiâl. La sere des premiazions al jere presint ancje l'atôr Giuseppe Battiston, interpret di "Un Aldo

qualunque", ch'al à fevelât des dificultâts che a an compagnât la jessude di chest film, proietât in prime vision insom de serade, coordinade dal diretôr artistic dal concors, Fabiano Rosso.

Pedagogjie musicâl

L'Associazione gu-rizane Cesare Augusto Seghizzi (www.seghizzi.it) e potenzie il so servizi musicâl publicant su la rêt des rêts la sô produzion di musicologjie e di pedagogjie musicâl, dade fûr dal 1974 incà. Il gnûf servizi si clame "Eso": edizions Seghizzi "online". La direzion e je: <http://eso.splinder.com>. Curadôr de vore al è Alessandro Pace.

Al è muart Angelo Pittana, inzignâr e poet

Cungjò Agnul di Spere

La culture furlane, ai 11 di Zenâr, e à pierdût une des sôs vôs plui preseadis e scoltadis. A l'improvise al è muart Agnul di Spere/Angelo Pittana, inzignâr e poet di Sedean (1930). Daspò di vè lavorât par tancj agns in Svuizare, tal camp de progettazion stradâl, al jere tornât in Friûl dedicant cence padin a la promozion culturâl dal Friûl. Poet e tradutôr, al veve metude sù e direzude l'Union scritôrs furlans (www.scritorsfurlans.org), sul stamp des sociis ana-

lighis cetant ativis a prodes comunitâts ladinis dal Cjanton Grison e des Dolomitis. Fra i siei obietifs culturâi, in primis, e vignive la promozion dai rapuarts culturâi e artistici interladins; po al bateve un grum su la necessitât dal insegnament dal furlan tes scuêlis. Come tradutôr, al à voltât oparis di Neruda, di Prévert, di Hemingway, di Hikmet e di Jiménez... tant in prose che in poesie. Al jere ancje autôr originâl di viers ("Semantiche dal flaut", "Li paveis di Pla-

sencis"... e di contis ("Il sît di Diu"...). Il so impegn tal camp dal studi de lenghe al è pandût de publicazion di nomencladuris e po te direzion, par un pôcs di agns, dal "Centri Friûl Lenghe 2000", il consorzio finanziât de Region, che dal 1999 al è daûr a prontâ un "Grant Dizionario Bilengâl Talian-Furlan", sul stamp dal "Grande Dizionario Italiano dell'Uso" di Tullio De Mauro. Te sô forme di cdrom, cun 6 mil e 500 peraulis, la vore e je stade presentade a Udin, ai 14 di Zenâr.

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Bcc di Manzano: 350 mila euro in solidarietà

Trecentocinquantamila euro in solidarietà. È questo l'importo che la Banca di Credito Cooperativo di Manzano ha devoluto, nel 2004, in azioni rivolte al sociale, al settore ricreativo, culturale, artistico. La Bcc, dunque, pur mantenendo vigile l'attenzione all'economia locale, non dimentica quelle attività le-

gate al sociale che, se nel 2004 hanno toccato quota 350 mila euro, in 50 anni dalla fondazione dell'istituto hanno ottenuto, invece, quasi 10 milioni di euro in beneficenza.

"Il filo rosso che lega le tante attività svolte dalla Bcc – ha indicato il suo presidente, Pierluigi Zamò – è quello di sostenere continuamente, e soprattutto nei momenti di difficoltà, le realtà territoriali in cui

opera. Questo sottolinea il profondo legame con il territorio, caratteristica di una banca locale che però ha tutte le competenze per dare risposte al mercato globale. Sostenendo il credito alle aziende nei periodi di congiuntura sfavorevole, la banca ha acquisito, infatti, consensi, stima e credibilità, qualità che le sono state accreditate anche dall'impegno nel sociale che ha sempre profuso".

Nuove obbligazioni Hypo

La Hypo Alpe-Adria-Bank Spa ha deciso di emettere una nuova obbligazione bancaria strutturata a capitale garantito della durata di 48 mesi. La performance è indicizzata in base all'andamento del cambio euro-dollaro (in previsione di una rivalutazione del dollaro nei confronti dell'euro). La

data dell'emissione è stata fissata per il 28 febbraio 2005. Alla scadenza, fissata il 26 febbraio 2009, è stato deciso un rendimento minimo garantito del 4%, pagato sulla prima cedola. Il maggiore rendimento sarà legato all'andamento del cambio. Il taglio minimo dell'investimento è di 1.000 euro e, quindi, adatto anche al piccolo risparmiatore.

Queste nuove emissioni

saranno presto a disposizione della clientela attraverso le succursali bancarie e la rete di promotori finanziari capillarmente presenti nelle regioni del Nord dell'Italia. L'istituto appartiene al Gruppo Hypo Alpe-Adria, originario dell'Austria e presente oggi in otto Paesi, che può vantare la valutazione AA2 di Moody's e del rating AA di Standard & Poor's.

Una iniziativa dell'Azienda speciale Ricerca e formazione della Camera

Alternanza scuola-lavoro primi passi in Friuli



Da Pozzo

Approda al liceo scientifico Marinelli il progetto sperimentale alternanza scuola-lavoro coordinato dall'azienda speciale Ricerca e formazione della Camera di commercio di Udine. Il percorso formativo, già sperimentato con le scuole tecniche, ma inusuale per un liceo, comprende una serie di lezioni in aula e uno stage aziendale e sarà intrapreso da 18 studenti che nel modulo didattico approfondiranno i temi della

cultura d'impresa e dell'etica del lavoro, mentre nella parte pratica dovranno confrontarsi con un'esperienza di "project management" (intesa come capacità di partecipare efficacemente alle diverse fasi manageriali dei processi aziendali).

Il liceo Marinelli affiancherà dunque l'istituto tecnico professionale D'Aronco di Gemona, il primo in regione ad aver già completato entrambe le fasi del progetto, che sarà riproposto interamente anche nel 2005. A breve, infatti, partirà un nuovo percorso didattico di 180 ore (60 di formazione in aula e 120 di stage in azienda) che comprende, oltre al curriculum di base, alcuni approfondimenti incentrati sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro e sull'importanza della qualità del prodotto nella pianificazione strategica dell'impresa, due discipline "nuove" rispetto all'edizione 2004, alla quale hanno aderito due classi quarte

dell'Istituto D'Aronco, nello specifico 25 allievi della classe quarta indirizzo informatico e 15 allievi della classe quarta del settore meccanico.

Gli allievi dell'istituto gemonese hanno seguito entrambe le tranche del

percorso formativo, affrontando diversi aspetti, teorici e pratici, legati al mondo del lavoro: dalle dinamiche occupazionali allo studio di fattibilità per la creazione di un'impresa e alla sua gestione, all'importan-

za della comunicazione e del lavoro di gruppo, fino all'analisi dell'organizzazione aziendale, argomento che gli allievi hanno approfondito grazie a una serie di testimonianze dirette fornite da esperti del settore.

Dalla teoria, gli studenti del D'Aronco, sono quindi passati alla pratica. Dopo un'attenta analisi degli interessi dei ragazzi e delle caratteristiche delle aziende, i ragazzi dell'istituto gemonese sono stati inseriti nell'organico di 17 aziende della provincia di Udine, attive nell'ambito dell'elettronica e dello sviluppo di hardware e software.

"Lo stage personalizzato si è rivelato la parte del percorso formativo più apprezzata dagli studenti - spiega il presidente dell'Azienda speciale Ricerca e formazione, Giovanni Da Pozzo -, che hanno avuto l'opportunità di confrontarsi in prima persona, seppur per un breve periodo, con la gestione delle diverse attività aziendali.

Un'esperienza importante all'interno del percorso scolastico, che va incrementata e allargata anche ai licei, perché contribuisce a ridurre il gap fra scuola e mondo del lavoro".

Venticinque le aziende coinvolte nel progetto

Sono 25 le aziende coinvolte nel progetto alternanza, di cui 59% piccole (fino a 9 addetti); 29% medie (fino a 50 addetti); 12% grandi. Sono attive nei settori industrie elettriche/elettroniche; società/enti di sviluppo software/hardware; aziende metalmeccaniche/meccaniche. Si sono ottenuti l'avvicinamento dei ragazzi al mondo del lavoro; la formazione di tutor scolastici; la diffusione della cultura imprenditoriale e la partecipazione delle aziende

alle problematiche legate alla istruzione/formazione. Opinione diffusa è che l'esperienza è risultata sicuramente significativa. La visione del mondo del lavoro e dell'importanza del rapportarsi con gli altri in ambienti diversi dal contesto scolastico sicuramente è stata la caratteristica emersa nella quasi totalità delle relazioni degli allievi.

Un parere positivo è stato espresso anche dalla scuola per via di un incremento delle competenze personali e sociali; per

un confronto della scuola con la pratica. Ma ci sono anche dei nodi da sciogliere, come la difficoltà di riconoscere i crediti formativi, la valutazione delle competenze e la nuova professionalità del docente. Positivo il parere delle aziende, le quali dicono che l'esperienza ha portato una ventata di aria fresca, sono sorti dei primi contatti con eventuali futuri collaboratori e si è instaurato un dialogo e una cooperazione con il mondo della scuola.

I corsi per laureati dell'Azienda speciale

1. Gestire la pianificazione del marketing territoriale

Il corso sviluppa le conoscenze e le competenze necessarie a gestire e coordinare progetti di marketing territoriale, a realizzare ricerche e analisi di mercato, a pianificare azioni e interventi, a sviluppare efficaci attività di comunicazione e promozione, a monitorare i risultati conseguiti. *Durata: 80 ore.*

2. CRM - Customer relationship management

Si sviluppano le conoscenze e le competenze relative ai principi del Customer relationship management, moderna filosofia di business, il cui scopo è quello di permettere la costruzione di relazioni orientate al cliente, concepite in funzione dei diversi segmenti di mercato raccogliendo ed elaborando informazioni sui bisogni del cliente. *Durata: 80 ore.*

3. Tecniche di management control

Durante il corso si sviluppano le competenze e le

conoscenze, sia di tipo tecnico sia manageriale e relazionale, necessarie a sviluppare con un buon grado di autonomia tutte le fasi che caratterizzano l'implementazione di un sistema di misurazione e controllo delle performance aziendali. Si affrontano tematiche quali l'analisi di bilancio e benchmarking, contabilità analitica e controllo dei costi, budget e reporting. *Durata: 80 ore.*

4. L'accesso alle sovvenzioni comunitarie

Il corso fornisce il bagaglio di conoscenze e competenze necessarie al reperimento delle sovvenzioni comunitarie, alla redazione di progetti di richieste di finanziamento, alla gestione dei rapporti con gli enti erogatori, soprattutto per quanto riguarda l'ambito dell'innovazione tecnologica.

Si studiano i vari fondi e le iniziative comunitarie e si affrontano le tecniche di redazione, monitoraggio e rendicontazione dei progetti. *Durata: 68 ore.*

5. Gli strumenti operativi dell'interior design

Il corso si propone di fornire i più adeguati strumenti di progettazione, di analisi dei mutamenti funzionali, cognitivi e stilisti-

ci e di presentazione di un progetto finale di interior design al cliente finale. Si analizzano le nuove tendenze in tema interior e living design e i nuovi concept per il punto di vendita; si studiano materiali e tecniche progettuali anche con l'ausilio del Cad e dei software per la modellazione tridimensionale; si affrontano le tecniche di comunicazione per la relazione con il cliente e la presentazione del progetto. *Durata: 80 ore.*

6. Interventi agevolati per la Pmi

Il corso è finalizzato alla formazione di professionisti in grado di individuare le agevolazioni attualmente in vigore a livello regionale, nazionale e comunitario a favore della Pmi sviluppando le competenze necessarie per la presentazione dei progetti finanziabili, per la gestione dell'intero ciclo di vita dei progetti e dei rapporti con gli enti finanziatori.

Si studiano le fonti normative per le sovvenzioni d'impresa, le agevolazioni per l'avvio dell'attività d'impresa, per il consolidamento delle Pmi, per l'internazionalizzazione, per ricerca, sviluppo e l'innovazione tecnologica e per

la gestione di qualità, ambiente e sicurezza. *Durata: 65 ore.*

7. Strategie e tecniche per la promozione della sicurezza e della salute nelle organizzazioni

Il corso si propone di formare professionalità in grado di comprendere il valore della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro, di diffondere la cultura della sicurezza nelle Pmi e di gestire progetti di intervento e prevenzione. Si affronta lo studio delle normative per la sicurezza, l'igiene e la tutela della salute; si analizzano modelli, strategie, tecniche e strumenti per la gestione della salute nelle organizzazioni; si introducono le tematiche relative alla comunicazione e al clima psicologico e le competenze emotive per il Work Life Balance, l'innovativo approccio alla salute e alla sicurezza nei luoghi di lavoro. *Durata: 66 ore.*

8. Strumenti e tecniche per lo sviluppo innovativo di prodotti e servizi

Il progetto è finalizzato allo sviluppo di competenze e capacità fondamentali per la promozione e la diffusione dell'innovazione

tecnologica, progettuale e relazionale nei settori dei prodotti e dei servizi. Si mettono in pratica le tecniche di Empowerment personale per la gestione del processo di innovazione e quelle di Creative Problem Solving per l'innovazione di prodotti e servizi: finding, setting e solving creativo. *Durata: 67 ore.*

9. Tecniche di counseling per la promozione assicurativa e previdenziale

Il corso ha come obiettivo lo sviluppo di competenze operative, tecniche e relazionali in ambito assicurativo per coloro che intendono intraprendere l'attività di agente assicurativo secondo quanto indicato nella Direttiva comunitaria 2002/92/CE.

Si affrontano le tecniche di comunicazione di vendita; si analizzano l'evoluzione del mercato assicurativo in Italia e nell'UE e il quadro di riferimento giuridico; si studiano lo sviluppo di competenze e marketing orientato al cliente, segmentazione del mercato e del portafoglio e Crm; si analizzano le esigenze di coperture assicurative del cliente. Il corso è organizzato in collaborazione con l'Unione Europea Assicuratori, che avrà il compito di introdurre alla professione gli allievi del corso. *Durata: 80 ore.*

Ricerca & Formazione

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Udine

INFORMAZIONI
 CCIAA - Azienda Speciale Ricerca & Formazione
 Viale Palmanova 1/3, Udine.
 tel. 0432 526 333 fax 0432 624 253
 ricercaeformazione@ud.camcom.it
 www.ud.camcom.it/formazione/formazione.htm

Orario: dal lunedì al giovedì 9+13 e 14+18,
 il venerdì dalle 9+13.







CCIAA NEWS - REGOLAZIONE DEL MERCATO

In crescita il numero dei friulani che si rivolgono all'Ente camerale per dirimere controversie

Imprenditori e consumatori "conciliano" alla Cciao

Sempre più numerose sono le richieste di conciliazione che consumatori "insoddisfatti" presentano alla Camera di commercio di Udine per trovare una soluzione rapida ed efficace alle controversie insorte tra loro e le imprese. Né mancano analoghe istanze provenienti da parte di imprenditori, consapevoli dell'inopportunità di sostenere i tempi lunghi e i costi elevati altrimenti necessari per risolvere in sede giudiziale il contenzioso che li vede opposti a clienti o a concorrenti, soprattutto in caso di valore non elevato della vertenza. Ma

come funziona la conciliazione? Le "procedure" sono davvero semplici.

Il servizio si attiva con il deposito di una domanda di conciliazione all'ufficio Arbitrato e Conciliazione della Camera di commercio.

Il deposito è quasi sempre preceduto da un colloquio diretto che consente ai funzionari di effettuare una prima "valutazione" del caso, attraverso la raccolta di ogni elemento utile per ricostruire il percorso della controversia e individuare le sue possibili evoluzioni. La domanda, in carta semplice, non necessita di forme partico-

ri, anche se è stato predisposto dall'ufficio un modello standard utile a guidare il richiedente nella descrizione dei fatti.

L'accettazione della controparte deve comunque intervenire nel termine di 15 giorni, al fine di consentire la pronta organizzazione dell'incontro e la nomina del conciliatore, individuato dalla Camera di commercio all'interno di una lista di professionisti accreditati. Per particolari esigenze e con il consenso delle parti, è comunque data facoltà all'ufficio di attingere il nominativo anche al di fuori dell'elenco ufficiale.

Prima di ogni procedimento, il conciliatore si impegna espressamente a rispettare le norme di comportamento e il codice deontologico appositamente predisposti. Egli, infatti, non è solo un professionista esperto in tecniche di negoziato stragiudiziale, ma anche un fidato e imparziale organo "super partes" garante della neutralità del servizio.

La procedura di conciliazione è improntata alla regola dell'informalità: non esistono, qui, quei "termini perentori", quelle "prescrizioni", quelle "decadenze", quelle "eccezioni" che, invece, rappresentano per-

corsi obbligati nelle aule di tribunale.

Il conciliatore ha la facoltà di organizzare in maniera flessibile l'incontro, sentendo le parti congiuntamente ma anche separatamente. L'unica regola richiesta è quella del confronto civile ed equilibrato, che impone di saper ascoltare le ragioni dell'altro.

L'esito della conciliazione, mai imposto ma frutto sempre di un costruttivo confronto tra i protagonisti, è formalizzato in un verbale sottoscritto dalle parti e dal conciliatore. Potrà trattarsi di un verbale negativo quando i "litigan-

ti", nell'esercizio della libertà loro riconosciuta, non abbiano ritenuto conveniente o opportuno definire la vertenza con accordo transattivo. Sarà un verbale positivo quando, al contrario, grazie ai suggerimenti del conciliatore, le parti decideranno di comporre la lite con reciproche concessioni.

In tal caso, i termini dell'accordo saranno recepiti in un documento separato valido come contratto o, in casi espressamente previsti dalla legge, spendibile come titolo esecutivo. Regolamento, tariffe e normativa sono disponibili sul sito www.ud.camcom.it

Istituito un nuovo servizio alla Camera di Udine

Via ai controlli delle clausole vessatorie nei contratti del consumatore

La legge di riforma delle Camere di commercio dà loro la facoltà di promuovere la predisposizione di contratti tipo e di organizzare forme di controllo sulla presenza di clausole inique negli accordi negoziali, disciplina che ha trovato successivamente compiuta attuazione nelle disposizioni riguardanti i contratti del consumatore.

Si tratta di norme di

grande importanza sistemica perchè inseriscono per la prima volta, nella parte del codice civile dedicata ai contratti in generale, la nozione giuridica di "consumatore" quale persona fisica che agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale e che versa, per tali motivi, in posizione di svantaggio all'interno del rapporto contrattuale.

La tutela del consumatore, che si trova a dover subire quale "contraente debole" condizioni generali di contratto frutto non di trattative ma di unilaterale predisposizione dell'imprenditore-professionista, non è più limitata, oggi, alla sola verifica formale circa l'esistenza della doppia sottoscrizione (articoli 1341 e 1342 del Codice civile), ma si spinge fino al controllo sostanziale sul contenuto stesso del-

l'accordo, al fine di accertare che le clausole presenti, in quanto non negoziate, non determinino, a danno dell'aderente, un significativo squilibrio dei diritti e degli obblighi derivanti dal contratto. Si è parlato, sotto questo profilo, di un nuovo ordine pubblico economico, destinato a incidere, limitandolo, proprio sul principio dell'autonomia negoziale, a salvaguardia di valori superiori presen-

ti nell'ordinamento. In tale rinnovato contesto, allora, si colloca a pieno titolo la nuova iniziativa della Camera di commercio di Udine con la quale è stato approvato il "Regolamento per il controllo delle clausole vessatorie nei contratti stipulati tra imprese e consumatori". Attraverso questo strumento, e avvalendosi della collaborazione delle associazioni di imprese e consumatori della

provincia, chiamate a far parte della Commissione prevista quale organo di controllo nel citato regolamento, sarà possibile procedere, d'ufficio o su istanza delle parti interessate, alla rivisitazione e all'aggiornamento della modulistica utilizzata dalle imprese nei loro rapporti contrattuali con i consumatori, al fine di proporre un adeguamento di questa alle nuove disposizioni normative.

Non si tratterà, chiaramente, di svolgere accertamenti di natura giurisdizionale, che del resto non competono a un ente pubblico, ma di valorizzare lo strumento del dialogo collaborativo tra le diverse istanze presenti nel mercato, al fine di pervenire, tramite l'adozione di motivati pareri resi all'impresa di volta in volta interessata, a una sintesi equilibrata tra interessi contrapposti. L'obiettivo è duplice: garantire contratti trasparenti per i consumatori da un lato, riducendo all'origine le occasioni del contenzioso, e contrastare pratiche abusive in grado di alternare il corretto esplicarsi della concorrenza tra imprese dall'altro. La presidenza della Commissione per il controllo delle clausole vessatorie, assegnata al dottor Giuseppe Millozza, già giudice al Tribunale di Udine, è garanzia un adeguato e autorevole filtro giuridico alle istanze provenienti dalle parti economiche coinvolte.

Giornata di studio il 4 marzo sulla conciliazione stragiudiziale

"La conciliazione stragiudiziale delle controversie in materia societaria". È questo l'argomento della giornata formativa che la Camera di commercio ha organizzato nella sede di Udine per parlare delle recenti novità normative in tema di processo societario e conciliazione. Camere di

commercio e conciliazione costituiscono ormai un binomio inscindibile. Anche con il decreto legislativo 5/2003, che ha attuato la delega per la definizione dei procedimenti in materia di diritto societario, e con il successivo decreto ministeriale n. 222/2004 contenente la determinazione dei criteri e delle mo-

dalità di iscrizione e di tenuta del Registro degli organismi di conciliazione, il legislatore ha confermato la duplice scelta di puntare sulla composizione stragiudiziale delle controversie per rispondere alle difficoltà in cui versa la giustizia ordinaria e di valorizzare, al tempo stesso, il ruolo degli enti camerale quali isti-

tuzioni deputate alla promozione e alla diffusione di forme alternative per la risoluzione del contenzioso civile.

La giornata formativa organizzata dalla Camera di commercio di Udine vuole essere l'occasione per una prima riflessione sul tema delle possibili applicazioni dell'Adr in ambito

societario, al fine di sensibilizzare operatori economici e professionisti sulle opportunità offerte dalla riforma.

Il seminario si terrà venerdì 4 marzo nella sala convegni della Camera di commercio.

Per informazioni e adesioni consultare il sito www.ud.camcom.it o rivolgersi all'Ufficio Arbitrato e Conciliazione della Camera di commercio di Udine (telefono 0432-273210/263, fax 0432-509469, e-mail arbitrato@ud.camcom.it).

Il corso integrativo promosso in collaborazione con l'Isdaci

I conciliatori camerale si aggiornano

La conciliazione stragiudiziale in materia societaria, metodi e tecniche di conciliazione: sono solo alcuni dei temi che i conciliatori della Camera di commercio di Udine affronteranno in questi giorni per

"aggiornare" la propria formazione.

Molte, infatti, le novità introdotte dalla riforma del processo societario in tema di conciliazione; tra queste, le norme riguardanti il procedimento di conciliazione, la defini-

zione del suo trattamento fiscale, ma anche, e soprattutto, le disposizioni riguardanti il funzionamento degli Organismi di conciliazione e le vincolanti prescrizioni sui requisiti che dovranno vantare i conciliatori per es-

sere abilitati a operare nel settore. Il "corso integrativo" - promosso dalla Camera di commercio in collaborazione con l'Isdaci (Istituto per lo studio e la diffusione dell'arbitrato e del diritto commerciale internazionale)

di Milano - è, quindi, oltre che l'occasione per fare il punto sulla riforma, uno strumento utile al fine di approfondire la preparazione teorica e per ultimare il percorso formativo già cominciato dai conciliatori camerale con il corso base tenuto nell'ottobre 2001, in conformità agli standard attualmente fissati da Unioncamere a livello nazionale.

Internazionalizzazione

Alla presenza dell'assessore regionale Bertossi

La Camera a Brno al salone del turismo

di Omar Londero

La Camera di commercio di Udine ha partecipato al Salone internazionale del turismo "Go-Regiontour", che si è svolto a Brno, nella Repubblica Ceca, dal 13 al 16 gennaio. All'interno dello stand i numerosi visitatori hanno potuto ricevere informazioni dettagliate sulle località più conosciute del Friuli e incontrare direttamente i rappresentanti di alcuni consorzi turistici, operanti nella provincia di Udine.

Particolarmente apprezzata sia dal pubblico sia dagli addetti ai lavori, agenti di viaggio e tour operator ai quali erano riservate le prime due giornate del salone, l'offerta turistica della provincia, presentata all'interno dello stand dal consorzio Friulalberghi del Friuli Venezia Giulia, dal consorzio Alberghi Lignano, dalla Ltl Lignano e da Lignano Pineta Spa.

I partecipanti, particolarmente soddisfatti per i numerosi contatti avviati in occasione del salone,

hanno potuto toccare con mano la realtà ceca, che presenta una "domanda" di turismo in forte e rapida crescita, anche se spesso attratta da altre destinazioni e quindi "di passaggio" nella nostra regione.

Intervenuto alla giornata d'apertura del salone,

l'assessore regionale al turismo Enrico Bertossi ha evidenziato le caratteristiche delle proposte turistiche predisposte ad hoc dagli operatori presenti alla fiera, "un ottimo esempio - ha affermato l'assessore - di promozione integrata del territorio che dalla montagna al ma-

re, dalle città ai luoghi d'arte, dai siti archeologici all'offerta enogastronomica, può offrire tutto ciò che un turista può desiderare".

L'assessore quindi ha visitato lo stand e ha partecipato al rinfresco tutto Made in Friuli organizzato dalla Regione,



Pilutti, Dlabajová, Bertossi a Brno

riservato a un centinaio di invitati fra autorità e operatori che hanno potuto degustare, oltre ai vini doc, al prosciutto di San Daniele, al formaggio Montasio e alla gubane, anche alcuni piatti tradizionali: orzo, fagioli e frico.

La partecipazione al Sa-

lone internazionale del turismo rientra nel quadro delle iniziative di "Arge 28 - Crescere insieme all'Europa", il programma comunitario co-finanziato dalla Commissione Europea, finalizzato a sostenere le piccole e medie imprese operanti nelle aree di confine.

Internazionalizzazione in breve

Arge28, servizio di "Business Adviser"

Prosegue il servizio di consulenza gratuito a favore delle piccole e medie imprese della provincia di Udine nell'ambito del progetto Arge28 "Crescere assieme all'Europa". La Camera di commercio di Udine offre questo servizio, su appuntamento, con il supporto di esperti esteri che hanno maturato una qualificata esperienza.

Per informazioni Ufficio servizi all'internazionalizzazione (0432 273826-273516, fax 0432-503919); e-mail: eicit388@ud.camcom.it.

Mercati aperti, seminario "Marchi e modelli: loro tutela e valorizzazione"

La Camera di commercio di Udine partecipa in qualità di partner - assieme a Finest Spa, Informest, Agemont Spa e Bic Sviluppo Italia Fvg Spa -, al programma "Mercati aperti", iniziativa finanziata dal Docup Obiettivo 2 della Regione Fvg.

Il programma mira a promuovere la competitività internazionale delle imprese situate in area Obiettivo 2 e a sostegno transitorio della nostra regione mediante inter-

venti di animazione economica che possano accrescere la capacità del sistema economico regionale di competere a livello internazionale, in primo luogo nell'ambito del mercato interno comprendente i 25 Paesi dell'Ue, nonché nei Paesi dell'Europa centro-orientale.

Nell'ambito delle attività 2005, il Punto di informazione presidiato (Pip) della Camera di commercio di Udine organizza al Consorzio Aussa Corno di San Giorgio di Nogaro (Ud) un seminario dal titolo "Marchi e modelli: loro tutela e valorizza-

zione", per affrontare rilevanti tematiche inerenti alla tutela dei brevetti, quali: "Il marchio quale elemento identificativo e sua tutela internazionale", "Il marchio quale presupposto per un valido dominio internet", "La tutela del pregio estetico dei produttori nuovi ed individualizzanti", "La tutela dell'idea inventiva", "Il valore, anche economico, dei diritti di privativa industriale", "La contraffazione". Per informazioni Punto di informazione di San Giorgio di Nogaro (0431-621147).

In Romania 7 Centri informativi per le imprese

Su iniziativa di Unioncamere Veneto, Camera di commercio di Padova e con la partnership di altri enti camerali di tutta Italia, tra i quali la Camera di commercio di Udine, sono attivi 7 Centri di informazioni in altrettante importanti città della Romania (Braila, Brasov, Cluj Napoca, Costanza, Iasi, Ploiesti, Timisoara), al fine di offrire consulenza di primo livello, informazioni e assistenza alle piccole e medie imprese italiane e romene.

Il Progetto, finanziato attraverso la Legge 84/2001, dispone di un sito internet ufficiale www.cciir.ro.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

01.03.-03.03.
G+H 2005 BRNO

Fiera internazionale di gastronomia e servizi per comunità.

02.03.-04.03.

POLYGRAF PRAGA

Fiera internazionale della poligrafia, della carta, dell'imballaggio e delle tecniche d'imballaggio.

02.03.-04.03.

REKLAMA PRAGA

Fiera internazionale del marketing, dei servizi e della pubblicità.

08.03.-10.03.

SCHOLA NOVA BRNO

Fiera internazionale dell'arredamento per le scuole.

10.03.-13.03.

MOTOCYKL PRAGA

Fiera internazionale di motocicli e componenti.

16.3.-18.3.

INTERGAS PRAGA

Fiera internazionale del gas.

16.03.-20.03.

MOBITEX BRNO

Fiera internazionale di mobili, arredo, interni.

16.03.-20.03.

PRODITE BRNO

Fiera internazionale degli accessori per bambini.

16.03.-20.03.

RYBARENI BRNO

Fiera internazionale della pesca e di accessori per la pesca.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

01.03.-03.03.

TRENCIN

CITTÀ DELLA MODA - PRIMAVERA

Fiera internazionale di abbigliamento.

02.03.-06.03. MOBILI E ABITAZIONE NITRA

Fiera internazionale di mobili e arredamento per la casa.

02.03.-06.03.

LUCE DELLA CASA NITRA

Fiera internazionale dell'illuminazione interna ed esterna.

02.03.-06.03

BYTEX NITRA

Fiera di tessuti e tappeti per la casa.

02.03.-06.03

FORUM DESIGN NITRA

Fiera internazionale di design per la casa.

15.03.-18.03.

ZAHRA DOM

TECHNIKY KOSICE

Fiera degli articoli da giardino, ortofrutticoltura, apicoltura, prodotti in legno, apparecchiature per piccole e medie imprese e artigiano.

15.03.-20.03.

AUTOSALON/

AUTOSERVIS

MOTOCYKEL

BRATISLAVA

Fiera internazionale di autovet-

ture, di accessori, di tecnica per la manutenzione, garage, di motocicli.

05.04.-09.04.

GASTRA NITRA

ALIMENTA NITRA

Fiera internazionale dell'arredo per alberghi, negozi e comunità.

05.04.-09.04.

ALIMENTA NITRA

Fiera internazionale degli alimenti e dei macchinari per l'industria alimentare.

05.04.-09.04.

CONECO

BRATISLAVA

Fiera internazionale dell'edilizia.

05.04.-09.04.

RACIOENERGIA

BRATISLAVA

Fiera internazionale dell'energia intelligente.

05.04.-09.04.

CLIMATHERM

BRATISLAVA

Fiera internazionale della climatizzazione.

06.04.-09.04.

VCELAR TRENCIN

Fiera internazionale di prodotti di api, di attrezzatura per apicoltura.

14.04.-16.04.

WOODTECH

TRENCIN

Fiera di macchine, impianti, attrezzatura, materiali per industria del legno.

14.04.-16.04.

TRANS-STORE-

LOGISTIKA TRENCIN

Fiera specializzata di tecnica di

manipolazione, magazzinaggio, logistica.

21.04.-24.04.

HUMANOTECH,

MEDIFA NITRA

Fiera internazionale di protetica, di attrezzatura per la riabilitazione e per le persone portatrici di handicap; di tecnica medica e di farmacia.

21.04.-24.04.

ENVIRO NITRA

Fiera internazionale di tecnica e tecnologia nel settore dell'ecologia.

21.04.-24.04.

GARDENIA NITRA

Fiera internazionale del florovivaismo e giardinaggio.

27.04.-01.05.

INTERMODA,

INTERBEAUTY

BRATISLAVA

Fiera internazionale di moda e abbigliamento, di cosmetica.

27.04.-01.05.

OROLOGI E GIOIELLI

BRATISLAVA

Fiera internazionale di orologeria e gioielleria.

28.04.-02.05.

FLORA BRATISLAVA

Fiera internazionale di fiori e tecnica per giardino.

RICHIESTE E OFFERTE

DI AZIENDE SLOVACCHE

OFFERTE

MEGO

Società slovacca offre capannone libero a Nove Mesto nad Vahom, regione Trencin. Il ca-

pannone è adatto alla produzione: alimentare, meccanica, di cosmetici, gomma-plastica. Il capannone è dotato di proprio riscaldamento ed energia elettrica. Maggiori informazioni in lingua slovacca alla e-mail: m.mego@orangemail.sk.

FONAR

Costruttore e produttore degli stampi per lo stampaggio di materie plastiche a iniezione e lavorazione metalmeccanica (taglio, curvatura, foratura eccetera) offre le proprie libere capacità di costruzione e lavorazione ai partner italiani per sviluppare un rapporto di collaborazione produttiva per conto terzi.

REALING

Società di lavorazioni meccaniche, carpenteria leggera, saldatura, produzione di container, pallet, profili curvati di lamiera zincata, offre le proprie libere capacità ai partner italiani per sviluppare un rapporto di collaborazione produttiva per conto terzi.

RICHIESTE E OFFERTE

DI AZIENDE CECHE

RICHIESTA

MLINE

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

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 insieme 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'8 marzo e il 12 aprile 2005.

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Anno di Giubilei il 2005 in Carinzia che fa i conti con la propria storia

di Marco Di Blas

Nel 2005 cade il sessantesimo anniversario della fine della seconda guerra mondiale. Un'occasione per ricordare e celebrare quel che accadde allora. Manifestazioni sono in programma in tutta Europa. Nei primi giorni di gennaio abbiamo visto alla tv la cerimonia ad Auschwitz, alla presenza di capi di Stato e di governo di oltre quaranta Paesi e di un migliaio di sopravvissuti all'Olocausto. E ci siamo commossi, davanti a quelle immagini del campo di sterminio sotto la neve, proprio come 60 anni fa.

In Austria il 2005 offrirà l'occasione per una molteplicità di anniversari (o "giubilei", come si dice qui), perché accanto al sessantesimo della fine della guerra ricorre anche il cinquantesimo dello Staatsvertrag (il "trattato di Stato" del maggio 1955, che pose fine all'occupazione alleata e restituì l'indipendenza all'Austria) e il decennale dell'adesione all'Unione Europea (avvenuta il 1 gennaio 1995). Vi è poi tutta una serie di ricorrenze minori, che, assieme a quelle più importanti ci-

tate, renderanno il calendario austriaco 2005 affollato di celebrazioni, cerimonie, parate militare, mostre storiche, convegni di studio.

Il programma già definito comprende ben più di un centinaio di appuntamenti, alcuni dei quali anche in Carinzia. E proprio per ciò ne parliamo in questa pagina: non tanto per riferire che cosa si festeggerà nei prossimi mesi a Klagenfurt e dintorni, oltre che a Vienna; quanto piuttosto per avere ben presente in testa "chi festeggia chi o che cosa". Una domanda che presuppone chiarezza di idee soprattutto nei rappresentanti istituzionali della nostra regione - dal presidente Illy ai vari sindaci -, i quali, in nome dell'amicizia transfrontaliera e della costituenda euroregione, saranno invitati a partecipare ai vari eventi.

La domanda è giustificata, perché in questa fase storica dell'Austria, per curiosa ironia, sia al governo di Vienna sia a quello di Klagenfurt partecipa una forza politica - il Partito liberale (Fpö) - i cui esponenti di ieri non diedero alcun contributo al realiz-



zarsi di quegli eventi. Anzi, fecero il possibile perché non si realizzassero.

E non c'è molto da stupirsi: il Partito liberale austriaco, che in origine si chiamava Lega degli indipendenti (Verband der Unabhängigen, in sigla "Vdu"), era diventato dopo la guerra il bacino di raccolta degli ex nazisti, di coloro cioè che quella guerra avevano voluto e per i quali il 1945 non era l'anno della pace, ma l'anno dell'occupazione alleata. Ancor oggi alcuni leader dell'Fpö indicano il 1945 come l'anno della "cosiddetta liberazione". Nonostante tutto quel che era capitato solo pochi anni prima, la

Vdu nel 1949 scriveva nel suo programma politico: "Noi ci riconosciamo nel popolo tedesco...". Per il partito degli ex nazisti, insomma, l'Austria non poteva esistere autonoma e separata dalla Germania. E ciò che si era costituito nel 1945 - dirà qualche decennio più tardi Jörg Haider - era un "aborto della nazione austriaca". È del tutto conseguente quindi che dieci anni dopo, nel maggio 1955, questo partito votasse contro il "trattato di Stato", sottoscritto dalle potenze vincitrici, che restituiva l'indipendenza all'Austria, perché esso prescriveva un divieto di "Anschluss" alla Germania.

Così come in ottobre, dopo la partenza dell'ultimo soldato alleato dal suolo austriaco, la Vdu votò contro la legge che introduceva la neutralità permanente dell'Austria, pur sapendo che questa era la precondizione posta dalle potenze vincitrici per la restituzione dell'indipendenza.

Un atteggiamento mantenuto con coerenza anche quarant'anni dopo, quando finalmente l'Austria aderirà all'Unione Europea. Nel frattempo la Lega degli indipendenti ha preso il nome di Partito liberale (Fpö), guidato da Haider, che usa ogni mezzo per scongiurare l'ingresso nell'Ue, facendo leva sulle an-

sie dei cittadini per il "moloc Europa", con i suoi burocrati, la corruzione, l'immigrazione, l'infiltrazione della criminalità internazionale. Arriva addirittura a far indire un referendum contro l'Ue. E quando le due Germanie si riuniscono, Haider lamenta che la rinata comunità germanica "abbia perso 7 milioni di uomini" (cioè i 7 milioni di austriaci, cui non è stato consentito il ritorno nel grembo dell'unica madrepatria tedesca).

Quel che segue è coerente con questa linea durata sessant'anni. Anche nelle ultime scelte importanti - per l'Austria e per l'Europa -, come l'introduzione dell'euro, il trattato di Schengen, l'allargamento dell'Ue ai nuovi Stati del Centro ed Est dell'Europa, l'Fpö è contro. Sempre. Fino al 2005, anno dei giubilei, quando improvvisamente il partito di Haider volta pagina e si unisce agli altri partiti per celebrare eventi che non appartengono alla sua storia. Come ciò sia potuto avvenire resta un mistero. Forse le celebrazioni che seguiremo nel corso dell'anno ci aiuteranno a svelarlo.

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

MIELE UNGHERESE
Offerta ungherese di miele
(Rif. 2005.02.01)

ARREDO

IN SERBIA CON SEMILAVORATI
Società serba cerca semilavorati per la produzione di mobili imbottiti.
(Rif. 2005.02.02)

MECCANICA

IN KOSOVO CERCASI MATERIALE VARIO
Ricerca kosovara di impugnature, serrature a chiave e trapani.
(Rif. 2005.02.03)

ROTTAMI PER LA ROMANIA

Azienda romena è interessata a grandi quantità di rottami metallici.
(Rif. 2005.02.04)

SERVIZI

DALLA ROMANIA OFFRONSI SERVIZI SPEDIZIONI
Società mista italo-romena offre servizi di spedizione internazionale e servizi doganali.
(Rif. 2005.02.05)

OPPORTUNITÀ ROMENA ACQUISTO TERRENO

Opportunità di acquisto terreno edificabile nella zona di Costanza, ideale per progetti di piccola urbanizzazione residenziale.
(Rif. 2005.02.06)

INSEDIAMENTO IN PARCO INDUSTRIALE IN UNGHERIA

Affittasi in parco industriale di Budapest blocco uffici e capannone industriale con relativa infrastruttura completa.
(Rif. 2005.02.07)



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.

GERMANIA WERNIGERODE

ARREDI E ATTREZZATURE VARIE
Appalto di arredi e attrezzature varie.
Termine per il ricevimento delle offerte: 05.04.2005.
Lingua o lingue: tedesco.

GRECIA - CHAIDARI

LENTI
Appalto di fornitura lenti.
Termine per il ricevimento delle offerte: 14.04.2005, ore: 14.
Lingua o lingue: greco.

GRECIA - KIFISIA

IMPIANTI ORTOPEDICI
Appalto di fornitura impianti ortopedici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 18.04.2005.
Lingua o lingue: greco.

SLOVENIA - LUBIANA

LAVORI STRUTTURALI
Appalto di lavori strutturali.
Termine per il ricevimento delle offerte: 05.04.2005, ore: 15.
Lingua o lingue: sloveno.

INFO FLASH

NOVITÀ SACE

Importante novità dalla Sace per le imprese che vogliono assicurare le proprie operazioni all'estero: la copertura assicurativa dei prodotti e degli investimenti italiani potrà arrivare, per diverse tipologie di intervento, al 100%. L'accesso alla copertura totale è ovviamente subordinato al grado di conoscenza, da parte di Sace, di tutti i rischi legati all'operazione. Al momento, la Sace offre numerosi tipi di polizze, diversificate anche per tipologia di utenza, dalla polizza individuale alla polizza

MultiExport (per imprese che effettuano transazioni ripetute con gli stessi operatori esteri), dalla polizza Investimenti (che copre anche le partecipazioni) alla formula PolicySace (che può finanziare il 100% degli apporti di capitale in caso di investimenti diretti).
(Fonte: www.isace.it)

ROMANIA

La Commissione europea ha stanziato 620 milioni di euro per lo sviluppo della viabilità nell'Unione attraverso i Corridoi e per studi sull'argomento. Della somma, oltre il 65% sarà utilizzato per lo sviluppo del trasporto su rotaia,

mentre circa il 20% per progetti innovativi sui trasporti. Per lo sviluppo delle circa trenta vie principali, l'UE stanzerà fino al 2020 225 miliardi di euro.
(Fonte Camera di commercio italiana per la Romania)

BOSNIA ERZEGOVINA

Dal 1 settembre prossimo il primo ministro bosniaco Adnan Terzic ha annunciato che tutti gli operatori saranno pronti ad applicare l'imposta sul valore aggiunto. L'Iva al 17% sostituirà i tre sistemi di tassazione attualmente in vigore.
(Fonte Ice Sarajevo)

ROMANIA

La Commissione europea ha deciso l'indicizzazione delle somme annue devolute per il programma Sapard per gli anni 2005 e 2006 di oltre 30 milioni di euro. La nuova somma comunicata è di 175,2 milioni di euro l'anno. La somma supplementare di cofinanziamento è stata ridistribuita in base alla priorità del Ministero dell'Agricoltura. 22 milioni di euro sono stati devoluti alle unità del settore agroalimentare e altri 11 milioni sono alla creazione degli sfruttamenti agricoli.
(Fonte Ice Bucarest)

Gastronomia

Le proposte culinarie di Dario e Marisa Macorig, nel ristorante di San Giovanni al Natisone

Al Campiello le ricette di fresco pesce selvaggio

di Bruno Peloi



Dario Macorig con la consorte Marisa

“C’è un movimento turistico in forte crescita. È formato da persone amanti della natura. Persone cui piace muoversi all’aria aperta, scoprire le bellezze del territorio. E di questo territorio comprendere vita, tradizioni, cultura, attraverso le produzioni agricole di qualità, cibi e vini in particolare. I Colli Orientali del Friuli e il Collio Goriziano sembrano fatti apposta per dare risposte appaganti a questi appassionati”. Chi parla è Dario Macorig, titolare dell’Albergo Ristorante Campiello, a San Giovanni al Natisone. È qui che facciamo la tappa di febbraio del nostro viaggio alla ricerca dell’eno-gastronomia di livello.

“Noi stessi – continua Macorig – ospitiamo parecchi di questi buongustai. Si fermano un po’, girano per vigneti e aziende agricole, cercano, assaggiano, scoprono... Poi si spostano di qualche chilometro per un’altra sosta, disposti a farsi stupire nuovamente...”.

Esiste però anche una clientela stanziale, pure questa in cerca di emozioni... “È la componente principale del nostro lavoro di ristoratori – continua Dario Macorig –; è formata soprattutto da appassionati della cucina a base di primizie vegetali di stagione e di pesce, quello selvaggio in particolare. Se i nostri ospiti sono più portati per le carni, nessun problema: proponiamo loro i prodotti di nicchia

della Iolanda De Colò (la quale ci fornisce pure una straordinaria pasta di grano duro canadese, confezionata in Polonia, che è un presidio Slow Food). In casa prepariamo invece le paste all’uovo, il pane e i dolci”.

Il menù varia in continuazione. Naturalmente, lo determinano sia il mare e i pescatori (il prodotto dev’essere sempre fresco) sia la fantasia dei cuochi. E dunque, rimanendo alla proposte a base di pesce, in questo periodo sono da raccomandare i piatti con i crostacei nostrani, come capesante, capelunghe, scampi, senza scordare i “dolci” gamberoni rossi di Sicilia. Di rilievo pure le raffinate ricette con le triglie, le sogliole, il tonno; oppure lo squisito spada dello Ionio, freschissimo, appena pescato; naturalmente, per gl’intenditori non manca mai il baccalà. Tra le carni, da consigliare il maialino da latte e la

costata bovina Mazuri (una squisitezza).

Nella “carta” compaiono sempre alcuni piatti della tradizione gastronomica friulana. Sono quelli dove emerge tutta la “sapienza” culinaria di mamma Maria: il ragù bianco (fatto con carni bianche e senza pomodoro), la minestra di brovada e fagioli, la trippa di vitello foio con piedini di maiale...

Lo chef è Daniele Pocar (al Campiello da otto anni), giovane, preparato e ricco d’inventiva. Con lui, ai fornelli, un altro valido cuoco: Andrea Braidot.

Ad accogliere gli ospiti e ad assisterli in sala, assieme a Dario e alla signora Marisa, ci sono due camerieri molto professionali.

La clientela del Campiello è di un target medio-alto: imprenditori, dirigenti d’azienda, politici e tanti “eno-gastronauti”, tutti alla ricerca dei piaceri della tavola.



Come arrivarci e altre notizie

L’Hotel Ristorante Campiello si trova a San Giovanni al Natisone, in via Nazionale 46 (statale Udine-Gorizia). L’insegna del locale è ben visibile sulla destra, subito dopo il semaforo. Il numero di telefono è 0432-757910, fax 0432-757426, e-mail: info@ristorante campiello.it; prossima attivazione del sito www.campiello.com.

A disposizione della clientela ci sono tre sale, per complessivi 110 comodi posti.

Il ristorante osserva il turno di riposo settimanale nella giornata di domenica.

Il costo di un pasto con menù degustazione (tre antipasti, due primi, un secondo e dessert) è di 60 euro più bevande. Con portate alla carta, i prezzi variano da 8 a 12 euro per gli antipasti, 8-13 per i primi piatti, 14-18 per i secondi, 5 il dolce. Sempre con bevande a parte.

Non ci sono problemi di parcheggio. Il locale accetta tutte le carte di credito.

L’albergo dispone attualmente di 19 camere, dotate di tutti i comfort (tre stelle).

La ricetta

Il Ristorante Campiello propone ai lettori di Udine Economica una ricetta di pesce, adatta al periodo invernale, semplice da preparare e gratificante, sia al palato sia alla vista: **Tonno al vino rosso.**



Ingredienti (per 4 persone). Ottocento grammi di tonno pinna gialla; mezzo litro di vino rosso; quattro scalogni; due carote; due teste di puntarelle romane; uno spicchio d’aglio; prezzemolo; un mazzetto di odori; olio d’oliva; una cipolla; possibilmente, un po’ di lisca di tonno per la riduzione del vino.

Procedimento per la cottura. Lasciare il tonno intero e rosolarlo velocemente; toglierlo quindi dal fuoco e tenerlo in caldo, continuando la cottura lontano dalla fiamma. Per quanto concerne la salsa di vino rosso, mettere in un tegame robusto un filo d’olio d’oliva, l’aglio, la cipolla, le carote, un po’ di sale grosso; in seguito aggiungere il vino e ridurre di circa tre quarti.

A parte, bollire gli scalogni e le puntarelle che serviranno da contorno. Infine, tagliare il tonno a tranci e guarnire i piatti.

Abbinamento. Piatto semplice, ma dai sapori delicati. Richiede dunque un vino importante. Siamo nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, terra di “sua maestà” il Pignolo: vino di corpo e di ottima struttura. Uno dei non rari casi in cui i grandi piatti di pesce ben si accoppiano con altrettanto grandi rossi. Sposare il tonno con quello de La Vigne di Zamò o con quello di Girolamo Dorigo? Una bella disputa, davvero!

Grandi vini da collezione per stupire i clienti

Una volta tanto, partiamo dalla cantina. Quella del Campiello è di certo una delle più importanti della regione. L’ha costruita – con pazienza certosina e competenza da vero sommelier (se pur non ha frequentato nemmeno uno dei tre corsi specifici) – Dario Macorig.

“E pensare – racconta divertito – che ero astemio, bevevo soltanto Coca-Cola”.

Galeotto fu dunque un viaggio in Francia nel 1976, quando Dario andò Oltralpe a trovare la “morsa” Marisa (oggi sua gentile consorte). Fu lei, al ristorante, a ordinare

la prima bottiglia... Quel calice iniziale segnò la storia dei successivi trent’anni del suo ristorante. Talché adesso, per lui, Borgogna, Bordeaux, Champagne... sono zone familiari come il Collio.

Oggi il Campiello è in grado di proporre qualcosa come 20.000 bottiglie “importanti” (etichette di tutto il mondo), una buona parte delle quali in grandi formati, “magnum” in specie. Ma qual è la molla che ha spinto e spinge tuttora Dario Macorig a investire così tanto nei vini?

“Due cose su tutto – dice –: una forte passione personale, quasi come quella di un collezionista,

e il piacere di stupire sempre il cliente, anche quello più esigente e competente. Sono sensazioni piacevolissime, che fanno passare in second’ordine le fatiche, anche economiche, per raggiungere la meta”.

Ed eccoci alla storia del locale.

Storia che comincia verso la metà del secolo scorso. Allora, a San Giovanni al Natisone c’era una trattoria (si chiamava La Tunisina, in omaggio a una bella signora nordafricana, moglie del titolare) dove si mangiava sano e veloce (per camionisti, tanto per intenderci).

Nel 1968, il posto di ri-

storio viene acquistato dai genitori di Dario, papà Pio e mamma Maria (cuoca provetta, attiva ancor oggi, ineguagliabile – lo confermano i suoi tanti estimatori – nel preparare i succulenti piatti della tradizione gastronomica friulana).

Un paio d’anni più tardi, i Macorig danno avvio ai lavori di una prima ristrutturazione dell’ambiente, dotandolo tra l’altro di 12 camere da letto. Un ulteriore ampliamento avviene nel 1976 quando la capacità alberghiera viene raddoppiata. Nel 1988 l’hotel si rifà il look, aumentando il comfort delle camere.

Nella prossima primavera s’inizieranno invece i lavori per un nuovo restyling: le camere diventeranno 31 e il locale si doterà di una specifica sala per fumatori.



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta alla Tavernetta Da Aligi, a Porpetto

D'inverno si fa la festa alle carni di maiale

di Bruno Peloi



Clia Grop con le nipoti Asia e Thayrin

La Tavernetta Da Aligi, a Porpetto, propone la cucina della tradizione friulana, stagionale, con particolari richiami a sapori e aromi della Bassa. Ricette antiche, però rivisitate, e quindi rispettose dei canoni del moderno mangiar sano, leggero. Ma con una speciale, piacevole, intensa, sapida, epicurea eccezione. Eccezione che dura poco più d'un mese, dal 29 gennaio al 6 marzo. Un tourbillon di pietanze a base di carni suine. Un evento enogastronomico, arrivato alla trentasettesima edizione. Si chiama Fieste dai nemoraz dal purzit (Festa degli innamorati del

maiale). Nel manifesto-pergamena di presentazione, il sangiorgino Ezio Toneato dedica alla ricorrenza una poesiola in vernacolo friulano, che si conclude con questi versi: "A Porpêt te tavernette / li di Aligi, Ezio e Clie / la cusine la plui sclète. / Mangià ben? Une garanzie!".

Veniamo, dunque, a questo mangiar bene. Partendo proprio dal menù-degustazione a base di carni di porco. Al costo di 42 euro a persona (bevande incluse), nelle serate fino al 6 marzo, a ogni commensale saranno serviti: prosciutto crudo, salame fresco all'aceto, orecchie fritte (una

leccornia), riso e salsiccia, orzo e fagioli, ossa e piedini bolliti, lingua con paté di cavoli, salsiccia pancetta e spiedino alla griglia, cotichino e brovada (come abbinamento, consigliato il Ros di Plana, uvaggio Cabernet sauvignon-Raboso, dell'azienda Vigna Dogarina), sanguinella e verze, fegato al vino, carrè al latte, costa in umido con patate, stinco al forno, gialletti di mais e bicchierino della staffa (grappa ai mirtili). Visto cotanto elenco, va da sé che la serata bisogna prenderla con calma... I clienti più voraci sono tra l'altro tenuti "sotto controllo"; al più grande mangiatore della serata viene infatti assegnato il premio "La gramule di àur" (La mandibola d'oro). A ogni coppia, invece, pur se di appetito "normale", la casa regala un piatto ricordo.

Naturalmente, la Tavernetta gode di buona fama nel mondo della ristorazione a prescindere da questa festa. "I nostri menù variano abbastanza di frequente - dice Clia Grop, titolare del locale, assieme al fratello Ezio -. La clientela ci conosce per i secondi piatti standard: le carni alla griglia, l'oca in umido con la

polenta, le chiocciole (i cais) in umido o alla borgognona, il cervo e altra selvaggina... Il primo piatto della tradizione (lo facciamo tutto l'anno) è ancora legato al maiale: si tratta dei caratteristici spaghetti alla salsiccia. Alcuni antipasti (i fagottini di pasta sfoglia) e i dolci li facciamo in casa. Tra gli insaccati, vantiamo veri e propri prodotti di nicchia: su tutti il salame fatto di carni tagliate col coltello, il lardo e la deliziosa pancetta pepata. A maggio, poi - conclude Clia -, daremo vita a un'altra festa, dedicata a Ôs e sparcs (uova e asparagi)". Il prossimo 1 aprile la Tavernetta festeggerà cinquant'anni. È stato Aligi Grop a trasformare in punto di ristoro l'antica osteria-rivendita di coloniali di mamma Clelia (brava anche ai fornelli). L'inaugurazione avvenne, appunto, il 1 aprile 1955. Da qualche tempo, Aligi ha ceduto la gestione del locale ai figli Clia ed Ezio (pur restando sempre presente dietro le quinte).

L'ambiente è caldo, accogliente. A disposizione dei clienti ci sono tre sale, per un totale di 90 posti. Ben fornita la cantina. Nella carta dei vini si trovano le

etichette delle più rinomate aziende agricole regionali; non mancano prodotti toscani e piemontesi.

Di buona beva i vini sfusi (Merlot, Cabernet e Tocai). In cucina c'è Ezio Grop, cuoco preparato, autodidatta, appassionatosi alla professione grazie alla "scuola" di nonna Clelia e papà Aligi; con lui collabora Alessandro Martinello. Ad accogliere gli ospiti in sala e a proporre loro gli abbinamenti enologici c'è Clia (ha il diploma di sommelier), aiutata dalle nipoti Asia e Thayrin. La clientela abituale annovera dirigenti industriali, turisti,

politici, gruppi di amici; per le giornate del "purzit" non mancano appassionati provenienti da Roma, da Milano e dal più vicino Veneto. Per questo, per trovare posto, meglio prenotare. Il costo medio di un pasto "normale" è di 20 euro, più bevande. Il locale accetta tutte le carte di credito. La Tavernetta Da Aligi è al numero 12 di via Matteotti, nel centro di Porpetto. Telefono e fax 0431-60201. Chiusura per turno di riposo: mercoledì.



L'angolo dell'editoria friulana

La Gemona liberata

di Silvano Bertossi

Gianfrancesco Gubiani, gemonese, studioso di storia locale, dopo aver approfondito le sue conoscenze, e lo fa abbastanza spesso quando vuol raccontare cose ed eventi del Gemonese, ha dato vita alla pubblicazione "Gemona liberata" che dà inizio a una nuova collana di cultura locale che si chiama Gotis di storie che intende raccogliere e approfondire aspetti e tematiche del territorio.

La "Gemona liberata" di Gubiani non è altro che una storia che si dipana dalle memorie d'infanzia per continuare poi con la ricerca storica sugli avvenimenti che hanno portato alla liberazione di Gemona, avvenuta il 28 aprile 1945. "Queste pagine di "Gemona liberata", che sarebbe stato meglio intitolare Gemona tornata libera - scrive Ercole Casolo nella premessa -, non sono il diario delle esperienze vissute dall'autore del testo, bensì un mo-

saico di brani scritti da altri molti anni prima e di narrazioni recenti di chi, allora giovane, si è venuto a trovare coinvolto in questa trama". L'autore, comunque, è animato da un forte desiderio di capire le cose, di giustificare o no quanto è successo, di andare a fondo sui principali temi quali l'occupazione nazifascista, la resistenza in Friuli, i partigiani del Gemonese, le azioni di sabotaggio organizzate nella valle di Ledis, la Todt, il ruolo del clero gemonese nella resistenza, i cosacchi a Gemona e i primordi della liberazione. La sua indagine è a tutto campo perché Gubiani si è documentato moltissimo su testi, testimonianze e altro ancora per dare al lettore un quadro di quel difficile periodo in cui i personaggi sono: tedeschi, cosacchi, partigiani, inglesi, americani, sacerdoti, ragazzi, famiglie, donne, bambini, tutti coinvolti in avvenimenti, forse,

più grandi di loro. Gubiani non è nuovo a queste ricerche perché ha cominciato nel periodo immediatamente successivo al grande terremoto del 1976 a raccogliere dati e documenti che sono confluiti in un corpus chiamato "Archivio Gubiani. Documents di storie dai furlans tal taramot dal 1976". Negli anni successivi ha ampliato il proprio interesse anche verso la storia e le leggende locali.

In "Gemona liberata", una pubblicazione di 166 pagine, con molte fotografie, quasi tutte inedite, Gianfrancesco Gubiani concentra le sue attenzioni sulla resa degli agguerriti comandi tedeschi, russi e miliziani, cinque giorni prima dell'arrivo degli alleati. Tutto è accaduto durante la guerra di liberazione, o meglio dell'anticipata liberazione di Gemona. Tutto in pochissimi giorni, anzi in pochissime ore, nelle quali alcuni giovani, agendo in autonomia rispetto al

locale Cln, hanno anticipato al 28 aprile la liberazione. Nella sua indagine l'autore riporta stralci di cronaca tratti dalla "Voce Amica", periodico della Pieve arcipretale di Gemona. Passa poi a consultare l'archivio della parrocchia e consulta tutta una serie di studi e libri riguardanti la resistenza in Friuli. Tra le fotografie dell'archivio Di Piazza ce n'è una che ritrae il pugile Carnera, in divisa fascista, durante una visita a Gemona. La foto successiva mostra soldati gemonesi in piazza in partenza per la guerra coloniale.

Le attività partigiane dei gruppi gemonesi, che si erano concentrati nella valle di Ledis, sono descritte da Gubiani con molte informazioni recuperate anche da testimonianze orali. Pagine pesanti, sofferse.

Per le fonti orali l'autore si è avvalso delle testimonianze, tra l'altro, di Rosa Boezio, sorella di due partigiani; Pietro Brollo, partigiano della Garibaldi; Ercole Casolo

Osoppo; Irma Londero, che svolse il lavoro di postina e crocerossina volontaria, collaboratrice dei partigiani; Vincenzo Orlando, all'ora quattordicenne, che partecipò ad alcune azioni di occupazione. Nell'archivio arcivescovile di Udine l'autore ha trovato un elenco di "individui da prelevare perché sospetti partigiani". Ore difficili che, se sono state premonitrici di una liberazione dall'oppressore, hanno pesato moltissimo su quanti erano direttamente coinvolti in quelle vicende. Il volume si conclude con un'appendice nella quale è indicato il numero dei gemonesi che hanno partecipato, come partigiani, come patrioti e come collaboratori a questa guerra di liberazione e il numero dei caduti e dei dispersi.

Gemona pagò un prezzo elevatissimo con pesanti danni materiali e centinaia di vittime civili e militari. La descrizione e il commento di questi avvenimenti sono trattati dall'autore con molto equilibrio.



lo, che, esonerato dal servizio militare, aveva aderito a gruppi spontanei di patrioti; Ezio Bruno Londero, partigiano guastatore della Divisione

Industria

Affollato convegno a Palazzo Torriani su "fare affari negli Stati Uniti"

Gli Usa terzo mercato per le industrie friulane



Fantoni, Valla e Barazzutti

Negli Stati Uniti succede anche questo: che un ladro d'auto chieda e ottenga un risarcimento per essere stato accecato da un anello difettoso della catena da neve che cercava di rompere. Lo ha ricordato il presidente dell'Associazione Industriali di Udine, Giovanni Fantoni - citando quanto capitato anni fa all'ingegner Melzi e alla sua Weissen-

fels -, per far comprendere quanto di strano possa capitare a un'azienda italiana che opera negli Stati Uniti. Fantoni ha aperto lunedì 7 febbraio il convegno promosso dall'Assindustria dal titolo "Fare affari negli Stati Uniti", che, grazie alle relazioni degli avvocati Antonio Valla e Majda Barazzutti, dello studio legale Gilliss Valla & Dalsin, LLP di Lafayette

(California), ha fornito indicazioni operative, dal punto di vista giuridico ed economico-finanziario, su come meglio avvicinarsi al mercato Usa.

"Gli Stati Uniti - ha evidenziato Fantoni - rappresentano per la provincia di Udine il terzo mercato più importante dopo la Germania e la Francia. Le cui regole per operarvi però sono complesse e sofisticate. Lo

dico anche per le esperienze, non del tutto positive, maturate dalla mia azienda a metà Anni Settanta da cui abbiamo imparato che l'investimento in Usa presuppone tre requisiti indispensabili: non sottovalutare mai la rete di distribuzione, pensare sempre in una logica di medio-lungo periodo e avere la capacità di soffrire per stare sul mercato".

"Investire negli States conviene e si deve - ha sottolineato Valla -, ma le cose, se si fanno, devono essere fatte per bene perché quello Usa è un mercato vastissimo e diversificato in cui convivono tante realtà. L'esperienza insegna poi che troppe volte sono inciampate sia l'impresa americana che ha voluto esportare il proprio modello in Italia sia, viceversa, l'impresa italiana che si è affacciata negli States. Dunque, è necessario prestare la massima attenzione e soprattutto pianificare nei minimi dettagli".

Chi ha scelto questa strada non se ne è pentito. "Numeri e cifre precise non ci sono. Dalla mia esperienza quindicennale di lavoro - racconta l'avvocato Valla

-, posso dire che circa il 65% delle aziende che si sono affidate al nostro studio ce l'hanno fatta ad investire con successo negli Stati Uniti. Non so se questo sia un bel o un brutto numero". Dal canto suo, l'avvocato Barazzutti, originaria di Gemona, non ha nascosto le turbolenze relative agli investimenti legate al cambio euro-dollaro. "È una situazione in continuo cambiamento, soggetta a rapide trasformazioni. Con un dollaro così depresso c'è però anche il rovescio della medaglia: investire in Usa oggi è conveniente. E poi quello americano è un mercato da cui non si può prescindere, perché è sempre stato e sempre sarà precursore delle nuove tendenze".

Ma come si possono ridurre i rischi di investimento? L'avvocato Valla propone una sua ricetta in tre punti: procedere a una buona assicurazione senza curarsi troppo dei costi, fare attenzione a ogni singola clausola contrattuale senza fidarsi delle strette di mano ("in America gli affari sono affari!") e prevedere sempre una clausola di arbitrato per dirimere le controversie ("le spese sono inferiori della metà di quelle giudiziali e la decisione inappellabile si ha comunque in sei mesi").



Ferma presa di posizione dell'Api di Udine

Studi di settore, no agli automatismi



Paolo Perini

È dura la presa di posizione dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine contro la misura, contenuta nella Finanziaria, che prevede per le imprese in contabilità ordinaria, per legge, la possibilità di essere accertate in base agli studi di settore, prescindendo completamente dal ruolo delle scritture contabili. Gli studi di settore interessano tutte le imprese, comprese le società di capitali, con ricavi inferiori a 5.164.569 euro, e pertanto buona parte delle industrie del nostro Paese. La legge 311/2004 ha esteso la pos-

sibilità di esperire l'accertamento in base agli studi di settore anche nei confronti delle imprese in regime di contabilità ordinaria per "obbligo di legge", qualora l'ammontare dei ricavi determinabili sulla base degli studi di settore sia superiore ai ricavi dichiarati in almeno due periodi d'imposta su tre consecutivi considerati, compreso quello da accertare.

Per il direttore dell'Associazione, Paolo Perini, "mantenere questo strumento di controllo, senza riconoscere alcuna legittimità alle scritture contabili, porterà conseguenze molto gravi per la nostra realtà industriale perché, oltre ad avere serie ripercussioni economiche, mina le regole che devono stare alla base dei ruoli che contribuenti e forze preposte al controllo devono rispettare. Le nostre imprese non temono i controlli dell'amministrazione finanziaria, perché abituate ad assumere comportamenti virtuosi, ma non sono disposte ad accettare criteri di determinazione forfeta-

rie dei redditi. Invece di pensare a strumenti volti ad attirare nel nostro territorio imprese, si insiste su politiche tributarie vessatorie che spingono i nostri imprenditori a guardare oltre confine. E su questo versante le proposte sono sempre più lusinghiere".

Dal canto suo, il responsabile del servizio fiscale, Paolo Zorzenone, sottolinea che "fino allo scorso anno, le imprese in contabilità ordinaria per obbligo potevano essere accertate solo se era riscontrata l'inattendibilità della contabilità. Per questa ragione, le nostre imprese non si sono mai seriamente confrontate con questo strumento di accertamento, ritenendolo l'ennesimo adempimento burocratico imposto ai contribuenti. In pratica, è stata considerata la settima dichiarazione annuale, alla faccia del modello lunare, mai così rimpianto, di ormai lontana memoria".

Per l'Api di Udine, questo strumento non può e non potrà mai rappresen-

tare in maniera fedele il risultato economico di un'impresa, perché strettamente legato a variabili mutevoli e instabili come l'andamento del mercato, l'esperienza dei dipendenti, il tipo di impianti utilizzati, l'organizzazione aziendale, il sistema di deleghe, l'intuito imprenditoriale, il grado d'innovazione tecnologica, l'efficacia del management, il sistema qualità e altre ancora, elementi che inevitabilmente possono determinare situazioni reddituali molto differenziate rispetto ad aziende che potenzialmente, per quanto riguarda dati strutturali e contabili, sono simili.

Catastizzare i redditi delle imprese, derogando alla funzione di controllo dell'amministrazione finanziaria, significa mortificare la credibilità dell'intero sistema tributario. La manovra finanziaria di quest'anno ha voluto perseverare sulla strada della forfettizzazione, apportando delle modifiche destinate a ripercuotersi in maniera devastante sulle im-

prese di piccole e medie dimensioni; è una scelta che dal punto di vista legislativo non comporta grosse difficoltà e può prestarsi a una facile demagogia: si tratta pur sempre di sistemi di accertamento che necessariamente trovano il plauso degli elettori, ma che in prospettiva sono destinati a produrre conseguenze gravi nel tessuto imprenditoriale, proprio perché non finalizzati alla lotta all'evasione. Va poi sottolineato che la committenza delle piccole e medie imprese è quasi sempre rappresentata da imprese, vale a dire da soggetti che operano in un sistema "business to business". La possibilità di effettuare cessioni in nero è pertanto pressoché inesistente. La conseguenza inevitabile sarà una crescita del contenzioso con conseguente perdita di tempo, costi e credibilità per l'intero sistema Paese. A questo proposito, torna utile ricordare che da una recente indagine, condotta dal Consiglio di presidenza della giustizia tributaria,

è risultato che, anche per i verbali comunque emessi, il fisco perde due cause su tre. Pensare che le piccole e medie imprese, asse portante dell'economia nazionale, debbano piegarsi a una logica catastale di determinazione dei redditi senza aver eseguito una seria sperimentazione sul campo, significa abbandonare quello che dovrebbe essere un sistema di diritto e seguirne uno dove l'unica certezza è rappresentata dalla necessità di racimolare denaro per le casse dello Stato.

Gli studi di settore per le piccole e medie imprese non hanno subito un serio processo di sperimentazione, processo che può essere attuato solo attraverso la gestione di contenziosi davanti ai giudici tributari. Infine, non devono essere sottovalutate le possibili ripercussioni di tipo societario. In caso di adeguamento agli studi, i soci di minoranza potrebbero creare delle difficoltà agli amministratori, i quali dovrebbero rendere conto del loro operato. La norma introdotta dalla finanziaria rappresenta pertanto una grave prevaricazione rispetto a quelle che devono essere le regole del gioco in uno Stato di diritto.

Commercio

Fantini: "Progetta e realizza servizi di formazione, consulenza e assistenza tecnica"

Cresce il Cat di Confcommercio realtà a servizio delle imprese

Prosegue intensa anche nel 2005 l'attività del Cat, il Centro di assistenza tecnica costituito da Confcommercio provinciale, previsto dalla legge regionale 8/99 e autorizzato dalla Regione Friuli Venezia Giulia ai sensi del successivo regolamento del 19 giugno 2003. Quali sono i suoi scopi? "Terziaria Cat - spiega il direttore di Confcommercio, Guido Fantini - opera per sostenere lo sviluppo e la crescita delle micro, piccole e medie imprese operanti nei settori del commercio, del turismo e dei servizi. Progetta e realizza servizi di formazione, consulenza e assistenza tecnica che, grazie al supporto di professionisti affermati,



Guido Fantini

e società in convenzione, fanno di questo Centro una struttura in grado di comprendere i processi di modernizzazione dell'economia e l'evoluzione dei consumi e di erogare consulenza specialistica, flessibile e attenta alle esigen-

ze delle imprese e della pubblica amministrazione".

Gli ambiti di intervento del Cat sono molteplici. Per citarne qualcuno, assistenza completa per tutte le pratiche amministrative connesse con l'apertura, la trasformazione, la gestione o la chiusura di un'attività; iscrizione in ruoli, elenchi o albi professionali; rilascio di licenze, autorizzazioni e permessi; assistenza in materia di tassazione locale; predisposizione e verifica di tutta la contrattualistica connessa con lo svolgimento delle attività; assistenza pre-legale e informazioni generali sulla legislazione vigente nazionale e comunitaria; business planning; Haccp e disposizioni colle-

gate. "Inoltre - aggiunge il direttore Fantini -, il Cat garantisce assistenza e informazione nella stipula di contratti di locazione e comodato di immobili sia a uso abitativo sia commerciale, contratti di compravendita, comodato e affitto di azienda, di costituzione o modifica di società, atti dichiarativi o modificativi di impresa familiare, compilazione di dichiarazioni di successione e relativi adempimenti".

La legge regionale 8/99 ha inoltre attribuito al Cat le competenze della diffusione e della promozione del commercio elettronico e l'erogazione dei relativi contributi; i corsi di formazione per l'esercizio dell'attività nel settore alimenta-

re e quelli per l'iscrizione al Rec per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande; i corsi professionali abilitanti per l'iscrizione al ruolo mediatori e quelli per l'iscrizione al ruolo agenti e rappresentanti; i corsi di formazione professionale per la preparazione all'esame di idoneità all'esercizio di attività di impresa ricettiva; l'attività di informazione e assistenza tecnica per la nuova imprenditoria; assistenza tecnica e consulenza alle imprese per il credito agevolato; iniziative di rafforzamento e sviluppo delle imprese del terziario nei comuni montani e a bassa densità demografica; promozione, sviluppo del commercio nei centri urbani e

storici; formazione e aggiornamento professionale per i piccoli e medi imprenditori; osservatorio e monitoraggio della rete distributiva.

Riassumendo. Quali sono dunque i vantaggi di affidarsi a Terziaria Cat? "Terziaria Cat - conclude il direttore Fantini - fornisce risposte concrete e immediate alle esigenze gestionali delle aziende che operano nel terziario e alla pubblica amministrazione collaborazioni tendenti a semplificare il rapporto con le imprese. Rivolgersi a Terziaria Cat di Udine, in particolare, assicura in modo tempestivo la partecipazione a programmi di lavoro mirati alle esigenze della piccola impresa".

Una iniziativa di Confcommercio

Una Guida il biglietto da visita degli alberghi di Udine

Molte novità nel settore alberghi di Udine aderenti a Confcommercio. La prima è la visualizzazione della nuova "Guida agli alberghi di Udine" on line sul sito www.ascom.ud.it. Con un semplice click sull'immagine dell'albergo, è possibile accedere al sito della struttura selezionata, ricavandone tutte le informazioni utili: categoria, costi, servizi. La seconda è proprio la

Guida, un manuale agile ed elegante, ricco di informazioni e abbellito da fotografie di esterni e interni delle strutture alberghiere di Udine. La pubblicazione (10 mila copie distribuite, realizzata dalla stessa Confcommercio e con la collaborazione del Consorzio Friuli Turismo, della Camera di commercio e di Federalberghi) è, secondo il nuovo referente degli albergatori udinesi Ennio Favetta,

"un bel contributo di informazione e comunicazione utile per i turisti che si affacciano per la prima volta in città, ma anche per chi non conosce troppo una realtà molto professionale come quella delle strutture ricettive udinesi". Favetta, milanese di genitori friulani, ha alle spalle una lunga esperienza. "Sono nato in albergo, figlio d'arte e autodidatta", gli piace dire per sottolineare la grande

passione per questa attività. In Friuli dal 1984, il nuovo referente di Confcommercio per gli alberghi di Udine ha lavorato come direttore e amministratore delegato prima all'Ambassador e ora al President. "Il mio programma? Agire tutti assieme all'interno dell'associazione - afferma -, con l'obiettivo comune di crescere in qualità e professionalità. Al cliente, gli operatori dovranno dare



Ennio Favetta

per avere, anche abbassando i prezzi. Udine vive alcuni mesi 'morti' e ha la necessità di intensificare gli eventi, senza perdere i pochi che già esistono. E poi servono le mostre, proprio come fa Treviso".

Nella guida "sfilano" gli hotel Ambassador, Al Bue, Apollo, Clocchiatti, Concorde, Continental, Cristallo, President, Principe, San Giorgio, Suite Inn, Due Palme, Al Fari. Ma ci sono anche, a servizio del turista, i numeri utili, di emergenza, di teatri, musei e biblioteche, e ancora i mercati, gli eventi, le manifestazioni in città. Quindi, la presentazione accurata delle strutture. Ogni albergo viene raccontato con numeri e immagini. Nel dettaglio sono precisati, oltre alla localizzazione, la gamma dei servizi e le carte di credito accettate, il tutto in due lingue: italiano e inglese. Infine, una presentazione delle bellezze cittadine.

Nuove norme nell'ortofrutta: salto di qualità per il settore



Renato Marcigot

La strada dell'associazione, anche in questo caso, è stata quella che ha consentito al maggior numero di operatori di adeguarsi alle nuove norme". Renato Marcigot, presidente degli ambulanti aderenti a Confcommercio provin-

ciale, fa riferimento ai nuovi impegni per tutti gli operatori dell'ortofrutta, ambulanti compresi, introdotti dopo il recepimento da parte del ministero delle Politiche agricole del Regolamento della Comunità Europea n. 1148 del 2001, relativo alla qualità del prodotto e del servizio.

Confcommercio Udine ha fornito tutte le informazioni utili nella prospettiva di una scadenza importante, quella dello scorso 11 febbraio, per l'iscrizione alla Banca dati regionale, obbligatoria per i commercianti di prodotti ortofrutticoli sia in sede fissa sia ambulanti. In particolare, dopo aver già organizzato lo scorso 1 dicembre a Villa Manin un convegno sulla materia ("Ortofrutticoli fre-

schi: controlli di conformità alle norme di commercializzazione"), il gruppo Ortofrutta ha trattato il tema con gli associati ambulanti di Udine e Pordenone nella sede della delegazione mandamentale di Codroipo alla presenza di Riccardo Melandri, funzionario incaricato dalla Regione di realizzare i controlli. "È stata un'occasione importante - riassume Marcigot - per far capire agli operatori del settore come le nuove norme non siano vessatorie, ma costituiscano piuttosto uno stimolo a fare, del loro rispetto, un valore aggiunto per l'impresa: il prodotto di qualità è il miglior biglietto da visita".

Anche Andrea Freschi, presidente del gruppo Or-

tofrutta di Confcommercio provinciale, va in questa direzione. "Pur se le indicazioni comunitarie su come un prodotto deve essere venduto sono molto rigide - spiega -, dobbiamo necessariamente interpretare la loro attuazione anche in Italia come un salto di qualità per la categoria. E non considerare quindi gli uffici regionali che si sono attivati tra i primi nell'effettuare i controlli sulla qualità degli ortaggi e della frutta freschi come 'nemici', ma come un pungolo a restare nelle regole".

Nelle ultime settimane la collaborazione tra la Regione, attraverso il Servizio fitosanitario, e Confcommercio è stata strettissima. Sul fronte dell'informazione, soprattutto. "L'obiettivo

dello sforzo che congiuntamente sono chiamate ad affrontare la realtà produttiva e della vendita - aggiunge Freschi - è quello di rinsaldare il rapporto di fiducia tra chi produce e chi consuma, favorendo la rintracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera, dalle

campagne al punto vendita. In questo modo, il nuovo sistema di etichettatura consente di valorizzare al meglio la produzione locale, sostenendo i suoi valori di qualità, e permettendo altresì di creare le premesse per la costituzione di nuove Dop e Igp".



Agricoltura

La provincia di Udine ai vertici in Italia

Più soia e meno mais nei campi del Friuli

La provincia di Udine è ai vertici in Italia nella coltivazione di soia (il 12% della superficie in Italia è coltivata in provincia di Udine, pari a 14.000 ettari, come ha evidenziato il direttore di Coldiretti Roberto Rigonat – risponde a molteplici esigenze dell'agricoltura odierna, volta sempre di più ad assicurare la salubrità dei prodotti, che è stata ormai conquistata anche grazie a norme fortemente volute da Coldiretti. Come quella sulla tracciabilità e sull'indicazione dell'origine della materia prima in etichetta, che sarà varata dal Parlamento a breve". Dopo i saluti della presidente della Fiera, Gabriella Zontone, che ha posto in luce il grande successo anche di questa edizione di Agriest, la seconda fiera per importanza, e quelli del direttore della Sis, Società italiana sementi, in grado di fornire ai coltivatori sementi

certificate e di grande qualità, e dopo l'introduzione del direttore di Coldiretti, Mauro Donda, che ha ricordato l'importanza della soia anche come coltura di rotazione per combattere la Diabrotica e altri infestanti, è stata la volta delle relazioni di Mariolino Snidaro dell'Ersa, di Imerio Danelon e Renato Baret dell'Associazione regionale allevatori che hanno di fatto presentato una sintesi del lavoro di ricerca sia sulla selezione delle specie da coltivare sia sulle modalità di somministrazione agli animali. Sperimentazioni che sono cominciate nel 2001 con polli, bovini e suini e che hanno dimostrato il grande interesse che riveste per gli allevatori la coltivazione in casa della soia. "Così – è stato detto – si garantiscono, oltre alla lotta delle infestanti grazie alla rotazione colturale, anche la tracciabilità, la

qualità e la certezza di non somministrare agli animali soia geneticamente modificata", visto che le analisi e le verifiche sui prodotti d'importazione – come ha ricordato lo stesso Mattioli della Sis – sono piuttosto discutibili".

Ricerche e sperimentazioni – la cui importanza è stata più volte sottolineata dall'assessore regionale Franco Iacop che ha postato i saluti del collega Enzo Marsilio, indisposto – che stanno dando forza a chi ha creduto nella necessità di creare sinergie fra gli attori della filiera, anche in chiave di assistenza tecnica alle imprese. Come il presidente dell'Associazione regionale allevatori, Graziano Zanello, che ha messo in luce gli sforzi dell'Ara in questo lavoro che "dimostra come l'Associazione sia rigenerata e creda nella ricerca da svolgere in sinergia con altri enti e istituti"; e come il presidente dell'Associazione italiana della Pezzata rossa, Franco Moras, il quale, dopo aver annunciato l'intenzione di istituire una Dop triveneta per la carne della Pezzata rossa, si è congratulato con i ricercatori per il grande lavoro svolto; e come il presidente del Consorzio agrario, Fabio Benedetti, che ha dato la disponibilità dello stesso Consorzio, attraverso il mangimificio Electa, a produrre una linea di mangimi con le specie di soia frutto della ricerca regionale. Soddisfatto del lavoro dei ricercatori anche Noè Bertolin, presidente di Fedagri del Fvg, che ha posto in evidenza l'importanza di "dare vita a una vera e propria filiera no Ogm della soia, un grande progetto agroindustriale al quale la cooperazione del Fvg, che tratta il 50% delle produzioni cerealicole e delle oleaginose del Fvg, da subito si

rende disponibile".

Le conclusioni sono state affidate all'assessore regionale Franco Iacop il quale – evidenziando la grande importanza della ricerca e soprattutto di quella già condotta sulla soia, fatto che testimonia che in regione ci sono competenze, intelligenze e risorse per fare iniziative che fanno scuola a livello nazionale – ha affermato che tutto questo dimostra che se si riesce a fare squadra si possano raggiungere obiettivi importanti e tali da restituire alle imprese agricole quei redditi che la concorrenza internazionale sta ora erodendo. "Importante – ha concluso Iacop – è puntare sulla qualità delle produzioni e sull'integrazione delle filiere, certificando ogni fase del processo produttivo. In questo percorso la Regione sarà vicina a un mondo così importante come quello agricolo".



L'assessore Iacop, Mattioli, Rigonat, Donda, Bertolin e Drigo

Vini autoctoni e territorio un binomio da valorizzare



Bertossi, Cambi, Gigante, Pizzul e Zamò

Sviluppare una cultura dell'accoglienza e della ricettività, attrezzare le aziende con un maggior numero di posti letto, portare turisti, operatori e giornalisti a conoscere sul posto le cantine, i prodotti enogastronomici, la cultura e le tradizioni del Friuli Venezia Giulia. È questa la sollecitazione lanciata dall'assessore regionale al turismo Enrico Bertossi ai produttori vitivinicoli intervenuti alla tavola rotonda organizzata il 3 febbraio dal Consorzio Colli Orientali del Friuli e dalla Bcc di Manzano nella chiesa di San Francesco, a Cividale, sul tema "Il vino

autoctono nella promozione del territorio. Vitigni antichi ed internazionali a confronto nel Vigneto chiamato Friuli".

"Sappiamo che il Friuli Venezia Giulia nel settore vitivinicolo non può contare su grandi numeri – ha sottolineato il presidente del Cof, Adriano Gigante – e diventa difficile fare marketing se non si punta sulla promozione di un'immagine unitaria e facilmente identificabile con il territorio. In una recente esperienza promozionale a Roma ci è stato detto che i nostri vini sono acquistati non solo perché sono buoni, ma anche perché prodotti da persone serie che hanno fatto dell'affidabilità il loro stile di vita. È questa la strada da percorrere per il futuro".

Alla tavola rotonda, aperta dai saluti del presi-

dente della Bcc di Manzano, Pierluigi Zamò, è intervenuto in qualità di moderatore il giornalista Bruno Pizzul che ha sottolineato come "tutti ormai hanno imparato a fare vino buono, ma bisogna combattere il rischio dell'omologazione e sapersi distinguere". Vivi consensi sono venuti dal pubblico per l'intervento del giornalista e scrittore Carlo Cambi che si è soffermato sulle strategie di marketing per vino e territorio, ricordando come l'orgoglio dell'identità sia oggi l'elemento più importante per vendere un prodotto. "In un Paese come l'Italia, dove negli ultimi 50 anni il reddito disponibile per i consumi alimentari è sceso dal 48% al 22% e il consumo di vino è sceso da 100 a 48 litri pro capite, non si può più pensare di continuare a crescere e vendere solo il vino – ha proseguito –. Bisogna iniziare a vendere un'idea di consumo, l'idea del vino. Non siamo più nel mercato del prodotto, bensì nel mercato del valore e in questo contesto gli autoctoni possono fare la differenza, perché possiedono i valori aggiunti dell'identificazione e della specificità legate al territorio. Tre sono i parametri da tenere in considerazione: l'identità, la specificità e la qualità. La sfida per il futuro è decidere che tipo di immagine si vuole dare al proprio vino in rapporto al territorio e scegliere 2-3 vini sui quali puntare".

Grazie ai parlamentari Moro e Fontanini e al consigliere Violino

Irrigazione a Tomba, Coldiretti soddisfatta

Soddisfazione è stata espressa dal presidente della Coldiretti di Udine, Roberto Rigonat, per il finanziamento del progetto irriguo di Tomba di Mereto, "un progetto innovativo che dimostra – ha aggiunto Rigonat – come, puntando su innovazione e rispetto per il territorio, si possono ancora realizzare opere di riordino fondiario e di irrigazione capaci

di garantire prospettive alle imprese agricole, di razionalizzare la gestione dell'acqua, di risolvere problemi di organizzazione e frammentazione fondiaria, di tutelare il paesaggio e l'ambiente".

"L'idea di fondo del progetto, presentato dal Consorzio di Bonifica Ledra Tagliamento – continua Rigonat –, è stata quella di coniugare le necessità di

razionalizzazione e riorganizzazione delle imprese agricole con il rispetto delle caratteristiche ambientali, paesaggistiche, archeologiche e culturali del territorio interessato. Un finanziamento da parte della Regione, promosso dal consigliere regionale Claudio Violino, ha consentito di elaborare il progetto che oggi, grazie alla sensibilità e all'impegno dei par-

lamentari Moro e Fontanini, è stato finanziato".

Una razionale gestione irrigua metterà inoltre le imprese agricole della zona nelle condizioni di poter cogliere le opportunità e di affrontare le sfide poste dalla moderna agricoltura che vanno dalla specializzazione delle imprese all'introduzione di colture a elevato valore aggiunto, dal recupero di produzioni

tipiche o particolari alla fornitura di servizi a Enti pubblici o ad aziende private, dalla vendita diretta alle fattorie didattiche. Tutto questo – ha concluso Rigonat, che ha evidenziato il lavoro in équipe di un gruppo di esperti in archeologia, flora, fauna, ambiente, agronomia – è possibile solo creando nuove condizioni strutturali come fa il progetto di Tomba".

Artigianato

Il presidente Faleschini suggerisce di associarsi al Caem

Energia elettrica salata Confartigianato all'attacco



Faleschini

Non è affatto piaciuta a Confartigianato la decisione della Provincia di Udine di giocare sull'addizionale dell'energia elettrica, provocando un incremento, seppur modesto, della bolletta. "Ci saremmo aspettati un impegno della Provincia verso una riduzione del costo dell'energia elettrica, soprattutto nelle aree marginali e montane - ha commen-

tato il presidente di Confartigianato, Carlo Faleschini -, invece dobbiamo assistere a un aumento che non ci piace affatto e che ci pare contrasti fortemente con la politica del Governo nazionale tesa a ridurre la pressione fiscale sulle persone fisiche e sulle imprese". Dai primi calcoli, a Confartigianato risulta che l'addizionale introdotta dalla Provincia di Udine

finisca per penalizzare le imprese di più piccola dimensione. Tutte le imprese, infatti, possono accedere al libero mercato dell'energia elettrica in quanto dal 1 luglio 2004 è stata eliminata la soglia minima di consumo annuo e per quanto riguarda il mondo dell'artigianato e della piccola impresa l'opportunità è data dal Caem, il consorzio artigiano promosso dalle

associazioni di Confartigianato del Nord-Est. Purtroppo l'addizionale provinciale inciderà maggiormente sui bassi consumi delle piccole aziende, cioè il 32,5% circa del risparmio conseguito con Caem, disincentivando di fatto le imprese ad accedere al libero mercato dell'energia.

Un'impresa artigiana manifatturiera con consumi di circa 90mila kwh an-

nui, se associata a Caem avrebbe avuto nel 2004 un risparmio di circa 280 euro. Calcolando il maggiore onere derivato dall'applicazione dell'addizionale pari a circa 189 euro, grazie a Caem il risparmio si riduce a soli 91 euro. Maggiori vantaggi ne potrebbe ricavare un'impresa artigiana più strutturata con consumi annui, sempre nel 2004, pari a 440mila kwh. Il ri-

sparmio consentito dall'adesione al Caem sarebbe di 3.250 euro, mentre l'addizionale peserebbe in negativo per un ammontare di 924 euro. Con la speranza che la Provincia di Udine riveda la decisione di incrementare il costo dell'energia elettrica, già il più alto in Europa, Confartigianato nel frattempo sollecita gli imprenditori ad associarsi al Caem.

Gruppo di studio di Confartigianato a Manzano

Ricetta dei giovani imprenditori per il Distretto della sedia

Un laboratorio d'innovazione collettivo che intervenga a valle e a monte del processo produttivo con l'obiettivo di riposizionare la sedia in un segmento di mercato più alto e con il riconoscimento del marchio del Distretto: è la ricetta elaborata dai giovani imprenditori artigiani di Confartigianato che si sono riuniti a Manzano in un gruppo di studio sotto la guida del professor Mario Gregori dell'Università di Udine. Un incontro, quello

presieduto da Franco Angelini del Gia di Manzano, imprenditore edile, e da Ivan Baiutti, presidente regionale del Gia, coinvolgente perché interattivo fra il professor Gregori e i giovani imprenditori in un confronto culturale circolare dove tutti insegnavano e tutti imparavano.

È stato Franco Buttazoni, presidente per la zona di Manzano di Confartigianato e vicepresidente di Promosedia, a fare gli onori di casa e a congratularsi con il Gia per aver voluto

organizzare incontri come questo su tutto il territorio della provincia, così come ha evidenziato il presidente del Gia della provincia di Udine, Roberto Vicentini: "Riteniamo - ha infatti detto - che la collaborazione fra imprenditori e l'unità d'intenti rappresentino elementi importanti per l'impresa e pensiamo che la collaborazione fra province di una regione così piccola come la nostra rappresenti un valore aggiunto da non disperdere". Collaborazione che è già in

atto e che sta dando frutti importanti visto che ha portato all'elezione della triestina Elena Pelaschier, già presidente regionale del Gia del Fvg, alla vicepresidenza nazionale dei giovani imprenditori artigiani.

La ricetta dei giovani imprenditori artigiani, condivisa dal professor Gregori, è stato il frutto di un dibattito prolungato che ha coinvolto giovani anche esterni all'area del Manganesese, come il fondatore del gruppo giovani (ormai senior) imprenditori che ope-



Gli artigiani partecipanti all'incontro sul tema della competition

ra nel medio Friuli o come la stessa Elena Pelaschier di Trieste che ha voluto essere presente per relazionare sull'elezione della nuova squadra al livello nazionale. Una ricetta nata dall'esame della struttura produttiva, considerata di grande eccellenza per i processi in atto, ma che

ha trovato nel design e della commercializzazione i momenti deboli. Da qui l'idea di spingere gli imprenditori del Distretto della sedia a cooperare e a unire gli sforzi, anche attraverso la nascita di nuove società, nelle fasi a valle e a monte del processo produttivo.

Donne Impresa Fiorini presidente



Edgarda Fiorini

Edgarda Fiorini è stata confermata alla guida del Gruppo Donne Impresa di Confartigianato. È stata rieletta da un consiglio direttivo provinciale rinnovato, ma con solide radici nel recente passato, un mix di novità e di esperienza. Fiorini è affiancata da Barbara Zanon, imprenditrice di San Giorgio di Nogaro e socia di un'azienda che si occupa di carpenteria navale, e da Lorenza Bucovaz di San Giovanni al Natisone, impegnata nel settore

della torneria. La nuova presidenza è stata eletta dopo l'assemblea annuale elettiva di Donne Impresa Confartigianato che si è svolta il 17 gennaio e che ha portato, come accennato, a un sostanzioso rinnovamento del consiglio direttivo. Fiorini, dopo aver ringraziato per la fiducia, ha confermato le linee guida annunciate all'assemblea volte da una parte a far crescere ulteriormente il Gruppo Donne Impresa di Confartigianato, considerata un'esperienza irrinunciabile per coloro le quali volessero impegnarsi nella vita sociale, politica e sindacale, e dall'altra di lavorare per valorizzare l'immagine nell'artigianato nelle scuole e nella società civile. Fondamentale, in questi ambiti, un percorso formativo sia dal punto di vista imprenditoriale sia politico-sindacale che Donne Impresa intende perseguire con incontri periodici in sede e sul territorio.

Cna: "Sì alla internazionalizzazione no alla delocalizzazione selvaggia"

"Sì alla internazionalizzazione, no alla delocalizzazione selvaggia". Non è soltanto uno slogan quello che emerge dalle parole del direttore della Cna provinciale di Udine, Giovanni Forcione, bensì un pensiero articolato e convinto, teso a dimostrare quanto oramai sia necessario che il tema dell'internazionalizzazione sia al centro di ogni politica di sviluppo per la micro e la piccola impresa del Friuli.

"Al giorno d'oggi, in piena globalizzazione, è ormai assurdo autolimitare il mercato a quello domestico - sottolinea infatti Forcione -. Anche le micro e piccole imprese, alla pari delle medio-grandi, devono considerare l'internazionalizzazione un fattore di sviluppo su cui puntare, nonostante le oggettive difficoltà di risorse e di strutturazione". D'altra parte, aggiunge Forcione, al nostro tessuto di piccole realtà produttive non mancano

le potenzialità per competere con successo. "Mai però come in questi casi, viste le ridotte dimensioni, l'unione deve fare la forza. Per questo motivo, noi come Cna saremo sempre a favore di ogni iniziativa che sostenga, accompagni, spinga e favorisca le aggregazioni tra aziende per affrontare il mercato globale".

Tuttavia, per accompagnare e supportare questi processi, i soggetti pubblici - Regione, Provincia, associazioni di categoria e Camera di commercio - rivestono un fattore di sostegno decisivo. "In tale ottica - evidenzia Forcione - sono apprezzabili gli sforzi che stanno compiendo soggetti come Camera di commercio e Provincia di Udine, in particolare per dare risposte alla difficoltà del Distretto della sedia. Questi sforzi vanno incoraggiati e magari ricondotti a un disegno strategico più ampio di cui la Regione non può non farsi cari-

co". Anche la Cna cerca di fare la sua parte. Con la partnership della Provincia e della Camera di commercio di Udine, sta partecipando al progetto di "Rete Clas", un programma finanziato dal Ministero delle attività produttive, che vede coinvolti anche la Contea, la Camera dell'artigianato e il Consiglio degli imprenditori di Varadzin per la realizzazione di una rete di servizi di assistenza rivolta alle Pmi che intendono operare in Bosnia, Croazia, Romania e Serbia.

"È un progetto, questo - commenta il direttore della Cna -, che il ministero delle Attività produttive sta pensando di prolungare stanti i positivi risultati raggiunti; un orientamento che trova concorde anche il Gruppo per l'internazionalizzazione delle imprese della Cna nazionale".

Nell'ambito dei contatti con la Croazia, va altresì registrato che la Cna di

Udine sta svolgendo corsi di formazione e consulenza per aziende a Osijek e a Zagabria nonché ultimando gli ultimi dettagli operativi per la partecipazione di una decina aziende artigiane friulane alla Fiera biennale "Interklina" in programma a primavera a Zagabria. Sempre nella capitale della Croazia, la Cna ha in cantiere un'altra iniziativa: quella, cioè, di attivare in modo permanente uno sportello di consulenza per imprese in collaborazione con la Camera dell'artigianato.

Come si può capire, dunque, anche la Cna si trova in prima linea a fianco di chi ritiene che la internazionalizzazione sia un fattore economico competitivo da cui non si può più prescindere. "L'internazionalizzazione - conclude Forcione - è un'opportunità, un vantaggio, non un rischio né tanto meno deve spaventare, ma deve produrre valore aggiunto per l'azienda e il territorio".

Cooperazione

La proposta ha il consenso anche dell'assessore regionale Enzo Marsilio

Legacoop: "Una filiera per la produzione ortofrutticola"

Una filiera regionale per il settore ortofrutticolo come fattore determinante per la competitività della produzione agricola del Friuli Venezia Giulia e in grado di assicurare al consumatore qualità, sicurezza e prezzi equi. È questa l'iniziativa che la Lega delle Cooperative del Friuli Venezia Giulia, assieme a Coop Consumatori Nordest, ha promosso nel corso del convegno "Ortofrutta: le proposte Coop sulle filiere regionali, sicurezza, Ogm e prezzi" svoltosi a Villa Manin di Passariano e che prevede alcuni step fra cui un incre-

mento della percentuale di prodotti ortofrutticoli, e non solo, distribuiti attraverso il centro di distribuzione merci di San Vito al Tagliamento di cui è in atto l'intervento di ampliamento che sarà concluso a giugno di quest'anno.

"La massima attenzione alla sicurezza dei prodotti e alla tutela del consumatore - ha spiegato Renzo Marinig, presidente di Legacoop Fvg - è un fattore determinante per una produzione agricola e, nello specifico, ortofrutticola, di qualità. Per questo motivo sosteniamo la creazione di una filiera regionale che

permetta il massimo controllo sull'intero processo produttivo, dalle origini fino al consumatore finale, e che interessi non solo la qualità del prodotto, quindi, per esempio, la tracciabilità e la vigilanza sull'utilizzo degli Ogm, ma anche un prezzo equo per tutti".

Enzo Marsilio, assessore regionale alle risorse agricole, che ha appoggiato la proposta, ha ricordato come la piattaforma logistica per la produzione ortofrutticola è fondamentale per far crescere l'intero sistema regionale della produzione. Il binomio sul quale il Fvg deve puntare è strutture di

distribuzione adeguate ed elevata qualità di prodotti. "Mi auguro che il modello proposto da Legacoop Fvg - ha aggiunto - possa essere allargato presto all'intera produzione agricola regionale". Il convegno, che ha permesso anche alcune riflessioni sui problemi del settore ortofrutticolo, mettendo in luce le carenze strutturali del comparto, ha visto la partecipazione di Romeo Lombardi, responsabile nazionale del settore ortofrutta Anca (Associazione nazionale cooperative agroalimentari) Legacoop nazionale. Lombardi ha affermato che, "in una

competizione internazionale sempre più agguerrita e non sempre leale, non è pensabile procedere con la vecchia impostazione che vedeva la quantità prodotta come elemento basilare per il reddito agricolo. Oggi il problema non è produrre, ma garantire qualità, servizi, rispettare le nuove esigenze dei consumatori, più attenti e più esigenti, più selettivi, più informati. Unendo le forze, sarà possibile costruire un futuro positivo e di prospettiva per la Coop, le cooperative ortofrutticole, per i produttori e i consumatori". Al convegno hanno preso parte



Il presidente Marinig

anche Roberto Fiammenghi, direttore Acquisti di Coop Italia, e Roberto Sgavetta, vice-presidente di Coop consumatori Nordest, che ha chiuso i lavori.

Incontro di Aprolaca (1.400 imprese associate) il 22 gennaio a Codroipo

Latte, si intravede la fine del tunnel



Galluà, l'on. Franz, Alessio e Viola

Per quanto i prezzi del latte alla produzione siano ancora bassi (0,39 - 0,40 centesimi il litro, Iva e maggiorazione per la qualità compresi, nel 2004) per il settore lattiero caseario s'intravede, dopo oltre una decina d'anni di tensioni, la fine del tunnel. "C'è oggi finalmente un quadro di riferimento certo sia a livello nazionale sia comunitario e ci sono le condizioni per gli imprenditori, per la Regione, oltre che per i trasformatori, siano essi espressione del mondo industriale o cooperativistico, di programmare investimenti, progetti e politiche e quindi di guardare con maggiore fiducia il futuro". Un concetto, questo, sul quale si sono trovati d'accordo Pierina Alessio, presidente di Aprolaca, associazione unitaria che raggruppa 1.400 delle 1.800 imprese zootecniche del Fvg, il direttore di Coldiretti del Fvg, Olivero Della Picca, l'onorevole Daniele Franz, segretario della commissione agricoltura della Camera dei deputati, Augusto Viola, direttore centrale dell'assessorato regionale all'agricoltura del Fvg in-

tervenuto a nome dell'assessore regionale Enzo Marsilio.

La nuova Pac (la politica agricola dell'Ue) da un lato e dell'altro nuovi provvedimenti come quello sulla rintracciabilità e sull'origine obbligatoria del prodotto agricolo, unitamente alla legge sulle quote latte che lentamente sta mettendo in trasparenza il settore, sono gli elementi positivi che - come hanno evidenziato il direttore di Coldiretti, Della Picca, e l'onorevole Franz - "ora debbono essere affiancati da politiche regionali adeguate in termini di assistenza tecnica, da una maggiore efficienza del sistema lattiero caseario, da politiche per lo sviluppo di filiere integrate, dall'ulteriore miglioramento della qualità, da innovazione e infine promozione sui mercati esteri di prodotti come il Montasio e di nuove produzioni che la Dop stanno per ottenerla, e soprattutto con una Regione chiamata a fare da regia".

Una serie di sfide accolte dalla Regione che - lo ha evidenziato il direttore centrale Viola - non solo condivide l'analisi, ma pure gli

obiettivi. "Il collegamento dei prodotti al territorio, la rintracciabilità, la certificazione - ha detto Viola, portando i saluti dell'assessore Marsilio - rappresentano il valore aggiunto delle nostre produzioni in un mercato sempre più globalizzato, e guai se non cogliessimo queste opportunità". Viola ha aggiunto che occorre adeguare il Piano di sviluppo rurale a queste politiche, in un'ottica di crescita del settore condivisa prima di tutto dalle imprese agricole e quindi

dalle associazioni di categoria che la Regione ha invitato a collaborare. Diversificazione produttiva, sfruttamento delle opportunità date dalle politiche ambientali dell'Unione Europea, innovazione, qualità delle produzioni, certificazione, rintracciabilità sono quindi le nuove parole d'ordine per un Piano di sviluppo rurale che selezionerà gli interventi a favore di interi settori e non più di singole aziende.

I lavori - svoltisi il 22 gennaio a Codroipo e intro-

dotti da Pierina Alessio - prevedevano tre importanti relazioni: quella del direttore dell'Associazione regionale allevatori, Nicola Galluà, che si è soffermato sulla rintracciabilità negli allevamenti, "norma comunitaria - ha spiegato - che deve essere letta come un'opportunità per le imprese e non come un peso burocratico"; della ricercatrice dell'Ismea, Gabriella Manfredi, che, parlando dell'impatto della riforma della Pac, ha spiegato che "pur penalizzando le picco-

le imprese e quelle operanti in aree montane e marginali, per le quali sono necessari interventi correttivi da parte dei governi nazionale e regionale, rappresenta una notevole opportunità per le altre".

L'ultima relazione è stata affidata al responsabile del settore economia del Crpa di Reggio Emilia, Kees de Roest.

Sono inoltre intervenuti Mario Gellera per Confagricoltura, Marangone, D'Ambrosio e Rossi. Fra i presenti il consigliere regionale Bruno Di Natale, il direttore commerciale di Latterie Friulane, Renato Romanzin, il vicedirettore della Coldiretti di Udine, Gianfranco Drigo.

Albo società cooperative domande entro il 31 marzo

Rispettando i tempi concessi dalla riforma del diritto societario, con il decreto del ministero è stato istituito l'Albo delle società cooperative. L'Albo è tenuto al ministero delle Attività produttive a cura della Direzione generale per gli enti cooperativi ed è formato da due sezioni: l'una per le cooperative a mutualità prevalente, l'altra per le cooperative a mutualità non prevalente. Il ministero ha altresì previsto una speciale sottosezione per le cooperative sociali, per le banche di credito cooperativo e per le cooperative agricole e loro consorzi, e un elenco di natura anagrafico-statistica delle cooperative non soggette alla normativa della mutualità prevalente. È stata altresì prevista l'acquisizione di alcuni dati specifici relativi alle cooperative edili-

zie di abitazione e loro consorzi. Le domande di iscrizione si presentano per il tramite degli uffici del Registro delle imprese delle Camere di commercio. L'Albo è gestito con modalità informatico/telematiche, le stesse utilizzate per la presentazione delle domande di iscrizione/deposito al Registro delle imprese. Quest'ultimo provvede alla raccolta delle domande e al successivo inoltro al ministero, il quale iscriverà nell'una o nell'altra sezione attribuendo il relativo numero di iscrizione reso poi disponibile tramite il sistema informatico delle Camere di commercio e da indicarsi a cura della società nei propri atti e nella propria corrispondenza.

Per le cooperative preesistenti non è previsto pertanto alcun transito automatico nel nuovo Albo. Al-

l'Albo dovranno anche essere eseguite le comunicazioni in occasione del deposito dei bilanci per dichiarare il permanere delle condizioni di mutualità prevalente, e in occasione di modifiche statutarie per richiedere la variazione di sezione e/o di categoria di appartenenza.

Le categorie di appartenenza sono quattordici e sono indicate nel decreto. Il termine per la presentazione delle domande è ora fissato per le cooperative a mutualità prevalente al 31 marzo 2005; per le banche di credito cooperativo il termine è slittato al 30 giugno. Il ministero ha chiarito che tutte le cooperative, già in possesso dei requisiti della mutualità, nell'adeguamento degli statuti recepiscono i requisiti mutualistici, possono iscriversi nella sezione della mutua-

lità prevalente, fermo restando che le verifiche sul rispetto degli altri requisiti mutualistici contabili di prevalenza sono rinviate al 31 dicembre 2005. Il ministero non ha dimenticato le specificità delle Regioni a statuto speciale, che dovranno emanare disposizioni di legge in grado di garantire gli adempimenti richiesti dalla legge nazionale, valendo nel frattempo la normativa generale. L'Ufficio Registro Imprese ha predisposto una scheda informativa disponibile sul sito della Camera di commercio www.ud.camcom.it alla voce Registro Imprese - Servizi - Albo società cooperative, completa delle relative istruzioni. Si precisa che nel momento in cui si scrive, le Camere di commercio sono venute a conoscenza che il ministero delle Attività produttive istruirà le domande di iscrizione nel nuovo Albo solo a partire dal 1 aprile 2005, cioè solo dopo la scadenza del termine del 31 marzo.