

## Specialità leva per lo sviluppo

### Il patriottismo economico solo una moda?

di Ulisse

Parlando del "patriottismo economico" nell'era della globalizzazione, Tommaso Padoa-Schioppa, rappresentante italiano nel board della Banca Centrale Europea, ha messo in moto nei giorni scorsi un dibattito creativo sui comportamenti necessari a evitare il declassamento competitivo del Paese. Questa discussione ha sortito spunti interessanti anche per la nostra regione.

È evidente che la sfida competitiva non si gioca più, o non soltanto, fra gli Stati e i cosiddetti sistemi-Paese, ma anche e sempre di più all'interno degli Stati o meglio dell'insieme degli Stati come può essere l'Unione europea.

Qualche esempio?

Nel suo grande, la California negli Usa; nel suo piccolo, il Tirolo in Austria; lo "Stato libero" di Baviera o l'ex siderurgica Ruhr in Germania, la Catalogna in Spagna. Nel Regno Unito è il Galles ad attrarre oggi più investimenti.

Perché non possiamo fare altrettanto? Se faticiamo a stare al passo del Galles, area fortemente depressa appena una manciata di anni fa quando era un paesaggio lunare di miniere abbandonate, è sicuramente perché lassù l'energia elettrica e il gas hanno prezzi abbordabili, la burocrazia è meno opprimente e più efficace, e i costi della logistica sono mediamente al 14%, cioè al livello medio europeo, contro il 22% dell'Italia; ma anche perché, nella gara con la Scozia a chi riusciva a convincere il maggior numero di multinazionali a trasferire funzioni o produzioni, ha adottato una forte politica incentivante rivolta in particolare a chi

(segue a pagina 2)

## Vola l'export Friuli Vg: +19,6%



A pagina 2

## Boom di esportazioni anche a Udine

di Marco Ballico

L'export delle regioni italiane è aumentato del 6,1% nel 2004 per un valore totale di 280.691,8 milioni di euro. L'aumento, secondo i dati dell'Istat, è stato generalizzato in tutte le ripartizioni territoriali, ma a guidare il rilancio sono state in particolare due regioni, Friuli Venezia Giulia e Valle d'Aosta: per entrambe un balzo

del 19,6% rispetto all'anno precedente. Un dato, commenta con soddisfazione il presidente della Camera di commercio di Udine, che conferma una volta di più la strategicità del sistema manifatturiero, oltre che la sua buona salute.

Sempre secondo le rilevazioni dell'Istat, il Friuli Venezia Giulia rappresenta, rispetto all'export italiano, una quota pari al 3,5%. Molto più ridotto l'impatto

della Valle d'Aosta, pari allo 0,2%. Rispetto al 2003 l'aumento è stato del 3,8% verso i Paesi europei e del 9,6% verso l'area extra-Ue. Il consistente aumento del Friuli-Venezia Giulia deriva soprattutto dalle maggiori vendite del settore metalmeccanico e, in particolare, dei mezzi di trasporto. La Valle d'Aosta decolla invece per le vendite dei metalli e prodotti in metallo e delle macchine e apparec-

chi meccanici. Le esportazioni della Lombardia, che incidono per il 27,9% del complesso nazionale, hanno registrato un aumento del 4,6%, derivato dal settore metalmeccanico, dai prodotti chimici e dagli articoli in gomma e materie plastiche. Anche in Piemonte la crescita (+4,2%) è stata favorita dalle vendite del settore metalmeccanico. Il

(segue a pagina 39)

## Presenze: Lignano supera i 3 milioni

### Al mare il 66% dei turisti stranieri in Fvg

di Mario Passon

È stato un successo la presenza del Fvg alla Borsa internazionale del turismo di Milano, conosciuta come Bit (servizio a pagina 20), ma qual è stato il bilancio del turismo in Friuli Venezia Giulia nel 2004, un anno considerato da molti non facile? Mario Passon, dell'Ufficio Statistica della Camera di commercio di Udine, ha tracciato questo consuntivo sugli anni scorsi e ha delineato l'evoluzione della domanda.

Il 2004 è stato un anno difficile per il turismo italiano: si sono infatti registrate 337 milioni di presenze con un deficit rispetto al 2003 del 2,2%. Questa variazione negativa interessa sia la componente italiana, dove le presenze sfiorano i 200 milioni con un calo del 2,5% rispetto al 2003, sia la domanda straniera che registra 137 milioni di presenze con un -1,7% rispetto al 2003. Tutte le ripartizioni geografiche presentano variazioni negative ma solo l'Italia Nord-Orientale sembra "limitare i danni" con un calo delle presenze complessive di -0,9% (rispetto a -3,3% dell'Italia Nord-Occidentale, -4,6% del Centro e -1,3% del Sud e delle Isole); una flessione anche nel Nord-Est determinata dalla componente interna, mentre quella straniera, almeno nel Nord-Est, sembra aver confermato i livelli del 2003.

Non così per il Friuli Venezia Giulia, e in particolare il turismo balneare del Nord-Est: infatti le "vacanze al mare" sembrano aver risentito maggiormente di questa flessione, ma soprattutto il turismo balneare vede calare la domanda straniera rispetto a quella domestica. Non abbiamo ancora dati "sicuri" a consuntivo del 2004, ma appare generalizzato il calo delle presenze soprattutto sul-

(segue a pagina 3)

## Attualità:

Mercati aperti, seminario  
alla Fiera di Udine

Pag. 2

Inaugurato il nuovo  
anno accademico

Pag. 5

Attività di conciliazione  
Udine fra le prime in Italia

Pag. 22

# Attualità

(segue da pagina 1)

prometteva di avviare attività bisognose più di cervelli che di braccia. Per aumentare le sue chances di successo ha così creato un humus positivo fatto di servizi finanziari efficienti, di infrastrutture moderne, di centri formativi eccellenti, perfino di una promozione pervasiva che ha raggiunto anche la nostra regione.

Perché non si prova a fare altrettanto?

O anche di più, visto che il Friuli Venezia Giulia paga dazio a vincoli indipendenti dalla sua volontà, rappresentati dalle vischiosità burocratiche, dalle privatizzazioni imperfette (il riferimento al mercato elettrico non è casuale), dalle strozzature dei trasporti, dai ritardi dell'alta velocità e del Corridoio 5.

Ma il Friuli può sfruttare i poteri presenti e futuri dell'autonomia per sostenere energicamente i centri di ricerca e l'Università e per dare il massimo impulso a una formazione effettivamente rispondente ai bisogni delle aziende, preventivamente nel medio termine.

Può mobilitare le risorse e le professionalità delle sue agenzie finanziarie in un'azione coordinata di sviluppo dell'attrattività regionale; può trasformare in valore aggiunto le specificità territoriali e, come è successo nella Ruhr, la bravura della manodopera quand'anche impegnata nei lavori tradizionali.

Nel Maryland una vecchia fabbrica di camion comprata dalla Volvo per essere "delocalizzata" in Messico (si tratta della Mack Truck di Hagerstown) è stata non solo risparmiata, ma Stoccolma ha ora deciso di raddoppiarla perché, a conti fatti, il trasferimento progettato per dare un taglio secco agli oneri esorbitanti degli States le sarebbe costato l'insopportabile rinuncia alle specializzazioni e alle conoscenze tecniche dei "carissimi" operai nordamericani.

E avrebbe dovuto inoltre fare a meno di quel legame e di quei valori "immateriali" che saldano un marchio al territorio e che "pesano" anche in bilancio.

Visto che il "patriottismo" economico ha una sua ragion d'essere nel mondo globalizzato, la Regione può e deve sollecitare il senso di appartenenza a una comunità per usarlo come una buona carta nel gioco della concorrenza.

Aiuterebbe a superare qualche inclinazione di troppo all'individualismo e a rafforzare la convinzione che, tanto nella società quanto nell'economia, l'unione fa sempre la forza.

E ripaga.

Chiesta da Faleschini, sarà realizzata dalla Camera di commercio

## Indagine sui giovani e il mondo dell'impresa

Sono preoccupati gli artigiani di Confartigianato per la situazione economica che sta vivendo il Paese e il Friuli. Ma, oltre alle crisi della sedia e del legno in generale, allarma in particolare l'interesse sempre minore che le giovani generazioni hanno per il mondo dell'impresa, al punto che si contano in decine di unità le imprese, anche di medie dimensioni, che sono destinate alla chiusura non per mancanza di mercato o di redditività, ma per mancanza d'interesse delle nuove generazioni che sempre di più preferiscono un posto fisso anche se retribuito molto meno. "Questo atteggiamento - ha detto il presidente di Confartigianato di Udine, Carlo Faleschini, al presidente della Camera di commercio, Adalberto Valduga, nel corso di un vertice che si è svolto il 2 marzo - danneggia due volte il sistema imprenditoriale: la prima volta perché determina la chiusura delle imprese, la seconda, in itinere, perché l'imprenditore che la gestisce non ha alcun interesse a investire in ricerca e in innovazione rallentando così un processo generale e creando disinteresse fra gli altri imprenditori". Per questo, Confartigianato ha lanciato un appello alla Camera di commercio

che Valduga ha subito accolto: "Questo è un problema reale che riguarda tutti i comparti economici e produttivi - ha detto Valduga - e che va affrontato prima con una indagine nelle scuole, come ha proposto il presidente Faleschini, per comprendere le ragioni profonde che spingono i giovani a non impegnarsi più in una impresa, o in un lavoro non impiegatizio, e successivamente con delle azioni mirate che saranno decise subito dopo aver analizzato i risultati dell'indagine".

L'idea si è sviluppata nel corso di un incontro fra i vertici di Confartigianato (oltre a Faleschini erano presenti i vicepresidenti Sergio Zanirato e Pietro Botti, il presidente di Confartigianato Servizi, Roberto Mestroni, il membro di giunta camerale Franco Buttazzoni oltre al direttore Bruno Pivetta, al vice Gian Luca Gortani e al direttore di Confartigianato Servizi, Sandro Caporale) che si è svolto recentemente nella sede di Confartigianato. Fra i temi posti all'attenzione di Valduga, la crisi del comparto produttivo, la necessità di rilanciare occupazione e redditività attraverso uno sviluppo del turismo, un settore trasversale, come l'ha definito Faleschini, "non delocalizzabile, in grado di assicurare



La giunta di Confartigianato con il presidente Valduga

occupazione e sviluppo soprattutto nell'area montana in tutti i comparti, dall'agricoltura al commercio, dall'artigianato all'industria, senza per questo trascurare il manifatturiero, ma ponendo entrambi sullo stesso piano d'interesse per le forze politiche e sociali", la necessità di rilanciare il ruolo della Fiera di Udine e di sostenere maggiormente la presenza delle imprese artigianali all'estero attraverso la partecipazione alle fiere (meglio se in forma collettiva) e soprattutto la necessità di rilanciare il Distretto della sedia che sta attraversando un periodo di difficoltà. Faleschini ha inoltre illustrato l'operatività dei Cata, centri di assistenza tecnica alle impre-

se, istituiti in base a una legge nazionale e regionale dalle associazioni di categoria, anche in relazione al trasferimento di funzioni dalla Regione alle Camere di commercio. I vicepresidenti Pietro Botti e Sergio Zanirato, evidenziato l'ottimo rapporto con la Camera di commercio, hanno richiamato l'attenzione di Valduga sui canali di Marano e Aprilia Marittima, la cui mancata escavazione sta provocando ingenti danni al sistema portuale e all'artigianato nautico, e sul ruolo delle Fiere, in particolare quella di Udine, che dovrebbe coordinare le manifestazioni sul territorio, mentre Franco Buttazzoni, anche in veste di presidente di Confartigianato di Manza-

no, e Roberto Mestroni hanno sollecitato un maggior sostegno alle aziende che partecipano a mostre e fiere in Italia e all'estero.

Chiare le risposte di Valduga, che ha dimostrato maggiore ottimismo circa la situazione economica, "che non sarà fra le migliori, ma che evidenzia, almeno nel nostro territorio, una certa ripresa che verifichiamo tutti i giorni". Condiviso l'allarme di Faleschini sulla necessità di rilanciare la cultura d'impresa fra i giovani, ha evidenziato che il ruolo cui è chiamata la Camera dalle riforme in atto in Regione sarà quella "di cinghia di trasmissione fra il pubblico e il privato" e ha condiviso l'ipotesi di razionalizzare il sistema fieristico.

Oltre 100 imprenditori al convegno sulla distribuzione

## Mercati aperti, è l'Est del mondo l'area d'interesse per l'impresa friulana

Oltre 100 imprenditori hanno preso parte l'8 marzo, al centro congressi di Fiera Udine, al convegno "la distribuzione nei Paesi dell'Est Europa: sfide e strategie per le piccole e medie imprese del Friuli Venezia Giulia" organizzato dal progetto Mercati aperti. Nel corso dell'incontro tre esperti che da anni operano nel settore distributivo dei relativi Paesi hanno illustrato ai presenti le possibilità di investimento e i trend di sviluppo dei sistemi distributivi di Ungheria, Slovenia e Bulgaria. Per ciò che riguarda l'Ungheria, il dottor Alessandro Farina direttore dell'Itl Group Kft di Budapest ha sottolineato le grandi potenzialità di un mercato che - con 10.000.000 di abitanti e una posizione centrale al-

l'interno dei Paesi dell'Est dell'Europa - rappresenta una grande opportunità per gli investitori italiani e per tutti quei piccoli e medi imprenditori che sono alla ricerca di nuovi mercati di sbocco per i loro prodotti. Dotata di un sistema distributivo in forte crescita e con una sempre maggiore presenza delle grandi catene distributive, a discapito del piccolo commercio tradizionale, l'Ungheria si sta inserendo a pieno titolo nel sistema commerciale tipico dei Paesi più avanzati dell'Ue.

Una realtà, tuttavia, quella ungherese, ha concluso Farina, nella quale i progetti di investimento devono essere portati avanti con pazienza e al contempo cercando di tragguardare la situazione a due-tre anni dall'inizio del progetto, a causa dei possibili re-

pentini cambiamenti della situazione generale in un mercato-Paese ancora giovane e in piena crescita.

Diverso il discorso per la vicina Slovenia. La dottoressa Matejka Milost, della Finmago doo di Nuova Gorica, ha infatti ricordato come in Slovenia l'Italia sia già il secondo Paese esportatore, dopo la Germania, e come i mercati distributivi, sia dei prodotti di consumo sia dei prodotti tecnici, siano in mano a pochi grandi gruppi (in particolare nel settore dei beni di consumo il gruppo Mercator controlla da solo il 45% della distribuzione e in quello dei beni tecnici il gruppo Merkur detiene il 30% del mercato), per cui diventa essenziale entrare in contatto con questi pochi grandi distributori per trovare uno spazio per i propri prodot-

ti. Uno spazio che secondo la dottoressa Milost si fa sempre più ristretto, ma che rimane ancora aperto per prodotti innovativi e di buona qualità.

Più arretrata infine la situazione bulgara, dove secondo l'ingegner Stela Stancheva, a fronte di un sistema distributivo che sta ancora crescendo (le grandi catene di distribuzione rappresentano solo il 16% del mercato complessivo), esistono ancora molti spazi da conquistare per i prodotti italiani che oggi coprono solo il 9% del totale delle importazioni bulgare. Al termine del seminario molti degli imprenditori presenti hanno dato vita a incontri bilaterali con i tre esperti presenti per approfondire le possibilità di internazionalizzazione delle proprie aziende.

UdineEconomica  
mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**  
Adalberto Valduga

**Direttore responsabile:**  
Mauro Nalato

**Vicedirettore:**  
Bruno Peloi

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

**Progetto grafico:**  
Colorstudio

**Impaginazione/Fotoliti:**  
Graphic Linea sas

**Stampa:**  
Editoriale Fvg

**Fotoservizi:**  
Foto Agency Anteprema

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

**Per la pubblicità rivolgersi a:**  
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

La tiratura del mese di febbraio è stata di 52 mila copie

# Attualità

Convegno in Camera di commercio sulle opportunità in Slovenia

## Valduga: inutili le protezioni doganali per le nostre imprese

“Non servono protezioni o muri doganali per fronteggiare la concorrenza di Paesi emergenti come la Cina o l'India, serve invece una maggiore integrazione fra i Paesi dell'Unione Europea per rendere tutta la produzione più competitiva”.

Lo ha affermato il presidente della Camera di commercio di Udine, Adalberto Valduga, aprendo mercoledì 16 marzo i lavori del convegno “Politica degli investimenti e la normativa contrattuale in Slovenia”, organizzato dall'Ente camerale nell'ambito dell'iniziativa comunitaria Interreg III e rivolto agli imprenditori interessati a sviluppare rapporti di collaborazione economi-

ca e commerciale con la Slovenia.

Un'imposta sul reddito che non supera il 25%, detrazioni fiscali pari al 10% dell'importo investito, riduzione dell'imponibile fiscale fino al 10% per gli investimenti in ricerca e sviluppo sono le principali agevolazioni che la Slovenia mette in campo per gli investitori stranieri.

Illustrate da Mateja Humar, dell'Agenzia slovena per gli investimenti, vanno ad affiancarsi a una serie di ulteriori elementi positivi, come il basso costo del lavoro (“nell'industria manifatturiera – ha sottolineato Rock Sotlar, della Camera dell'economia slovena – il costo orario è di 7,1 euro, il salario medio mensile è di 1.650 euro e

annualmente un dipendente costa all'azienda 19 mila 840 euro”) e l'elevata qualificazione professionale delle maestranze.

Ferro, ghisa e acciaio (10,6%), mobili (6%), macchinari per impieghi speciali (4,9%), prodotti in metallo (4,9%) sono i principali prodotti che il Friuli Venezia Giulia esporta in Slovenia, un Paese con il quale gli scambi commerciali sono sempre stati caratterizzati da un trend in crescita. Tendenza che si è confermata anche nel 2003, con un incremento del 2,97% rispetto all'anno precedente, percentuale che rappresenta il 4,64% dell'export regionale complessivo.

“Oggi – ha sottolineato Sotlar – con l'ingresso del-

la Slovenia nell'Ue questi scambi saranno ulteriormente favoriti anche grazie all'adozione della legislazione comunitaria”. I cambiamenti normativi sono stati approfonditi dal Armando Mele, consulente fiscale, che ha messo l'accento sulla forte volontà della Slovenia di integrarsi rapidamente. “La burocrazia è in fase di riorganizzazione – ha detto Mele – per migliorare la sua efficienza e anche il problema dei depositi Iva (una questione determinante per favorire gli scambi commerciali) è in via di soluzione”.

Sugli aspetti riguardanti la costituzione di un'impresa è intervenuto poi Stane Valic, seguito da Katia Verardo, di Finest Spa,



L'intervento del presidente Valduga

che ha delineato il quadro dei finanziamenti a disposizione delle imprese e le novità riguardanti la Sace, mentre l'imprenditore Edi Kraus ha ripercorso l'esperienza del gruppo Bonazzi in Slovenia. Durante il seminario è stato anche presentato un nuovo servizio

di assistenza tecnica e legale per la cooperazione transfrontaliera, attivato dalla Camera di commercio di Udine, servizio al quale gli imprenditori possono rivolgersi su appuntamento, telefonando all'ufficio Internazionalizzazione (0432-273843) dell'ente.

## Presenze Lignano supera i 3 milioni

(segue da pagina 1)

le nostre spiagge, sebbene questo prodotto resti ancora fortemente richiesto dalla domanda sia domestica sia internazionale.

Il comprensorio di Lignano ha registrato, nel 2004, 3,4 milioni di presenze con una diminuzione che può essere stimata attorno al 5%. Se guardiamo al di là della provincia, emergono cali significativi anche nella costa romagnola (-5,2% al 30 di agosto) e anche in altre zone come la Versilia; ma soprattutto l'analisi che si è sviluppata nell'ambito della Conferenza sul turismo italiano pone l'attenzione “sulla riduzione della capacità di spesa delle famiglie di ceto medio e medio-basso”, ma anche “sull'assenza di una politica nazionale del turismo, cioè di un investimento nella promozione all'estero”.

Non si discosta da queste tendenze la provincia di Udine dove nel 2003 si sono registrate 5,6 milioni di presenze rispetto alle 5,8 del 2002 (-3,7%), ma soprattutto 400 mila in meno rispetto al 2001 (-7,5%). Osservando in particolare il turismo balneare, registriamo sempre nel 2003 un -6,8% nel comprensorio di Lignano, un risultato che costituisce indubbiamente un segnale d'allarme se lo confrontiamo con quanto succede nelle spiag-

ge adiacenti. L'andamento delle presenze tra il 2003 e il 2002 risulta sensibilmente negativo per tre dei quattro comprensori balneari dell'Alto Adriatico: -6,9% a Grado, -6,4% a Lignano e -3,7% a Jesolo, mentre solo il comprensorio turistico di Caorle mostra una variazione positiva.

Sono tendenze che fanno riflettere, e una delle cause di questa flessione va indubbiamente ricercata nell'accresciuta concorrenzialità che devono affrontare questi prodotti turistici da parte della costa croata, di una stagionalità più lunga garantita dal Meridione italiano e dalla costa spagnola, e in generale dal Mediterraneo. Se guardiamo leggermente più lontano, nel biennio 2001-2003, le presenze nel comprensorio di Lignano sono diminuite del 10%, solo Grado presenta un risultato peggiore, mentre nel comprensorio turistico di Jesolo ed Eraclea la diminuzione delle presenze turistiche raggiunge il -8%, e solo quello di Carole presenta una sostanziale stazionarietà delle presenze turistiche.

Esistono tuttavia alcuni significativi punti di forza sui quali il turismo balneare del Friuli Venezia Giulia può far leva per recuperare i livelli di competitività sul mercato internazionale. Ne elenchiamo alcuni: l'importanza del turismo balneare nell'economia turistica regionale e provinciale; la forte componente straniera; la facilità di raggiungere i poli turistici marini del Friuli Venezia Giulia; la qualità dei servizi in un comparto importante e in forte cre-

scita come quello della nautica.

**L'importanza del turismo balneare nell'economia turistica regionale e provinciale:** la provincia di Udine offre diversi prodotti turistici. Quelli legati al mare e alla montagna sono indubbiamente i più conosciuti e soprattutto sono prodotti storici dell'offerta regionale: il primo si sviluppa dagli Anni 50 (con la crescita turistica di Lignano), il secondo addirittura dagli inizi del secolo scorso (il Tarvisiano).

Rilanciare il turismo regionale significa proprio partire da questi prodotti che nel tempo hanno assunto caratteristiche di prodotti leader, ma che ora richiedono una ricollocazione sul mercato nazionale e internazionale. Se guardiamo al Friuli Vene-

zia Giulia, due terzi del turismo è rappresentato dal mare: infatti le presenze registrate per il “prodotto mare” rappresentano il 62% ed il 66% delle presenze turistiche in regione e di quelle nella provincia di Udine. L'impatto in termini di formazione del valore aggiunto del comparto (quello turistico) e di posti di lavoro creati appare rilevante sebbene le stime siano di difficile elaborazione per la forte stagionalità delle imprese.

**La componente straniera:** la domanda straniera rappresenta uno dei punti di forza del turismo regionale: infatti una ricerca pubblicata nel decimo rapporto sul turismo italiano individuava tra i fattori di competitività del turismo regionale e provinciale “la composizione qua-

litativa della domanda”, nel senso che componente italiana e straniera quasi si eguagliano.

In particolare nel 2003 la spesa degli stranieri in Friuli Venezia Giulia è pari a 2.101 milioni di euro, mentre la spesa dei turisti italiani sempre nel 2003 ammonterebbe a 903 milioni di euro. Il saldo tra spesa dei turisti in regione e spesa dei turisti regionali effettuata al di fuori del Friuli Venezia Giulia è pari a 1.698 milioni di euro.

**La nautica:** il settore della nautica e delle attività sportive a esso collegate sta registrando in questi anni un notevole sviluppo. Nel rapporto sull'economia del mare si dice che il turismo nautico “ha un indotto pari a circa 3.520 milioni di euro e dà lavoro a circa 61 mila unità di lavo-

ro”. Un indicatore molto significativo che qualifica l'offerta turistica regionale è rappresentato dai posti barca nel settore della nautica: ebbene, il Friuli Venezia Giulia offre 10.396 posti barca (l'8,4% dei posti disponibili in Italia), ma soprattutto presenta il maggiore rapporto tra posti barca e chilometri di costa (93, rispetto a una media nazionale di 16) e un rapporto tra posti barca e unità immatricolate tra i più alti in Italia (3,3, rispetto all'1,7 nazionale).

Analizzando poi i servizi offerti dalle marine regionali, rileviamo come l'offerta di Lignano risulta di qualità assai elevata essendo presenti nelle tre marine rilevanti tutti i servizi più importanti dei quali possono essere dotati i porti, gli approdi o punti di ormeggio.

## Sedia, ecco il marchio

Il Marchio di Qualità e provenienza per i prodotti del Distretto della sedia è uno strumento per affermare sui mercati internazionali quel sistema di valori qualitativi e di originalità espressi dal comparto friulano. Lo ha sottolineato Giovanni Masarotti, presidente del Comitato di Distretto, il 5 marzo alla presenza di un folto pubblico di imprenditori e autorità e ha aggiunto: “è un'arma in più a disposizione delle aziende, un mezzo per essere più competitivi e più presenti sul mercato”. “Chiedo che le imprese ci credano e facciano massa critica

– ha aggiunto Fabrizio Mansutti, presidente di Promosedia – perché il Marchio vuole valorizzare tutte le aziende, grandi e piccole. E noi ne siamo il miglior veicolo pubblicitario”. Presente alla presentazione del Marchio anche il professor Roberto Graninetti, il quale ha sottolineato che anche le imprese che hanno un'importante budget di comunicazione possono usare il Marchio, invitandole a non commettere errori di miopia. “Vi deve essere equilibrio tra il comportamento delle singole imprese e le azioni legate alla risorsa collettiva”.

Renata Ballarin, direttore di Promosedia, e Franco Buttazoni, responsabile del Comitato guida per il Marchio, hanno illustrato agli imprenditori gli aspetti essenziali del regolamento, gli organi di controllo e gestione e le modalità di adesione. Il Marchio di Qualità e provenienza per i prodotti del Distretto della sedia è un marchio collettivo volontario e potrà riguardare parte o tutti i modelli di un'azienda perché è lasciata all'imprenditore la facoltà di presentare domanda di autorizzazione d'uso per i modelli che più gli interessano. Riguarderà le sedie, ma an-

che i tavoli e i complementi d'arredo a questi correlati, realizzati in qualsiasi materiale e per qualsiasi destinazione d'uso (residenziale e contract). Il compito di effettuare le prove sui prodotti spetta al Catas che – ha precisato Angelo Speranza – ne ha già definito gli standard. “Questo progetto è ritenuto strategicamente dalla Regione – ha concluso l'assessore regionale alle Attività produttive, Enrico Bertossi – perché costituisce una risposta strategicamente corretta alle sfide della globalizzazione dei mercati. Le aziende devono orientarsi al gioco di squadra, a formulare piani strategici comuni, per fare sistema e per difendersi in maniera unica e forte”.

# Attualità

Inaugurato l'anno accademico 2004-2005

## L'Università di Udine "merita" 21 milioni in più dal ministero



L'intervento del Magnifico Rettore Honsell

Il 2005 potrebbe essere un anno epocale per l'Università di Udine. Secondo il nuovo modello di riparto dei finanziamenti ministeriali, basato sulla valutazione dell'efficienza della didattica e della ricerca degli atenei, l'Ateneo friulano merita 21 milioni di euro in più nel 2005, rispetto ai finanziamenti erogati finora. Un incremento del 30% che ha portato l'Ateneo friulano a incidere a livello italiano per l'1,27%, rispetto al precedente 0,95%. Le buone notizie sono state data dal rettore Furio Honsell durante l'inaugurazione dell'anno accademico 2004-2005. L'Ateneo friulano, giunto al traguardo dei 27 anni,

può vantare un risultato che premia la serietà e la qualità delle scelte strategiche operate. Se si misurano i rapporti tra il Fondo di funzionamento ordinario e i valori del nuovo modello di valutazione, si scopre che Udine è al 5° posto per efficienza nella ricerca e al 10° per numero di studenti in corso, al 3° per crediti formativi erogati. "Auspichiamo - ha sottolineato Honsell - che di fronte alle inevitabili proteste dei meno efficienti, il ministero sappia resistere applicando il nuovo modello alla parte più cospicua del Fondo di finanziamento ordinario delle università". Che l'Ateneo friulano goda di buona salute lo di-

mostrano anche altre due indagini: quella del Censis, che inserisce tutte le facoltà dell'Università udinese fra le prime 10 in Italia (medicina e lingue al primo posto) e quella appena terminata dal Ministero sui requisiti minimi dei corsi di laurea: tutti i corsi di laurea dell'Ateneo friulano hanno superato la prova, evitando i cosiddetti "bollini rossi". Se i modelli di valutazione vengono promossi a pieni voti, Honsell boccia la proposta di legge delega sullo stato giuridico. "Comprendo le esigenze di quantificare in modo più preciso gli obblighi didattici di docenti e ricercatori - ha ammesso Honsell -, ma questo elementare ritocco dell'assetto del sistema non può avere come effetto la cancellazione del ruolo del ricercatore. Un contratto a termine - ha spiegato il rettore -, soprattutto quando non c'è ancora una stabilità nel meccanismo di reclutamento dei professori, non può che allontanare i giovani più promettenti e raffreddare la passione per

la ricerca di quelli più dedicati". Perplesità anche sulla riforma del 509/99, che aveva introdotto le lauree triennali e specialistiche (il cosiddetto 3+2) negli ordinamenti didattici.

Il rettore ha apprezzato il contributo dell'amministrazione regionale per i finanziamenti alla Scuola superiore e al Parco scientifico e tecnologico, ma chiede di non interrompere il sostegno al corso di Scienze motorie di Gemona e al polo di Gorizia. Chiesto, infine, un contributo per i nuovi interventi previsti al Polo scientifico dei Rizzi, "che ha avuto uno sviluppo rapidissimo e attualmente ospita quasi 8 mila persone". Il rettore ha inoltre dimostrato riconoscimento per il sostegno dato dalla Camera di commercio di Udine rappresentata dal presidente Adalberto Valduga.

Un plauso al lavoro svolto dall'Università di Udine è arrivato dal presidente della Giunta regionale Riccardo Illy, che ha aggiunto: "L'impresa finanzia l'università. Sono molte le cose che

l'università fa con le imprese, ma è ancora troppo poco quello che l'impresa fa per l'università. L'impresa deve investire nell'università, finanziando corsi di laurea e attività di ricerca". La Regione ha garantito il proprio impegno anche nel sostegno delle iscrizioni alle facoltà scientifiche e nel settore dell'innovazione. La consegna del premio regionale dell'innovazione, promosso dall'amministrazione regionale, si svolgerà al Parco scientifico e tecnologico di Udine, la cui nascita è stata finanziata dalla Regione. Illy ha anche ricordato l'aumento

del 6% dei finanziamenti all'università nel 2005, il contributo di 150 mila euro per la Scuola superiore dell'ateneo friulano, la somma pari a 1 milione 200 mila euro sul Fondo sociale europeo e il sostegno per 300 iscritti ai corsi di master con una somma pari a 1 milione di euro. Ha concluso i lavori il vicepresidente del Senato, Domenico Fisichella, che ha puntato l'indice contro "la parcellizzazione indiscriminata delle facoltà, la proliferazione di improbabili corsi di laurea o insegnamenti più attenti ai particolarismi".



Il presidente Valduga all'inaugurazione

L'Università cerca imprese per collaborare

## Innovazioni tecnologiche per il trattamento dei fanghi di depurazione e di dragaggio

**Settore d'interesse:** il progetto riguarda il trattamento di frazioni solide di rifiuti che attualmente sono destinati allo smaltimento in discarica, prende in considerazione i rifiuti biodegradabili urbani e agroindustriali e i fanghi provenienti da impianti di depurazione e dragaggi e cerca valide ed economiche alternative allo smaltimento, adeguate anche al problema della salvaguardia dell'ambiente. Caratteristica distintiva del progetto è l'approccio interdisciplinare: sono coinvolti nel progetto docenti e ricercatori afferenti a cinque Dipartimenti dell'Università: Scienze e Tecnologie chimiche, Georisorse e Territorio, Scienze agrarie ed ambientali, Biologia ed Economia agroindustriale, Medicina sperimentale e Chimica; tale struttura di ricerca permette di coprire un'ampia gamma di competenze scientifico-tecnologiche, affiancate da un'analisi economica di costi e benefici connessi all'applicazione, a cui seguirà una valuta-

zione finale del prevedibile impatto economico. Un'altra caratteristica è la creazione di una rete di collaborazione finalizzata tra l'Università e le imprese del territorio, attraverso la creazione di consorzi per la ricerca applicata nel settore.

**Obiettivi:** il progetto si propone di mettere a punto delle tecnologie più efficienti e meno costose rispetto a quelle in uso per lo smaltimento di rifiuti organici e di fanghi, non trascurando le ricadute igienico-sanitarie delle stesse. Ciò attraverso l'allestimento di impianti pilota e la realizzazione, a livello regionale, di una rete di collaborazioni finalizzate. La ricerca procede sullo sviluppo parallelo di due filoni di ricerca, uno relativo al compostaggio della frazione organica dei Rsu che non richiede insufflazione forzata di aria all'interno della massa in fermentazione, l'altro riguardante il trattamento, la gestione e il riutilizzo di acque reflue e fanghi provenienti da dragaggi con l'utilizzo di ul-

trasuoni. La messa a punto di tecnologie così innovative vuole portare alla riduzione del costo nel trattamento dei fanghi e dei residui organici fermentescibili, e alla conseguente riduzione dei costi di smaltimento dei Rsu e della quantità di fanghi da smaltire in discarica; a questo si aggiunge la possibilità di ridurre gli odori e le emissioni gassose dalle discariche per rifiuti speciali e particolarmente contaminati, assieme alla riduzione dei principali contaminanti (metalli pesanti), contribuendo al miglioramento e alla salvaguardia ambientale.

Ulteriori ricadute positive risiedono nella riduzione dei costi di compostaggio della frazione organica da raccolta differenziata; nel miglioramento della competitività delle imprese attraverso la valorizzazione dei prodotti di scarto e di rifiuto; nelle indicazioni pratiche di natura economica per migliorare il trattamento dei rifiuti e dei fanghi, attraverso la valutazione economica (analisi costi/benefici) delle diverse strategie di gestione degli stessi.

**Attività previste:** la fase preliminare prevede la raccolta e valutazione della normativa regionale,

nazionale e internazionale, per avviare una ricerca rispettosa delle normative vigenti e individuare i parametri da considerare nella valutazione successiva dei risultati.

La fase di sperimentazione tecnologica prevede l'impostazione di prove di trattamento delle matrici, il loro monitoraggio igienico-sanitario e un attento e puntuale controllo della funzionalità biologica e del grado di contaminazione prima dei trattamenti. Si procederà poi con la realizzazione di impianti pilota su piccola scala (bench top) e la messa a punto degli stessi. Parallelamente verrà realizzata la valutazione economica comparativa dei processi innovativi messi a punto con il progetto. La fase conclusiva del progetto si propone una verifica critica dei risultati sperimentali conseguiti, per giungere alla formulazione di una proposta per una o più strategie integrate e flessibili di gestione dei rifiuti solidi organici e dei fanghi di dragaggio sulla base di diversi parametri.

**Caratteristiche e ruolo delle imprese con le quali si desidera collaborare:** il progetto di ricerca si rivolge a imprese pubbliche e private che hanno dimostrato interesse per la nuova tecnologia e le sue possibili applicazioni sul territorio regionale, soggetti che si occupano del monitoraggio e della salvaguardia ambientale, di imprese pubbliche erogatrici di servizi e di aziende che operano nel settore delle costruzioni e dei materiali ferrosi. L'analisi economica prevista nel progetto assume un ruolo di fondamentale importanza nella valutazione delle previste ricadute sulla competitività delle attività produttive: la riduzione sensibile dei costi di gestione e delle imposte comunali sullo smaltimento rappresenta, infatti, un vantaggio non trascurabile per le imprese, oltre che presentarsi come indubbio fattore di attrazione per l'avviamento di un ampio spettro di attività produttive.

**Struttura di riferimento dell'Università:** Dipartimento di Biologia ed Economia agroindustriale, via delle Scienze, 208 (0432-5588317, fax 0432-558302). Responsabile: il professor Mario Gregori (0432-558306), mario.gregori@uniud.it.



Alcuni componenti del gruppo di ricerca in Vietnam

# PMI al microscopio

La società multidisciplinare udinese occupa 23 addetti

## Conti & Associati l'evoluzione nella progettazione

di Marco Ballico



Marcello Conti

Dal 1969 a Udine, prima in viale Venezia, poi in via Caccia, infine in via del Partidor. La Conti & Associati, società di ingegneria nei settori civile e impiantistico, è un riuscito mix tra prima e seconda generazione imprenditoriale. Molteplici i lavori della ditta, con particolari soddisfazioni nell'ambito dei complessi portuali turistici.

Conti & Associati nasce dunque a Udine 36 anni fa per iniziativa dei quattro attuali soci, gli ingegneri Marcello Conti, Fabrizio Loschi e Livio Fantoni, laureati al Politecnico di Torino, e il geometra Giancarlo Papparotto. A loro si affianca oggi un quinto socio, Carlo Conti, figlio di Marcello. "Prima in forma di associazione professionale, poi come società a r.l. - ricorda il pre-

sidente e direttore generale, Marcello Conti -, lo studio assume via via una configurazione di società di ingegneria, con le attuali sezioni di edilizia e grandi infrastrutture, strutture, impianti tecnologici e i servizi annessi, e un numero totale di 23 addetti, con la presenza di professionisti della seconda generazione che garantiscono la salvaguardia e lo sviluppo del patrimonio culturale e di esperienza raccolto in questi anni". Certificata secondo la norma Iso-En 9001 nel febbraio 2004, la Conti & Associati affianca a Marcello Conti i responsabili di settore Carlo Conti per l'edilizia e grandi infrastrutture, Livio Fantoni per le strutture e Fabrizio Loschi per gli impianti meccanici ed elettrici.

Guardando al passato, la società ha operato in-

tensamente nel periodo della ricostruzione a seguito del terremoto che ha colpito il Friuli nel 1976, partecipando alla realizzazione dei prototipi degli interventi di riparazione degli edifici, di cui il più significativo è rappresentato dal Borgo Linussio di Moggio Udinese, realizzata per iniziativa dell'Associazione degli industriali di Udine. "Hanno fatto seguito - aggiunge ancora il presidente - gli interventi per gli alloggiamenti temporanei a Osoppo per un migliaio di abitanti, realizzati in cinque mesi, e la successiva partecipazione al Piano di ricostru-

zione della città, la ricostruzione dell'insula numero 4 a Venzone e la ricostruzione, nell'ambito dell'intervento pubblico, di San Daniele".

Lo Studio ha poi contribuito alla predisposizione dei documenti tecnici (DT) per la ricostruzione, con la partecipazione di Marcello Conti e Fabrizio Loschi al Gruppo interdisciplinare centrale, e con il collegamento tra il Crad (Centro di ricerca applicata e documentazione della Camera di commercio di Udine) e lo Zrmk di Lubiana (Laboratorio prove materiali da costruzione) per lo studio e la diffusione dei

### Profilo d'impresa

La Conti & Associati, società di ingegneria nei settori civile e impiantistico, si trova in via del Partidor 7 a Udine. Associata Fidic, Oice, Assindustria di Udine, certificata Umi En Iso 9001, compreso lo studio associato, occupa, tra dipendenti e collaboratori, 23 persone. Dopo il grande impegno nel periodo della ricostruzione post-terremoto, la Conti & Associati ha continuato a spaziare nel campo dell'edilizia, nel settore industriale e dei servizi, intervenendo anche all'estero, dall'ex Unione Sovietica al Brasile, dagli Stati Uniti agli Emirati Arabi Uniti. Di grande livello sono poi la progettazione e la realizzazione di alcuni dei più importanti complessi portuali turistici italiani, settore in cui la società (6 milioni di euro il fatturato degli ultimi 5 anni) vanta un'esperienza più che trentennale, con una più recente specializzazione nella protezione delle coste. Contatti: telefono 0432-601860. Fax 0432-601822. E-mail: studio@contiasociati.it.



Conti&Associati

metodi di riparazione degli edifici in muratura. "Con l'esperienza acquisita - prosegue Marcello Conti - sono stati successivamente sviluppati progetti e direzione lavori per la ricostruzione post-sisma in Basilicata, attualmente ancora in corso, nella provincia di Potenza (Bella e Muro Lucano)".

La Conti & Associati si è anche intensivamente occupata dei problemi di gestione della costruzione, predisponendo il prezzario e le specifiche tecniche in uso alla Telecom, e, più recentemente, realizzando il prezzario per le opere pubbliche della Regione Friuli Venezia Giulia, edizione 2003.

Nel campo dell'edilizia, la Conti & Associati opera soprattutto nel settore industriale e dei servizi, con recenti interventi nel nuovo stabilimento Asem di Buia, nella nuova sede del Catas di San Giovanni al Natosone, nel magazzino automatizzato della Sbe a Monfalcone, nel complesso ex caserma Tolentino di Tarcento e, in tempi precedenti, con la realizzazione della sede Atm di Udine in via della Faula, la progettazione della ristrutturazione di sedi Enel a Venezia e Trieste e diversi interventi per la Telecom.

Attualmente sta effettuando il recupero del Cinema Margherita a Tarcento, opera di Gino Valle. Un quinto dell'attività riguarda l'estero. Tra i vari interventi, le progettazioni di impianti meccanici per diverse conchiglie e calzaturifici nell'Unione Sovietica negli Anni 80, sili per caffè in Brasile e negli Stati Uniti e la presenza, in joint venture, con una branch office (attiva da ormai 9 anni) in Abu Dhabi, Emirati Arabi Uniti.

Le realizzazioni di Aprilia Marittima, Maratea e Sarzana

## Specializzati nella portualità

Nel campo delle grandi infrastrutture, la Conti & Associati ha raggiunto un importante livello di esperienza con la progettazione e realizzazione di alcuni dei più importanti complessi portuali turistici italiani, settore nel quale opera da oltre trent'anni, e, con la particolare specializzazione di Carlo Conti, anche di significativi interventi nella protezione delle coste.

"Si ricordano in particolare - precisa la società - i porti di Aprilia Marittima, Marina Punta Gabbiani, Lignano Punta Faro e Marina San Giorgio in Friuli, di Rimini e di Bellaria in Emilia Romagna, di Loano e Marinella di Sarzana in Liguria, di Scarlino e di Porto Santo Stefano in Toscana, di Castellammare di Stabia e di Pozzuoli

in Campania, di Maratea in Basilicata, di Nardò in Puglia, oltre a un progetto per La Havana (Cuba) e uno per l'Emirates Heritage Club di Abu Dhabi". Ma sono anche in corso ulteriori progettazioni a Lignano Sabbiadoro (Porto dei Residenti) e a Nobiallo sul lago di Como, oltre a interventi di ripascimento della spiaggia di Grado.

Il Marina Punta Gabbiani, nell'ambito del complesso di Aprilia Marittima, è anche stato insignito del Jack Nichol Award quale miglior realizzazione operante nel 2004 a livello internazionale. Il premio è stato assegnato dall'Aipcn, Associazione internazionale di navigazione con sede a Bruxelles, con oltre cento anni di vita, a cui aderiscono 60 Paesi nel mondo e la cui sezio-

ne italiana ha sede al Consiglio superiore dei Lavori pubblici.

Marcello Conti, presidente e direttore generale della società udinese, è membro dell'Associazione dal 1981 ed è stato nominato, per i prossimi quattro anni, presidente internazionale della Commissione per la navigazione da diporto, una delle sei commissioni permanenti dell'Associazione, e componente del Comitato esecutivo.

La nomina è giunta dopo che l'ingegner Conti aveva già operato in due gruppi di lavoro e ne aveva presieduti altrettanti, oltre a essere stato componente della Commissione in rappresentanza dell'Italia dal 1983, portando, a livello internazionale, le esperienze e gli indirizzi del nostro Paese nel setto-

re della nautica da diporto. La Conti & Associati ha collaborato con importanti studi di architettura quali gli Architetti Bernardis, Burelli, Zanfagnini, Marconi e Valle di Udi-

ne, gli Studi Nizzoli, Grifini & Montagni, S.E.P.I. di Milano, Gabetti & Isola, AI di Torino, Baldo & Marsalin di Venezia, Lucherini di Arezzo, Fuksas di Roma.



Punta Gabbiani

# PMI al microscopio

La ricerca della qualità una costante nell'azienda di Orzano

## Di Giorgio, allevatori da cinque generazioni

di Francesca Pelessoni



Da cinque generazioni la famiglia Di Giorgio alleva suini a Orzano, vicino a Remanzacco. Lo spirito che ha sempre animato l'attività dell'azienda è quello della ricerca della qualità e del rispetto della tradizione, ma da qualche anno una ventata di novità – tutta al femminile – ha fatto il suo ingresso in azienda. Oltre ai fratelli Luigi e Bruno si sono infatti affiancate a pieno titolo, nella gestione aziendale, anche le figlie di Luigi, Nadia, Daniela e Antonella, in attesa che l'ultimo arrivato, il figlio di Nadia, cresca e decida se seguire le orme di famiglia. Una scelta coraggiosa quella delle tre sorelle, maturata dopo il diploma, che sta iniziando a dare i suoi frutti (grazie anche al fondamentale supporto di mamma Annamaria), e che le tre giovani hanno preso consapevoli delle difficoltà che avrebbero dovuto affrontare in un ambiente a netta pre-

valenza maschile, dove la stragrande maggioranza delle realtà aziendali di questo tipo è gestita da uomini.

Bruno Di Giorgio traccia la storia dell'azienda, iniziata nella seconda metà dell'800, quando il bisnonno aveva cominciato a commerciare suini a Orzano. Da allora la tradizione di allevare suini in casa Di Giorgio non si è più interrotta, proseguita dal nonno e poi dal padre di Bruno e Luigi “che – ricordano – andava a lavorare in giro per l'Istria, prima che scoppiasse la seconda guerra mondiale, con un'auto-furgonata comprata negli Anni 30”.

Negli Anni 70, a quest'attività si affianca anche l'allevamento di bovini, raggiungendo i cento capi a pieno regime, strada che sarà poi abbandonata per dedicarsi unicamente all'allevamento suinicolo. Negli Anni 90 fanno il loro ingresso “ufficiale” in azienda le figlie di Luigi;

il resto è storia recente.

L'attività aziendale si differenzia in due canali principali. La maggior parte dei suini allevati sono indirizzati verso i macelli per ottenere cosce che diventeranno prelibati prosciutti di San Daniele e di Parma. Un'altra parte, piuttosto ridotta, viene invece allevata con un metodo particolare e inviata alla vendita diretta per macellazioni familiari negli agriturismo o nelle piccole macellerie dei comuni limitrofi. “Da qualche tempo – spiega Bruno Di Giorgio –, abbiamo deciso di destinare una piccola parte dell'allevamento a una produzione di qualità e di nicchia, integrando l'alimentazione dei suini con le castagne. L'idea ha avuto

successo e stiamo già esaurendo le prenotazioni degli animali per l'anno prossimo”.

I maialini lattonzoli che arrivano in azienda (pesano 25 kg), e che saranno destinati a diventare prosciutti di qualità, devono essere nati e allevati in Italia e vengono nutriti fino a raggiungere un peso di circa 160 kg. Per ottenere una carne compatta e saporita, secondo un'antica tradizione e un detto popolare, il maiale deve avere “due lune d'agosto”, cioè più o meno un anno di vita. “Abbiamo fatto la scelta di diminuire la capacità produttiva e tenere gli animali in spazi più ampi – prosegue Di Giorgio – per farli crescere nelle migliori condizioni. Con il controllo attento della crescita giornaliera cerchiamo di raggiungere il massimo della qualità”. Gli altri suini, destinati alla produzione di nicchia, si fermano più a lungo in azienda perché devono riuscire a raggiungere un peso maggiore.

Un altro aspetto importante che non è stato sottovalutato è l'impatto ambientale dell'allevamento che risulta molto ridotto, in quanto vengono eseguite tutte le procedure per garantire la maggior salubrità possibile sia agli animali sia a chi è a stretto

contatto con loro quotidianamente. Il terreno dove sorge l'azienda, inoltre, è stato acquistato grazie al riordino fondiario che aveva individuato una zona a predominante interesse agricolo alla fine degli Anni 80 in un'area abbastanza lontana dall'abitato.

Dopo tanti anni di sacrificio, l'attività aziendale dei fratelli Di Giorgio adesso è consolidata. Manca solo l'ultimo passo: arrivare direttamente al consumatore. Superata la fase di ampliamento per ottimizzare i costi, ora ci sarebbero le premesse per fare un salto di qualità. “Stiamo pensando alla possibilità di costruire un laboratorio per la macellazione e la stagionatura delle carni – spiega Bruno

Di Giorgio –. Oltre a questo si potrebbe aprire un punto vendita dei nostri prodotti che ci permetterebbe di avere un confronto diretto con il consumatore”. Sostenitrici di questa strada sono soprattutto le figlie di Luigi, pronte a guardare al futuro con spirito di innovazione e rinnovata iniziativa imprenditoriale. Una decisione importante che, come le altre che hanno riguardato l'azienda, in casa Di Giorgio probabilmente si prenderà a tavola, “perché – conclude Bruno – è da questi incontri che nascono i migliori consigli di amministrazione”. Ancora meglio se si ha davanti un buon bicchiere di vino e un piatto di ottimi affettati misti.

### Profilo d'impresa

L'azienda agricola di Luigi e Bruno Di Giorgio di trova in via Premariacco 32 a Orzano, telefono e fax 0432-667059, e-mail fllidigiorgio@virgilio.it. Da cinque generazioni l'attività di famiglia è quella dell'allevamento di suini, dalle cui cosce vengono ricavati i rinomati prosciutti di San Daniele e di Parma. La superficie aziendale è di circa 60 ettari e comprende tre capannoni, dove viene allevato qualche migliaio di capi. Oltre ai fratelli Di Giorgio, nell'azienda lavorano le tre figlie di Luigi: Nadia, Daniela e Antonella.

Da qualche tempo, oltre all'allevamento tradizionale, è stata intrapresa una strada alternativa molto interessante, integrando l'alimentazione di una parte dei suini con castagne. Il risultato è una produzione di nicchia, con carni più rosse, compatte e saporite, che vengono vendute per piccole macellazioni nei comuni limitrofi.

Si riscopre un pastone utilizzato in passato nelle Valli del Natisone

## Castagne al posto del mais

L'idea di allevare i suini con un'alimentazione a base di castagne è sicuramente interessante, ma non è nuova. Si rifà alla tradizione delle Valli del Natisone e al detto “blave par hastine”, ovvero “mais in cambio delle castagne”, che nei tempi passati indicava le donne scese dalle montagne per venire a scambiare in pianura le castagne con il mais. “Ai suini delle valli si davano da mangiare castagne perché non c'era altro foraggio – racconta Nadia Di Giorgio, la sorella maggiore –. Le carni di questi animali risultavano di qualità migliore e così abbiamo pensato di provare a ripristinare questa tradizione con una piccola parte del nostro allevamento”. Una produzione limitata di suini viene quindi alimentata con castagne fresche, raccolte personalmente da Luigi Di

Giorgio nelle valli del Friuli e della Slovenia.

Il suino che è stato alimentato con castagne quando viene insaccato subisce un calo minore, le carni hanno una migliore compattezza, un colore più rosso e un sapore diverso. “Questi animali – spiega ancora Nadia –, a differenza degli altri, devono raggiungere pesi piuttosto considerevoli che arrivano anche a tre quintali, contro

i 160-170 kg medi di quelli destinati a Parma e San Daniele. Nell'ultimo periodo di vita, quello invernale, inseriamo nell'alimentazione base le castagne. I maiali sono animali molto curiosi e le sbucciano da soli”.

Nell'azienda agricola Di Giorgio per il mangime tradizionale si usano prodotti locali. Orzo, mais e una piccola parte di soia con bassi fattori antinutri-

zionali provengono dall'azienda stessa, mentre soia tostata, crusca e siero sono acquistati. “Il mangime che somministriamo agli animali due volte il giorno – prosegue Nadia – viene preparato in proprio con prodotti reimpiegati dalla campagna circostante. Inoltre usiamo un pastone per l'alimentazione, composto da mais umido al 33-35% macinato, pressato e insilato”. Per l'allevamento speciale dei suini alimentati con le castagne è stato necessario attrezzare appositamente una parte della superficie aziendale con pavimento non fessurato che dà maggiore stabilità e appoggio. Il pavimento cieco, infatti, sostiene meglio il notevole peso di questi animali, destinati a una produzione di insaccati di qualità che ha già incontrato un grande successo tra i primi consumatori.



# PMI al microscopio

Marco Pittolo dal 1950 nel settore delle calzature

## Corradino, 300 metri quadrati di scarpe a Martignacco

di Adriano Del Fabro



Pittolo, la moglie Sandra, la sorella Aidi e una collaboratrice

I millepiedi non c'è nel biglietto da visita di "Corradino". Il simpatico animale è troppo interessato alla semplice quantità delle calzature. A coloro i quali, invece, dedicano attenzione alla qualità, alla comodità, alle rifiniture delle scarpe, della pelletteria e degli accessori, un negozio come quello di Corradino, può risultare sicuramente di grande utilità. Situato a Martignacco, sulla strada statale che da Udine porta a Spilimbergo, ha una bella visibilità con i suoi trecento metri quadrati di esposizione, le grandi vetrine, lo spazioso parcheggio. Gestito dalla famiglia Pittolo, il punto vendita ha una forte impronta modaiola, sposata alla qualità e all'eleganza, con una decisa e ostentata preferenza per il made in Italy. Il timone dell'impresa è tenuto da Marco Pittolo (figlio di Corrado), coadiuvato dalla moglie Sandra e dalla sorella Aidi. Ma tutto è cominciato da Corrado.

Classe 1932, Corrado Pittolo, come molti della sua generazione, inizia a lavorare da giovane nella fornace di Moruzzo. Dopo pochi anni, si mette a bottega dal calzolaio Gino Fiorino, rinomato maestro artigiano molto impegnato nel confezionamento di

scarpe di tipo ortopedico. Tutto lavoro manuale e di precisione. Nel 1950, Corrado si mette in proprio e apre la sua prima bottega a Martignacco, dedicandosi alle attività tipiche di un calzolaio dell'epoca. Si ripara le scarpe (acquistarne di nuove era un lusso per pochi), si risuolano e se ne producono pure pochi esemplari su misura. Il lavoro non manca. Tutte le calzature erano ancora interamente realizzate in cuoio (la gomma arriverà successivamente) e suole e tacchi si usuravano rapidamente su ciottoli e asfalto. Corrado provvedeva ad applicare delle listarelle di ferro per prolungarne la durata. La Società sportiva di Martignacco è stata per decenni affezionata cliente di Corrado il calzolaio. Dopo ogni partita (altri tempi, altri campi e altri materiali), i fondi e i tacchetti delle scarpe dei calciatori dovevano essere riparati e la paziente opera manuale e personalizzata di Corrado, unita alle sue capacità di escogitare sempre soluzioni puntuali a ogni piccolo problema, ne consentivano un ottimo recupero.

Ancora negli Anni Sessanta e Settanta, il mestiere del cjalâr (calzolaio) godeva di un ruolo importante nell'economia dei nostri paesi, basti pensare che, a

Martignacco, erano allora attivi ben quattro artigiani. Quando, nel 1990, Corrado pensa che sia giunto il momento della pensione, gli si affianca nell'attività il figlio Marco cresciuto, manco a dirlo, respirando il profumo del cuoio e della colla nella bottega paterna. L'industria calzaturiera si è ormai diffusa, i prezzi delle calzature sono diminuiti divenendo più accessibili e i calzolari pure. Così, Marco e la moglie Sandra decidono di introdurre nella bottega di famiglia l'attività di vendita di calzature già pronte e di qualche capo di pelletteria. Il laboratorio si trasforma in negozio e non può che chiamarsi "da Corradino", il diminutivo con cui era conosciuto il "fondatore". Anche l'altra figlia, Aidi, apre un proprio punto vendita di scarpe a Fagagna che mantiene lo stile della qualità e del buon gusto, accompagnati dal servizio attento e puntuale alla clientela.

Dopo l'industrializzazione della calzatura è arrivata la globalizzazione e i Pittolo non si sono fatti intimidire. Hanno unificato i loro sforzi e accresciuto la visibilità uscendo dai centri paesani e posizionando il loro nuovo negozio (gli altri due sono stati chiusi) sulla statale per Spilimbergo. Qui le grandi firme del made in Italy trovano la loro giusta dimora. Le scarpe sono presentate con esposizioni lineari e piacevoli, come si addice alla qualità nazionale. A ogni modo, l'offerta è ampia, sia per numero di modelli sia per tipo di clientela. Dai Pittolo ci sono proposte per tutte le età, basate sulla funzionalità che asseconda il benessere del piede, anche per chi vuol godersi, senza dolori, il proprio tempo libero. Accanto alle scarpe, trovano pure spazio le borse, le cinture e altri piccoli ma piacevoli accessori.

La vera forza della "ditta" Pittolo, però, è il servi-

zio. Marco, Sandra e Aidi sono sempre lì, attenti alle richieste di ogni persona che supera la soglia del negozio. Per ognuno c'è un consiglio, un suggerimento e tutta l'assistenza necessaria a vestire il piede nel modo più confortevole possibile. A ciò si aggiunge, in tempo di record, l'assistenza artigianale gratuita per qualsiasi esigenza di adattamento dell'acquisto appena effettuato (con la regia di Corradino, naturalmente).

Su questo, i Pittolo non temono confronti. Per primi in Italia, offrono la garanzia di dodici mesi sulle scarpe confezionate su misura e sui dettagli "firmati" da loro stessi. L'ultima novità, in arrivo tra poche settimane, sarà relativa ai sandali di Positano confezionati anch'essi su misura. Dalla nota località modaiola e balneare della Campania, giungerà la materia prima che poi verrà "costruita" materialmente sul piede degli acquirenti.

L'inventiva e l'attivismo dei Pittolo sono premiati da una clientela che giunge a Martignacco da tutta la regione e che ha permesso alla piccola azienda familiare di attraversare il 2004 senza quegli scossoni vissuti da molti colleghi, a volte in maniera traumatica, in questo momento di congiuntura abbastanza difficile.



La competizione si vince sui servizi

## Piccoli ma di qualità

Come può un piccolo negozio di calzature resistere all'assalto della globalizzazione (leggi: produzione cinese di massa e a basso prezzo)?

I Pittolo hanno una loro risposta. Visto che sui prezzi è impossibile competere, si deve lavorare sulla qualità del prodotto offerto e dei servizi (forniti al giusto prezzo, naturalmente). Ed è proprio questo che si fa "da Corradino", da sempre e ogni giorno. Marco è alla continua ricerca di aziende che rispondano a tali requisiti. Abbassare la qualità significherebbe chiudere. È necessario, dunque, non stare fermi, essere attenti alle novità, ma mantenere una coerenza nelle proposte fatte nei confronti della clientela, altrimenti si crea un disorientamento che non giova per niente al lavoro. Presidiare il made in

Italy è un'operazione corretta, poiché bravi non ci si improvvisa. Dietro le nostre aziende ci sono anni di impegno, investimenti, tecnologia, professionalità che non possono essere copiati da altri d'un botto. Non è vero, poi, che fare qualità sia facile e le materie prime utilizzate non sempre sono le stesse. Non si dimentichi, a proposito, che con materiali meno pregiati si producono scarpe meno sane. Perciò, il made in Italy è un bene da difendere con più etichettatura di filiera, se serve, e non togliendo anche quel po' che c'era, come è stato fatto di recente. Le regole, insomma, devono aumentare e non diminuire e, naturalmente, devono essere fatte rispettare.

### Profilo d'impresa

Il negozio e il laboratorio "Da Corradino" è situato in comune di Martignacco, sulla S.S. Udine-Spilimbergo (telefono 0432-678500, e-mail: marco.pittolo@virgilio.it), ed è aperto anche nei pomeriggi del lunedì. Per la vendita, Marco, Sandra e Aidi si avvalgono pure di una collaboratrice, mentre Corradino coordina tutta l'attività del laboratorio. Ogni anno, vengono vendute circa 10-12 mila paia di scarpe. L'assortimento proposto per il 2005 "pesca" nei cataloghi di queste aziende: Alexander, Belstaff, Coccinelle, Dario Dodoni, Docksteps, Frau, Fornarina, Janet&Janet, Pollini, Piquadro, Pirelli e Vic Matìe.



# PMI al microscopio

L'azienda di Codroipo nasce nel '95 da un'idea di 6 soci

## Qnet, specializzazione servizi informatici

di Giada Bravo



Revoldini, Mangiacapra, Mangiacapra, Piccirillo, Rigo, Belluz e Peloi



Qfarm, il data center di Qnet

L'azienda Qnet è nata alla fine del 1995 da un'idea di sei soci. Sin dagli Anni Ottanta, infatti, molti di loro avevano a che fare per motivi professionali con le tecnologie legate a internet e a database relazionali distribuiti in ambito scientifico. In principio l'azienda si è caratterizzata come "Internet Service Provider", ma nel corso degli anni è andata specializzandosi nella realizzazione di soluzioni tecnologiche altamente personalizzate operando in prevalenza su commessa. Nel corso degli anni, così, le aree d'azione dell'azienda si sono ampliate a dismisura tanto da garantire un servizio ai clienti - tra ditte private ed enti pubblici, oltre che multinazionali all'estero - a 360 gradi. Si tratta dell'area "assistenza" (corsi, consulenza, assistenza tecnica, disaster recovery), dell'area "reti" (intranet, extranet, internet), dell'area "servizi di data center" (hosting, housing eccetera), dell'area "e-security", dell'area "fornitura hardware", dell'area "web" (siti web, databases online, portali), dell'area "e-commerce" (soluzioni B2B e B2C), dell'area "software ad-hoc" (analisi dati, applicazioni marketing e gestionali, gestione documentale e così via) e dell'area "automazione industriale". Internamente organizzata in modo trasversale tra i vari settori, l'azienda di servizi informatici codroipese, così, è in grado di realizzare soluzioni integrate e complete.

"Questo permette - puntualizza il direttore generale, Domenico Mangiacapra - di ottenere una totale sinergia tra le varie componenti soprattutto

perché il sistema è personalizzato e perfettamente adattabile alle precise esigenze del cliente". E oltre all'ampio raggio di possibilità 'su misura', Qnet garantisce anche esperienza, professionalità e qualità, proprio come è stato riconosciuto dalla certificazione di qualità Iso 9001:2000;

le abilitazioni al Lir (Local internet registry), poi, le permettono di poter assegnare direttamente numerazioni internet ai propri clienti. Professionalità e competenza, inoltre, arrivano anche grazie all'attenta formazione del personale. "La nostra azienda - continua a spiegare il di-

rettore Mangiacapra" - attualmente impegna oltre 22 addetti a tempo pieno. Si tratta di 6 persone che si occupano dell'assistenza tecnica, di 3 sistemisti ed e-security, di 2 addetti alla grafica e progettazione web, di 6 addetti alla progettazione e sviluppo software, di 3 addetti al-

l'area commerciale e di 2 addetti all'amministrazione". Qnet è da sempre stata particolarmente attenta alle nuove tecnologie e possiede un reparto specificamente dedicato alla ricerca e allo sviluppo.

Vengono anche eseguite frequenti attività di sperimentazione e valuta-

zione dei nuovi dispositivi e tecnologie in modo da poter proporre ai clienti soluzioni innovative e affidabili. Un'attività questa riconosciuta anche dal Ministero dell'università e della ricerca scientifica con l'iscrizione nella anagrafe nazionale delle ricerche.

### Server farm sulla dorsale Italia-Nord Europa

## L'idea innovativa si chiama Qfarm

Qfarm. È questo il nome dell'innovativo servizio creato dall'azienda Qnet, un data center inteso come spazio attrezzato per ospitare un elevato numero di computer che offrono altissime prestazioni internet su misura delle esigenze di ciascun cliente. In pratica si tratta di una "server farm" che, rilegata direttamente sulla dorsale in fibra otti-

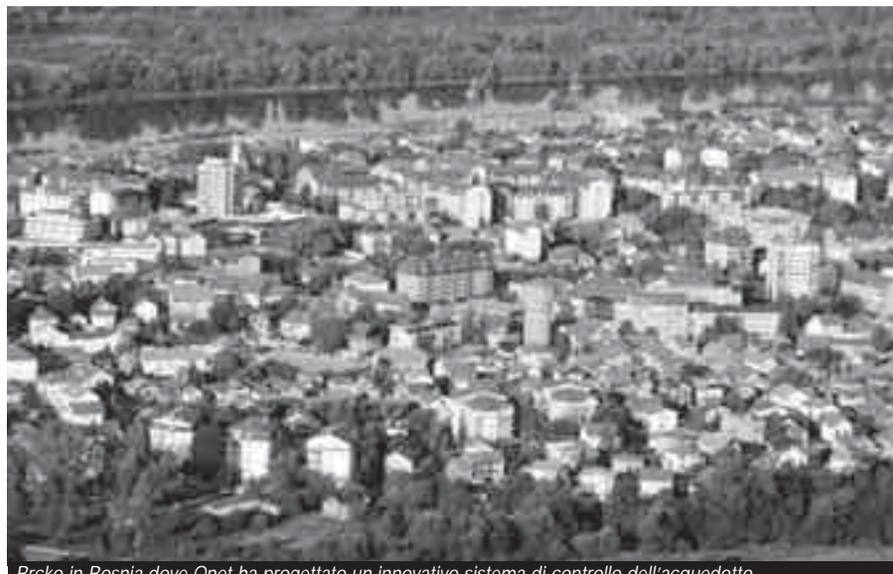
ca che connette l'Italia al Nord dell'Europa, ha lo scopo di offrire servizi di "hosting" e "housing" alla stregua dei maggiori "carrier" nazionali. Alla presentazione di questo progetto ha partecipato anche l'assessore regionale alle Attività produttive Enrico Pertossi, accompagnato dal consigliere Giancarlo Tonutti e dal sindaco di Codroipo, Vittorino Boem.

"Mi complimento con la capacità dell'azienda - ha detto Bertossi al direttore generale della Qnet, Domenico Mangiacapra - che ha saputo cogliere l'opportunità tecnologica data dalla collocazione di Codroipo sulla dorsale di fibra ottica, dimostrando che con un po' di intuito, buona volontà e un po' di genio si riescono a fare grandi cose innovative an-

che in una terra come la nostra, che dunque non è seconda a zone d'Italia, come per esempio la Lombardia".

"Qfarm - ha spiegato il responsabile del progetto, Massimo Belluz - è caratterizzato da un'attenta progettazione degli impianti e delle infrastrutture per rispondere a elevati standard qualitativi, primo fra tutti il passaggio della banda internet a 100 Mbit/sec, rilegata a una dorsale in fibra ottica che la connette direttamente ai principali carrier, ossia trasportatori di traffico dati, nazionali e internazionali. Il progetto è stato studiato con la massima integrazione fra sistemi e flessibilità delle soluzioni e sarà facilmente ampliabile senza interrompere mai il servizio ai clienti già in corso". "Questa azienda

è un modello che dimostra come essere piccoli, se si è innovativi, non è un limite - ha commentato il sindaco Boem -. Fa piacere sapere che nel nostro territorio esiste una società di giovani che ha saputo avere grandi intuizioni". Qnet ha realizzato già numerosissimi lavori e siti web, tra i quali il sito ufficiale del campionato italiano di basket di A1 e A2, quello della trasmissione radiofonica Rai "Jack Folla", il sistema di comunicazione in fibra ottica per la Società d'Area di Lignano (che secondo gli obiettivi dell'azienda dovrebbe essere attivo prima dell'inizio della nuova stagione turistica), il database stellare del dipartimento di Astronomia di Trieste e il progetto per il sistema di telemetria dell'acquedotto di Brcko in Bosnia.



Brcko in Bosnia dove Qnet ha progettato un innovativo sistema di controllo dell'acquedotto

### Profilo d'impresa

L'azienda Qnet - telematica e servizi informatici ha sede a Codroipo in via Circonvallazione Sud 76. Per avere informazioni sui servizi che fornisce questa realtà economica è possibile contattare gli uffici tramite telefono (0432-906062), tramite fax (0432-901514) o tramite email (info@qnet.it); per avere una panoramica sui campi d'azione dell'azienda è possibile anche consultare il sito ufficiale digitando l'indirizzo www.qnet.it, navigando all'interno delle varie sezioni di cui è composto.

Della Qnet fanno parte, oltre che il direttore generale Domenico Mangiacapra, anche altri sei soci: Stefano Revoldini, Antonello Mangiacapra, Roberto Piccirillo, Massimo Belluz, Marco Peloi e Alessandro Arciero.

# PMI al microscopio

Attiva dal 1925, vuole incrementare la produzione di energia e servizi

## L'Idroelettrica di Forni di Sopra si apre all'ingresso di nuovi soci

di Gino Grillo



Moretton con il presidente Antoniacomi

La cooperativa idroelettrica di Forni di Sopra è nata, senza finalità di lucro, per produrre e distribuire energia elettrica e assicurare i relativi servizi nel comune di Forni di Sopra sia ai soci sia a terzi non soci. L'energia viene prodotta con un piccolo impianto idroelettrico ad acqua fluente parallelo alla rete Enel; la distribuzione avviene su tutto il territorio comunale attraverso rete di media e bassa tensione di proprietà della cooperativa. La cooperativa si occupa di tutte le fasi del processo, dalla generazione al rilievo dei consumi e loro successiva fatturazione. Solo eventuali manutenzioni straordinarie degli impianti vengono affidate a terzi. Attualmente l'energia non autoprodotta viene acquistata da Acquirente Unico Spa. Da quando è nata, nel lontano 1925, i dipendenti sono

passati da uno a cinque; sono molto qualificati e specializzati e l'organizzazione del lavoro si è evoluta sfruttando l'evoluzione delle tecniche. Nella storia della cooperativa un brusco stop nel 1966, anno in cui l'alluvione provocò ingenti danni al punto che i soci dovettero ricominciare da zero. Una caparbietà e un attaccamento che hanno spinto i soci della cooperativa a non cedere alle lusinghe dell'Enel che voleva comprarsela. Ma quale il futuro di questa realtà? I soci parlano di un futuro da guardare con "prudente ottimismo", e questo anche se si evidenzia un certo distacco da parte dei giovani. Preoccupano invece gli obblighi imposti dall'Autorità per l'energia elettrica e il gas alle imprese elettriche, ma gli obiettivi che la cooperativa si sta dando sia per il breve sia per il medio e lungo periodo

sono di crescita: aumento della produzione di energia elettrica da qualsiasi fonte purché economicamente conveniente ed ecologicamente compatibile e incremento dei servizi quali la gestione idrica, la raccolta, il trasporto e il trattamento dei rifiuti, i servizi cimiteriali e la trasmissione dei segnali radio e televisioni. Sono stati riaperti i termini per poter entrare a far parte della compagine sociale. "Tutti in titolari di contratti di fornitura di energia elettrica nel comune di Forni di Sopra - spiega il presidente Luigino Antoniacomi - possono divenire soci di questa realtà che, ininterrottamente dal 1925, distribuisce l'energia elettrica nel paese. I vantaggi di cui potranno usufruire i soci vanno dai ristorni sulle quote di energia consumate sino allo sconto sulle varie componenti tariffarie".

### Profilo d'impresa

La Società cooperativa Idroelettrica ha sede a Forni di Sopra, in via Nazionale, località Santaviola. È una società cooperativa a responsabilità limitata fondata, nella forma attuale, il 7 giugno 1925 da 34 soci. La società sostituisce di fatto, nell'erogazione della corrente elettrica nel Comune dolomitico, i distributori nazionali, permettendo delle agevolazioni nel prezzo d'acquisto da parte dei soci, attualmente 309, di cui 261 persone fisiche, 47 giuridiche e 1 ente pubblico, il Comune, maggior azionista della cooperativa. Presidente è il sindaco di Forni di Sopra, Luigino Antoniacomi. Il capitale sociale, al 31/12/04, è di 17.180 euro. Occupa 5 dipendenti di cui 2 impiegati amministrativi e 3 esterni.

Ai soci energia elettrica a minor prezzo

## Si punta alla centralina del Tolina

L'obiettivo a breve termine della Cooperativa Idroelettrica è la gestione diretta della centralina del Tolina, la cui concessione è al momento in mano alla Comunità Montana della Carnia. La particolare forma giuridica della cooperativa prevede infatti che tutti i soci, gran parte dei capifamiglia residenti nel paese, possano utilizzare l'energia elettrica prodotta a un prezzo inferiore a quello di mercato. Un fatto questo che viene visto anche quale parziale compenso per

la captazione delle acque di tutti i rii e ruscelli, esclusa quella della torrente Dria, utilizzato direttamente dall'Idroelettrica, perpetrata negli Anni 50 dall'allora Sade poi Enel. La decisione della Comunità Montana di utilizzare la sua concessione non viene condivisa da Luigino Antoniacomi, il presidente della società fornese. Antoniacomi richiede per la cooperativa la possibilità, promessa durante un incontro con la giunta precedente della Comunità Montana, di poter riscat-

tare, dopo 6 anni, la centralina per porla a disposizione delle aziende e della popolazione di Forni di Sopra.

"Il Comune di Forni di Sopra - spiega il presidente -, al momento del voto in Comunità per le centraline, ha abbandonato l'aula per non partecipare al voto a causa del contenzioso giuridico-amministrativo pendente tra la Comunità Montana e la società cooperativa Idroelettrica Fornese, della quale da oltre 100 anni fanno parte come soci tutti i capifamiglia

locali e il Comune di Forni di Sopra con la maggioranza del 51%". Un contenzioso che vedrebbe la Comunità Montana "inadempiante" da oltre vent'anni. Nonostante abbia in mano la concessione di derivazione idrica dal Tolina dal 1984, non è mai stato dato seguito alla produzione di corrente elettrica, facendola così decadere, per ben due volte. Una volta perché inadempiente per non aver cominciato i lavori entro i termini imposti dalla Regione, pagando tra l'altro i canoni, circa

600 milioni di lire, per l'acqua mai utilizzata, e per poi aver tenuto pure un comportamento ostruzionistico nei confronti dell'istanza di decadenza della concessione e successiva richiesta alla Regione di poter esercitare il diritto di riscatto, presentata dalla Idroelettrica di concerto con il Comune".

Antoniacomi rimarca che un accordo, seppure verbale, fra i precedenti amministratori dell'ente sovramunicipale, la proprietà e l'utilizzo della centralina sarebbe dovuto andare a

carico della società fornese, la quale, a causa dell'autoconsumo, può dare risposte immediate, sottoforma di sconti sull'energia prelevata dai soci, alle utenze del paese. "L'accordo prevedeva che la Comunità Montana costruisse la centralina per poi darla in gestione alla Idroelettrica con il diritto di riscatto a partire dal sesto anno, perché solo così si può prevedere una ricaduta economica direttamente sul territorio a discapito di quel valore aggiunto ambientale e turistico che viene sottratto alla Comunità Fornese col privare il favoloso corso del torrente della sua purissima e lievissima acqua per quasi quattro chilometri.



# PMI al microscopio

L'azienda di Varmo attiva nella lavorazione meccanica di precisione

## La Smi, network di imprese di altissima tecnologia

di Rosalba Tello

**D**a piccolo laboratorio artigiano specializzato in meccanica di precisione a network di imprese ad altissima tecnologia. Da Teor a Varmo fino alla confinante terra veneta – precisamente Marcon, in provincia di Venezia –, Smi Srl è in avanzamento continuo. Quell'officina messa su nel 1978 da Giuseppe Faurlin e Sergio Campeotto, divenuta nell'85 Fcf Costruzioni Meccaniche, si è sviluppata in maniera così vorticosa da necessitare di altre due strutture che ne accompagnassero l'evoluzione: la stessa Smi (Sistemi meccanici industriali), sorta nel '90, e la Imev, ditta acquisita recentemente per i lavori di carpenteria pesante. Le attività di Fcf si trasferiscono quindi a Varmo, in una sede più grande.

Intanto le richieste della clientela aumentano, è indispensabile un ulteriore ampliamento dove poter collocare le moderne attrezzature per le lavorazioni di meccanica di precisione, il cavallo di battaglia della holding dei soci Faurlin e Campeotto. Si passa dagli 800 metri del primo capannone di Fcf agli attuali 11 mila di spazi produttivi della Smi – fulcro e polo delle tre aziende –, specializzata nella produzione di macchine di altissima tecnologia per la costruzione di componenti in tubi di rame e leghe leggere. Un settore di nicchia che fa business a grandi cifre in Europa e in America, con la prospettiva per la Smi di puntare al nuovo e allettante mercato cinese. Nel frattempo, come sottolinea Faurlin, si investe in ricerca e innovazione: "Con l'aggiunta dello stabilimento di Marcon abbiamo chiuso il cerchio – afferma il

titolare –, dalla realizzazione di carpenterie all'Imev alla costruzione di particolari di precisione in Fcf fino a progettazione, montaggio, collaudo e commercializzazione in Smi, adesso il giro dei nostri prodotti è completo. Naturalmente continueremo a fare ricerca e a proporre prodotti all'avanguardia". Attualmente sono in montaggio quattro nuove macchine con concetti innovativi per il settore di applicazione.

Il ciclo produttivo si svolge interamente in house – aspetto che rappresenta uno dei punti di forza del sistema aziendale Smi –: si va dalla progettazione hardware e software alla fabbricazione dei componenti, al controllo di qualità, fino all'installazione degli impianti presso i clienti. Molteplici gli ambiti di applicazione dei prodotti del network friulano-veneto; il cavallo di battaglia resta la costruzione di macchinari destinati ai produttori di scambiatori di calore, di componenti per il condizionamento, refrigerazione, riscaldamento, e all'industria automobilistica in Europa, America e Medio Oriente. "Per far fronte alle esigenze di flessibilità e rapidità richieste dal mercato, la filosofia della Smi si sta sempre più orientando verso una precisa scelta di industrializzazione – aggiunge Faurlin –: produciamo in lotti le macchine in versione base per poi dotarle di un'ampia gamma di accessori, sempre mantenendo la massima personalizzazione del prodotto". Un altro aspetto importante per le due aziende di Varmo – entrambe certificate Iso 9000 dal 1998 – è infatti la progettazione: "Partendo da

un'analisi dettagliata delle richieste del cliente – spiega il responsabile qualità e organizzazione processi, Roberto Di Giacomo Russo

–, i nostri progettisti convertono le richieste in soluzioni ad hoc. Ogni macchina Smi è quasi un prodotto unico; per questo ri-

chiede lavorazioni particolarmente complesse e di elevata qualità, realizzate nelle nostre officine da personale specializzato".



### Profilo d'impresa

**S**mi Srl è il nucleo di un piccolo "network" industriale specializzato nella lavorazione meccanica di precisione e nella costruzione macchine. Con circa un centinaio di addetti, 11 mila metri quadrati complessivi di stabilimenti produttivi e 30 mila di superficie scoperta disponibile, è ormai una realtà consolidata e stimata del settore. Smi - Sistemi meccanici industriali si trova a Varmo, di fronte all'Fcf (un'altra sede è la Mev di Marcon, vicino a Venezia), in via dell'Olmo, 2. Telefono 0432-778801-778644, fax 0432-778411. Sito: [www.smisrl.it](http://www.smisrl.it), e-mail: [info@smisrl.it](mailto:info@smisrl.it).

In partnership con prestigiosi marchi industriali

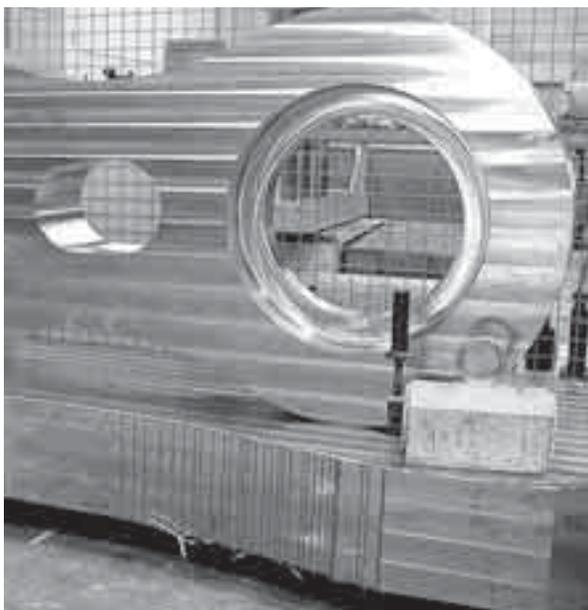
## Oltre un centinaio gli addetti



**N**ata dalla Fcf nel 1990 per rispondere alle esigenze di spazio e di nuovo personale, la Smi si arricchisce in breve tempo di attività aggiuntive che la commutano in centro direzionale e produttivo. All'interno dello stabilimento di Varmo, si trovano nuovissimi uffici tecnici e amministrativi, oltre a magazzini e a moderni reparti di impiantistica, montaggio e verniciatura. Le macchine e le attrezzature che l'azienda produce (taglia tubi, piega tubi, sagoma tubi, bombatrici, curvetatrici, montanelli, mandrinatrici, rifilaforcine, foracollettori eccetera) servono differenti partner industriali e appartenenti a vari settori: produttori di termoconvettori e produttori

di componenti per il condizionamento, refrigerazione, riscaldamento, climatizzazione, industrie produttrici di elettrodomestici e industrie automobilistiche.

Le fasi più delicate della vendita, riferiscono alla Smi, sono l'installazione e l'avviamento, poiché rappresentano il primo approccio tra macchina e operatore. "Per questo le affidiamo a personale altamente specializzato – spiega il titolare –, che garantisce anche l'assistenza post-vendita". Macchine e attrezzature sono munite di forniture personalizzabili e liste di ricambi consigliati, la cui disponibilità è assicurata dalla logistica Smi per un periodo decennale, con consegna in ogni parte del mondo.



# Donne imprenditrici

Barbara Jelenkovich, nata a Trieste, vive e lavora a Udine

## Disegnatrice di libri per ragazzi lavora per tedeschi e giapponesi

di Raffaella Mestroni



Barbara Jelenkovich con il figlio

È delicata come i suoi disegni, che descrive quasi sussurrando con una voce dolce e pacata, intervallando alle parole inattese risate quando racconta dei commenti che Vittorio, il suo bimbo di sette anni, esprime, osservando le tavole finite. “È lui, assieme a mio marito Gaetano, il supervisore dei miei lavori – conferma orgogliosa –, il “giudice” più obiettivo e imparziale, in grado di individuare in un battibaleno se nel disegno manca qualche cosa o se, e a volte succede, c’è qualche cosa di troppo”. Barbara Jelenkovich è un’illustratrice, specializzata nei disegni per i bimbi dai due ai sei anni, molto ricercata soprattutto per le immagini di animali, buffi a volte, ma terribilmente simpatici e accattivanti.

Nata a Trieste nel 1961, vive e lavora a Udine, ma, pur sentendosi profondamente legata al Friuli Venezia Giulia, ama ricordare che il suo albero genealogico ha radici in tante regioni. “Mamma friulana, padre triestino, nonno di Zara e nonna di Barletta”, sottolinea orgogliosa, aggiungendo con un sorriso “e marito napoletano!”.

Barbara è nata disegnatrice (“fin da piccola – conferma – sapevo che avrei seguito questa strada”) in una famiglia di artisti, dove i pennelli erano di casa.

Disegnava la mamma, maestra elementare, e pure la sorella, anche se adesso ha scelto un’altra attività lavorativa. La mamma, in particolare, con le matite e i colori ci ha sempre saputo fare e ha fortemente incoraggiato la figlia a seguire questa strada. Lungo il suo percorso scolastico, Barbara ha an-

che avuto molta fortuna, incontrando insegnanti molto bravi, che hanno coltivato questa sua dote. Dopo l’istituto d’arte, frequentato sempre a Trieste, la scelta non poteva che cadere sull’Accademia di Belle Arti di Venezia, dove Barbara Jelenkovich ha affinato le proprie capacità sotto la guida di Ennio Chiggio, uno dei più famosi designer italiani e fondatore, assieme ad altri, del premio “Compasso d’Oro”.

Ultimata l’Accademia, Barbara non fa fatica a trovare lavoro. Prepara un book e contattata gli editori specializzati nei libri per ragazzi. Esordisce nel 1985, per le Edizioni il “Librogioco” di Varese, con “Il cercastorie”, a cui seguono, nello stesso anno, “Ministorie di piccoli animali! volume 1 e 2”. Da lì comincia l’escalation che la porta a realizzare lavori per Liguori Editore, per la Edicart di Legnano, l’Editoriale del Drago e molti altri ancora.

“Il mercato dell’editoria per bambini in Italia è molto frammentato – spiega –, le case editrici sono sì numerose ma piccole e sparpagliate su tutto il territorio, a differenza di quanto accade all’estero dove il settore è più strutturato. Non bisogna dimenticare poi che un libro per ragazzi esce dal catalogo dopo soli tre anni e questo richiede la continua disponibilità di prodotti sempre nuovi”.

Dopo un paio d’anni d’esperienza in Italia, Barbara Jelenkovich incontra l’editoria tedesca. Durante la Fiera del Libro per ragazzi di Bologna, nel 1990, in uno stand tedesco vede esposti i suoi libri, ovviamente tradotti. Incuriosita,

contatta l’editore e scopre, con stupore, che la sua storia professionale è ben conosciuta. “La casa editrice mi ha subito proposto di lavorare per loro, cosa che ho accettato di fare ben volentieri. Da quel momento è nato un sodalizio che dura tuttora, con reciproca soddisfazione”.

“In Germania il modo di lavorare è molto diverso – ammette – perché gli editori tedeschi si considerano prima di tutto industriali e come tali si comportano, mentre in Italia chi ha una casa editrice si ritiene soprattutto un produttore di cultura, il che va benissimo, ma da solo non basta. Per potere stare sul mercato, infatti, bisogna tenere in considerazione entrambi gli aspetti. Diversissimo anche l’approccio commerciale: per decidere la copertina, tanto per citare un esempio, gli italiani fanno interminabili riunioni di redazione e discutono, discutono. I tedeschi riuniscono gli agenti e si confrontano con chi vende il prodotto. Un meeting con i venditori e la scelta è presto fatta. Anche la programmazione è molto importante. In Germania programmano con un anno di anticipo, in Giappone addirittura con tre, mentre in Italia il lavoro è un po’ più... come dire, quasi schizofrenico”.

È sempre grazie alla Fiera di Bologna (la più importante per quanto riguarda la specializzazione ragazzi) che Barbara incontra il Giappone. “Ho vi-

### «Una famiglia di pittori e di artisti»

sto un cartello, appeso in uno degli stand che espongono libri editi in Giappone. Diceva semplicemente ‘cerchiamo artisti’. Mi sono presentata, ho portato i miei lavori e sono stata scelta per partecipare a un loro progetto sperimentale: una collana di 12 libri, tanti quanti i mesi dell’anno, di autori e illustratori provenienti da tutto il mondo. Un lavoro impegnativo, che mi ha fatto avvicinare a una cultura affascinante, dove il colore è tutto. Domina la simbologia e bisogna fare attenzione alle scelte. L’azzurro è il colore nazionale, il bianco è il colore del lutto e il grigio non è molto amato perché considerato troppo vicino al mondo dello spirito. Nel primo libro avevo proposto, come protagonista della storia, un ghio. Ma il ghio è grigio e allora mi hanno fatto cambiare soggetto. Il ghio è diventato scoiattolo”.

“Con l’editore giapponese, devo ammetterlo – commenta Barbara –, ho avuto la soddisfazione più grande. Un anno dopo l’uscita del mio primo libro realizzato con loro, l’editor in chief con cui avevo tenuto i rapporti mi ha comunicato che proprio il mio era il libro più venduto”.

Un’ulteriore conferma della bontà del prodotto è

arrivata dal piccolo Vittorio, che lo considera tutto il suo preferito.

Ma come si svolge il lavoro di un illustratore? “Io parto da uno schizzo di massima – spiega Barbara – che sviluppa l’intero percorso della storia e poi affino le tavole aggiungendoci tutti i particolari. Si tratta di una base indispensabile, perché consente all’editore di vedere il lavoro nel suo insieme. Se l’impostazione è corretta, ricevo l’ok e allora procedo con i colori. I colori sono determinanti in quanto stanno alla base della scelta di un bimbo. I colori forti e le immagini semplici sono predilette dai bimbi molto attivi e vivaci, mentre i bambini più riflessivi, più tranquilli, preferiscono i disegni ricchi di particolari, molto “pieni” e con colori meno intensi”.

“Quando immagino i disegni di una storia – prosegue – mi estraneo completamente dal mondo reale, divento una specie di Alice nel paese delle meraviglie, perdo il senso del tempo e mi immergo completamente nelle atmosfere fantastiche tipiche delle fiabe e dei racconti per i bambini. Lavoro quasi sempre con la radio accesa, perché il segnale orario mi riporta alla realtà”.

Ha ricevuto parecchi premi, Barbara, partecipato a numerose mostre, e ha anche “testato” il mondo della pubblicità “che non fa per me – ammette candidamente – perché troppo frenetico, caratte-

rizzato da una competizione esasperata e da scarsissima solidarietà fra colleghi”. Tutto il contrario di ciò che accade nel campo dell’illustrazione per ragazzi, dove il confronto è costante, perché viene visto come un’occasione di aggiornamento e di crescita reciproca”.

Non che lavorare come illustratrice significhi ritmi lenti, sia chiaro. “I tempi sono rigorosi – conferma – e le consegne sono concentrate in tre momenti principali: a Natale per le strenne, in primavera e all’inizio dell’autunno. Quando si avvicina il momento della consegna, capita spesso di passare tutta la notte a disegnare, per rifinire una tavola o per rifare quella che non ti convince sino in fondo”.

Illustrare libri rimane in ogni caso un’attività che consente di conciliare abbastanza bene lavoro e vita familiare. “Di tempo libero non me ne resta moltissimo – commenta Barbara –, tant’è che ho fatto fatica anche a ricavarli lo spazio per andare in palestra. Ho scelto di frequentarla durante l’intervallo di pranzo e, tutto sommato, devo dire che riesco a non saltare troppe lezioni. Mi manca sempre il tempo per leggere, quello sì, una cosa che amo moltissimo, ma che purtroppo riesco a fare quasi solo durante le vacanze, tra un disegno e l’altro, perché dipingo anche quando viaggio e non parto mai senza la mia provvista di taccuini e colori”.

### Progetto Imprenderò

## Al via i corsi di formazione

Il Punto Nuova Impresa della Camera di commercio organizza nuovi corsi di formazione per le donne che vogliono fare impresa. Riparte, infatti, l’azione formativa prevista dal progetto Imprenderò per il biennio 2005-2006 con lo scopo di diffondere la cultura imprenditoriale sul territorio attraverso azioni d’intervento dirette a sostenere e a sviluppare le nuove idee d’impresa.

I corsi si rivolgono a donne aspiranti o neo-imprenditrici che vogliono acquisire una preparazione adeguata per avviare in modo consapevole il loro progetto d’impresa. L’obiettivo è di fornire le

basi e gli strumenti per operare delle scelte aziendali oculatissime affinché i sogni d’impresa si trasformino in realtà imprenditoriali vincenti. Durante il percorso formativo saranno trattati e approfonditi i diversi aspetti dell’imprenditoria moderna come il marketing e la comunicazione, il diritto d’impresa, la contabilità aziendale, il credito agevolato e ancora i rapporti con le banche e il piano d’impresa. L’allieva a conclusione dell’attività formativa sarà in grado, grazie alle conoscenze acquisite, di redigere il business plan, ovvero lo strumento di programmazione economi-

ca che le permetterà di valutare la fattibilità dell’idea.

I corsi sono completamente gratuiti e la partecipazione non è subordinata al possesso di requisiti soggettivi specifici. Verranno effettuate delle selezioni per valutare le motivazioni personali, relazionali e professionali. La partenza del primo corso è prevista per il mese di aprile, durata complessiva di 80 ore, frequenza in fa-

scia serale. Al termine del percorso formativo verrà rilasciato un attestato finale di partecipazione.

Per informazioni e adesioni: Punto Nuova Impresa (0432-273509, fax 0432-509469), e-mail: nuovaimpresa@ud.camcom.it.



# Qui Congafi

La sfida del Triangolo della sedia vista dal Consorzio di garanzia

## Fare sistema, la ricetta per uscire dalla crisi

Nell'ultimo periodo il "Triangolo della sedia", il distretto produttivo che verte in gran parte sulla zona compresa tra Manzano, San Giovanni al Natisone e Corno di Rosazzo, stimola ampi dibattiti. Ne discutono e se ne interessano le imprese, le associazioni di categoria, la Regione, gli altri enti locali, le banche, i Confidi. Se sull'esistenza di una palese situazione di difficoltà concordano ormai tutte le valutazioni, sull'entità della crisi, sulla possibilità e sul modo di uscirne le opinioni diver-

gono. C'è chi dice che l'ottimo sistema che ha funzionato per alcuni decenni non è più attuale e deve essere profondamente modificato, a partire dalle dimensioni d'impresa, che parrebbero essere troppo piccole per assicurare adeguate capacità di sviluppo competitivo.

La modesta opinione del nostro Confidi, spalleggiata peraltro da importanti esperti nazionali in materia di economia e di piccole imprese, è che è senz'altro assodato che tutte le forze in campo devono compiere un concreto sforzo per

superare questo momento difficile. Anche le micro-imprese, quindi, devono certo porre in essere azioni di patrimonializzazione e, ove possibile, avviare processi di crescita dimensionale. Ciò che bisogna scongiurare è il rischio di gettare via il bambino con l'acqua sporca, come recita un detto popolare.

Non vorremmo cioè che si perdessero i fondamentali valori della micro e piccola impresa, quali la duttilità, l'elasticità e l'impostazione familiare, tanto per citarne solo alcuni. In conclusione, è importante

che le imprese aprano gli orizzonti, ma è assolutamente indispensabile che si consenta loro un tempo ragionevole per compiere importanti passi modernizzatori. Certo, non si può cambiare una filosofia imprenditoriale in un attimo, ma di tempo ve n'è poco; stare piccoli può andare bene, piccoli e da soli non va bene. Occorre crescere individualmente o come sistema. L'impresa può rimanere piccola, ma deve aumentare significativamente il grado di collaborazione con il suo mondo, le associazioni di categoria

e le altre imprese per "fare gruppo". Nel tempo necessario perché l'auspicato cambiamento, rafforzato dalle novità del Marchio e da altre interessanti iniziative poste in essere nel Distretto, trovi terreno fertile e attecchisca è indispensabile che il tessuto sostenga le imprese.

**Il sostegno della Regione:** alcuni mesi or sono avevamo presentato all'assessore Bertossi una richiesta di intervento speciale per le imprese artigiane operanti nel Distretto della sedia, con il fine di sostenerle nel miglior

modo possibile in questa difficile fase transitoria. Nonostante le note ristrettezze del bilancio regionale, l'assessore ha voluto dimostrare di essere concretamente vicino alle imprese destinando 300.000 euro (da suddividere tra Congafi artigianato e Congafi industria) alla garanzia del Triangolo, fondi che si aggiungono alla dotazione normale. Si tratta di una cifra che non può evidentemente modificare la situazione del comparto, ma che va certamente registrata più che positivamente.

## La consulenza finanziaria diventa un vero e proprio check-up

L'imprenditore artigiano per definizione riserva la gran parte del suo tempo alla produzione di beni o servizi e non gli è possibile dedicare molte ore per l'amministrazione e la parte finanziaria. Ciò non è di sicuro positivo. I

processi amministrativi e le procedure e fonti di finanziamento dell'impresa sono sempre più complicati e necessitano di grande attenzione. Da molti anni il Congafi artigianato offre ai propri associati un qualificato servizio di consulenza fi-

nanziaria per aiutarli nella scelta del prestito più adatto e vantaggioso. Negli ultimi tempi questo servizio è stato intensificato e il nostro Confidi sta predisponendo uno studio e una proposta operativa avanzata che il presidente Marino Piemonte pre-

senterà nelle prossime settimane. Si tratta di una evoluzione del servizio per aumentare il numero delle prestazioni e la loro efficienza, ma senza dimenticare quei suggerimenti operativi che sono forse semplici, ma sempre di grande effica-

cia. Tra questi, evidenziamo l'utilizzo delle forme agevolate della legge regionale 12 del 2002 per l'acquisto di laboratori e attrezzature (articolo 50, al 2%) e il finanziamento del breve termine per scorte e dipendenti (articolo 51, al 2,5%).



Marino Piemonte

Le Bcc partner del Consorzio garanzia fidi

## Rilanciata una convenzione con le donne artigiane

Da molti anni è operativa una interessante convenzione a favore dell'imprenditoria femminile con le Bcc e con la Banca di Cividale. La convenzione con le Bcc è stata da poco rinnovata per aggiornarla e rilanciarla con nuove interessanti condizioni. Tra queste, si evidenzia il plafond per

ditta di euro 125.000; il tasso su finanziamento: Euribor + 1 punto; il tasso su conto corrente: Euribor + 2,25 punti. C'è inoltre la possibilità di elevare la quota di rischio assunta dal Congafi Artigianato Udine dal 50 fino al 75%, in caso di necessità, e la possibilità di interrompere il pagamento delle rate per

un congruo periodo in caso di maternità o problemi di salute personale o di familiari.

Quest'ultima è una peculiarità di evidente interesse per l'imprenditoria femminile, in quanto consente all'imprenditrice di gestire il felice evento della maternità senza l'assillo delle rate del mutuo.

La legge dà ai Congafi tre possibili scelte

## Attivo da 25 anni ora deve voltare pagina

Le ultime novità legislative hanno promosso profonde riflessioni, sia a livello nazionale sia regionale, sul ruolo e sul futuro delle cooperative di garanzia o Confidi come vengono definiti dalle nuove norme. Il Congafi artigianato svolge da oltre 25 anni un prezioso ruolo di sostegno alle imprese artigiane, aiutandole nell'accesso al credito con la concessione della garanzia mutualistica e nella scelta del miglior finanziamento. Il nuovo accordo interbancario conosciuto come Basilea 2 propone alcune importanti novità che potranno incidere negativamente nell'accesso al credito delle piccole imprese se le banche vorranno applicare alla lettera i matematici nuovi meccanismi di valutazione delle imprese (rating) e di assegnazione del credito. Il mondo delle Pmi sta percorrendo tutte le strade possibili al fine di ottenere che le banche continuino a tenere conto non solo degli sterili numeri, ma anche del patrimonio di conoscenza, professionalità e

potenzialità dell'imprenditore. È comunque urgente che anche i piccoli imprenditori si impegnino per rendere sempre più trasparenti i bilanci e adeguate patrimonialmente le loro aziende. La nuova legge sui Confidi è il primo tentativo di disciplinare il mondo della garanzia e delinearne le possibili evoluzioni. È una normativa ancora acerba che risente della mancanza dei previsti importanti Regolamenti attuativi che devono ancora essere emanati. Già oggi si delineano però chiari scenari. La legge inquadra tre tipi di Confidi: il Confidi attuale "tradizionale"; il Confidi Intermediario finanziario 107 e la Banca di garanzia. Mancano le necessarie chiarificazioni su quale potrà essere il campo di azione degli Intermediari finanziari iscritti all'elenco di cui all'articolo 107 del Testo unico bancario e delle Banche di garanzia. È però evidente e assolutamente condiviso dagli amministratori del Congafi Artigianato - Udine che il nostro Confidi, per storia, organizzazione e

volumi evolverà opportunamente verso le tipologie più progredite. Unico caso in Fvg, il nostro Confidi possiede già del 1983 la forma giuridica di società, prevista obbligatoriamente dalla norma per i Confidi "evoluti". A dicembre 2004 l'assemblea dei soci ha aggiornato lo statuto alle nuove disposizioni in materia di società Cooperative e Confidi; successivamente nel corso del 2005 altri Confidi del Fvg hanno opportunamente seguito il medesimo percorso. Nell'ambito delle convenzioni bancarie in essere, il Confidi ha contrattato con la Banca Popolare di Verona e Novara le condizioni bancarie accessorie al finanziamento (costo operazione, costo tenuta conto eccetera), fattori che pesano sempre di più sul costo complessivo di un affidamento. Condizioni esemplificative: commissione massimo scoperto: 0,125% entro fido; costo operazione: € 1,10; commissione bonifici: € 1,00 (B. Verona) - € 1,50 (altre Banche) e commissione bonifici web: € 0,10 (B. Verona) - € 0,20 (altre Banche).

## Le aziende informano Le aziende

Fondazione Pantani  
Il Merlot Friuli  
Doc Grave 2004  
"Cantina del Cuore"

Fantinel, vignaioli in Friuli, con oltre 250 ettari nella Doc Grave, Collio e Colli Orientali, scende in campo nel mondo della solidarietà aderendo con entusiasmo al progetto "La cantina del cuore", nato da una idea del giornalista Paolo Brosio (Linea Verde-Rai) e Manuela Ronchi, rispettivamente presidenti delle Onlus Black Spruts Versilia e della fondazione Marco Pantani. "La cantina del cuore" è un Merlot delle Grave, prodotto per

la prima volta nella vendemmia 2004, che verrà venduto nella rete Coop Italia, dal 17 marzo e il cui ricavato andrà alle onlus patrocinatrici dell'operazione: Black Spruts Versilia Onlus presieduta da Paolo Brosio e la fondazione Marco Pantani presieduta da Manuela Ronchi, che a loro volta destineranno i soldi all'ospedale pediatrico Apuano da anni impegnato nella cardiocirurgia infantile per i bambini del Terzo Mondo, all'ospedale infantile Sant'Anna di Torino e ai bambini colpiti dallo tsunami, che ha devastato il Sud-Est asiatico. Il Merlot Friu-

li Doc Grave 2004, prodotto nella Cantina di Borgo Tesis a Tauriano di Spilimbergo, nel cuore delle Grave, sarà messaggero di questa campagna di solidarietà perché "il vino è cultura, piacere e armonia - spiega Marco Fantinel, vice-presidente del Gruppo viticolo Fantinel - e per natura è quindi anche solidarietà. La famiglia Fantinel vuole con questo inimitabile vino, frutto di un terroir sapientemente curato nei secoli da generazioni di viticoltori, portare sulle tavole dei consumatori questo messaggio semplice e straordinario".

# Università

Coinvolti 40 ricercatori con finanziamenti per 3 milioni 200 mila euro

## L'ateneo fonda in India un istituto di ricerca



Il professor Honsell in India con il ministro Moratti

Si chiama Istituto internazionale di Matematica applicabile e Scienze dell'informazione e avrà una duplice sede, a Udine e a Hyderabad, visto che l'ateneo friulano e il Birla Centre saranno gli "hubs", ovvero i centri di una rete di "joint laboratories" italo-indiani. La nascita dell'istituto è stata sancita lo scorso 15 febbraio a New Delhi dal ministro italiano dell'Istruzione, Università e Ricerca, Letizia Moratti, e dal ministro indiano della Scienza e Tecnologia, Kapil Sibal, che hanno sottoscritto un accordo di collaborazione che prevede l'avvio di otto progetti realizzati da istituzioni italo-indiane. La prima di queste iniziative è quella dell'Università di Udine: il progetto, che avrà la durata di 4 anni, sarà fi-

nanziato con una somma complessiva di 3 milioni 200 mila euro, metà a carico del ministero italiano e metà di quello indiano, e vedrà impegnati 40 ricercatori. Alla missione in India guidata dal Capo dello Stato, Carlo Azeglio Ciampi, e dal presidente di Confindustria, Luca Cordero di Montezemolo, l'ateneo friulano ha preso parte con il rettore Furio Honsell e coi professori Carlo Tasso, preside della facoltà di Scienze, e Stefania Mason, direttrice della Scuola di specializzazione in Storia dell'arte, che sono parte attiva nella realizzazione del progetto italo-indiano. "Per molti versi l'Italia deve ancora scoprire l'India e l'India deve conoscere l'Italia - sottolinea Honsell -. Il nostro istituto svolgerà un ruolo di catalizzatore in

questo indispensabile processo a beneficio di entrambi i Paesi".

Le aree di ricerca. Le applicazioni previste riguardano lo sviluppo di tecnologie multimediali per il web, librerie digitali, musei virtuali. Ma che cosa farà il nuovo istituto? Utilizzando due delle specificità dell'ateneo friulano (sede storica del corso di laurea in Conservazione dei beni culturali e il quinto ateneo in Italia ad aver attivato un corso in Informatica), favorirà lo scambio interculturale fra Italia e India attraverso l'informatica, le tecnologie web e la presenza di un notevole patrimonio storico, artistico e culturale. "Uno dei primi obiettivi - spiega Honsell - è quello di realizzare una piattaforma digitale per la creazione di un museo virtuale attraverso

so sofisticate e innovative tecnologie web. Capitalizzando su tali competenze, saranno poi sviluppati ulteriori strumenti digitali per simulare esperimenti virtuali non fisicamente realizzabili con le attuali tecnologie, strumenti di ricerca intelligente e personalizzate in rete, strumenti di valorizzazione e fruizione del patrimonio artistico". Sono 13 le aree scientifiche di studio: tecnologie web, filtraggio dell'informazione, realtà virtuale, verifica e validazione, fisica computazionale, tecnologie dell'informazione per la conservazione dei beni culturali, tecnologie dell'informazione e della comunicazione per lo scambio interculturale, semantica, interazione uomo-macchina, elaborazione del linguaggio naturale, e-learning, librerie

digitali e musei virtuali. I partner coinvolti. L'accordo dell'ateneo friulano, sottoscritto dal rettore dell'ateneo friulano, Furio Honsell, e dal direttore del Birla Science Centre di Hyderabad, B.G. Sidharth, coinvolge anche altri partner, alla presenza di P. Raghuvver, segretario del dipartimento di Information Technology and Communications dell'Andra Pradesh e di S. Ramakrishna, direttore del Centre of Development of Advanced Computing di Hyderabad. La "rete" di istituzioni coinvolte, infatti, comprende 5 istituzioni in Italia (gli atenei di Siena, Bologna e Torino, la Scuola

Normale Superiore di Pisa e il Centro di ricerca e trasferimento tecnologico Friuli innovazione, gestore del Parco scientifico e tecnologico di Udine) e 4 in India (il Centre of Development of Advanced Computing di Hyderabad, l'Institute of Mathematical Sciences di Chennai, il B.M. Birla's Science and Technology Centre di Jaipur e il Birla Institute of Technology di Mesra, Ranchi). Un secondo accordo con la "rete" indiana è stato sottoscritto lo scorso 17 febbraio a Chennai con R. Balasubramanian, direttore dell'Institute of Mathematical Sciences.

## "Himalaya 2005", l'Università sponsor scientifico della spedizione

L'Università di Udine sarà al fianco, come sponsor scientifico, della spedizione alpinistica "Himalaya 2005" di Nives Meroni. L'atleta, assieme a Romano Benet e Luca Vuerich, partirà per il Nepal il prossimo 3 aprile. E se l'obiettivo, da parte degli scalatori, è la conquista di altri due Ottomila, il Dhaulagiri (8.167 m) e l'Annapurna (8.047 m), da parte dei fisiologi dell'ateneo friulano, che monitoreranno gli atleti prima, dopo e nel corso della spedizione, l'impresa sarà quella di capire i meccanismi che stanno alla base della neocitolisi. Ossia, del naturale fenomeno di distruzione dei globuli rossi più giovani a vantaggio di quelli più vecchi che si verifica nel corpo umano nel suo passaggio dall'alta alla bassa quota, dopo la proliferazione dei globuli rossi stessi che si attua con la salita. «Il fenomeno selettivo apparentemente insensato della neocitolisi - spiega Pietro Enrico di Prampero, affermato ricercatore dell'ateneo di Udine - avviene in tutte le persone acclimatate all'alta quota allorché rientrano a bassa quota, negli astronauti allorché si espongono all'assenza di peso, ma anche nei malati renali cronici».

prio nel caso dei malati di nefropatie croniche. Per alpinisti e astronauti il fenomeno naturale, infatti, non crea alcun tipo di scompenso. I test e gli accertamenti sugli atleti saranno condotti al dipartimento di Scienze e tecnologie biomediche dell'Università di Udine da di Prampero, Guglielmo Antonutto, Carlo Capelli, Angela Rizzo e dal personale docente e ricercatore della sezione di Fi-

siologia del dipartimento stesso. «Considerando la rarità delle occasioni che rendono disponibili soggetti che abbiano partecipato a spedizioni alpinistiche estreme - dice Antonutto -, è nostro intento svolgere uno studio dettagliato sull'occorrenza e sull'entità della neocitolisi sugli alpinisti che saliranno due cime himalaiane di altezza superiore agli 8 mila metri, e che andranno in-

contro, pertanto, a tutti i naturali adattamenti all'alta quota». I ricercatori dell'Università di Udine, inoltre, svolgeranno test per misurare numerosi parametri di valutazione atletica.

La competenza dell'ateneo nel campo della fisiologia dell'esercizio e degli ambienti estremi, infatti, è riconosciuta a livello internazionale, grazie in particolare all'attività del cen-

tro di eccellenza Mati (Microgravità, aging, training and immobilità) dell'ateneo, finalizzato allo studio della plasticità muscolare in condizioni di stress nell'uomo, dalla microgravità all'invecchiamento, dall'allenamento all'immobilità. Diretto da Pietro Enrico di Prampero, il Mati, tra i 23 Centri di eccellenza riconosciuti e cofinanziati dal Miur, svolge, attraverso 15 gruppi di ricerca, ricerche

finalizzate, per esempio, a prevenire e contrastare gli effetti dell'invecchiamento e dell'allettamento, a valutare geneticamente se campioni si nasce o si diventa, a identificare le aree cerebrali responsabili rispettivamente dell'ideazione del movimento e dell'attivazione della contrazione muscolare, a individuare i meccanismi per contrastare l'osteoporosi, a costruire, in collaborazione con i più avanzati centri di ingegneria meccanica, macchine per il controllo del respiro e strumenti per operare valutazioni funzionali su astronauti e cosmonauti.

## Comunicare e tradurre: primi diplomati del master

Professionisti della progettazione e realizzazione di eventi ed esperti della mediazione linguistica. Sono i 18 neodiplomati del master di primo livello "Comunicare e tradurre: organizzazione e gestione degli eventi" organizzato dalla facoltà di Lingue e letterature straniere dell'Università di Udine in collaborazione con la Camera di commercio di Udine e la Fondazione Crup.

I masterini Francesca Agosto, Rossella Basso, Elisabetta Cattaruzzi, Giampaolo Mantovani, Cristina Palmarini ed Elisa Pavan di Udine; Elisa Gon di Cervignano dei Friuli, Chiara Puntin di Fiumicello; Gaia Venturini di Tricesimo; Chiara Boschi, Lucia Da

Re e Alessandra Gabelli di Pordenone, Francesca Cupido di Prata di Pordenone; Emanuele Vrech di Gorizia, le venete Chiara De Biasi di Conegliano ed Erika Giorgianni di Martellago, Maria Aurora Malta di Francavilla Angitola (Vibo Valentia) e Giovanni Valenti di Sciacca (Agrigento) hanno ricevuto il titolo dalle mani del proretore Maria Amalia D'Arco che ha sottolineato la «preparazione specifica in campo linguistico» fornita dal corso.

La cerimonia di chiusura della prima edizione è stata l'occasione per sottolineare le peculiarità di «un percorso formativo unico nel suo genere - ha spiegato la direttrice del master, Marisa

Sestito -, caratterizzato da una originale offerta linguistica con l'inglese, tedesco e croato e la possibilità di effettuare qualificati tirocini nel campo della comunicazione del cinema, delle mostre e degli eventi fieristici e congressuali». Sono infatti ben una trentina gli enti e le aziende che hanno ospitato gli studenti.

Sette corsisti hanno svolto il loro stage professionalizzante nelle redazioni di Udine, Pordenone e Gorizia del Messaggero Veneto. «Un'esperienza importante, svolta da giovani motivati e preparati - ha detto il vicedirettore Andrea Filippi -, che hanno potuto conoscere dall'interno il funzionamento di un giornale e i meccanismi che regolano il



I "masterini" in Comunicare e tradurre

flusso di notizie in entrata e in uscita».

Il master "Comunicare e tradurre" rientra fra le «numerose azioni comuni sviluppate dalla Camera di commercio e dall'ateneo a favore del territorio e del tessuto economico friulano», ha detto il presidente dell'ente camerale Adalberto Valduga, il quale ha anche rimarcato il valore dei tiro-

cini aziendali che consentono un trasferimento in tempo reale delle conoscenze teoriche acquisite nel campo lavorativo. Un concetto, quello della spendibilità del titolo di master, sul quale si è soffermato pure il preside della facoltà di Lingue, Vincenzo Orioles, che ha ribadito come le lingue straniere siano «il valore aggiunto fornito dal master».

# Attualità

La regione protagonista alla fiera del turismo a Milano

## Il migliore stand della Bit quello del Friuli Venezia Giulia

«**U**no stand che ha segnato una svolta nel modo di presentare l'offerta turistica della Bit». Così gli organizzatori della Borsa Internazionale del Turismo di Milano – fra le principali in Europa – hanno definito lo stand della regione Friuli Venezia Giulia, che ha attratto con la sua formula innovativa migliaia di visitatori e ha ospitato centinaia di giornalisti, vip, opinion leader. L'obiettivo – raggiunto pienamente – era quello di rendere anche per questa edizione il Friuli Venezia Giulia protagonista alla Bit e mostrare quanto calzante sia il claim che accompagna la regione: ospiti di gente unica. Il progetto fieristico Bit 2005 ha girato intorno all'idea che le persone che si avvicinano all'area Friuli Venezia Giulia fossero coinvolte, anzi avvolte da capo a piedi, da immagini, profumi, musiche, colori, e che tutti e cinque i sensi fossero piacevolmente stimolati.

Insomma, un "assaggio sensoriale" di quanto il Friuli Venezia Giulia è in grado di offrire agli ospiti che vi trascorreranno le loro vacanze. Ecco perché è stata data grande importanza alle gigantesche immagini avvolgenti a 360° su 650 metri quadrati di megaschermi che circondavano l'intera area e sono state ideate due aree benessere dov'era possibile svolgere incontri di lavoro mentre si veniva piacevolmente massaggiati dagli abili massaggiatori delle terme di Arta e Grado. Pensando al gusto, è stato realizzato un ristorante dove far assaggiare agli ospiti prelibatezze gastronomiche, mentre per coinvolgere anche olfatto e udito era presente un'area di intrattenimento con un palco sul quale imparare a conoscere il Friuli Venezia Giulia non solo attraverso le immagini, ma anche attraverso i suoni e i profumi. In questa cornice, le realtà turistiche regionali si sono presentate non più suddivise secondo la tradizionale caratterizzazione geografica, ma per "isole" e per aree di prodotto, dal mare alla montagna, passando per le città d'arte e le molteplici occasioni di vacanza che la regione offre, quali per esempio la nautica e il turismo del vino.

Ogni giorno il palco (cuore dello stand) è stato animato da eventi, spetta-



Tarantino, Bertossi, Lorenzon e Di Pietro

coli, talk show e interviste a personaggi famosi, che sono state trasmesse in diretta da Radio 24-Il Sole 24 Ore, presente con una postazione nello stand. Tra gli ospiti pre-

senti si sono alternati scrittori, sportivi, artisti, personaggi famosi, quali il velista Mauro Pelaschier, lo scrittore Tullio Avoledo, i comici Papu, Bruno Pizzul. Tra gli even-

ti principali che hanno scandito le quattro giornate della Bit, le conferenze stampa, tra cui quella di Promotrieste, di Duino Aurisina, di Promotur, del Tarvisano e di Gorizia, e

ti, un terzo dello spazio espositivo era dedicato alla nostra proposta enogastronomica d'eccellenza. I vini

di Federdoc (con gli autotoni sul trono più alto), il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio e

l'olio Tergeste, naturalmente, erano i vip degnamente circondati dalle cento altre specialità nostrane presentate a turno durante le quattro giornate del salone (gubana, strucchi, biscotti di mais, trota di San Daniele, pitina, Ocadella, prensnitz, putizza, Goccia di Carnia, grappa). Il contenuto delle mille bottiglie di vino acquistate e proposte da AgraPromo è finito in circa diecimila assaggi gestiti con grande professionalità dalla affiatata squadra dei ragazzi di Federdoc. Un gruppo che, da tempo, con entusiasmo e armonia propone, senza steccati, i vini di tutte le nove Doc re-

«Anche Promosedia nello Stand alla Bit di Milano»

la presentazione dell'offerta turistica di Lignano Sabbiadoro (dove si svolgeranno in luglio gli Eyof) e di Grado. Un successo anche in termini istituzionali: l'appuntamento più seguito è stata la conferenza stampa dell'assessore alle Attività produttive Enrico Bertossi che ha illustrato i futuri scenari del turismo in Regione e le linee guida della promozione e della gestio-

ne del settore. Durante l'incontro sono stati presentati l'Air Show 2005 delle Frece Tricolori che si terrà a Rivolto il 4 settembre, la Guida Verde Friuli Venezia Giulia del Tci e il numero di In Viaggio che l'editoriale Giorgio Mondadori ha dedicato alla regione, in distribuzione, nella versione tedesca, anche in Germania. Non solo turismo: lo stand del Friuli Venezia Giulia è stato anche una vetrina su prestigiose aziende regionali, che hanno fatto grande il made in Italy, tra cui Calligaris, Calyx, Electrolux, Fazioli Pianoforti, Gervasoni, Moroso, Nonino, Onda Communication, Palazzetti, Promosedia, San Vito Srl, Solari, Stock e Trudi.

## Presentati in fiera i gioielli enogastronomici della regione

**S**tavolta è stato riconosciuto da tutti: la presenza del Fvg al Bit di Milano è stata un vero successo. Merito di molte componenti. Di sicuro, un apporto decisivo è stato dato dagli operatori e dai prodotti che hanno rappresentato il volto dell'accoglienza enogastronomica della nostra regione sotto la regia di AgraPromo. Unica tra tutte le regioni italiane, la nostra presenza, infatti, era fortemente caratterizzata da un servizio cucina e caffetteria sempre aperto, operativo e trasparente. Nel cuore dello stand riservato al Fvg (circa 1.200 metri quadra-



ti), un terzo dello spazio espositivo era dedicato alla nostra proposta enogastronomica d'eccellenza. I vini

di Federdoc (con gli autotoni sul trono più alto), il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio e

l'olio Tergeste, naturalmente, erano i vip degnamente circondati dalle cento altre specialità nostrane presentate a turno durante le quattro giornate del salone (gubana, strucchi, biscotti di mais, trota di San Daniele, pitina, Ocadella, prensnitz, putizza, Goccia di Carnia, grappa). Il contenuto delle mille bottiglie di vino acquistate e proposte da AgraPromo è finito in circa diecimila assaggi gestiti con grande professionalità dalla affiatata squadra dei ragazzi di Federdoc. Un gruppo che, da tempo, con entusiasmo e armonia propone, senza steccati, i vini di tutte le nove Doc re-

gionali. Gli alunni del quinto anno dell'Istituto alberghiero "Stringher" di Udine, coordinati da due insegnanti (vedi foto allegata), pur se a ranghi ridotti a causa dell'influenza che aveva colpito alcuni di loro, hanno tenuta alta la qualità del servizio nel proporre circa 200 coperti il giorno sfornati dalle cucine del ristorante ai cui fornelli si alternavano, impressionando gli ospiti, gli chef Vinicio Dovier e Beppino D'Olivo (della "Fattoria dei Gelsi" di Lignano).

Ogni giorno un menu diverso con una bellissima e buonissima proposta dei sapori del territorio abbinati ai nostri migliori vini bianchi, rossi e dolci. Pure il caffè di Trieste ha riscosso molti consensi, mantenendo viva la giusta fama che si è conquistato negli anni.

## Nell'ottica del turismo integrato soddisfazione di Confcommercio

**Q**uattro giorni di promozione turistica di altissimo livello. Il Friuli Venezia Giulia ha superato ogni tipo di attesa alla Borsa internazionale del turismo 2005 di Milano. Ha presentato lo stand di gran lunga più apprezzato, ha lavorato per il decollo dell'offerta regionale integrata "Ospiti di gente unica", ha lanciato tutta una serie di iniziative mirate ad allungare la stagione turistica. Questi i commenti di alcuni responsabili di Confcommercio nel settore turistico-alberghiero.

**Bruno Della Maria:**

"Netto il miglioramento rispetto all'anno scorso. Una presenza con un taglio più commerciale, in uno stand in cui il visitatore riusciva a districarsi senza difficoltà, considerato che tutte le realtà regionali erano ben visibili. La proposta delle aree tematiche è stata vincente".

**Cesare Mansi:** "è stato il frutto di un progetto comune che mira a valorizzare le tante perle del Friuli Venezia Giulia. La strada intrapresa è quella giusta ed è un bene che la Regione abbia colto l'importanza di sostenere un comparto che



può diventare una delle risorse principali del rilancio economico del territorio".

**Paola Schneider:** "Lo stand era originale, ma un po' troppo disordinato. Però la questione è un'altra: in Bit c'erano pochi compratori, per cui l'occasione è stata molto promozionale, ma poco commerciale. Un problema che non riguarda la strategia regionale, ma che investe tutto il sistema fieristico che, credo, vada ripensato".

**Franco Mattiussi:** "Il nostro era lo stand più vivo e comunicativo ed è stata anche ottima l'iniziativa di portare a Milano gli operatori per poter 'aggredire' il pubblico. Sono più che soddisfatto di vedere percorsa la strada per una promozione efficace".

# Attualità

La Camera sponsor del progetto culturale che animerà Udine dal 5 all'8 maggio

## Vicino e Lontano a Udine identità e differenze nei conflitti

“**Q**uando un gruppo di persone preparate e motivate, provenienti da Udine, si è presentato alla porta di casa mia per chiedermi di aderire a un progetto che puntava ad aprire gli occhi della gente su una parte di mondo in cui ho vissuto per trent'anni con Tiziano, ho detto immediatamente di sì”. Così Angela Staude Terzani, moglie del compianto giornalista e reporter scomparso nel luglio 2004, al quale si devono memorabili pagine sul continente asiatico, descrive il suo “amore a prima vista” per il progetto “Vicino/Lontano: identità e differenze al tempo dei conflitti”, occasione d'incontro e dibattito sul rapporto tra Occidente e Oriente messo in cantiere nel capoluogo friulano per la prossima primavera (5-8 maggio 2005) proprio nel segno di Tiziano Terzani.

Motore dell'iniziativa

l'associazione “Vicino/Lontano”, che s'è prodigata per organizzare un nutrito calendario d'iniziativa con il supporto di un comitato scientifico, del quale fa parte nientemeno che lo scrittore, giornalista e poeta polacco Ryszard Kapuscinski, ma che annovera anche nomi di spicco del giornalismo italiano come Paolo Rumiz, Lucio Caracciolo, Valerio Pellizzari, e personalità del mondo accademico e della cultura come Leopold De Stabenrath, Lim Chong Keat e Giangiorgio Pasqualotto.

Il progetto si sviluppa lungo le tre direttrici del confronto, attraverso forum-dibattiti aperti al pubblico, dell'arte e della cultura, attraverso itinerari tra suoni, parole, immagini e sapori dell'Oriente, e del viaggio, attraverso un'insolita proposta di percorsi alternativi.

“L'intenzione – ha spie-

gato l'inviato e scrittore Paolo Rumiz che fa parte della Giuria del premio – è creare un luogo dove raccontare i tanti Orienti vicini e lontani, senza le demonizzazioni di una parte dello schieramento politico italiano, e oltre il buonismo esangue di una certa sinistra, incapace di tener conto anche delle paure che nascono nella ‘pancia della gente’ quando si confronta con qualcosa di poco conosciuto”. E così il pool organizzativo, che ha incontrato subito una risposta positiva da parte delle istituzioni, in particolare la Regione Friuli Venezia Giulia e il Comune di Udine, ha messo subito i ferri in acqua per dare vita a quello che si profila davvero come un “unicum” in Italia.

A cominciare dal Premio letterario intitolato a Tiziano Terzani, prima edizione assoluta, che sarà aperto a scrittori e giornalisti, e che rappresenterà un po' il cuore pulsante delle altre ini-



ziative in programma. Prestigiosa la giuria, di cui faranno parte, tra gli altri, lo stesso Kapuscinski, i giornalisti Giulio Anselmi, Ettore Mo, Valerio Pellizzari, uno dei più apprezzati reporter di guerra del panorama giornalistico mondiale, il direttore del Messaggero Veneto Sergio Baraldi e l'inviato speciale del Tg 5 Toni Capuozzo. Oltre al premio, il cuore di Udine ospiterà anche una serie di forum-dibattiti con importanti personaggi della cultura e del giornalismo in-

ternazionale, per aprire nuovi spazi e metodi di riflessione. “Il fatto che tutto ciò accada in una città come questa, fuori dei grandi circuiti – ha commentato Angela Staude Terzani –, è in perfetto accordo con lo spirito e la visione di Tiziano, che amava il mondo perché diverso in tutte le sue parti”.

Il programma di “Vicino/Lontano”, che comprende anche alcuni itinerari tra mostre, happening e degustazioni, nonché un ampio spazio dedicato al viaggio-

tore anticonformista nell'ambito di “Fuori rotta”, angolo riservato agli incontri, ai libri e alle conversazioni sul tema del viaggio insolito, estraneo alle proposte consumistiche imperanti sul mercato, sarà anche l'occasione per riparlare di temi scottanti dell'attualità, come le guerre vicine e lontane, le sfide poste all'economia dell'Occidente dalle “tigri” asiatiche, la manipolazione dell'informazione sui conflitti vecchi e nuovi che sconvolgono il pianeta.

## CCIAA NEWS - REGOLAZIONE DEL MERCATO

Alla Camera di Udine 83 procedimenti avviati nel 2004 a fronte dei 77 di Milano

# Attività di conciliazione Udine batte Milano



Il professor Soldati e il presidente Valduga

Con la riforma del diritto societario, anche le controversie tra soci – come, per esempio, liquidazioni di quote, azioni di responsabilità de-

gli amministratori e contenziosi tra consumatori e banche relativi ad azioni di investimento – possono essere risolte attraverso la conciliazione delle Camere

di commercio. Operativo da 6 anni, il servizio dell'ente camerale udinese ha incrementato costantemente il numero dei procedimenti avviati: tredici nel 2000, 19 nel 2001, 42 nel 2002, 58 nel 2003 fino agli 83 del 2004. Una cifra significativa considerando che, lo scorso anno, le Camere di commercio di Milano e Bologna ne hanno registrati rispettivamente 128 e 77. "Confermando la scelta di puntare sulla conciliazione degli enti camerale anche per rispondere alle difficoltà in cui versa la giustizia ordinaria – ha detto il presidente della Cciaa, Adalberto Valduga, aprendo i lavori del semi-

nario di aggiornamento coordinato da Nicola Soldati (docente di diritto commerciale e fallimentare all'Università di Bologna) che si è svolto recentemente a Udine –, il legislatore ha valorizzato ulteriormente il ruolo degli Enti camerale, quali istituzioni deputate alla promozione e alla diffusione di forme alternative per la risoluzione del contenzioso civile"

"Uno degli elementi che rendono il nostro Paese poco attrattivo per gli investitori stranieri – ha sottolineato Valduga – è proprio la scarsa certezza del diritto e la lentezza della giustizia nel dirimere le

controversie. Lo strumento della conciliazione, da questo punto di vista, assume un ruolo di fondamentale importanza per il recupero della competitività".

Strumento sempre più utilizzato da consumatori e imprenditori, la conciliazione della Camera di commercio di Udine rappresenta un'alternativa rapida ed efficace per risolvere controversie evitando il ricorso alla giustizia ordinaria. Mediazione immobiliare, vendita di beni non conformi e contratti di fornitura tra imprese sono alcune delle materie che i 32 conciliatori accreditati dall'Ente camerale udinese hanno affrontato dal 1999,

anno in cui conciliazione e arbitrato sono stati inseriti nel "pacchetto" dei servizi della Cciaa di Udine.

Veloce (45 giorni il termine massimo dall'avvio della procedura alla seduta di conciliazione) e poco costosa (l'importo del procedimento, che varia in relazione al valore della controversia, va da un minimo di 40 a un massimo di 10 mila euro), la conciliazione permette di giungere, con il supporto di un conciliatore (liberi professionisti con una formazione specifica in questo settore), a un confronto diretto fra le parti finalizzato ad analizzare e risolvere il contenzioso.

## Vantaggiose le nuove tariffe per il servizio della Camera

Inutile ricordare quanto numerose siano nel nostro Paese le controversie tra imprese e tra imprese e consumatori, e quanto sia purtroppo lungo e costoso ricorrere ai tradizionali mezzi di giustizia. Ecco allora che la conciliazione può diventare una valida alternativa con evidente risparmio di tempo e di denaro, consentendo di diminuire le spese di risoluzione dei conflitti.

Le recenti novità normative, nel riformare e rafforzare l'istituto della conciliazione, hanno disciplinato i costi della procedura conciliativa ridefinendo il criterio di calcolo delle indennità dovute per il servizio.

Anche la Camera di commercio di Udine si è così uniformata e ha adottato

un nuovo tariffario, in vigore dal primo gennaio 2005.

Ma quanto costa dunque conciliare? E soprattutto è davvero conveniente?

I costi della conciliazione sono accessibili e contenuti. Predeterminati in maniera trasparente dal Regolamento della Camera di commercio, sono conoscibili in anticipo dalle parti: non vi saranno dunque spese aggiuntive né "sorprese" di alcun genere.

L'indennità spettante per la fruizione del servizio fornito dalla Camera di commercio comprende due differenti voci: le spese di avvio del procedimento e le spese di conciliazione. Le spese di avvio sono dovute nel momento stesso in cui viene presentata la domanda. L'importo, di 30 euro, è

versato dal ricorrente nel momento del deposito dell'istanza e dalla parte aderente alla procedura nel momento del deposito della risposta o comunque prima dell'incontro di conciliazione. In realtà il legislatore ha previsto casi specifici in cui il "diritto iniziale" non viene richiesto e l'attivazione è dunque gratuita: quando il tentativo di conciliazione è previsto come obbligatorio dalla legge (nel caso, per esempio, di controversie in materia di subfornitura), quando le parti depositano una domanda di conciliazione congiunta, ma soprattutto quando una delle parti della controversia è un consumatore.

Con quest'ultima "clausola" si può ben capire dunque che le spese di avvio sono di fatto ridotte a casi

limitati, visto che chi chiede l'intervento del conciliatore è quasi sempre un consumatore.

Per quanto attiene alle spese di conciliazione, riportate nella tabella qui a fianco, il legislatore ha previsto invece un calcolo

commisurato al valore della controversia che, di norma, è quello indicato nella domanda di conciliazione. Tutte le presenti tariffe sono comprensive di Iva. Le spese della seduta sono dovute da ciascuna parte e devono essere corrisposte prima dell'inizio dell'incontro di conciliazione. Esse comprendono anche l'onorario del conciliatore e coprono l'intero procedimento, indipendentemente dal numero di incontri svolti.

Nel caso in cui tale valore sia indeterminato, indeterminabile o vi sia una notevole divergenza tra le parti sul valore della lite, la Camera di commercio, a termini di regolamento, individua la tariffa da applicare. Per informazioni consultare il sito Regolazione del mercato) o rivolgersi all'ufficio Arbitrato e Conciliazione della Camera di commercio di Udine (telefono 0432- 273263/210, e-mail arbitrato@ud.camcom.it).

TABELLA RECANTE I COSTI DEL SERVIZIO DI CONCILIAZIONE					
Valore della lite				Spesa per ciascuna parte	
Fino a Euro	1.000			Euro	40,00
da Euro	1.001	a Euro	5.000	Euro	100,00
da Euro	5.001	a Euro	10.000	Euro	200,00
da Euro	10.001	a Euro	25.000	Euro	300,00
da Euro	25.001	a Euro	50.000	Euro	500,00
da Euro	50.001	a Euro	250.000	Euro	1.000,00
da Euro	250.001	a Euro	500.000	Euro	2.000,00
da Euro	500.001	a Euro	2.500.000	Euro	4.000,00
oltre Euro	2.500.001			Euro	6.000,00

## Immobili in costruzione: nuove tutele per l'acquirente

Importanti novità in vista nel settore del mercato immobiliare. Risale, infatti, al 18 febbraio il positivo esame preliminare, da parte del Consiglio dei ministri, dello schema di decreto legislativo per l'attuazione della delega conferita al Governo con la legge n. 210 del 2004 al fine di tutelare i diritti patrimoniali degli acquirenti di immobili in costruzione da possibili situazioni di crisi del costruttore.

Con la nuova normativa, all'atto della sottoscrizio-

ne di un contratto che abbia come finalità il trasferimento non immediato della proprietà su un immobile da costruire, si stabilisce ora l'obbligo per il costruttore di fornire all'acquirente una fideiussione di importo pari alle somme e al valore di ogni altro eventuale corrispettivo che il costruttore stesso abbia riscosso e che, secondo i termini e le modalità stabiliti nel contratto, debba ancora riscuotere dall'acquirente prima del trasferimento del bene. La

violazione dell'obbligo citato si configura quale motivo di nullità del contratto che soltanto il compratore potrà far valere.

Altra significativa novità è l'obbligo per il costruttore di stipulare una polizza assicurativa a garanzia del risarcimento dei danni conseguenti a vizi dell'immobile manifestatisi successivamente alla stipula dell'atto definitivo di compravendita. I vizi oggetto di questa particolare tutela sono quelli disciplinati dall'articolo

1669 del Codice Civile (rovina totale o parziale oppure gravi difetti costruttivi delle opere, per vizio del suolo o per difetto della costruzione), così che la copertura dovrà essere garantita per dieci anni a far tempo dalla data di ultimazione dei lavori.

Allo scopo di rendere più trasparente l'operazione negoziale per l'acquirente, il decreto delegato ha poi compiutamente disciplinato i contenuti del contratto e i relativi allegati. Quanto alle modalità di

pagamento del prezzo, anche per agevolare la successiva documentazione in caso di escussione della garanzia fideiussoria, si è previsto che i pagamenti debbano essere effettuati mediante sistemi di canalizzazione bancaria o postale, fatte salve ulteriori modalità comunque in grado di assicurare la prova certa dell'avvenuto pagamento.

Significative appaiono anche le modifiche che lo schema di decreto delegato apporta alla legge fallimentare, nella parte in cui da un lato si introducono limitazioni alla esperibilità delle azioni revocatorie per gli acquisti di immobili a uso abitativo,

destinati a costituire l'abitazione principale dell'acquirente o di suoi parenti o affini entro il terzo grado, e dall'altro si autorizza il "promittente acquirente" a chiedere lo scioglimento del contratto prima di eventuali diverse valutazioni del curatore. L'entrata in vigore del decreto delegato, anche con riferimento alla compiuta disciplina del Fondo di solidarietà previsto nella legge delega, consentirà di colmare una grave lacuna normativa nell'ambito delle tutele per gli acquirenti di immobili in costruzione, allineando così la legislazione dell'Italia a quella degli altri Stati europei.

Domande e segnalazioni entro e non oltre il 29 aprile

# Premiazione lavoro e progresso al via il bando di concorso 2005

È stato approvato il bando di concorso per il 2005 per le tradizionali premiazioni del lavoro e del progresso economico che la Camera di commercio organizza ogni anno. Come sempre, sono state previste due categorie: i lavoratori e gli imprenditori. Per le aziende sono stati previsti 20 premi così suddivisi: 4 imprese industriali, 4 commerciali e 4 turistico/alberghiere, 4 artigiane, 4 imprese agricole affermatesi in particolare negli ultimi tre anni sul mercato nazionale o estero per intraprendenza commerciale, realizzazioni innovative, qualità della produzione e dei servizi, capacità e serietà imprenditoriali, mantenimento e crescita dei livelli occupazionali; 4 premi a imprese particolarmente at-

tive nel campo delle esportazioni che, in particolare nell'ultimo biennio, hanno contribuito a valorizzare nel mondo il prodotto made in Friuli; 2 premi a imprenditori friulani particolarmente distintisi all'estero; 2 premi a imprese distinte nel settore delle attività tradizionali e artistiche; 2 premi a imprese costituite sotto forma di cooperativa che abbiano raggiunto livelli di eccellenza nel proprio settore; 1 premio a un'impresa la cui attività sia risultata particolarmente significativa per l'occupazione femminile; 1 premio a un'impresa di recente costituzione che abbia conseguito risultati significativi grazie all'attuazione di un'idea imprenditoriale particolarmente innovativa. Per quanto riguarda i lavoratori, possono

partecipare al concorso i dipendenti che hanno prestato almeno 30 anni di servizio e tuttora prestano la loro opera, sempre alle dipendenze della stessa impresa con sede in provincia di Udine svolgente attività economiche nei settori industria, commercio, artigianato, turistico-alberghiero e agricolo.

Titolo preferenziale sarà costituito dalla distinzione per merito, spirito di iniziativa ed elevate capacità professionali, e aver concorso con il proprio lavoro allo sviluppo dell'impresa per la quale hanno operato. Ai lavoratori sono riservati 2 premi a dirigenti d'azienda; 6 premi a impiegati; 10 premi a operai; 3 premi a lavoratori in quiescenza (da non più di tre anni); 2 premi a lavoratori friulani che si sono parti-

colamente distinti all'estero; 2 premi a coloro che si sono distinti per speciale e lodevole impegno o per meriti particolari in ambito economico, nonché a chi abbia conseguito un brevetto per invenzione industriale di particolare rilevanza dal punto di vista tecnico, sociale, della sicurezza sul lavoro o della preservazione dell'ambiente. Le domande di ammissione al concorso possono essere presentate direttamente dall'interessato o dai datori di lavoro (un unico lavoratore per azienda) o dalle associazioni sindacali e di categoria e dovranno comprovare, mediante dichiarazione del datore di lavoro o altra idonea documentazione, le condizioni di fatto per cui si ritiene che il concorrente abbia titolo al premio.

Il concorso è riservato alle aziende con sede nella provincia di Udine, su loro richiesta o su segnalazione delle associazioni di categoria o da chiunque altro fatte, purché in attività da almeno dieci anni (con eccezione del premio per l'impresa innovativa di recente costituzione) e purché la documentazione allegata comprovi le condizioni di fatto per cui ciascuna azienda ritiene di aver titolo al premio.

Le imprese e gli inventori devono rispettivamente avere sede principale o essere residenti in provincia di Udine. Gli interessati possono rivolgersi alla Camera di commercio di Udine, Ufficio Promozione (0432/273.517-528 e-mail: promozione@ud.camcom.it) per ritirare il fac-simile della domanda e per even-

tuali ulteriori chiarimenti. Il regolamento e i moduli delle domande si possono trovare anche sui siti [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) e [www.madeinfruli.com](http://www.madeinfruli.com). Le domande e le segnalazioni dovranno pervenire alla Camera di commercio entro il 29 aprile 2005. Le premiazioni avranno luogo, in forma solenne, in data da stabilirsi. L'assegnazione dei premi sarà deliberata insindacabilmente dalla Giunta della Camera di Commercio di Udine sulla base di graduatorie di merito stabilite da un'apposita commissione. La Giunta camerale si riserva inoltre di attribuire dei premi speciali a coloro - personalità, imprenditori, amministratori pubblici - che hanno contribuito in maniera determinante allo sviluppo economico del Friuli.

Nuovi corsi dell'Azienda speciale Ricerca & Formazione

## Formazione d'impresa

L'Azienda speciale Ricerca & Formazione organizza a partire dal mese di marzo brevi corsi di formazione e di aggiornamento rivolti al mondo dell'impresa, alle persone occupate e non occupate, per sostenere la crescita professionale e acquisire nuove conoscenze.

**Mettersi in proprio, pianificare l'avvio di un'attività d'impresa:** per impostare e sviluppare con successo un business plan completo, strumento fondamentale per pianificare l'avvio di un'at-

tività d'impresa. Durata: 7 ore.

**I controlli del fisco:** per distinguere le varie tipologie di controllo, conoscere i reati e le sanzioni previste, comprendere le tipologie di accertamento, leggere la documentazione. Durata: 16 ore.

**Import/export, contratti e pagamenti con l'estero:** per approfondire le tematiche della contrattualistica internazionale e per gestire le modalità e i tempi di pagamento nelle transazioni con l'estero. Durata: 12 ore.

**Business English, la corrispondenza commerciale:** per approfondire le tematiche dell'inglese commerciale affrontando le tecniche di redazione di lettere ed e-mail di vendita e marketing e di comunicazione al telefono. Durata: 16 ore.

**Il fenomeno mobbing, strategie di intervento e prevenzione:** per conoscere gli strumenti legislativi e diffondere le pratiche professionali atte a prevenire il fenomeno delle molestie in ambiente di lavoro. Durata: 7 ore.

**Empowerment, motivazione e sviluppo delle risorse personali:** per accrescere il livello di rendimento della persona. Si individuano le caratteristiche da potenziare per aumentare la performance, l'efficacia comunicativa, la motivazione, la leadership. Durata: 14 ore.

**I finanziamenti alle imprese:** per conoscere le leggi relative alla finanza agevolata alle imprese, analizzare i possibili progetti di sviluppo aziendale, conoscere modi e tempi per la presentazione dei

progetti e la partecipazione ai bandi. Durata: 7 ore.

**Strategie e tecniche di vendita:** per migliorare le proprie tecniche con l'approccio consulenziale alla vendita pianificando le strategie in modo da superare gli obiettivi, colpire i responsabili acquisti, anticipare le obiezioni e chiudere agevolmente la vendita. Durata: 12 ore.

**Visual merchandising, valorizzare lo spazio commerciale:** per migliorare la comunicazione sul prodotto valorizzando lo spazio di vendita attraverso le tecniche del merchandising, disciplina che sviluppa sistematicamente tutte le opportunità offerte dalla vendita visiva. Durata: 8 ore.

**Sicurezza informatica in azienda, IT Security Policies:** per comprendere come implementare una politica di sicurezza informatica in azienda con un approccio sistematico che ne assicuri la corretta impostazione e la certezza di poter fronteggiare le insidie diffuse attraverso le reti informatiche. Durata: 8 ore.

Ogni corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 12 partecipanti ed è previsto il pagamento di una quota di partecipazione. Per ulteriori informazioni: Azienda speciale Ricerca & Formazione della Camera, viale Palmanova 1/3, Udine (0432-526333, fax 0432-624253), [www.ud.camcom.it/ref/ricer](http://www.ud.camcom.it/ref/ricer).

## Installazione di impianti: nuove regole e nuovo Albo

Dopo una serie di proroghe, il 1 luglio 2005 entrerà in vigore la nuova normativa contenuta nel testo unico delle disposizioni in materia edilizia che attiva negli uffici delle Camere di commercio il nuovo Albo degli Installatori degli impianti e che sottopone tutte le imprese installatrici di impianti in edifici alla disciplina della legge 46/1990, indipendentemente dalla destinazione d'uso degli stessi. Si tratta di un albo abilitante nel quale dovranno iscriversi preventivamente tutti coloro che, in possesso dei requisiti pro-

fessionali di legge, intendono esercitare l'attività di installazione, trasformazione, ampliamento e manutenzione di impianti elettrici, elettronici, di riscaldamento e climatizzazione, idrosanitari, a gas, di sollevamento e di protezione antincendio installati in tutti i tipi di edifici. L'emaneazione delle nuove norme trova giustificazione nella necessità di introdurre in questo particolare settore un regime che risponda ancor di più al principio della sicurezza degli impianti e dell'utenza, tenuto conto degli interessi generali coinvolti.

Dal 1 luglio 2005 l'iscrizione nell'albo, valida su tutto il territorio nazionale, diventerà il presupposto necessario per ricoprire la posizione di responsabile tecnico nelle imprese di impiantistica. Essa avverrà a fronte della presentazione di una domanda alla Camera di commercio della provincia di residenza o di domicilio professionale del richiedente, dimostrando il possesso dei requisiti professionali che il testo unico citato prevede. La consultazione dell'albo sarà nazionale e da esso saranno desumibili la data e il numero di iscrizione, i dati

anagrafici degli iscritti, completi di indirizzo di posta elettronica e di eventuale recapito telefonico, gli impianti per i quali è stata ottenuta l'iscrizione, l'indicazione dei requisiti professionali sulla base dei quali è avvenuta l'iscrizione, ed eventuali provvedimenti di sospensione o cancellazione. Sempre su domanda, gli iscritti dovranno poi comunicare le eventuali modifiche, sia per ciò che riguarda le tipologie degli impianti sia per quanto riguarda i mutamenti dei propri dati personali rilevanti per la tenuta dell'albo, che sarà soggetto a



revisione quadriennale. Il legislatore non poteva dimenticare di prevedere un regime transitorio per coloro che alla data del 1 luglio 2005 rivestono la qualifica di responsabile tecnico in imprese esercenti l'attività impiantistica e iscritte nel Registro delle imprese o nell'Albo delle imprese artigiane. Costoro infatti avranno titolo all'inserimento nel nuovo albo pre-

via presentazione di apposita domanda da inoltrare alla Camera di commercio competente entro un anno dal 1 luglio 2005.

Il ministero delle Attività produttive ha già predisposto la modulistica che dovrà essere utilizzata e che sarà disponibile nei prossimi mesi anche sul sito della Camera di commercio di Udine [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

# Pagjine furlane

Pai emigrants talians e je nassude za la "Cjarte dai servizis"; e par chei furlans?

## Turisim: la "diaspore" un marcjât di esplorâ

par cure di Luche Nazzi

«**I** talians sparnicâts pal mont a son une risorse strasordenarie, tant pal aspjet sociâl che par chel economic»: sburtât di cheste convinzion, il ministri pai Talians tal mont, Mirko Tremaglia, al tire adilunc cu la promozione d'iniziativis politicis, culturâls e economicis di ogni fate ([www.ministeroitalianinelmondo.it](http://www.ministeroitalianinelmondo.it) - [mim@esteri.it](mailto:mim@esteri.it)). Za fa cualchi mês, e je nassude la "Confederazion dai imprendidôrs talians tal forest", incorazide e plausade cence esitazions dal president de Republiche, Carlo Azeglio Ciampi. Tal mês di Decembar, po, e je stade metude sù la "Cjarte dai servizis", par prudelâ chel che di cualchi timp incà si clame "turisim indaûr" o, par talian, "turismo di ritorno".

Pai emigrâts (si calcolin 4 milions di citadins talians residents tal forest e 60 milions di oriunts), a saran ufiertis riduzioni sui biliets dai trens e dai avions, pes visitis dai museus e par appuntamenti culturâi, ma anje par taule e jet. L'idee le à vude l'organizazion "PromoturIta-



La convigne dai imprendidôrs furlans de Americhe latine, in maneade di "Friuli nel Mondo"

lia", patrocinade dal ministri di Tremaglia, che si è convenzionade cun 700 albierts dal Stivâl e che, mediant dal lûc internet [www.promoturitalia.it](http://www.promoturitalia.it), e intint di garantî la vendite "online" dai prodots turisticis pe diaspore. La "Cjarte dai servizis" curade di "PromoturItalia" si pues domandâ anje mediant di un "call center" (800189929). L'organizazion, par favorî un contat diret fra la domande des comunitâts dai talians tal forest e l'ufierte

de sô "Cjarte dai servizis", e à imbastît un "Osservatori" cu la cjame di scandaiâ di un continui lis esigjencis dai potenziâi "turiscj indaûr". Diretôr dal ufici al sarà Norberto Tonini, za funzionari dal setôr emigracion de Region Friul-V. J. e president dal "Centri sportîf talian" de Diocese di Udin. «La "Cjarte dai servizis" - al à declarât Tonini, la di ch'al è stât presentât il proget - e strope une buse grandone e a favorî il recupar des nestrîs

comunitâts tal forest, ricognossint che si trate di une risorse ch'o vin di vè braure di jê».

Chescj spiei talians a pandin trop justis ch'a son lis domandis ch'a rivin di agns incà anje de diaspore furlane. "Friuli nel Mondo", par un esempli, i à dedicât un grant spazi al cjapitul dai rapuarts cu la clas imprendidore dal "Friul fûr dal Friul", tant tal so gnûf statût che tal "Program di rinovament organizatîf e programatic", elaborât te Sierade dal 2003 (spie: [www.friulinelmondo.com](http://www.friulinelmondo.com)). Cundiului, la problematiche des "Comu-

nitâts regionâls d'afârs tal forest" e chê des tornadis par turisim dai emigrants furlans a son stadis proponudis dutis dôs a l'atenzion e a la valutazion dai socestants regionâi di chê strade de prime "Convention de furlanetât pal mont", fate a Cividât ai 31 di Lui dal 2004, e a an vût un grant riflès tes convignis dai imprendidôrs furlans te Americhe latine ("Apel di Montevideo", mês di Jugn dal 2004) e dai Fogolârs brasilians dal Stât di Rio Grande do Sul ("Declarazion di Sante Marie", dai 24 di Setembar dal 2004). «La nestre Region - al declarave za timp il sot president di "Friul pal Mont", Rino Di Bernardo, intun'interviste cul mensîl dal Ent dal mês di Setembar stât - no à mai inviade una politiche di sest par sfrutâ in forme sistematice il grant patrimoni uman, di disponibilitât, di competencis e di cognoscincis rapresentât de nestre diaspore imprendidoriâl. Sichê al vûl tacât, cence cincuantâle. Al è un patrimoni che no podin dispierdi o, piês cun piês, strassâ».



I projets e lis ativitâts de Proprietât coletive di Pesariis, in Cjargne

## La montagna possibil

**A**nje tes piçulis comunitâts, in mont, si pues garantî il servizi indispensabil di une buteghe di coloniâi, a la barbe de "man invisibil dal marcjât"; ma al vûl doprât come cu va lis risoris disponibilis. E je la filosofie ch'e inspire, dal 2003 incà, la Ministrazion frazionâl di Pesariis, in Cjargne ([www.pesariis.it](http://www.pesariis.it) - [pesariis@pesariis.it](mailto:pesariis@pesariis.it)). Ai 20 di Setembar di chel an, difat, e à tornât a vierzi la buteghe dal paîs e d'in chê volte la gestion operative e juste i conts. Che anzit, tal 2004, il belanç si è sie-rât cun mil e 20 euros di atif, «anaje se la buteghe - al sclaris il responsabil ministratîf de Proprietât

coletive di Pesariis, Delio Strazzaboschi - e à scugnût operâ te impossibilitât ogjetive di azi sui volums (considerât l'asset demografic dal paîs) e di otignî fûr de zone presits di compre plui remuneratîfs (par resons logjistichis), e se po no à podût nançe trasferî sui consumadôrs chês pocjîs compris agjevoladis». Ma la scomesse de buteghe di Pesariis - al declare Strazzaboschi - e je chê di svilupâ l'ativitât, slargjant l'ufierte e smirant sul interès dai clients plui sensibilizâts su lis cuistions dal ambient e de ecuitât». Al è ben par chel che il 2005 al segnarà la disponibilitât di prodots biologjics o ecologjics dongje di ogni prodot cumierçâl. A saran duncje vendudis mangjativis biologjichis certificadis e ecocompatibils di produzion regionâl o dadis fûr des cjadenis dal cumierç just e solidâl. Par chel che s'inten i prodots ecologjics, a saran cjapâts chei certificâts "Iso 14001" o "Emas" o cu la marche di cualitât "Ecolabel". Lis aziendis interpe-

ladis a saran chês certificadis "SA 8000" su la responsabilitât sociâl des impresis e sui derits dai lavoradôrs.

La ministrazion frazionâl di Pesariis (cuntun belanç pal 2005 ch'al varès di justâsi a 520 mil euros) e gjestis in forme moderne e inovative, a pro de comunitât, un patrimoni coletîf

di derit public di 554 etars di bosc di produzion (par valorizâ cheste risorse a son stadis apaltadis altris 4 pistis forestâls gnovis, ch'a slargjaran la rêd di 15 chilometri, bielzà realizade); di 284 etars di bosc di fuee in gjoldiment grautit dai frazioniscj (lens di brusâ); e di 747 etars di superficiis improduttivis.

Tal patrimoni immobiliare de Proprietât coletive a jentrin la "Cjase dal orloi" (uficis de ministrazion), l'albiert "Pradibosc", il "Residence pesarino" (6 monolocâi, e 3 bilocâi par vendemis), il ripâr alpin "Entralais" e dôs cjasis par vendemis ("Da Cuestada" e "Palabona"). In zornade di vuê, po, e je daûr a jessi regolate anje la Latarie, dulà ch'a saran gjavâts fûr une buteghe pal spaç di prodots dal artezanât tipic - massime di orloiarie -, registrâts cu

la marche "ValTempo", une sale multimediâl e un centri studi su la Proprietât coletive. Ducj ju intervencis di recupar edilizi e di valorizazion architettoniche dal "Paîs dai orlois", comprindudis lis voris za finidis dal "Lavador public" e de Fontane di aghe solfarose, a disvulcin il program di svilup coletîf "Val Pesarina-La Valle del Tempo" pal miogramment de cualitât de vite dai residents e pe caraterizazion turistiche de vile cjargnele.

Universitât e Provincie di Udin a dan fûr 4 dizionaris specialistics

## Impresis par furlan

**L**is impresis de industrie e dal cumierç, dal setôr edil e dal sistem dai transpuarts e dutis chês ch'a operin cu l'informatiche e cu lis gnovis tecnologjiiis, di cualchi mês incà, a an a disposizion un "Dizionari talian-furlan" par ognidun dai lôr camps d'azion. Ju à realizâts il "Centri interdipartimentâl di ricercje su la lenghe e la culture dal Friul" de Universitât furlane ([www.uniud.it/cirf](http://www.uniud.it/cirf) - [cirf@amm.uniud.it](mailto:cirf@amm.uniud.it)) e ju à stampâts la Provincie di Udin, cui finanziaments

garantîts de leç statâl 482/1999. Il proget al è poleât sui spiei di lenghistiche aplicade, realizâts in Catalogne. I volumuts specialistics dâts fûr (sù par jù di un centenâr di pagjnis dal un) a son 4. Il "Dizionari talian-furlan di industrie, cumierç e imprese" lu an curât Sara Cuomo e Kelly Di Lazzaro; il "Dizionari talian-furlan di edilizie e costruzioni", Dana Concina e Rosalba Della Pietra; il "Dizionari talian-furlan di viabilitât e transpuarts", Matteo Cendou. A 'nd è po il "Dizionari ta-

lian-furlan di informatiche e gnovis tecnologjiiis", là ch'è a lavorât Federica Angeli. Par ogni vocabulari a son stâts ingaiâts: tant che coordinadore dal "Cirf" Linda Picco; sicu consulents specialistics Sandro Silani, Valentina Piccinno, Zuan Pieri Biasatti, Angelo Pittana e Fabio Boltin; e come consulents lenghisticis Alessandro Carrozzo, Carlo Puppo e Federico Vicario, direzûts dal responsabil scientific dal proget Pier Carlo Begotti. La structure gjenerâl di dutis lis voris e je presentade in

cheste forme te jentrade: «Il dizionari al è strutturât inte forme classiche di une liste alfabetiche di tiermins: la peaufe taliane, numerade progressivamente, e presente une scurtature cu la categorie gramaticâl (verp, sostantîf, locuzion, adietîf, e v. i.), dopo e ven la peaufe furlane, cu la sô categorie, e par ultime la definizion di chel tiermin furlan, cu lis vôs talianis che ur corispuindin. Une piçule bibliografie di riferiment e jude l'utent che al à gust di savê alc di plui sul argument».



L'orloi che i da il non a la Cjase de Ministrazion frazionâl

## CCIAA NEWS

Il 26 e il 27 aprile visite guidate e incontri tecnici

# La Camera a Belgrado per la Fiera dell'edilizia

La Camera di commercio di Udine in collaborazione con la Camera di commercio della Serbia e Montenegro organizza dal 26 al 28 aprile 2005 una missione economica a Belgrado che prevede una visita guidata alla Fiera internazionale dell'edilizia il giorno 26 aprile e una giornata di incontri tecnici tra imprenditori friulani e imprenditori della Serbia del settore dell'edilizia il 27 aprile.

Le attività d'interesse riguardano: impianti idraulici, antincendio, marmo, granito, impianti per la climatizzazione, tubi, materiali edili vari, piastrelle, sanitari e arredamento ba-

gno, piscine, saune, serramenti in legno e alluminio, macchine e impianti per l'industria edile, progettazione, costruzione, ristrutturazione, arredamento interni, ascensori, isolamento acustico.

Sulla base delle schede compilate da parte delle aziende friulane interessate, saranno selezionati dei partner serbi idonei e successivamente sarà predisposto un calendario d'incontri operativi che si svolgeranno alla Camera di commercio della Serbia e Montenegro a Belgrado.

L'adesione all'iniziativa comprende i seguenti servizi gratuiti: mezza giornata di visita guidata alla Fie-

ra internazionale dell'edilizia, una giornata di incontri individuali a Belgrado con i potenziali partner scelti, servizio di interpretariato durante la visita guidata e gli incontri bilaterali, documentazione informativa e assistenza in loco (Belgrado) da parte del personale della Camera di commercio di Udine.



## Progetto Interreg "Corinna" per favorire l'innovazione tecnologica delle aree di confine

Favorire l'innovazione tecnologica delle regioni coinvolte intervenendo in settori di attività o di ricerca comuni o complementari, sensibilizzando le aziende e le istituzioni del territorio grazie all'avvio di percorsi "virtuosi" per lo scambio di "casi di eccellenza", che favoriscano la reciproca conoscenza del livello di innovazione tecnologica. Questo l'obiettivo del progetto "Corinna - Cooperation of Regions for Innovation" realizzato nell'ambito dell'iniziativa comunitaria Interreg

III C e coordinato, per il Friuli Venezia Giulia, da Friuli Innovazione - Centro di ricerca e di trasferimento tecnologico, l'ente gestore del neo-costituito Parco scientifico e tecnologico di Udine. Il progetto coinvolgerà, dal 2005 al 2007, le regioni di Friuli Venezia Giulia, Austria, Slovenia, Ungheria, Stuttgart (Germania). Fino a oggi la collaborazione nei settori dell'innovazione tecnologica, infatti, è stata limitata per le differenze nelle politiche dei governi locali, nei regolamenti e negli stru-

menti legislativi. La prima azione di Corinna è prevista per l'8 aprile con il primo workshop (aperto a imprese, istituzioni e operatori del settore), dedicato al tema delle "energie rinnovabili", in particolare al campo delle "biomasse": l'incontro, gratuito, si svolgerà al Guessing Technology Centre, il Parco scientifico e tecnologico della regione del Burgenland (Austria), a partire dalle 9.30. Per informazioni e iscrizioni consultare il sito [www.corinna-net.info](http://www.corinna-net.info) o il referente del progetto Corinna per la nostra regione: Friuli Innovazione, via J. Linussio 51, 33100 Udine, telefono 0432-603612, fax 0432-603887, dottoressa Romina Kocina.

Il 20 aprile alle 14.30 nella sala convegni della Camera

## I mercati dell'Est nuova opportunità

Nell'ambito di Arge 28, crescere assieme all'Europa, la Camera di commercio organizza il 20 aprile alle 14.30, nella sala convegni della Camera a Udine, il convegno "Repubblica Ceca, Slovacchia, Polonia e Bulgaria: opportunità a misura d'impresa".

Il progetto "Supporto alle piccole e medie imprese nelle aree di confine", sviluppato nell'ambito del Programma "Crescere assieme all'Europa", è un'iniziativa dell'Arge 28, in cooperazione con la Direzione generale allargamento della Commissione Europea.

Sin dall'inizio del 2002, il programma ha sostenuto, con azioni mirate, le piccole e medie imprese situate nelle regioni di confine con l'obiettivo di rafforzarne la competitività, di evidenziare gli aspetti positivi derivanti dall'allargamento nonché di promuovere la

cooperazione transfrontaliera tra le piccole e medie imprese favorendo lo sviluppo e l'implementazione di nuove strategie. In vista dell'ormai vicina scadenza naturale del progetto, alla fine del mese di aprile 2005, la Camera di commercio di Udine ritiene utile fornire

agli interessati puntuali aggiornamenti tratti anche dall'esperienza maturata in materia di internazionalizzazione, focalizzando l'attenzione su alcuni Paesi oggetto dell'attività Arge 28 e presentando, anche in prospettiva, i loro nuovi punti di forza. Durante il seminario interverranno il portavoce della comunità di lavoro Arge28, qualificati esperti sui Paesi di riferimento e sulle politiche comunitarie e nazionali. L'oc-

casione sarà propizia per fornire una panoramica dei risultati raggiunti dal progetto "supporto alle piccole e medie imprese nelle aree di confine", nell'ambito del programma "Crescere con l'Europa". Per informazioni rivolgersi a Servizi all'Internazionalizzazione della Camera di commercio di Udine, via Morpurgo, 4 (0432-273230-826, fax +39-0432-503919), e-mail: [ecit338@ud.camcom.it](mailto:ecit338@ud.camcom.it).

## Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

### FIERE IN REPUBBLICA CECA

#### 08.04.-09.04. LA BELLA DONNA PRAGA

Fiera internazionale di cosmetica e di benessere.

#### 13.04.-15.04. PRAGOALARM/ PRAGOSEC PRAGA

Fiera internazionale di sistemi e servizi di sicurezza, antincendio.

#### 13.04.-15.04. INTERKAMERA PRAGA

Fiera internazionale di tecnica digitale, fotografica, video.

#### 19.04.-23.04. IBF BRNO

Fiera internazionale del-

l'edilizia.

#### 19.04.-23.04. SHK BRNO 2005

Fiera internazionale dell'attrezzatura per capannoni.

#### 19.04.-23.04. ELEKTRO BRNO

Fiera internazionale dell'elettroinstallazione e dei sistemi di illuminazione.

#### 19.04.-22.04. PRAGOMEDICA PRAGOFARMA PRAGOPTIK PRAGOLABORA PRAGA

Fiera internazionale di prodotti medicinali.

#### 19.04.-22.04. HANDICAP PRAGA

Fiera internazionale per le

persone portatrici di handicap.

#### 26.04.-28.04. IL MONDO DEL DIVERTIMENTO PRAGA

Fiera internazionale dell'industria del divertimento, degli spettacoli e dei giochi.

### FIERE IN REPUBBLICA SLOVACCA

#### 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, magazzino, 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

#### RICHIESTE ASTEC

La società slovacca cerca una collaborazione produttiva nel settore della meccanica con le società italiane. Produce macchine e macchinari per la produzione di finestre di plastica (saldatrici, frese, avvitatrici, carrelli per i profili di acciaio eccetera), macchine

per lavorazione legno, caldaie a legna, frese per le macchine per la produzione di finestre di plastica. Maggiori informazioni sono a disposizione all'indirizzo: [gabriela@electricamg.com](mailto:gabriela@electricamg.com).

#### RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

#### OFFERTE KAPUCIN

La società si occupa di progettazione e costruzione di strutture alberghiere, capannoni industriali, supermercati eccetera. Lavora per la maggior parte per gli investitori esteri e offre libere capacità e la propria esperienza anche a imprenditori italiani. Le zone che curano sono: Praga, Trebic, Velke Mezirici.

#### RICHIESTA PPP-POHORILKY

La società si occupa di produzione di distillato di prugna e cerca distributori, rivenditori, importatori italiani per la vendita di propri prodotti in Italia.

## Giornate di consulenza alla Camera di commercio

Ogni secondo martedì del mese è disponibile alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori assistenza e informazioni per attivare collaborazioni con le realtà produttive della Repubblica Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due paesi. Il servizio viene reso nell'ambito del progetto Arge 28 - Crescere assieme all'Europa. Informazioni: Servizi all'internazionalizzazione tel. 0432/273230/273826, fax. 0432/503919, e-mail: [ecit388@ud.camcom.it](mailto:ecit388@ud.camcom.it)

# Internazionalizzazione

## Una finestra sull'Austria

# In crescita i cittadini (un milione) che vivono sulla soglia di povertà

di Marco Di Blas

**D**ieci anni fa l'ingresso nell'Unione Europea era stato salutato con entusiasmo dal 66 per cento degli austriaci (questo il risultato del referendum popolare che aveva ratificato l'accordo sottoscritto dal governo), mentre ora il numero degli euroscettici sfiora la metà della popolazione. E ciò benché proprio grazie all'appartenenza all'Ue l'Austria abbia beneficiato di una crescita economica quasi doppia rispetto, per esempio, a quella della Svizzera, che dell'Ue non ha voluto far parte. I parametri economici (Pil, esportazioni, occupazione, inflazione eccetera) sono tutti di segno positivo e inducono a immaginarci l'Austria come il Paese del Bengodi. Ma stranamente non è così. Il rapporto pubblicato il mese scorso dal Ministero per gli affari sociali ha rivelato un dato allarmante: un milione di cittadini della ricca Austria vivono sulla soglia della povertà! Su una popolazione di 8 milioni di abitanti rappresentano il 13,2 per cento.

Com'è possibile una simile contraddizione? La risposta sta nei dati del

rapporto, che confermano la crescita economica dell'Austria, ma rivelano anche che di essa non hanno beneficiato in parti uguali tutti gli strati della popolazione: i ricchi sono diventati più ricchi, è vero, ma anche i poveri sono diventati più poveri.

Il concetto di povertà non è assoluto. In altre parti del mondo un "povero austriaco" potrebbe considerarsi un ricco. Ma la definizione di povertà, comunque, risponde a regole certe fissate dall'Unione Europea. La soglia sotto la quale si è considerati "poveri" corrisponde al 60 per cento del reddito medio. In Austria questo dato equivale a 785 euro mensili per un cittadino adulto. E varia, naturalmente, a seconda della composizione del nucleo familiare: per una famiglia di 5 persone, per esempio, la soglia di povertà sale a 1.885 euro.

Il rapporto del Ministero per gli affari sociali (retto da Ursula Haubner, sorella di Jörg Haider) non individua le cause del fenomeno, che peraltro è comune a molti Paesi industriali in tempi di globalizzazione, lavoro flessibile, mancanza

di ammortizzatori sociali. Delinea però un quadro preciso della situazione. Ciò che preoccupa di più, tuttavia, non è il numero assoluto delle persone minacciate dalla povertà, ma la percentuale nel loro gruppo di appartenenza. Così, per esempio, tra le donne sole che vivono di pensione, questo rapporto sale al 26%: ciò significa che una donna anziana su quattro stenta ad andare avanti. Lo stesso vale per gli immigrati: uno su quattro è povero o sta per diventarlo. Tra gli stranieri di origine turca questo rapporto scende addirittura a uno su tre.

Un altro elemento che emerge dal rapporto del ministero è che la povertà (o il rischio di povertà) è soprattutto femminile. Abbiamo già detto delle pensionate. In una famiglia dove il reddito dipende dal lavoro della donna, il rischio povertà è doppio rispetto a quello in cui chi porta a casa i soldi è maschio. Ma se in una famiglia il reddito deve essere ripartito fra più persone, allora non importa più se chi guadagna è lui o lei: in ogni caso il rischio povertà

attanaglia il 21% dei nuclei. Per capire quanto drammatico sia il problema del mantenimento di una famiglia, basti considerare che in quelle dove non vi sono figli il rischio povertà scende all'8%.

Abbiamo detto all'inizio che i ricchi sono diventati più ricchi. Il rapporto del ministero fornisce anche una dimensione di questa ricchezza. Stimato in 944 miliardi di euro il valore del patrimonio complessivo posseduto dagli austriaci (in denaro, titoli, immobili, aziende eccetera), i 60.000 austriaci più ricchi possiedono 318 di questi miliardi: come dire che meno dell'uno per cento della popolazione è padrona di un terzo dell'intera ricchezza austriaca. Se consideriamo la ricchezza media per cittadino austriaco e prendiamo in considerazione soltanto la popolazione adulta, ciascuno dei 60.000 super-ricchi ha mediamente un patrimonio di 5 milioni 383 mila euro; seguono 600.000 cittadini considerati "agiati", con un patrimonio pro capite di 611.000 euro; infine i restanti 5,4 milioni di austriaci (vale a dire il 90% della popolazio-

## In un portale domande e offerte delle Pmi trivenete e austriache

Il portale [www.tradelItAut.net](http://www.tradelItAut.net) rappresenta lo strumento adatto a favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta delle piccole e medie imprese di produzione del Triveneto e austriache (localizzate in area ammissibile al programma Interreg III I-A) che, appartenendo a settori complementari, siano interessate a utilizzare reciprocamente i propri canali distributivi per la commercializzazione e la cooperazione integrata.

Sono interessati i settori abbigliamento, agroalimentare, ambiente, arredamento, edilizia, elettronica, legno, meccanica, occhialeria, gioielleria e artigianato artistico. Il progetto rientra nelle finalità poste dall'azione 2.1 del Programma di iniziativa comunitaria Interreg III-A Italia-Austria ed è stato implementato in stretta collaborazione con le Camere dell'economia della Carinzia, del Tirolo e la Camera di commercio di Belluno. Informazioni: Ufficio Internazionalizzazione (0432-273843/516, fax 0432-503919), [eicit388@ud.camcom.it](mailto:eicit388@ud.camcom.it), [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

ne), con un patrimonio pro capite di 56.000 euro. Tra questi 5,4 milioni rientra quel milione, di cui si è detto sopra, che è sotto la soglia di povertà o sta per attraversarla.

Il rapporto del Ministero degli affari sociali - lo abbiamo detto - non individua le cause del fenomeno e nemmeno i rimedi. Il quadro che ne emerge, tuttavia, documenta il fallimen-

to nel campo sociale del governo di centrodestra guidato dal cancelliere Wolfgang Schüssel, che ha perseguito - o credeva di perseguire - una politica di sostegno alle famiglie, con contributi finanziari e sgravi fiscali. Proprio questo target, che il governo Schüssel avrebbe voluto privilegiare, appare invece oggi il più minacciato dal rischio povertà.

## 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 IMPORT/EXPORT CILENE

Associazione cilena di produttori operanti nel settore agroalimentare cerca cooperazione per operazioni di import-export. (Rif. 2005.03.01)

liche. (Rif. 2005.03.02)

### SERVIZI

**SERVIZI PER AZIENDE DAL MERCATO POLACCO**  
Studio polacco di consulenza con sede a Wroclaw nella Bassa Slesia offre la propria disponibilità a operatori italiani per rappresentanze sul mercato polacco, ricerche di marketing, consulenza legale e commerciale, assistenza tecnica e traduzioni. (Rif. 2005.03.03)

### COOPERAZIONE SPAGNOLA IN E-COMMERCE

Società spagnola con pluriennale esperienza negli affari e-commerce è alla ricerca di partner italiani per cooperazione. (Rif. 2005.03.04)

### VARIE

**GESTIONE SALONE HAIRSTILIST IN SOLARIUM AUSTRIA**  
Offresi gestione hairstilist e solarium, ottima opportunità in Feldkirchen - Carinzia (Rif. 2005.03.05)

IN UNGHERIA  
AZIENDE AGRICOLE  
IN VENDITA

**CERCASI PARTNER D'AFFARI CREATIVO**  
Dall'Austria cercasi partner d'affari creativo per Caffè-Bar. (Rif. 2005.03.06)

### DALLA FRANCIA OFFERTA RAPPRESENTANZA FISCALE

Offresi servizio di rappresentanza fiscale e doganale. (Rif. 2005.03.07)

Vendonsi aziende agricole e/o allevamento, pozzo termale e laghetto. Aree fabbricabili, fabbricati varie dimensioni, zone diverse Ungheria. (Rif. 2005.03.08)



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

## 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 STOCCARDA

**MACCHINARI, APPARECCHIATURE, APPARECCHI APPARATI E RELATIVI PRODOTTI**  
Appalto di fornitura macchinari, apparecchiature, apparecchi apparati e relativi prodotti. Termine per il ricevimento delle offerte: 17.05.2005. Lingua o lingue: tedesco.

### BULGARIA PROGRAMMA PHARE:

**FORNITURA HARDWARE E SOFTWARE PER LA RASFF.**  
Prossima apertura bando di cui al riferimento: EuropeAid/121023/D/S/BG per la fornitura di hardware e software standard per la RASFF. Previsione data di pubblicazione: 15 maggio 2005.

### INFO FLASH

**NORME FITOSANITARIE RIGUARDANTI GLI IMBALLAGGI IN LEGNO**

L'Ispm-15 della Fao è lo Standard prodotto dall'Ippc (Convenzione internazionale per la protezione dei vegetali) che definisce le Linee guida per la regolamentazione degli imballaggi nel commercio internazionale. Lo Standard prevede che gli imballaggi in legno grezzo

destinati al commercio internazionale siano sottoposti a un trattamento (trattamento termico HT 56°C per 30 minuti al cuore del legno o trattamento di fumigazione con bromuro di metile MB) e successivamente marchiati da ditte accreditate presso i Servizi fitosanitari regionali. Esportazioni  
In merito alle esportazioni occorre innanzi tutto verificare se lo Stato verso cui si esporta ha comunicato al Wto l'applicazione dell'Ispm-15

della Fao. Qualora fosse così, è necessario verificare che il proprio fornitore di imballaggi in legno sia autorizzato dal Servizio fitosanitario regionale ad apporre il marchio Ippc/Fao (gli elenchi sono spesso disponibili sui siti internet dei Servizi fitosanitari). Importazioni  
Per quanto concerne, invece, le importazioni, l'Unione Europea ha pubblicato la Direttiva 2004/102/CE che definisce, tra l'altro, i requisiti degli imballaggi in legno grezzo per

merci provenienti da Paesi terzi rispetto all'Unione Europea. Tali imballaggi dovranno essere trattati e marchiati in conformità all'Ispm-15 della Fao a partire dal 1 marzo 2005. La Direttiva definisce anche che ogni Stato membro dell'Unione Europea deve provvedere a emanare il recepimento della Direttiva stessa, entro il 28 febbraio. Si attende la pubblicazione del Decreto di recepimento da parte del Ministero delle Politiche agricole e forestali.

# Gastronomia

Il raffinato servizio catering proposto dalla Viroca di Feletto Umberto

## I ricchi menù personalizzati degli chef Dovier e Sturma

di Bruno Peloi

L'idea, vincente, è stata semplice: portare a domicilio del cliente un tipo di ristorazione raffinata, di qualità, con menù personalizzati. Vinicio Dovier e Romeo Sturma, quando nel 1993 hanno fondato la Viroca (azienda di catering), hanno visto giusto e lontano. Ci fermiamo dunque da loro per la tappa di marzo del nostro viaggio alla ricerca della ristorazione di livello.

“Senza cadere in facili autocelebrazioni – affermano i due chef –, oggi possiamo dire di aver fatto qualcosa di nuovo nel mondo della ristorazione in Friuli Venezia Giulia. I menù li studiamo assieme ai nostri clienti. La linea base seguita è quella della gastronomia italiana, al passo con i tempi: ingredienti leggeri, sapori originali, materie prime di eccellenza, corrette tecniche di lavorazione. Le ricette suggerite sono sempre rispettose della tradizione. Nascono così dei piatti nei quali trovano giusto risalto le materie prime tanto care alle nostre genti. All'evenienza, e sempre su richiesta, non disdegniamo di preparare anche pietanze di scuola internazionale”.

La formula

del successo della Viroca è un sapiente “impasto” tra qualità (soprattutto nella scelta degli ingredienti, nella grande capacità ai fornelli e nel servizio) e semplicità d'esecuzione. Una formula che prevede ricchi antipasti (fresche verdure di stagione fritte, prosciutto crudo e cotto, frittate, frico...), seguiti dalle paste, dai risotti o dagli orzotti (una chicca quello col pesce). Per arrivare poi ai secondi, indifferente a base di carne o di pesce.

“Tante materie prime – dicono ancora Dovier e Sturma – le elaboriamo in casa: le paste fresche, i ripieni, il prosciutto in crosta di pane cotto al forno, la pasticceria... Ma non trascuriamo i prodotti d'eccellenza per i quali la nostra terra va famosa: come il musetto di Lovison, oppure il crudo sanda - niente di Baggio, o il

salumi di Rino Lestuzzi, i formaggi di Fagagna...”.

Avendo radici profonde nella tradizione regionale, i cibi preparati alla Viroca sono legati allo scorrere delle stagioni. In questo periodo, per esempio, tra gli antipasti vanno per la maggiore il pesce fresco marinato al cedro, le insalate di pere e formaggio, gli sformatini di zucca con ricotta affumicata. Tra l'altro, con la primavera, stanno arrivando le primizie di verdure e ortaggi. E dunque ne traggono vantaggio, com'è ovvio, anche i primi piatti: crema di patate con astaci, zuppa al basilico (o allo sclopit), ravioli alla grancevola con cime di rapa, spaghetti al torchio con mazurin (germano reale). Tra i secondi, ottimo gradimento per guanciale di vitello, quagliette disossate e ripiene d'erbe spontanee e fegato d'oca, carè d'agnello gratinato con pane e timo.

Gli abbinamenti enologici li cura Romeo Sturma. Si tratta, soprattutto, delle etichette

dei più rinomati produttori regionali. In particolare, vini di aziende agricole clienti della Viroca.

Dovier e Sturma lavorano a tempo pieno in cucina, senza particolari suddivisioni di compiti. Con loro collaborano in modo continuativo quattro cuochi. Per il servizio “in sala” l'azienda s'avvale di personale avventizio altamente qualificato, scelto in base alle esigenze. Una curiosità: la Viroca per prima in regione ha previsto i sommelier ai tavoli.

Innumerevoli i vip divenuti clienti di Vinicio e Romeo. Tra i tanti, ne ricordiamo uno: Vasco Rossi. Di recente, Vasco e il suo staff hanno soggiornato per cinque giorni nel castello di Sulsans. Da quel che si racconta, almeno a tavola hanno trascorso momenti di vita intensa, ma per niente... spericolata.

### La ricetta

Vinicio Dovier e Romeo Sturma, i due grandi chef della Viroca, propongono ai lettori di Udine Economica una ricetta primaverile, delicata, gradevole, leggera: **Sformatini di asparagi con salsa all'uovo.**

**Ingredienti per gli sformatini.** 250 grammi di panna liquida, 400 grammi di asparagi pelati, 4 uova, un cucchiaino di parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.

**Ingredienti per la salsa.** Quattro uova sode, un cucchiaino di maionese, 1 cucchiaino di senape, olio d'oliva, sale e pepe, un ciuffo di prezzemolo.

**Procedimento.** Lessare gli asparagi, scolarli e lasciarli raffreddare fin che saranno ben asciutti. Tagliarli e pezzi e metterli in un contenitore, con la panna, le uova intere, il formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Frullare il tutto sino a ottenere un composto omogeneo; versare in stampini imburrati e cuocere a bagnomaria (a 150 gradi) per 35 minuti.

Preparare la salsa lavorando con la frusta le uova sode, la maionese, la senape, l'olio d'oliva; aggiustare di sale e pepe. Nappare il piatto con la salsa, togliere lo sformatino dallo stampo e adagiarlo sulla salsa, guardando con prezzemolo riccio.

**Abbinamento.** La delicatezza del piatto richiede il matrimonio con un vino dal gusto intenso e selvatico, come la Malvasia, clone istriano. Dovier e Sturma propongono quella dell'azienda Le vigna di Zamò. Da servirsi in calici da vino bianco, alla temperatura di 12 gradi.

### Come arrivarci e altre notizie

La Viroca (acronimo di Vinicio Romeo Catering) ha sede al numero 64 di via Enrico Fermi di Feletto Umberto (in comune di Tavagnacco). Il numero di telefono è 0432-575226. Sito internet [www.viroca.it](http://www.viroca.it). L'azienda effettua servizio di alta ristorazione a domicilio. La struttura è attrezzata per rispondere a ogni tipo di esigenza: dalla cena al lume di candela per due persone sino a rinfreschi per 2.000 e passa invitati. I titolari sono due chef di grande spessore professionale: Vinicio Dovier e Romeo Sturma.



Da sx, Romeo Sturma e Vinicio Dovier

## La grande ristorazione portata a domicilio

Storie di due grandi vicende professionali: quella di Vinicio Dovier e quella di Romeo Sturma. Storie dapprima parallele, poi convergenti. Eccole.

Dovier fa le prime esperienze in cucina nella natia Grado, All'Adriatico, locale ormai scomparso. Poi la scuola alberghiera, a San Donà di Piave e sulla Sila, a Spezzano degli Albanesi, con importanti stage al celeberrimo Danieli di Venezia. Affina quindi le proprie conoscenze culinarie anche in Svizzera (Zurigo) e a Trieste. Finché il destino lo fa approdare da Giorgio Trentin, al Boschetti di Tricesimo. L'incontro dà luogo a un sodalizio eccezionale. La cucina proposta ottiene un successo senza prece-

dentente nella storia della ristorazione friulana, talché il locale – unico sinora in Friuli Venezia Giulia – ottiene ben due Stelle dalla Guida Michelin. Il sodalizio Dovier-Trentin, cominciato alla fine degli Anni 60, dura sino al 1992.

Anche Romeo Sturma

frequenta le scuole alberghiere, ad Arta Terme e ad Aurisina. Impara l'arte facendo esperienze in regione, soprattutto a Lignano. Nel 1980 approda pure lui al Boschetti, dove conosce Dovier. A partire dal 1985 affina ancora le proprie conoscenze professionali gi-

rando il mondo (proponendo però sempre cucina italiana). Come chef, lavora al Palace di Milano, nel Bahrain e a Monaco di Baviera. Tuttavia, l'incontro con Dovier lascia il segno.

Nel 1993, i due fondano la Viroca. “In quegli anni – ricordano – in regione

manca un'azienda che facesse soltanto catering. Sin dagli inizi, il mercato ci ha dato una risposta positiva, perché il servizio da noi proposto era di assoluto livello. Siamo partiti facendo subito le cose in grande, grazie anche al prezioso aiuto di alcuni amici (Aldo Morassutti e Giorgio Trentin su tutti). Il nostro motto è sempre stato: Diteci il posto e il numero delle persone, noi pensiamo a tutto il resto”.

“Abbiamo collaborato alla realizzazione di grandi eventi gastronomici – continuano Dovier e Sturma –, come l'inaugurazione dell'Euromercato (circa 2.000 persone) o il recente congresso Forex per Bankitalia a Trieste (1.700 commensali a pranzo e 1.500 a

cena). La bravura in questo mestiere non sta però soltanto nel fare grandi numeri, bensì nel proporre qualità. Che vuol dire arte culinaria, personale con alta professionalità, materia prima d'eccellenza, attrezzatura all'altezza (tavoli, sedie, fine cristalleria, raffinato tovagliame, posateria di pregio, anche d'argento...). Insomma, noi portiamo la grande ristorazione a domicilio, proponendo una cucina esperta, predisposta sì nella nostra sede, ma cucinata sul posto. Si tratti della cena al lume di candela per due persone, delle feste nelle ville di tutta la regione oppure dei grandi eventi di cui si diceva, il nostro impegno è sempre massimo”.



# Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta all'agriturismo Là di Muk a Vergnacco

## Prodotti agricoli genuini e cucina familiare

di Bruno Peloi



Pietro Venuti con moglie Daniela e figlie Martina e Romina

Prodotti agricoli genuini e cucina familiare: è la "ricetta" vincente delle aziende agrituristiche. Un successo dovuto sia al serio lavoro nei campi, negli orti, nelle vigne e negli allevamenti familiari sia alla "sapienza" di chi poi trasforma in cibo questi ingredienti. "Bisogna amare la campagna per esserne corrisposti. Personalmente, mi ha sempre appassionato l'idea di fare l'agricoltore. Ho perciò scelto di fare questo mestiere sin da quando avevo i pantaloni corti, anche a

dispetto di chi non vedeva un futuro per il settore". Chi parla è Pietro Venuti, titolare, a Vergnacco, dell'agriturismo Là di Muk. Nome curioso, quest'ultimo, non c'è dubbio. In Friuli con l'appellativo Muk s'identificano austriaci e tedeschi, comunque persone dal carattere "ruvido". È perciò possibile che qualche antenato di Pietro Venuti abbia percorso le strade delle Germanie per guadagnarsi la pagnotta, e che magari i suoi modi fossero un tantino "ruspiòs". Fatto sta che il nomignolo è ri-

masto appiccicato addosso alla famiglia talché, una decina d'anni or sono (Pasqua 1994), nella splendida piazzetta della frazione di Reana, è comparsa una lignea, inusuale insegna: Là di Muk, appunto.

Aprire quel luogo di ristoro è stato un punto d'arrivo dopo un lungo percorso, cominciato fra tante difficoltà circa cent'anni prima, da nonno Pietro e nonna Cecilia. Il secolo scorso era gli inizi, e la campagna dava appena di che vivere. Successivamente, una parte della storia familiare è stata "scritta" pure da Renzo Venuti, figlio di Pietro, ma anche padre di Pietro "il giovane". Il nipote prediletto del capostipite ha preso in mano le redini aziendali nel 1976, svolgendo, tra gli altri, anche lavori di trebbatura ed essiccazione mais per conto terzi.

Ma torniamo alla cucina. Se si guarda alla tradizione agreste, le proposte dei Venuti oggi non vanno certo fuori tema. Hanno come base le carni: quelle suine o di altri animali allevati

in azienda allo stato brado: conigli, anatre, germani reali, oche, galline, tacchini... Oppure le tante verdure nostrane coltivate negli orti: patate, fagioli, radicchi, verze, zucche, melanzane... E poi i prodotti della vigna: cinque ettari di uve Merlot, Cabernet (franc e sauvignon), Refosco dal peduncolo rosso di Faedis, Tocai e Verduzzo. Ecco un elenco delle "tentazioni" nelle quali si può essere indotti, in questo periodo, Là di Muk. Tra gli antipasti, i classici affettati: su tutti la morbida soppresa (di almeno 12 mesi) conservata in una cantina tradizionale, salame, pancetta, lardo, salsiccia, cotechino; ma anche sott'oli: melanzane, zucchine, peperoni. Tra i primi piatti, orzotto, minestrone d'orzo e fagioli, gnocchi di zucca, pasticci alle verdure (porro, radicchio, zucchine, più avanti asparagi).

Allettanti pure i secondi piatti: bocconcini di maiale al Madera, salame con



aceto o con cipolla, brovada e cotechino, frico con patate e tutte le carni degli animali da cortile. Una pietanza molto richiesta è il brasato di maiale (la tenera carne suina viene dapprima rosolata, poi cotta al forno con cipolla tritata e irrorata con birra; il sughetto ottenuto viene passato sino a diventare una crema da spalmare sulla carne: un piatto sapido, da "sporsare" a uno sgrassante Refosco dal peduncolo rosso di Faedis).

I contorni sono abbondanti ancorché saporiti: su tutti, i fagioli all'uccelletto, le verze in tegame, le patate al forno. Non manca mai la polenta rossa arrostita.

Degni di citazione pure i dolci: il semifreddo con

amaretti o le torte: di mele e noci, di ricotta e patate, di cioccolato e noci. I vini sono soltanto quelli ottenuti dalle uve citate e sono venduti pure per asporto. L'azienda è a carattere strettamente familiare. In cucina lavorano la moglie di Pietro, Daniela, e la sorella, Valentina. In sala le figlie Martina e Romina, con zia Rita (altra sorella di Pietro). Il prezzo medio di un pasto va dai 15 ai 20 euro, bevande comprese.

L'agriturismo Là di Muk si trova in piazza della Chiesa, 7, a Vergnacco, frazione di Reana del Rojale. Telefono 0432-880994. Rimane aperto soltanto dal 1 novembre al 30 giugno, dal giovedì alla domenica. Utilizza, dunque, soltanto 130 dei 220 giorni consentiti dalla legge sugli agriturismo. «Nei rimanenti mesi - conclude Pietro Venuti - ci dedichiamo alle fatiche dei campi e alla vendemmia». Col prossimo anno, Là di Muk avrà disponibili quattro camere da letto matrimoniali (con letti anche per bambini).

## L'angolo dell'editoria friulana

### Ruote d'acqua per farina

di Silvano Bertossi

La forza dell'acqua, elemento incontenibile che, quando si scatena, nessuno riesce a fermare. Eppure qualcuno, un tempo più di adesso, riusciva a sfruttarne la forza, a piegarla, incanalandola per usare quel movimento inarrestabile verso il mare. Fabbri e mugnai utilizzavano l'acqua per far muovere le grandi ruote costruite su fiumi, torrenti e canali, per alzare e abbassare i pesanti magli, per far girare le macine.

Le fucine e i mulini, che nascono lungo le vie d'acqua, erano anche punti di incontro con nobili e contadini, viandanti e gente di terre lontane che portavano idee nuove e diverse che incuriosivano mugnai e fabbri che cominciavano a voler conoscere il mondo oltre i confini del loro piccolo paese e ad allargare la loro cultura leggendo anche libri che, a volte, li portavano a professare delle idee non sempre gradite a chi deteneva il potere.

In Friuli famosi sono i casi di Ambrogio Castenari, fabbro a Udine, e di Do-

menico Scandella, detto Menocchio, mugnaio a Montereale Valcellina, accusati e condannati a morte dal tribunale dell'Inquisizione solo perché leggevano dei libri. La cultura era riservata a nobili e letterati e non era ammissibile che un popolano potesse avere idee proprie.

I mulini, però, hanno anche un lato romantico. Letterati e poeti li hanno ricordati in molti loro scritti e pittori li hanno immortalati sulle loro tele.

Anche alcuni libri sono dedicati ai mulini e, fra questi, "Ruote d'acqua per farina. Mulini della Carnia e del Friuli nell'itinerario del fotografo Albano Quaiattini" (edizioni Utopie Concrete di Venzone, pagine 183).

Proprio in uno degli "Interventi" che precedono la parte delle schede dedicate ai mulini, Gianfranco Ellerò dà una bella definizione di questi luoghi. Li chiama "la colonna sonora del Medio Evo". È proprio il periodo in cui "l'Europa - dice Ellerò - si riempì di mulini, e lo scroscio dell'acqua

in caduta nei nervili per ferire le grandi ruote motrici, sul sottofondo cupo del rumore delle macchine interne, spesso ritmato dai cigolii degli alberi di trasmissione e delle coppie coniche, divenne una costante della colonna sonora del Medio Evo".

Gianfranco Scialino, nel suo "Intervento", parla dell'attività di un mulino e la descrive così: "L'edificio gri-

gio di pietre, squadrate agli angoli e irregolari nella facciata, aveva un ventre rumoroso e febbrile di movimenti ordinati e ben connessi di tramogge, pulegge, di concitati crivelli agitati da un tremito convulsivo, di ruote dentate, reciprocamente amiche nell'incontro degli ingranaggi, mentre il baricentro possente era rappresentato dall'imperurbabile giro frantumato delle macine di pietra, disposte a ridurre il granoturco in sabbia gialla, dorata, e il frumento i crusca, semola, cruschetto, in candida farina impalpabile tra

le dita". Aldo Colonnello, invece, descrive la figura del mugnaio. "Né nobile, né prete - afferma Colonnello -, il mugnaio è di bassa condizione poiché è un lavoratore; egli resta del popolo e generalmente non rinnega le proprie origini. Ma non è soltanto un contadino, un allevatore, un vignaiolo. Conosce le regole del 'saper vivere popolare', ma le applica diversamente dal contadino... Il mugnaio è apertura, accoglienza, ospitalità...". Colonnello, inoltre, riporta un brano di Carlo Ginzburg e alcune note delle popolari su mulini e mugnai.

C'è, inoltre, un racconto di Riccardo Rossi dal titolo "Il mulino di Albano" che ricorda il primo contatto di Albano Quaiattini con un mulino. Da tale incontro è nato l'interesse del fotografo per queste costruzioni che stanno scomparendo assieme a una affascinante attività ormai soppiantata dalle anonime macchine moderne.

"Ruote d'acqua per farina" è un bellissimo volume che riporta le schede di 39 mulini della provincia di Udine, accompagnate da una accurata documentazione fotografica, da un glossario e da una bibliografia per chi vuole appro-

fondire la conoscenza sull'argomento. Le immagini di Albano Quaiattini testimoniano le condizioni attuali di questi mulini. Alcuni sono tuttora in funzione come il mulino Donada a Baùs di Ovaro, il mulino Di Giusto a Valle di Reana del Rojale, il mulino Coiutti di Godia, il mulino Burello a Cussignacco, il mulino D'Olivo a Mortegliano, il mulino Dolso a Martignacco e il Mulino di Bert a Codroipo, unico in Italia ad esercitare l'attività di battitura dello stoccafisso proveniente dalla Norvegia. Dei 39 mulini schedati solo questi 7 sono ancora in attività. Degli altri 32 molti sono quasi completamente distrutti, qualcuno è stato recuperato e ospita ristoranti o musei, di altri ancora rimane qualche rudere con le grandi ruote silenziose che ormai non servono più.

"Ruote d'acqua per farina" è stato pubblicato proprio per far conoscere lo stato attuale di queste costruzioni che fanno parte integrante della nostra storia e per sollecitare degli interventi di recupero e salvaguardia di questi beni architettonici che racchiudono alcune pagine del nostro passato.



Mulino Coiutti a Godia

# Industria

Diffusi dal presidente dell'Api i dati congiunturali del secondo semestre 2004

## Paniccia, il manifatturiero trainante per la nostra economia

di Bruno Peloi

«La propensione all'ottimismo sui dati del secondo semestre 2004 rispetto al futuro non trova conferma, cosicché oggi si può parlare di un sensazione di stabilità, ma non di sviluppo». Questa la valutazione sul momento congiunturale fatta dal presidente dell'Associazione piccole e medie industrie di Udine, Massimo Paniccia, durante una conferenza stampa. Alla riunione erano presenti anche il vicepresidente, Bernardino Ceccarelli, e il direttore, Paolo Perini. Il peggio per le Pmi friulane sembra dunque superato, ma l'economia è ancora dentro al tunnel, pur se si intravede l'uscita. «Pertanto - ha continuato Paniccia - que-

sta tenuta delle posizioni non è ancora sufficiente per parlare di vera ripresa. Per arrivarci, anche l'imprenditore dovrà fare di più, impegnandosi nello sviluppo della propria azienda. Perché senza sviluppo non c'è competitività. Nell'ultimo periodo ci sono stati i primi segnali positivi in questo senso. Per esempio, si sono formati consorzi stabili tra imprese; altre aziende (nel settore della subfornitura) si sono unite per affrontare meglio il difficile momento congiunturale. Incomincia a prendere corpo, insomma, un nuovo modello mentale; l'autonomia individualistica ha avuto un'apertura. In futuro - ha concluso Paniccia - le imprese tenderan-

no sempre più a mettersi insieme, non per costruire un nuovo modello di sviluppo, ma per modificare, migliorandolo, l'attuale».

Sul difficile momento di Trasporti-Logistica si è invece soffermato Bernardino Ceccarelli. «Il settore - ha affermato - soffre soprattutto per un calo di redditività. Le tariffe crollano e ci sono sofferenze di liquidità, a causa dei ritardi negli incassi. La concorrenza dei vettori sloveni, poi, non aiuta a superare l'impasse. Per questo - ha concluso Ceccarelli -, non chiediamo sovvenzioni, ma soltanto di poter lavorare con pari dignità rispetto ad altri Paesi». Il direttore Perini ha quindi svolto una relazione sui dati presentati. Il campione d'in-



Paniccia

dagine ha coinvolto 149 imprese del manifatturiero, suddivise in categorie merceologiche di nove settori. L'analisi globale parla di mercato complessivo stabile, con precisi casi di moderata crescita e con lieve ottimismo sulle previsioni future.

Nel dettaglio, **Alimentare**: crescita c'è stata e

crescita si prevede anche nei mesi a venire.

**Chimico-Gomma-Plastica**: se nel secondo semestre 2004 si è registrata una lieve crescita (vendite nel mercato Ue), nei prossimi mesi si prevede di non riuscire a mantenere i precedenti volumi.

**Edile-Lapideo-Manufatti in cemento**: la recessione pare terminata, talché ci si aspetta una fase di rilancio negli ordini e nel fatturato.

**Grafico-Editoriale-Cartario**: consolidate le posizioni, il settore è pronto per incrementare le quote di fatturato registrate in precedenza.

**Legno-Arredamento**: nel precedente periodo esaminato si era registrata una situazione stabile con

tendenza alla diminuzione; adesso, la maggior parte delle imprese si attende un miglioramento.

**Meccanico-Elettromeccanico**: dopo la recente crescita, il settore confida in un'espansione simile a quella del 2004.

**Servizi alle imprese**: bene gli ultimi sei mesi dello scorso anno; non buone, invece, le aspettative per il futuro.

**Tessile-Abbigliamento-Pelli-Scarpe**: dopo il recente periodo di espansione, il settore confida quanto meno di attestarsi sulle precedenti posizioni.

**Trasporti-Logistica**: archiviato il passato prossimo positivo, l'obiettivo è quello di mantenere le quote di mercato raggiunte.

Una collaborazione tra Area e Assindustria di Udine, con il supporto scientifico dell'Università

## Via al Centro di competenza ingegneria d'impresa

Il Centro di competenza ingegneria di impresa ha trovato la sua collocazione definitiva a Udine, a Palazzo Torriani, grazie a una collaborazione tra Area Science Park e Associazione degli Industriali della provincia di Udine. La sinergia tra i due partner e la nuova localizzazione al centro del Friuli Venezia Giulia agevolerà l'incontro tra domanda e offerta di innovazione nella gestione organizzativa aziendale, un tema critico per la competitività regionale che coinvolge trasversalmente le imprese di tutti i settori produttivi. Per gli aspetti scientifici l'attività sarà supportata da una collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria elettrica, gestionale e meccanica dell'Università degli Studi di Udine, con cui è stata stipulata una convenzione.

Alla conferenza stampa di presentazione del Centro di competenza ingegneria d'impresa sono intervenuti a Palazzo Torriani il presidente dell'Associazione Industriali, Giovanni Fantoni, il presidente dell'Area Science Park di Trieste, Maria Cristina Pedicchio, il responsabile scientifico del Centro, Alberto Felice De Toni, e il Rettore dell'Università degli studi di Udine, Furio Honsell. Fantoni, Pedicchio, De Toni e Honsell hanno ribadito l'importanza di questa iniziativa. «È un capitolo nuovo che si apre anche in termini di collaborazione. Rap-

presenta il passo definitivo per superare le piccole incomprendimenti del passato dovute a dispute territoriali», ha detto il presidente degli industriali Fantoni, mentre il presidente dell'Area Pedicchio ha parlato «di un percorso innovativo che porta il Science Park di Trieste a uscire fisicamente dalla sua sede di Basovizza per stare sul territorio vicino agli attori con cui condividere il cammino dell'innovazione. Le divisioni sono ormai superate. D'altra parte, da soli, in un contesto competitivo globale come quello attuale, non si va da nessuna parte». Alberto Felice De Toni ha poi insistito sulla fortuna che la Regione Friuli Venezia Giulia ha di «poter far sedere allo stesso tavolo il mondo della ricerca (Università di Udine), della intermediazione (Area Science Park) e dell'impresa (Assindustria di Udine) per sviluppare un progetto di innovation network che ha pochi eguali a livello italiano». Per il rettore Honsell, «la realizzazione di questa iniziativa valorizza e arricchisce reciprocamente tutte le parti firmatarie dell'accordo».

Honsell ha dato atto anche al presidente Fantoni e all'Associazione industriali di essere sempre stato un alleato illuminato e stimolante per favorire, tra imprese e Università, soluzioni condivise sul fronte della diffusione dell'inno-



De Toni, Pedicchio, Fantoni e Honsell

vazione sul territorio. Dal canto suo, Fantoni ha auspicato che questo percorso congiunto vada perseguito con la massima convinzione sviluppando una più stretta integrazione tra l'Università e le piccole imprese: la prima, apprendendo al sistema produttivo; le seconde, esprimendo le proprie esigenze in campo innovativo».

«Le potenzialità del Friuli Venezia Giulia sono tante - ha quindi affermato Maria Cristina Pedicchio -. Gli indicatori in tema di innovazione sono molto positivi rispetto a quelli della media italiana. L'importante è far colloquiare il pubblico e il privato con sistemi a rete». Conferma pure De Toni: «Questo Centro di competenza ingegneria d'impresa costituisce un giusto mix tra ricerca pubblica e finanziamento privato».

A differenza di altri centri della rete Innovation Network (Legno e Arredo,

Nautica, Agro-Industria) specializzati in specifici ambiti produttivi, la nuova struttura si rivolge alle imprese dei più diversi settori, andando incontro all'esigenza di migliorare il sistema logistico-produttivo delle imprese, la loro capacità di pianificare, programmare e controllare le attività e in generale la gestione e la organizzazione aziendale. Il Centro ha in comune con l'intero network la filosofia di base, che è la vera forza di questo progetto: la condivisione di strumenti, conoscenze, servizi, relazioni e contatti che ogni Centro sviluppa autonomamente. Grazie alla presenza in Area dell'ufficio studi e PatLib, che fornisce informazioni brevettuali e documentali utilizzando le sue oltre 700 banche dati interazionali, è molto più semplice per le imprese ottenere informazioni preziose su nuove tecnologie di interesse ed eventuali brevetti

depositati. Attraverso la rete europea degli Innovation Relay Centre, è possibile avviare richieste di tecnologie e ottenere rapidamente risposte su tematiche di particolare interesse per le aziende del settore. Gli operatori del Network sono dotati di strumenti che consentono la catalogazione e la gestione sia delle esigenze di innovazione provenienti dalle aziende sia delle migliori competenze disponibili a livello scientifico, cosa che facilita la gestione di progetti di ricerca multi-partner.

Il Centro di competenza ingegneria di impresa ha già avviato alcune attività. Sta infatti fornendo supporto al Consorzio del Prosciutto di San Daniele per individuare le tecnologie più adatte a dotare di un più moderno sistema di informatizzazione il già avanzato sistema di tracciabilità e rintracciabilità della filiera di cui è dotata

la Dop «Prosciutto di San Daniele», che da oltre 10 anni certifica, fin dalla nascita, il suinetto destinato alla produzione del famoso cosciotto friulano e che ne traccia tutte le fasi della vita, le modalità di allevamento e alimentazione, fino «alla porta del prosciuttificio». All'interno dello stabilimento saranno realizzati il monitoraggio e il controllo automatizzati di tutte le fasi di trasformazione del cosciotto di Prosciutto di San Daniele, per produrre per ciascun prosciutto una «etichetta trasparente» destinata al consumatore finale. Terminata la prima fase dello studio, è ora in corso la realizzazione del progetto pilota.

Un'altra iniziativa ha visto la conclusione della prima fase di uno studio, avviato in collaborazione con il Consorzio produttori Pietra Piavesina, su materiale estratto e lavorato da un gruppo di imprese aderenti al Consorzio. In base a questo studio, si sta analizzando la fattibilità di un sistema centralizzato e integrato di gestione delle risorse e delle commesse che coinvolgono congiuntamente le diverse imprese del Consorzio. L'obiettivo è quello di migliorare le performance delle imprese del Consorzio attraverso una migliore efficienza complessiva e un utilizzo ottimizzato sia della materia prima sia delle risorse produttive e degli impianti.

# Commercio

In forte crescita l'iniziativa voluta da Camera e Confcommercio

## Al via a Udine il terzo master per "manager" del turismo

È sempre più un'iniziativa di successo. Parliamo del master di primo livello in Sviluppo turistico del territorio organizzato dall'Università di Udine su una idea di Confcommercio provinciale, in collaborazione con la Camera di commercio. Il master, giunto quest'anno alla terza edizione, lo scorso 9 febbraio ha vissuto la cerimonia di consegna dei titoli agli studenti della seconda, chiamati a presentare i loro progetti finali. Erano presenti il direttore del master Francesco Marangon, il rettore dell'Ateneo friulano Furio Honsell, i presidenti di Confcommercio Udine e della Camera di commercio Giovanni Da Pozzo e Adalberto Valduga, il preside della facoltà di Economia Flavio Pressacco.

Cinque giorni dopo, il 14 febbraio, si sono iniziate le

lezioni della terza edizione di un master che ha durata annuale, per un totale di 1.093 ore di formazione, e un valore di 60 crediti formativi. L'attività, che ha sede alla facoltà di Economia, è suddivisa in tre cicli di didattica frontale e uno stage aziendale in strutture pubbliche o private. "Si tratta di un'iniziativa che Confcommercio ha pensato e che Confcommercio sostiene con grande interesse - aggiunge il presidente Da Pozzo -, allo scopo di formare le figure apicali da inserire nel comparto del turismo, ritenuto giustamente da tutti un elemento strategico per l'economia regionale dei prossimi anni. Necessario, sin d'ora, investire sulle risorse umane e mirare ad accrescere la professionalità e la qualità dell'offerta turistica".

La presentazione dei

progetti ha confermato la validità del percorso. Niente "filosofia", ma tanto lavoro sul campo a realizzare e concretizzare idee vincenti. Lavori "locali" sono stati quelli di Andrea Franchi (Il prodotto turistico del Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia), Annalisa Paccella (Ltl: analisi e strategie), Luca Moretuzzo (Il prodotto "neve Promotur": una analisi qualitativa) e Marisa Bisaro (Progetto per l'incremento dell'affluenza del pubblico presso i Civici Musei del Castello di Udine). Hanno puntato invece fuori regione Tiberio Rosini (Il ruolo del commercio nel rilancio turistico dei centri storici della Marca Trevigiana) e Laura Bertossin (Japan Pavillon: un progetto per promuovere la regione Nord Reno Westfalia in Giappone).

"Se complementare alle altre proposte, l'enogastronomia può diventare una carta chiave del turismo friulano - dice Franchi - e la cantina è uno straordinario biglietto da visita: non basta essere competenti sulle tecniche di vinificazione, bisogna anche essere cortesi, simpatici, disponibili".

"Il mio è stato un progetto legato a Ltl, un consorzio turistico lignanese che rappresenta agenzie, alberghi, campeggi e villaggi turistici - prosegue Paccella -. Concretamente abbiamo mappato l'azienda Ltl, realizzato workshop, elaborato cataloghi e gestito il booking online, il rinnovato sito del consorzio per le prenotazioni in rete". "Il mio invece - dice Moretuzzo - è stato un lavoro che ha monitorato la qualità del prodotto Promotur. È emersa una buo-



Valduga, Pressacco, Da Pozzo, Honsell con gli studenti

na pagella sui servizi scistici e una meno buona per il contorno post-sci".

"La mia ricerca ha svelato l'opinione dei commercianti dei principali centri storici della provincia di Treviso - spiega Rosini - nella prospettiva di un rilancio turistico proprio attraverso l'offerta commerciale.

L'indagine ha mirato soprattutto sui fattori d'attrattiva: in questo senso è emerso che il commercio del centro non si deve più fermare solo alla qualità, che resta comunque elemento imprescindibile. Deve andare oltre, essere innovativo, far diventare l'acquisto un piccolo evento da ricordare".

Convegno di Confcommercio nella sala convegni della Camera

## Federmoda: "L'innovazione per uscire dalla crisi"

Un messaggio di ottimismo accompagnato alla consapevolezza di dover crescere in termini di innovazione. Anche attraverso strumenti informatici e tecnologici che un tempo sarebbero sembrati impensabili per il settore. Il comparto del tessile, dell'abbigliamento e delle calzature si è trovato a convegno ("Tendenze e scenari futuri") a Udine, nella sala della Cciaa, su iniziativa del gruppo Federmoda di Confcommercio provinciale.

Il presidente del gruppo e dell'associazione, Giovanni Da Pozzo, ha ricordato in apertura la valenza del comparto (un migliaio di aziende commerciali in provincia), introducendo il tema della delocalizzazione, "un fenomeno - ha spiegato - che interessa gran parte delle imprese tessili che producevano in Ve-



Tomelli, Da Pozzo e Donda

neto e nel resto dell'Italia settentrionale. Si tratta della delocalizzazione di un prodotto ad alto contenuto di moda ma a basso contenuto tecnologico: è destinata a comportare forti cambiamenti all'interno della distribuzione". Il segretario nazionale di Federmoda Franco Tomelli ha quindi esposto un quadro non pessimistico del mercato. "Siamo reduci da un triennio, il 2002-2004, che è stato obietti-

vamente disastroso - ha riassunto -, ma ogni anno che passa la situazione si fa meno critica, anche perché sta ricrescendo il clima di fiducia delle famiglie. Il 2005 anticipa segnali di crescita, seppure problematica". I numeri dei consumi del 2004 parlano del settore "uomo" che esprime un graduale rallentamento del ritmo negativo (primavera estate -0,9% contro il -3,4% del 2003) e del settore "donna" che sembra riallinearsi gradualmente alla stabilità (primavera estate 2004 -0,2% contro -1,7% del 2003). "Le previsioni - ha aggiunto Tomelli - anticipano consumi nella primavera estate al +1% per l'uomo e al +1,1% per la donna". Fa paura evidentemente l'effetto Cina ma, ha aggiunto Tomelli, "non dobbiamo solo limitarci a temerlo. Bisogna reagire di fronte a una grande distribuzione che si può permettere di porre in vendi-

ta grandi quantità di prodotti di provenienza cinese a prezzi stracciati. Un suggerimento? Differenziamo l'offerta per sanare il bilancio, ma non rinunciamo mai al prestigio dei capi di fascia medio-alta".

Innovare è un obbligo. Ne ha parlato in particolare il presidente europeo di Federcalzature (la Federazione italiana rappresenta più di 11 mila punti vendita) Massimo Donda, citando due iniziative in atto: l'utilizzo del Sin (Shoe

interchange network), un sistema di gestione condiviso dai magazzini che consente ai singoli operatori di liberarsi dell'inventario prima che diventi rimanza, riassortire meglio il proprio magazzino e dare ai produttori/distributori la visibilità delle giacenze in tempo reale nei negozi; e ancora l'esperimento del Cnr, finanziato dalla Ue, di una fabbrica robotizzata a Vigevano per la realizzazione di calzature sartoriali. Sviluppi

necessari anche secondo il consulente aziendale Luca Zanus Fortes, che ha presentato una panoramica sul mercato cinese "da capire e sfruttare", insistendo sulla necessità dell'informazione: "È necessario entrare in rete, Sin è un bel modo per risolvere i problemi del quotidiano".

L'architetto Camilla Franz Malagnini ha infine parlato di "Evoluzione dello spazio vendita in un contesto urbano o territoriale".

## La Trattoria Al Paradiso gemellata con Lubiana

Gemellaggio enogastronomico italo-sloveno. Lo hanno stretto, proprio in questi giorni, la famiglia Cengarle (Ostarie Al Paradiso, località Paradiso, frazione di Torsa, a Pocenia) e lo chef Janez Bratovz, ristoratore di Lubiana, titolare di due locali. Uno è il JB, nel centro della capitale slovena, l'altro si chiama Grad Podvin e si trova Mosnje, 30 km più a nord. Bratovz si è formato professionalmente a una scuola di alta cucina europea, avendo lavorato in vari Paesi. Tra l'al-

tro, è stato allievo di Alain Ducasse, guru mondiale nel settore. L'evento riguarda dunque l'intercambio tra la cultura culinaria ed enologica slovena e quella friulana.

Lo scorso 17 marzo, Federica Cengarle ha guidato la "spedizione" friulana in terra slovena. Al JB ha presentato un menù legato ai prodotti friulani e alla stagionalità. Il tutto in chiave moderna e frutto di non comune inventiva, come l'inusuale ancorché prelibato antipasto: Polente e bisat! Tra i vari prodotti presen-

tati, anche il Montasio delle Latterie Friulane, le carni d'oca di Jolanda de Colò e le erbe di Eros Bertolussi.

I vini di Girolamo Dorigo sono stati all'altezza, rappresentando con orgoglio la produzione dei Colli Orientali del Friuli. Caloroso e convinto il successo decretato dai gourmets lubianesi all'iniziativa. Verso metà aprile, toccherà a Janez Bratovz essere ospitato a Paradiso e proporre a sua volta vini e cibi della Slovenia. Sarà un evento da seguire "da vicino".

Il Congafi cambia nome

Ora è Confidi commercio

**N**ovità a tutto campo per il Consorzio Garanzia Fidi al Commercio della provincia di Udine. Trasformatosi in Società cooperativa per azioni, ha anche cambiato nome: da Congafi è diventato Confidi Commercio e inoltre si è trasferito. Da via Morpurgo numero 34, la sede è stata spostata in via Carducci 22, sempre a Udine. Invariati i numeri di telefono 0432-294736 - 294829.

# Agricoltura

Progetto innovativo di Coldiretti, Ciase, Università ed Ersu

## Certificate e telematiche le piantine di Coltiviviamo

**S**ono biologiche, certificate, rintracciabili e telematiche le piantine presentate a Ortogiardino a Pordenone da tre imprese agricole che si sono associate fondando Coltiviviamo che, assieme a Coldiretti, Ciase, Università di Udine e Ersu, hanno dato vita per l'appunto a un progetto che ha portato alla produzione di piantine da orto, piantine aromatiche e di piccoli frutti biologiche e rintracciabili. Le imprese sono la Fontanaflor e la Ginestra in provincia di Pordenone e l'azienda Daniele Peterlungher di Gemona del Friuli. "È un esempio concreto - ha detto l'assessore regionale all'agricoltura, Enzo Marsilio, presente al convegno organizzato dal Ciase a Pordenone il 6

marzo - di come sia possibile valorizzare, grazie alla certificazione collettiva, alla rintracciabilità e al legame con il territorio, produzioni che altrimenti rischierebbero di disperdersi nel grande oceano della globalizzazione". "È questo un esempio concreto - ha aggiunto il direttore di Coldiretti del Fvg, Oliviero Della Picca, che ha coordinato i lavori - di come tre aziende siano riuscite a realizzare un grande progetto mettendo in rete competenze e professionalità che vanno dall'Università al Ciase di Coldiretti, dall'Ersu alle società di certificazione utilizzando risorse comunitarie, un progetto che ha portato risultati concreti e che potrà essere preso a modello da altri comparti".

Il progetto presentato è già realtà. Non a caso le tre aziende si sono presentate con un espositore tanto di marchio, "Coltiviviamo", di slogan, "il biologico rintracciabile" e di prodotti. E con la possibilità di verificare tutto attraverso un sito internet (www.coltiviviamo.com). Come hanno spiegato Diego Pivato, consulente del Ciase, e Daniele Peterlungher, presidente di Coltiviviamo: "Ogni piantina posta in commercio ha un codice a barre. Digitandolo si hanno tutte le informazioni: quando e dove è stata seminata, come è stata fertilizzata, da chi è stata coltivata, con quale terra è stata invasata e molto altro ancora". E le informazioni raccolte sul sito sono la conseguenza

anche del lavoro svolto dagli enti che certificano le aziende sia in quanto biologiche sia per quanto riguarda la rintracciabilità. Ma non basta. Per distinguere ulteriormente le loro produzioni, i soci di Coltiviviamo puntano, oltre alla certificazione di processo, anche a quella di prodotto.

"Questa iniziativa - ha commentato Costantino Cattivello, dell'Ersu - rappresenta finalmente una novità concreta nel mondo dei vivaismi orticolo del Fvg, una realtà per la quale l'Italia è leader nel mondo e che in Fvg, pur avendo grandi potenzialità di crescita e di sviluppo, stenta a decollare". I lavori, coordinati dal direttore di Coldiretti del Fvg, Oliviero Della Picca, preve-

devano, oltre al salute del presidente della Fiera di Pordenone, Alvaro Cardin, gli interventi di altri qualificati relatori a cominciare da quello del professor Mario Gregori dell'Università di Udine che ha spiegato che il "biologico è un settore in rapida crescita, nonostante le informazioni dei cittadini siano ancora incerte al punto che lo associano a ecologico"; del dottor Rolando Manfredini della Coldiretti nazionale che ha spiegato che "la certificazione dei prodotti agricoli e la rintracciabilità oltre all'indicazione dell'origine delle materie prime utilizzare nei prodotti agroalimentari sono le uniche leve per dare alle produzioni nazionali la centralità che hanno perso nella nuova

organizzazione della distribuzione ("cinquant'anni fa il produttore vendeva direttamente al consumatore, ora solo il 3% è commercializzato con il sistema della vendita diretta, il 72% va all'industria, che poi lo gira alla grande distribuzione, e il 25% va direttamente alla grande distribuzione") e di Pietro Bonato, direttore della CsQa, che ha spiegato che "se è vero che dobbiamo vendere valori è anche vero che l'unico sistema per la valorizzazione delle produzioni è la dimostrazione del loro valore, che può avvenire soltanto con metodologie codificate e condivise in Italia e all'estero, che sono rappresentate dalla certificazione di qualità e dalla rintracciabilità".

## Certificazione Docg e Doc: prelievo campioni solo all'interno della zona di vinificazione

**S**ecundo la Legge 164/92, i vini per i quali siano state presentate le denunce uve e le dichiarazioni di produzione che, non avendo ancora acquisito tutte le caratteristiche per l'immissione al consumo, siano commercializzati all'esterno della zona di vi-

nificazione, decadono dal diritto alla denominazione. In alcuni casi può verificarsi che l'azienda vitivinicola che produce e vinifica all'interno della zona stabilita dal disciplinare effettui uno spostamento di una partita di vino finito, ma non ancora certificato, presso una

unità locale secondaria dell'impresa, dove ha sede per esempio la linea di imbottigliamento, che si trova fuori della zona suddetta.

Rispondendo a un recente quesito posto dalla Camera di commercio di Udine, il Ministero per le Politiche agricole ha rite-

nuto di fornire una interpretazione restrittiva relativamente allo spostamento di partite di vino non ancora certificate. Secondo il MiPaf, le partite di vino "atte a diventare Doc" non possono essere rimosse dalla zona delimitata di vinificazione prima di aver acquisito tutte le

caratteristiche minime per l'immissione al consumo, ovvero prima di essere state sottoposte, con esito positivo, agli esami analitici e organolettici. Peraltro, l'eventuale deroga a tale prescrizione generale prevista dal DM 25 luglio 2003 (esclusivamente per lo spostamento della partita dopo il prelievo, per motivi di forza maggiore) comporta il rischio di veder dichiarata la partita direttamente

"non idonea" in caso di giudizio di "rivedibilità".

Alla luce di questa interpretazione, si invitano le imprese interessate a richiedere la certificazione di idoneità chimico-fisica e organolettica dei vini Docg e Doc, prima di un eventuale spostamento della partita.

L'ufficio Agricoltura della Cciaa di Udine è a disposizione per ogni eventuale chiarimento in merito.

## Nuove normative fitosanitarie per gli imballaggi in legno

**L**a Federlegno, che ringraziamo, ci ha fatto pervenire questa informazione. L'Ispim-15 della Fao è lo standard prodotto dall'Ippc (convenzione internazionale per la protezione dei vegetali) che definisce le linee guida per la regolamentazione degli imballaggi nel commercio internazionale. Lo

standard prevede che gli imballaggi in legno grezzo destinati al commercio internazionale siano sottoposti a un trattamento (trattamento termico HT 56°C per 30 minuti al cuore del legno o trattamento di fumigazione con bromuro di metile Mb) e successivamente marchiati da ditte accreditate presso i

Servizi fitosanitari regionali.

**Esportazioni:** in merito alle esportazioni, occorre innanzi tutto verificare se lo Stato verso cui si esporta ha comunicato al Wto l'applicazione dell'Ispim-15 della Fao. Qualora fosse così, è necessario verificare che il proprio fornitore di imballaggi in

legno sia autorizzato dal Servizio fitosanitario regionale ad apporre il marchio Ippc/Fao (gli elenchi sono spesso disponibili sui siti internet dei servizi fitosanitari).

**Importazioni:** per quanto concerne, invece, le importazioni, l'Unione Europea ha pubblicato la Direttiva 2004/102/CE che

definisce, tra l'altro, i requisiti degli imballaggi in legno grezzo per merci provenienti da Paesi terzi rispetto all'Unione Europea. Tali imballaggi dovranno essere trattati e marchiati in conformità all'Ispim-15 della Fao a partire dal 1 marzo 2005. La direttiva definisce anche che ogni Stato membro dell'Unione

Europea deve provvedere a emanare il recepimento della direttiva stessa, entro il 28 febbraio. Si attende la pubblicazione del decreto di recepimento da parte del ministero delle Politiche agricole e forestali.

Ulteriori informazioni sono disponibili al sito [www.fitok.it](http://www.fitok.it) alla voce Comitato tecnico Fitok e dagli osservatori malattie delle piante.

## Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Nassimbeni direttore del premio Start Cup Passaggio di consegne al vertice di Start Cup, la business plan competition che, per il secondo anno consecutivo, ha portato l'Università di Udine a vincere la competizione nazionale. La direzione del premio, finora magistralmente guidata dalla professoressa Cristiana Compagno, con l'edizione 2005 passa, infatti, a Guido Nassimbeni, professore straordinario di Economia aziendale e Stra-

tegia aziendale alla facoltà di ingegneria dell'ateneo friulano. Il neodirettore ha già le idee chiare sull'orizzonte cui dovrà puntare il futuro dell'iniziativa, nata nel 2003 con l'obiettivo di promuovere la ricerca applicata, diffondere la cultura d'impresa e dare un sostegno concreto all'esigenza di innovazione del sistema economico. «Start Cup 2005 - spiega Nassimbeni - rinnova innanzi tutto la virtuosa partnership con la Fondazione Crup, che da

subito ha creduto in questo progetto condividendo con l'Università di Udine finalità e obiettivi

FriulAdria bilancio 2004 dividendi in crescita

Il Consiglio di amministrazione di Banca Popolare FriulAdria, riunitosi recentemente a Pordenone sotto la presidenza di Angelo Sette, ha esaminato e approvato il progetto di bilancio 2004 che verrà sottoposto all'Assemblea degli azionisti il prossimo 9 aprile. Il 2004 è stato

un anno ampiamente positivo per FriulAdria che, in coerenza con il proprio piano d'impresa, ha puntato a migliorare ulteriormente il servizio alla clientela partecipando nel contempo allo sviluppo economico e sociale del territorio e ponendo solide basi per la crescita nei mercati dell'Europa dell'Est. Tutti positivi i principali indicatori economici dell'istituto che ha operato sul territorio del Friuli Venezia Giulia e del Veneto orientale attraverso una rete

composta da 148 filiali, 4 nuclei imprese, 4 nuclei private, circa 180 bancomat e un totale di 1.314 dipendenti. Significativo il buon andamento degli impieghi la cui consistenza a fine 2004 ammontava a 3.270 milioni di euro, in aumento del 13,7% rispetto al 2003 (contro una media nazionale del 5,5%). Brillante, in particolare, la performance degli impieghi a medio/lungo termine aumentati del 20,6% (da 1.612 a 1.944 milioni) favorita dal basso livello dei

tassi e soprattutto dall'offerta di prodotti innovativi apprezzati dalla clientela. Il patrimonio netto è aumentato da 406,7 a 411,2 milioni. L'esercizio 2004 ha generato un margine di interesse di 119,2 milioni, in crescita del 2,5%. Il balzo del margine da servizi cresciuti del 18,8% (da 92,8 a 110,3 milioni) testimonia il costante orientamento al cliente da parte di FriulAdria. Bene anche il margine di intermediazione che ha toccato quota 229,5 milioni (+9,7%).

# Artigianato

Il 10 aprile una festa speciale per rilanciare un grande comparto

## I 60 anni di Confartigianato al teatro Giovanni da Udine



Carlo Faleschini

“Saremo in tanti domenica 10 aprile al Teatro Nuovo Giovanni da Udine, non soltanto per celebrare, assieme ai rappresentanti delle istituzioni comunali, provinciali, regionali e nazionali, i 60 anni di Confartigianato, ma soprattutto per dare la dimensione dell'importanza che hanno 15 mila aziende artigiane e piccole imprese che ogni giorno producono reddito e

ricchezza, assicurano occupazione e stabilità”. Carlo Faleschini, presidente di Confartigianato Udine, annuncia così la data della celebrazione del sessantesimo dell'associazione di categoria più rappresentativa del mondo dell'artigianato e della piccola impresa della provincia di Udine. “Ma non basta essere tanti, e noi lo siamo, occorre essere anche propositivi ed ecco che il ses-

santesimo – aggiunge Faleschini – sarà occasione per rilanciare con forza la nostra idea di sviluppo di una regione che ha nelle piccole e medie imprese dell'artigianato e nella piccola impresa il vero motore; un motore che può essere potenziato se si allea e crea sinergie con imprenditori agricoli e commercianti per realizzare tutti assieme un grande progetto sul turismo, che può ri-

vitalizzare tutta l'economica della regione”.

Ma il sessantesimo è anche occasione di festa e di riconoscimenti e per questo sarà conferito un premio ai presidenti provinciali e zonali di Confartigianato che hanno contribuito a scrivere le pagine più importanti della storia dell'Unione artigiani del Friuli come un tempo si chiamava. Saranno presenti le massime autorità regionali e provincia-

li, nonché il nuovo presidente nazionale di Confartigianato, Giorgio Guerrini. Nel corso della cerimonia, che avrà inizio alle 10, si esibiranno, con dei brevi saggi, anche gli atleti dell'Associazione sportiva udinese. Al termine della manifestazione sarà offerto un rinfresco. Per poter prendere posto in teatro è però necessario prenotare telefonando allo 0432-516728. Le celebrazioni del sessantesimo

saranno anticipate dalla celebrazione nel Duomo di Udine di una Santa Messa, che sarà officiata sabato 19 marzo alle 19, ricorrenza di San Giuseppe artigiano, dall'arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brollo.

Nuova convenzione di Donne Impresa di Confartigianato

## Bcc e Congafi sostengono le donne artigiane

È stato accolto dalla Federazione regionale delle Bcc del Fvg l'appello per “un credito più facile” lanciato qualche tempo addietro dal presidente di Donne Impresa di Confartigianato, Edgarda Fiorini. E la relativa convenzione è stata firmata il 14 febbraio a Udine, giorno di San Valentino. “Nessun regalo alle donne imprenditrici di Confartigianato – si è affrettato a dire il presidente delle Bcc, Italo Del Negro affiancato dal direttore, Gilberto Noacco –, ma il riconoscimento a oltre 4.000 imprese artigiane rette da donne che ogni giorno producono occupazione e reddito e che rappresentano una realtà di



Piemonte, Faleschini, Fiorini e Del Negro

grande rispetto e che non ha nulla da invidiare, anzi, a volte è migliore, a quella rappresentata dai colleghi maschi”. La convenzione “Donne Impresa” tra Confartigianato, Banche di

Credito Cooperativo della provincia di Udine e Congafi Artigianato ha già due anni di storia e ha visto il finanziamento di oltre un centinaio di iniziative sostenute anche da Congafi,

“senza che Congafi e Bcc abbiano evidenziato nessuna sofferenza significativa – ha commentato Edgarda Fiorini, affiancata dalla vicepresidente Lorena Bucovaz –. Un successo, quindi, che deve essere rilanciato, visto che ha la finalità di promuovere e se possibile sviluppare l'imprenditorialità femminile attraverso l'accesso al credito a condizioni agevolate”.

La convenzione – è stato spiegato – ha validità su tutto il territorio della provincia di Udine ed è rivolta alle imprese individuali, alle società cooperative e società di persone a prevalente conduzione femminile e alle società di capitali in cui le donne abbiano una

prevalenza negli organi di amministrazione, a seconda del tipo di agevolazione prevista, e prevede il congelamento degli interessi per sei mesi e l'assenza di interessi di mora in caso di malattia e di maternità, ma anche in caso di malattia di un familiare. Il finanziamento bancario in convenzione è per investimenti aziendali, materiali e immateriali, compresi l'acquisto di beni usati, da effettuare o effettuati nei sei mesi antecedenti la domanda; il consolidamento dei debiti a breve termine in debiti a medio lungo termine; e le ordinarie necessità di gestione.

Particolarmente soddisfatto per l'iniziativa, oltre

al presidente di Confartigianato, Carlo Faleschini, che si è congratulato con Bcc, Congafi e Donne Impresa, il presidente di Congafi artigiano, Marino Piemonte, affiancato dal direttore, Sandro Rozzino. “Siamo stati i primi in Italia – ha detto Piemonte – a dare vita, due anni fa, con Confartigianato Udine e Bcc, a questa iniziativa che oggi consolidiamo e rilanciamo. È un'iniziativa importante, che punta a sostenere le donne imprenditrici e in particolare le imprenditrici giovani, scommettendo così sul futuro dell'artigianato composto per un terzo da imprese gestite da donne, in tutti i settori”.

## Marchatura CE dei serramenti in 40 all'incontro della Cna

Informarsi e aggiornarsi sono diventate due priorità per le imprese artigiane della provincia di Udine. Lo dimostra anche il grande successo che ha avuto, nella sala riunioni della Cna di Udine, l'incontro tecnico-operativo che la Fnala/Cna provinciale di Udine ha organizzato, in collaborazione con il Consorzio LegnoLegno, sulla normativa per l'etichettatura dei prodotti in legno e la marcatura CE dei serramenti. I due relatori – Bruno De Rosa, segretario nazionale Fnala-Cna (Associazione Nazionale Legno Arredamento) e Antonio D'Albo, direttore tecnico del Consorzio LegnoLegno – hanno dato ai partecipanti all'incontro tutti i chiarimenti necessari sull'argomento. Sono state tra l'altro fornite le schede e una specifica guida per l'etichettatura

dei prodotti in legno, con particolare riferimento a finestre, porte, sistemi oscuranti, letti, mobili imbottiti, sedute, tavoli e scrivanie e scale prefabbricate (l'obbligo d'informazione al consumatore è scattato il 7 febbraio scorso), nonché le linee guida e le istruzioni operative per accompagnare il serramentista verso la marcatura CE dei propri prodotti, in particolare finestre e portefinestre. A tale riguardo, sui serramenti – hanno evidenziato i due relatori – dovranno essere effettuate tutte le verifiche previste dalla norma di prodotto prEN 14351 e rilevate le seguenti prestazioni: resistenza ai carichi del vento, tenuta all'acqua, presenza limitata di sostanze dannose, sicurezza in uso, isolamento acustico, trasmittanza termica, permeabilità all'aria, durabi-

lità. Tutte le prove dovranno essere eseguite presso laboratori riconosciuti, con procedure di prova conformi alle vigenti norme tecniche.

Al fine di trasferire i risultati delle analisi sull'intera produzione, il serramentista dovrà dotarsi di un sistema di controllo della produzione. Tali controlli riguardano i materiali, i componenti, gli accessori, gli elementi durante la lavorazione e i prodotti finiti. Tutti i controlli saranno condotti sotto diretta responsabilità del produttore, senza alcun intervento di organismi terzi. L'obbligo di marcatura CE è previsto da aprile 2006, mentre da aprile 2005 potranno essere immessi sul mercato serramenti marcati e no. Cna, attraverso il Consorzio LegnoLegno, ha già predisposto per le imprese una gamma di servizi ad hoc.

## I carrozzieri della Cna affrontano il dopo Ania

Al fine di gestire nel migliore interesse della categoria la difficile fase di transizione dopo la disdetta della convenzione Ania (l'associazione delle assicurazioni) e affrontare con successo i diversi scenari del nuovo mercato, oltre 40 carrozzieri hanno partecipato a una riunione organizzata da Aira-Cna, l'associazione degli autoriparatori aderenti alla Cna friulana.

Nel corso dell'incontro sono stati affrontati i problemi di ordine procedurale e risarcitorio che le carrozzerie hanno costantemente con le compagnie di assicurazione: a tal proposito, Aira-Cna ha distribuito una rinnovata edizione del manuale “gestione sinistri” con le indicazioni per la corretta gestione del risarcimento assicurativo Rca.

È stato poi affrontato il problema “costi” intervenu-

ti nel corso dell'anno 2004 con le conseguenti indicazioni delle nuove tariffe di riferimento desunte dalla media dei costi aziendali. Le tariffe dei carrozzieri contribuiscono a far lievitare i costi di indennizzo? Null'ultimo periodo il costo del lavoro ha subito aumenti medi del 5-7%, mentre i materiali di consumo hanno subito aumenti dell'8%; se si sommano anche i pezzi di ricambio che hanno

registrato aumenti maggiori, la risposta è presto data. È stato infine annunciato che è disponibile il nuovo software contenente il prontuario dei tempi di riparazione e sostituzione di carrozzeria, compresi i più recenti modelli di auto, uno strumento indispensabile per le imprese che era stato giocoforza abbandonato in seguito alla disdetta della convenzione Ania.



# Cooperazione

Cooperative sociali riunite a Udine in un incontro Assocoop

## Disabili, definite le modalità per nuovi percorsi lavorativi

Le modalità di attuazione di progetti personalizzati finalizzati ai nuovi inserimenti lavorativi di persone svantaggiate nelle cooperative sociali di tipo "B" e la possibilità di definire accordi territoriali per rendere compatibile l'applicazione del contratto collettivo di lavoro alla specifica attività svolta dalle cooperative sociali sono stati i temi al centro dell'incontro organizzato dall'Associazione Cooperative Friulane, d'in-

tesa con Federsolidarietà provinciale, che si è tenuto nella nuova sede dell'Unione regionale a Udine. L'incontro, svoltosi alla presenza del presidente di Federsolidarietà provinciale, Ardemio Baldassi, è stato un momento di confronto per informare le cooperative sociali di tipo "B" (sono 17 quelle della provincia associate ad Assocoop) in merito alla gestione dei percorsi personalizzati per le persone svantaggiate previsti dal

contratto collettivo di lavoro del settore. "Uno strumento importante - ha sottolineato il direttore dell'Assocoop, Marco Agostinis - per l'inserimento lavorativo di soggetti diversamente abili, con funzione socializzante e pedagogica". Sono state infatti definite modalità comuni su come predisporre, in maniera omogenea, i progetti che devono essere approvati dalla Commissione paritetica regionale e che la cooperativa sociale può

elaborare sulla singola persona, permettendole di intraprendere un percorso *ad hoc* nell'ambito di un'attività lavorativa.

Nel corso dell'incontro, al quale erano presenti tra gli altri Virgilio Maiorano, rappresentante di Federsolidarietà Fvg in seno alla Commissione paritetica regionale, e il vicedirettore dell'Assocoop, Stefano Chiandetti, sono state analizzate le caratteristiche della legge 142/2001 sul socio lavora-

tore e la possibilità (per le cooperative sociali di tipo "B") di derogare al contratto collettivo di lavoro attraverso la stipula di specifici accordi territoriali con i sindacati, personalizzando il contratto stesso alle esigenze della singola cooperativa. A questo proposito, Ardemio Baldassi ha sottolineato l'opportunità di elaborare un accordo territoriale a livello regionale da concordare con la Commissione paritetica regionale per individuare



Ardemio Baldassi

le possibili "personalizzazioni" del contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento sulla parte economico-normativa, proposta condivisa da Virgilio Maiorano, che ha però ribadito come questa debba essere una soluzione che, almeno inizialmente, possa essere "costruita dal basso", partendo dalla realtà e dalle esigenze delle singole cooperative e dalle situazioni aziendali e produttive all'interno delle quali operano.

## La Coop Nordest promuove in Fvg 21 progetti sociali

Sono i 55 progetti, di cui 21 in Friuli Venezia Giulia, a favore di anziani, disabili, malati, famiglie in difficoltà, minori. Si tratta di interventi di solidarietà - promossi a livello locale da circa 350 associazioni di volontariato - che saranno sostenuti dai soci di Coop Consumatori Nordest. Per il settimo an-

no consecutivo i soci Coop partecipano a quest'iniziativa a favore delle comunità locali, denominata "Vantaggi per la comunità", che nelle edizioni precedenti è stata dedicata, di volta in volta, alle scuole, ai giovani, all'educazione attraverso lo sport.

L'edizione di quest'anno, sotto lo slogan Sosteniamo

i bisogni sociali, pone al centro i problemi che vivono le categorie sociali più svantaggiate, resi oggi più acuti dalla perdita di potere d'acquisto delle famiglie e dal diffondersi di situazioni di povertà ed emarginazione.

In tutta l'area in cui è presente la cooperativa, dal Friuli Venezia Giulia al-

l'Emilia, i 460 mila soci di Coop Nordest potranno sostenere i progetti locali, donando fino al 19 marzo prossimo i punti socio coop raccolti facendo la spesa (1 punto per ogni euro di spesa). Ogni 500 punti la cooperativa verserà 15 euro alle associazioni promotrici. In queste settimane i rappresentanti locali dei

soci e i volontari delle associazioni coinvolte sono presenti nei punti vendita per parlare con i clienti-soci e distribuire loro materiale informativo sulle finalità degli interventi proposti.

In Friuli Venezia Giulia, i 21 progetti sostenuti sono distribuiti sull'intero territorio regionale e colgono tutta una serie di esigenze. Per quanto riguarda gli anziani, per esempio, diversi interventi hanno come obiettivo l'acquisto di automezzi attrezzati per l'avvio o lo sviluppo di servizi gra-

tuiti - gestiti da volontari - di trasporto delle persone anziane sole dal medico o all'ospedale, oppure per dare loro la possibilità di raggiungere i negozi, gli uffici pubblici o i punti di ritrovo. Per i giovani disabili sono proposti servizi di trasporto gratuiti e attività di socializzazione. Non mancano poi azioni di sostegno a famiglie in difficoltà, a causa delle peggiorate condizioni economiche, così come quelle di aiuto agli ammalati per assicurare loro adeguata assistenza o trasportarli ai luoghi di cura.

## Albo società cooperative iscrizione entro il 31 marzo

Scade il 31 marzo il termine per richiedere l'iscrizione di tutte le cooperative nell'Albo delle società cooperative istituito al ministero delle Attività produttive. Per le banche di credito coopera-

tivo il termine è slittato al 30 giugno.

Negli stessi termini le cooperative devono procedere all'adeguamento dei propri statuti. L'ufficio Registro Imprese ha predisposto allo scopo una scheda

informativa disponibile sul sito della Camera di commercio [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) alla voce Registro Imprese - Servizi - Albo società cooperative, completa delle relative istruzioni.

Il ministero delle Attivi-

tà produttive instruirà le domande di iscrizione nel nuovo albo solo a partire dal 1 aprile 2005, rimanendo nel frattempo in capo alle prefetture - per le Regioni a statuto ordinario - e in capo alle Regioni - per quelle a statuto speciale come il Friuli Venezia Giulia - il compito di proseguire nello svolgimento degli adempimenti finora di competenza.

## Le aziende informano

Lignano valorizza l'opera di D'Olivo

È il progetto di recupero del fabbricato dell'ex distributore di carburante sul lungomare Adriatico di Lignano Pineta, dello studio di architetti Piero Valle ed Elena Carlini, il nuovo impegno culturale della Lignano Pineta Spa per valorizzare

l'opera di Marcello D'Olivo. In una posizione di prestigio e proprio nel cuore dell'originale e ardita pianta urbanistica a spirale della località ideata da D'Olivo, Lignano Pineta intende dare sede alla Fondazione. L'idea di creare la Fondazione D'Olivo è condivisa dalla dottoressa Isabella Reale, direttrice della Galleria d'arte moderna di Udine, che assieme alla Lignano Pineta Spa è custode della gran parte dell'archivio dei progetti e di molte sue opere pittoriche. Insieme con il Comune di Udine, con quello di Lignano Sabbiadoro e con importanti istituzioni europee (il Museo di Architettura di Lubiana, l'Istituto universitario di architettura di Venezia - Iuav, la città ideale di Le Corbusier, Le Ville de Firmino eccetera), infatti, è stato dato il via a un progetto comunitario.



Marcello D'Olivo

## Boom di esportazioni

(segue da pagina 1)

leggero incremento della Liguria (+0,3%) è dovuto invece al favorevole andamento delle vendite delle macchine e apparecchi meccanici, elettrici e di precisione e degli articoli in gomma e materie plastiche. Anche per l'Italia nord orientale, l'incremento dell'export, spiega ancora l'Istat, è stato favorito in particolare dalla crescita rilevante dei flussi verso i paesi extra Ue (+11,4%).

La crescita dell'Emilia Romagna (+9,1%) deriva anche in questo caso dall'aumento delle vendite nel settore metalmeccanico, dei prodotti chimici e fibre sintetiche e artificiali e dei prodotti alimentari, bevande

e di tabacco. Il +8,1% del Trentino-Alto Adige ha risentito positivamente dell'aumento del settore me-

talmeccanico, degli articoli in gomma e materie plastiche e dei prodotti delle industrie tessili e dell'ab-

bigliamento. Il +4,2% del Veneto è stato invece trainato dal settore metalmeccanico.

Quanto alle diverse del Paese risulta trainante l'Italia insulare con un incremento superiore alla me-

dia e pari all'11,9%. Per il Nordest l'incremento è stato del 7,8% e per il Mezzogiorno del 7,7%. Tassi di crescita inferiori alla media nazionale invece per il Centro (+5,7%) e per il Nordovest (+4,4%).

"Un dato positivo e incoraggiante - ha commentato Adolfo Urso, vice ministro alle Attività Produttive con delega al Commercio Estero - Colpiscono la ritrovata forza di alcune regioni di frontiera e nel Nordest l'ottima performance del Friuli Venezia Giulia a fronte di un Veneto che stenta, invece, a cogliere la ripresa".

Il ministro, inoltre, ha sottolineato che la Spagna è diventata "il nostro principale paese di esportazione, seguito da Francia e Gran Bretagna, mentre torna in attivo l'interscambio con la Germania".

L'export delle regioni nel 2004 (tra parentesi la variazione percentuale rispetto al 2003 e il peso in rapporto alle esportazioni dell'intero Paese)				
ITALIA NORD-OVEST	+4,4	40,4	ITALIA MERIDIONALE	+7,7 7,7
Piemonte	+4,2	11,0	Abruzzo	+13,4 2,2
Valle d'Aosta	+19,6	0,2	Molise	+3,5 0,2
Lombardia	+4,6	27,9	Campania	+3,8 2,5
Liguria	+0,3	1,3	Puglia	+13,7 2,3
ITALIA NORD-EST	+7,8	31,5	Basilicata	-16,9 0,4
Trentino Alto Adige	+8,1	1,8	Calabria	+13,7 0,1
Veneto	+4,2	14,0	ITALIA INSULARE	+11,9 3,0
Friuli Venezia Giulia	+19,6	3,5	Sicilia	+9,6 2,0
Emilia Romagna	+9,1	2,2	Sardegna	+16,7 1,0