

Wojtyla in Friuli, lezione storica

In visita alla Zanussi parlò di impresa

di Ulisse

A pochi giorni dalla scomparsa del Papa, il ricordo va a una tappa importante del suo magistero, svoltasi proprio in Friuli fra il 30 aprile e il 3 maggio del 1992. Tappa importante – naturalmente – sotto il profilo religioso, ma anche civile e “politico”. Il primo maggio, a un anno esatto di distanza dalla “promulgazione” dell’enciclica *Centesimus annus* – il documento che aveva conferito alla Chiesa uno «statuto di cittadinanza» nelle mutevoli realtà della vita pubblica –, Giovanni Paolo II parlò infatti dell’impresa e del lavoro dalla tribuna eretta nel piazzale della Zanussi a Porcia; e due giorni dopo tornò più brevemente sul tema nella visita alla mostra dell’artigianato artistico a Udine. Fu dunque “il sistema Friuli” a fare da sfondo a uno dei momenti più importanti e innovatori della missione di questo Pontefice. Una coincidenza casuale?

Allora il Papa invitò a «non misurare il successo solo con il denaro e a non ritenere un traguardo la sola ricchezza materiale», perché «ci sono esigenze di carattere superiore». Ma avendo fatto esperienza personale in fabbrica e avendo sperimentato le soluzioni date dal “socialismo reale”, aggiunse considerazioni che, a un’odierna rilettura, sorprendono per l’attualità delle soluzioni. Quel discorso ribadì infatti l’apertura della Chiesa alla complessità dei moderni assetti economici e, anche se suona appropriazione indebita sostenere che poteva avervi influito l’osservazione di quanto realizzato in Friuli, non era sicuramente casuale che proprio qui Papa Wojtyla mettesse a fuoco nella concreta

(segue a pagina 2)

Confartigianato 60 anni d'impresa



A pagina 37

Assegnati i Premi Fvg innovazione

Un riconoscimento per promuovere l’innovazione. Con l’obiettivo, esplicito fin dalla presentazione della prima edizione del “Premio Fvg innovazione”, di favorire il fattore emulazione. “Agli imprenditori che hanno vinto – conferma il presidente Riccardo Illy – offriamo solo riconoscimenti morali (una targa e un filmato promozionale), cercando di farli conoscere. Ma l’obiettivo

più generale dell’iniziativa è di sviluppare in senso lato l’innovazione. Questi esempi vanno imitati”.

A Udine, non a caso nella sede del Parco scientifico e tecnologico “Luigi Danieli”, alla presenza del presidente della Camera di commercio di Udine, Adalberto Valduga, del presidente di Assindustria, Giovanni Fantoni, e di altri responsabili delle categorie economiche, il governatore ha consegna-

to, assieme agli assessori regionali alle Attività produttive, Enrico Bertossi, e al Lavoro, Roberto Cosolini, il primo premio Innovazione 2004 alla Claber di Fiume Veneto, rappresentata da Oliviano Spadotto, per il progetto «Il valore dell’acqua», sistemi innovativi nel settore dell’irrigazione. Seconda classificata, la «Pinnosa» di Tarcento, per un progetto relativo a macchi-

razione della legna da ardere; al terzo posto la «Marconi» di Villa Santina, per il riciclo di rifiuti plastici per creare prodotti per la sedia.

Una menzione per le altre sette finaliste (selezionate tra i 55 progetti ammessi a concorso): il Comune di Udine, Cramars di Tolmezzo, Microglass di San Qui-

Marco Ballico

(segue a pagina 2)

Economia il Friuli ai vertici in Italia

Innovazione rapporto di Unioncamere

di Mario Passon

È stato presentato il 16 marzo a Roma, nella sede dell’Unioncamere nazionale, il Rapporto 2004 sulle economie e sulle società locali. Le Camere sono un grande sistema di intelligenze e hanno sviluppato al proprio interno grandi competenze nella raccolta, nell’elaborazione e nell’interpretazione di informazioni di carattere economico: questa ricchezza di dati, questa capacità di lettura e di analisi delle economie locali sono raccolte e pubblicate nel Rapporto. Da questo ponderoso rapporto, di quasi trecento pagine, estrapoliamo le considerazioni più significative che riguardano la nostra realtà locale.

Possiamo sintetizzare in quattro punti il Rapporto 2004: il primo riguarda il fatto che nel prossimo quinquennio altre 13 province entreranno in quel gruppo di economie locali che oggi costituisce il sistema competitivo dell’Italia. In altre parole, se nel 2004 i “modelli di sviluppo altamente competitivi” sono identificabili nel 50% delle province, nel 2010 l’Italia competitiva passa al 63% delle province. Nonostante le classifiche internazionali ci collochino in fondo alle graduatorie della competitività, nonostante la perdita di grandi imprese, la delocalizzazione dell’high-tech, nonostante la congiuntura, il sistema economico italiano continua a evolversi perché si sta diffondendo l’integrazione tra le piccole imprese, perché sta diventando sempre più importante il ruolo delle medie imprese che diventano leader di filiera e motore dell’internazionalizzazione dell’economia, perché la propensione all’innovazione è diffusa e trasversale a tutti i comparti, produttivi e no, perché evolvono i modelli di sviluppo locali. Fermiamoci su quest’ultimo

(segue a pagina 5)

Attualità:

Inaugurato a Udine il Confidi commercio

Pag. 2

Turismo, Bertossi presenta la campagna promozionale

Pag. 21

Con il premio Terzani Udine porta d’Oriente

Pag. 22

Attualità

(segue da pagina 1)

realtà aziendale quanto teorizzato nell'enciclica dell'anno prima. I principi di responsabilità, di sussidiarietà e di solidarietà già allora si coniugavano con lo sviluppo della nostra piccola impresa e permeavano l'organizzazione a rete che essa aveva creato. La stessa sensibilità alla globalizzazione era già allora il paradigma di un sistema che esportava due volte quanto importava, che aveva riscattato la povertà, che sapeva dunque creare benessere e contemporaneamente riconoscere il valore preminente della persona.

La stessa struttura dell'impresa friulana, generalmente di piccole dimensioni, addirittura minuscole nel caso dell'artigianato, si avvicinava al concetto d'impresa caro a Giovanni Paolo II. Altrettanto attuale, e aderente alla realtà friulana di allora, la lungimirante accentuazione della conoscenza come coefficiente di produzione. "Oggi il fattore decisivo - aveva del resto scritto nell'enciclica di 12 mesi prima - è sempre più l'uomo stesso e cioè la sua capacità di conoscenza". Tant'è che, ebbe a dire, scopo del produrre è non soltanto la quantità, ma la capacità di rispondere a una domanda di qualità: delle merci, dei servizi di cui usufruire; dell'ambiente e della vita in generale. Similmente lucida fu l'analisi dei processi di internazionalizzazione, sulla scorta di quanto sostenuto nella stessa enciclica: "I Paesi che ne sono esclusi - vi si legge - hanno conosciuto stagnazione e regresso, mentre hanno conosciuto lo sviluppo i Paesi che sono riusciti a entrare nella generale interconnessione delle attività economiche a livello internazionale"; e là dove - a Pordenone - sottolineò che il maggior problema era di ottenere un equo accesso al mercato internazionale, fondato sulla valorizzazione delle risorse umane.

Apri inoltre nuovi campi d'azione alle politiche dello sviluppo quando sostenne che era compito di un sistema economico progredito aiutare gli uomini bisognosi ad acquisire conoscenze che facilitassero loro l'ingresso nel "circolo delle interconnessioni". Come ha scritto in un illustre studioso di economia industriale, il professor Quadrio Curzio, Giovanni Paolo II ha davvero proposto "un messaggio di etica e di intelligenza" quando ha insistito - come fece a Pordenone e a Udine - sul nesso tra libertà e responsabilità, "fondamentale per promuovere la persona su un progetto di complessa, ma fruttuosa convivenza tra etica ed economia".

Illy: "Microimpresa fucina di conoscenza"

I Premi Fvg innovazione consegnati dalla Regione

(segue da pagina 1)

rino, Zudek di Muggia, Syn Factory di Gemona, Simulware di Trieste, Wego di Pordenone. "Udine è la città dell'innovazione" - osserva Illy -. Dovrà fare da "battistrada" in un territorio di piccole e "microscopiche" imprese che, per crescere, "hanno l'obbligo di innovarsi". Come a un recente convegno a Udine Fiere, Il-

ly - che parla di Udine come della "città dell'innovazione" - ha riproposto con forza il must dell'innovazione, "strada obbligata in un territorio di piccole e microscopiche imprese". Innovazione, illustrata nelle sue articolazioni (di processo, di prodotto, di mercato e organizzativa), e considerata come "impegno fondamentale" della Regione per ridare competitività al siste-

ma. Ci sono cose fatte e cose da fare. Il presidente del Friuli Venezia Giulia ha ricordato i finanziamenti alla ricerca, "che oggi consentono l'operatività del Free electron laser che affianca il Sincrotrone sul Carso triestino e del distretto tecnologico di Biologia molecolare", le risorse per le due Università e la Sissa, per la formazione professionale e le attività post-universita-

rie, infine la messa in rete dei parchi scientifici: "Con quello di Udine, dove decine di imprese friulane hanno trovato la loro 'casa' per importanti progetti di ricerca, la rete si è ben completata assieme ai preesistenti Area Science Park, Polo di Pordenone e ora anche al nuovo Comprensorio di Gorizia. È una rete diffusa, vicina alle imprese e, per questo, in grado di dare risposte

concrete a diverse esigenze del tessuto economico regionale". Tra i ringraziamenti e i saluti alle aziende che, partecipando alla prima edizione del Premio, hanno voluto dare il buon esempio, Illy ribadisce il grande traguardo: "L'obiettivo della Regione è di raggiungere la diffusione permanente dell'innovazione in tutti i settori economici e sociali del Friuli Venezia Giulia".



Illy con i primi tre classificati



Honsell, Cosolini e Bertossi

Illy: "Importante l'aggregazione per ridurre i costi"

Nuova sede per il Confidi commercio

"L'aggregazione a livello regionale, per i Consorzi di garanzia fidi, è una strada obbligata da seguire, perché è l'unica che consentirà quel risparmio di risorse indispensabile per avere nuovi fondi da mettere a disposizione delle imprese locali". Non ha usato giri di parole il presidente della Regione, Riccardo Illy, intervenuto il 12 aprile a Udine per l'inaugurazione della nuova sede del Confidi Udine (è la nuova denominazione del Congafi commercio dopo la sua trasformazione in società cooperativa per azioni), in via Carducci 20. Illy, dopo aver ribadito che il sempre più risicato bilancio regionale potrà essere rimpinguato solo dall'incremento della crescita economica, ha indicato due strade possibili da percorrere per raggiungere l'obiettivo. "L'unificazione in un unico organismo di tutti e 15 i Consorzi - ha precisato - può avvenire sulla base del loro settore di appartenenza, oppure creando Confidi provinciali intercompartimentali. All'interno del nuovo organismo, per salvaguardare le singole specificità, opereranno comunque appositi Comitati di valutazione". L'accorpamento dei

Consorzi, secondo la "formula Bertossi", a parere del presidente della Regione è indispensabile per consentire alle imprese di mantenere le attuali condizioni di accesso al credito anche dopo l'introduzione delle norme di Basilea 2. Altrettanto indispensabile, secondo Illy, il rafforzamento delle realtà bancarie radicate sul territorio "a cominciare dalle Bcc e della Cividale Spa - ha sottolineato - per proseguire poi con Friulcassa e Friuladria che hanno mantenuto una discreta autonomia decisionale". Alle banche ("sono state molto brave - ha bonariamente ironizzato - ad adottare, con largo anticipo, le norme di Basilea 2")

si è rivolto anche il presidente della Cciaa di Udine, Adalberto Valduga, ricordando loro il ruolo fondamentale rivestito dal Congafi, "la realtà che più di qualsiasi altra conosce nei dettagli le aziende locali". A fare gli onori di casa il presidente del Confidi, Giovanni Da Pozzo, il quale, dopo aver ricordato come sui 780 milioni di euro di garanzie in essere dei 15 Congafi regionali 226 appartengono al settore del commercio, che annovera complessivamente 11 mila 100 soci, ha sottolineato i primati della società udinese: "Siamo stati i primi a costituirci nel 1963 - ha detto - e i primi a modificare l'assetto societario per

adeguare la struttura alle nuove normative. Il prossimo passaggio sarà l'iscrizione all'elenco speciale previsto dal Testo unico bancario".

"Un'evoluzione che ci vede preparati - ha aggiunto Da Pozzo - perché da tempo non ci occupiamo solo dell'erogazione di garanzie, ma gestiamo anche, su delega statale, il fondo antiusura e su delega regionale diversi strumenti innovativi, quali il prestito partecipativo e start up impresa, interveniamo per favorire il consolidamento finanziario e svolgiamo un ruolo di calmieratore del mercato". Numerosi i rappresentanti delle istituzioni, del mondo bancario e

della finanza locale intervenuti al taglio del nastro della nuova sede, ospitata in una splendida palazzina Liberty, perfettamente restaurata. Erano fra gli altri presenti l'assessore provinciale al bilancio Fabrizio Cigolot, il prefetto di Udine Camillo Andreana e, in rappresentanza del Comune di Udine, l'assessore Franco Della Rossa.



Da Pozzo, Illy, Bertossi e Fantini

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 Antepprima

Archivio:
C.C.I.A.A. - Antepprima

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

Attualità

Oltre mille le imprese coinvolte dal programma Arge 28

La cooperazione con l'Est opportunità per il Friuli



Hinterdobler, Valduga, Luci e Iacop

Oggi la Regione è fortemente proiettata sulla cooperazione transnazionale, un obiettivo che l'Unione europea ha posto come strategico per i prossimi anni e sul quale verranno convogliate molte risorse. In questo contesto, l'esperienza accumulata dal Friuli Venezia Giulia nella cooperazione transfrontaliera, passaggio che precede quella transnazione, rappresenta un vantaggio di non poco conto".

Intervenendo al convegno organizzato dalla Camera

di Commercio di Udine in collaborazione con Assindustria, che si è svolto a Palazzo Torriani, per tracciare un bilancio del programma di lavoro Arge 28-Crescere assieme all'Europa, Iacop ha anche sottolineato il ruolo della Regione nell'incentivare questo forme di cooperazione. "Il nostro - ha detto - è un impegno forte, al quale si è affiancato un deciso intervento, in sede comunitaria, per definire nuove misure economiche e per mitigare i cosiddetti "effetti statistici" dell'allargamento

sulla distribuzione delle risorse".

Aperti dal presidente della Cciaa di Udine Adalberto Valduga ("l'internazionalizzazione - ha affermato - è uno degli elementi indispensabili per la competitività delle imprese") e dal vice presidente vicario di Assindustria Adriano Luci, che ha sottolineato la necessità di trasferire il fenomeno della delocalizzazione spinta in cooperazione transnazionale, i lavori hanno visto la partecipazione di Toni Hinterdobler, portavo-

ce della comunità di lavoro, di Mattia Crosetto che ha illustrato i finanziamenti comunitari nella Nuova Europa, di Emilio Terpin, amministratore delegato di Finest che ha spiegato i cambiamenti nell'ambito degli strumenti finanziari nazionali per la cooperazione nel nuovo scenario europeo, mentre Martina Dlabajova, Pavel Vrabik e Roberto Corciulo hanno presentato alcune esperienze di internazionalizzazione, analizzando le prospettive economiche per gli operatori.

Oltre mille le piccole e medie imprese che la Camera di Commercio di Udine ha coinvolto nel progetto "Arge 28 - Crescere assieme all'Europa", un'iniziativa alla quale hanno aderito 28 Camere di commercio (situate nelle regioni di confine con i paesi candidati all'adesione all'Unione Europea) riunite in una comunità di lavoro per sviluppare, in un triennio, il programma: "Sostegno alle piccole e medie imprese nel-

le aree di confine". Rafforzare la competitività delle piccole e medie imprese situate nelle regioni di confine, promuovere la cooperazione transfrontaliera e la pianificazione di nuove strategie imprenditoriali anche alla luce delle opportunità legate all'allargamento dell'Unione europea gli obiettivi del progetto che, avviato nel 2002 si concluderà il 30 aprile. Nell'ambito del progetto, sono stati organizzati 12 "info-meeting" per 618 imprese, 1 incontro dedicato alle im-

prese "in rosa", al quale sono intervenute 118 imprenditrici, un servizio di business advisor di cui hanno usufruito 361 imprese, 3 working group per 20 aziende e 3 workshop settoriali per 20 imprese. Cinquantacinque imprese hanno inoltre partecipato a 6 fiere internazionali e per 23 pmi sono stati studiati appositi programmi di assistenza e affiancamento per la definizione di nuove strategie e piani di sviluppo commerciale rivolti a singoli Paesi della nuova Europa.

ARGE28 - Iniziative Cciaa di Udine maggio 2002-febbraio 2005	
Attività	Aziende partecipanti
12 infomeetings	618
1 incontro per le imprese in "rosa"	118 imprenditrici
Servizi di consulenza	316
3 working group	20
6 fiere internazionali	55
3 workshop settoriali	20
Assistenza e affiancamento	23
Totale aziende della provincia di Udine	1170

Il Comitato intersettoriale incontra Cecotti

Cosatti, tre richieste al sindaco

Piazza XX Settembre potrebbe essere destinata, in futuro, a ospitare un mercatino specializzato. È una delle ipotesi che l'Amministrazione comunale ha preso in considerazione nell'ottica di riservare alle due piazze centrali e più belle della città - piazza XX Settembre appunto e piazza San Giacomo - iniziative di pregio. Lo ha anticipato il sindaco di Udine Sergio Cecotti ("ma per farlo bisogna modificare la legge sul commercio ambulante", ha precisato) durante l'incontro avuto, in Camera di commercio, con il Comitato intersettoriale che riunisce le categorie produttive e i liberi professionisti.

Oltre al destino di piazza XX Settembre il comitato, presieduto da Pietro Cosatti, aveva sottoposto al sindaco altre tre richieste: riapertura del centro alle auto dopo le 18, realizzazione di parcheggi in struttura e sconti per i dipendenti delle attività economiche situate in centro che utilizzano i posti auto a pagamento.

In fase di studio la realizzazione di due nuovi parcheggi in struttura, uno nella zona tra via Portanuova e piazza Primo Maggio e l'altro nell'area adiacente al Visionario, in Via Asquini. "La copertura finanziaria per entrambe, in linea di massima, c'è - ha detto Cecotti -, ma si

tratta di verificare con esattezza costi e benefici. In via Asquini, infatti, i 248 posti ricavabili potrebbero in parte essere destinati alle persone che hanno fatto richiesta di un posto in abbonamento al Magrini attualmente il lista d'attesa. Si tratta, per la maggior parte, di pendolari e quindi i loro posti, la sera e durante il week-end, rimarrebbero liberi e utilizzabili. Per la struttura di piazza Primo Maggio, invece, servono verifiche di percorribilità ingegneristica, geologica e di costi".

"È chiaro - ha sottolineato il sindaco - che il criterio discriminante è quello economico, perché i

tassi di occupazione attuali sono bassissimi e non superano il 50%". "Ricordo - ha aggiunto - che in dicembre abbiamo attivato l'apertura notturna del parcheggio del Tribunale rimasto desolatamente vuoto, così come vuoti sono i parcheggi Magrini (aperto gratuitamente dopo le 21) e Venerio (aperto gratuitamente dopo le 20), senza contare che anche ampie zone di parcheggi a raso non risultano occupate la sera". Sulla richiesta di uno sconto per chi lavora in centro, Cecotti ha assicurato che l'Amministrazione ci sta pensando. Su alcune strutture, secondo il sindaco, è possibile avviare una differenziazione

operativo in una ventina di giorni".

No deciso, invece, per quanto concerne la richiesta di aprire il centro dopo le 18. "È un controsenso - ha affermato - chiedere di aprire una zona a traffico limitato proprio in una fascia oraria di punta". Per quanto riguarda i permessi temporanei di transito, per agevolare gli interventi di artigiani, medici, e altre tipologie professionali, sarà attivata un'autocertificazione tramite Sms "che il sistema informativo dei vigili è in grado di gestire - ha confermato il comandante Giovanni Colloredo - e di rendere

operativo in una ventina di giorni".

Il comandante Colloredo ha anche anticipato i dati di una statistica effettuata dal Comando sui primi sei mesi di Zona a traffico limitato: 385 i permessi di transito e sosta rilasciati a residenti senza posto auto privato; 1.202 i permessi di transito a residenti per accedere ai posti auto privati; 1.218 i permessi di transito e sosta per altre tipologie professionali; 522 i permessi di transito e sosta a enti pubblici per le attività istituzionali. Sul versante accertamento infrazioni, la rilevazione è stata effettuata sulle zone più critiche. Il numero maggiore di infrazioni riguarda via Liruti (100 - 120 la media mensile), mentre in piazza Duomo, via Tomadini e via della Prefettura la media è di 50 ogni mese.

I PARCHEGGI DI UDINE

Autorimessa Andreuzzi - P1 Via Andreuzzi - Udine Tel. 0432 508065 Tariffa sosta oraria € 0,30 / ora Orari di apertura Aperto dal lunedì al sabato, h 7.00 - 21.00 Capienza posti auto complessivi: 359	Autorimessa Caccia - P2 Domenica aperto gratuito Via Caccia - Udine Tel. 0432 506785 Tariffa sosta oraria € 0,30 / ora Orari di apertura Aperto dal lunedì al sabato, h 7.00 - 21.00 Capienza posti auto complessivi: 269	Autorimessa Magrini - P3 dopo le 21 sosta gratuita Via Magrini - Udine Tel. 0432 507703 Tariffa sosta oraria € 0,50 / ora Orari di apertura Aperto dal lunedì al sabato, h 7.00 - 1.00 Capienza posti auto complessivi: 554	Autorimessa Tribunale - P4 Via Crispi - Udine Tel. 0432 503123 Tariffa sosta oraria € 1,00 / ora Orari di apertura Aperto dal lunedì al sabato, h 7.00 - 21.00 Capienza posti auto complessivi: 186	Parcheggio Via del Vascello - P6 Domenica sosta gratuita Via del Vascello - Udine Per informazioni: sede operativa Sistema Sosta Mobilità S.p.A. Tel. 0432 512820 - 0432 519312 Tariffa sosta oraria € 0,30 / ora Orari di apertura Aperto dal lunedì al sabato, h 8.00 - 20.00 Capienza posti auto complessivi: 300	Parcheggi Ospedale - P7 Via G. Pieri - Udine Via Colugna - Udine Per informazioni: sede operativa Sistema Sosta Mobilità S.p.A. Tel. 0432 512820 - 0432 519312 Tariffa sosta oraria Via Pieri 1: € 0,80 / 1ª ora (sosta minima: mezz'ora) Via Pieri 2: € 0,50 / 1ª ora (sosta minima: mezz'ora) € 1,20 2ª ora e successive per entrambi. Durante le ore notturne, sono consentiti il libero accesso e la libera uscita. Orari di apertura Via Pieri 1 e 2 dal lunedì alla domenica, h 7.30 - 21.30 Via Colugna: aperto gratuito.	Parcheggio Moretti - P8 Viale Luigi Moretti - Udine Per informazioni: sede operativa Sistema Sosta Mobilità S.p.A. Tel. 0432 512820 - 0432 519312 Tariffa sosta oraria € 0,30 / ora Orari di apertura Piano superiore dal lunedì al sabato, h 8.00 - 13.00 / 14.30 - 20.00 Piano interrato dal lunedì al sabato, h 7.00 - h 21.00 Posti a pagamento mediante ticket parcometro: 122 Posti riservati agli abbonati: 221	Parcheggio Venerio - P9 Dopo le 20.00 sosta gratuita Piazza Venerio - Udine Per informazioni: sede operativa Sistema Sosta Mobilità S.p.A. Tel. 0432 512820 - 0432 519312 Tariffa sosta oraria dal lunedì al sabato, h 8.00 - 13.00 / 14.30 - 20.00 € 1,50 / ora Orari di apertura Livelli 1 - 2 - 4 Aperto tutti i giorni 24 ore su 24 Capienza posti auto: 145 Altezza massima: mt 1,95 Livello 3 Riservato agli abbonati Capienza posti auto: 41 Altezza massima: mt 1,90
--	--	--	---	---	---	--	---

Attualità

Illy: la Regione farà sua la proposta di Università, Cirmont e Coldiretti

Ricomposizione fondiaria prima legge per la montagna

Saranno i Comuni i protagonisti di una riforma che, se diventerà legge della Regione e se sarà applicata, potrebbe modificare sostanzialmente l'assetto dei territori montani del Fvg, rendendoli più simili a quelli che siamo abituati a vedere in Svizzera, Austria e Germania, con una corretta proporzione di aree boschive, di prati pascolo e di aree coltivate. È questo l'obiettivo della bozza di disegno di legge presentato il 29 marzo dall'Università di Udine, da Cirmont e da Coldiretti al presidente della Giunta regionale Riccardo Illy, che l'ha accolta favorevolmente affermando che la Giunta regionale la farà propria, e all'assessore regionale all'agricoltura Enzo Marsilio. Un disegno di legge a lungo elaborato, frutto di un lavoro interdisciplinare che ha visto la collaborazione dell'Università di Udine, di Cirmont, di Coldiretti del Fvg, dei sindaci, dei Circoli culturali della Carnia ma anche di funzionari pubblici che hanno lavorato per dare una soluzione al dram-

ma della frammentazione e polverizzazione fondiaria delle aree montane del Fvg e dell'Italia, prima causa del mancato decollo di un'agricoltura moderna e funzionale che ha provocato l'abbandono di aree crescenti di territorio a scapito anche di uno sviluppo turistico diffuso sul territorio in grado di coinvolgere agricoltura, commercio, artigianato e industria in un unico pacchetto in cui arte, tradizioni, agroalimentare, cultura, musei siano correttamente amalgamati.

"Riteniamo che Università e Cirmont, accogliendo il grido d'allarme lanciato dalla società civile e dalla Chiesa - ha detto il rettore Furio Honsell -, non abbiano fatto altro che il loro dovere che è stato quello di mettere le conoscenze di qualificati docenti a servizio della società. Ringrazio per questo Mariarita D'Addezio, docente di Diritto agrario, ed Elena D'Orlando della facoltà di Giurisprudenza, che hanno firmato il documento, ma anche Cesare Gottardo della facoltà di Agraria per il contributo

dato, Aurelia Bubisutti e Manuela Croatto, rispettivamente vicepresidente e direttrice di Cirmont per il coordinamento. Ringrazio anche la Coldiretti, e segnatamente il vicedirettore Giancarlo Vatri, per le sue conoscenze specifiche sulle questioni fondiaria, i Circoli culturali della Carnia e Giorgio Ferigo, i sindaci e la Chiesa per il contributo che ha dato all'epoca del convegno con don Valentino Costante. Grazie al lavoro di tutte queste professionalità è nata questa proposta di legge che credo sia la prima del suo genere in Italia e ci auguriamo che sia approvata dal Consiglio regionale".

Le caratteristiche del documento, simile per struttura a una legge vera e propria, sono state illustrate dalla D'Orlando e da Ferigo in videoconferenza dalla Cirmont di Tolmezzo. In breve il documento parte dalla constatazione che l'abbandono del territorio rischia di compromettere la sicurezza delle comunità montane (e di conseguenza di quella delle vallate) e che



Della Picca, Illy, Honsell, Marsilio e Zbogor

la soluzione sia rappresentata da un progressivo ritorno dell'attività agricola che deve svolgere anche una funzione di tutela e salvaguardia del territorio. La proposta introduce, per la prima volta, il Pip agricolo. Soddisfazione è stata espressa per il lavoro svolto dal presidente regionale di Coldiretti Dimitri Zbogor e dal direttore Oliviero Della Picca che hanno ringraziato il Magnifico rettore Furio Honsell: "La capacità di coordinamento e di elaborazione dell'Universi-

tà sono state determinanti sin dall'inizio di questo progetto coltivato da molti per decenni, ma che ha trovato concretizzazione solo quando l'Università lo ha preso per mano". Soddisfazione è stata espressa anche dal vicepresidente di Cirmont, Bubisutti, che ha aperto scenari nuovi per l'Università e Cirmont: "Se la legge dovesse essere approvata e dovesse essere applicata (alcuni Comuni si stanno già muovendo in questa direzione), per Università e Cirmont si apriranno nuove

opportunità di ricerca e di sperimentazione in campo agricolo in collaborazione con altre realtà".

Soddisfazione è stata infine espressa dai Circoli culturali della Carnia: "Ritengo - ha detto Giorgio Ferigo - che la cultura debba confrontarsi con la realtà, con i problemi di ogni giorno che sono anche quelli dell'economia". Apprezzamenti anche dal sindaco di Tolmezzo, Sergio Cuzzi, intervenuto anche a nome dell'Anici.

Economia, il Friuli ai vertici in Italia

(segue da pagina 1)

aspetto e su Udine in particolare. Udine rientra tra quel 50% di economie locali già ora classificate come "modelli altamente competitivi". Sull'economia della nostra provincia il Rapporto 2004 si sofferma in modo particolare citandolo come esempio del cluster di riferimento denominato "i distretti dedicati" e del quale fanno parte Arezzo, Ascoli Piceno, Biella, Lucca, Macerata, Pesaro e Urbino, Pisa, Pistoia, Prato e Teramo. Per Udine, il Rapporto evidenzia un'evoluzione del proprio modello di sviluppo che si sta indirizzando verso una internazionalizzazione del territorio, tant'è che il modello attuale (che abbiamo detto chiamarsi dei "distretti dedicati") dovrebbe trasformarsi in modello dei "distretti multispecializzati" i cui elementi caratteristici, oltre all'internazionalizzazione, sono il potenziamento delle reti, la crescita dimensionale delle imprese, il superamento del capitalismo familiare. In questa trasformazione l'economia friulana è accompagnata anche da Parma e da Padova. Si

tratta di un'evoluzione positiva dei distretti, che devono essere indirizzati verso una logica multisetoriale di ricerca di nuovi mercati, di integrazione della filiera, di intreccio di nuove competenze, e in questa direzione trova spazio l'impegno delle Camere di commercio non solo attivando le proprie competenze di studio e ricerca, ma soprattutto le proprie capacità di aggregare imprese, istituzioni e centri di ricerca. Anche Pordenone costituisce un modello di sviluppo altamente competitivo e viene inserita nel cluster "grandi imprese in piccole distretti", il cui elemento distintivo è la presenza di imprese di media e grande dimensione, assieme a Belluno, Cremona, Lodi, Mantova, Novara, Parma e VerCELLI. L'evoluzione dell'economia pordenonese, secondo il Rapporto, sembra indirizzata verso un "modello di qualità integrata", quindi tra i più evoluti, con un buon livello di certificazione e di densità imprenditoriale. Il quadro complessivo che emerge per il Friuli Venezia Giulia è quindi indirizzato verso un'evoluzione competitiva del territorio:

anche la nostra regione concorre ad allargare l'Italia "della qualità integrata", come la chiama il Rapporto, cioè delle città a misura d'uomo, della sostenibilità economica, con un'economia che integra un domanda turistica evoluta.

Il secondo aspetto riguarda l'internazionalizzazione dell'economia italiana che il Rapporto analizza in tre direzioni, e cioè la riconfigurazione del made in Italy, il ruolo dei settori high tech e la promozione della cultura dell'accoglienza. Oggi nella filiera del made in Italy opera circa un quinto delle imprese extra-agricole e se da un lato si assiste alla contrazione delle imprese legate alla produzione tradizionale (moda, casa e, sotto certi aspetti, agroalimentare), dall'altro si registrano segnali di espansione della filiera della meccanica e soprattutto dell'ospitalità. L'internazionalizzazione viene sempre più intesa come presidio dei mercati esteri, in particolare sembra emergere che la delocalizzazione viene sempre più utilizzata come strumento di governo delle reti distributive e non tanto, o comunque non solo, per i vantaggi derivanti da costi inferiori. La questione vera, dice il Rapporto, è che le imprese leader per produrre beni e servizi di qualità devono disporre di su-

fficienti che garantiscono elevati standard di qualità e in questo senso va promossa, all'interno dei distretti, la "gestione attiva delle filiere produttive".

Il terzo punto riguarda la propensione all'innovazione. Secondo il Rapporto, "investire nell'innovazione, elaborare e rafforzare l'identità, attrarre competenze e conoscenze, sono le priorità strategiche per l'Italia di domani". Quindi un'azione di marketing territoriale può essere indirizzata all'attrazione dei centri di ricerca ovvero a negoziare il trasferimento dei Centri high-tech, di laboratori, delle imprese high-tech, all'acquisto di brevetti. Il Rapporto ricostruisce la catena del valore dell'innova-

zione analizzando il percorso dei territori e identificando le risorse materiali e immateriali per la creazione di valore aggiunto in quel contesto. Si conferma la concentrazione del potenziale innovativo nelle regioni del Nord e del Centro del Paese (Lombardia, Piemonte, Fvg, Veneto, Emilia Romagna, Toscana e Lazio), regioni che costituiscono il "nocciolo duro" dell'Italia dell'innovazione. All'interno di questo gruppo, Lombardia, Emilia Romagna e Lazio guidano la classifica, ma il secondo gruppo delle regioni più innovative (Fvg, Veneto, Piemonte e Toscana) allinea territori abbastanza diversi fra loro dove troviamo aree contraddistinte da forte coesione so-

ciale ed economica. L'ultimo punto riguarda il concetto di ospitalità. "È necessario costruire un Paese accogliente", si dice nel Rapporto, in modo da intercettare non solo la domanda turistica domestica e internazionale sempre più orientata ai prodotti del territorio (ambiente, qualità della vita, qualità dei rapporti umani, enogastronomia), ma anche la mobilità professionale, quella attivata dai centri di ricerca, dalle università, dalle imprese internazionali, che richiede, oltre alla qualità della vita, anche elevati standard del welfare, un sistema scolastico formativo di alto livello, una cura dell'arredo urbano, infrastrutture efficienti.

Questionario sul marchio di origine per i prodotti

Il marchio "Made in Italy" è ormai diventato, per le merci prodotte nel nostro Paese, una garanzia di qualità, creatività e stile. Valorizzarlo è dunque un imperativo, anche per aiutare la competitività delle imprese, impegnate in una difficile sfida con i competitori emergenti. La Comunità europea - per capire la percezione che consuma-

tori, produttori e dettaglianti hanno dell'importanza del marchio nei singoli Paesi - ha avviato una consultazione on line sul suo sito internet, consultazione che la Camera di commercio di Prato sta promuovendo sul territorio italiano.

Maggiori saranno le risposte, maggiori gli elementi a disposizione della

Comunità per emanare una normativa comunitaria "su misura" per il marchio di origine. La Camera di commercio di Udine, quindi, invita tutti i consumatori, le imprese produttrici e i dettaglianti, a rispondere al questionario, pubblicato anche sul sito della Camera di commercio di Prato (www.po.camcom.it) entro il 30 aprile.

PMI al microscopio

L'industria di Premariacco produce anche mobili e complementi d'arredo

Idealsedia, 2000 punti vendita sparsi in tutta Italia

di Rosalba Tello



Luigi Cozzi

L'entusiasmo appassionato di un neofita e l'esperienza di un caparbio e lungimirante imprenditore. Sono le due anime di Luigi Cozzi, fondatore di Idealsedia, azienda di Premariacco produttrice di mobili e complementi d'arredo. Un uomo pervicace ed energico, che ha saputo trainare verso il successo la sua società con il supporto prezioso di un team compatto di collaboratori, disposto a sposare, come lui, la causa della crescita aziendale. "La nostra è un'immagine

fresca, di una realtà che si sta muovendo in modo diverso e che costituisce un elemento nuovo nel mercato", riferisce il presidente Luigi Cozzi, il cui obiettivo dichiarato è quello di far entrare il design Idealsedia in tutte le case.

Nata 25 anni fa inizialmente come produttrice di sedie in legno, dopo una crescita vorticoso Idealsedia Srl è og-

gi in piena accelerazione, come testimonia il numero dei punti vendita (oltre 2 mila) sparsi in tutto il mondo. Una distribuzione capillare che rappresenta solo uno dei punti di forza della società, che fa leva su una politica dei prezzi altamente concorrenziale. "Le collezioni Idealsedia sono apprezzate e fruibili da una larga fascia di mercato, perché proponiamo cose fresche, equilibrate e al giusto prezzo", spiega Luigi Cozzi illustrando le caratteristiche che stanno

valorizzando il marchio Idealsedia in Italia e all'estero. "L'attenzione e la costante osservazione delle tendenze del mercato, filtrate e rivisitate dai nostri designer - continua Cozzi - , concepiscono idee progettuali innovative che

origi- nano soluzioni estetiche funzionali, capaci di unire l'eleganza del classico alla forza di una linea attuale".

Il risultato di questo lavoro d'équipe, dettaglia il presidente (che è titolare della società assieme ai fratelli Agostino e Gianfranco), "è un design accattivante, pulito, mai portato all'estremo, con linee abbinabili a qualsiasi stile e ambiente, versatili e adattabili a varie soluzioni di arredo in cui ogni

pezzo è legato all'altro dal filo conduttore della funzionalità". All'estero il marchio viene valorizzato da un'organizzata rete di partner commerciali; in Europa si sta anche puntando a creare grandi shop in shop (80-100 mq), completamente arredati e coordinati. Operazione che in alcuni Paesi, grazie ad accordi con partner locali che dispongono di importanti show-room, è già in avanzata fase di realizzazione.

Questo è comunque l'anno dei grandi cambiamenti per Idealsedia. "Stiamo lavorando alacremente sul restyling dell'immagine aziendale, che prevede anche l'impiego di nuovi strumenti di comunicazione".

Una trasformazione che ha già interessato le linee di prodotto della collezione 2005, arricchita nella gamma dei complementi d'arredo - le cui caratteristiche principali restano pratica-

rità d'uso e funzionalità - e nella serie di sedie e tavoli, sia per la cucina sia per il soggiorno. Non più solo sedie, quindi, ma una gamma ampia e aggiornata di articoli moderni e "abbordabili".

Altra novità per l'azienda friulana la linea di pareti attrezzate componibili, in anteprima al Salone del mobile di Milano 2005, occasione in cui è stato distribuito - oltre al nuovo catalogo "che possiede una veste grafica più agevole rispetto ai precedenti", aggiunge il presidente - un



programma grafico tridimensionale che permetterà ai negozianti e ai rivenditori di concepire e mostrare ai clienti composizioni ambientate con modelli Idealsedia, anche quando gli articoli non sono presenti fisicamente nel punto vendita. "Tale strumento consentirà la visualizzazione di ambienti dedicati,

di shop in shop, o anche di punti vendita totalmente Idealsedia". Infine, a breve, dal sito internet interattivo sarà possibile scaricare aggiornamenti sia di cataloghi sia di listini, e ricevere "on time" notizie su nuovi modelli o su iniziative commerciali relative al mercato interno e internazionale.

Profilo d'impresa

Gli impianti di Idealsedia coprono in Italia 105 mila mq totali, di cui 39 mila al coperto; 100 mila mq quelli in Romania (18 mila mq al coperto). I dipendenti di Premariacco sono 140; circa 300 gli operai impiegati nelle sedi romene. La produzione giornaliera è di 3 mila sedie e circa 600 fra tavoli e mobili. Idealsedia possiede sales branches negli Stati Uniti (INA Idealsedia North America), a Hong Kong (Idealsedia Pacific Inc.), in Francia (Grup Sedia France). Oltre 2 mila i punti vendita in

Italia e in altri 60 Paesi del mondo, con depositi a New York per la distribuzione e uffici commerciali nella 5th Avenue. L'azienda friulana, che ha aperto oltre due società a Hong Kong e in Romania, partecipa alle fiere mondiali del settore (Milano, Colonia, Parigi, High Point, Tokyo, Singapore, Mosca, Birmingham, Manchester, Poznan, Valencia). Idealsedia ha sede a Premariacco (Udine), in via Sopravilla, 20. Telefono 0432-735211, fax 0432-729531. Sito: www.idealsedia.it, e-mail: info@idealsedia.it.



Una segheria in Romania, ma il cervello dell'azienda rimane in Friuli

Comincia nel '79 con le sedie

Idealsedia nasce nel 1979 a Premariacco come produttrice di sedie in legno. Per andare incontro alle sempre più ampie richieste del mercato, in seguito le creazioni si estendono anche al metallo. A metà degli Anni 90 diventa operativo l'impianto per la produzione dei tavoli; recentemente viene poi introdotta una nuova linea di accessori, mobili e complementi d'arredo. Per ovviare all'esigenza di reperire il materiale e di controllare la qualità delle forniture di legnami di faggio, acero e rovere - garantiti al 100% dalla Qualità Europea -

Idealsedia apre una segheria in Romania; un investimento che permetterà poi all'azienda di affacciarsi sui mercati interna-

zionali con prezzi davvero competitivi ("se arrivasse qui i tronchi il costo sarebbe decuplicato", aggiunge il presidente Cozzi), pur conservando in Italia design e ricerca. Attualmente Idealsedia è una realtà di oltre 70 mila mq, di cui 31 mila di spazi produttivi, non considerando l'area di proprietà in Romania, struttura da cui l'azienda di Premariacco attinge i semi-lavorati. Le materie prime sono controllate sia all'origine sia nei successivi step di trasformazione dei semilavorati; il prodotto viene poi normalizzato grazie alle tecnologie avanzate di cui dispone la sede di Premariacco. Lo stabilimento friulano possiede inoltre un rivoluzionario sistema di imballag-

gio e di linee produttive completamente automatizzate, che consentono una programmazione accurata della produzione e un efficiente processo di controllo qualità. "L'azienda gode di impianti sofisticati nella parte dei processi finali - ribadisce Luigi Cozzi - . Pos-



sediamo un magazzino organizzato con una rete informatica free-way all'ultimo grido". Anche se, conclude il presidente, il motore di tutto ciò è costituito dal lavoro e dalla proficua motivazione dei suoi fedeli collaboratori: "Crederò e investirò sempre nelle risorse umane".

gioco e di linee produttive completamente automatizzate, che consentono una programmazione accurata della produzione e un efficiente processo di controllo qualità. "L'azienda gode di impianti sofisticati nella parte dei processi finali - ribadisce Luigi Cozzi - . Pos-



PMI al microscopio

È stata il quartiere generale dei cosacchi nella seconda guerra mondiale

La rinascita dopo l'oblio dell'Antica osteria Stella d'oro

di Gino Grillo



Sara Paschini e Adriano Marzona

Impossibile sbagliarsi: l'Antica osteria Stella d'Oro si presenta innanzi al viaggiatore come un ostacolo improvviso, accanto alla chiesa, nella frazione di Villa di Verzegnis. Un caseggiato grande, dalla tipica architettura, che venne usato come quartier generale da parte dei Cosacchi durante la seconda guerra mondiale del secolo scorso. Chiusa per qualche anno, dopo l'abbandono dell'attività commerciale da parte di Santa Vidussoni e della figlia Marisa Deotto, l'azienda è stata ripresa, nel marzo del 2004, dai fratelli Garzona, "quelli del miele", e da Sara Paschini. Lo scambio è salutato generosamente dall'ex gestrice. "Sono bravi, si rangin benon". Questa volta ha vinto la tenacia di chi ha voluto tentare in casa propria, in un paese di montagna. La sfida di portare gente in un'area considerata marginale si può dire vinta, basandosi su quello che viene considerato il massimo della comunica-

zione: il passa parola. Tutto nasce dalla voglia di rimanere a Verzegnis dei fratelli Marzona, che negli Anni 80 colgono l'occasione per creare un'azienda agricola in paese.

Un'attività legata alle mele, tipiche della zona, all'allevamento delle api, alla produzione della farina, con l'intento di allargare gli affari in maniera di raggruppare i tre fratelli sotto un unico, simbolico, tetto. Così Claudio inizia a curare l'azienda a tempo pieno, coltivando patate, farina di mais, fagioli e radicchi, quindi Francesco, elettrotecnico, lascia le stazioni petrolifere del Mare del Nord per far rientro a casa a curare l'apicoltura, cominciando un commercio di api regine, intercalato da attacchi di nostalgia che lo riportano, come consumente, sulle varie piattaforme petrolifere del Mare del Nord, nell'oceano Atlantico; e Adriano, con diploma di pasticciere affinato nei pasticci locali. L'idea del ristorante nasce dalla voglia

di ingrandire l'azienda. Si pensa ancora di poter attrezzare un piccolo appartamento dove far pernottare gli ospiti, ma intanto si comincia con la ristorazione. L'amicizia con Sara è determinante. Tutto nasce dal Perdon dal Rosari, organizzato dal Circolo culturale, di cui Adriano e Sara fanno parte, che vuole valorizzare i prodotti tipici dell'agroalimentare della vallata, fra i quali spiccano il miele, le mele e derivati: succo, sidro e aceto di mele. Qui nasce l'intesa, professionale e di amicizia, fra Sara e Adriano che porterà in breve all'avventura della ristorazione. Intanto Adriano affina la propria attitudine in cucina. Le vicissitudini della vita lo portano anche a fare il commerciante di gelati, ma poi approda in alcune pasticcerie, dapprima a Torino, quindi in Friuli, dove ha modo di conoscere antiche ricette di dolci tipici carnici.



Le materie prime prodotte dall'azienda agricola di famiglia

Piatti tipici carnici

Toc di Vore, Frico e Cjarsons: questi i tre piatti sempre presenti nel vario menù, che cambia ogni settimana, dell'Antica Osteria Stella d'Oro. Il resto è condizionato dalla stagione. La cucina serve quanto più possibile pietanze di produzione propria, grazie all'azienda agricola di famiglia, o artigianale, di produttori conosciuti personalmente dai gestori. Dall'antipasto al dolce quindi, solo prodotti selezionati. L'ambiente è confortevole, amichevole, lungi dai luoghi comuni che vogliono i carnici musoni: qui è molto facile, forse condizionati dall'ambiente schietto e familiare, socializzare con altri avventori o intrattenersi in dotte elucubrazioni sui cibi e sulle tradizioni alimentari della zona con i gestori. Tovaglie e tovaglioli di lino: tavola apparecchiata con gusto: ottima scelta delle pietanze e buona carta dei vini. Aperitivo al banco, o nella sala caminetto, dove funziona un vecchio focolare, con fuoco acceso a pochi centimetri dal pavimento, su un rialzo dove si trovano due curiose piastre concentriche di ghisa.

Adriano spiega che servivano, un tempo, a anche ora, a tenere calde le pietanze dopo che erano state cotte alla viva fiamma, gra-

zie alle braci che si possono posizionare subito al di sotto. Una scala in tufo collega a una saletta riservata, con sole due tavolate ricavate con gusto nella Cjaniva, ossia nel ripostiglio di un tempo, illuminata da diverse bocche di lupo. Il prezzo medio di un pranzo, accompagnato da uno schietto vino di casa, proveniente dal Collio o dai Colli Orientali del Friuli, dall'antipasto al dolce e caffè, si aggira sui € 25.00. Un ottimo rapporto fra qualità e prezzo. Per terminare non manca di assaporare due liquori specialità propria della casa: il limoncello o il nocino. Tutte le pietanze si compongono di 5-6 piatti, dall'antipasto al dolce, senza alcuna precottura. Tutto viene preparato espresso. La gran parte dei prodotti provengono dalla zona. Per la carne si segue attentamente la filiera, dalla nascita alla macellazione dell'animale. Tutto viene elaborato secondo antiche ricette rivisitate. File e dapspe, toc di braida cun pestum di luania, speck caldo con miele e mele, salam ta l'aset, affettati e formaggi dei caseifici e delle malghe carniche. Sottaceti e sott'olio provengono direttamente dall'azienda agricola di famiglia e sono elaborati in proprio.

Fra i primi, in questo pe-

riodo invernale, si possono trovare i cjarsons alle erbe, gli gnocchi di pane con speck, i tagliolini ai funghi o selvaggina, i fregolots di zucca con le noci, il pasticcio di erbe di prato fra le quali spiccano le tale, lo sclupit e gli urtisons. Non mancano le mele, tipiche della zona, nei secondi. Ottima la casseruola con le mele, un mix di carne di maiale, pollo e bovino rosolata in burro a fuoco vivace dove viene aggiunto un cucchiaino di miele e fette di mele qualità Ruzin di Enemonc. Una ricetta, questa, originale di Adriano ricavata dai racconti degli anziani del paese. Non manca la selvaggina con la polenta nostrana, la cui farina viene macinata a pietra a Piedim, frico di patate, arrosti di carni bianche, guancia in umido, trippe, brovade e muset, ciapuz, tala o radic cul poc vengo-

no conditi con i ciccioli, las frices, di maiale bollenti. Fra i dolci, una gubana prodotta in casa, la panna cotta, il tiramisù della casa, torte e crostate con noci e frutti di bosco. La cucina utilizza solo olio di oliva del Garda. Dessert offerto con il conto, un cioccolatino unico, fatto con farina di polenta e cioccolato bianco. "Abbiamo scelto di dare agli avventori che provengono dalla città - raccontano Sara e Adriano - qualcosa che non trovano in città, e non cucinano in casa. Vogliamo rilanciare attraverso la cucina la cultura della montagna, valorizzando i prodotti che abbiamo". La cantina, che propone pure sidro, aceto e succo di mele autoctone, predilige i vari vini Doc del Friuli, ma non mancano vini toscani, piemontesi e romagnoli di gran nomea.

Profilo d'impresa

L'Antica osteria Stella d'Oro è gestita dai fratelli Marzona e Sara Paschini e ha sede a Villa di Verzegnis con telefono 0433-2699 fax 0433-40992, e-mail: info@marzona.it. La giornata di chiusura è il lunedì. È una delle poche osterie tipiche, ristrutturate con gusto, dal sapore antico, del dopo-terremoto in Friuli, che conserva, destinati a uso ristorante, la Cjaniva, capace di 20 posti, e la stanza del focolare, del 1700. L'altra sala ospita una trentina di posti a sedere. La cucina tipica della Carnia è stagionale: tre i punti fermi: Toc di Vore, Frico e Cjarsons. Dà lavoro a 7 persone.



PMI al microscopio

Un team affiatato di tre soci attivo dal 2002 a Tolmezzo

Punto Fitness, gli artigiani del benessere e della forma fisica

di Marco Ballico



A Tolmezzo, dove negli Anni Ottanta c'era Sportstudio, oggi c'è Punto Fitness. Da tre anni nuovi soci, nuove idee, nuovi locali, nuove prospettive per una palestra che offre un servizio a trecentosessantasei gradi, occupandosi del bambino come dello sportivo della terza età. La storia s'inizia nel 1997, quando Luca Liessi rileva la precedente attività assieme ad altri soci, mantenendo inalterato il nome originario di Sportstudio. La svolta arriva nel giugno del 2002: la società assume una nuova identità con l'ingresso, accanto a Luca, di nuovi soci: nasce così l'attuale Punto Fitness. Il team degli ultimi tre anni – "solido, affiatato e tecnicamente competente", sottolinea il fondatore – è composto appunto da Luca Liessi (istruttore e perso-

nal trainer con esperienza ventennale nel campo del fitness), Romina Ceconi (diplomata Isef, personal trainer e istruttore di fitness con quindicennale esperienza) e Michela Romanin (istruttore di fitness, balli latino-americani, Pilates). "Qualità, tecnica, disponibilità e simpatia – spiega Liessi – sono il marchio di fabbrica che da sempre ci caratterizza e che ci ha permesso di ottenere risultati sempre più lusinghieri e incoraggianti. Vedere che la clientela si diverte, apprezza quanto viene insegnato e si esalta per i risultati ottenuti è quanto di più stimolante per confermare quotidianamente il nostro impegno in palestra".

La società, nella sua nuova collocazione in via dell'Industria a Tolmezzo, offre un ampio parcheggio,

mille metri quadrati di spazio per le numerose attività offerte, climatizzazione estate e inverno, solarium, sauna e centro massaggi, il tutto inserito in un'isola verde, ricca di luce ed estremamente accurata in tutti i particolari che rendono Punto Fitness un centro di incontro rilassan-

te e confortevole. "Vogliamo che la gente ci visiti dimenticando tutte le preoccupazioni del lavoro – prosegue il titolare –: muoviamo il corpo liberando però anche la mente".

Le attività? Tante e di vario tipo, in risposta alle più svariate richieste. "La nostra sala macchine – dice ancora Liessi –, dotata delle attrezzature più moderne, offre programmi specifici per tutte le esigenze: dal dimagrimento al recupero funzionale pre e post-operatorio, con un'attenzione particolare per la clientela della terza età, sempre più numerosa ed esperta. Il nostro metodo di lavoro è basato su un approccio personalizzato finalizzato alle specifiche esigenze di ogni ospite".

E poi ci sono i corsi fitness, variegati e sempre in linea con le ultime tendenze (a conferma del costante aggiornamento da parte dello staff): si spazia dai balli latino-americani allo spinning, dai sempre ri-

chiesti aerobica e step fino alle movenze più grintose della fit-boxe e quelle più sensuali del funky (hip-hop), senza trascurare l'importanza di tutte quelle discipline basate sull'equilibrio tra corpo e mente, prima tra tutte il Pilates.

Dall'inizio del 2005, inoltre, molta importanza è stata data alla fascia d'età che va dai quattro agli otto anni, con la proposta di corsi di psicomotricità mirati allo sviluppo e all'affinamento degli schemi motori di base. "Ma Punto Fitness non è solo questo – insiste Luca –, la nostra palestra è anche un punto di riferimento per il mondo agonistico del fitness, con atleti che hanno al proprio attivo già numerosi successi, a partire dalle due socie, Michela e Romina, che l'anno scorso hanno ottenuto risultati prestigiosi ai campionati italiani nel settore fitness e body building e, proprio in questo periodo, sono in fase di preparazione per i campionati europei".

Profilo d'impresa

Punto Fitness Srl è a Tolmezzo in via dell'Industria 40, nella zona industriale della "capitale" della Carnia. Rilevata nel 1997 da Luca Liessi, la società ha assunto l'attuale denominazione e struttura dal giugno 2002 con l'ingresso di due nuovi soci, Michela Romanin e Romina Ceconi.

La palestra tolmezzina mette a disposizione della clientela un'ottantina di macchine isotoniche e una dozzina di macchine nella zona cardio.

Frequenti e variegati i corsi, in "pacchetti" rivolti a tutte le fasce d'età. Gli orari della palestra: dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 22, il sabato dalle 9 alle 13, i corsi, in orari diversi, dalla mattina fino alle 21. Turno di chiusura: domenica. Contatti: telefono e fax: 0433-41260. E-mail: pointfitnesssrl@virgilio.it.



Innovazione determinante anche per le palestre

L'approccio col metodo Pilates, mania femminile



Andare in palestra? Fare fitness? Esperimentare il Pilates? "Il messaggio che vogliamo trasmettere – afferma Luca Liessi, della Punto Fitness di Tolmezzo – è che queste attività significano salute, benessere psico-fisico, divertimento ma anche costanza, impegno e sacrificio". Un mix, dunque: sudare per star bene. La Punto Fitness offre le tradizionali macchine isotoniche e quelle cardio, ma è attenta a tutte le novità del settore. Inevitabile, vista la recente diffusione della pratica, l'approccio con il metodo Pilates. Inizialmente conosciuto solo dagli atleti e da star del calibro di Madonna e Liv

Tyler, negli ultimi anni Pilates, inventato negli Anni Venti dall'allenatore Joseph H. Pilates, è stato portato alla ribalta fino a diventare una mania in materia di fitness per molte donne (ma oggi lo praticano anche gli uomini) ed esperti di salute.

Oltre a sapere genericamente che comprende esercizi di allungamento e dà un senso di calma simile a quello che si può provare con lo yoga, molti però non conoscono più di tanto questo tipo di ginnastica. "L'obiettivo – spiega Michela Romanin – è quello di rendere le persone consapevoli di sé stesse, del proprio corpo e della propria mente e condurle a unire corpo e mente in

una singola, dinamica e ben funzionante entità". Si pensa dunque non al "che cosa" ma al "come": "Chi lavora con il Pilates considera importante non ciò che sta facendo, ma come lo sta facendo". Un modo anche per dimagrire? "Il risultato può essere quello – dicono ancora alla Punto Fitness –, visto che un insieme di circa 500 esercizi di rafforzamento e allungamento ha inevitabili riflessi positivi sulla tonicità, ma ci sono comunque tanti altri benefici: sulla respirazione, sulla meccanica del corpo, sull'equilibrio, sulla coordinazione, sulla postura, sulla consapevolezza dello spazio, sulla forza interiore e sulla flessibilità".

PMI al microscopio

L'impresa di Sonia Dionisio è a Lauco e ha uno spaccio a Villa Santina

La zootecnia in montagna cresce se punta alla qualità certificata

di Francesca Pelessoni



Sonia Dionisio (Foto Ulderica Da Pozzo)

«Faceva la postina ora guida l'azienda»

ditoriale e un invidiabile spirito organizzativo, nel giro di alcuni anni è partita da una piccola attività con 12 capi bovini per arrivare a costruire un'azienda che ne conta ora circa 100. Non solo: ha avviato in proprio una produzione di prodotti lattiero-caseari e salumi che da poco possono essere acquistati a Villa Santina nel nuovissimo negozio di vendita al dettaglio. Occhi vivaci e sorriso gentile, Sonia gestisce con grinta la più grande azienda zootecnica di Lauco che, non appena vedrà concluso l'iter di deposito del marchio, prenderà il nome di "Azienda agricola 2000". «La chiameremo così perché è stato in quell'anno che abbiamo potuto cominciare a pieno regime l'attività – spiega la titolare –, dopo un lungo iter burocratico

e molti investimenti». Nella sua avventura ha coinvolto anche il marito Bruno Cimenti e i figli Tiziano e Vanessa la quale ha deciso di specializzarsi nella lavorazione del latte e adesso fa il casaro.

In casa Cimenti-Dionisio non si contano le notti insonni passate a decidere come far fronte alle nuove difficoltà che, giorno dopo giorno, si presentavano numerose. È pensare che Sonia e suo marito svolgevano attività completamente diverse, dalle quali si sono allontanati proprio per dedicarsi all'allevamento di bovini. «Prima lavoravo in posta – racconta –, ma sentivo che non era l'occupazione adatta a me. Non riesco a vivere con orari prestabiliti, un cartellino da timbrare, le costrizioni dell'ufficio». Così la decisione di lasciare l'impiego fisso e di intraprendere un'altra strada sono state tutt'uno.

La nonna di Sonia Dionisio aveva sei capi bovini a uso familiare e lei è cresciuta a contatto con questi animali, imparando ad accudirli.

La passione per l'allevamento ha prevalso e Sonia ha lasciato il suo lavoro alle poste per dedicarsi all'attività agricola. Sono serviti 10 anni solo per ottenere l'autorizzazione a costruire la stalla che finalmente nel 1999 ha visto la luce, ma è stato necessario anche un ampliamento (nel 2003) e l'acquisto di molti capi che dai 6 dell'inizio sono diventati prima 12, poi 32 e alla fine addirittura un centinaio. Le mucche sono di razza Pezzata Rossa, Bruna Alpina e Jersey, adatte alla produzione di latte di qualità. La mungitura avviene

in maniera automatica e igienica attraverso il lattodotto che convoglia il latte direttamente in appositi contenitori. Anche i vitelli sono "di casa", in quanto in azienda c'è un toro per l'inseminazione e non ci si affida a procedure esterne.

Sonia Dionisio non è affatto pentita delle sue scelte; anzi, si meraviglia di aver raggiunto così in fretta alcuni traguardi che per lei sono davvero importanti, come la realizzazione del caseificio, del laboratorio per la lavorazione delle carni e del negozio, fresco di inaugurazione.

Di strada ne ha fatta tanta da quando era costretta a tenere le mucche legate agli alberi sul prato davanti casa, in attesa di poter costruire la stalla. «Siamo riusciti ad arrivare dove volevamo – sottolinea con una punta di orgoglio, misto a prudenza –, inventandoci le soluzioni dei problemi dall'oggi ai domani e facendo tutto da soli. È stata dura, però ce l'abbiamo fatta, ora speriamo di raccogliere i frutti».



Vanessa Cimenti

Dà lavoro a cinque persone, ma c'è carenza di personale

D'estate gestisce la malga di Casera Razzo

Nel periodo estivo, da metà giugno a metà settembre, la mandria viene portata in alpeggio nelle tre malghe che Sonia Dionisio gestisce in Friuli e in Veneto, rispettivamente a Casera Razzo e in Val Vissende. È un'attività che riesce a dare lavoro fino a 5 dipendenti, anche se non è facile trovare persone disposte a farlo. La carenza di manodopera è un altro dei problemi che l'azienda ha dovuto affrontare, anche perché spesso sono gli stranieri provenienti dai Paesi dell'Est a rendersi disponibili, ma difficilmente si fermano a lavorare per più di due-tre anni.

Oltre al frequente turnover di collaboratori, Sonia Dionisio ha dovuto fare i conti con la burocrazia, il rispetto delle norme igienico-sanitarie, la bassa retribuzione del latte. Senza pensarci troppo, ha deciso di rischiare e di trasformare in proprio il latte prodotto in azienda. Sono bastati 15 giorni di tempo per sistemare a norma di legge la stanza al piano terra della sua abitazione con attrezzature in acciaio inox e

pavimento piastrellato, trasformandola in un piccolo caseificio.

Gli stessi accorgimenti sono stati applicati anche alla malga di Casera Razzo,

dove c'è una sala di lavorazione per i formaggi che vengono venduti ai visitatori. «La malga è in una posizione favorevole, ha un buon collegamento strada-

le e un parcheggio fuori dello spaccio – spiega Sonia Dionisio –. I nostri prodotti sono apprezzati e talvolta si creano i contatti con clienti del Veneto ai quali, su richiesta, quando vado per lavoro nella loro zona, consegno a domicilio i nostri prodotti».

Il piccolo ma fiorente commercio di prodotti lattiero-caseari dell'azienda di Lauco è stato reso possibile anche grazie a un altro fattore importante. La figlia di Sonia, Vanessa, ha infatti deciso di studiare per diventare casaro e adesso si occupa della trasformazione del latte nel caseificio di famiglia. Una scelta quanto meno originale per una ragazza giovane, ma che inizia a dare frutti e soddisfazioni. «Questa è proprio una tradizione di famiglia – spiega – perché anche mio zio è casaro». Oltre a lui, due casari "doc" di Codorno di Sedegliano hanno insegnato a Vanessa i segreti del mestiere. «Come per tutti i settori, anche nel nostro campo l'aggiornamento è indispensabile – incalza Sonia Dionisio –. Per questo abbiamo in programma a breve di frequen-

zare un corso di specializzazione a Lodi o Thiene nel settore lattiero-caseario». È Vanessa a elencare gli innumerevoli prodotti che escono ogni giorno dal caseificio aziendale. «In base al quantitativo di latte giornaliero produciamo circa 18 forme di formaggio da 6/6,5 kg, 6 kg di burro, 30 kg di stracchino, 30-35 mozzarelle da 2/3 hg, ricotta, caciotte semplici o aromatizzate». Dal piccolo allevamento di 20 suini nel macello familiare si ricavano anche salumi.

A chiudere il cerchio di un'attività che dimostra come sia possibile produrre reddito e occupazione anche in zone difficili, facendo affidamento sulla perseveranza e lo spirito di adattamento, Sonia Dionisio ha aggiunto da pochissimo l'ultimo (ma solo in ordine di tempo) tassello. A Villa Santina è stato inaugurato il negozio dove si possono acquistare i salumi e i formaggi dell'azienda, 35 metri quadrati «dal produttore al consumatore» all'insegna della genuinità.



Profilo d'impresa

L'azienda zootecnica di Sonia Dionisio si trova a Lauco in via Capoluogo 150/c, telefono e fax 0433-750114. Oltre alla titolare vi lavorano il marito Bruno Cimenti e i figli Tiziano e Vanessa, che svolge l'attività di casaro. La stalla dell'azienda, recentemente ampliata, copre una superficie di circa 1.000 mq e ospita 100 capi bovini adibiti alla produzione di latte, con una media che va dagli 8 ai 12 quintali il giorno nelle punte massime.

Al piano terra dell'abitazione di famiglia è stato ricavato un piccolo caseificio dove vengono prodotti stracchino, formaggio stagionato, mozzarella, ricotta, burro. In azienda trova spazio anche un piccolo allevamento di suini (20 capi) dai quali si ottengono salumi. Da pochissimo tempo Sonia Dionisio ha aperto anche uno spaccio di 35 mq a Villa Santina dove si possono acquistare i prodotti aziendali.

PMI al microscopio

Fondata da alcuni dipendenti della Fincantieri di Monfalcone

Cam85, cooperativa meccanica festeggia il ventennio di attività

di Giada Bravo

La Cam85, una cooperativa che si occupa di carpenteria e saldatura meccanica, quest'anno festeggia un ventennio di attività. È nata nel febbraio del 1985 (da qui la scelta del nome) dall'idea di cinque ex dipendenti della Fincantieri che hanno deciso di mettersi in società per creare una nuova realtà produttiva. Si tratta di Dario Rassatti (l'attuale presidente della cooperativa), di Remigio Zanirato (componente del consiglio d'amministrazione), di Roberto Buratto (pri-

mo storico presidente), di Remo Toneguzzo e di Maurizio Gobato, un gruppo dal quale gli ultimi tre si sono allontanati dieci anni dopo. Il 1995, infatti, è un anno particolarmente importante per la Cam85: il gruppo dirigente si scinde. Una parte dei componenti fonda una Snc mentre l'altra continua

a credere e investire capitali nella cooperativa che proprio in quello stesso anno acquisisce otto nuovi soci. "L'idea iniziale della Cam85 - spiega l'attuale presidente Dario Rassatti - era per i soci fondatori quella di avere un posto di lavoro tranquillo, sicuro e autogestito. Poi invece con il passare del tempo le posizioni dei componenti del gruppo sono mutate e così il cda si è diviso per prendere due strade differenti, scindendosi definitivamente".

La Cam85 allora ha continuato ugualmente il percorso di crescita ampliando notevolmente la rosa dei clienti e potenziando pure l'organico, che nei momenti di più intensa attività ha raggiunto anche picchi di 25 unità tra soci e dipendenti. Nel 2001 poi c'è stato il raggiungimento di un altro importante traguardo: l'inaugurazione della nuova sede costruita sempre a Palazzolo dello Stella con fondi propri. "È stata una tappa importantissima per la nostra cooperativa - continua a spiegare il presidente Rassatti -, perché il nuovo capannone è stato realizzato esclusivamente con nostro capitale. Non abbiamo chiesto fondi a nessuno, ma abbiamo fatto tutto con le nostre forze". Forze che arrivano da una



smisurata passione per il mestiere, forze che quindi arrivano dal grande impegno dei soci. "Il nostro punto di forza - dice ancora il presidente - sono i soci, figure che abbiamo sempre

privilegiato cercando di organizzare programmi adatti alle loro esigenze e cercando di offrire orari flessibili".

La Cam85, poi, è sempre stata sensibile all'associazionismo e alla solidarietà. "Da anni ormai - spiega Rassatti - cerchiamo di appoggiare le associazioni locali culturali, sportive e ricreative e partecipiamo pure a campagne di solidarietà internazionali con l'adozione a distanza e con aiuti economici in favore di strutture di assistenza, come per esempio un orfanotrofio in Romania.

Profilo d'impresa

La cooperativa Cam85 ha sede a Palazzolo dello Stella, in via Polesan 2; è raggiungibile tramite telefono e fax (0432-58273) oppure tramite e-mail ed è composta da 19 persone delle quali 15 sono soci. Il compito di dirigere l'azienda è stato affidato al presidente Dario Rassatti che gode dell'appoggio del vice Danilo Comisso e del consiglio d'amministrazione (Remigio Zanirato, Luigino Gregoratti e Patrick Monetti).

Le monta sulle navi da crociera

Specializzata in porte tagliafuoco

La sua specializzazione è il montaggio delle "porte tagliafuoco" sulle navi da crociera. Così la Cam85 si è fatta strada nel campo della carpenteria e della

saldatura meccanica specializzata, soprattutto all'interno del cantiere di Monfalcone Fincantieri dove ha contribuito alla realizzazione di oltre una decina di navi. "Alla Fin-

cantieri - puntualizza Dario Rassatti - ci occupiamo principalmente del montaggio delle porte tagliafuoco, porte realizzate in acciaio speciale che in caso di incendio isolano

automaticamente le aree invase dalle fiamme evitando così che la furia devastatrice del fuoco si propaghi. La nostra squadra entra in gioco durante il secondo e il terzo ciclo di lavorazione della nave, lavorando come si dice in linguaggio tecnico in bacino e in allestimento, ovvero quando il grosso mezzo natante destinato al trasporto dei passeggeri si trova in acqua ancorato alla banchina. Fino a ora ci siamo occupati di oltre una decina di navi da crociera che Fincantieri ha nel proprio pacchetto delle prenotazioni". Elasticità e flessibilità sono due caratteristiche fondamentali della filosofia aziendale della Cam85: per questo preciso motivo la cooperativa di Palazzolo dello Stella ha scelto di operare sempre con mezzi e strumenti propri, così da essere sempre totalmente indipendente. Tanto che

il raggio d'azione spesso ha sconfinato persino fuori del Friuli Venezia Giulia (Liguria e Marche in particolare), non tralasciando nemmeno i settori d'intervento più tradizionali nel settore della metalmeccanica (un esempio sono le costruzioni di strutture in ferro realizzate su commissione e in collaborazione con realtà

produttive specifiche). "Ci siamo specializzati nella cantieristica navale - puntualizza Rassatti -, ma non trascuriamo mai i lavori che sono meno specialistici e che quindi implicano attività più tradizionali per il nostro settore. Resta il fatto comunque che a Monfalcone lavoriamo tutto l'anno, magari a più riprese".

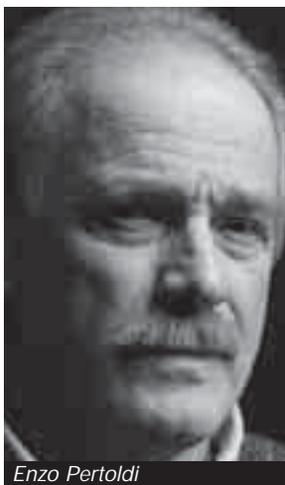


PMI al microscopio

Enzo Pertoldi: delocalizzare è la morte del Made in Italy

Friulprint, a Tarcento colora il mondo della moda

di Adriano Del Fabro



Enzo Pertoldi

Delocalizzare è la morte del Made in Italy. L'espressione è un po' forte, d'accordo. Forse non è proprio la morte, ma una ferita molto profonda, sì. È questo il pensiero dell'imprenditore Enzo Pertoldi, titolare della Friulprint di Tarcento. Si tratta di un parere assai pertinente, poiché espresso da una persona che conosce profondamente il mercato cinese e pure quello indiano. La sua azienda ha dimensioni medie (28 dipendenti), ma i suoi prodotti dialogano con il mondo intero. Attiva dalla fine degli Anni Sessanta, la Friulprint è nata e cresciuta con una missione assai speciale: la stampa su tessuto. La sfida che pareva impossibile – insidiare il monopolio dei comaschi che in fatto di filati, tessuti e relativa stampa sono leader in Italia e nel mondo – ha stimolato Pertoldi e l'ha portato all'odierno successo.

Classe 1946, l'imprenditore tarcentino non è nato tale. Aveva un posto di responsabilità e una carriera sicura alla Zanussi, ma

l'idea di mettersi in proprio per dar corpo e anima a un'attività così unica e particolare era troppo forte. Fuori della scrivania, dunque, e dentro alla stamperia. Ancora oggi, la Friulprint è la prima e unica stamperia su tessuti del Friuli Venezia Giulia. Accanto a lei si è formato il vuoto a causa dell'onda lunga della crisi del tessile che ha investito la regione già da alcuni anni. Ma Pertoldi ha saputo allargare i propri orizzonti commerciali, oltrepassando il Livorno, il Piave, il Po. Infatti, la sua clientela attuale è, praticamente, mondiale. Tutte le maggiori case del comparto moda e sportswear, ormai, si colorano a Tarcento: Guess, Hugo Boss, Prada, Invicta, Diadora, Diesel, Murphy Nye, contribuendo a una crescita percentuale del fatturato segna da due cifre (negli anni più recenti).

Allo stabilimento della Friulprint (20.000 metri quadrati di cui 4.000 coperti), arrivano le bobine dei tessuti da colorare dei filati più diversi: seta, lana, pile, devorè, placcati, tie-dye, dispersi, tulle, lycra, pigmento, corrosione. Le stoffe vengono sbozzate e passate nelle rotative dove subiscono i passaggi necessari: polimerizzazione, vaporizzazione e lavaggio. Al termine del ciclo, vengono sottoposte a un attento controllo di qualità interno. Una volta riavvolte le bobine, sono pronte per la spedizione. Detto in questo modo, tutto pare facile e lineare ma, ovviamente, non è così. Per primeggiare sul mercato, mantenere i clienti prestigiosi, far cre-

scere il fatturato in un comparto in crisi e in un'economia stagnante, ci vuole una marcia in più. Una velocità di avanzamento con obiettivi chiari che fa parte della genetica di Friulprint dove, per esempio, gli investimenti sulle risorse umane sono costanti.

I collaboratori aziendali seguono programmi mirati di formazione e possiedono un tasso di specializzazione elevato, sia a livello progettuale sia produttivo. Il gruppo dei designer interpreta le tendenze del nuovo Millennio nella prospettiva di creare sempre prodotti nuovi con processi all'avanguardia. La tecnologia impiegata è decisamente influenzata dall'inventiva e dall'esperienza di Enzo Pertoldi. Ora, dunque, il know how aziendale è assai personalizzato e, giustamente, gelosamente custodito. Per esempio, la Friulprint dispone di una cucina colori a guida computerizzata, in grado di sfornare decine di coloranti diversi in pochi minuti. La vera peculiarità aziendale, però, rimane



Luca Pertoldi



Stampa

il reparto just in time, un comparto industriale che crea trame e disegni dedicati per poi trasferirli direttamente da computer a plotter di stampa con una riproduzione assolutamente fedele che assicura inimmaginabili applicazioni in ambito industriale. Insomma, si riesce a trattare la stoffa come fosse carta: un grandissimo risultato tecnologico. Con questa costante evoluzione che, naturalmente, ha avuto i suoi alti e bassi immancabili, si è passati dalla produzione di 300 metri l'ora a quella di 2.000 metri l'ora: tra le più alte del comparto. Il tutto, senza perdere di vista la qualità che, in Friulprint, ha un ruolo veramente strategico. La tecnologia del pensiero è quella più avanzata che l'umanità possiede, dicono qui. Lo spazio delle idee è il luogo in cui più felicemente abita il pensiero, proseguono. Con questa premessa è possibile soddisfare il

cliente con la qualità di un prodotto industriale e l'unicità di un servizio autentico su misura, fornendo assistenza in ogni fase del processo produttivo: dall'esecuzione dell'ordine alla progettazione; dal finissaggio alla consegna.

Tutte le lavorazioni sono a basso impatto ambientale e nel rispetto della legislazione europea e dei più elevati standard mondiali. I coloranti usati vanno dai pigmenti per cotone agli acidi per seta e poliamide; dai dispersi per poliestere ai reattivi per cotone: comunque tutti di produzione europea che garantiscono qualità e rispetto ambientale. In questo momento, si sta lavorando a un importante progetto con l'Università di Trieste, sul tema della depurazione e, più precisamente, riguardo a particolari impianti di fitodepurazione. Ciò dimostra la tensione verso la riduzione dell'impatto ambientale e

verso la ricerca di soluzioni eco-compatibili. La Friulprint, dunque, si presenta come un'azienda estremamente flessibile, innovativa, fornitrice di buoni servizi e prodotti, lontana da ogni uniformità (a presidio della nicchia alta di mercato) e con un tasso di fidelizzazione al brand tra i più alti del settore.

In questo quadro, sta entrando in scena Luca Pertoldi, figlio di Enzo, per dare nuova linfa all'azienda e sostenerla lungo il cammino di crescita previsto per i prossimi anni. Friulprint vuole continuare a espandere il proprio mercato e investire maggiormente nel settore commerciale e della comunicazione. Senza tradire il settore che ha fatto la fortuna aziendale, i Pertoldi stanno lavorando su accordi verticali con aziende di prima grandezza per affiancare alla storica attività di terzisti pure quella di un rapporto diretto con la clientela finale.

La Cina non impensierisce l'azienda tarcentina

Lavoratori e materie prime italiani

Per la Friulprint, l'espressione "Made in Italy" ha un senso

ben preciso. Pur essendo stato fra i primi industriali friulani ad affacciarsi allo

scenario cinese agli inizi degli Anni Novanta, Enzo e Luca Pertoldi continuano a produrre e lavorare materie prime italiane prodotte con manodopera italiana. Una scelta ponderata e mirata in quanto hanno constatato l'inequivalente qualità italiana che, va detto onestamente, ha il suo prezzo. Bisogna, però, andare oltre il prezzo al consumatore in quanto Cina significa: copiatura continua dell'originalità italiana, scarsissima attenzione all'ecologia (utilizzano, per esempio, coloranti da noi proibiti o considerati

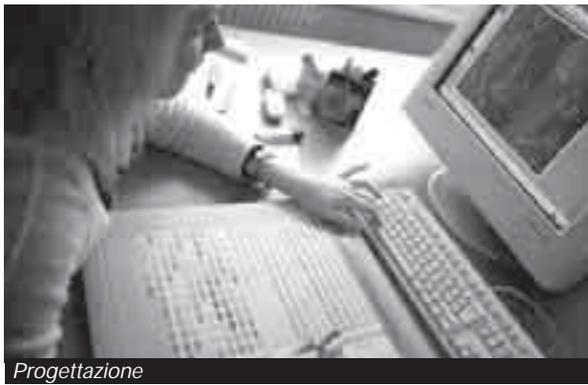
tossici e dannosi) e ancor meno ai diritti dei lavoratori. Uno scenario assai grave

che non potrà non avere conseguenze serie in grado di dare grandi delusioni a chi s'è avventurato colà con scarsa ponderazione. Ma la Cina, ancora, non impensierisce i Pertoldi, poiché dall'Oriente arrivano soltanto prodotti senz'anima.

Profilo d'impresa

La Friulprint Srl è situata in comune di Tarcento, in località Casali Pividori 7 (telefono 0432-785957; fax 0432-792013; e-mail: info@friulprint.it; internet: www.friulprint.it). Nata nel 1968, a Pavia di Udine, si è trasferita nella sede odierna (ex filanda Pividori di Collalto), nel 1973.

Attualmente occupa 28 persone di cui 5 impegnate negli uffici e 23 nella produzione. Fin dalla sua nascita, la Friulprint si è dedicata allo stampaggio di tessuti, servendo un mercato sempre più ampio, esigente e qualificato che, ben presto, ha oltrepassato i confini della regione.



Progettazione



Serigrafia

Donne imprenditrici

Storia di Daniela Morandi, "discepola" di Barry Sears

Portabandiera in Italia della "Dieta Zona"

di Raffaella Mestroni



Daniela Morandi

Del Capricorno, il suo segno zodiacale, ha la tenacia e la caparbia. Dall'Acquario, l'ascendente, ha preso la vitalità, la fantasia e l'entusiasmo. È un concentrato di energia, Daniela Morandi, una delle "discepole" italiane di Barry Sears, il famoso biochimico, oncologo ed endocrinologo statunitense inventore della "Dieta Zona", un regime alimentare innovativo studiato per ottimizzare le proprietà positive dei cibi. Una strategia che, selezionando gli alimenti, punta a mantenere l'equilibrio ormonale. L'assimilazione dei cibi, infatti, è regolata dall'insulina, dal glucagone e dagli eicosanoidi, tre ormoni che devono essere mantenuti in perfetto equilibrio fra loro. "Mantenere le corrette proporzioni fra carboidrati, grassi e proteine - spiega Morandi - consente di eliminare l'insorgenza dei picchi di insulina, responsabili degli attacchi di fame. Seguendo questo regime alimentare, le persone non soltanto non ingrassano, ma al contrario recuperano energia e benessere".

Titolare dello Studio Zona, a Tavagnacco, Daniela Morandi definisce il suo lavoro "una missione". "Fin da giovane ho sempre pensato che avrei lavorato nel campo del benessere e della salute - conferma -, un settore che richiede com-

petenze diverse, ma complementari fra loro, perché stare bene fisicamente significa anche equilibrio interiore".

Una laurea in farmacia, una serie di master in naturopatia, psico-neuro-immunologia endocrina e numerosi stage per apprendere le tecniche della programmazione neuro-linguistica, sono il bagaglio professionale di Daniela Morandi che alla Dieta Zona si avvicina quasi per caso. Navigando su internet ne scopre l'esistenza e comincia a studiarla, avvalendosi anche delle conoscenze che il suo maestro di nutrizione, il mitico Henry Chenot, le ha trasferito durante i numerosi corsi frequentati nei suoi centri.

Ma il punto di svolta per la sua carriera avviene nel 2001, anno in cui incontra Barry Sears. Lo conosce durante uno dei rari cicli di conferenze di aggiornamento che il biochimico americano tiene negli Stati Uniti e da quel momento prende avvio un sodalizio che dura tuttora. Daniela Morandi, infatti, inizia a collaborare con Sears, partecipa al suo lavoro di ricerca e ne diventa uno dei discepoli preferiti, tant'è che il professore accetta perfino di svolgere il ruolo di testimonial d'eccezione in occasione dell'inaugurazione dello Studio Zona, lo scorso anno.

Nel frattempo l'attività di Daniela Morandi si al-

larga e lambisce il settore della medicina tradizionale che in questi ultimi anni comincia a prestare sempre più attenzione alla nutrizione come elemento importante nel mantenimento della salute delle persone.

Il Metodo Zona comincia a essere sperimentato anche all'interno delle strutture ospedaliere e proprio a Daniela Morandi si affidano gli ospedali della Valtellina, dove parte una sperimentazione che, nella fase iniziale, si sviluppa principalmente verso i soggetti diabetici e i cardiopatici. "Abbiamo studiato dei protocolli zona personalizzati a seconda delle esigenze di ogni singolo paziente - spiega Morandi -, che sono stati seguiti per 12 settimane. Agli alimenti è stato affiancato l'Omega 3, un acido grasso particolarmente importante perché regola la presenza degli eicosanoidi buoni e di quelli cattivi. Oggi la nostra alimentazione ne è fortemente carente e quindi vanno reintegrati". I controlli, effettuati sui pazienti ogni mese, avevano evidenziato subito un miglioramento dei valori e le persone stesse confermavano di sentirsi molto meglio, soprattutto dal punto di vista dell'energia fisica. "La patologia resta - precisa Morandi -, ma regredisce moltissimo l'infiammazione, le persone calano di peso e possono sperare in una migliore qualità della vita".

E proprio a questo punto la Dieta Zona, per la quale si stanno studiando anche gli effetti positivi sulle persone affette dal morbo di Parkinson, dall'Alzheimer e sui bimbi che soffrono di sindrome da deficit di attenzione.

Conosciuta fino a ora più come regime alimentare

«Agli Amici di Godia l'ha già adottata»

finalizzato al dimagrimento, la Dieta Zona in realtà è un metodo per stare bene mangiando. Considerata ottima anche contro l'invecchiamento e ideale per migliorare le prestazioni sportive, si candida insomma a nuovo modello alimentare per i prossimi anni. Allo Studio Zona, oltre alle persone che vogliono dimagrire, si rivolgono anche molti sportivi e altrettanti manager o liberi professionisti interessati ad apprendere come, attraverso una corretta alimentazione, sia possibile tenere sotto controllo lo stress.

"Le diete tradizionali in genere falliscono perché si basano su programmi nutrizionali incompleti - precisa Morandi -, limitano la socialità, non sono pratiche e inoltre spesso lasciano un senso di fame fastidioso, mentre la Zona non è una dieta intesa come privazione e qui sta uno degli elementi del suo successo. Rispetto alla dieta mediterranea, si differenzia perché riduce la quantità di amidi e cereali (pasta, pane, riso e patate), a favore di frutta, verdura, pesce, carne bianca o carne magra, senza mai dimenticare l'olio di oliva".

Tra corsi di aggiornamento, regolari viaggi negli Stati Uniti per proseguire il suo lavoro con Barry Sears e collaborazioni con realtà milanesi e centri di ricerca, a Daniela Morandi di tempo libero non ne resta molto, ma quel poco lo utilizza per seguire le sue passioni

che, manco a dirlo, sono di genere prettamente sportive. Scia, è istruttore di sub (ha praticato anche il nuoto sincronizzato) e, quando viaggia, approfitta per leggere.

"Il lavoro mi coinvolge totalmente - ammette - e poi devo dire che in Italia, per una donna, è ancora abbastanza difficile affermarsi, soprattutto nella libera professione. Le donne devono dare sempre il massimo per ottenere risultati, dimostrare costantemente di valere. Molto spesso la passione che mettiamo nella professione, in Italia viene scambiata per aggressività o volontà di prevaricazione, quando non catalogata addirittura come isteria, a differenza di quanto avviene in America, dove le opportunità sono veramente pari, fra uomo e donna".

Non è in ogni caso pentita di avere scelto il Friuli come "base" per la sua attività, Daniela Morandi, che nel suo studio lavora in collaborazione con altri due professionisti: il dottor Alessandro Grassi, medico sportivo, e il professor Fulvio Quizza, psicologo, con i quali sta sviluppando un lavoro di ricerca sfruttando le diverse competenze di ognuno.

Sono tanti i progetti "in cantiere" di questa giovane donna che, a trentotto anni, è già diventata un punto di riferimento nel campo della nutrizione, a cominciare da un libro.

"Pubblicazioni sulla Dieta Zona ce ne sono - afferma -, ma mi sono accorta che manca un manuale pratico, una sorta di vademecum dove riunire, oltre ai principi base della strategia alimentare, una serie di menù tipo e anche di ricette base. Moltissime delle persone che seguono mi hanno segnalato l'esigenza di disporre di un aiuto, di una guida pratica da usare quando il tempo è poco oppure quando si trovano al ristorante e non sanno cosa ordinare". E, a proposito di ristoranti, vale la pena ricordare che anche la ristorazione tradizionale si sta orientando a proporre, accanto ai menù classici, menù Zona, "a dimostrazione - sottolinea - che si tratta di piatti di facile preparazione, proponibili tranquillamente in qualsiasi pubblico esercizio". Uno dei primi a raccogliere la sfida è stato "Agli Amici" di Godia, il cui chef Emanuele propone da tempo serate a tema dedicate alla Zona e piatti Zona su richiesta.



Barry Sears e Daniela Morandi

Formazione al femminile aperte le preiscrizioni ai corsi

Strumenti e tecniche di self empowerment per il reinserimento lavorativo: questo percorso formativo nasce dall'esigenza di fornire alle donne strumenti e tecniche utili per poter meglio affrontare le difficoltà che incontrano nel momento in cui intendono reinserirsi nel mondo del lavoro. Il percorso

accompagnerà le allieve nella conoscenza del sé, nell'individuazione e nello sviluppo delle proprie competenze soprattutto di tipo relazionale e organizzativo e dei propri interessi, al fine di sviluppare un progetto individuale per il proprio futuro lavorativo.

Competenze vincenti per il lavoro: il corso in-

tende rafforzare, in un'ottica di genere, le competenze relazionali e organizzative riconosciute come indispensabili per rendersi competitive sia nel lavoro dipendente sia autonomo (conoscere le dinamiche di gruppo, adottare un efficace stile di comunicazione, migliorare la propria organizzazione del lavoro, pren-

dere decisioni, saper motivare il proprio gruppo di lavoro). I corsi sono gratuiti.

Per maggiori informazioni rivolgersi all'Azienda speciale Ricerca & Formazione in viale Palmanova 1/3 a Udine. Telefono 0432-526 333, fax 0432-624 253. www.ud.camcom.it/ricercaeformazione.

Qui Congafi

Sancita dall'assemblea la trasformazione in società cooperativa per azioni

Congafi industria, volano della crescita per le Pmi

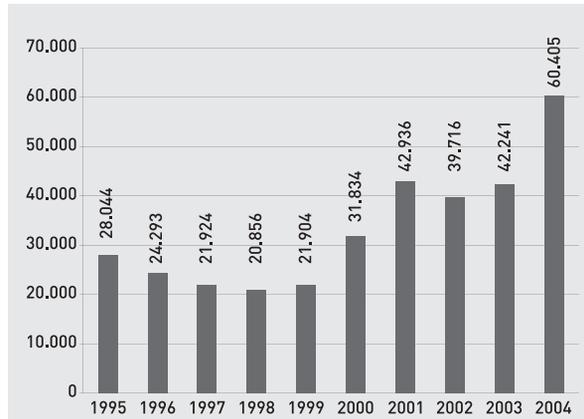
Duplice appuntamento quest'anno per il Congafi industria della provincia di Udine, che in Castello, nel Salone del Parlamento, ha presentato il bilancio del 2004 e approvato la trasformazione in società cooperativa per azioni, modifica propeudeutica al suo futuro nuovo assetto.

Decisamente positivo il bilancio del Congafi tracciato dal presidente Michele Bortolussi, che ha messo in luce il notevole incremento (+43%) dell'operatività 2004.

“Le garanzie assunte dal Consorzio nell'esercizio appena chiuso – ha spiegato Bortolussi – corrispondono ad affidamenti complessivamente garantiti, a breve e medio termine, per 60 milioni 405 mila euro.

L'intervento consortile è stato di gran lunga più consistente sul medio-lungo periodo a scapito del breve; infatti, durante l'anno 2004, sono stati deliberati affidamenti a breve termine per 22 milioni 830 euro e a medio-lungo per 37 milioni 574 mila euro”.

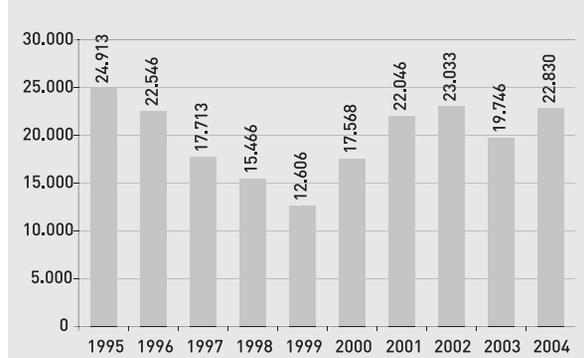
In incremento anche gli affidamenti in essere, che al 31 dicembre 2004 hanno raggiunto quota 87 milioni 142 mila euro, un ve-



1 - Affidamenti deliberati nell'anno a breve e medio termine

ro e proprio massimo storico per il consorzio. Ben 560 le domande di garanzia esaminate nel 2004, superiori del 23% rispetto alle domande del 2003. “Grazie all'assessore alle attività produttive Bertol-

si – ha precisato il presidente –, nel corso del 2004 è stato ripristinato il contributo regionale al settore industria, che, qualora approvata la proposta di accantonamento dell'avanzo d'esercizio 2004, au-



2 - Affidamenti deliberati nell'anno a breve termine

menterà il patrimonio consortile portandolo a 12 milioni 430 mila euro”.

Sono 710 le imprese attualmente associate al consorzio e 91 i nuovi soci entrati a far parte della compagine consortile nel 2004. Il presidente Bortolussi ha poi illustrato le motivazioni che hanno portato il Consorzio alla

lo stesso. La Riforma Confidi, la Riforma Societaria e Basilea 2 incidono dunque, a vario e diverso titolo, sull'attività del Consorzio.

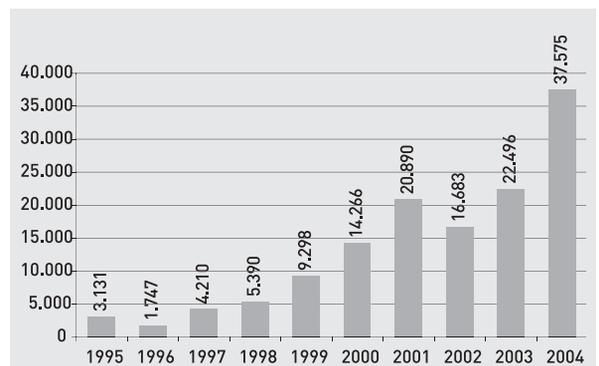
Da una previsione di sintesi, emerge che, dopo “Basilea 2”, le garanzie rilasciate dai Consorzi che non siano enti vigilati dalla Banca d'Italia avranno,

rilasciate da Consorzi strutturati come “banca di garanzia”, per la quale veste giuridica il Tub (articoli 29 e 33) richiede la forma di società cooperativa per azioni”.

“In questo quadro – ha proseguito –, il Congafi doveva scegliere un assetto che consentisse alla struttura di essere confacente a quello di soggetto vigilato dalla Banca d'Italia.

La scelta di trasformarci in società cooperativa per azioni, che porta in sé lo spirito della ‘mutualità prevalente’, ci è sembrata la più idonea allo scopo”.

Per quanto riguarda il futuro, secondo Bortolussi i Confidi dovranno rafforzarsi attraverso una loro aggregazione, attraverso la quale raggiungere quelle sinergie di gestione indispensabili per migliorare l'efficacia operativa. “Solo così il sistema potrà affrontare in maniera adeguata gli adempimenti previsti dalle nuove disposizioni della Banca d'Italia in materia di iscrizione dei Confidi nel novero degli intermediari finanziari vigilati – ha concluso Bortolussi – e quindi o nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 Tub, o in quello delle banche di garanzia”.



3 - Affidamenti deliberati nell'anno a medio termine

scelta di trasformarsi in Società cooperativa per azioni.

“Il settore bancario e finanziario – ha detto Bortolussi – è interessato dalle rilevanti e imminenti novità che l'accordo di Basilea 2 si accinge a introdurre una volta che saranno predisposti e diverranno efficaci gli strumenti legislativi e regolamentari di implementazione del-

in un futuro ormai prossimo, importanza assolutamente poco rilevante; quelle rilasciate da Consorzi iscritti all'elenco speciale dell'art. 107 Tub (per la quale iscrizione serve la “personalità giuridica” di una forma societaria, per esempio quella della Società cooperativa per azioni) avranno una maggiore importanza, ancorché non tanto quanto le garanzie

Francesco Bellotti: “I Confidi rappresentano uno strumento prezioso per le imprese”

Il ruolo del Consorzio di garanzia fidi nel panorama del credito friulano

Tavola rotonda particolarmente ricca di spunti interessanti, quella che è seguita all'assemblea e alla quale hanno partecipato Adalberto Valduga, presidente della Cciaa di Udine; Francesco Bellotti, presidente del Comitato tecnico per il credito riservato alle Piccole e Medie imprese di Confindustria; Piergiorgio Galli, dello Studio legale e tributario Fontana e Associati di Roma, ed Enrico Bertossi, assessore regionale alle attività produttive.

“Il rischio vero, per il sistema bancario – ha esordito Bellotti –, non è rappresentato dalle piccole imprese, ma dalla concentrazione dei grandi gruppi verso i quali le banche sono più esposte. Ricordo che il 35% del credito erogato, in Italia, è stato indirizzato princi-

palmente verso due settori, l'auto e le telecomunicazioni, entrambi a rischio”.

I Confidi, secondo Bellotti, “strumento prezioso per le imprese e anche in grado di elaborare soluzioni per individuare strumenti finanziari alternativi”, non devono diventare lo “scaricabarile” del sistema bancario poco interessato a trattare i casi complessi, ma puntare a mantenere, anzi a rafforzare, il loro ruolo di interlocutore privilegiato.

Determinato l'assessore Bertossi, che ha richiamato all'ordine tutti e 15 i Congafi del Friuli Venezia Giulia invitandoli a individuare un percorso comune da seguire per arrivare almeno alla costituzione di un Consorzio di secondo grado, “visto che gli individualismi e le visioni troppo di settore

– ha ribadito – non ci hanno consentito di inserire, nella recente legge riservata alle piccole e medie imprese, quella riforma del sistema Congafi che avremmo voluto”.

L'assessore ha confermato l'intenzione della Regione di utilizzare Friulia Lis come “contenitore” per il consorzio di secondo grado, ipotesi giudicata positivamente

sia dal presidente di Asindustria Giovanni Fantoni sia dall'amministratore delegato di Friulia Federico Marescotti, il quale ha assicurato che il piano strategico per la

nuova Friulia terrà conto delle esigenze delle imprese. Il sistema delle Pmi locali, secondo Luigi De Puppi, di Friuladria, si sta ricomponendo su basi nuove e oggi più che mai ha bisogno di avere al suo fianco banche in grado di mettere in rete le imprese.

Il presidente della Cciaa di Udine, Adalberto Valduga, ha confermato che i primi effetti di Basilea 2 cominciano già a farsi sentire “con una stretta del rating sulle piccole imprese”, sottolineando, di conseguenza, il ruolo sempre più importante che i Confidi assumeranno in futuro.

Infine, per Massimo Panniccia, presidente dell'Api, “se fino a ora siamo stati bravi, ma un poco conservativi, oggi, in un mondo globale, dobbiamo avere più coraggio e osare”.



Valduga, Bertossi, Bellotti e Bortolussi

Università

Indagine Almalaurea, la situazione udinese a confronto con quella italiana

I laureati dell'Ateneo preferiscono i contratti a tempo indeterminato

Ai laureati udinesi sembra non piacere il lavoro autonomo, mentre preferiscono cercare un'assunzione a tempo indeterminato. Che riescono a trovare, in misura maggiore rispetto ai colleghi italiani, sia a un anno sia a 5 anni dalla laurea. La fotografia dei laureati all'Università di Udine emerge dall'ultima indagine Almalaurea, che, dopo aver rilevato la percentuale di laureati che trova lavoro, va a cercare di capire il tipo di contratto di lavoro, l'efficacia del titolo di studio per il lavoro svolto e lo stipendio dei neo-dottori. Emerge così che a un anno dalla laurea il 31,7% dei laureati a Udine ha un contratto a tempo indeterminato, a fronte del 29,1% dei colleghi italiani, mentre soltanto il 5,1% svolge un lavoro autonomo, a fronte del 12,2% della media nazionale.

Il tipo di contratto. A cinque anni dalla laurea aumentano considerevolmente i laureati a Udine assunti a tempo indeterminato, che si attestano sul 67,9%, mentre la per-

centuale a livello italiano è ferma al 48,6%. Aumentano anche i lavoratori autonomi, ma rimangono comunque sotto la media italiana: il 13% a Udine a fronte del 25% in Italia. "Entro il quinto anno dalla laurea - sottolinea Andrea Cammelli, direttore del Consorzio Almalaurea - svolgono un lavoro stabile 81 laureati a Udine su 100, oltre il 7% in più della media nazionale". Visto che da uno a 5 anni calano anche i laureati a Udine con contratto a tempo determinato (passando dal 23,2% a un anno dalla laurea al 13% a 5 anni) si può pensare che molte aziende scelgano questa forma di assunzione iniziale per poi passare a quella a tempo indeterminato. Più numerosi a Udine anche gli apprendisti e le "formazioni lavoro": il 12,6% a Udine a un anno dalla laurea (il 6,5% in Italia). E a 5 anni dalla laurea? Nessun laureato a Udine ha più contratti di questo tipo, mentre in Italia ce n'è ancora l'1,1%. E gli atipici? La situazione è simile a un anno dalla laurea: sono il

21,5% per i neo-dottori a Udine e il 23,1% in Italia. Migliore, invece, la situazione dei dottori udinesi a 5 anni dalla laurea: soltanto il 4,3% ha ancora un contratto di collaborazione, a fronte del 10,2% dei colleghi italiani.

Il sistema italiano. "La condizione occupazionale è un tema complesso - sottolinea il rettore Honsell -, che può essere affrontato da vari punti di vista: quello del sistema Paese e quello individuale e non è sintetizzabile soltanto da alcuni numeri. Ci sono molte altre variabili da considerare: i motivi per i quali i giovani si iscrivono all'università, le aspettative delle famiglie, l'evoluzione del valore del titolo di studio e del mercato del lavoro, i cambiamenti introdotti dalle riforme universitarie, la crescita competitiva del Paese. Il tutto inserito nello specifico contesto italiano che, a differenza di quanto accade negli Stati Uniti e in molti Paesi europei come Regno Unito e Francia, premia l'anzianità nel ruolo e non il meri-



to: un dato non trascurabile quando si parla dell'occupazione e della carriera dei giovani".

L'efficacia del titolo. Ma quanto è efficace il titolo di studio per il lavoro svolto? Dall'indagine emerge che l'opinione dei laureati a Udine, già alta a un anno dalla laurea, aumenta con il passare degli anni e, probabilmente, l'assettamento sul posto di lavoro. I laureati che considerano il titolo molto e abbastanza efficace passano dall'86,5% a un anno (83,5% in Italia) al 92,9% a 5 anni dalla laurea

(91,6% in Italia). Andando a sondare la situazione delle diverse facoltà, chi non ha dubbi fin dall'inizio sono i medici: da subito considerano la laurea 100% efficace. Per le altre facoltà, invece, si verifica un interessante fenomeno: i laureati delle facoltà scientifiche sono più fiduciosi all'inizio (100% Ingegneria, 76,6% Scienze) e meno dopo 5 anni (64% Ingegneria e 45% Scienze). Viceversa, quelli dell'area umanistica sono più scettici all'inizio (50% Lettere e addirittura 39% Lingue) per poi ricredersi

dopo 5 anni (52,9% Lettere e 54,5% Lingue). Cresce anche la considerazione per il titolo dei laureati in Economia (che passa dal 34,9% dopo un anno al 45,3% dopo cinque), mentre diminuisce quella degli agrari (scende dal 63% al 43%).

Lo stipendio. In tutti i casi, comunque, gli stipendi aumentano e sono leggermente superiori alla media italiana: a un anno un laureato a Udine guadagna il 7% in più rispetto alla media italiana, ovvero 1.053 euro netti il mese, a fronte dei 986 dei colleghi italiani, dopo 3 anni lo stipendio aumenta di circa 100 euro, attestandosi sui 1.164 euro (a fronte dei 1.142 della media italiana) e dopo 5 di altri 200 euro, attestandosi sui 1.369 euro, a fronte dei 1.281 dell'Italia.

Chi sta meglio sono medici e ingegneri (oltre 1.500 euro), seguono gli economisti (1.490 euro netti il mese), i laureati in Scienze (1.298 euro), in Agraria (1.206 euro), in Lettere (1.192 euro) e in Lingue (1.023 euro).

Presentata la nuova edizione della business plan competition

Start Cup diventa internazionale

Nel 2003 nasce rivolgendosi soltanto a professori e studenti, nel 2004 si apre al territorio, coinvolgendo il sistema economico della regione, nel 2005 Start Cup Udine, la business plan competition promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone e dall'Università di Udine e che ha visto l'ateneo friulano trionfare a livello nazionale due volte consecutive, diventa internazionale e amplia il suo orizzonte oltrepassando le frontiere del Friuli Venezia Giulia. Quest'anno, infatti, potranno partecipare anche gruppi composti da stranieri, da soli o con partner italiani. Ma le novità della nuova edizione non finiscono qui.

Nel 2005, per la prima volta, potranno partecipare non soltanto gruppi, ma anche persone singole che hanno elaborato un'idea imprenditoriale. Aumentano, inoltre, i partner della competizione che dai 16 della passata edizione diventano 28 fra scuole, associazioni di categoria, Camere di commercio, or-



Il professor Honsell nel corso del suo intervento

dini professionali e poli tecnologici. Start Cup Udine 2005 è stata presentata dal rettore Furio Honsell, dal presidente della Fondazione Crup, Silvano Antonini Cantarin, e dal direttore del premio, Guido Nassimbeni, insieme con Cristiana Compagno, delegato del rettore all'Innovazione, Heri Bezi, delegato del rettore dell'università di Rijeka (Croazia) per i Progetti di sviluppo tecnologico, e Vojin Senk, direttore della Business plan competition dell'università di Novi Sad (Serbia e Montenegro).

Le regole per partecipare. Con l'edizione 2005 potranno partecipare al premio tutte le persone che intendano avviare iniziative imprenditoriali, compresi titolari di imprese, sia in gruppo sia singolarmente, come pure società, anche in gruppo con singoli. Il requisito fondamentale resta lo stesso: avere un'idea imprenditoriale originale e innovativa. Non necessariamente ad alto contenuto di tecnologia, però: il premio incoraggia a sfoderare il proprio genio in qualsiasi campo, dall'area biomedica a quella delle scienze sociali, e a

mettere sul tavolo le proposte, indipendentemente dallo stadio di sviluppo. L'iscrizione a Start Cup Udine può avvenire esclusivamente on-line dal sito internet www.uniud.it/startcup: c'è tempo fino al 2 maggio.

L'apertura internazionale. Questa edizione introduce un premio speciale, denominato "Start Cup International Idea", che consiste in un riconoscimento economico pari a 10 mila euro che verrà assegnato durante la Notte degli Angeli il prossimo luglio. Inoltre, per incentivare la mobilità, sono previsti in-

centivi per il periodo trascorso a Udine o all'estero per formulare assieme ai partner la business idea. Ai gruppi composti soltanto da membri stranieri, inoltre, saranno offerti speciali riconoscimenti e possibilità di alloggio. Per questo premio il partner sarà la finanziaria regionale Friulia, oltre a eventuali enti e istituzioni stranieri.

Aumentano i partner. Principali attori di Start Cup Udine 2005 sono ancora una volta i partner che hanno scelto di abbracciare il progetto e che svolgeranno un importante ruolo di supporto all'iniziativa nelle diverse fasi di sviluppo. Gli "alleati" di Start Cup da 16 diventano 27. Oltre a Friulia per il Premio internazionale, sul versante formativo, per la valorizzazione della creatività e delle competenze tecnologiche, all'Istituto tecnico industriale "A. Malignani di Udine" e alla Scuola mosaicisti del Friuli di Spilimbergo, quest'anno si aggiungono anche l'Istituto tecnico Kennedy di Pordenone, l'Isti-

tuto "Deganutti" di Udine e l'Istituto "Mancini" di San Daniele. Nel settore dell'impresa, invece, la valorizzazione dell'innovazione tecnologica e del sistema economico-produttivo vedrà schierate le principali associazioni di categoria e gli enti più rappresentativi: all'Associazione industriali di Udine e Unindustria Pordenone, Camera di commercio di Udine, Api di Udine e Apindustria Pordenone, Uapi di Udine e di Pordenone, Ordine dei dottori commercialisti di Udine, Federazione regionale di Coldiretti e Coldiretti di Udine, Distretti industriali della sedia e dell'alimentare, si aggiungono l'Ordine dei dottori commercialisti di Pordenone, il Distretto del coltello, l'Agemont, il Polo tecnologico di Pordenone, la Camera di commercio di Pordenone, il Distretto del mobile e il Catas. Brevetazione, creazione di spin-off, incubatori di impresa saranno affidati alle cure dal Parco scientifico e tecnologico di Udine e all'Ufficio per il trasferimento tecnologico dell'Ateneo. Il comitato scientifico del premio sceglierà i vincitori in base a tre criteri: l'originalità, il tasso di innovazione e la fattibilità economica della proposta presentata.

Attualità

Gli spumanti regionali visti da Piero Pittaro, Girolamo Dorigo e Manlio Collavini

Champagne? no grazie, meglio le "bollicine" made in Friuli

di Bruno Peloi

Magiche, eleganti bollicine, capaci di allietare la qualità della vita. Le opportunità per concedersi un calice di spumante sono tante: un incontro al bar con gli amici, un momento di relax dopo una giornata faticosa, l'appuntamento galante con il proprio partner... Ma quali bollicine preferire? Quelle degli spumanti metodo classico (noto come Champenoise)? Oppure quelle ottenute in grandi recipienti (autoclavi, o Charmat)? In Friuli si seguono entrambe le filosofie, con esiti di pregio assoluto. La scelta quindi diventa questione di gusti e di prezzi. Più costosi gli spumanti classici (incidono fortemente la manodopera e gli immobilizzi di capitale). Più abbordabili quelli da autoclave (lavo-

razione e ammortamenti soprattutto). Dal punto di vista analitico, una volta messi in commercio i due prodotti sono simili. I caratteri organolettici sono invece diversi, pur se complementari, in quanto ottenuti con differenti metodologie.

Per una raffronto tecnico sui due metodi, abbiamo "scavato" nelle esperienze di alcuni produttori (Piero Pittaro e Girolamo Dorigo per il classico, Manlio Collavini per lo Charmat) e dell'enotecnico Stefano Trinco.

Risulta chiaro che i due metodi all'inizio seguono un percorso comune. Si produce vino base con elevata acidità, basso grado zuccherino e minima presenza di tannini. Per questo, col nostro clima, la vendemmia va anticipata

«Per diventare spumante il vino deve rifermentare»

rispetto alle uve dei vini cosiddetti tranquilli. L'acidità, infatti, consentirà al vino una lunga conservazione. Il basso grado alcolico (10,5-11 gradi) sarà bilanciato al momento della rifermentazione con l'aggiunta di zucchero (25-30 grammi per litro), cosicché la gradazione passerà a 12-12,5 gradi. Indesiderati, invece, tannini: facilmente ossidabili, renderebbero lo spumante meno longevo. Per fare un buono spumante, poi, è bene utilizzare soltanto mosto fiore: cioè, i primi 55



Piero Pittaro



Girolamo Dorigo



Manlio Collavini

litri di spremitura. In entrambi i metodi, il tenore di antisettici (anidride solforosa) va tenuto basso: altrimenti inibirebbe la rifermentazione. Questo, tra l'altro, è il motivo per il quale un buono spumante non provoca mai emicrania.

I vini frizzanti si conoscono fin dall'antichità.

Anzi, cantinieri ed enologi del tempo tentavano di bloccare questo sgradito processo di rifermentazione primaverile, dovuto alle temperature (oltre i 15°), a residui zuccherini e a qualche lievito ancora vivo. Oltre trecento anni fa, tuttavia, in Champagne si sono accorti che – in base a tale principio naturale –

se al vino secco si aggiungono zuccheri e lieviti si ottiene una rifermentazione indotta, ideale per gli spumanti. Con i lieviti che trasformano gli zuccheri, si forma anche anidride carbonica, la quale, rimanendo prigioniera nel contenitore, si fraziona finalmente nel vino rendendolo spumante.

Due percorsi diversi: in bottiglia o in autoclave



Ma ecco i due diversi modi di lavorare le uve. Fin qui, il percorso per produrre i mosti è stato simile. Le strade si dividono, invece, proprio con la rifermentazione. "Col metodo classico – puntualizzano il vignaiolo Piero Pittaro e l'enologo Stefano Trinco –, questa avviene nella singola bottiglia; col metodo Charmat, entra in gioco l'autoclave. In ambedue i casi, la messa in recipiente dev'essere immediata, per non disperdere l'anidride carbonica che si svilupperà nel successivo processo di rifermentazione".

Metodo classico. "Basilare – afferma Girolamo Dorigo – il tempo disponibile: più ce n'è, più il prodotto acquista pregio. Il vino viene immerso in bottiglia con tappo provvisorio. Da qui non uscirà più, per cui arriverà al consumatore nel medesimo contenitore nel quale si sono verificati la rifermentazione, la presa di spuma, l'irrobustimento per lisi (rottura) dei

lieviti ormai morti, e dunque capaci di cedere sostanze azotate al vino, arricchendolo di aromi e profumi (come la crosta di pane, per esempio). Sempre nella bottiglia avviene la chiarifica per sedimentazione. Questo percorso può durare sino a dieci anni. Dipende dalla scelta di qualità attuata dal produttore, legata alla finezza e all'eleganza della materia prima". La sedimentazione avviene nelle bottiglie conservate coricate e portate progressivamente in verticale, col collo in giù, per compattare il sedimento sotto il tappo provvisorio.

A deposito completato, i colli delle bottiglie sono immersi per qualche minuto in un liquido particolare, il glicole etilenico (che non gela), alla temperatura di meno 35-40 gradi centigradi. Il sedimento – circa due centimetri nel collo della bottiglia – si trasforma in una specie di neve compatta (o ghiacciolo). La bottiglia viene quindi rimessa in piedi (il sedimento non

scende, perché trasformato in neve compatta). Togliendo il tappo provvisorio, la pressione interna (circa 6 bar) fa fuoriuscire la "neve" e i sovrastanti sedimenti.

La bottiglia passa poi sotto una riempitrice-dosatrice per colmare il liquido uscito in eccesso e aggiungere la "liqueur d'expédition" (scioppo di dosaggio). Quest'ultima è un prodotto particolare (ogni azienda ha una propria formula segreta), ottenuto mescolando dosi uguali dello stesso vino e di zucchero di canna, con aggiunta di vini liquorosi di lungo invecchiamento in barrique (c'è chi si avvale anche di Cognac o Armagnac). Il compito della liqueur è quello di ammorbidire il vino secco.

Infine, la bottiglia viene chiusa col classico tappo di sughero a fungo, immobilizzandolo con una gabbietta metallica. È quindi previsto un ulteriore periodo di sosta (da due a sei mesi) nella cantina del produttore. Ciò per arrivare a una buona simbiosi tra vino e liqueur. La bottiglia viene poi vestita con etichetta e capsula.

Il vino così ottenuto ha una buona attitudine a essere conservato (sempre in bottiglia coricata) per un'ulteriore maturazione (anche 5-6 anni). In questo caso, la cantina dev'essere fresca, buia, senza sbalzi di temperatura.

Metodo Charmat. La rifermentazione avviene in autoclave, strumento tecnologicamente avanzato. Si tratta di una botte metallica isobarica, a tenuta stagna. All'interno della coibentazione c'è una sovracamera nella quale scorrono prima acqua calda per far partire la rifermentazione e poi liquido refrige-

rante per controllare i tempi della sedimentazione. Ciò che nella fermentazione in bottiglia avviene in un minimo di 18 mesi, nell'autoclave può avvenire in poche decine di giorni. Il vino, una volta presa la spuma, viene filtrato. Con lo Charmat lungo, lo spumante rimane in autoclave per sei 6 mesi. Vera e propria eccezione è la Ribolla Gialla Collavini. "Questo mio prodotto – afferma il titolare dell'azienda produttrice, onorevole Manlio – rimane sui lieviti, in autoclave distesa, per

ben 24 mesi. Gli esiti sono ottimali, talché qualcuno tende a chiamarlo metodo Collavini, non Charmat".

Se allo spumante si chiedono profumi aromatici, lo Charmat dà un ottimo risultato, specie se il periodo d'invecchiamento non è lungo.

I tempi brevi, infatti, lasciano al vino gli aromi primari (essenzialmente, quelli della frutta). Gli aromi secondari sono quelli dovuti alla fermentazione; quelli terziari derivano invece dalla lunga permanenza del vino sui lieviti.

Vittorio Puiatti tra i pionieri in regione

Forse fu la Tenuta di Villanova (Farra d'Isonzo), negli Anni Trenta, ad aprire la strada agli spumanti nostrani. Ma di certo un pioniere tra i produttori fu, a metà Anni Settanta, il compianto Vittorio Puiatti, con il suo Extra Brut, commercializzato tuttora. Oggi non ci sono dati ufficiali sulla consistenza delle produzioni. Si desume che, per il metodo classico, non si raggiungano le centomila bottiglie. Principali produttori sono le aziende agricole di Piero Pittaro, Girolamo Dorigo, Massimo Bassani (Isola Augusta) e Alfieri Cantarutti. Per il metodo Charmat, le aziende Eugenio Collavini, Fantinel, Cantine sociali di Casarsa e di Cormons, Friulvini. Molti produttori portano le proprie uve nel Coneglianese per procedere là alla spumantizzazione.



Attualità

Mentre Bertossi presenta la campagna promozionale, convegno sul futuro dell'arenile

Lignano, locomotiva del turismo s'interroga sul suo futuro

di Marco Ballico

Sei immagini del fotografo udinese Gianluca Baronchelli, accompagnate da altrettante parole in lingua friulana e in dialetto. La campagna di promozione turistica 2005 della Regione ha scelto questa abbinata per offrire ai potenziali turisti un prodotto "integrato": non più la singola località ma l'intera area tematica, come già alla Bit di Milano a febbraio. I vocaboli scelti sono "zogo" (gioco) per il mare, "luse" (luce) per la laguna, "aur" (oro) per l'enogastronomia, "zer-car" (cercare) per l'agriturismo, "verdor" (verde) per la montagna estiva, e "pas" (pace) per l'offerta alpina invernale.

Parole e immagini "uniche" per consolidare lo slogan "Ospiti di gente unica", la firma che accompagna dall'anno scorso la proposta turistica regionale. Una campagna che, spiega l'assessore al Turismo Enrico Bertossi, "invita gli operatori a presentarsi in sintonia con il resto del territorio". Nel dettaglio, il Friuli Venezia Giulia apparirà sulla stampa italiana periodica - 169 avvisi su 50 testate di viaggi, enogastronomia, cucina, femminili, news, con una previsione di 76 milioni di "contatti" - e quotidiana,

nazionale e locale, per circa 10,4 milioni di "contatti" ipotizzati, nonché sulla stampa estera, soprattutto su giornali e magazine di Germania ed Austria, con particolare attenzione alla Baviera e alla Carinzia. In tv, è confermato, c'è il rinnovo dell'accordo con Gerry Scotti. L'ultima novità riguarda il nuovo sito web: www.turismo.fvg.it, impostato su una pagina iniziale caratterizzata dalle immagini e dalle parole chiave utilizzate per la campagna 2005.

Ma la promozione turistica si fa anche attraverso convegni di approfondimento con gli addetti ai lavori. A Lignano, in una gremita sala del Kursaal, Riccardo Illy, il presidente della Regione, ha incoraggiato la "locomotiva del turismo regionale", ricordando la necessità del cambiamento ma sottolineando in particolare "il grande potenziale di crescita e di sviluppo". La strada da praticare è quella della "qualità", dell'"innovazione" della "collaborazione". A tutti i livelli: pubbliche amministrazioni, territori, operatori, dando l'immagine, ha spiegato Illy, "di un'offerta univoca e armonica, in grado di soddisfare al meglio la clientela". Sviluppando una metafora dell'assessore Ber-



Bertossi, Illy, Delzotto, Valduga e Da Pozzo

tossi ("Il limone liganese non è spremuto, la pianta è ancora tutta da coltivare"), il convegno ha trattato gli elementi di forza e di criticità con la comune

sollecitazione "a cambiare mentalità per non correre il rischio di cambiare mestiere", come ha evidenziato Sergio Vacondio, presidente della Lignano Sab-

biadoro Gestioni spa. Tra gli altri temi - sviluppati dal consulente catalano Jose Ejarque, dal sindaco di Lignano Silvano Delzotto e da quello di Latisana Mi-

caela Sette, dal presidente della Camera di commercio di Udine Adalberto Valduga, dal presidente di Confindustria Giovanni Da Pozzo, dall'assessore provinciale al Turismo Claudio Bardini - l'integrazione del sistema turistico, la semplificazione burocratica, la questione dragaggi, il miglioramento della sicurezza sulla statale 354, le concessioni demaniali.

"Sarà il bando - ha spiegato Illy - a indicare i requisiti dei concessionari e sulla base di quali obiettivi intendiamo attribuire i vari punteggi, ma è chiaro che sarà indispensabile garantire investimenti che considerino la spiaggia polo fondamentale, anche se non unico, di attrazione".

E per ripartire alla grande punta su sport, cultura

Prezzi bloccati, manifestazioni da villaggio turistico in spiaggia, fontane luminose a Terrazza Mare, la stessa Terrazza Mare con una nuova funzione: non più discoteca notturna, ma sede di spettacoli e intrattenimenti lungo tutto l'arco della giornata. Sergio Vacondio, presidente della Società d'area di Lignano, anticipa i punti chiave della prossima stagione liganese. Lo fa da "padrone" dell'arenile dopo che, proprio alla Società d'area, ribattezzata "Lignano Sabbadoro gestioni", è stata concessa, in via provvisoria fino al 31 dicembre, la gestione della spiaggia. Una vicenda complessa, risolta almeno

per quest'anno in seguito a un pronunciamento del Consiglio di Stato, che vede le concessioni demaniali come concessioni di servizi e non come concessioni di beni quali in realtà sono secondo il Codice della Navigazione e le altre leggi vigenti in Italia. In base a questa sentenza, la Regione, che ha solo competenza amministrativa sul demanio marittimo che resta comunque dello Stato, provvederà a stendere un bando per l'assegnazione della concessione già in capo all'Apt e poi all'Aiat. La Regione ha quindi deciso per la concessione provvisoria all'Aiat dei ventidue ettari di arenile (la gran parte di quello di Sabbadoro), non essendoci il tempo materiale per la stagione entrante di preparare i criteri e le procedure per il bando.

Infine, d'intesa con la stessa Aiat, il passaggio con un contratto d'affitto d'azienda alla Società d'area. "Si tratta di un grande impegno - spiega Vacondio -, che cercheremo di assolvere cercando di dare il miglior servizio, allo stesso prezzo dell'anno scorso, ai turisti. E puntando anche a 'svecchiare' certe consuetudini: vedremo una Lignano diversa, più accattivante, meglio organizzata".

Sulla vicenda del rilascio delle concessioni si pronuncia anche Renzo Ardi-

to, presidente della Lignano Pineta Spa, la storica azienda che ha realizzato tutta Lignano Pineta sull'originale progetto urbanistico dell'architetto Marcello D'Olivio e concessionaria dell'arenile di Pineta. "Da un recente incontro a Roma con funzionari del Ministero delle Infrastrutture e con rappresentanti del sindacato di categoria Sib-Sindacato Italiano Balneari, ci siamo resi conto che a Roma e nelle altre Regioni d'Italia non ci sono preoccupazioni riguardo al pronunciamento del Consiglio di Stato; nella capitale si augurano solo che luminari del diritto si esprimano sul tema per chiarire i rapporti



E intanto la montagna d'inverno ha fatto il pieno

Anche Forni di Sopra va all'attacco

Sport e natura saranno le armi vincenti della stagione calda a Forni di Sopra. "In cantiere già da fine aprile - anticipa Maurizio Ferigo, presidente del locale Consorzio servizi turistici - ci sono numerose settimane verdi-didattiche, in stretta collaborazione con il Parco delle Dolomiti Friulane". Fervono anche i preparativi per la Festa delle erbe di primavera, in programma per tre fine settimana dal 12 giugno, e per la novità del 2005, prevista dal 24 al 26 giugno: le erbe di

Forni "incontreranno" i vini del Collio e i salumi di Sauris con degustazioni nei ristoranti, convegni, escursioni naturalistiche nel Parco, animazione e mercatini.

A partire da metà giugno lo sport sarà il primo attore di Forni di Sopra: i vari camp proposti sino alla fine di luglio daranno la possibilità a centinaia di ragazzi di cimentarsi con basket, nuoto, calcio, triathlon, pattinaggio, a fianco di campioni di livello nazionale. Sempre all'insegna dello sport, il 2 e 3 luglio

una prova del campionato italiano Downhill sul percorso permanente del Varnest, il 16 e 17 luglio lo sci d'erba, il 21 agosto il trofeo Carnia di mountain-bike.

L'estate vedrà anche la presenza di un raduno del mito della Ferrari (24 luglio), mercatini dell'artigianato (dal 27 luglio al 24 agosto), la festa della montagna al rifugio Gialf (7 agosto), le giornate alpine alla malga Tragonia (dal 31 luglio al 28 agosto). E ancora gare in montagna: Marcia dell'amicizia, Par i Truoi, la 30ª edizione del-

la Cjaminada e, in settembre, la "Truoi dai sclops", percorso impegnativo di 8/10 ore all'interno del Parco. Spazio anche alla cultura per la seconda edizione fornese de "I libri nel bosco" in programma il 7, 8 e 9 agosto in piazza Centrale. Infine, all'insegna dei funghi, l'11 e il 18 settembre, l'ormai tradizionale e attesa "Forni, funghi e... gastronomia", evento dedicato al mondo micologico.

E mentre Forni di Sopra si prepara alla prossima stagione, la montagna friu-

lana si lecca i baffi. I bilanci post-pasquali della stagione turistica in montagna sono, infatti, positivi. Nulla di clamoroso, ma la ripresa ha toccato un po' tutta l'area montana, come confermano i dati forniti dai diversi poli sciistici. Complessivamente, nelle cinque stazioni Promotur gli incassi degli impianti di risalita (circa 6 milioni di euro) hanno fatto registrare prima di Pasqua un incremento di quasi il 10% rispetto al 2004, con differenze significative però tra il +20% dello Zoncolan, il +13% di Piancavallo, il +5% di Sella Nevea, il più 3% di Forni di Sopra e il +1,5% di Tarvisio, l'unico dato deludente visti gli investimenti degli ultimi an-

ni, in particolare per le Universiadi di due anni fa. Per il resto, soddisfazione un po' ovunque, anche da parte di chi registra crescita limitate. "La nostra è stata una buona stagione invernale - commenta Maurizio Ferigo, presidente del Consorzio servizi turistici di Forni di Sopra -, soprattutto tenendo conto della mancanza di investimenti sull'impiantistica locale. Ora lavoriamo per preparare al meglio l'imminente stagione primaverile ed estiva". Anche gli albergatori, sia del Tavissiano sia della Carnia, confermano le buone notizie: in attesa di numeri ufficiali, si ipotizza un +5% delle presenze nelle strutture ricettive.

Attualità

Una iniziativa internazionale sostenuta anche dalla Camera di commercio

Con il premio Terzani Udine porta d'Oriente

“Tiziano non amava i premi, diceva sempre che tutto si risolve in quattro persone sedute intorno a un tavolo, una delle quali ti comunica che hai vinto. Come mai allora, vi chiederete, ho accettato di sostenere il premio a lui dedicato e inserito nel progetto “Vicino/Lontano, identità e differenze al tempo dei conflitti”? Perché è un premio ispirante, che stimola all'apertura verso altre culture e altre identità e perché rappresenta un buon punto di partenza per riflettere sulla necessità di abbattere i confini”.

Ha esordito così, Ange-



L'intervento del sindaco Cecotti

la Terzani, moglie del giornalista e scrittore Tiziano Terzani, scomparso nel luglio del 2004, durante la conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa “Vicino/Lontano, identità e differenze al tempo dei

conflitti”, in programma a Udine dal 5 all'8 maggio, organizzata dall'omonima associazione e “sposata” dal Comune di Udine, dalla Provincia e dalla Regione. Un progetto nato meno di un anno fa, ha spie-

gato il presidente dell'associazione Paolo Cerutti per stimolare le persone ad allargare lo sguardo, aprendolo a una molteplicità di punti di vista, sul rapporto tra un variegato “Occidente” e un “Oriente” altrettanto multiforme e complesso.

In molti hanno creduto a questo sogno e fra questi la Camera di Commercio, Fondazione Crup, Friuladria, Amga, Coop Consumatori Nordest, Delfabro, Illycaffè, Moroso, Gruppo Euris, Wego”. “La manifestazione fa parte del trittico “Udine Porta d'Oriente” - ha affermato il sindaco di Udine Sergio Cecotti - che punta a valorizzare il

ruolo di una città da sempre avanguardia dell'Occidente latino nei confronti di tutto ciò che è Oriente, anzi Orientali, non solo in senso geografico”.

Concetto questo, ripreso sia dall'assessore alla cultura Gianna Malisani (“cercare le qualità del diverso da noi migliora la conoscenza”), sia dal presidente della Provincia Marzio Strassoldo. “L'apertura dello sguardo verso i mondi emergenti - ha sottolineato il presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini - e la capacità dimostrata dagli attori culturali udinesi e dalle istituzioni di fare sintesi e integrazione per



Angela Terzani

mettere a fattore comune competenze, risorse e programmi, sono i motivi che hanno convinto la Regione a sostenere l'iniziativa, con impegno triennale di spesa”.

Direttore artistico è Marco Pacini. “Il progetto - ha concluso il filosofo Giovanni Leghissa - vuole anche dimostrare che la cultura non è un'entità sostanziale, ma porosa, così come lo è ciò che chiamiamo identità, il luogo del noi.”

Contributi per la creazione di imprese con il Fondo sociale europeo

Obiettivo 3, pubblicato il nuovo regolamento

È stato pubblicato sul Bollettino ufficiale regionale n. 13 del 30 marzo 2005 il nuovo regolamento in tema di aiuti alla creazione di imprese relativo all'Obiettivo 3 2000/2006 del Fondo sociale europeo. Per le imprese del nostro territorio, la misura di aiuto viene gestita dalla Provincia di Udine, attraverso il Servizio lavoro e collocamento, con cui la Camera di commercio ha siglato un protocollo d'intesa per lo scambio di informazioni e notizie e la condivisione delle diverse competenze allo scopo di migliorare i servizi a favore del-

l'occupazione e del sistema imprenditoriale.

Importanti novità sono state introdotte con il nuovo regolamento a favore della neo-imprenditoria che prevede l'erogazione di contributi a fondo perso sulle spese di investimento in beni materiali a utilità pluriennale realizzate dalle imprese nella loro fase di avvio. Si tratta di una forma di incentivo particolarmente apprezzata da chi si appresta ad avviare un'attività d'impresa e si trova ad affrontare le rilevanti spese per l'impianto dell'azienda. Anche se il contributo viene erogato solo

dopo che l'imprenditore è in grado di dimostrare che ha già sostenuto le spese di investimento, l'agevolazione gli permette di recuperare liquidità, fare altri investimenti o estinguere, almeno in parte, il prestito acceso con gli istituti di credito. Il requisito fondamentale per poter accedere all'incentivo è che l'attività venga avviata in regione da soggetti residenti e che questi ultimi risultino privi di occupazione sia dipendente sia autonoma e non ricoprano ruoli amministrativi o tecnici in altre società fin dal giorno precedente all'iscrizione della nuova im-

presa nei registri della Camera di commercio. Possono beneficiare del contributo uomini o donne, senza vincoli di età, e anche i soggetti svantaggiati iscritti negli elenchi speciali di cui alla legge 68/1999 o persone a rischio o in stato di emarginazione sociale. La domanda di contributo va presentata entro quattro mesi dall'iscrizione dell'impresa nei registri o albi della Camera di commercio e deve fare riferimento a un programma di investimento da completarsi entro un anno dall'iscrizione stessa. Tra le principali novità introdotte dal nuovo regola-

mento, rispetto alla precedente versione, si registra innanzi tutto la percentuale di contribuzione che è stata innalzata al 40% per tutte le imprese richiedenti e non solo per quelle femminili come avveniva in passato.

Vi è, inoltre, la possibilità di ottenere in via anticipata l'80% del contributo spettante con una maggiorazione del 10% rispetto alla precedente previsione che consentiva un anticipo del 70%. Per tutte le imprese sono ammesse a contributo le spese sostenute nel primo anno dopo l'iscrizione nei registri o albi della Ca-

mera di commercio e anche quelle realizzate nei sei mesi precedenti in modo tale che l'imprenditore si veda agevolati anche gli investimenti relativi all'effettivo impianto dell'attività e necessari per l'avvio della stessa.

La modulistica, appositamente predisposta per la presentazione della domanda, può essere scaricata dal sito internet della Provincia www.provincia.udine.it. Per eventuali informazioni contattare: Punto Nuova Impresa, telefono 0432-273508 - 509 - 539; fax 0432-503919; e-mail nuovaimpresa@ud.camcom.it.

I corsi dell'Azienda speciale Ricerca & Formazione

Formazione d'impresa

L'Azienda speciale Ricerca & Formazione della Camera di commercio ha organizzato una serie di corsi brevi, a pagamento, in attivazione a partire da aprile 2005. I corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo previsto di partecipanti. Per programmi dei corsi, informazioni, iscrizioni e costi rivolgersi all'Azienda speciale Ricerca & Formazione, viale Palmanova 1/3, a Udine, telefono 0432-526333, fax 0432-624253, www.ud.camcom.it/ricercaeformazione. Ecco i corsi:

re con successo un business plan completo, strumento fondamentale per pianificare l'avvio di un'attività 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: 7 ore.

Import/export: contatti internazionali 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.

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 migliora-

re 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.

Mud 2005, va presentato entro il 30 aprile

Scade il 30 aprile 2005 il termine di presentazione del Modello Unico di Dichiarazione ambientale per le ditte e gli altri soggetti produttori di rifiuti. La consegna del Mud può essere effettuata con raccomandata semplice, senza avviso di ricevimento, alla Camera di commercio di Udine - C.P. 312; direttamente all'Ufficio Mud della Camera di commercio; a mezzo invio telematico (previa disponibilità della smart card). Informazioni: Ufficio Mud Modello Unico Dichiarazione, via Morpurgo 4, 5° piano, telefono 0432-273216, fax 0432-509469.

Attualità

Una forma di giustizia alternativa che consente di ridurre i costi e accelerare i tempi

Professionisti e Cciaa a confronto su arbitrato e conciliazione



L'intervento del presidente Valduga

“Un maggior ricorso da parte delle imprese friulane all'arbitrato e alla conciliazione, due validi strumenti di giustizia alternativa, consentirebbe al nostro Paese di recuperare competitività e attrattività specie nei confronti delle aziende americane, poco interessate a investi-

re in Italia proprio a causa dalle lungaggini del sistema giudiziario nella risoluzione delle controversie”. Lo ha affermato il presidente della Cciaa udinese, Adalberto Valduga, aprendo i lavori del convegno “Arbitrato e conciliazione nel nuovo diritto societario” organizzato il 16 aprile dall'ente camerale, dal-

l'Ordine dei dottori commercialisti della provincia di Udine e dal Centro di studi giuridici. Istituto di giustizia alternativa veloce e poco costoso per la risoluzione delle controversie tra imprese, l'arbitrato “amministrato” delle Camere di commercio è, infatti, ancora poco praticato dalle aziende. Dal 1996

la Camera arbitrale della Cciaa di Udine, l'organo istituito per designare i giudici privati (arbitri) e seguire l'iter burocratico fino alla risoluzione del contenzioso, ha affrontato solo 12 provvedimenti, praticamente due l'anno. Questa scarsa propensione da parte delle imprese locali all'uso dell'arbitrato gestito dalla Cciaa udinese trova conferma anche a livello nazionale, tant'è che, secondo i dati forniti da Unioncamere, nel 2003 gli arbitrati sono stati in tutto 210.

A dare un nuovo impulso a questa forma di giustizia alternativa – che si contraddistingue per la rapidità delle decisioni (180 giorni per l'arbitrato rituale e 90 per quello irrituale), il contenimento dei costi (predeterminati sulla base di uno specifico tariffario), la professionalità degli arbitri (sono 280 quelli “accreditati” dalla



Cciaa udinese) e la riservatezza degli atti – ci ha pensato la recente riforma del diritto societario. La nuova legge, infatti, introducendo l'obbligo di mandare a un soggetto estraneo alla società la nomina degli arbitri per la risoluzione delle controversie, favorisce il ricorso alle istituzioni arbitrali delle Cciaa nella loro duplice veste di organi terzi ai quali delegare la designazione dei giudici priva-

ti e di strutture competenti alle quali affidare il coordinamento dell'iter burocratico, dalla nomina degli arbitri, alla convocazione delle udienze, alla verbalizzazione degli atti. Anche Doretta Cescon, presidente dell'Ordine dei dottori commercialisti di Udine e della Camera arbitrale della Cciaa, ha auspicato un maggior utilizzo dell'arbitrato – da parte dei liberi professionisti che hanno partecipato numerosi all'incontro – per risolvere le controversie tra le parti, uno strumento di giustizia alternativa ancora poco diffuso rispetto alla conciliazione.

Operativo da 6 anni, lo sportello di conciliazione 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.

Abilitati 21 esperti di conciliazione in materia societaria

I conciliatori friulani si aggiornano

La conciliazione stragiudiziale in materia societaria, metodi e tecniche di conciliazione: sono solo alcuni dei temi che i conciliatori della Camera di commercio di Udine hanno affrontato a fine febbraio per “aggiornare” la propria formazione. Un giorno e mezzo di full immersion, sotto la guida di un esperto di conciliazione a livello nazionale, che ha “costretto” validi professionisti locali a tornare sui banchi per ottenere quell'abilitazione necessaria, secondo le nuove direttive, a operare quali specialisti nell'ambito della conciliazione societaria.

Molte, infatti, le novità introdotte dalla recente riforma, tra queste le norme riguardanti il procedimento di conciliazione, la definizione del suo trattamento fiscale ma anche, e soprattutto, le disposizioni riguardanti le vincolanti prescrizioni sui requisiti che dovranno vantare i conciliatori per essere abilitati a operare nel settore.

Promosso dalla Camera di commercio in collaborazione con l'Isdaci (Istituto per lo studio e la diffusione dell'Arbitrato e del Diritto commerciale internazionale) di Milano, il corso di aggiornamento è stato un'occasione non solo per fare il punto sulla riforma ma so-

prattutto per ultimare il percorso formativo già cominciato con il corso base tenuto nell'ottobre 2001. Entusiasti, convinti ma soprattutto preparati e “concilianti”, i futuri conciliatori infatti non dovranno solo conoscere la normativa, ma soprattutto le “tecniche della conciliazione”. Come mediare? Come mettere d'accordo le due parti

che arrivano alla seduta insoddisfatte dell'acquisto o del servizio, convinte di aver subito un torto, o comunque “deluse” e desiderose di ottenere un riscontro dalla seduta di conciliazione?

Ecco che l'intervento del conciliatore, con la sua qualificata professionalità, la sua preparazione specialistica in tecniche di

conciliazione, ma soprattutto con la sua neutrale obiettività, la capacità di ascoltare e mediare, la “creatività” nel prospettare soluzioni, aiuta le parti affinché possano trovare un punto di armonia nel conflitto, non facilita il dialogo, facendo affiorare gli interessi e le necessità, orientando le parti verso la ricerca di un accordo che

risulti soddisfacente per entrambe, evitando lo “spettro” di una lunga e costosa azione legale e soprattutto ristabilendo quella fiducia indispensabile alla continuità dei rapporti commerciali.

Per informazioni: Ufficio Arbitrato e Conciliazione, 0432-273263, 0432-273210, e-mail arbitrato@ud.camcom.it.

Telefonia, adesso c'è una guida sulle clausole inique nei contratti

È in distribuzione gratuitamente nell'Ufficio relazioni con il pubblico della Camera di commercio, e sarà consultabile sul sito internet dell'ente camerale, l'opuscolo sulle “Clausole inique nei contratti di telefonia”. Si tratta di un interessante lavoro che Adiconsum ha realizzato con il contributo della Camera di commercio e che viene offerto al fine di fornire le prime informazioni sul delicato tema dei contratti del consumatore.

L'argomento affrontato nella Guida è di estrema attualità a seguito dei numerosi interventi legislativi di fonte comunitaria che hanno inciso in maniera significativa nella disci-

plina generale del contratto, e riguarda direttamente non solo i consumatori, ma anche e soprattutto le imprese che, nella loro attività, sono comunque chiamate a predisporre testi negoziali standard per la conclusione di accordi con i propri clienti.

Nel testo si approfondisce, infatti, il tema delle condizioni generali di contratto alla luce della riforma avviata con la legge 52/96 la quale, recependo la direttiva Ue n. 93/13, ha introdotto nel codice civile il capo specificamente dedicato, appunto, ai “contratti del consumatore” (articoli 1469 bis e seguenti). Si evidenzia, in particolare, il superamento della disciplina pur presente

nel codice agli articoli 1341 e 1342 del codice civile poiché questa, nel richiedere solo la doppia sottoscrizione per i contratti predisposti unilateralmente dal contraente forte e contenenti clausole onerose, forniva al consumatore non professionista una tutela non effettiva e solo formale. Nella Guida, inoltre, un capitolo è dedicato alla descrizione dell'esperienza operativa avviata dalla Camera di commercio di Udine nel contesto di riferimento.

È importante ricordare, infatti, che gli enti camerale, fin dalla legge di riordino del 1993 e poi successivamente anche con la legge 52/96, si sono visti attribuire significative



competenze nel campo della regolamentazione del mercato, le quali prevedono non solo la predisposizione di organi ad hoc per la risoluzione extragiudiziale delle controversie (conciliazione e arbitrato), ma anche la promozione di forme di controllo preventivo sulla presenza di clausole inique inserite negli accordi negoziali tra

professionisti e consumatori. In tal senso, l'opuscolo contiene, in allegato, oltre a un'utile appendice normativa, il Regolamento approvato dalla Camera di commercio al fine di disciplinare la procedura adottata dall'ente per la verifica della vessatorietà delle clausole. Nel pubblicare la Guida su “Le clausole inique nei contratti di telefonia”, si è così voluto da un lato testimoniare l'impegno dell'ente camerale udinese nel delicato terreno della “contrattazione diseguale”, dall'altro diffondere la conoscenza delle regole di trasparenza e di equità che devono sempre improntare i rapporti economici, nella convinzione che l'adesione ai valori del mercato e della concorrenza impongono la necessità di combattere ogni abuso di potere negoziale.

Pagjine furlane

Puart e Pordenon: sot cu la gnove Provincie dal Friûl concuardiês

«L'aga no ni divit»

par cure di Luche Nazzi

Ai 3 di Avrîl al cole il CMXXVIII cjadalan da l'instituzion de Patrie dal Friûl. Dal 1077 al 1420, gjavadis lis tieris furlanis restadis sot dai Conts di Gurize e po dal Imperi asburgjic, la region interie e je stade ministrade dal Patriarcje di Aquilee, daûr des "Constituzions de Patrie" e cul consei dal "Parlament furlan". Nufcent e 28 agns dopo,

l'aniversari al cole intun'ete di delusions e di sperancis. Se di une bande il procès constituent par dâi a la Regjon un statût gnûf di autonomie si è sierât cuntun sostanzial faliment (ai prins di Fevrâr la propueste elaborade de Convenzion pal statût e dal Consei regional e a cjapât dome i vòts de maiorance di "Interesse democratiche", intant che i partîts di minorance,

tant "Lighe Nord" che "Fuarce Italie", a presentavin in Parlament propuestis alternativis), di chê altre bande, tal Friûl occidentâl, e je tornade a florizâ la "Cuistion furlane".

Tai 11 Comuns ch'a formin il Mandament di Puart, orepresint cjapâts dentri te Regjon Venit e te Provincie di Vignesie, la volontât di stralozâ di Regjon e a tornât a infuartsîsi. A

Danon, Cjauris, Cint, Concuardie, Fossalte, Gruâr, Puart, Pramaiôr, San Stin e Tei, la brame di tornâ a unîsi cul rest dal Friûl, daspò 190 agns di un'innaturâl division causonade dal arbitri di Napoleon prin e po de Austrie, le à tornade a impiâ il Comun di San Micjêl, l'ultin a sei dividût de Patrie (1836).

A sun di vitis e lotant cuintri di duçj i berdeis tirâts sù dal statalisim e dal piês tananai burocratic, al à otgnût di celebrâ il referendum populâr par che i citadins a pueidin pandi la sô volontât. Par agns e agnorums chest derit democratic - stabilît dal articulo 132 de Costituzione - al è stât inderedât di leç cuintriconstituzionâls o de mancjade regolamentazion de materie. Alfin, a an scugnût ametilu ançe la Cort di Cassazion e la Cort Costituzionâl, ch'a an autorizât la consultazion populâr. Cun chest "ausvais" (aviersât massimementri dai sorestants venits), il president de Republiche al à podût stabilî la zornade des votazions, ai 29 e ai 30 di Mai.

Il spiel di San Micjêl lu à seguît bot e sclop il Comun di Cint, ch'al à daurman deliberât par domandâ ançe lui il referendum. Altris Comuns - come Pramaiôr e Tei -, ançe se persuadûts che i eletôrs a an di vè garantît il derit di esprimisi (cemût ch'al à declarât ançe il sindic di Puart, Antonio Bertonecello), a an decidût di spietâ

ch'e sedi une ricolte di firmis dai citadins a domandâ la consultazion eletorâl, prin de deliberazion dal Consei comunâl. Ançe di duçj chei altris Comuns si spiete une colaborazion ferbinte cul Moviment "Provincie Pordenon-Puart", ch'al è chel ch'al à seguît a pas a pas l'iter burocratic di San Micjêl e che, dal 1989 incâ, al à operât cence padin par tignî impiade la lum de furlanetât; par denunciâ l'emarginazion politiche e ministrative de purizion di Friûl concuardiês sot di Vignesie; e par sticâ l'impegn des ministrations regional e provinciâls dal Friûl par che la riunificazione e sedi capide e prudente.

La sensibilitât par cheste problematiche e je stade pandude plui di une volte de ministracion regional di Triest, dai parlamentârs furlanis e julians (ch'a an operât a Rome par che la leç di aplicazion dal articulo 132 de Costituzione, prin e dopo de riforme dal Titulo V, e fos rispjetose de volontât costituzionâl) e des 3 Provincii furlanis, in primis di chê di Pordenon. Un spiel di chest ategjament colaboratîf (confirmât des delibaris di 82 fra Conseis comunâi e provinciâi dal Friûl e de Vignesie Julie) lu à dât ai 26 di Fevrâr il sindic di Pordenon, Sergio Bolzonello, ch'al è intervignût a la convigne "Referendum Portogruaro-Pordenone ora si può", celebrade a Puart. Par Bolzonello, al è naturâl ch'e nassi che-

ste gnove Provincie, savint però che il vèr salt di cualitât pal territori concuardiês al dipint dal impegn positif di lavorâ in convigne par incressi la competitivitât economiche, la cualitât dai servizis e il bestâ dai furlans di amont. In chê sere di Puart, il president dal Moviment "Provincia Pordenone-Portogruaro", Roberto Strumendo, al à declarât che in duçj i 11 Comuns dal Mandament a son bielzà in vore i Comitâts pal referendum "Pro Friuli" e ch'al coventarès che lis consultazions populârs a colassin dutis tune stesse stagion, di mût che l'iter pal passaç di Regjon al fos unitari.

Daspò dai referendums, difat, al coventarà che lis Regions Venit e Friûl-V. J. a pandin la lôr impinion, prin che la decision finâl e sedi cjapade dal Parlament di Rome e ratificade cuntune leç di pueste.

Sul esit dal referendum, i furlanisj no an esitazions. Tal 1991, cuant che il Moviment al à rivât adore di organizâ une consultazion populâr autogjestide in 8 dai 11 Comuns (in cualchi câs nocate l'oposizion de ministracion comunâl) a son lâts a votâ passe 34 mil personis (64,23% de popolazione) e i "si" a la gnove Provincie Pordenon-Puart a son stâts l'81,44% dai vòts (passant la cuote dal 90% di vòts favorevui a Cint; rivant al 90% a Pramaiôr; passant l'86% a Gruâr, a San Micjêl e a Tei; e l'80% a Fossalte).

Il pai di "Tiramolla" e di "Isidoro"

Corot par Manberto

Ai 28 di Fevrâr al è muart a Milan l'inomenât disegnadôr furlan Umberto Manfrin, papà di "Tiramolla". Nassût a Udin dal 1927, al à firmât cul pseudonim di "Manberto" un biel scjap dai personaçs plui populârs des strichis talianis. Il so prin editôr, tal 1952, a son stadis lis "Edizioni Alpe" ch'a curavin il sfuei "Cucciolo" e la riviste "Gaie Fantasie". Manberto al veve di realizâ ogni di 2 pagjinis. Cuant che Roberto Renzi al ideâ "Tiramolla", daurman l'incariche di piturâl i tocj a Manfrin. Par vie dal sucès otgnût, il personaç al è diventât il protagonist di une testa-

de autonome, inlustrate dal disegnadôr furlan par 25 agns, intant ch'al produseve ançe il so "Ullad". Tal '68 al colaborà cun "Mondadori" par realizâ "Braccobaldo" e cul editôr todesc "Kauka Verlag". Vie pai agns dal Setante al à realizât cetancj episodis pes storiis di "Hanna & Barbera" (dai "Antenati" a "Braccobaldo"), tacant a piturâ ançe "Gatto Felix". Un'altre sô creazion (tescj e dissens) al sarâ "Gatto Isidoro".

La cariere di Manberto e je popularizade su la rêt des rêts. Di lui, in specialitât, a cjacin une sezion dal lûc www.lfb.it/fff/fumetto/aut/m/manfrin.htm,

par cure di "La Fondazione-Associazione Franco Fossati-Museo del fumetto e della comunicazione" (Milan) e il sît www.originalcomics.it (ch'al propon ançe une fotografie dal artist udinês).



Umberto Manfrin (foto www.originalcomics.it)

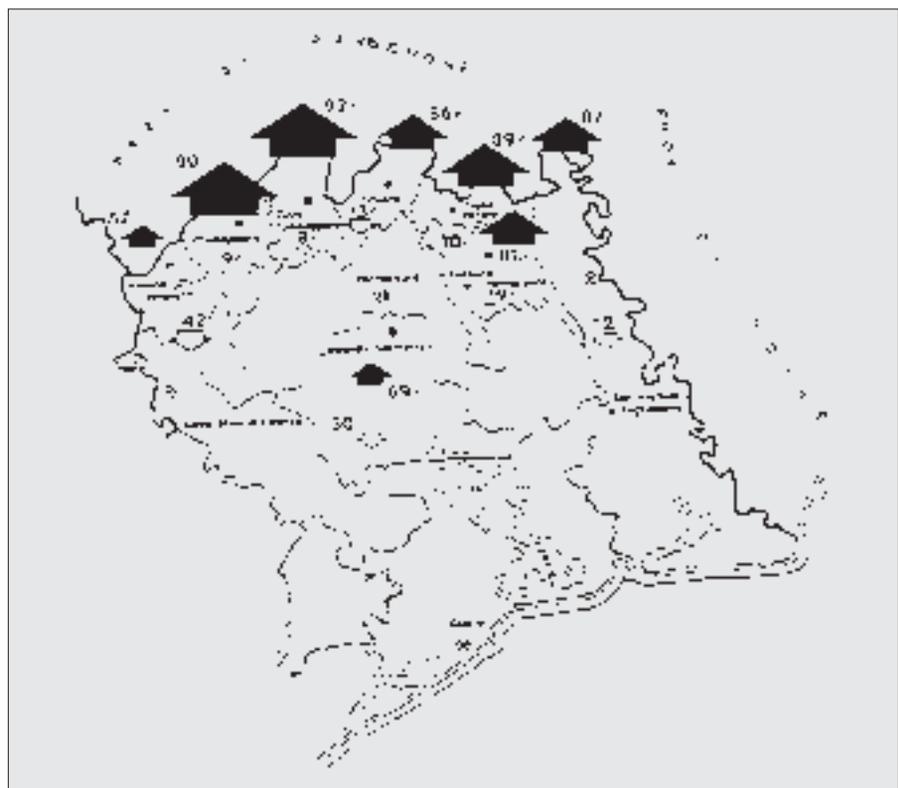
Apontaments par ogni dontri

Fieste de Patrie 2005

Un an daûr chel altri, la schirie des manifestazions immaneadis par celebrâ la Fieste de Patrie dal Friûl e je daûr a slargjâsi. Dapruf des manifestazions spontanis (là che l'espression plui populâr e je l'esposizion de bandere furlane cu l'aquile dal patriarcje Beltram), a nassin celebrations e ma-

nifestazions prudeladis des ministrations publichis, in primis des 3 ministrations provinciâls furlanis. Chest an, lis Provincii di Gurize, di Pordenon e di Udin a an cjapât part a lis iniziativis di Davâr, immaneadis dal Comun cjargnel cu la colaborazion dal institût ladin-furlan "Pre Checo Place-rean" (www.lenghe.net). Ma

la manifestazion plui impuartante e veve di colâ ai 5 di Avrîl cu la riunon unitarie dai Conseis provinciâi furlanis, tal Parlament de Patrie dal Friûl, sul cjiscjel di Udin, e cui intervents dai tre presidents Giorgio Brandolin, Elio De Anna e Raimondo Strassoldo. Magari cussì no, la muart dal Pape e à fat anulâ la convigne. Altris apontaments a son stâts proponûts a Aquilee, par cure dal institût "Achille Tellini" di Manzan (www.natisone.it/tellini). Di chê strade de fieste po, al è stât trasmetût par cure de Provincie di Udin il documentari "Friûl, viaç te storie", realizât dal Ufici pes lenghis (www.provincia.udine.it). Il cjadalan de Patrie al è stât fiestezât ançe ator pal mont, là ch'a vivin i furlans de diaspora. In specialitât, a tirin dilunc i apontaments par cure dai Fogolârs furlanis di Ottawa e di Milan (www.fogolarmilano.it).



I risultâts dai referendums autogjestits pal Friûl dal 1991 (cjartute dal Moviment Provincie Pordenon-Puart). Lis freccis neris a presentin la percentuâl dai "si" pal mudament di Regjon



La Patrie dal Friûl, un volum di Pauli Van Merle stampât a Amsterdam tal 1636

Internazionalizzazione

In occasione della Fiera internazionale dell'edilizia

La Camera in missione economica a Belgrado

La Camera di commercio di Udine, in collaborazione con la Camera di commercio di Pordenone, sarà a Belgrado - con il supporto della Camera di commercio della Serbia e Montenegro - per una visita guidata alla "Fiera internazionale dell'edilizia" e per una giornata di incontri tecnici tra gli imprenditori friulani e gli imprenditori della Serbia del settore dell'edilizia, iniziative queste che si terranno nelle giornate del 26 e 27 aprile nell'Ente Fiera di Belgrado.

Il nuovo Governo della Serbia, attraverso le azioni di privatizzazione, si sta avvicinando a un sistema di economia di mercato. I settori che contribuiscono alla formazione del Pil sono l'industria per il 50%, l'agricoltura per il 20% e il terziario per il 30%. I dati relativi al periodo gennaio-maggio 2004 in-

dicano un certo miglioramento delle attività economiche, la relativa stabilità dei prezzi e della valuta nazionale. La produzione industriale ha registrato una crescita del 7,5% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. È stata avviata una riforma del sistema fiscale, che prevede tra gli obiettivi principali quello di ridimensionare la portata dell'economia sommersa. All'inizio del 2005 è stata introdotta l'imposta sul valore aggiunto pari al 18%. I rapporti tra la Serbia e Montenegro e l'Italia sono molto attivi.

Numerose delegazioni del Governo italiano (ultima del vice-ministro Urso nel novembre 2004) si sono svolte negli ultimi due anni a Belgrado, mentre per il prossimo 12 maggio è prevista la visita del presidente Boris Tadic al presidente Ciampi. Tutti segnali più che positivi per

il consolidamento di una collaborazione già avviata da tempo.

La Fiera internazionale dell'edilizia di Belgrado è considerata l'evento più importante del settore nell'area dell'ex Jugoslavia. Quest'anno saranno presenti 1.250 espositori, dei quali 250 sono stranieri.

Nell'ottica positiva di un'economia in crescita, l'iniziativa contribuirà alla ricerca di potenziali partner serbi per eventuali collaborazioni commerciali e rapporti tecnico-industriali.

Gli incontri bilaterali vedono coinvolte le aziende friulane delle seguenti categorie merceologiche e servizi: impianti per la climatizzazione, materiali edili vari, piastrelle, serramenti in legno e alluminio, macchine e impianti per l'industria edile, progettazione, costruzione, ristrutturazione, impianti elettrici.

Il console Lackovich ospite della Cciaa



Il console Lackovich con Adalberto Valduga

Ampliare i rapporti di collaborazione economica e commerciale tra la Croazia e il Friuli Venezia Giulia, anche attraverso un'informazione puntuale sulle novità legislative a favore delle imprese e sulle opportunità di partenariato fra aziende. È l'obiettivo prioritario di

Ivan Lackovich, console generale croato a Trieste, che è stato ricevuto dal presidente della Camera di commercio di Udine, Adalberto Valduga.

Particolarmente interessato a estendere le forme di collaborazione già adottate con la Contea di Fiume (dove è in fase di costi-

tuzione un distretto del legno complementare al distretto della sedia friulano) anche ad altri settori quali la meccanica, il console Lackovich ha sollecitato gli imprenditori della regione ad approfittare delle occasioni di investimento offerte dal processo di privatizzazione in corso in Croazia.

"Quella attuale - ha commentato il presidente Valduga - è in effetti una fase adatta a questo tipo di interventi, perché le nostre imprese, la maggior parte delle quali sono di piccole dimensioni, si stanno finalmente orientando verso l'internazionalizzazione. Con le imprese croate, fino a ora, la maggior parte dei rapporti riguardava il comparto del legno, che ha fatto un po' da apripista, ma notevoli spazi senza dubbio si stanno aprendo anche nel campo della meccanica, del turismo e dell'agricoltura".

Business in Bulgaria, Rep. Ceca e Slovacca, Ucraina

BIERE Bulgaria

09/14.05.2005

FIERA INTERNAZIONALE DEI BENI DI CONSUMO - PLOVDIV
Fiera internazionale di beni di consumo, delle macchine e delle tecnologie per la loro produzione.

09/14.05.2005

MEBELTEH PLOVDIV
Fiera internazionale dedicata a mobili, materiali per l'edilizia, macchine e tecnologie.

09/14.05.2005

FOOD TECH PLOVDIV
Rassegna internazionale di prodotti alimentari, gastronomia, birra, pane, paste alimentari e prodotti da forno.

31.05/03.06.2005

BULCONTROLA, BULTHERM - SOFIA
Fiera internazionale strumenti e apparecchiature di controllo e misura, climatizzatori, condizionatori e refrigeratori.

Repubblica Ceca

26/29.05.2005

FOR HABITAT PRAGA
Fiera commerciale immobiliare e abitativa.

17/20.05.2005

EMBAX-PRINT PRAGA
Fiera internazionale dell'imballaggio, della carta e

dell'industria della stampa: materiali, macchine e tecnologie.

17/19.05.2005

VINO & DESTILATY PRAGA
Fiera del vino e distillati.

04/09.06.2005

AUTOSALON - PRAGA
Motor show internazionale.

10/12.05.2005

INCHEBA BRATISLAVA
37ª Fiera internazionale della chimica

11/14.05.2005

INTERLAB BRATISLAVA
3ª Esposizione specializzata Tecniche di laboratorio

12ª Fiera internazionale

LOGISTIKA & TRANSPORT BRATISLAVA
Fiera internazionale per Trasporto, logistica e spedizioni

24/27.05.2005

INTERNATIONAL ENGINEERING TRADE FAIR - NITRA
12ª Fiera internazionale delle macchine utensili, tecnologie

Ucraina

17/20.05.2005

ALKO+SOFT - KIEV
Fiera internazionale del settore agroalimentare dedicata a bibite, vino, burro,

succhi, the e caffè.

01/05.0.2005

AGRO 2005 - KIEV
Fiera internazionale di prodotti agricoli, zootecnici, attrezzature e macchinari.

11/14.05.2005

AQUA-THERM KIEV, INSTALKIEV
Rassegna internazionale del riscaldamento, ventilazione, sanitari, condizionamento, refrigerazione.

24/27.05.2005

PAPER WEEK UKRAINE - KIEV
Fiera internazionale impianti e materiali per l'industria d'imballaggio di alimentari.

GARE APPALTO Bulgaria

PROGETTAZIONE ISPA: PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN IMPIANTO PER IL TRATTAMENTO DELLE ACQUE REFLUE

Bando di gara d'appalto: EuropeAid/115682/D/W/BG, Procedura internazionale aperta Descrizione: progettazione e realizzazione di un impianto per il trattamento delle acque reflue fornendo un trattamento secondario interamente biologico. L'impianto dovrà essere progettato per il trattamento delle acque reflue prodotte a Targovishte con una popolazione di 43.875 abitanti, e 62.460 previsti nel 2022. Termine di scadenza:

04.05.2005, ore 16 (ora locale).

PROGRAMMA PHARE: REALIZZAZIONE COSTRUZIONE SEZIONE FINALE DELLA TANGENZIALE SILISTRA

Bando di gara d'appalto: EuropeAid/120703/D/W/BG, Procedura aperta Descrizione: realizzazione di una strada di II classe in direzione Strada II-21 Silistra-Russe lunga 6 km. La strada comincia a 106+150 km (all'inizio del villaggio di Aldemir sul lato del Ruse) e termina a km 112+230 - incrociando la strada III-218. La strada tangenziale Silistra comprende tre sezioni. Due di queste sono già ultimate. Scopo del progetto è il completamento della terza sezione.

La sezione costruita stabilizzerà le condizioni del traffico nella direzione e dirigerà il traffico al di fuori dei confini di Silistra e sarà conforme agli standard europei. Termine di scadenza: 30.06.2005, ore 12.

Repubblica Slovacca

COMPUTER

PERSONALI
Bando di gara d'appalto 2005/S 59/056840, Procedura aperta
Descrizione: computer personali, laptop, scanner per uso informatico, stampanti laser.
Scadenza: 20.05.2005; Lingua: slovacco.

PARTI DI

APPARECCHIATURE AUDIO E VIDEO
Bando di gara d'appalto 2005/S 54-052025, Procedura aperta
Descrizione: parti di apparecchiature audio e video.
Scadenza: 05.05.2005. Lingua: slovacco

NEWS Bulgaria

L'Istituto bulgaro di statistica ha registrato una crescita record del Pil della Bulgaria del 5,6% nel 2004. Questo rappresenta l'incremento maggiore dall'inizio del processo di transizione nel 1989. (6,2%). Il Pil bulgaro nel 2004 ha raggiunto il valo-

A partire dal mese di maggio 2005, riprende il servizio di consulenza per gli imprenditori interessati ai mercati di: Bulgaria, Repubblica Ceca, Repubblica Slovacca e Ucraina.

Per informazioni e per fissare eventuali appuntamenti, rivolgersi alla Camera di commercio di Udine, Servizi all'Internazionalizzazione (telefono 0432-273826, 273516, fax 0432-503919, email: eicit388@ud.camcom.it).

re di 19,434 miliardi di euro (pari a 2.498 euro pro capite). L'andamento positivo riguarda tutti i settori dell'economia. La crescita dell'industria di trasformazione è stata pari al 12%; quella dell'edilizia del 7%. Gli investimenti sono aumentati del 12% e rappresentano il 20,9% del Pil bulgaro.

Repubblica Ceca

La Commissione Europea prevede che il prodotto interno lordo della Repubblica Ceca crescerà del 4% e del 4,2% rispettivamente nel 2005 e nel 2006. A tale incremento dovrebbero contribuire in particolare gli investimenti diretti stranieri e i guadagni reinvestiti dalle aziende straniere insediate nel Paese. L'atteso miglioramento della competitività industriale darà un impulso alle esportazioni, che nei prossimi due anni potrebbero crescere del 12,2% (2005) e del 10,6% (2006).

Il tasso di disoccupazione, sempre secondo la Commissione Europea, dovrebbe rimanere attorno all'8,3% nel 2005, per poi scendere all'8,2% durante il prossimo anno. L'inflazione, invece, potrebbe attestarsi al livello relativamente basso dell'1,9% nel 2005, per poi però toccare il 2,6% nel corso del 2006.

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

I conti in tasca agli austriaci i dipendenti pubblici più ricchi

di Marco Di Blas

L'Austria è tra i Paesi più ricchi dell'Unione Europea, con un'economia in crescita, ma con una distribuzione della ricchezza non omogenea. Si ripropone anche qui un fenomeno comune, di questi tempi, a quasi tutte le nazioni industrializzate: come abbiamo riferito nel precedente numero di "Udine Economica", i ricchi diventano sempre più ricchi, i poveri sempre più poveri; talché ormai quasi un milione di cittadini austriaci (su una popolazione di 8 milioni) vive sotto la soglia di povertà. Ma quanto guadagnano gli austriaci che lavorano, per essere così poveri o così ricchi? La risposta ci viene dal rapporto 2002-2003 appena pubblicato in cooperazione tra la Statistik Austria (una sorta di Istat) e la Corte dei conti e presentato in questi giorni dal nuovo presidente di quest'ultima, Josef Moser. Il reddito lordo annuo

dei lavoratori dipendenti nel 2003 è stato in media di 21.060 euro, con una netta differenza tra uomini (25.380) e donne (15.380); gli importi, depurati dalle trattenute fiscali (quelli che effettivamente sono entrati nelle tasche dei cittadini), sono stati rispettivamente 18.320 e 12.000 euro. La forbice tra il reddito degli uomini e quello delle donne è già abbastanza larga, ma è destinata a crescere. Tra il 2002 e il 2003, per esempio, il reddito medio ha subito un aumento dell'1,2%, ma mentre per gli uomini è stato dell'1,71%, per le donne è stato soltanto dell'1,08%.

Il rapporto statistico ci consente di ritrovare questa differenza di retribuzione in tutti i settori del lavoro. I dati riportati sopra si riferiscono all'intero universo dei lavoratori dipendenti, quindi anche ai lavoratori a tempo parziale e agli apprendisti; la differenza tra

uomini e donne potrebbe spiegarsi, quindi, con il fatto che le seconde scelgono più frequentemente il lavoro a tempo parziale. Ma non è così. Anche esaminando soltanto chi lavora a tempo pieno, la differenza resta evidente: 32.160 euro l'anno per gli uomini, 25.360 per le donne.

Tra i lavoratori dipendenti, in Austria, una categoria privilegiata è costituita dai cosiddetti "Beamte", cioè i dipendenti pubblici. Non solo perché lavorano di meno e soprattutto hanno la garanzia del posto, ma anche perché guadagnano molto di più: 37.760 euro lordi. Qui la differenza maschi-femmine è meno vistosa, ma c'è: il reddito netto dei primi è di 27.000 euro, quello delle seconde di 23.900. Nel settore privato, l'Austria distingue tra operai (Arbeiter) e impiegati (Angestellte). Qui la forbice maschi-femmine è più evidente e si misura per en-

trambi in circa 7.000 euro: le impiegate guadagnano appena i due terzi dei colleghi; le operaie addirittura la metà. Il settore operaio è il meno pagato in Austria: un uomo che lavora in fabbrica guadagna netto appena 15.400 euro l'anno; una donna, 7.690. Sono questi redditi che spiegano il fenomeno di povertà crescente descritto nel precedente numero di "Udine Economica". Ma c'è chi, almeno statisticamente parlando, sta peggio degli operai. Sono i lavoratori autonomi. Il rapporto attribuisce loro, nel 2003, un reddito medio lordo di 11.310 euro. Il rapporto non dà interpretazioni di una simile condizione da fame, ma sorge evidentemente il sospetto che in questo campo vi sia una vistosa evasione fiscale, per esempio attraverso la cosiddetta "Nachbarwirtschaft", cioè "l'economia del vicino di casa": tanti "lavoretti" (giardinaggio, idraulica, ri-

parazioni auto, tinteggiatura) prestati esentasse, con la giustificazione che sono fatti gratis per un amico, come un vicino di casa appunto. Anche tra i lavoratori autonomi, comunque, vi sono situazioni differenti. Il rapporto statistico indica tra i meglio retribuiti i settori delle professioni. Dentisti, medici, avvocati, commercialisti sono tra i meglio pagati. Un medico specialista, per esempio, ha un reddito annuo di 102.935 euro.

E i manager austriaci quanto guadagnano? La curiosità non può essere soddisfatta, perché una sentenza della Corte costituzionale del 2002 ha vietato la pubblicazione dei loro redditi, che possono essere conosciuti dalla Corte dei conti soltanto a fini statistici. Stando alle indiscrezioni pubblicate dalle riviste economiche come "Format", si tratta di redditi a 6 o addirittura a 7 cifre. Nessun sen-

greto, invece, per le indennità di carica dei politici. Esiste un sistema piramidale che ha come base di calcolo il reddito lordo del deputato al Parlamento: 7.613,10 euro il mese. Fatto 100 questo importo, tutti gli altri sono calcolati in proporzione. In testa alla piramide sta il presidente della Repubblica Heinz Fischer con 280 rispetto al deputato (quindi 21.316,70 euro il mese). Seguono il cancelliere Wolfgang Schüssel con 250 (19.032,70), il vicecancelliere Herbert Gorbach con 220 (16.748,80), il presidente del Parlamento con 210 (15.987,50), i ministri del governo con 200 (15.226,20), i presidenti dei Länder come Jörg Haider con 180 (13.703,60), gli assessori regionali con 162 (12.333,20), i consiglieri regionali con 57 (4.339,50) e infine i membri del Bundsrat (la seconda Camera) con 50 (la metà di un deputato, pari a 3.896,50).

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.

AGROINDUSTRIA

IMPIANTO IMBOTTIGLIAMENTO

In Bosnia Erzegovina azienda locale cerca cooperazione d'affari per un impianto di imbottigliamento acqua minerale, comprensivo di lavaggio bottiglie ed etichettatura. (Rif. 2005.04.01)

LEGNO/ARREDO

COMPENSATI, LAVORI DI LEGNO LITUANI
Ditta lituana specializzata nella produzione di compensati di legno, porte e accessori, mobili da assemblare su disegno del cliente cerca

partner commerciali italiani. (Rif. 2005.04.02)

DALLA LITUANIA PRODOTTI DI LEGNO
Dalla Lituania azienda produttrice di bastoncini tondi di varie dimensioni, briquette di truciolo e segatura di legno desidera entrare in contatto con produttori di pannelli, giocattoli, mobili per eventuale esportazione. (Rif. 2005.04.03)

MECCANICA

RICHIESTA TURCA DI MACCHINE
In Turchia si cercano produttori di macchine per produ-

re ante con la tecnologia roll-forming. (Rif. 2005.04.04)

COOPERAZIONE SLOVENA

Azienda slovena impegnata in engineering, produzione e servizi desidera cooperare nell'industria della lavorazione metalli. (Rif. 2005.04.05)

MACCHINE PER TUBI IN TURCHIA

Cercansi produttori di macchine per produzione di tubi in acciaio. (Rif. 2005.04.06)

TRASPORTI

LINEA DI AUTOTRASPORTI ITALIA-LITUANIA

Ditta lituana, operante nella logistica e nei trasporti internazionali, già presente da 10 anni in altri Paesi europei, Russia e Cis, cerca partner

italiano con proprio sistema di distribuzione e raccolta merci per avviare una nuova linea di autotrasporti fra la Lituania e l'Italia. (Rif. 2005.04.07)

VARIE

CANCELLERIA ROMENA

Azienda romena, con importanti collaborazioni internazionali, specializzata nella produzione di cancelleria per ufficio, archivi mobili, biglietti da visita, contenitori, cassette e vassoi di cartone, carte stampate per imballaggi è disponibile a collaborare con aziende italiane per la



distribuzione dei propri prodotti. (Rif. 2005.04.08)

(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 e nella banca dati EuropeAid.

CROAZIA

PROGRAMMA CARDS: GESTIONE DEI RIFIUTI NEI PAESI DALMATI

Bando di cui al riferimento: EuropeAid/119443/C/SV/HR per fornire assistenza tecnica a enti locali e regionali in Dalmazia per lo sviluppo e l'implementazione di progetti per la gestione dei rifiuti in conformità con le leggi nazionali sui rifiuti e strategie, nonché direttive europee. Il progetto darà assistenza per rafforzare la cooperazione intra-municipale, l'elaborazione e implementazione di impianti per la gestione dei rifiuti. Termine di scadenza: 10.05.2005 ore:12.30 (ora locale a Zagreb)

Il progetto darà assistenza per rafforzare la cooperazione intra-municipale, l'elaborazione e implementazione di impianti per la gestione dei rifiuti. Termine di scadenza: 10.05.2005 ore:12.30 (ora locale a Zagreb)



In maggio la terza giornata dell'economia

Si svolgerà il 9 maggio alle 11 nell'aula magna della facoltà di economia dell'Università di Udine la terza giornata dell'economia. L'iniziativa, promossa a partire dal 2003 dall'intero sistema camerale, si svolge contemporaneamente in tutto il territorio italiano e rappresenta un importante evento mediatico attraverso il quale ogni Camera di com-

mercio attraverso convegni e conferenze stampa espone le performance economiche locali e nel corso della quale saranno presentati lo stato e le prospettive dell'economia nella provincia di Udine.

L'incontro è rivolto agli studenti universitari che nei prossimi anni entreranno nel mercato del lavoro con competenze specifiche e qualificanti

per le imprese. Il programma prevede il saluto del preside della Facoltà, Flavio Pressacco, e di seguito la presentazione del presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga.

Seguiranno una tavola rotonda gestita da un giornalista, il quale porrà domande di carattere economico ai presidenti delle locali associazioni di categoria.

La Camera di commercio di Udine ha aderito all'iniziativa nazionale sottolineando l'importanza di conoscere l'andamento dell'economia provinciale per individuare linee di azioni utili a formulare indirizzi di "politica economica per il territorio".

Informazioni all'Ufficio Statistica, telefono 0432-273 219, mail: statistica@ud.camcom.it.

Gastronomia

Alle Tre Sorelle di viale Tricesimo a Udine - Allettanti golosità nei menù primaverili

Se le primule ingentiliscono un risotto agli asparagi bianchi...

di Bruno Peloi



Federico Lui e Marco Beltrame

Nel mondo della ristorazione udinese, Alle Tre Sorelle si sta ritagliando un proprio spazio ben definito. In circa quarant'anni di gestione, la famiglia Beltrame ha percorso tappe importanti. Dapprima gestendo il bar, poi la trattoria, adesso assecondando tendenze gastronomiche più importanti. Ed è proprio nel locale udinese di viale Tricesimo che facciamo la tappa d'aprile nel nostro viaggio alla ricerca della cucina di buon livello.

Il modo di preparare i cibi lo spiegano il titolare del locale, Marco Beltrame, e il suo nuovo chef, Federico Lui: "Ci serviamo - dicono - di materia prima legata allo scorrere delle stagioni, quindi fresca. Il modo di cucinare è semplice. I nostri piatti sono poco elaborati e quasi privi di grassi. Usiamo soltanto olio d'oliva di prima qualità. I menù seguono due linee: carne o pesce. Per l'approvvigionamento delle carni ci avvaliamo della ditta Domenico Di Biase, di Cavazzo. Si tratta di bovini nostrani, allevati a Colloredo di Monte Albano. I prodotti ittici sono invece quelli della Pescheria Olivotto di Udine".

"A mio modo di vedere - interviste Federico Lui -, la primavera è un periodo molto bello per i cuochi. C'è una vera e propria esplosione di sapori e di gusti freschi, portati dalle primizie. Adesso, sono già comparsi gli urtizzons (luppolo), lo sclopit (silene), gli spars di ruscli (asparagi pungitopo), gli asparagi bianchi e verdi, la barba di capra, le stesse primule. Sono tutte erbe da abbinare ai nostri primi piatti, specie a quelli di pesce".

Con la premessa che Alle Tre Sorelle le paste fresche e ripiene, il pane semplice, i dolci e i gelati sono fatti in casa, ecco soltanto alcuni esempi delle ghiottonerie proposte in questo periodo e che meritano di essere segnalate.

Tra gli antipasti: Polentina tenera con capesante bardate (avvolte in pancetta) e punte d'asparagi; Budino d'erbe miste con fonduta al montasio; Spiedino di gamberoni ai ferri con barba di capra. Allettanti e primaverili anche i primi piatti. Ne citiamo tre: Risotto con asparagi bianchi e primule; Crespelle allo sclopit (portata semplicissima da farsi, ma accatti-



vante ancorché di gusto delicato); Tagliatelle con scampi e urtizzons. Come secondi di pesce: la Grigliata mista (branzino, coda di rospo, calamari novelli, capesante...): è un piatto molto richiesto, perché servito con pesci già deliscati e senza spine; oppure gli Scampi gratinati (con impasto di pancarrè grosso, morbido, olio, aglio, prezzemolo, parmigiano reggiano, Tocai friulano secco). Tra le carni: Dadolata di filetto di manzo alle erbe o il sapidissimo Ventaglio d'anatra in salsa di timo fresco e Refresco dal peduncolo rosso.

Da tenere nella giusta considerazione anche un piatto unico: Risotto con gamberoni all'istriana (su fondo di cipolla e aglio, si rosolano i gamberoni e si bagnano con vino bianco, si aggiungono pomodoro fresco e peperoncini e si servono su uno zoccolo di riso).



La cantina - seguita personalmente da Marco Beltrame - dispone di una buona scelta di vini. Alla Tre Sorelle punta molto sui prodotti friulani, specie su quelli provenienti dalla zona Doc Colli Orientali del Friuli. Non mancano etichette di altre regioni: Sicilia, Trentino-Alto Adige, Toscana, Piemonte, Lombardia...

Al bancone di mescita si servono i vini dell'azienda agricola Ermacora: Tocai, Merlot e Cabernet franc.

Evidentemente, le proposte enogastronomiche de Alle Tre Sorelle sono gradite, perché gli appassionati di buona cucina che qui arrivano sono in costante aumento. La clientela è eterogenea: ci sono sì i pranzi o le cene di lavoro, ma non mancano le famiglie, i gruppi di amici e anche le coppie. Tutti comunque alla ricerca di emozioni da provare a tavola.

Come arrivarci e altre notizie

Alle Tre Sorelle si trova a Udine, in viale Tricesimo 264 (sulla sinistra per chi esce dalla città).

Il numero di telefono è 0432-42826.

L'ambiente è disposto su due piani.

La capienza massima supera il centinaio di coperti. Con la bella stagione, nel giardino esterno, c'è posto per altri quaranta commensali.

Il prezzo medio di un pasto varia a seconda del tipo di menù prescelto: a base di carne, 20-25 euro; a base di pesce, 30-35 euro.

Bevande a parte.

Il locale accetta tutte le carte di credito.

Non ci sono problemi di parcheggio.

Chiusura per turno di riposo: domenica.

La ricetta

Federico Lui, chef di cucina Alle Tre Sorelle, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta primaverile, di semplice

esecuzione, ma piacevole alla vista, leggera e gradevole al palato: **Branzino in crosta di patate.**

Ingredienti (per quattro persone). Quattro branzini di 350 grammi l'uno; quattro patate di media grandezza; farina 00; due cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato; sale e pepe a seconda dei gusti.

Preparazione. Pulire e sfilettare i branzini; pelare le patate, lavarle e grattugiarle finemente. Aggiungere alla patate sale, pepe e il parmigiano reggiano.

Salare e pepare i filetti dei branzini; infarinarli e ricoprirli con l'impasto delle patate.

Rosolare i branzini in olio d'oliva fino a cottura e servirli con nocette di patata.

Abbinamento. È un piatto dai sapori delicati; richiede dunque un vino importante. Tra i più indicati appare il Pinot bianco: di gradazione piuttosto elevata, media acidità fissa, elegante di corpo, fragrante. La "casa" consiglia quello dell'azienda agricola Ermacora, di Ippolis di Premariacco (Colli Orientali del Friuli).



Quando mamma Gemma pensò alla sistemazione delle tre figlie

Alle Tre Sorelle: nome inusuale per un locale pubblico. Ma la storia dell'insegna è bella e va raccontata. È il 1966 quando Gemma Tinon Beltrame, originaria di Talmassons, rileva da Virginio Pizzali (famoso ciclista morteglianesese) il bar Picnic di viale Tricesimo, a Udine. La signora Gemma ha uno scopo ben preciso: sistemare le tre figlie Beppina, Gianna e Marzia, "inventando" per loro un lavoro. Detto fatto, le tre sorelle (ecco spiegato il nuovo nome del ritrovo) si trovano a gestire l'ambiente fondato negli Anni Quaranta da Isaia Marini. Lì vicino ci sono le Fonderie Bertoli (800 operai) e dunque il lavoro non manca. Poi, con gli anni, ognuna delle tre

"ragazze" Beltrame mette su famiglia e nel 1990 il fratello più giovane, Marco, acquista licenze e muri e dà inizio all'attività di ristorazione. Agli inizi propone cose semplici (soprattutto pranzi per chi è in pausa lavoro).

Nel 1997, il locale è sottoposto a una importante ristrutturazione. Nasce così l'elegante sala superiore, e di conseguenza le proposte gastronomiche crescono di livello. La clientela gradisce e aumenta. Piace l'arredamento sobrio: le vetrine in stile friulano, l'abbondante uso del legno, le travi a vista, le lampade di bianco smaltate - appese al soffitto con fili e tanto di bilanciare, proprio come s'usava nelle nostre case di campagna tanti anni or so-

no -; piacciono la cristalleria e la fine lineria.

Se gli appassionati della buona cucina aumentano, la cucina non può restare ferma. Ecco allora che Marco Beltrame s'adega e porta con sé un efficace staff di cuochi. Guidati dallo chef Federico Lui, quarantenne di buona esperienza, ai fornelli arrivano anche Andrei Tikhomirov (russo) e Irene Petris. Il resto del personale, in sala e al bancone di mescita, è tutto al femminile e molto professionale: Donatella Coszach, Maria Cossaro, Nadia Frizzi, Rosa Spena; e poi ancora Dianella Coccolo, Carla Di Giusto, Daniela Mich e Anna Sinicco. Una valanga rosa, insomma, che anche nel mondo della ristorazione non guasta mai.



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - La cucina emiliana conquista il Friuli

Dal Bolognês a Villacaccia di Lestizza

di Bruno Peloi



Gilberto Andreotti e Monica Degano

È ricca di sapori la cucina emiliana. Pie-tanze saporite, ma non "unte", preparate con ingredienti genuini, freschi, che portano allegria in tavola. Dalla quale ci si alza sempre sazi e mai appesantiti. Su questa linea di proposte gastronomiche si muove la trattoria Dal Bolognês, a Villacaccia di Lestizza, gestita da Gilberto Andreotti e dalla consorte Monica Degano.

È una bella storia quella degli Andreotti. Papà Giordano (ferrarese) e mamma Mirella Moretti (di Villacaccia): entrambi emigrati, si conoscono in Svizzera. Mirella ha la fortuna di trovare nella suocera Maria

una grande maestra di cucina, specie nella preparazione delle paste fresche. I due rientrano in Italia, dapprima a Bologna, dove nasce Gilberto (è lui il "bolognês"), poi nel paese nativo di lei. Qui nel 1995 Giordano e Gilberto acquistano la sede dell'ex latteria turnaria e la trasformano in trattoria. La struttura viene inaugurata il 19 luglio 1997. Oltre allo spazio propiciente il bancone di mescolata, sono disponibili due sale da pranzo: una da 45 posti, l'altra da 15. D'estate, all'aperto, il locale può ospitare un'altra sessantina di commensali.

Da subito, l'ambiente si costruisce una buona fama.

I buongustai gradiscono gli antipasti friulani - i salumi di Toni Vidon purcitar -, ma scoprono anche la mortadella tagliata a cubetti; apprezzano i formaggi della latteria di Romans di Varmo, ma restano avvinti dal Parmigiano Reggiano di almeno 24 mesi. Le verdure sono quelle colte negli orti del luogo, mentre melanzane, cipolle rosse e peperoni in agrodolce vengono preparati in casa. Le vere leccornie sono però i primi piatti: Dal Bolognês, a seconda della materia prima fornita dalle stagioni, ne preparano ben 47.

La pasta sfoglia è fatta in casa e rigorosamente tirata a mano. È un "tripudio" di tortellini, tagliatelle, lasagne, garganelli, tortelloni ripieni (di zucca, spinaci e ricotta, noci e ricotta, gorgonzola, radicchio di Treviso), zuppa imperiale (preparata con lo stesso impasto dei tortelloni cotto al forno e tagliato a dadini). I primi piatti più richiesti, e quindi a menù ogni giorno, sono la gramigna con salsiccia e la pasta al nero di seppia ripiena di carne e tartufo (Gilberto Andreotti consiglia l'abbinamento col Cabernet franc barricato dell'azienda agricola Iole

Grillo, di Prepotto). Anche nei "secondi" non mancano i richiami alla cucina emiliana. Si trovano le classiche piadine (con tutti gli affettati e la salsiccia), le crescentine (da prenotare), fatte con affettati, stracchini e sottaceti, gli straccetti di filetto suino, la chiocciola (cais) alla borgognona, gli spezzatini d'asino (una squisitezza) e di cervo. E poi tutte le carni alla griglia, seguita personalmente da Giordano: fiorentine e costate di bovini Angus d'Irlanda, Ternera rosada di Spagna, tagliate di Picagna (alla brasiliana), maialino intero e anguilla alla comacchiese (aperta e cotta alla brace). Le patatine al forno non mancano mai. Anche i dolci sono fatti in proprio: panna cotta con

frutti di bosco, croccantino alle noci, semifreddo al caffè, torta di ricotta, torta di riso ferrarese, crostate, pan di Spagna e fiordilatte (tipo cremcaramel).

La cantina è seguita da Gilberto. Spiccano le etichette più rinomate di aziende dei Colli Orientali del Friuli. Buone proposte, però, anche di Lambrusco (secco, amabile e nero grapparossa) e Sangiovese. Il vino sfuso è quello beverino della Cantina sociale di Bertiole: Tocai, Merlot, Cabernet franc. Il Verduzzo proviene da Raschiacco di Faedis (produttore Graziano Mosolo).

Con la supervisione di Mirella, la cucina oggi è il regno di Monica Degano; con lei collaborano Ornella Nardini e Denisa Sioni. La

stessa Denisa aiuta Gilberto Andreotti nel servizio ai tavoli. Dal Bolognês è frequentato soprattutto da impiegati, rappresentanti e operai all'ora di pranzo; clientela eterogenea la sera: famiglie, gruppi di amici, coppiette...

Il prezzo medio di un pasto è veramente calibrato: dai 18 ai 22 euro, bevande incluse. Sono accettate le carte di credito. Buona disponibilità di parcheggio. La Trattoria Dal Bolognês è a Villacaccia di Lestizza, in via Nespolo, 27. Numeri di telefono 0432-764964 - 764020. Indirizzo di posta elettronica: dalbolognese@libero.it. Chiusura: mercoledì pomeriggio e giovedì. Sono gradite le prenotazioni, specie il sabato.



L'angolo dell'editoria friulana

Il Medio Friuli con immagini e storia

di Silvano Bertossi

C'è una bellissima foto, di tanti anni fa, in cui è ritratta una nonna che spinge la carrozzina del suo nipotino. Sullo sfondo c'è una scala di legno che sale. Ma il particolare più bello è la carrozzina. Sembra quasi una di quelle che si usavano per le bambole, con le ruote piccole e una forma che sta fra un'automobilina e una conchiglia. La didascalia dice: "Due generazioni, l'una conserva la memoria del passato, l'altra guarda al futuro".

Stiamo parlando di un libro di Roberto Tirelli, intitolato "Medio Friuli", edito da Roberto Vattori editore, in cui parla appunto di questa non sempre ben definita zona della nostra regione. Nella premessa si dice infatti che: "L'origine dell'espressione 'Medio Friuli' non risale certamente ad una delle storiche suddivisioni del pur piccolo territorio friulano. Se la

Carnia esiste. Come del resto esiste "la Bassa", ormai da secoli e secoli sia come denominazione e sia come delimitazione di uno specifico territorio, se la comunità collinare è tratteggiata dall'orografia, se il Cividalese può far leva su un argomento storico, gli antichi possedimenti della sua collegiata di canonici, il 'Medio Friuli' è un recente neologismo. Difficile anche tracciare i suoi netti confini nelle diverse direzioni è il frutto di una volontà di aggregazione che non sempre suscita unanimità di consensi".

Il libro di Roberto Tirelli racconta questo territorio anche attraverso le fotografie. Significative immagini vecchie e nuove a confronto che mostrano l'evoluzione del Medio Friuli e parlano, nei diversi capitoli in cui è suddiviso, delle risorse umane, di quella ambientali, culturali ed economiche, della vita sociale tra

passato e presente, dei paesi che rientrano in questa vasta zona e di come si debba sempre guardare al futuro.

Nella presentazione, l'editore Roberto Vattori sostiene che: "Il libro di Roberto Tirelli è un incredibile manito pensato, voluto, modificato, incrementato e conservato con passione stupenda che si è trasmessa nella storia di questa terra, contrassegnata da un continuo susseguirsi di trasformazioni e innovazioni, sino ai giorni nostri. È difficile, in questo contesto, non raccogliere l'allettante provocazione di rileggere il Medio Friuli, oltre che nei testi, anche attraverso le testimonianze fotografiche inedite che contraddistinguono il nostro secolo".

Roberto Tirelli è abbastanza pratico di operazioni di questo tipo, cioè quelle che prendono in esame un territorio per descriverlo, a chi non lo conosce, in

tutte le sue caratteristiche e particolarità che, in un certo senso, fanno la differenza.

In questa bella ed elegante pubblicazione di grande formato, di 138 pagine, molta importanza hanno le immagini che sono di Riccardo Viola, Ermanno Zanella, Ugo Michelotto, dell'archivio di Mario Salvalaggio e anche di alcuni archivi privati. Mi soffermo volentieri sulle immagini perché le ritengo non di supporto, ma addirittura in certi casi trainanti in quanto testimoniano, delle volte meglio di ogni scritto, il passato vissuto dalla gente, avvenimenti importanti come un matrimonio, un concerto bandistico o momenti di lavoro. Non a caso ne ho scelta una che mostra un folto gruppo di donne impegnate nella lavorazione del tabacco. Donne lavoratrici per salare i bilanci familiari di una povera agricoltura.

Bella e significativa an-

che la fotografia che mostra vecchie case di Virco e una delle prime automobili che transitavano in paese.

Quando Tirelli racconta i paesi lo fa in maniera agevole cominciando da Morzano di Strada, località più orientale del Medio Friuli, per passare a Camino al Tagliamento, a Glaunicco con il suo mulino e le case arroccate, la chiesa della Pieve di Rosa, Gorizzo, Nogaredo di Corno, Flambruz-

zo, Lavariano, Chiasiellis, Passariano, Rivolto, Zompicchia, Flaibano, grosso centro agricolo che rappresenta un po' quel Friuli profondo che tende a scomparire. Varmo con i suoi borghi larghi e i nuovi insediamenti industriali e artigianali; Belgrado, ove sorge il castello egemone; le tranquille Roveredo e Romans e Gradiscutta, conosciuta per le glorie culinarie di Aldo Morassutti che, seguendo le orme paterne, ha trasformato il locale in un tempio della buona cucina. Nel Medio Friuli ci sono anche Mortegliano, che è il paese che ha subito forse i maggiori cambiamenti rispetto al passato, e Codroipo, capofila dei comuni di questa fascia del Friuli.



Donne lavoratrici per salvare i bilanci familiari

Industria

All'Assindustria di Udine un seminario per le aziende che vendono all'estero

È possibile ridurre i rischi nelle spedizioni internazionali

“Come ridurre i rischi aziendali nelle spedizioni internazionali”: è questo il titolo del seminario promosso dall'Associazione degli industriali di Udine allo scopo di fornire utili suggerimenti alle aziende che vendono le loro merci all'estero e che ha visto la presenza in qualità di relatore di Maurizio Favaro, uno dei massimi esperti a livello nazionale sui trasporti e autore di numerosi testi in materia.

Portando il saluto introduttivo, Lorena Del Gobbo, in rappresentanza degli spedizionieri doganali iscritti all'Assindustria, ha voluto ricordare come sia molto



Lorena Del Gobbo e Maurizio Favaro

diffusa l'errata convinzione secondo la quale, nelle vendite all'estero con rese commerciali alla partenza, la nota clausola Ex Works degli Incoterms, per l'azienda esportatrice si vengano a

esaurire tutti gli adempimenti, i costi e i rischi aziendali, ma non è così soprattutto in riferimento alle prove documentali dell'avvenuta esportazione.

Inoltre, per le spedizioni

oltremare, le stesse spese di trasporto potrebbero essere reclamate proprio al venditore italiano da parte del vettore, quando l'acquirente non ritrasse a destino la merce perché in momentanea difficoltà economica, dal momento che l'esportatore, anche se non responsabile del trasporto, sarebbe chiamato a surrogare il compratore per il principio mercantile universalmente adottato secondo il quale il nolo è comunque dovuto.

Tutta la relazione di Favaro ha pertanto avuto come elemento dominante proprio i rischi nei quali le aziende possono incorrere nelle vendite franco fabbrica: infatti, come testimonia

il dato che ben il 72% delle nostre merci viaggiano a bordo di vettori stranieri, con un conseguente disavanzo annuo della nostra bilancia dei noli quantificabile intorno ai 3,5 milioni di euro, le aziende danno molta importanza alla forma di pagamento della vendita e prestano invece poca attenzione al contratto di trasporto che è un elemento molto importante in quanto dà esecuzione proprio al contratto di compravendita, regolando il trasferimento fisico delle merci. Per questo, Favaro ha invitato le aziende a prestare maggior attenzione al trasporto, in quanto, con la clausola di partenza Ex Works, si affi-

dano merci di valore, per le quali sono state profuse notevoli energie e denaro aziendali, a dei soggetti incaricati del trasporto che sono talvolta degli "sconosciuti" sotto tutti i punti di vista, che potrebbero causare danni economici e commerciali anche molto rilevanti in caso di cattiva esecuzione del servizio o di mancata restituzione della documentazione probatoria dell'avvenuta esportazione. Il suggerimento finale è stato pertanto quello di adottare una clausola Incoterms meno rischiosa, senza però stravolgere il rapporto commerciale con il cliente, quale è il Free Carrier (franco vettore).

Seminario a Palazzo Torriani su "Evoluzione dell'Ict e tecnologia per il futuro"

La nuova frontiera della "rete in tasca"

Gli ultimi ritrovati della tecnologia sono sempre più ricercati e impiegati nell'utilizzo domestico del personal computer. È questo il vero e nuovo business dell'Ict (Information Communication Technology): il salotto di casa con prodotti di dimensioni ridotte quali quelle del telefono cellulare. In altre parole: la nuova frontiera sarà quella della "rete in tasca". Parola di Marino Attini, esperto di multimedialità e sistemi audio-video, docente nell'ambito di progetti universitari e di orientamento scolastico, che è stato il relatore a Palazzo Torriani del seminario promosso dall'Asso-



Marino Attini e Carlo Alberto Rolla

ciazione industriali di Udine dal titolo "Evoluzione dell'Ict e tecnologia per il futuro", un incontro ricco di notizie e di aggiornamenti tecnici sulle nuove architetture del personal computer, delle soluzioni

portatili, del mondo delle telecomunicazioni e delle tecnologie multimediali.

Il capogruppo Industrie telecomunicazioni e servizi integrati a rete dell'Assindustria, Carlo Alberto Rolla, nei suoi saluti in-

troductivi, ha evidenziato come siamo oramai entrati "nella quarta generazione dell'era dell'informatica in cui da qualunque punto ci si trovi si può accedere con i molteplici mezzi disponibili a qualunque strumento tecnologico. Inoltre, le nuove tecnologie possono essere applicate pure in nuovi campi, più nello specifico nel settore dei servizi alle imprese e alla pubblica amministrazione".

"L'evoluzione dell'Ict - ha affermato poi Attini - non conosce soste, anzi! Quest'anno sono attese svolte importanti, direi quasi epocali, come per esempio il prossimo arrivo degli schermi flessibili per

personal computer che potranno avvolgersi su sé stessi ed applicarsi quasi fossero una etichetta all'apparecchiatura di casa". Altra novità è che Internet sarà a portata di tutti nel vero senso della parola. Nel mondo della comunicazione mobile verrà infatti ulteriormente potenziata la rete wireless che permetterà agli utenti di connettersi a banda larga in qualsiasi posto essi si trovino. "Qualcosa di analogo avviene già oggi negli aeroporti, ma questa novità avrà un impatto ben maggiore visti i tempi ultrarapidi di connessione. Se ci sarà un ulteriore proliferare di antenne in città? Sicuramente sì - ri-

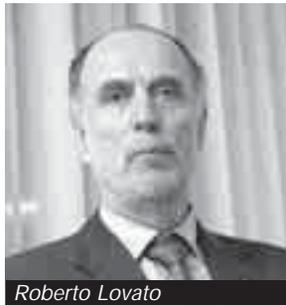
sponde Attini -, ma, dal punto di vista dell'inquinamento elettromagnetico, è meglio avere cento antenne a bassa potenza che una ad alta".

Per fare poi un quadro di tutte le ultime novità nel campo dell'informatica e della rete, Attini ha trasmesso l'Ict News, un "telegiornale delle novità tecnologiche" che ha previsto filmati, interviste e animazioni grafiche che hanno reso l'incontro piacevole e multimediale. È stato proiettato un video sull'ultimo Smau di Milano con una serie di interessanti interviste ai più importanti protagonisti della scena informatica internazionale: Microsoft, Intel, HP, APC, Xerox, I.CON. eccetera. Abbinata al convegno è stata riservata un'area espositiva dove sono state presentate le ultime novità dell'Ict.

All'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine

Lovato si racconta ai giovani imprenditori

Il dottor Roberto Lovato, titolare dell'omonimo Gruppo, è intervenuto, nella sede dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine, all'incontro con un folto gruppo di giovani imprenditori, per trasferire alcuni fondamentali della sua esperienza imprenditoriale. Il suo intervento non è stato una semplice relazione autobiografica, ma ha fatto coincidere le esperienze di vita calandole nel contesto economico e congiunturale locale di questi ultimi anni. Lovato ha svelato qualche segreto, qualche logica di comportamento e di approccio alla realtà che ci sta attorno che è stato determinante nel raggiungimento



Roberto Lovato

del suo successo, come la consapevolezza di sapere che ogni cosa cambia, capacità, questa, che può essere innata, oltre a cogliere tutte le opportunità. Secondo Lovato, "il mercato è caratterizzato, sempre più, da situazioni anomale di cui si deve tener conto, bisogna

essere lungimiranti e coraggiosi e determinati".

Si parla di market oriented e di product oriented. Lovato, invece, si sente un imprenditore event oriented. Il mercato è molto selettivo e l'azienda deve essere in grado di affrontarlo e soprattutto di rispondere alle sue esigenze. Si deve individuare e potenziare l'anello della catena che è determinante per lo sviluppo dell'azienda. Come dice Lovato: "È l'entusiasmo che muove il mondo! Dobbiamo capire come reagire, investire nelle immaterialità". L'imprenditore non deve ambire a un ruolo solo economico, ma deve impegnarsi anche per il sociale: una maggiore atten-

zione al dipendente, per esempio, non solo in quanto tale, ma in quanto uomo. La scelta di fare l'imprenditore, come capita a molti, è abbastanza casuale; prima però di essere in grado di gestire fornitori, clienti... si deve essere in grado di gestire la propria vita. Siamo in una fase culturale che non ci permette di fare scelte perché le scelte implicano una rinuncia a qualcosa. La scelta, infatti, implica inevitabilmente una rinuncia a qualche cosa. L'impresa colma un sogno che può essere utile alla collettività. Lovato ritiene che sia determinante la voglia di arrivare, la determinazione, la ponderazione, la cultura. Si com-

mettono tantissimi errori, perché quasi sempre c'è la necessità di prendere decisioni su basi probabilistiche, con estrema rapidità, correndo il rischio di sbagliare. Sull'evoluzione del mercato, Lovato ritiene fondamentale il ruolo internazionale in termini di geografia economica tenuto conto che non esistono frontiere. Diventeremo un Paese che valorizzerà il turismo e gli aspetti culturali. Lovato ha portato l'esempio di come ha saputo diversificare gli investimenti provvedendo a restaurare a Gorizia un palazzo del 1500 che poi è diventato un Hotel. La mancanza di "colletti blu" renderà sempre più difficile il mantenimen-

to dell'attività industriale sul territorio, per cui parte della produzione è destinata a essere delocalizzata. È necessario crescere per sviluppare la capacità di produrre relazioni: questa forse la soluzione per riuscire a mantenere un grado di industrializzazione. Le aziende sono troppo piccole per agire in un mondo globalizzato, troppo piccole per dotarsi di tutte le professionalità necessarie. Ci si scontra in modo tragico con la realtà, anche se era prevedibile già 10 anni fa; nell'industria del legno, per esempio, mancano gli ingegneri del legno, oggi dovremo poter vendere una capacità organizzativa e imprenditoriale nei Paesi dell'Est, ma siamo totalmente privi di quadri che non siamo in grado di farlo. La chiave di volta, secondo Lovato, resta l'aggregazione.

Commercio

Da Pozzo: "I parchi polifunzionali vanno pensati all'interno delle città"

Confcommercio e sindaci d'accordo sulla rete commerciale

I sindaci delle grandi città hanno dato ragione alle tesi di Confcommercio. A Palmanova, nella sede del municipio, Sergio Cecotti (Udine), Vittorio Brancati (Gorizia) e Sergio Bolzonello (Pordenone) - presente anche l'assessore comunale di Trieste, Maurizio Bucci - hanno confermato la necessità di non stravolgere il tessuto economico locale con megacentri di elevatissime dimensioni, come quelli pensati a Villesse e Fontanafredda, e si sono detti disponibili, in prospettiva, ad avvicinare maggiormente la grande distribuzione in centro città. "Oggi i centri commerciali non si possono più collocare in mezzo ai campi o sulle direttrici autostradali" ha premesso Alberto Marchiori, presiden-

te regionale di Confcommercio.

Di qui la richiesta dell'associazione di un cambio di mentalità. "Il tema della grande distribuzione - ha aggiunto il presidente di Confcommercio Udine, Giovanni Da Pozzo -, molto caldo nelle ultime settimane in concomitanza con la discussione in Regione del Piano della grande distribuzione, è diventato anche l'occasione per discutere il ruolo dei capoluoghi di provincia, che possono essere più o meno attivi, più o meno vitali, più o meno competitivi, proprio sulla base dell'offerta commerciale che li caratterizza. Confcommercio ritiene che parchi commerciali polifunzionali, integrati nel tessuto economico esistente, debbano essere pensati all'interno del-



Da Pozzo incontra i sindaci a Palmanova

le città: creerebbero un effetto positivo anche sul commercio al dettaglio e spingerebbero inoltre le amministrazioni a intervenire in un'ottica di più ampio respiro per la risoluzione di problemi di carattere viario e di traffico".

Tutto il contrario, dunque, delle accuse mosse all'associazione di un "eccessivo conservatorismo". "Nulla di tutto questo - prosegue Da Pozzo -, e la proposta lo conferma. D'altra parte, da tempo, non guardiamo alla grande di-

stribuzione come a 'un'invasione barbarica', ma pretendiamo la logica dell'equilibrio: il piccolo deve poter sopravvivere, deve anzi vedersi riconosciuto il ruolo sociale che lo contraddistingue, e, di conseguenza, va rilanciato con adeguate politiche di supporto. Non dimentichiamo che, per quanto i centri commerciali creino occupazione, ogni loro posto di lavoro in più determina una perdita di tre posti nella piccola e media distribuzione".

Concetti ribaditi anche da Antonio Paoletti e Pio Traini, presidenti di Confcommercio Trieste e Gorizia, che hanno parlato di rischio desertificazione delle città. Ma concetti apprezzati anche dai sindaci capoluogo. "È davvero necessario - ha detto il gori-

ziano Brancati - dare una risposta alle città, evitando la contrapposizione tra commercio cittadino e centri commerciali, ma anzi favorendone l'integrazione. Finalmente Gorizia avrà una struttura di grande distribuzione: noi, però, la pensiamo non in contrasto con altre attività, ma come un valore aggiunto per la città". Anche Bolzonello si è espresso sulla stessa linea: "Sono convinto - ha detto il sindaco di Pordenone - che un centro commerciale in città favorisce tutti perché porta attrazione a favore di tutti gli operatori locali". E anche Cecotti ha concordato: "Un contingentamento per la grande distribuzione in città servirà per le generazioni future, ma è certo un'idea positiva".

I nuovi agenti di commercio veri e propri consulenti

“L'uomo con la valigetta non esiste più. Oggi l'agente di commercio è un professionista nel senso pieno della parola. Direi anzi che è una sorta di consulente del punto vendita”. Giancarlo Pratesi, capogruppo degli agenti di commercio aderenti a Confcommercio, sottolinea il cambiamento epocale della professione di agente di

commercio, con la premessa che l'attività rimane fondamentale anello di congiunzione tra produzione e distribuzione. "Si tratta di un aspetto nodale - spiega Pratesi - l'agente di commercio traghetta la produzione verso il negozio e, infine, verso l'utente. In una realtà variegata come il Friuli Venezia Giulia, è la persona di riferimento sia per la grande

distribuzione più moderna sia per il piccolo negozio, compresi quei negozietti di montagna e dei piccoli paesi che necessitano più di altri di un opportuno supporto di consulenza tecnica".

"Negli ultimi anni - prosegue Pratesi - questo mestiere è stato letteralmente stravolto dai mezzi di comunicazione. Non esiste più il classico rapporto di

consulenza numerica con chi vende, rappresentato dalla classica domanda: 'Quanti pezzi mi compri oggi'. La situazione attuale vede invece il professionista strutturato con tutte le tecnologie e, quindi, in grado di dare al commerciante informazioni e anticipazioni in tempo reale, comprese quelle sulla concorrenza".

Fino, appunto, con il di-

ventare un consulente. "L'agente di commercio, oggi - prosegue Pratesi -, forma i commessi, suggerisce le soluzioni per la miglior presentazione dei prodotti, localizza gli stessi prodotti in modo che risultino appetibili, diventa insomma un supporto chiave per il punto vendita. Al tempo stesso, però, stiamo attenti a non peccare d'orgoglio: tutti noi abbiamo bisogno di formazione continua. Per questo prepariamo i nostri associati, con il supporto di Confcommercio provinciale, in inglese, informatica e soprattutto marketing".

Non manca l'attenzione al sociale. Recentemente il gruppo presieduto da Pratesi ha ospitato il dottor Diego Vanuzzo, responsabile del Centro di prevenzione cardiovascolare dell'Ospedale di Udine. L'appuntamento, promosso da Fausto Borghi, vicepresidente vicario del gruppo agenti e presidente della Lega friulana per il Cuore, partner ufficiale delle istituzioni per diffondere la cultura della prevenzione cardiovascolare, è servito a informare i soci dei rischi legati alla loro attività e delle opportune forme di prevenzione.

Ob. 2, incontri sul territorio

Continua l'attività informativa di Confcommercio della provincia di Udine legata alla pubblicazione dei bandi dell'Obiettivo 2 a favore del comparto commerciale, turistico e dei servizi. Dopo il convegno di fine 2004 a Gemona, Confcommercio è scesa sul territorio organizzando due appunta-

menti, a Mortegliano e a Tolmezzo, in cui sono state precisate nei dettagli le agevolazioni previste dal programma Obiettivo 2 (2000-2006).

In particolare si è parlato dell'azione 2.1.2 "Aiuti agli investimenti delle imprese del settore turistico e commerciale" e della 4.2.3 "Sostegno alle im-

prese del commercio e dell'artigianato per garantire un livello idoneo di servizi alla popolazione". Confcommercio provinciale e Terziaria Cat Udine Srl - Centro di assistenza tecnica della Confcommercio udinese hanno messo a conoscenza in maniera dettagliata delle opportunità dei nuovi bandi gli operatori dei diversi settori, potenziali beneficiari sul territorio. L'Obiettivo 2 è l'ultima occasione per le imprese del Friuli Venezia Giulia.

Le aziende informano

Fondo di rotazione per l'agricoltura
La Banca di Cividale ne ha avviato l'operatività

Con lo stanziamento di ulteriori 21,6 milioni di euro deliberato nell'ultima finanziaria, la Regione Friuli Venezia Giulia ha portato la dotazione complessiva del Fondo di rotazione per l'agricoltura e la pesca (istituito con la legge regionale numero 80/82) a oltre 65 milioni di euro.

L'ente gestore del Fondo è la Direzione centrale dell'Assessorato per le risorse agricole che ha stipulato una convenzione con la Banca di Cividale per rendere operativo lo strumento finanziario. È stato proprio l'istituto di credito ci-

vidalese a promuovere un affollato convegno per illustrare la materia in occasione dell'apertura di "Alimentata", fiera udinese specializzata nell'agroalimentare.

La convenzione sottoscritta prevede l'erogazione di finanziamenti con il concorso del 50% di fondi regionali e del 50% di fondi bancari.

In tal modo si realizza un meccanismo che permette di raddoppiare la capacità di spesa del fondo che potrà raggiungere una potenzialità complessiva di risorse di 130 milioni di euro dei quali circa 60 milioni sono immediatamente disponibili.

Vengono messi a disposizione delle aziende agricole e ittiche ri-

chiedenti finanziamenti a medio termine (fino a 10 anni) al tasso agevolato pari al 50% dell'euribor 6 mesi maggiorato di uno spread massimo pari a 0,90% (attualmente il tasso d'interesse massimo è pari al 2%).

La durata decennale comprende pure un periodo di preammortamento non superiore a 24 mesi per investimenti di carattere prevalentemente immobiliare e il rimborso avviene in rate di ammortamento semestrali.

In agricoltura il finanziamento copre il 100% della spesa ammessa per un importo massimo di 900 mila euro, mentre l'importo minimo degli investimenti è di circa 25 mila euro (13 mila per la pesca).

Sportello a Palmanova

Confcommercio provinciale informa le imprese del commercio, del turismo e dei servizi del mandamento di Palmanova che ogni lunedì, dalle 9 alle 13, funzionerà un apposito "sportello" Confcommercio mandamentale nello Studio

Perosa, in via Lion 2 (telefono 0432-923564), grazie alla presenza di un funzionario della sede provinciale. Lo "sportello" si occuperà, con il coordinamento della presidenza mandamentale, dei problemi del territorio e farà da punto di riferimento per tutte le

imprese locali per raccolta e riconsegna di documentazione varia, pratiche Enasco, pratiche amministrative o camerali, iscrizioni ai corsi.

Per informazioni Marco Ballico cell. 333.2000119 - fax 178.6015410 - e-mail marcopress@virgilio.it

Agricoltura

Lo vogliono Coldiretti, Confcommercio, Comuni, Regione, e Cciaa di Udine

Categorie e sindaci rilanciano la nascita del parco del Torre

Tutti d'accordo sul parco del Torre: sindaci, Regione, Coldiretti e Confcommercio, Camera di commercio di Udine, Consorzio Friuli Turismo, Università di Udine. Le adesioni sono giunte al termine di una visita guidata, organizzata da Coldiretti con la collaborazione di Renato Marcigot, partita dal comune di Pradamano e conclusa in quello di Reana del Rojale e precisamente nell'agriturismo Là di Muk di Vergnacco, dove amministratori comunali e regionali, rappresentanti della Camera di commercio, associazioni di categoria hanno potuto assaggiare i piatti tradizionali che potrebbero diventare uno dei motivi di richiamo, accanto ai piatti proposti dalla ristorazione, dei futuri fruitori del parco del Torre.

“L'agricoltura – ha detto il presidente di Coldiretti, Roberto Rignonat, aprendo i lavori – è ormai fortemen-

te orientata verso le produzioni di qualità e della tradizione, quindi legate al territorio. Non possiamo quindi che sostenere con forza la realizzazione del parco del Torre, un'area destinata alla valorizzazione del territorio, dei suoi prodotti, non solo agricoli”. Un'ipotesi condivisa ampiamente da Renato Marcigot, che ha ringraziato Coldiretti per avere sposato il parco del Torre, e che ha invitato associazioni di categoria, Enti locali e Camera di commercio a collaborare: “Solo se saremo uniti realizzeremo questo sogno in tempi relativamente stretti”.

Sulla stessa lunghezza d'onda i sindaci: Edi Colaoi, sindaco di Reana del Rojale, Alfio Cecutti, di Povoletto, gli assessori Antonio Vergente e Paolo Kratzer per Remanzacco, Lorenzo Croattini e Giorgio Cavallo per Udine, il presidente del Consiglio comunale di Udine Elvio Ruffino, il sindaco di Pradama-

no Gabriele Pitassi, il vicesindaco di Tavagnacco Valerio Frezza, l'assessore al Comune di Pavia di Udine Giuseppe Listuzzi, il sindaco di Buttrio Tiziano Venturini, il presidente della IV circoscrizione Udine Sud Carlo Giacomello, e poi ancora i consiglieri regionali Maurizio Franz e Annamaria Menosso, il direttore del servizio di selvicoltura della Regione Emilio Gottardo e il dottor De Luca per l'assessorato regionale all'agricoltura, Marco Zoratti per il Consorzio Friuli Turismo e Alberto Pizzutti, l'inventore dei prati stabili. Un appoggio all'iniziativa è giunto puntuale anche dalla Camera di commercio di Udine rappresentata dal vicepresidente Claudio Ferri, in rappresentanza anche di Confcommercio, e dall'Università di Udine, rappresentata in forze dal preside della facoltà Angelo Vianello e dai professori Alessandro Sensidoni e Giuseppe Zerbi. Insomma,



Sindaci in visita al parco del Torre

un coro unanime di consensi per l'iniziativa, la visita guidata, e per l'obiettivo, la realizzazione del parco del Torre, che potrebbe rappresentare un'occasione di sviluppo di un'area piuttosto vasta e a ridosso del capoluogo friulano, quindi un forte motivo di richiamo verso Udine e i comuni vicini per il turismo nazionale ed estero. Incassati tanti consensi, ora il passo successivo sarà rappresentato dalla individuazione di un coordinatore che potrebbe essere o il Comune di Udine, amministrazione che ha già investito importanti risorse per la realizzazione di alcuni progetti del parco del Torre e sicuramente la più strutturata, oppure il Comune di Povoletto, che ha l'area più vasta. Il passo successivo sarà la redazione e l'approvazione di un protocollo che

impegni tutti i soggetti coinvolti a operare in sinergia, massimizzando le energie pur nel rispetto delle rispettive autonomie e tempi di realizzo delle opere. La pista ciclabile progettata dalla Provincia di Udine lungo la roggia di Udine, che parte dal Giardino Grande per raggiungere Tricesimo, potrebbe – è stato evidenziato – essere un ottimo punto di partenza per immaginare un piano territoriale e paesaggistico che consenta le attività economiche non solo agricole, e che disegni un progetto di sviluppo unitario nel quale agricoltura, artigianato, ristorazione, ambiente e cultura siano il filo conduttore di un percorso.

“È una grande opportunità per questa parte della provincia di Udine – ha aggiunto Luciano Gon, presidente della sezione

Coldiretti di Udine, affiancato dai colleghi Flavio Pontoni, presidente di Buttrio, Giuseppe Tonutti di Tavagnacco e Giovanni Sinicco, consigliere provinciale Coldiretti – e per le imprese agricole che si candidano, utilizzando la legge di orientamento, a svolgere funzioni di manutenzione e gestione del territorio su incarico dei Comuni, oltre che a svolgere le loro tradizionali attività. “È una iniziativa che Coldiretti – ha concluso il direttore Mauro Donda – si impegna a seguire nella consapevolezza che la programmazione e la pianificazione e lo sviluppo del territorio debba diventare la vera sfida delle amministrazioni comunali perché da esse dipende in buona parte il futuro, anche agricolo e quindi ambientale, delle comunità locali”.

Rosanna Clocchiatti guida i giovani Coldiretti

Rosanna Clocchiatti, 25 anni, studentessa universitaria della facoltà di Medicina veterinaria all'ateneo friulano, è la nuova delegata provinciale del Movimento giovanile della Coldiretti di Udine ed è stata eletta all'unanimità dall'assemblea che ha nominato anche il comitato provinciale che resterà in carica nei prossimi quattro anni. Rosanna Clocchiatti è di Pagnacco e collabora nell'azienda agricola familiare a indirizzo zootecnico-cerealicolo-orticolo. “È mia intenzione – ha sottolineato la neo-eletta – creare una squadra capace di dialogare con il territorio e di cogliere da esso bisogni, sollecitazioni e problematiche”. All'assemblea hanno partecipato tra gli altri il

presidente provinciale della Coldiretti Roberto Rignonat, il direttore Mauro Donda, il delegato regionale dei giovani Davide De Munari e il delegato provinciale uscente Pietro Gortani che ha tracciato un bilancio dell'attività svolta dal comitato, mettendo in rilievo il ruolo dei giovani nell'ambito dell'organizzazione.

Dal canto suo, De Munari ha sostenuto come i giovani imprenditori agricoli che operano all'interno di Coldiretti in questi anni abbiamo dimostrato una grande maturità nell'affrontare i cambiamenti del settore primario, conquistandosi le congratulazioni del presidente Rignonat. Lo stesso Rignonat ha sottolineato l'impegno che i giovani hanno dimostrato nel

portare avanti il progetto di Coldiretti, mentre il direttore Donda ha evidenziato come “con giovani come questi l'agricoltura non possa non avere ulteriori prospettive di sviluppo che potranno essere colte anche grazie alla nuova Pac”. Questi i membri del comitato: Chiara Fabbro, Daniele Folla, Andrea Urbani, Giuliano Bottussi, Filippo Butussi, Omar Cuccovaz, Lucia Marinigh, Simone Muradore, Valerio Franzon, William Tinon, Franco Zanello, Marco Lorenzonetto, Francesco Serafini, Roberto Tortolo, David Pontello, Federico Ziraldo, Igor Saccavini, Elena Paravano, Alessandro Petris, Alessio Repezza, Giovanni Tavano, Marco Tonutti, Fabio Zanello.

Al via Agritour 2005

È stata presentata in Camera di commercio l'edizione 2005 di Agritour, le agripedolate organizzate dal Club 3P di Coldiretti in collaborazione con la Camera di commercio e con le Banche di credito cooperativo e altri enti. Quattordici gli appuntamenti di quest'anno.



Rignonat, Valduga e Mondini

Friulcassa lancia il Progetto agricoltura di qualità

Friulcassa, gruppo Sanpaolo Imi, ha recentemente varato il Progetto agricoltura di qualità che nasce per sostenere le aziende che, indipendentemente dalla loro dimensione, intendono produrre con rigore e qualità e propone un insieme di soluzioni per soddisfare le esigenze di gestione e di sviluppo, con particolare attenzione alle filiere di vino, olio, latte e formaggi,

ortofrutta, seminativi, ortoflorovivaismo, agricoltura biologica e agriturismo. Punto di forza del Progetto agricoltura di qualità è l'istituzione di un plafond di 75 milioni di Euro per finanziamenti finalizzati all'adeguamento alla normativa sulla tracciabilità dei prodotti agroalimentari e alla realizzazione dei sistemi qualità: proprio alla tracciabilità e ai sistemi qualità sarà dedi-

cato a Udine un convegno nel mese di giugno, organizzato da Friulcassa, che approfondirà questi specifici temi.

Le aziende che desiderano essere costantemente aggiornate sulle agevolazioni comunitarie, nazionali e regionali a favore dell'agricoltura possono visitare il sito www.sanpaoloimprese.com e entrare nel link “Agricoltura di qualità”.



Clocchiatti al centro tra Donda e Rignonat

Artigianato

Illy al 60° di Confartigianato: "Diffondere la conoscenza fra le imprese"

Faleschini: ricostruire l'artigianato per vincere sulla globalizzazione



Autorità al 60° di Confartigianato

Il sistema artigianale e le piccole imprese sono ricchissimi di know how ma non sempre riescono a trasformare questa ricchezza in business. Questa conoscenza, diffusa e di vitale importanza, perché è il valore aggiunto della nostra impresa, va implementata con ulteriore ricerca e innovazione e trasferita al sistema delle imprese. Se sapremo fare queste due cose, unitamente alla sburocratizzazione, alla delegificazione, alla costruzione di infrastrutture anche informatiche, questa regione vincerà la sfida della globalizzazione". Lo ha detto il presidente della Regione, Riccardo Illy, alla celebrazione del sessantesimo di fondazione di Confartigianato Udine che si è svolta il 10 aprile alla presenza di 1.200 ospiti al Teatro nuovo Giovanni da Udine. Così Illy ha replicato alle sollecitazioni del presidente di Confartigianato, Carlo Faleschini, che ha parla-

to della necessità di varare il quarto processo di ricostruzione dell'artigianato friulano. "Il Friuli, e con esso le nostre aziende, lo abbiamo ricostruito più volte. Dopo la prima guerra mondiale, dopo la seconda e dopo il terremoto. Ogni volta, anche grazie agli artigiani, è risorto più bello e più forte. Ora, la sfida della globalizzazione ci impone di ricostruirlo, ancora una volta, in rispetto delle specificità delle imprese artigiane, che vogliono mantenere la loro individualità e dimensione, ma che vogliono poter competere sui mercati di una economica globalizzata". Faleschini ha poi aggiunto: "Così come è accaduto nel passato costituendo l'Esa, finanziando i Congafi artigianato, sostenendo le imprese, la Regione dovrà svolgere un ruolo fondamentale in questo processo di ricostruzione delle imprese artigiane reperendo le risorse necessarie a sostenere lo sviluppo delle 15 mila imprese

artigiane delle provincia di Udine, le oltre 32.000 del Fvg". Fra le cose da fare, secondo Faleschini, spicca l'affidamento di competenze e deleghe ai Cata artigiani in ossequio alle leggi nazionali e a quella regionale approvata a seguito delle norme sul decentramento.

Ringraziati i padri fondatori con Diego Di Natale in testa, il presidente onorario Beppino Della Mora suo predecessore, i direttori Maroadi e Pivetta, la Regione e soprattutto i soci "che hanno reso grande Confartigianato", e ricorda il senatore Gortani che inserì nella Costituzione repubblicana l'artigianato e il presidente Berzanti che istituì l'Esa, Faleschini ha puntato diritto sulle cose da fare: "In molti, sicuramente troppi - ha detto -, predicano la nostra scomparsa come categoria produttiva, sotto i colpi di una competizione globale per cui le piccole e piccolissime dimensioni delle nostre

aziende sembrano insostenibili. Noi ora - come Gortani allora - continuiamo a credere nella nostra specialità. Per crescere ancora dovremo cambiare e la sfida sarà sicuramente difficile, ma proprio gettando uno sguardo sul nostro passato possiamo trovare il coraggio di affrontare il domani. La ricostruzione che dobbiamo affrontare riguarda la nostra stessa identità". "Un ruolo da protagonista se si comprenderà che ha ancora senso produrre in piccolo, purché si pensi in grande, in cui l'unica dimensione a contare davvero sarà il 'saper fare' e soprattutto il 'saper fare assieme'. Per riuscire in questa prova - ha aggiunto Faleschini -, abbiamo bisogno di essere in tanti e di essere convinti. Aggregarci - fare sistema, come si usa dire - non è soltanto uno slogan o l'invito che ci viene dalla politica regionale, come nel caso della recente legge 4 del 2005: è un'esigenza vera che sta diventando, giorno dopo giorno, una necessità". Faleschini ha infine rivolto un appello agli artigiani "distratti", poco informati o con poca lungimiranza: iscrivetevi a una associazione di categoria artigiana perché "delegare ad altri il compito di rappresentarci, come imprenditori, non è una scelta intelligente, soprattutto a lungo termine".

Alla fine dell'intervento di Faleschini, anticipato dal sindaco di Udine Sergio Cecotti, dal presidente della Provincia di Udine Marzio Strassoldo e dal presidente della Camera di commercio di Udine Adalberto Valduga, sono stati conse-

gnati riconoscimenti ai presidenti e vicepresidenti provinciali, ai presidenti zionali e ai direttori di Confartigianato Udine che hanno contribuito a scrivere la storia dell'associazione dal 1945 a oggi. I lavori sono stati conclusi dal presidente nazionale di Confartigianato, Giorgio Guerrini. La manifestazione, presentata da Carla Lugli, è stata allietata dagli allievi dell'Asu, Associazione sportiva udinese. Sono anche intervenuti il presidente dell'Asu, ingegner Parmegiani, e il presidente della Banca di Cividale, Lorenzo Pelizzo, che ha reso possibile la manifestazione. "Da sempre la Banca di Cividale - ha detto Pelizzo - è vicina al mondo dell'artigianato e lo dimostra quotidianamente con il lavoro dei propri funzionari e con gli orientamenti approvati dal consiglio di amministrazione, e non poteva non essere a fianco di Confartigianato in questa celebrazione".

Fra i presenti da segnalare, oltre ai presidenti di tutte le principali associazioni di categoria, da Confcommercio a Confindu-

stria, da Coldiretti all'Api, al mondo della cooperazione, qualificati rappresentanti di Confartigianato come il presidente europeo dei giovani imprenditori di Confartigianato, Elena Pellaschiar, il presidente di Confartigianato Lombardia, Giorgio Merletti, il presidente nazionale dell'Inapa, Mario Galli, con il direttore, Paolo Landi, il presidente di Confartigianato del Fvg, Fulvio Bronzi, con il segretario, il compianto Maurizio Lucchetta (scomparso poche ore dopo le premiazioni), e il presidente regionale dei giovani di Confartigianato, Ivan Baiutti, gli assessori regionali Franco Iacop ed Enrico Bertossi, il presidente del Consiglio regionale Tesini, il magnifico rettore dell'Università di Udine, Furio Honsell. Le celebrazioni del sessantesimo hanno avuto un importante prologo rappresentato dalla celebrazione - da parte dell'arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brollo, il 19 marzo nel Duomo di Udine - di una Santa Messa, per la ricorrenza di San Giuseppe artigiano (nella foto).



Illy e Faleschini con il presidente nazionale Guerrini

Tir su treno sulla tratta Palmanova-Padova

Venti automezzi messi a disposizione dai consorzi Caau di Pavia di Udine, Otf e Ctf di San Giorgio Di Nogaro e dal Cat Friuli di Campoformido hanno raggiunto Cervignano e da lì, imbarcatisi su un treno speciale, hanno proseguito per Padova per un primo tratto sperimentale di autostrada viaggiante. "Quello che ci preme maggiormente sottolineare - afferma Pierino Chiandussi, presidente Confartigianato Trasporti del Fvg -, di fronte a questo primo viaggio, è la nostra piena disponibilità come cate-



ria a realizzare un sistema logistico e di trasporti che abbia il più alto livello di efficienza e come tale di potenzialità competitiva. È uno sforzo che devono compiere tutti coloro che sono coinvolti nel settore: dal nostro punto

di vista, non consideriamo nessuno come concorrente, quanto piuttosto come partner in progetti che portino vantaggi a tutti i protagonisti".

L'iniziativa, fra le prime del genere in Italia, è nata da una collaborazione con Confartigianato Trasporti, unico partner della Regione Veneto, oltre che della società Cargo di Trenitalia, e testimonia l'interesse concreto dei trasportatori di Confartigianato verso modelli alternativi alla strada, a patto che siano concorrenziali nei tempi e nei costi.

San Daniele, inaugurato il nuovo Cata della Cna

Prosegue il radicamento capillare sul territorio della Cna provinciale di Udine che aggiunge anche il nome di San Daniele alle altre undici località in cui è presente in Friuli tra sedi di zona (9) e sportelli (2). È stato infatti inaugurato nella città del prosciutto, negli uffici dello studio Eda di Boel & C Snc, il nuovo Centro di assistenza tecnica alle aziende artigiane (Cata) della Cna. All'inaugurazione sono intervenuti, tra gli altri, il presidente della Cna friulana, Denis Puntin, accompagnato dal direttore, Gio-



Puntin taglia il nastro

vanni Forcione, il sindaco di San Daniele nonché presidente del Distretto dell'alimentare, Gino Marco Pascolini, il consigliere regionale Giorgio Baiutti, l'assessore provinciale alle Attività produttive Fabrizio Cigolot, il consigliere provinciale Godano Menis e Antonia Boel, dello studio Eda, grazie alla cui collaborazione la Cna offrirà consulenza e assistenza alle imprese artigiane, in particolare nei settori dell'innovazione tecnologica e organizzativa, della gestione economica, della sicurezza sul lavoro e della privacy.

Cooperazione

L'assessore Bertossi incassa il plauso per il metodo e i contenuti

Legacoop promuove il Piano della Grande distribuzione



Marinig

La Legacoop Fvg condivide metodo e contenuti del Piano per la Grande distribuzione, in particolare riconosce la corretta impostazione strategica che tende alla revisione della L.R. 8/99 nel senso di riconoscere alla Regione un ruolo di "regia" della pianificazione urbanistica e commerciale attribuendo, al contempo, maggiori funzioni ai Comuni. "In questo senso - secondo Legacoop Fvg - va letta la scelta operata di circoscrivere gli obiettivi del Piano alle grandi strutture di vendita con superficie coperta superiore a 15.000 mq, delegando all'ente Comune la programmazione degli in-

sedimenti di medio e piccolo dettaglio". L'impostazione della Giunta regionale, volta alla pianificazione regolamentata del rapporto tra domanda e offerta commerciale con l'obiettivo di consentire un equilibrio territoriale e ambientale degli assetti insediativi, permea l'intero Piano. Le finalità sono quelle di ridisegnare il sistema distributivo secondo le diverse vocazioni dello sviluppo locale a partire da ciò che l'analisi storica evidenzia: un modello distributivo diffuso contraddistinto da aggregazioni commerciali prevalentemente periferiche, grandi strutture di dimensioni medie modeste

se rapportate al contesto nazionale, presenza diffusa di piccolo dettaglio. Il Piano adottato correttamente si preoccupa di questa tipicità regionale, ma parte dalla consapevolezza che l'offerta commerciale friulana, rispetto a quella presente in altre regioni, come Veneto ed Emilia Romagna, è caratterizzata da maggior debolezza competitiva e minore efficienza, per il consumatore e per chi opera in regione. Il Piano si propone quindi un duplice scopo: da una parte tutelare le fasce meno protette della popolazione garantendo prodotti di qualità al prezzo giusto e servizi di prossimità e dall'altra

di valorizzare la posizione geopolitica del Friuli Venezia Giulia attraverso un rilancio del suo sistema distributivo. L'obiettivo di imprimere una forte accelerazione all'innovazione distributiva trae appunto origine dalla constatazione che quasi il 20% dei consumi dei residenti evade fuori Regione, che l'ingresso dell'Austria e della Slovenia nella UE e il graduale cammino di Slovenia e Croazia verso un'economia di mercato necessariamente produrranno effetti negativi sul sistema mercantile della provincia di Udine da un lato, con particolare riferimento alle sue zone montane, e delle

province di Gorizia e Trieste dall'altro. Lo stesso obiettivo, condiviso da Legacoop, ha condotto la Giunta regionale a privilegiare una metodologia di pianificazione che accanto agli "indici di saturazione" e preferisce misurare gli effetti di impatto delle medie e grandi strutture di mercato attraverso la quantificazione delle "quote di mercato". L'innovazione, sempre secondo la condivisa impostazione del Piano - fa sapere ancora Legacoop Fvg -, si deve coniugare con l'armonia tra pianificazione commerciale e pianificazione urbanistica, fra tipologie di vendita e standard urbanistici.

Gli obiettivi di sviluppo dovranno essere correttamente accompagnati da interventi significativi sulla viabilità nella consapevolezza che il sistema di mobilità friulano, oggi migliore di quelli di altre regioni, giocherà un ruolo fondamentale nell'attutire l'impatto sul traffico e nel territorio di nuove grandi realizzazioni. Il Piano dà poi risposte alle diverse accezioni dell'innovazione: "Innovare significa anche promuovere lo sviluppo di diverse forme distributive per poter dare risposta alla molteplicità di domande di consumatori, significa collocare le diverse tipologie nel luogo giusto".

Dannisi presidente del Comitato sport, cultura e solidarietà

Asseguito di una serie di incontri avvenuti nel corso del 2004 fra i promotori del Progetto sport cultura solidarietà, tale Progetto si è costituito nella veste giuridica di Comitato. Si sottolinea che quest'ultimo svolge la sua attività nel segno della continuità rispetto al Progetto

sport cultura solidarietà e alle iniziative promosse dagli aderenti fin dall'anno di avvio del progetto nel 1996. Il nuovo Comitato sport cultura solidarietà - alla cui presidenza è stato eletto Giorgio Dannisi - è espressione di una significativa rappresentanza della società civile del territorio (il consiglio direttivo è composto da rappresentanti indicati dalla Regione Fvg, dalla Provincia di Udine, dal Comune di Udine, dall'Azienda Sanitaria n. 4, dall'Università di Udine, dalla Camera di commercio di Udine, dall'Associazione industriali di Udine, dall'Associazione Piccole e Medie Industrie, dal-

l'Associazione promotrici Nuova Atletica dal Friuli, Comunità del Melograno Onlus, Nuova Atletica Tavagnacco, Sport Cultura, Aics, dal Collegio degli aderenti composto dal mondo imprenditoriale e dell'associazionismo e aperto a nuovi ingressi). Il Comitato opera al fine di promuovere la costituzione

di un patrimonio destinato a finanziamenti di attività rivolte in primis all'assistenza sociale e sociosanitaria. Si tratta di una scommessa per cercare di fare sistema rispetto a un'esperienza di alcune associazioni che, attraverso il Progetto cresciuto in questi anni, ha dato notevoli riscontri e con un coinvolgimento più articolato potrà dare assai più frutti pur in momenti così difficili, ma proprio per questo bisognosi di concrete progettualità che è impegno del Comitato incoraggiare e

sostenere. Alla presentazione del Comitato, che si è svolta sabato 19 marzo nella sede della Fondazione Crup di Udine, erano presenti il sindaco di Udine Cecotti, l'assessore regionale Antonaz, l'assessore provinciale Carnelutti, il vicepresidente della Fondazione Crup Commessatti, il presidente della Camera di commercio di Udine Valduga, il vicepresidente dell'Assindustria Luci e numerosi rappresentanti di enti e associazioni e del mondo dell'imprenditoria del territorio.

Artigiani nelle fiere del mondo grazie a Camera e Provincia

Proseguono con successo nel corso del 2005 le missioni all'estero organizzate da Confartigianato Udine che, da anni, propone ai suoi associati una linea strategica per il monitoraggio e la conquista di mercati esteri e la vendita diretta dei prodotti. A testimoniare la validità di queste iniziative concorre il numero sempre crescente di imprenditori artigiani che partecipano alle trasferte, rivelatesi ottime occasioni per visitare le più prestigiose fiere internazionali di settore. Infatti, è grazie all'organizzazione di missioni all'estero, tra cui New York, Stoccolma, Shanghai, Tokyo, Belgrado, Kiev e Mosca, che Confartigianato si è assunta l'importante ruolo di supportare le imprese artigiane nella conoscenza di nuove realtà economiche e nuovi mercati. In questa linea operativa si inseriscono le recenti visite organizzate con successo alla Fiera internazionale del mobile "FidExpo" di San

«Alla conquista dei mercati esteri»

Pietroburgo in Russia, alla Fiera dell'edilizia Häuslbauer di Klagenfurt e alla Fiera "Fimma" di Bento Gonçalves in Brasile. Grazie anche ai contributi della Camera di commercio di Udine (www.ud.camcom.it) e della Provincia di Udine (www.provincia.udine.it), che permettono l'abbattimento dei costi di trasferta, le imprese hanno la possibilità di reagire ai momenti di crisi non singolarmente, ma in maniera aggregata, e ciò fa bene sperare per Franco Buttazzoni - presidente della zona di Manzano e vicepresidente di Promosedia, presente alla trasferta di San Pietroburgo - sulla futura aggregazione di imprese, artigiane e no, per il raggiungimento

di obiettivi di comune interesse. Alto il gradimento anche per la recente trasferta organizzata alla Fiera "Fimma" di Bento Gonçalves in Brasile, prestigiosa manifestazione biennale nel settore dei macchinari per la lavorazione del legno e annoverata tra le prime sei a livello mondiale. Grazie alla predisposizione di uno stand di rappresentanza, finanziato dalla Camera di commercio di Udine, sono stati avviati molti contatti con operatori professionali dell'America Latina, come rileva Mauro Pinosa, associato a Confartigianato e consigliere della Camera di commercio di Udine e dell'Ente Friuli nel Mondo, che ha organizzato alcuni importanti incontri di lavoro tra gli imprenditori friulani e quelli locali. Per informazioni sulle prossime missioni è possibile telefonare a Flavio Cumer dell'Ufficio affari comunitari della Confartigianato Udine (0432-516611).

Le aziende informano

Bcc di Manzano sostiene il marchio di Distretto

Incentivi all'adesione al "Marchio di Distretto" per sostenere la competitività dei prodotti sul mercato globale e favorire le iniziative collettive.

L'idea è targata Bcc di Manzano che interviene a favore delle imprese che intendono aderire al Marchio collettivo di Qualità e di Provenienza - recentemente istituito dallo stesso comitato per promuovere l'immagine internazionale delle imprese del Distretto della Sedia - attraverso una convenzione con Promosedia, che prevede un contributo dell'istituto di credito, di 1.200 euro, a fondo perso, a vantaggio delle aziende socie che aderiranno al marchio entro il prossimo 30 settembre e che si impegnano a sostenere le prove di certificazione. L'iniziativa rientra nelle molteplici azioni della Bcc di Manzano rivolte a sostenere il territorio, soprattutto nei momenti di difficoltà, e si rivolge anche alle aziende

non ancora socie della Bcc di Manzano ma che lo diventeranno.

Accordo Danieli in Russia

Dopo Pechino, la Danieli crea un nuovo filo diretto con i poli accademici di un altro importante Paese in dinamica crescita industriale: la Russia. Il Gruppo di Buttrio, leader mondiale nella progettazione e realizzazione di impianti siderurgici, ha infatti sottoscritto nei giorni scorsi un importante accordo di collaborazione con l'Università di Mosca, in base al quale otto giovani ingegneri russi potranno approfondire le proprie conoscenze accademiche e tecnico-professionali in Italia. Dal prossimo agosto, infatti, otto ingegneri trascorreranno un anno in Friuli, per completare la loro preparazione all'Ateneo udinese e seguirà uno stage aziendale, in vista del loro inserimento lavorativo in Russia, nella sede della Danieli a Buttrio. È quanto prevede l'accordo di collaborazione tra

il Gruppo Danieli, la facoltà di Ingegneria dell'Università di Udine, la Bauman Moscow State Technical University (Bauman) e la Moscow Institute of Steel and Alloys Technological University (Misa).

L'intesa è stata sottoscritta il 10 marzo a Mosca da Fausto Drigani, Engineering Director della Danieli in Russia, dal professor Stefano Miani, delegato ai rapporti internazionali della Facoltà di Ingegneria dell'Ateneo friulano, dal pro rettore professor Gennady Pavlikhin per la Barman e dal pro rettore professor Eugeny Levashov per la Misa. Gli ingegneri da ospitare in Italia saranno scelti da una commissione mista composta da docenti dell'Università di Udine e da rappresentanti della Danieli. Per conseguire la laurea specialistica in Ingegneria meccanica, i giovani russi selezionati dovranno sostenere da un minimo di tre a un massimo di cinque esami. Il numero esatto sarà stabilito tenendo conto del curriculum di ciascuno studente.