

Senza ricerca non c'è rilancio

Friuli al vertice nel trasferimento di tecnologie

di Ulisse

Non passa giorno che il bollettino dell'economia non segnali qualche macchia sul quadro congiunturale. Previsioni, dati macroeconomici, bilanci mettono a dura prova l'ottimismo della volontà. Eppure qualcosa (forse molto) si muove. «Vi sono imprenditori coraggiosi - ha osservato di recente uno studioso di talento, Giorgio Brunetti -, che non si perdono d'animo, che investono, crescono di dimensioni e si internazionalizzano. Sono quelli che controllano e gestiscono le medie imprese. Sono queste imprese spesso, espressione della cultura dei distretti, concentrate nel Centro-Nord, le protagoniste della trasformazione in atto del nostro sistema produttivo. Sono aziende che hanno tra i 50 e 499 addetti e tra i 13 e i 266 milioni di euro di fatturato. Il loro valore aggiunto deriva dai beni per la persona e per la casa, dagli alimentari e dalla meccanica, soprattutto leggera. I caratteri vincenti sono la flessibilità e la specializzazione produttiva, la quale richiede più innovazione di prodotto e meno ricerca, ma fortemente mirata, e contenuto impiego di capitale».

Sembra la fotografia dell'economia friulana, che anche nel mese passato ha mandato segnali di vitalità. Prendiamo la Calligaris Spa, che ha visto crescere nel 2004 il proprio fatturato del 12,6% nonostante le clamorose difficoltà della sedia: il suo leader, Sandro Calligaris, è stato premiato a Milano perché un'indagine svolta su dati Mediobanca aveva issato la sua azienda nel gotha della competitività italiana alle spalle di un mostro sacro del made in Italy come la Geox di Mario Moretti Polegato. Per non dire, nella meccanica e nella siderurgia, della Danieli, ancora vincente nella competizione internazionale, nonostante il cambio sfavo-

(segue a pagina 2)

Aria di festa segnale di fiducia



A pagina 18

Parte alla grande la stagione turistica

di Omar Londero

Aria di Festa ha registrato 400.000 visitatori e dal 24 al 27 giugno ha tenuto a battesimo la stagione estiva del ricco calendario di iniziative previste in Regione. Durante la XXI edizione sono stati consumati 5.900 prosciutti, affettati con 250 macchine, oltre 1000 sono state le persone impegnate

nei banchi di degustazione, mentre sessanta bus navetta gratuiti hanno collegato gli ampi parcheggi in periferia con l'area centrale della manifestazione percorrendo oltre 15.000 chilometri. I numeri danno credito alla decisione di anticipare la data, assunta dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele che, assieme alla locale Pro Loco e al Comune, ha organizzato la

manifestazione con il supporto della Regione e con la partnership della Camera di Commercio, oltre agli altri enti operanti a livello provinciale e agli sponsor.

Una regia complessa ha coordinato un altrettanto corposo programma di eventi nell'evento: dalle dieci aziende aperte per l'occasione che hanno ospitato migliaia di visitatori ed hanno illustrato al pub-

blico tutti i segreti del "San Daniele Dop" ai sei stand di degustazione del consorzio ubicati nel centro storico della città collinare. Fra le novità che hanno più di tutte incontrato il gradimento del pubblico vi è stata la possibilità di partecipare gratuitamente a dei veri e propri laboratori di degusta-

(segue a pagina 18)

Saluto ai lettori e alle categorie

Cambio alla guida di Udine Economica

di Mauro Nalato

Ho assunto la direzione di Udine Economica nel marzo del 2000. Un momento fortunato della storia della testata. Ho trovato un giornale che aveva già fatto le sue scelte. La Giunta camerale, presieduta da Enrico Bertossi, aveva approvato le linee guida e il mio predecessore, Raffaella Mestroni, le aveva già concretizzate. La Giunta allora decise per un giornale formato tabloid, con una tiratura importante, 52 mila copie, tante erano le imprese associate. Obiettivo: creare uno strumento che rappresentasse le esigenze delle categorie, informasse sulle molte iniziative dell'ente camerale, parlasse delle imprese che sono, in ultima analisi, le uniche, vere protagoniste. Il giornale doveva essere anche lo specchio della riforma delle Camere di commercio, finalmente svincolate dal controllo dei partiti politici e consegnate agli imprenditori. Si parlava, allora, di Casa delle categorie, una casa nella quale tutti avevano la stessa dignità.

Fortunato, dicevo, perché non ho fatto altro che seguire delle linee guida che condividevo. La strada era tracciata, obiettivi, mezzi e persone individuati. Sotto la mia direzione, d'accordo con il presidente Bertossi, il giornale si è aperto agli inserzionisti, andando, come si dice, sul mercato, con qualche soddisfazione per l'editore; sono state aumentate le pagine, passando alle attuali 40; è stato evidenziato il ruolo e il peso delle categorie che guidano la Camera di commercio; è stata affidata la distribuzione al Messaggero Veneto per ridurre i costi postali diventati allora insostenibili, sono state introdotte alcune rubriche fisse.

(segue a pagina 39)

Attualità:

Al via il Progetto Montagna della Camera di commercio
Pag. 3

Marano, dalla laguna prodotti di qualità
Pag. 16

Friuli Doc a Udine dal 15 al 18 settembre
Pag. 18

Attualità

(segue da pagina 1)

revoles. Prendiamo la Fantoni di Osoppo, che ha annunciato propositi di forte espansione dopo avere incrementato del 22% il volume d'affari. E ancora l'Eurotech di Amaro, che ha per clienti giganti come Boeing e Finmeccanica, prossima matricola in Borsa con una madrina d'eccezione, Mediobanca di piazzetta Cuccia.

Inoltre, l'indice della fiducia aziendale, elaborato da Manpower sulla propensione ad assumere forza lavoro, ha marcato nel Nord-Est una crescita dell'8% contro un calo del 3% nel Nord-Ovest e del 2% nel Centro Italia. Se a questo aggiungiamo qualche schiarita in Germania, che è il nostro mercato di elezione, e il rialzo dei tassi americani, ecco accrescersi le ragioni di motivata speranza anche se all'interno di un contesto problematico dove le "aree protette", a cominciare dalla burocrazia, creano svariati ingorghi e costi impropri; dove i prezzi dell'energia (dati dell'Antitrust) gravano sugli equilibri aziendali per circa il 2% contro lo 0,88% della Germania e l'1,03% in Francia; i servizi finanziari per oltre il 2,5% contro lo 0,79% della Germania e i trasporti via terra incidono per oltre il 2% contro lo 0,75% ancora della Germania.

Lottimismo della volontà si fonda anche su un fatto relativamente nuovo, ma non per questo meno significativo. Secondo una ricerca dell'Università di Udine, l'intensità del trasferimento tecnologico dall'ateneo al territorio si attesta su percentuali che superano di gran lunga la media nazionale e su una crescita esponenziale: 11 "spin off" e 37 brevetti, dei quali 16 commercializzati soltanto quest'anno, con un rapporto fra brevetti depositati e commercializzati pari al 43% contro il 24% nel 2002 e una media italiana stabile intorno al 13%.

Osserva ancora Brunetti che le sullodate imprese sono sì una carta vincente per il nostro Paese, ma "non bastano per il suo rilancio". Occorrono - rileva lo studioso - "nuovi imprenditori e nuove imprese, nei servizi avanzati e nei settori ad alta tecnologia, ma soprattutto serve una scossa per innescare - come diceva qualcuno - una 'cultura del rilancio'". La propensione a innovare, rilevata dall'ateneo friulano, enfatizza proprio l'emergere di questa "cultura del rilancio". E in questa luce va considerato anche l'appello reiterato del presidente dei nostri industriali, Giovanni Fantoni: «Dobbiamo fare lo sforzo di non farci prendere dalla sindrome da declino. I nostri punti di riferimento devono essere Germania, Francia e Spagna: possiamo fare meglio di loro impegnandoci a innovare il settore manifatturiero, asse portante dell'economia del nostro territorio».

Honsell: "Ha saputo conoscere il territorio e innovarlo"

Facoltà di Economia culla dei manager friulani

Ha saputo essere il serbatoio per il sistema direttivo del Friuli, è riuscita a creare quella classe di manager di cui il territorio aveva bisogno e che altrimenti doveva prelevare altrove: è questa la specificità della facoltà di Economia dell'ateneo di Udine che tutti - dagli universitari agli amministratori pubblici, fino agli imprenditori - le hanno riconosciuto nella giornata in cui sono stati celebrati i 20 anni della sua nascita. Una giornata che doveva essere anche di festeggiamenti, come ha ricordato il preside Flavio Pressacco, ma che sarà più sobria in considerazione dei tragici avvenimenti di Londra, per i quali è stato osservato un minuto di silenzio.

"Nel rapporto fra università e impresa c'è stato un cambiamento forte e fino a pochi anni fa impensabile - ha detto Marina Pittini, presidente dei Giovani im-

prenditori di Confindustria -, segno che questo ponte fra accademia e impresa si è davvero realizzato". Un ponte che ha reso questa facoltà - una delle 49 in Italia che ha laureato fino a oggi 3.968 giovani - "speciale", come ha evidenziato Furio Honsell, soprattutto in quanto ha avuto "la capacità di conoscere il contesto territoriale in cui era inserita e saperlo innovare, interpretando così pienamente lo spirito dell'intera Università e realizzando una perfetta rampa di decollo per i prossimi 20 anni". "La facoltà di Economia è riuscita a creare la classe manageriale da inserire nel mondo dell'impresa - ha sottolineato Adalberto Valduga, presidente della Camera di commercio di Udine -, ha permesso lo sviluppo delle aziende e ha portato nei giovani la cultura d'impresa. L'auspicio è che ora porti nelle nuove generazioni anche la cultura dell'impegno, indi-



Strassoldo, Honsell, Pressacco, Cecotti e Valduga

spensabile per mantenere il livello di benessere che la società ha raggiunto".

Ma c'è un'ulteriore capacità a essere riconosciuta a questa facoltà, come ha evidenziato il sindaco di Udine, Sergio Cecotti: "Ha saputo portare l'elemento della strategia d'impresa nei settori scientifici e tecnologici, creando quell'integrazione perfetta che ha permesso a Udine di conquistare il premio nazionale dell'innovazione per ben due volte". Tra i tanti successi della facoltà, elencati

dal rettore Honsell e dal preside Flavio Pressacco, infatti, c'è quello di essere stato "l'incubatore" di Start Cup. "Il rischio di un'università giovane - ha sottolineato Honsell - è quello di rimanere un'università generica. Per questo è importante trovare modi per essere innovativi. La facoltà di Economia lo ha saputo fare ed è stata di stimolo anche per le altre".

Ai saluti delle autorità sono seguite le testimonianze dei rettori del passato: Franco Frilli, "rettore

dei nostri anni eroici", come lo ha definito Pressacco, e Marzio Strassoldo, "testimone privilegiato" che ha parlato in veste di presidente della Provincia, di ex rettore e di docente della facoltà di Economia: "Molti nostri laureati sono andati lontano, ma molti sono rimasti e attualmente occupano posizioni di rilievo. Abbiamo vinto la scommessa con chi riteneva che a Udine dovessero venir formati buoni tecnici, periti e ragionieri, ma non dovesse nascere un'università".

I lavori sono proseguiti con le relazioni di due fra i maggiori economisti italiani, già docenti presso la facoltà di Economia friulana: Patrizio Bianchi, rettore dell'università di Ferrara, ed Enzo Rullani, ordinario di Strategia d'impresa all'università Ca' Foscari di Venezia, e con l'intervento del presidente della conferenza dei presidi delle facoltà italiane di Economia, Alberto Guenzi.

La Camera rinnova e rilancia il sito www.madeinfriuli.com

Sono più di mille le aziende presenti nel sito www.madeinfriuli.com, lo spazio web della Camera di commercio di Udine finalizzato a promuovere il "made in Friuli", declinato in tutte le sue forme. Completamente riorganizzato, il sito propone tutte le attività di promozione dell'economia sviluppate dal-

l'Ente camerale per le piccole e medie imprese sul territorio, dai profili delle imprese all'approfondimento di specifiche tematiche riguardanti l'Ict, dall'anticipazione degli incontri e degli appuntamenti organizzati per il mondo imprenditoriale locale alle manifestazioni in calendario nell'ambito della cultura,

dello spettacolo, dello sport e del tempo libero in generale. Non mancano, infatti, le segnalazioni riguardanti l'enogastronomia, gli agriturismo, i prodotti tipici, i prodotti biologici, i luoghi più curiosi e meno conosciuti del territorio.

Obiettivo del sito, che si propone in modo complementare e sinergico

con gli altri portali on line, è quello di offrire una panoramica quanto più completa e ricca di tutto ciò che offre il Friuli.

"L'info-commerce è l'ultima frontiera di Internet - spiega il presidente della Cciaa, Adalberto Valduga - perché ormai è assodato che in Italia i 'navigatori' preferiscono acquisire sulla rete le infor-

mazioni e le notizie per poi contattare direttamente, al telefono, le realtà individuate attraverso il web. Offrire informazioni chiare e dettagliate, quindi, diventa l'elemento discriminante per indirizzare il navigatore a utilizzare un servizio o a contattare un'azienda".

Una sezione di www.madeinfriuli.com è stata riservata a raccogliere tutte le informazioni sulle iniziative delle singole categorie economiche, delle associazioni culturali e sportive operanti in provincia di Udine.

In centinaia in Duomo a Udine per l'ultimo saluto a Bardelli

Martedì 28 giugno il Friuli Venezia Giulia ha perso uno dei suoi esponenti più conosciuti e stimati. Con la riservatezza che ne ha caratterizzato la lunga storia umana e imprenditoriale, a 90 anni si è spento all'ospedale di Udine Antonio Bardelli, circondato dall'affetto della sua famiglia. Figura di spicco del mondo sociale ed economico regionale, Bardelli ha dato vita a un vero e proprio impero commerciale, dimostrando in tanti anni di lavoro che a fare la differenza non sono solo la volontà e la tenacia, ma soprattutto la lungimiranza, il coraggio e

l'intraprendenza imprenditoriale.

Bardelli nasce a Udine il 29 settembre 1914, è il più piccolo di cinque fratelli. Rimasto orfano giovanissimo, a 11 anni lavora già come apprendista in un'officina di biciclette a Colloredo di Monte Albano. Il suo esordio nel mondo del commercio avviene all'ingegno della più tradizionale gavetta: a soli 14 anni apre un piccolo emporio di mercerie a Colloredo di Prato, fino a quando, nel 1945, sposta l'attività nella centrale via Paolo Canciani, a Udine.

Nel 1946 il salto di qualità: l'acquisizione dell'im-

mobile della contessa Orgnani-Martina dove sarebbero nati la "Galleria Bardelli" e lo storico supermercato alimentare chiamato, con solida concretezza friulana, "Il lavoratore".

Il resto è storia recente, con l'intuizione vincente di investire nella grande distribuzione e la creazione, nel 1984, del "Supermercato Lavoratore Fiera" (oggi "Città Fiera"), il maggiore centro commerciale della regione e fiore all'occhiello dell'imprenditoria friulana.

Sposatosi nel 1940 con Rita Giacomuzzi, Bardelli ha avuto due figli, Antonio Maria e Elsa, che portano



Antonio Bardelli

avanti le attività imprenditoriali di famiglia. Sorretto da una profonda fede, Antonio Bardelli è stato tra i soci fondatori dell'Unione Cristiana Imprenditori e Dirigenti, e si è sempre impegnato in prima persona in numerose iniziative sociali e umanitarie. In centinaia lo hanno salutato per l'ultima volta in Duomo a Udine.

Francesca Pelessoni

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

Fotoservizio:
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 giugno è stata di 52 mila copie

Attualità

Presentato a Tolmezzo da Valduga, Da Pozzo e Zanirato

Ecco il Progetto Montagna della Camera di commercio

Educational per gli imprenditori del settore turismo, per consentire loro di confrontarsi con la concorrenza, incontri formativi personalizzati, check-up aziendali; partecipazione a fiere nazionali per proporre il sistema montagna. Sono i capisaldi del Progetto Montagna elaborato dalla Camera di commercio di Udine e presentato martedì 5 luglio a Tolmezzo nella sede distaccata dell'ente dal presidente Adalberto Valduga, affiancato da Giovanni Da Pozzo e Sergio Zanirato. Ideato per valorizzare le potenzialità imprenditoriali del territorio montano, il progetto è multisettoriale e si rivolge all'industria, al-

l'artigianato, al commercio, all'agricoltura e al turismo con l'obiettivo di "in-formare", ossia di mettere a disposizione delle aziende tutte le conoscenze riguardanti il loro settore di appartenenza per quanto riguarda le opportunità di crescita ed espansione, e di formare, non in senso generico, ma in modo mirato e personalizzato.

Il percorso si articola su diversi livelli e prevede una prima fase seminariale durante la quale esperti e tecnici forniranno un quadro dettagliato dei diversi comparti, delineando anche lo scenario futuro attualmente ipotizzabile e una seconda fase, costruita "su misura", con

incontri personalizzati riservati al check-up dell'impresa.

Capire esattamente come un'azienda è posizionata sul mercato, infatti, individuarne i punti di forza e di debolezza, selezionare il target di riferimento sono le premesse indispensabili per costruire una corretta strategia commerciale.

E proprio questo è l'elemento innovativo del progetto: mettere a disposizione degli imprenditori (che dopo aver partecipato ai seminari chiederanno di accedere al servizio) un team di esperti in grado di "fotografare l'azienda".

Due le filiere principali individuate nella prima



Zanirato, Valduga e Da Pozzo

fase: la filiera del legno e quella del turismo, ritenute, all'unanimità quelle che in questo momento presentano le maggiori opportunità di crescita e di interazione.

La sezione riservata al legno coinvolgerà una decina di segherie sulle 25 attualmente attive nella zona e prevede l'allestimento, al "Saie 2", la più importante rassegna na-

zionale nel settore dell'edilizia, di uno stand complementare a quello delle imprese, per consentire la promozione di tutta la filiera-legno affiancata dalle attività a essa collegate e dall'offerta turistica del territorio per cominciare a consolidare la promozione del sistema Friuli, e non solo di un singolo comparto.

In una fase successiva, il settore del legno intende anche sviluppare un'azione di marketing territoriale integrato e di rafforzamento dei rapporti di collaborazione con la Carinzia e la Slovenia, ritenute zone interessanti per nuovi spazi di mercato riguardanti i prodotti finiti di qualità.

Quindici milioni di euro le risorse per il secondo semestre del 2005

Formazione, la Regione pensa a un "progetto di filiera"

Un progetto formativo "di filiera", in grado di coprire la formazione permanente dalla scuola dell'obbligo fino al termine del percorso lavorativo. È l'obiettivo della Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia che con tre leggi cardine, sulle piccole e medie imprese, sull'innovazione e sul lavoro (provvedimento ancora in itinere), punta a offrire al sistema produttivo locale tutti gli strumenti per renderlo più competitivo. Lo ha annunciato Paolo Pupulin, relatore della legge Cosolini ("legge del buon lavoro") durante il convegno che ha avuto luogo a Udine, a Palazzo Torriani, organizzato per tracciare un primo bilancio del programma di

lavoro "Equal-Fit, formarsi all'innovazione tecnologica nei distretti del Friuli Venezia Giulia" finanziato dall'Unione Europea, dal Ministero del Lavoro e dalla Regione e sostenuto da una serie di partner locali tra cui l'Enaip e le Camere di commercio di Udine e Pordenone.

Quindici milioni di euro la dotazione finanziaria che la Regione intende destinare alla legge sul lavoro, una parte di quali verrà ricavata attraverso una apposita variazione di bilancio.

Ritenuta strategica dall'Unione Europea, la formazione è il settore che ha fino a ora ricevuto, e riceverà anche in futuro, i maggiori finanziamenti. "Per

l'Italia, così come per gli altri Paesi membri della Ue prima dell'allargamento, le risorse saranno minori rispetto al passato - ha ricordato Mattia Corsetto, esperto in materia di fondi europei -, ma in ogni caso consistenti. Il decremento minore, infatti, riguarderà proprio la formazione. Non solo. Per i corsi finanziati dal Fondo Sociale Europeo, le risorse sono state quadruplicate".

Illustrato dal direttore generale dell'Enaip, Danilo Farinelli, il progetto Fit

si è sviluppato nell'arco di tre anni, dal 2002 al 2005, e ha coinvolto diversi partner tra cui le Camere di commercio di Udine e Pordenone, l'Enaip del Friuli Venezia Giulia, i comitati di distretto, alcuni istituti scolastici della provincia di Udine e l'Adecco. Obiettivo del programma al quale hanno aderito una trentina di imprese locali, il miglioramento delle competenze dei lavoratori in vista dei cambiamenti correlati al processo di internazionalizzazione e alla conseguente



Un momento dell'incontro a Palazzo Torriani

introduzione di nuove e sofisticate tecnologie nelle aziende. La Camera di commercio di Udine ha seguito le prime due fasi del progetto provvedendo alla selezione delle imprese inserite nell'area del Manzanese e del distretto agroalimentare e all'elaborazione dei check-up aziendali, realizzati grazie al sostegno del Consorzio Friuli Innovazione e alla collaborazione di alcu-

ni docenti dell'Ateneo friulano. Lo screening particolareggiato delle realtà imprenditoriali, per lo più microimprese a dimensione familiare, ha evidenziato i percorsi e le strategie su cui puntare per migliorare la gestione interna dell'attività e, seguendo le logiche del marketing internazionale, ampliare le quote di mercato al di là dei confini nazionali.

Asse	Programmato totale	Quota posta a finanziamento	Pagamenti del beneficiario finale	N° progetti approvati	N° progetti avviati	Numero destinatari avviati
Misura D.1 PMI	58.911.110,00	30.853.731,69	22.654.167,85	2.698	2.475	25.326
Misura D.1 GRANDI		10.966.660,73	7.968.421,49	1.573	1.322	15.140
TOTALE		41.820.392,42	30.622.589,34	4.271	3.797	40.466

Bassani, collaboreremo in primis con le Camere di commercio

Da poco più di due mesi, la società regionale per la promozione dell'agroalimentare, "Agra Promo Fvg srl", ha un nuovo presidente. Massimo Bassani è stato eletto all'unanimità all'inizio di maggio e si è subito rimboccato le maniche com'è nella sua abitudine. Imprenditore vitivinicolo con una importante azienda a Palazzolo dello Stella, si è messo subito al lavoro con l'entusiasmo che lo

contraddistingue.

"Ho accettato volentieri questo incarico - spiega - perché credo che, nella promozione regionale, sia necessario lavorare razionalizzando le risorse disponibili. In questo senso, nel proprio comparto di competenza, penso che Agra Promo debba e possa fare la sua parte".

In che senso?

"C'è da migliorare e rafforzare l'immagine dei prodotti agroalimentari regio-

nali, legandoli strettamente al territorio e promuovendoli anche in funzione turistica, per esempio".

Come si possono raggiungere questi obiettivi?

"È decisivo coinvolgere tutti gli operatori del settore (produttori in primis) e quelli dell'informazione, in particolare i giornalisti italiani e stranieri. È importante che si parli bene di noi e dei nostri prodotti fuori del contesto regiona-



Massimo Bassani

le su mezzi di comunicazione scelti attentamente. In questo senso c'è ancora un importante lavoro da fare e confermo che Agra Promo è disponibile a collaborare con tutti e a rac-

colgiere ogni contributo qualificato da qualunque parte esso provenga".

Nel consiglio della società siede pure un rappresentante delle Camere di commercio. Che rapporto avete con queste istituzioni?

"Ottimo e improntato alla massima collaborazione. Noi ci stiamo dando una strategia operativa di medio-lungo periodo che andrà condivisa con gli Enti camerali. In tal senso, con la Cciaa di Udine è già stato avviato lo studio di un protocollo d'intesa che faciliti i rapporti ed eviti ogni sovrapposizione. Lo stesso cercheremo di

fare con le altre tre Camere provinciali".

Che c'è, dunque, nell'immediato futuro di Agra Promo?

"In questa fase vi è un'attenta valutazione del piano d'impresa già approvato dal consiglio precedente.

Poi faremo le necessarie integrazioni. Inoltre, finalmente, avremo una sede definitiva nella Casa del Vino di via Poscolle, migliorando anche l'operatività della nostra struttura. Entro l'anno, comunque, non escludo di poter annunciare qualche altra interessante novità...".

Adriano Del Fabro

Attualità

Nuova società per competere sui mercati cinese e asiatici

Con Eurasia Logistic il Fvg fa sistema nei trasporti

di Francesca Pelessoni

Unire le forze per cogliere le nuove opportunità del grande mercato cinese e creare un sistema nel quale le merci possano circolare tra Cina ed Europa, in particolare il Nordest italiano. Nasce con questi obiettivi Eurasia Logistic, la nuova Srl fondata ufficialmente il 3 maggio e costituita da un team di cinque aziende del Friuli Venezia Giulia, tre operanti nel settore delle spedizioni e due in quello dei trasporti. Fare sistema per conquistare una fetta del mercato cinese è infatti la finalità del progetto cui hanno aderito le aziende Ceccarelli Trasporti (Udine), Eurocar Logistic (Trieste), Formaro Spedizioni (Pordenone), For-Trans (Trieste) e Tommaso Prioglio (Trieste).

L'iniziativa, che si è avvalsa dell'appoggio e delle conoscenze specifiche delle Camere di commercio di Udine, Pordenone e Trieste, ha preso le mosse ufficialmente con la missione operativa del Progetto Cina di promozione e sviluppo di relazioni economiche tra la Regione autonoma Fvg e la Repubblica Popolare Cinese, organizzata nel novembre scorso, durante la quale erano stati avviati i primi contatti con le imprese locali. Con Eurasia Logistic, un'innovativa collaborazione tra aziende che comunemente sarebbero state in concorrenza tra loro, è stata quindi creata una società in grado di fornire alle imprese cinesi servizi e logistica, nell'ottica più ampia di trasformare il Friuli Venezia Giulia in una piat-

taforma logistica basilare per i Paesi dell'Est dell'Europa, sino alla Russia e alla Cina.

Eurasia Logistics si occupa infatti di spedizioni da e verso la Cina legate all'import-export, garantendo un servizio a 360° che inizialmente sarà indirizzato al trasporto verso il Paese asiatico di sistemi di impiantistica e tecnologie avanzate per le aziende, con la prospettiva però di ampliare il raggio d'azione soprattutto alle importazioni verso il Friuli Venezia Giulia e l'Est dell'Europa, principalmente di generi di consumo, prodotti finiti e semilavorati, vestiario.

La Cina diventa dunque un'opportunità non solo per le grandi aziende, ma anche per le Pmi. La sfida per Eurasia Logistic (che ha

sede nel capoluogo regionale) è quella di creare un sistema di trasporto merci che abbia come fulcro il porto di Trieste e il sistema logistico della regione, con l'obiettivo di penetrare nel mercato cinese delle spedizioni e della logistica e aprire nuovi traffici e flussi di mercato tra l'Europa e l'immenso mercato del Paese orientale. "Le aziende che hanno aderito al progetto - spiega Bernardino Ceccarelli, titolare della Ceccarelli Trasporti - hanno capito che l'unico modo per cogliere le grandi opportunità del nuovo mercato cinese era quello di fare squadra e creare un sistema logistico regionale per poter essere più forti non solo in Italia e in Europa, ma nel mondo". Il team di cinque aziende cercherà

quindi di penetrare il mercato cinese attraverso accordi di partnership con società di spedizioni locali per poter creare nuovi flussi di traffico merci. Le merci importate saranno gestite attraverso un sistema logistico, fatto anche di magazzini e tir, fino alla destinazione del cliente finale. "Nessuna delle aziende entrerà a far parte di Eurasia Logistic - prosegue Ceccarelli - avrebbe potuto realizzare un'impresa di questo genere singolarmente".

La ditta Ceccarelli Trasporti, unica azienda friulana entrata a far parte del team di Eurasia Logistic, opera in regione dal 1979 e attualmente conta oltre 70 agenzie dislocate sul territorio nazionale. Effettua collegamenti giornalieri con



Bernardino Ceccarelli

tutto il Nord e Centro dell'Italia, arrivando fino al Lazio, e dà lavoro a una cinquantina di dipendenti, raggiungendo un fatturato di circa 6 milioni di euro l'anno. L'azienda conta un parco-macchine di 25 autotreni motrici, un magazzino che copre una superficie di 2.500 metri quadrati e uno scoperto di 24 mila metri quadrati.

Convegno dell'Università sui servizi europei di interesse generale

Lontana la liberalizzazione dei mercati

Un unico operatore dominante, l'Enel, nel settore dell'energia, in grado di esercitare un elevato potere di mercato; una concentrazione di attività, nell'Eni, riguardanti tutta la filiera del settore gas, dalla produzione all'importazione dal trasporto fino alla vendita. E' ancora lontana, in Italia, la liberalizzazione del mercato, passaggio fondamentale per consentire quella concorrenza i cui benefici aiuterebbero le imprese a recuperare competitività.

La situazione è stata illustrata, con chiarezza, da Alessandro Ortis, presidente dell'Autorità per l'energia elettrica e il gas, durante un convegno organizzato dall'Ateneo Udinese. Numerosissimi e qualificati i relatori che hanno partecipato all'incontro, aperto dal rettore



Giovanni Fantoni

Furio Honsell e da un messaggio dell'onorevole Franco Frattini, vicepresidente della Commissione europea, bloccato a Roma in seguito ai tragici eventi terroristici di Londra.

Fausto Cereti, presidente del Consorzio Etl, Giovanni Fantoni, presidente dell'Assindustria di Udine, Calro Malinconico, docente della facoltà di Giurisprudenza dell'università di Udine, Bruno Nascimbene, professore dell'uni-

versità di Milano, Giuseppe Tesaro, dell'università di Napoli e già presidente dell'Autorità garante per la concorrenza e il mercato e Adalberto Valduga, presidente della Camera di commercio di Udine, coordinati da Maurizio Maresca, docente della facoltà di Giurisprudenza dell'ateneo friulano hanno dato vita a una tavola rotonda che ha fatto il punto su uno dei nuovi principi fondamentali dell'ordinamento comunitario: il diritto ai servizi di interesse generale, ovvero a quei servizi pubblici nelle aree di mercato "non contendibili", come, ad esempio, l'energia, le poste, le telecomunicazioni, i servizi di trasporto pubblico, la gestione delle infrastrutture essenziali. Dal mondo industriale, rappresentato dal presidente dell'Assindustria udinese Giovanni

Fantoni, è arrivata la richiesta di maggior concorrenza e più libero mercato, "perché - ha ricordato - le liberalizzazioni mancate incidono pesantemente sulla capacità competitiva dell'impresa, con ripercussioni negative che si fanno sentire ancor di più nelle fasi critiche dell'economia, rallentando il processo di ripresa".

"Lo Stato è il primo erogatore di servizi - ha proseguito Fantoni - e per la spesa pubblica se ne va il 48% del Pil, ma nella graduatoria stilata dall'Ocse, per quanto riguarda la qualità dei servizi, l'Italia si ritrova a fianco della Thailandia, il che la dice lunga sull'efficienza dei servizi offerti". Per Fantoni, se nel campo del trasporto aereo e della telefonia le cose stanno cambiando, non altrettanto si può dire per gli altri setto-

ri a cominciare dall'energia e dal gas che in Italia costano, rispettivamente, il 30 e il 25% in più rispetto agli altri paesi.

Opinione condivisa dal presidente della Cciaa Adalberto Valduga, secondo il quale "in Italia, in realtà la liberalizzazione si è trasformata in monopolio privato, anche in settori strategici. Per gli imprenditori è molto difficile muoversi in un contesto dove i servizi sono molto più cari che altrove. In questo ambito, un valido aiuto può venire proprio dall'Unione Europea, se sarà in grado di mettere in atto un sistema di maggior equilibrio che difenda anche i più deboli".

I diversi aspetti della liberalizzazione del mercato dell'energia elettrica e del gas sono stati analizzati dal presidente dell'Autorità Alessandro Ortis

che, dopo aver ricordato la necessità di affiancare alla liberalizzazione e alla concorrenza un sistema di regole certe e chiare, ha messo in guardia dal rischio di trasferire la nostra dipendenza dal petrolio in dipendenza, altrettanto pericolosa, dal gas. "Noi - ha detto - da forti importatori di gas, quali siamo, dobbiamo diventare una piattaforma di scambio, un hub d'Europa, per ottenere i vantaggi maggiori. In concorrenza con il transito in Italia, c'è già un'alternativa: il progetto Nabucco che punta a trasportare il gas da Isanbul a Vienna. Gli austriaci stanno già lavorando per questo, mentre noi siamo ancora alle prese con i veti incrociati e i comitati di turno che bloccano qualsiasi cosa. In Friuli Venezia Giulia è già accaduto con la centrale di Amaro. Era idroelettrica, a basso impatto ambientale, aveva tutte le caratteristiche ideali, ma non se ne è fatto nulla".

Raffaella Mestroni

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

De Simon, supera i 31 milioni di euro il fatturato 2004

Un fatturato di oltre 31 milioni di euro, per l'esattezza 31.025.797, in linea con l'esercizio del 2003, con un risultato finale negativo di 399.170 euro: sono questi i dati salienti del bilancio 2004 della ditta De Simon di Osopo in provincia di Udine, azienda leader nella costruzione di autobus interurbani, che è stato ap-

provato dall'assemblea dei soci.

Nel 2004 la De Simon, che ha siglato un importante accordo con la società olandese Daf, ha prodotto e consegnato 152 autobus, attestandosi su una quota pari al 9,4 per cento dello specifico segmento di mercato. Il 2003 si era chiuso con un utile di 24.182 euro su un fatturato complessivo di 31.777.626 euro.

"Il risultato ottenuto -

spiega l'ingegnere Giovanni De Simon, amministratore delegato della società partecipata da Friulia (5 per cento), è stato raggiunto in un contesto negativo per il settore che, seppur in lieve ripresa, registra una forte concorrenza da parte di grossi costruttori nazionali ed europei e un affacciarsi di nuove aziende, oltre alla proposta alla clientela di autobus di media qualità e prezzo estremamente

ridotto, spesso costruiti nei Paesi dell'Est europeo o dell'Estremo Oriente. Il risultato si deve inserire quindi in un momento dove la generale riduzione dei prezzi di vendita penalizza fortemente la nostra presenza sul mercato nazionale".

SAP Business One arriva in regione

Le aziende del Fvg che intendono adottare la soluzione gestionale Sap Bu-

siness One hanno ora un riferimento sul territorio a cui rivolgersi per ottenere la consulenza e l'assistenza necessarie all'implementazione del prodotto nelle aziende. Dall'inizio di giugno Beantech è Business Partner di SAP attraverso il canale di Elsas Domino (SAP Competence Center) per la distribuzione e l'implementazione di SAP Business One. Sap è una società tedesca leader mondiale nella pro-

duzione e distribuzione di soluzioni ERP. In particolare SAP con la soluzione R/3 domina il mercato costituito dalle imprese medio-grandi e si pone tra le più competitive anche nel fiorente mercato delle PMI proprio con Sap Business One.

Queste aziende da oggi potranno contare sull'assistenza qualificata di Beantech, un'azienda informatica di Colloredo di Monte Albano.

PMI al microscopio

Il fondatore Stefano Colonnello ha lavorato al Centro ricerca della Camera di commercio

Mcf, impresa specializzata nella protezione dalle radiazioni

di Marco Ballico



Stefano Colonnello

Alle spalle un lungo lavoro interdisciplinare nella ricerca e nella protezione dalle radiazioni ionizzanti. Studi di fisica, statistica, scienze ecologiche e meteorologia si sono sommati nel tempo alla più alta tecnologia strumentale. Da questo impegno costante nasce, nel 1997, la Mcf, con sede a Pasion di Prato, azienda specializzata nella sicurezza e nella protezione dai rischi derivanti dall'utilizzo delle varie tipologie di radiazioni, a beneficio sia dei lavoratori sia dell'intera comunità e dei singoli cittadini.

A fondarla è Stefano Colonnello, che si tuffa nella nuova realtà imprenditoriale dopo aver maturato

una lunga esperienza al Centro ricerca applicata e documentazione della Camera di commercio, in qualità di responsabile dei laboratori di ricerca (datazione di reperti archeologici mediante la tecnica del C-14, autenticazione di reperti storici in ceramica, dosimetria delle radiazioni ionizzanti) e dopo essere stato inserito nell'elenco degli esperti qualificati nella protezione dalle radiazioni ionizzanti, una figura prevista per legge a tutela dei lavoratori e della popolazione nei casi di utilizzo di sorgenti radioattive.

La presenza di inquinanti prodotti dall'azione dell'uomo all'interno dei luoghi di lavoro così come negli ambienti abitativi impone sempre maggiori attenzione e controllo per accertare l'esistenza di reali pericoli per la salute. "La nostra azienda - spiega il titolare della Mcf - è dotata di una serie di laboratori specializzati, fissi e mobili, in grado di creare sistemi di radioprotezione, misurare il livello di assorbimento per chi lavora a contatto con radiazioni ionizzanti, rilevare l'esistenza di fattori contaminanti negli alimenti, valutare i

livelli di gas radon nei terreni e nei fabbricati, individuare i campi elettromagnetici e quantificarne la portata".

Ma chi è il cliente della Mcf? "Siamo contattati principalmente da industrie dotate di apparecchiature sofisticate e dal settore sanitario della pubblica amministrazione, in cui il ricorso a tecnologie avanzate implica l'impiego di sostanze radioattive e di raggi X, che si accompagnano alla proliferazione di campi elettromagnetici generati per migliorare le telecomunicazioni, la diagnostica e la terapia medica. Infine, ci sono anche privati che si preoccupano di accertare l'eventuale presenza di radon tra le mura domestiche".

Nessun dubbio sulla qualità dell'indagine. Attraverso tecnici che da oltre vent'anni si occupano di queste problematiche, "Mcf - prosegue Colonnello - ha attrezzato laboratori altamente specializzati di dosimetria delle radiazioni ionizzanti, di spettrometria nucleare beta e gamma e per la misurazione del radon. Per assicurare l'affidabilità e la ripetibilità dei risultati delle

misure, i sistemi sono sottoposti costantemente a taratura e a un programma di assicurazione della qualità dei dati comprendente la partecipazione a interconfronti internazionali".

Come obiettivi a breve termine l'azienda punta a fornire alle imprese edili una sorta di "certificazione di qualità" per le abitazioni e una collaborazione fattiva per implementare gli eventuali interventi migliorativi.

Profilo d'impresa

La società Mcf ha sede a Pasion di Prato, in via Beorchia 16. Fondata nel 1997 da Stefano Colonnello, è specializzata nella protezione dell'ambiente dai rischi derivanti dall'utilizzo di sostanze radioattive, dalla presenza di campi elettromagnetici e di gas radon. Grazie a un costante investimento nella strumentazione e alla collaborazione di professionisti altamente qualificati, Mcf è l'unico laboratorio del Friuli Venezia Giulia a offrire servizi specifici nell'ambito della misura delle radiazioni ionizzanti. La struttura si avvale dell'apporto di uno staff di 10 tecnici e nel 2004 ha raggiunto un volume di affari di 600 mila euro.

Contatti: telefono 0432-644018, fax 0432-644091, e-mail: info@mcfambiente.it, sito: www.mcfambiente.it.



I laboratori hanno mezzi per contrastare il pericolo ambientale

Cerca radon, uranio e gas inodori

Mcf pensa agli inquinanti prodotti dall'uomo - campi elettromagnetici, rumore, vibrazioni, emissioni in atmosfera di solventi - e a quelli naturali, per esempio il gas radon, un gas inodore e insapore prodotto dal decadimento radioattivo dell'uranio presente nel terreno. In tracce l'uranio è presente quasi ovunque nel sottosuolo. Le rocce che hanno un maggiore contenuto di uranio/radio (tufi, granito e porfido) possono emanare maggiori quantità di radon: più il sottosuolo è permeabile, più è facile che il radon riesca ad arrivare fino in superficie.

Mentre all'aperto il radon volatilizza rapidamente, negli ambienti chiusi esso può concentrarsi. Alcuni studi nell'ultimo decennio hanno dimostrato che l'inalazione di radon ad alte concentrazioni aumenta di molto il rischio di tumore polmonare: in alcune regioni europee, il radon pare essere la seconda causa

in ordine di importanza di cancro ai polmoni. "I laboratori della Mcf - spiega il titolare Stefano Colonnello - hanno i mezzi e le conoscenze per contrastare il pericolo ambientale che l'Organizza-

zione mondiale della Sanità ha inserito nel Gruppo 1 degli agenti cancerogeni conosciuti. Tre sono i nostri approcci fondamentali: approfondire la comprensione della situazione del luogo riguardo

ai rischi legati alla presenza di radon, fornire informazioni alla popolazione, aiutare a realizzare soluzioni al problema del radon non appena esso sia stato identificato".

Ma l'inquinamento è

molto vario. La ricerca di comodità e di comfort di livello sempre più elevato comporta la presenza, negli ambienti in cui trascorriamo il nostro tempo, di un grandissimo numero di sorgenti elettromagnetiche: tv, radio, telefoni, linee elettriche. "Il rischio di effetti nocivi - precisa Colonnello - dipende dalla loro intensità: nella maggior parte dei casi, allorché i campi sono generati da trasmettitori lontani o da generatori a bassa potenza, le ricadute sono trascurabili. Sussistono però, seppure in misura limitata, zone in cui ci è possibile essere esposti a campi significativi. In tali casi è necessario analizzare dettagliatamente il problema e cercare di porvi rimedio, riducendo al minimo indispensabile la potenza dei generatori o allontanando dai luoghi abitati le sorgenti più critiche".

Anche nelle strutture di diagnostica vi è l'utilizzo di sostanze radioattive e di raggi X. Per ridurre i

rischi connessi, una recente legge prevede l'obbligo, da parte di organismi pubblici, di severi controlli di qualità sugli apparecchi di diagnostica radiologica, al fine di ottimizzare i risultati con l'impiego del minor quantitativo possibile di radiazioni. A loro volta, le aziende sanitarie si avvalgono di esperti come i tecnici della Mcf per la verifica periodica del mantenimento dei requisiti minimi di sicurezza.

Anche in ambito industriale vi è un utilizzo di sostanze radioattive, regolato da precise norme di legge. In particolare la tutela dei lavoratori dalle radiazioni ionizzanti è contemplata fin dal lontano 1964, con una serie di direttive cui i responsabili delle aziende devono attenersi mediante la consulenza e la supervisione di un esperto qualificato nella protezione dalle radiazioni (Stefano Colonnello è iscritto nell'elenco nominativo tenuto alla Direzione nazionale del Lavoro), che progetta le schermature ed esegue periodiche misure al fine di garantire che non ci siano rischi per i lavoratori e per la popolazione.



PMI al microscopio

L'impresa tarcentina nata nel '68 nell'ex essiccatoio bozzoli di Pavia di Udine

Friulprint, prima in Italia a stampare tessuti con il Pc

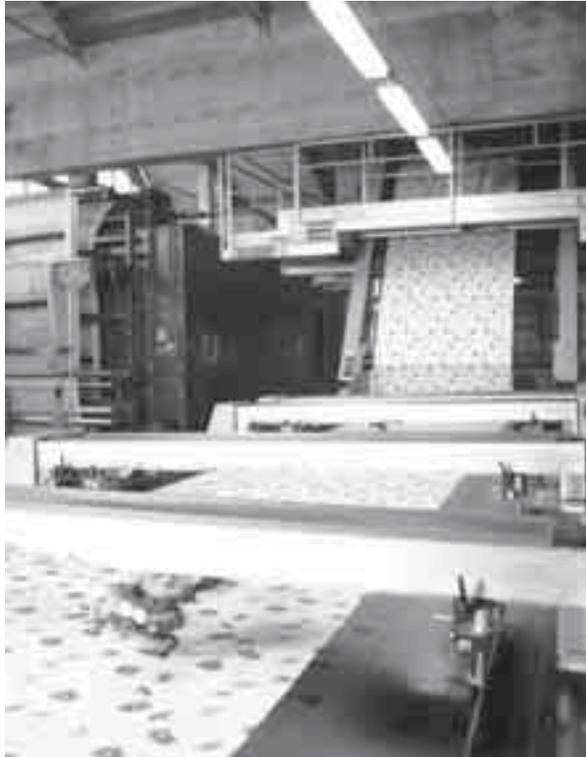
di Rosalba Tello

La tecnologia del pensiero è la tecnologia più avanzata che l'umanità possiede. Lo spazio delle idee è il luogo in cui più felicemente abita il pensiero. La filosofia di Enzo Pertoldi, titolare della Friulprint di Tarcento, è condensata in queste frasi essenziali, da cui si evince come il senso estetico e l'esperienza, accompagnati da un pizzico di genio, guidino le creazioni di questo intraprendente imprenditore che ha saputo trasformare una bottega artigiana, nata nel '68 nei locali dell'essiccatoio bozzoli di Pavia di Udine, nell'attuale struttura industriale, sorta nel '73 nell'area in cui risiedeva l'antica filanda Pividori di Collalto e oggi sede della Friulprint.

Unica in Friuli e prima in Italia a usare alta tecnologia per stampare direttamente sul tessuto col computer, l'azienda di Tarcento annovera da anni tra i suoi maggiori clienti i grandi stilisti (Armani, Krizia, Versace) e i marchi più prestigiosi del comparto sportswear e moda come Sixty, Diesel, Murphy, Nike. "Quando ho cominciato quest'avventura - spiega il titolare, che lasciò il suo lavoro alla Zanussi come capo-ufficio della progettazione per seguire il fratello

Marco (ora titolare della nota serigrafia Pertoldi, tra le più importanti al mondo) -, il regno della stampa su tessuto era ancora Comò". Il fondatore della Friulprint fu quindi il primo, e per molto tempo l'unico, ad affrancarsi dal monopolio comasco, oggi in crisi perché "non si è cambiata mentalità, così quel regno è decaduto".

L'azienda friulana vende i suoi bei tessuti, stampati con tutte le tecniche, sia in Italia - in particolare nel Triveneto, che rappresenta la zona più fertile, "con un buon potenziale tessile" - sia in Europa, alla quale è destinato circa un 20% della produzione, "ma i miei tessuti arrivano anche in America - aggiunge Pertoldi -. Inoltre c'è in piedi un progetto di possibile collaborazione con la Cina, che necessita di importare il made in Italy. Noi trasformiamo la loro materia grezza per rivendergliela". Proprio coi cinesi, però, Enzo Pertoldi ebbe un'infelice esperienza, tempo addietro: "Alla fine degli Anni 80, fui contattato dal Ministero cinese della piccola industria, mi convocarono e li feci dei contratti. Venne poi una delegazione nella mia azienda, per siglare un accordo di joint-venture; il risultato fu che i miei progetti furono copiati, così



come le mie macchine. Mantenni il rapporto di collaborazione con i cinesi ancora per qualche anno, poi capii che erano inaffidabili e dissi basta".

Da allora Pertoldi produce e lavora le materie prime con manodopera italiana, e investe solo in Italia ("quello che pensavo di creare in Cina l'ho fatto qui, a casa nostra"), puntando sull'unico vero diffe-

renziale che rende i prodotti made in Italy superiori alle imitazioni: la qualità, accompagnata dal binomio ricerca e innovazione. "È il nostro credo, e i risultati ci sono, nonostante il mercato sia critico. Sulla bassa qualità non potremmo mai essere competitivi, scordiamoci la grossa produzione a prezzi stracciati (chi la fa è fermo). Preferisco investire nella tecnologia e nei

servizi, selezionando la clientela". Secondo Pertoldi, è importante non creare allarmismo, anche se la situazione economica - non soltanto del settore tessile - non appare rosea: "Quest'atteggiamento porta al pessimismo e così la gente tende a non comprare. Ma anche in Cina, prima o poi, passeranno sotto le forche caudine...". In attesa che si ristabilisca l'equilibrio con la concorrenza orientale, Friulprint continua con la linea degli investimenti, dall'acquisto dei macchinari di ultima generazione - cui è destinato almeno un 10% del fatturato annuo - allo sviluppo delle risorse umane. "Ho degli ottimi collaboratori - riferisce il titolare -, siamo come una famiglia. Mi affido a delle brave diplomate alle scuole dell'arte, che hanno dimestichezza coi colori e gli accostamenti". Nel reparto "just in time", l'impianto "ink-jet" trasferisce trame e disegni direttamente dal computer a plotter di stampa, "realizzando sfumature altrimenti impossibili", e garantendo una riproduzione fedele di trame e disegni.

Resta fondamentale comunque il lavoro manuale, "come quello svolto da chi prepara le campionature da mandare ai clienti per accettazione, o da chi segue

la macchina rotativa che lavora su due turni, e quella piana a un turno". Il futuro dell'azienda si chiama Luca, il primogenito di Enzo: neolaureato in Economia aziendale, sta affiancando il padre nell'evoluzione di questa realtà imprenditoriale, dimostrando di avere tutte le carte in regola per proseguire negli anni a venire i successi ottenuti dal fondatore di Friulprint.

Profilo d'impresa

L'attività produttiva di Friulprint - che ha sede a Tarcento in località Casali Pividori 7, telefono 0432-785957, info@friulprint.com - www.friulprint.com - si svolge su una superficie totale di duemila mq, quattromila dei quali coperti, con un'area dedicata alla ricerca e allo sviluppo tecnologico. Trent'anni or sono, Friulprint partì con Manomacchina, lunga 40 metri, che già allora assicurava una produzione di 300 metri l'ora contro i 30 del lavoro manuale. Oggi la capacità produttiva è di oltre duemila metri l'ora, tra le più alte del comparto, un plus valore che ha portato la Friulprint a un livello di prestigio nello scenario competitivo mondiale.

Enzo Pertoldi: "Le capacità umane la nostra migliore risorsa"

Ricerca e innovazione a base del nostro successo

Il nostro punto di forza? Evitare ogni genere di uniformità, producendo secondo criteri di flessibilità e dando sempre priorità alla qualità. È questa la ricetta del successo di Friulprint, un'azienda in salute, nonostante i tempi bui del settore, che può

vantare un tasso di fidelizzazione al proprio brand tra i più alti del settore. "Crediamo nella collaborazione e nel valore delle risorse umane - spiega Enzo Pertoldi -, senza mai perdere di vista l'innovazione, la ricerca, l'assistenza. Possediamo inoltre un tasso di specializzazione tra i più elevati, sia a livello progettuale sia produttivo".

Affascinante la tecnologia utilizzata in quest'industria artigianale (macchina di stampa rotativa, stampa piana, polimerizzo, vapore, lavaggio, trattamento compattazione e stampa

ink-jet per campionature o quantitativi minimi), la cui produzione verticale a ciclo completo viene sottoposta a un rigido controllo di qualità direttamente in sede. Tutta la preparazione dei coloranti si effettua con una cucina-colori, governata da un computer e automatizza-

ta; le lavorazioni sono a basso impatto ambientale e nel rispetto delle leggi.

Attualmente - aggiunge il titolare - stiamo collaborando con l'ente Friuli Innovazione e l'Università di Udine a un importante progetto, di cui Friulprint è capofila, relativo agli im-

pianti di depurazione, al fine di individuare nuove soluzioni per un maggiore rispetto dell'ambiente. Abbiamo offerto il terreno per le sperimentazioni investendo, grazie anche ai fondi regionali, in questa interessante ricerca. E i primi risultati sono eccezionali".



PMI al microscopio

La prima attività a Salino, ora Carla Gaspari è nel centro di Tolmezzo

Parrucchiera per necessità, oggi ha un salone con 11 dipendenti

di Gino Grillo



Carla Gaspari

«È stata una scelta che non volevo fare.» Si sofferma su queste parole, pensa e fra sé e sé e mormora: «forse una scelta accettata allora, ma che ora assolutamente non rimpiango». Poi, continua: «Volevo studiare: invece la situazione economica della mia famiglia non me lo ha permesso». Inizia a raccontarsi così Carla Gaspari, una bella donna, giovanile, che tradisce l'età solo quando accenna ai suoi esordi. «Quarant'anni fa, nel 1965, volevo andare a scuola.» Ma i suoi genitori, pragmatici, l'hanno messa davanti alle sue responsabilità. Andare a scuola comportava il collegio, spese di viaggio e di permanenza in città,

foss'anche la vicina Tolmezzo. I soldi a casa erano pochi, così le dissero di cercarsi un lavoro. Cosa fare? «Vedi cosa manca in paese e apri una attività in proprio» Così, nella piccola frazione di Salino, nella valle dell'Incarojo, in comune di Paularo, Carla decise di mettersi in proprio: o sarta o parrucchiera. Due attività non presenti in paese. Scelse la parrucchiera, decise di fare l'imprenditrice di se stessa. Una scelta che avrebbe voluto trasmettere agli altri, ai tanti giovani. «Invece ho due figli, Aldo e Federico, che non hanno voluto seguirmi: sono ingegneri. Hanno scelto quello che avrei voluto fare io, studiare. Ma oggi guadagnano alla lunga meno di me». Eccola quindi nel lontano 1965 adattare una stanza della casa dei genitori a salone di parrucchiera per signora. «Una volta esisteva la distinzione: ora non più. Oggi si è parrucchieri unisex, sia per uomini sia per donne». La caparbia e la voglia di emergere di Carla hanno l'hanno portata a fare il grande passo. «Salino mi stava stretta, così ho deciso, nel 1973, una volta acquisita abbastanza esperienza, anche di vita, non solo di lavoro, di trasferirmi in via della Torre.» Una laterale all'inizio di via Matteotti, in centro a Tolmezzo.

«Il settimanale Panorama le ha dedicato un servizio»

Anche qui una piccola stanza: solo 18 metri quadrati. Dapprima da sola, poi, vista la sua estrosità, bravura e voglia di fare il lavoro ha cominciato a crescere.

«Ho iniziato a lavorare con una apprendista, poi ad aiutarmi è venuta mia sorella Ivana, di 7 anni più giovane.» Un inizio d'altri tempi, con le signore che attendevano sul marciapiede, all'esterno, il loro turno per la messa in piega. Da qui l'esigenza di cambiare sede. Un altro posto «scomodo», nella più centrale Galleria Cavallino, ma al primo piano. «Si sa - conferma Carla - che più scalini si debbono fare, meno clienti entrano nei locali. Ma qui non abbiamo neppure il tempo di fare ferie. Non chiudiamo mai. Facciamo ferie a turni.»

La grandiosità del suo salone, in un luogo come la Carnia, ha stupito anche i redattori di Panorama, che le hanno dedicato, non molto tempo fa, un servizio sulle pagine del loro giornale. Quindi, a una apprendista ne seguirono altre. «Quan-

do poi, terminato il periodo di praticantato, divenivano operaie, come facevo a mandarle via? Il lavoro non mancava, così ho iniziato a ingrandirmi.» Un maquilage al salone, ora ampio e moderno, quasi alieno all'ambiente montano, tanto che difficilmente ci si riconosce in Carnia, a Tolmezzo, piuttosto che in una grande città, che ha visto più di un rinnovamento e di un ingrandimento in campo spaziale. Per il domani si vedrà. «I miei figli non hanno voluto seguirmi in questa impresa. Ma non si può buttare via una cosa che funziona alla grande. Il futuro del salone è nelle mani delle maestranze. C'è gente che lavora con me da 25 anni. Anche i più giovani sono motivati: saranno loro a continuare, a portare avanti il salone, quando mi

«Il lavoro non manca c'è spazio per i giovani»

ritirerò». Una Carla solare, propositiva e ancora entusiasta, protesa verso il futuro: «Crisi? La gente ha semplicemente cambiato modo di spendere i soldi. Bisogna aggiornarsi ai tem-

pi e anticipare le richieste del mercato. Qui il lavoro non manca, anzi».

«Vorrei che i giovani si dedicassero maggiormente

a diventare imprenditori di se stessi. Starebbero meglio sicuramente, sia economicamente sia moralmente.»



Profilo d'impresa

La Acconciature Carla Gaspari è in via Matteotti 6/A a Tolmezzo (0433-2481) E mail: acconciaturecarla@libero.it. È uno dei più importanti saloni della regione, con 11 dipendenti, oltre alla titolare, che opera da quarant'anni in un territorio, la Carnia, non certamente fra i più prosperi. Carla Gaspari, che è pure rappresentante all'interno della Confartigianato per la specialità, assicura che saloni da parrucchiera con così tanti collaboratori sono in Fvg solo 3 o 4, ubicati a Pordenone e Trieste. Tremila le operazioni effettuate mediamente in un anno: un numero eccezionale. L'atelier di Carla è al primo piano della galleria Cavallino.

Collabora con saloni di Milano, Parigi e Londra

Il segreto? Formazione permanente

Eletta, Carla non si ferma al solo suo lavoro di parrucchiera. Un reparto del salone è diviso dal resto: qui si accingono le capigliature agli uomini. «Abbiamo dovuto suddividere la zona. Specie gli uomini qui, in Carnia, sono restii a mescolarsi con le donne». Dove eccelle il salone è nei servizi. Più che salone di parrucchiera, dove sistemare permanenti e tagli di capelli, si parla di consulenza dell'immagine. «Il nostro credo è armonizzare la figura completa del nostro cliente». A chi si avvicina alle comode poltrone, viene chiesto di alzarsi, di farsi vedere nel suo insieme. Quindi si viene consigliati, tenendo conto dell'insieme dell'individuo, di come farsi il taglio: tutto personalizzato, con un occhio, ma non necessariamente, alla moda. Più importante è che la persona si senta a proprio agio, in un contesto globale di im-

agine della persona stessa. «Vogliamo far tirar fuori al cliente la sua personalità, il suo lato migliore».

E si può credere che ci riescano, se la loro clientela è per lo più affezionata, creata da passa parola, da

clienti-amici che arrivano sin qui, a Tolmezzo, per andare da Carla a farsi i capelli, da Sappada, Tarvisio,

Udine e anche da altre parti della regione. Le 12 persone impegnate nello studio di Carla sono in continuo stato di formazione: «Siamo associati alla cooperativa Arte e Studio di Desenzano. Sistematicamente prendiamo parte ai corsi di aggiornamento sia in Italia sia all'estero». Ecco quindi esperienze in comune con i più grandi studi e saloni d'Europa, a Milano, Parigi, Londra». Conscia del suo valore, e dei suoi obiettivi, Carla prosegue: «Diamo consulenze, cerchiamo di fare star bene il cliente. Non necessariamente seguiamo la moda, quando personalizziamo il nostro lavoro a seconda delle esigenze della clientela».

Per fare ciò anche le attrezzature del salone sono all'avanguardia, con sistemi che studiano e analizzano pure la cute del capo per vagliare eventuali allergie, problemi e stato di

salute della pelle e del capello in se stesso. «Le grandi firme collaborano facilmente con coloro che danno servizi apprezzati dalla clientela. E poi - prosegue Carla - così abbiamo, anche noi parrucchieri, più peso per trattare con i colossi mondiali del settore». Altro punto focale del salone Carla è il colore. Fedele all'assioma che non tutto quello che è naturale è bello, qui si ricercano soluzioni personalizzate per ogni testa. L'attività del salone non si ferma al salone stesso. Carla si interessa di arte e cultura, organizzando eventi di grosso calibro, quali mostre fotografiche a Palazzo Frisacco con Francesco Cito, o di sfilate di moda, per le quali viene chiamata in tutt'Italia ad acconciare le modelle. Modesta, non vorrebbe farlo sapere, ma non fa regali di Natale ai clienti. I suoi impegni sociali, come sempre, volano più in alto, con sostegni sostanziali alla Casa di riposo locale e con altri interventi, come offrire una giornata di lavoro a favore delle vittime della guerra in Kosovo.



PMI al microscopio

La cooperativa di Tarcento produce un migliaio di vegetali l'anno

Ecolomb, nata per produrre humus ora è attiva nella flori-orticoltura

di Giada Bravo

Duecentomila primule, centomila gerani, sessantamila stelle di Natale, cinquantamila ciclamini, trentamila surfinie oltre a cinquecentomila piante da orto, per una produzione che sfiora il migliaio di vegetali l'anno. Ecco i numeri della Ecolomb, una cooperativa nata nel 1985 con la produzione di humus – da cui deriva il nome dell'azienda, ovvero ecologia con lombrichi –, ma che nel tempo, precisamente tre anni dopo, si è evoluta per esigenze di mercato orientando la propria filosofia sulla coltivazione di floricoltura e orticoltura. “Abbiamo cominciato con la produzione di humus – spiega l'amministratore delegato Risieri Sant – perché proprio con l'humus, terriccio trasformato dai lombrichi, si rigenerano i microrganismi del terreno bloccati magari dal concime chimico gettato dagli agricoltori per annientare i parassiti. Dopo qualche anno, però, ci siamo evoluti anche per dar lavoro ai 18 soci che allora si impegnavano nella cooperativa. Ci siamo quindi dedicati ai fiori e alle piante da orto continuando però a puntare anche sulle



tecniche biologiche e continuando pure a utilizzare il nostro humus”. Il 1988, quindi, è stato in pratica l'anno della prima svolta dell'azienda che ha cominciato con primule, crisantemi, stelle di Natale, gerani e ciclamini, per proseguire poi anche con moltissimi altri tipi di fiori da ornamento e con piante da orto, da giardino, da frutto e da bordura. La Ecolomb, inoltre, propone terricci ecologici arricchiti appunto da humus in quantità ottimali per ogni tipo di coltivazione e semina. “Raggiungiamo una produzione annuale – dice Sant – che sfiora il migliaio di piante, però la nostra

azienda punta sì ai numeri, ma soprattutto sulla qualità del prodotto che è poi il biglietto da visita che ci presenta e che ci fa conoscere sia tra i privati sia tra i grossisti”. Con il passare del tempo, però, la cooperativa si evolve anche dal punto di vista organizzativo. Il 2005, infatti, è un anno che segna un altro importante passaggio per l'azienda di Tarcento: la modifica dell'atto costitutivo.

“Dovevamo adeguarci alle nuove norme in materia di cooperative – spiega ancora Sant – e così quest'anno abbiamo deciso di modificare l'atto costitutivo. Da diciotto soci allora la

cooperativa oggi comprende cinque persone che poi costituiscono il direttivo che ha un presidente, un vice, un amministratore delegato, un consigliere e un socio collaboratore”.

La Ecolomb oggi è divisa in due stabilimenti. Il primo è in via Liruti a Villafredda di Tarcento dove ci sono una ventina di serre riscaldate su una superficie di duemila metri quadrati; il secondo, quello dove c'è anche il punto vendita aperto sette giorni su sette, si trova in via Tricesimo a Loneriaco, sviluppandosi su una superficie di cinquemila metri quadrati su cui ci sono anche altre serre riscaldate.



Profilo d'impresa

La Ecolomb si trova in via Tricesimo a Loneriaco di Tarcento, lungo la strada provinciale che da Fraelacco conduce a Tarcento (telefono e fax 0432-783437). Nel garden – aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 19 e la domenica dalle 9 alle 12 – è possibile trovare terricci, fertilizzanti e piante sia ornamentali sia da orto.

L'azienda, infatti, specializzata nella produzione e nella commercializzazione di vari prodotti a difesa della natura, propone ciclamini, crisantemi, stelle di Natale, primule, viole, surfinie e gerani, ma anche piante da frutto, rosai, terricci ecologici arricchiti di humus, oltre che piante da orto seminate in terriccio con humus naturale predisposte per colture biologiche e biodinamiche.

Il direttivo della cooperativa è composto dal presidente Roberto Sant, dal vicepresidente Paola Sant, dall'amministratore delegato Risieri Sant, dal consigliere Anne Bernadinis e dal socio collaboratore Fiorella Bernadinis.

Così alimenterà il riscaldamento delle proprie serre

Il futuro nel riciclaggio degli scarti vegetali

Il futuro della Ecolomb di Loneriaco di Tarcento è nel riciclaggio degli scarti vegetali. Così infatti l'azienda alimenterà il riscaldamento delle proprie serre mettendo allo studio un macchinario che sfrutti come combustibile non più il gasolio, ma ciò che viene scartato appunto dai boschi

e dai giardini. “Stiamo ancora ragionando sull'idea di partenza – puntualizza l'amministratore delegato Sant –, ma presto arriveremo alla fase concreta perché crediamo fermamente in fonti di alimentazione diverse da quelle tradizionali soprattutto perché siamo alla ricerca di combu-

stibili che non inquinino l'ambiente circostante”. Così facendo, secondo il direttivo della Ecolomb, “saranno smaltiti materiali vegetali d'ingombro sia ai Comuni sia molti altri enti della zona, unendo l'aspetto economico a quello ecocompatibile”. Parola d'ordine per la cooperativa, inol-

tre, è anche la qualità, una qualità del prodotto che si distingue soprattutto per le tecniche di coltivazione applicate dall'azienda che tutt'oggi preferisce non fare utilizzo di fertilizzanti ad alto impatto che possano quindi danneggiare chimicamente il terreno e le stesse colture.

“Qualità – dice ancora Sant – per noi significa puntare sull'aspetto biologico per ottenere piante che sono sane e non trattate da prodotti che nuocciono alla salute”. Fondamentale poi per la politica aziendale è il prezzo che sembra essere la garanzia della qualità dello stesso prodotto che

viene venduto a grossisti e a privati soprattutto sul territorio della regione. “Offriamo al cliente – precisa l'amministratore delegato Sant – un giusto rapporto tra la qualità e il prezzo. In pratica da noi le persone sanno di trovare piante sane che sicuramente dureranno nel tempo”.



PMI al microscopio

Paolo Ballico e Nicola Del Fabro impegnati nell'attività dei loro sogni

Con ArchEdil porte e finestre diventano componenti d'arredo

di Francesca Pelessoni



Non ha ancora un anno di vita, ma è già riuscita a conquistarsi un posto al sole di tutto rispetto nel settore delle scale e delle porte di qualità. Merito della determinazione e dell'intraprendenza di due giovani, Paolo Ballico e Nicola Del Fabro, che, dopo aver maturato un'esperienza pluriennale come dipendenti, hanno deciso di tentare il grande salto e hanno creato nel 2004 la ditta ArchEdil Srl. Un progetto nel quale hanno investito e creduto molto, riuscendo già a ottenere i primi risultati soddisfacenti.

"ArchEdil - esordisce Paolo Ballico - è nata con

l'intento di creare una filosofia nuova per chi deve costruire o rinnovare una casa. L'idea è quella di far diventare una scala, una



porta, una finestra non solo un oggetto fine a se stesso, ma un vero e proprio componente d'arredo". Gli anni di lavoro e l'esperienza maturata hanno permesso ai due soci di capire quali fossero le esigenze del mercato e, soprattutto, le carenze. "La decisione di metterci in proprio - prosegue Nicola Del Fabro - è maturata nel momento in cui ci siamo resi conto che, in questo settore, mancava ancora un punto di riferimento che fornisse prodotti di qualità elevata a una clientela di fascia medio-alta".

La conoscenza dei fornitori c'era già, l'esperienza

anche, e da qui alla nascita di ArchEdil il passo è stato breve. "Abbiamo selezionato solo aziende che curano i propri prodotti nei minimi dettagli, abbinando robustezza e qualità a un design raffinato. Siamo agenti esclusivi per il Friuli Venezia Giulia della rinomata ditta Estfeller, produttrice di scale e pareti scorrevoli, ma commercializziamo anche prodotti di importanti aziende italiane del settore conosciute a livello nazionale".

ArchEdil punta molto l'attenzione sulle scale su misura, rifinite nei minimi dettagli e realizzate con materiali di primissi-

ma qualità. "Ci occupiamo noi della progettazione - sottolinea Ballico -, poi le nostre squadre di artigiani specializzati si occupano della posa in opera, garantendo un lavoro a regola d'arte. In questo settore è importante essere sempre aggiornati e per questo abbiamo seguito i corsi di un'azienda leader nella produzione di scale che fornisce anche un filo diretto con i propri tecnici per la risoluzione di qualsiasi problema". Naturalmente la gamma di prodotti è completata da porte, porte blindate e infissi per una fornitura "all inclusive" che può soddisfare i gusti di una clien-

tela giovane e moderna, amante della tradizione, ma anche attenta alle ultime tendenze in fatto di arredo o affezionata allo stile classico.

"Grazie all'utilizzo di programmi di progettazione, possiamo ricercare le soluzioni tecniche più corrette - spiega Ballico -. Inoltre aiutiamo il cliente nella scelta dei materiali con le caratteristiche più adatte alle sue esigenze e diamo tutti i consigli necessari per abbinare al meglio le finiture all'interno della propria casa".

Soluzioni ricercate, idee innovative, dettagli curatissimi e proposte esclusive (come la splendida e originalissima porta blindata che si apre ruotando su un perno centrale anziché laterale o la porta interna con apertura a 180° e cerniere a scomparsa) fanno di ArchEdil il punto di riferimento ideale per chi vuole costruire o rinnovare la propria abitazione con prodotti moderni e di alta qualità.

Profilo d'impresa

La ditta ArchEdil Srl di Paolo Ballico e Nicola Del Fabro si trova in un nuovissimo complesso situato in via Contonificio 47 a Feletto Umberto, telefono 0432-570047, fax 0432-689682. Costituita nel maggio 2004, la ditta è specializzata nella realizzazione di scale, porte da interni e da esterni su misura, porte blindate, serramenti. È concessionaria esclusiva per il Friuli Venezia Giulia della rinomata azienda Estfeller, leader nella produzione di scale da interni. La clientela proviene principalmente dalle province di Udine e Pordenone. L'ampio e luminoso negozio dove è esposta una campionatura dei prodotti forniti da ArchEdil copre una superficie di circa 300 metri quadrati, compreso il magazzino. Tra i marchi commercializzati figurano Henry Glass per le porte in vetro, Pivato per le porte in legno e Oikos per le porte blindate. Il sito internet www.archedilsrl.it, curato e agile da consultare, riporta un'ampia gamma di proposte, corredate di numerose e dettagliate fotografie.

ArchEdil sarà presente in autunno alla Fiera di Pordenone per il Salone internazionale della sedia (3-11 settembre) e alla Fiera della Casa Moderna di Udine (24 settembre-3 ottobre).

Il negozio-show room è a Feletto Umberto

Duecento metri quadrati di design

Entrando nel negozio-show room ArchEdil di Feletto Umberto si avverte subito un tocco particolare. L'ampia e luminosa vetrata d'ingresso dà respiro al grande salone e denota fin da subito, nell'essenzialità della scritta grafica, quello che sarà lo stile all'interno. Un ambiente caldo e accogliente, dove - invece della solita rassegna sovraffollata di articoli e cartelli pubblicitari con prodotti, colori e materiali di ogni tipo - sono stati pensati dei singoli *corners* a tema.

All'avanguardia anche nell'esposizione, lo show room da 200 mq dà possibilità a chi lo visita di poter toccare con mano il prodotto scelto, verificandone qualità e design. Semplicità e chiarezza caratterizzano gli ampi spazi che i due titolari hanno voluto realizzare in sintonia con uno stile sobrio ed elegante, proponendo al cliente poche e mirate soluzioni che potranno essere ampliate a

tavolino con una consulenza specifica.

Ad accogliere i visitatori sono innanzitutto i pezzi forti della collezione di raffinate porte a vetro (vere e proprie "sculture trasparenti" firmate da grandi nomi dell'arte e del design italiano, con inserti di tessuto, murrine, decori vari), cui si contrappongono specularmente alcune soluzioni per scale da interni. Proseguendo nell'ampio salone si passa dal vetro al calore del legno con l'angolo delle porte da interni e delle porte blindate, disponibili in diver-

se soluzioni. Infine, i serramenti, un settore che completa la gamma di prodotti di qualità offerta da ArchEdil.

"Abbiamo concepito lo show room non come una serie di ambientazioni - spiega Nicola Del Fabro -, ma come un'esposizione di ampio respiro, suddivisa in *corners* che permettono ai clienti di constatare il valore, l'estetica e il design dei nostri prodotti. Sono tutti articoli di qualità certificata, selezionati con un'attenzione particolare alla resistenza, alla durevolezza,

all'isolamento termocustico e alla solidità". I prodotti presentati, infatti, sono frutto di un'accurata ricerca che li pone, per l'alta qualità delle materie prime utilizzate nella produzione, per la cura doviziosa dei particolari e per la costante evoluzione tecnico-innovativa, ai vertici del mercato nazionale.

Le richieste della clientela vengono studiate nei minimi dettagli, mettendo a disposizione uno staff tecnico capace di dare consulenze a 360 gradi. "Effettuiamo sopralluoghi gratuiti - prosegue Del Fabro - per riuscire a trovare le soluzioni adatte ai progettisti e ai clienti più esigenti, senza trascurare il preventivo che deve essere formulato nel modo più reale possibile".

Dotata di squadre di tecnici esperti, preparati e aggiornati con continuità, ArchEdil garantisce un accurato servizio di posa in opera e di assistenza pre e post vendita. "La



PMI al microscopio

L'impresa è gestita dai cugini Cristian e Diana - Il 65% della produzione è esportato

Beltrame, 25 ettari di qualità nella Doc Friuli Aquileia

di Adriano Del Fabro



Cristian e Diana Beltrame e l'enologo Giuseppe Gollino

I pavoni, secondo gli antichi romani, erano un simbolo di immortalità. E proprio per questo erano sempre presenti nei giardini dei nobili, anche nei secoli successivi. Non principalmente per questo, però, la Tenuta Beltrame di Bagnaria Arsa li ha scelti come marchio aziendale. Il motivo è un altro e fa parte integrante della filosofia dell'impresa agricola della Bassa e del suo modo di lavorare. Infatti, il regale uccello richiama il territorio, in quanto ci troviamo all'interno del consorzio di tutela vini a Doc Friuli-Aquileia e, proprio nella basilica di Aquileia, in uno dei famosi mosaici che hanno reso celebre questo nostro monumento in tutto il mondo, sono raffigurati i pavoni che hanno ispirato i Beltrame.

Naturalmente, nella bella meridiana affrescata su uno dei muri aziendali, i colorati uccelli beccano un grappolo d'uva, visto che la Tenuta Beltrame ha dedicato 25 ettari dei suoi 40 complessivi alla coltivazione della vite. La bella casa colonica ristrutturata con sapienza e rispetto della tradizione, dove hanno sede gli uffici e la cantina, è inserita nel contesto dell'antico borgo di Privano, dietro la settecentesca villa Antonini Dessj, con gli ordinati vigneti che si estendono fino alla strada statale che da Palmanova, verso sud, porta ad Aquileia e poi a Grado.

I Beltrame sono una famiglia di provenienza rurale, stabiliti a Manzano. Desiderando dare spazio imprenditoriale alla loro voglia di crescere in campo agricolo, dopo aver a lungo cercato un'azienda su cui investire, hanno avuto la possibilità, nel 1991, di poter acquistare la tenuta con relativi fabbricati (in condizioni assai precarie) e terreni in un corpo unico.

Rimboccati le maniche, hanno risanato le antiche strutture murarie, gli edifici dell'azienda e i terreni stessi.

Tutte le superfici desti-



nate a vigneto sono state sistemate posando i tubi del drenaggio tubolare sotterraneo per eliminare eventuali ristagni a livello radicale che potrebbero verificarsi in quei terreni abbastanza argillosi. Per i numerosi vitigni piantati, a bacca bianca e rossa, sono state scelte varietà clonali. Gli investimenti non sono elevatissimi (circa 4.200 ceppi per ettaro), per permettere un buon arieggiamento della vegetazione e spazzare via la dannosa umidità.

Tutto questo sforzo ce lo racconta Cristian Beltrame, trentaquattrenne responsabile commerciale dell'azienda. "La corretta conduzione della vigna - prosegue - è il segreto principale per fare un buon vino". Dunque, potature a

doppio Guyot a tralcio corto, filari inerbiti e sfalcianti con regolarità, abolizione totale del diserbo e rispetto dei parametri ecocompatibili nella gestione dei trattamenti. Nell'attrezzatura laboratorio aziendale, si analizzano i vini prodotti, ma prima di tutto, sottolinea Cristian, le uve. "Se azzechi il giorno di vendemmia giusto, praticamente il vino è già fatto. Puoi scordarti aggiustamenti o altri interventi particolari in cantina".

La tenuta Beltrame non produce uvaggi o assemblaggi di vini, ma ha puntato tutto sui monovitigni, con la consulenza dell'enologo Giuseppe Gollino. È più difficile produrre un buon vino da monovitigno, ma la cosa dà maggiore soddisfazione e rispecchia meglio l'identità qualitativa dell'azienda. Anche sull'uso delle botti in legno, qui a Privano hanno idee proprie. Infatti, tutti i vini vengono maturati in acciaio. Soltanto le riserve passano in barrique, o, meglio, nei più capienti tonneau. Anche in questo caso, i vini non finiscono nel legno a casaccio, ma già al momento della vendemmia (tutta manuale) si sceglie l'uva da cui si estrarrà il succo da affinare nelle barrique. Insomma, dai Beltrame, il legno (poco) è utilizzato più come affinatore che come maturatore. Privilegiare l'acciaio,

comunque, serve a mantenere maggior freschezza ai vini, conservandone il più possibile le caratteristiche tipiche. Si sa che il legno, a volte, se non utilizzato sapientemente, tende a "coprire" alcuni aromi.

Cristian Beltrame è entusiasta quando descrive l'azienda che gestisce con la cugina Diana. Si fa scuro in volto quando si parla di mercato. "È un momento difficile - afferma -, per il vino e per l'economia intera. Io credo che in questi momenti sarebbe necessario avere un'immagine unica, come vignaioli regionali. Ci vorrebbe un marchio uguale per tutti: Friuli, per esempio, per promuoverci insieme nel mondo. Sarebbe necessario ridurre i campanilismi nostrani per guardare a un progetto di lungo periodo. Lavorare solo e ognuno per sé non porta da nessuna parte". E lo dice da persona compe-

tente, in quanto Cristian è il consigliere delegato alla promozione per il Consorzio Friuli-Aquileia, compito che svolge con coerenza in quanto, sulle bottiglie aziendali, il carattere con cui è stampato il termine Friuli è dimensionalmente assai più evidente di quello di Aquileia.

In ogni caso, i giovani Beltrame guardano già oltre i confini regionali e nazionali. I loro vini sono commercializzati per un buon 65% all'estero (Germania, Belgio, Gran Bretagna, Lussemburgo e Usa) e per il restante 35% in Friuli Venezia Giulia e nelle altre regioni settentrionali italiane. Secondo Cristian, il rapporto qualità prezzo delle bottiglie della Tenuta è corretto poiché, per esempio, il vino più caro venduto in azienda (dove si può acquistare direttamente) non supera i 9,5 euro a bottiglia.

Profilo d'impresa

La Tenuta Beltrame s.s. è situata in Località Antonini 4, a Privano di Bagnaria Arsa (telefono 0432-923670, fax 0432-920054, e-mail: tenuta.beltrame@libero.it). Dai 25 ettari di vigneto si producono 100.000 bottiglie l'anno di vino per il 50% a bacca bianca (Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Sauvignon, Tocai friulano e Verduzzo friulano) e per il 50% a bacca rossa (Cabernet franc, riserva e sauvignon; Merlot e riserva; Pinot nero; Refosco dal peduncolo rosso e Tazzelenghe).

I titolari, Cristian e Diana, sono coadiuvati da tre collaboratori fissi e da alcuni occasionali nei momenti di maggiori necessità operative.

In centro a Udine l'impresa gestisce l'enoteca Rialto

Ora si punta sui bianchi e sul Refosco

Guardarsi l'ombelico non va bene, nemmeno per un'azienda di successo come la tenuta Beltrame. Ci vuole il confronto con gli altri vignaioli e il loro lavoro, altrimenti non si cresce. Con questa logica, la famiglia Beltrame ha messo un piede in pieno centro a Udine, prendendo la gestione dell'enoteca Rialto (nella via pedonale omonima). "Guardarsi allo specchio non serve - insiste Cristian -. Assaggiare sempre i propri vini neppure. Ci si fossilizza sui gusti aziendali. L'enoteca ci ha posto nelle condizioni professionali di avere un confronto continuo con gli altri produttori poiché è indubbio che, nel locale, privilegiamo l'offerta dei nostri vini, ma si può chiedere di bere pure altre bottiglie, senza incontrare

alcuna difficoltà. Agli inizi, abbiamo avuto qualche problema di accoglienza, mentre oggi il locale è ben frequentato da gente che ha capito e apprezza la nostra proposta, adeguatamente declinata dai no-

stri collaboratori". Fotografata la situazione, cosa c'è nel futuro della Tenuta Beltrame? "Visto che vengono bene e il Friuli vinicolo si identifica con essi, pensiamo di crescere con la produzione dei

bianchi. Inoltre, sia come Consorzio sia come azienda, stiamo lavorando alla valorizzazione di quel grande autoctono che è il Refosco in cui è coinvolta pure l'Università di Udine. Inoltre, è in corso

d'opera la creazione di uno spazio di bed & breakfast in un fabbricato aziendale di recente ristrutturazione. È anche in questa maniera che si esalta il rapporto tra vino, clienti e territorio".



Donne imprenditrici

Accoglienza, qualità e prezzi all'Antica Colonna in via Vittorio Veneto a Udine

Gianna Toffoletti una "vita" dietro al banco

di Raffaella Mestroni



Gianna Toffoletti

Era ancora piccola, non aveva più di sette-otto anni Gianna Toffoletti, ma già amava stare "dietro il banco". Durante le vacanze scolastiche, infatti, trascorrevano buona parte delle sue giornate nel panificio-pasticceria dello zio, a Tricesimo, alle prese con i sacchetti da riempire, i vassoi di paste da tenere sempre colmi, le bottiglie del latte da sistemare nel frigo. Quando si dice il segno del destino... Ultimata la scuola non ha avuto dubbi: il suo futuro lavorativo sarebbe stato proprio dietro a un bancone. Sceglie il bar perché ama il contatto con il pubblico, è paziente per natura, sorridente e amabile quanto basta, forse un po' timida all'inizio, ma, si sa, la timidezza scompare con l'età. Lavora a lungo in uno storico locale del centro di Udine "Al Pappagallo", dove "si fa le ossa", ma con un'idea fissa. Arrivare, prima o poi, a gestire in prima persona un locale tutto suo.

L'occasione si presenta nel 1991. La Ras Assicurazioni mette in vendita un intero edificio in via Vittorio Veneto e uno degli spazi disponibili fa al caso suo. Piccolo, ma sufficiente per ospitare il genere di locale che ha in mente: un bar-caffetteria dove far colazione al mattino e degustare vino di qualità e stuzzichini nel pomeriggio e la sera. Non ci pensa due volte e apre l'"Antica Colonna".

L'entusiasmo di essere "titolare" e l'esperienza acquisita fanno decollare il locale fin da subito, facendolo diventare il punto di riferimento per moltissime delle persone che lavorano negli uffici dei dintorni, dalle Poste alla Questura. La prima, piacevole sorpresa, gliela riserva la clientela. Molti degli avventori che frequentavano "Il Pappagallo" si trasferiscono e passano da lei per l'aperitivo serale, certi di

trovare non solo vino di qualità, ma soprattutto la cortesia e la disponibilità a "far quattro chiacchiere", commentando i fatti del giorno. Si sa, l'oste è un po' come il parrucchiere, diventa quasi una sorta di confidente, una persona estranea alla vita personale e proprio per questo ideale referente per gli sfoghi, le richieste di consigli, lo scambio di opinioni.

"La gente ormai sceglie di frequentare un locale piuttosto che un altro sulla base di tre elementi - spiega Gianna -: l'accoglienza, la qualità e i prezzi. Tre caratteristiche che ho sempre cercato di mantenere, nella consapevolezza che il bar deve essere un luogo dove, oltre a bere un buon caffè, i clienti devono trovare un'atmosfera rilassata e gradevole. Solo così il rapporto diventa stabile, la clientela si affeziona e i rapporti si mantengono nel tempo".

La conferma viene dai fatti. Nonostante nell'arco di un decennio via Vittorio Veneto si sia "spopola-

ta" (gli uffici della Questura sono stati trasferiti e la parziale chiusura al traffico ha ridotto di molto il passaggio), il locale gestito da Gianna ha mantenuto praticamente inalterato il suo giro d'affari. "Molti dei poliziotti che venivano qui da noi quando finivano il turno - conferma - sono rimasti nostri clienti e la sera passano con i colleghi per un bicchiere di vino e una tartina". Affiancata da Debora, la giovane collaboratrice, e dal marito Massimo che segue la cucina, Gianna è decisamente soddisfatta dell'andamento dell'attività.

"Ci siamo organizzati in modo da offrire anche una buona scelta di piatti veloci - aggiunge -, rigorosamente 'espressi' però. Niente di precotto o surgelato. Mio marito viene da una famiglia di ristoratori, suo fratello (che è il mio mito, il modello a cui guardo sempre con ammirazione anche perché mi ha dato preziosissimi consigli) gestisce il ristorante "Alle Volte" in via Mercatovechio e i suoi genitori avevano un locale a Eraclea, in Veneto, dove ha imparato a cucinare il pesce". E proprio i piatti a base di pesce, offerti alla clientela ogni venerdì, sono il fiore all'occhiello del locale di Gianna.

"I clienti sono diventati molto più esigenti e selettivi rispetto a un tempo - commenta -, amano i piatti semplici ma genuini e possibilmente leggeri, quindi il pesce è molto apprezzato. Lo vorrebbero ogni giorno, se fosse possibile!".

All'"Antica Colonna" apre alle sette del mattino e chiude alle ventuno. Quattordici ore non sono poche, soprattutto per chi, come Gianna, ha due figli, Sara (ventiquattro anni) e Mattia (cinque). "Quando lavoravo "Al Pappagallo" non rientravo mai a casa prima delle ventidue - ricorda - e giocoforza ho un po' trascurato la famiglia. L'idea di gestire un locale in proprio mi ha consentito di scegliere le dimensioni e la posizione e quindi ho potuto riorganizzare la giornata. Soprattutto dopo la nascita di Mattia, infatti, ho sentito l'esigenza di dedicare al mio ruolo di mamma più tempo e adesso lavoro fino alle sedici, mentre il resto della giornata lo trascorro con lui".

Considera Udine una città molto vivibile Gianna, con una buona offerta culturale, ma poco dinamica. "Forse voglio troppo - ammette - perché da un lato cerco la qualità della vita, cosa che una città tranquilla garantisce, ma mi piacerebbe anche che fosse un po' più vivace, più movimentata. Invece, soprattutto negli ultimi anni, il centro ha perso verve, molti cinema hanno chiuso, le compagnie di persone che si davano appuntamento per incontrarsi a Udine, la sera, si sono spostate, probabilmente nei centri commerciali, dove il parcheggio non è un problema e l'offerta di cose da fare molto ampia. Credo che lo spopolamento della città dipenda da una concomitanza di fattori. Il centro si è spopolato perché gli affitti sono al-

ti, sia per i negozi sia per le abitazioni, non ci sono sufficienti iniziative per attrarre le persone, la maggior parte degli edifici sono occupati da uffici che alle sei di sera chiudono, i parcheggi sono dovunque a pagamento e questo ha provocato un progressivo impoverimento del tessuto urbano. La ricetta? Difficile rispondere. Credo che il Comune e le associazioni dei commercianti dovrebbero trovare un dialogo più stretto, concordare l'organizzazione di piccole manifestazioni ed eventi itineranti, che rivitalizzino di volta in volta zone diverse della città, editare una guida di Udine corredata dei locali e della loro

capito perché non sia possibile mettersi d'accordo sui periodi di ferie, per esempio. In una stessa via, in una piazza, in un'area piccola, accade che tutti i pubblici esercizi siano chiusi contemporaneamente, mentre basterebbe un minimo di disponibilità in più per concordare le chiusure scaglionate. Lo stesso problema si ripropone il sabato, giornata in cui c'è meno lavoro perché gli uffici sono chiusi. Qualcuno che lavora anche di sabato però c'è, così come ci sono le persone che vengono in città per una passeggiata o lo shopping. E allora perché non stabilire di comune accordo un turno di rotazione per i saba-



offerta, magari anche in tedesco e sloveno, e distribuirli attraverso un circuito che ne garantisca la diffusione anche oltre confine, per recuperare un po' di flusso turistico".

"Anche noi però dovremmo darci più da fare - aggiunge Gianna -, essere più propositivi e meno individualisti. Non ho mai

ti? Ogni locale, nella giornata del suo turno lavorerebbe un minimo, la clientela sarebbe di sicuro più soddisfatta e anche la città, nel suo complesso, sarebbe meno desolata". Piccole cose ma che, messe tutte insieme, un contributo al miglioramento del servizio lo darebbero di sicuro.

Le aziende informano Le aziende informano

Snaidero prima italiana negli Usa

Snaidero è il primo esportatore italiano di cucine nel mercato statunitense. Primato confermato dalla recente apertura dello show room di Los Angeles, uno spazio espositivo innovativo, carico di design, caratterizzato da ambienti grandi e aperti, progettato dal celebre architetto italiano Giorgio Borru-so. Il nuovo show room Snaidero racchiude in una cornice moderna e inedita tutte le novità e i modelli più importanti, tra cui Acropolis, la cucina rivoluzionaria nella sua circolarità ed ergonomia, disegnata da Piniinfarina. Questo show room è il più prestigioso tra i 26 presenti negli Usa, tutti pensati e progettati per un target di nicchia che ricerca in una cucina la

massima espressione del design e della qualità made in Italy.

Il grande apprezzamento che le cucine friulane hanno ottenuto nel mercato statunitense è stato sancito anche in occasione della "Convention Snaidero Usa", tenutasi ultimamente nella sede dell'azienda a Majano. Questo meeting ha permesso ai rivenditori americani di "vivere" l'azienda e di conoscere il territorio friulano.

Gruppo Cividale fatturato in crescita del 13%

Cresce del 13% il fatturato del Gruppo Cividale che nel 2004 ha raggiunto un fatturato, al netto dell'infragruppo, di 83 milioni di euro, con un incremento del 13% rispetto all'esercizio precedente.

Il bilancio evidenzia un valore della produzione di 94 milioni di euro in forte crescita, come pure l'acquisizione di nuovi ordini, che è risultata superiore del +35% rispetto al 2003. Significativo anche l'aumento della redditività, che evidenzia un margine operativo lordo (Ebitda) di +12 milioni 200 mila euro, pari al +15% del fatturato.

L'utile netto consolidato (che comprende poste straordinarie per +3 milioni 200 mila euro) è risultato di +5 milioni 300 mila euro, dopo aver conteggiato imposte per 2 milioni 400 mila euro, determinando un cash-flow di +10 milioni 500 mila euro, corrispondenti al 13% del fatturato. Il gruppo metallurgico friulano, che occupa complessivamente 800 dipendenti, con stabilimenti in pro-

vincia di Udine, Pordenone, Gorizia, Venezia e Treviso, ha allargato lo scorso anno il suo raggio di azione alla Cina e all'India, acquisendo importanti commesse nel settore dell'energia.

La Fantoni a New York con uno spazio espositivo

La Fantoni continua la sua avventura americana con l'apertura di uno spazio espositivo sulla 24ª strada, un luogo d'incontro per architetti, designer che vogliono toccare con mano e assaporare il design italiano. Grande successo per il party organizzato dalle aziende italiane Fantoni e Adotta in collaborazione con i distributori americani Wing Partners e EvensonBest. L'incontro, svoltosi nel pome-

riggio del 22 giugno nel centro di Manhattan, al numero 340 di Madison Avenue, ha richiamato oltre 500 persone tra giovani architetti, facility manager e rappresentanti di grandi aziende. Entrando dal lussuoso e spazioso atrio e salendo all'11° piano dell'edificio, gli ospiti si sono trovati all'interno di un ambiente completamente inaspettato. Il palazzo è in fase di ristrutturazione da parte della società Maclowe Management e nonostante gli interventi effettuati nel corso dei soli 5 giorni di allestimento, presenta ancora molte caratteristiche che lo rendono "row": il pavimento in cemento grezzo, le luci di cantiere sospese da fili, il soffitto irregolare conferiscono a questo luogo un fascino metropolitano unico.

Attualità

Pesci selvaggi e di allevamento garantiscono centinaia di posti di lavoro

Marano, dalla laguna prodotti di grande qualità

di Bruno Peloi



Alberto Tonizzo e Sergio Bortolusso

Marano Lagunare si regge su un'economia basata sulla pesca. Ne sono coinvolti oltre trecento pescatori (per una settantina di pescherecci e circa duecento piccole imbarcazioni), la maggior parte dei quali sono associati alla Cooperativa Pescatori San Vio. Il pescato supera i 3,7 milioni di kg (1,5 di pesce e 2,2 di molluschi), per un volume d'affari di circa 13 milioni di euro. Il mercato ittico coinvolge un indotto di almeno 200 operatori (pescherie con sede fissa, venditori ambulanti e ristoratori), 25 grossisti e circa 150 artigiani collegati con la cantieristica nautica (maestri d'ascia, meccanici e così via). Sono soltanto alcuni numeri che testimoniano il grande sviluppo che vede protagonista la bella cittadina della Bassa.

Marano, tuttavia, è al centro di alcune tensioni (le polemiche sul mercurio e sulla pesca delle vongole). Sono querelle che troveranno risposte nel tem-

po, sia dal punto di vista tecnico sia da quello politico.

Per quanto riguarda il presunto inquinamento, un aspetto positivo si può però verificare a occhio nudo: le acque della laguna sono molto più limpide di quanto non lo fossero anni addietro, quando il degrado ambientale aveva raggiunto soglie molto alte. Un giro in motoscafo in laguna dà immediata l'impressione di salubrità. Grazie a due guide di "mestiere" - Sergio Bortolusso, produttore di vino, presidente della Doc Annia, nonché vallicoltore, e Alberto Tonizzo, ristoratore (Al Ferarù di Rivignano) e relatore-esperto sui prodotti ittici - abbiamo raggiunto la foce dello Stella. "Questo fiume - dicono Bortolusso e Tonizzo - e anche il Cormor riversano le loro acque dolci nei 1.200 ettari della laguna. Calando la salinità dei bassi fondali, si creano habitat ideali per diverse tipologie di pesce che amano risalire i fiumi".

Acque di qualità, dunque, grazie anche all'impegno costante delle istituzioni preposte: Regione, Comune di Marano e associazioni coinvolte nella tutela dell'ambiente. "Senza scordare - aggiungono Bortolusso e Tonizzo - i controlli puntigliosi e mirati su siti potenzialmente a rischio, effettuati, in primis, da Arpa ed Ente tutela pesca". Va aggiunto che il mercurio è un elemento chimico presente in natura. Certo, vanno rispettati i parametri di legge. Ma va pure precisato che non sempre il pesce (in movimento continuo) assorbe il mercurio dall'ambiente; più a rischio potrebbero essere i molluschi.

La laguna di Marano per la maggior parte del suo territorio è dunque esente da rischi d'inquinamento. E i pesci che vi si pescano si possono consumare in sicurezza.

Problema vongole. Con il paventato blocco dell'utilizzo dell'attrezzo meccanico nei mesi freddi, di fatto s'impedirà la raccolta di questi molluschi; non è infatti ipotizzabile, per motivi termoclimatici, la pesca manuale, con le persone immerse per diverse ore nell'acqua e nel fango. In questo caso, per arrivare a una soluzione auspicabilmente positiva bisognerà attendere qualche mese. "Se la situazione non si sbloccherà, i veri guai per noi - dice Giovanni Raddi, presidente della cooperativa - arriveranno in autunno-inverno. Le nostre proposte sono sul tavolo

dell'assessore regionale competente, Enzo Marsilio. Le esamineremo con lui a settembre. Confidiamo nella sua lungimiranza: è in ballo il lavoro di 200 persone".

Ma veniamo all'attività dei pescatori. In laguna, oltre alla cattura di pesce selvaggio (non allevato), da anni ha preso corpo anche l'acquacoltura, su cui si regge una parte importante dell'economia locale. A Marano in prevalenza si praticano l'acquacoltura estensiva e la vallicoltura, nelle quali l'impatto ambientale è quasi nullo. Vi si allevano soprattutto specie pregiate: orate, branzini e cefali. La seminestiva è dedicata in buona parte alle vongole. L'intensiva prevede l'allevamento in vasca sempre di specie pregiate.

Nell'estensiva, gli avannotti sono catturati in laguna e allevati in valle. L'habitat acquatico non subisce modifiche né con sostanze organiche né con mangimi (in acqua non c'è l'intervento dell'uomo). Nell'intensiva, gli avannotti sono prodotti in cattività. Dapprima li si porta dalla forma di uovo a quella di pesce, poi alla forma adulta; infine, s'ingrassano per il raggiungimento della taglia commerciale. L'allevamento in vasca prevede l'intervento dell'uomo: aggiunge sostanze organiche per creare l'habitat, rifornisce mangimi e inietta ossigeno liquido in acqua (la produzione è molto costosa).

Ma c'è un ulteriore ele-

mento a garanzia dei consumatori: la certificazione di qualità. Dal 2004, infatti, è in corso un progetto di certificazione ambientale, finanziato dalla Regione. Si tende a certificare il processo produttivo dell'allevamento del pesce di valle, imponendo standard comportamentali elevati, per garantire un sistema di allevamento il meno impattante sull'ambiente e il

più corretto dal punto di vista produttivo. Con la possibilità di fare un ulteriore passo verso la valorizzazione delle produzioni locali. Infatti, accanto alla certificazione ambientale, si vuole dar vita a un percorso di certificazione di qualità del pesce di valle, creando appositi disciplinari di produzione per garantire, quindi, non il processo ma il prodotto.



Sono attivi 70 allevamenti in acqua dolce

Trote, in Friuli le migliori d'Italia

Chiare, fresche, dolci acque... Grazie a esse, si può ben dire che in Friuli si producano le migliori trote d'Italia. Di ottima qualità, ma anche copiose. Talché questo segmento degli allevamenti ittici risulta essere molto importante per l'intera economia regionale, e per quella friulana in particolare. In quanto a produzione, il Friuli Vg primeggia in Italia. Secondo dati desunti dall'esperto Amos D'Antoni, in regione gli allevamenti in acqua dolce sono 70, quelli in acqua salata o salmastra 63, per un totale quindi di 133 allevamenti.

La produzione globale in acqua dolce di trote Iridea

e Fario tocca medie annue di oltre 16 mila tonnellate e copre il 40% del mercato ittico nazionale.

Nel 2004, però, c'è stata una flessione, a causa di alcuni problemi che hanno segnato il settore (tra questi, la siccità). Nonostante ciò, l'attività commerciale ha raggiunto ugualmente - come desunto dal Servizio pesca e acqua coltura della Direzione regionale delle Risorse agricole - la bella cifra di 11 mila tonnellate. Ma i nostri allevatori sono pronti per riprendere le produzioni del passato.

Gli allevamenti sono ubicati per la gran parte nella Bassa Pordenonese, nella zona delle risorgive dell'Udinese, nella Bassa Friu-

lana, nel Goriziano, in Carnia e uno anche in provincia di Trieste. Si valuta che nell'attività della troteicoltura trovino occupazione oltre 1.000 persone, mentre il giro d'affari nel 2004 è stato valutato in 33 milioni 450 mila euro, compresa la quota parte di prodotto destinato alla trasformazione in azienda.

A ulteriore garanzia dei consumatori, le aziende produttrici sono adesso chiamate a valutare attentamente pure i parametri di natura ambientale al fine di rispettare la legislazione nazionale e regionale sulla qualità delle acque.

Il settore vanta alcune produzioni di eccellenza - come la Friultrota dei

Pighin a San Daniele (famosa per l'affumicatura) e l'azienda di Sterpo di Bertolo. In regione è attiva pure una cooperativa di trasformazione e commercializzazione a carattere nazionale e internazionale.

Le specie di laguna e di valle

Queste le principali specie pescate in laguna.

Pesci: orate, branzini, ombrine, sgombri, lanzardi, ghiozzi gò, rombi, sogliole, passere, suri, aguglie, costardelle, sardine, sar-

doni, cheppie, anguille.

Molluschi: polpi e moscardini, seppie, fasolari, vongole, telline, limoni di mare (attualmente in fermo pesca), capesante, ca-nestrelli, murici (garusoi), chioccioline di mare, le

femmine dei granchi (masanete) e granchi marini in muta (moleche).

In valle sono allevate soprattutto orate, branzini e cefali tra i pesci; le pregiate vongole tra i molluschi.

Qui Confidi

Record di crescita - Affidamenti garantiti da 28 a 87 milioni di euro

Bortolussi: "Indispensabile una aggregazione a livello regionale"



Michele Bortolussi

Trasformarsi per poter continuare a sostenere al meglio la crescita delle imprese. Il presidente Michele Bortolussi sintetizza così il pri-

mo passaggio completato dal Consorzio di garanzia fidi all'Industria che ha approvato la trasformazione in Confidi industria, con la forma di società cooperativa per azioni.

- Quali le ragioni della decisione?

"Questa scelta ci consentirà di mantenere la funzione primaria della struttura, che è quella di 'facilitatore' dell'accesso al credito. La forma di società cooperativa ci permetterà inoltre di fruire dei benefici riconosciuti alle cooperative a mutualità prevalente. Una decisione assun-

ta anche in prospettiva dell'entrata in vigore degli accordi Basilea 2".

- L'ultimo esercizio ha segnato per il Confidi Industria un record storico di crescita.

"Tutto l'ultimo quinquennio ha fatto segnare un trend di crescita: siamo passati dai 28,371 milioni di affidamenti garantiti nel '99 agli 87,142 del 2004. E nell'ultimo anno sono quasi raddoppiate, rispetto all'anno precedente, le richieste di finanziamenti per investimenti a medio-lungo termine e più che raddoppiate quelle relati-

ve alla capitalizzazione. Un buon segnale in vista dell'entrata in vigore di Basilea 2".

- Gli impegni per il futuro?

"Operare per aiutare le imprese ad affrontare i continui cambiamenti del mercato e dell'economia con solide basi e una forte capacità competitiva, attraverso le garanzie e i servizi innovativi che siamo in grado di offrire, non ultimi l'istituzione del nuovo regime operativo C71, che ci consente di operare anche in base alla comunicazione CE 2000/C 71/07.

Un aiuto ulteriore alle imprese arriverà dall'attivazione dei contratti di cartolarizzazione già attivati con Friulcassa del Gruppo San Paolo".

- L'obiettivo prioritario?

"Spero si riesca a giungere quanto prima, come auspicio da tempo, a un'aggregazione dei Confidi regionali per avere sinergie di gestione che consentano migliori condizioni di efficienza operativa, a tutto vantaggio delle nostre imprese. In questo senso stiamo cooperando con la Regione".



Previste particolari condizioni di favore su mutui e fidi

Accordo Confidi Industria-NordEst Banca

Un importante accordo con NordEst Banca, istituto di credito con sedi operative a Udine e Pordenone, è stato sottoscritto dal Confidi piccole e medie imprese industriali e di servizi alla produzione di Udine, per mettere a disposizione degli operatori del settore linee di credito con garanzia consortile a condizioni interessanti. Riservato ai soci del Confidi

udinese, l'accordo prevede varie forme tecniche, dai fidi in conto corrente ai mutui chirografari a breve e medio termine, agli anticipi su fatture, sino ai finanziamenti per il passaggio generazionale: questi ultimi prevedono condizioni particolarmente vantaggiose (spread di 1 punto sull'euribor). Di assoluta concorrenza anche le condizioni che regolano il servizio di conto corren-

te. I soci del Confidi Pmi e servizi di Udine, grazie a questa convenzione, potranno rivolgersi alla banca per ottenere finanziamenti, per esempio, per la ristrutturazione e l'ampliamento dei locali dove svolgono la propria attività lavorativa; usufruire dei mutui per l'acquisto di attrezzature e macchinari, nonché per finanziare l'acquisto di autoveicoli aziendali.

Firmato dal presidente del Confidi Industria, Michele Bortolussi, e direttore generale di NordEst Banca, Tullio Galfrè, affiancato dal direttore commerciale, Angelo Magarotto, "l'accordo - sottolinea Bortolussi - va ad ampliare ulteriormente la gamma degli istituti di credito con i quali opera il Confidi, incrementando così le opportunità, per le imprese, di un accesso

agevolato al credito, particolarmente rilevante in questa difficile fase economica. La convenzione, inoltre, riveste un notevole rilievo per quelle aziende che stanno attraversando la fase del passaggio generazionale, un momento delicato, ma estremamente importante per l'impresa".

"Con questa ulteriore convenzione - è il commento del direttore gene-

rale Galfrè -, NordEst Banca vuole sottolineare il valore di presenza attiva e dinamica a favore delle categorie economiche del territorio in cui opera che rappresentano il cuore pulsante dell'economia friulana, identificandosi sempre di più come banca a valenza territoriale, con una particolare attenzione verso il mondo della piccola e media industria".

Le Pmi friulane e il messaggio di Basilea 2

Da sempre impegnato a fianco delle imprese per sostenere lo sviluppo, il Confidi Industria Udine proprio nei periodi più difficili svolge un ruolo determinante, sia come intermediatore con gli istituti di credito sia come erogatore di servizi di nicchia, pensati per offrire agli imprenditori strumenti innovativi ed efficaci per migliorare la competitività aziendale e per consolidare l'attività. L'aumento costante degli associati (91 in più nel 2004 rispetto all'anno precedente) e l'incremento dell'operatività, lo dimostrano.

Commentando i dati relativi al primo semestre del 2005 che indicano un +1,83% rispetto al semestre 2004 per quanto riguarda l'ammontare del deliberato (passato da 27 milioni 951 mila euro a 28 milioni 462 mila euro), il presidente del Confidi Industria, Michele Bortolussi, sottolinea come, nonostante la congiuntura economica difficile, continui lo spostamento delle richieste di affidamenti dal breve al medio termine, una tipologia di finanziamenti che sta a indicare la ripresa degli investimenti da parte delle imprese. L'incremento del

medio termine è un fenomeno avviato da tempo e che proprio nel 2004 è risultato più evidente. "Dalle banche dati relative al comparto industriale della provincia di Udine - commenta Bortolussi - si rileva che la richiesta di garanzie su finanziamenti per investimenti a medio-lungo termine è aumentata dell'84%, così come è cresciuta quella su finanziamenti per capitalizzazione aziendale (+125%).

Il risultato congiunto di questi due fattori ci induce a pensare che l'imprenditoria locale, riguardo all'opportunità di trasfe-

ramento del credito bancario nel medio lungo periodo, abbia già in parte recepito l'importante messaggio di Basilea 2, con un atteggiamento e delle aspettative più positive rispetto allo scenario nazionale. Soddisfatto per l'andamento della società, Bortolussi sottolinea come il Confidi sia impegnato, attualmente, su una serie di questioni legate al ruolo che il Confidi andrà a ricoprire in futuro.

"L'accordo di Basilea 2 e i suoi riflessi sul settore del credito alle imprese; i nuovi orientamenti della Giunta regionale in

materia di credito; la necessità, riconosciuta da tutti, di riunire i Confidi provinciali in un'unica realtà regionale; l'eventuale ingresso in strutture di livello nazionale per aumentare le opportuni-

tà di accedere a finanziamenti di maggiore entità - precisa Bortolussi - sono solo alcune delle problematiche all'ordine del giorno sulle quali il Confidi può offrire un importante contributo".

Le aziende informano

Le Ville Plus premiata per il risparmio energetico

Un premio che riconosce il valore, artistico ma anche di salvaguardia dell'ambiente, di opere d'arte e di design realizzate con il riutilizzo di materie prime e in grado di contribuire ad alleggerire il problema dello smaltimento dei rifiuti. Si tratta di Riarteco, il concorso che ha visto per la prima volta un imprenditore friulano, Loris Clocchiatti (amministratore unico di Plus Srl, l'azienda di Cassacco specializzata in costruzioni in bio-edilizia e bio-architettura) nella giuria che ha consegnato a Firenze il riconoscimento a Rachelle Morellet per l'opera "Mantello", in occasione della 6ª edizione di Apre, la rassegna internaziona-

le di architettura per il risparmio energetico di cui Le Ville Plus era partner ufficiale.

L'azienda friulana ha allestito, secondo criteri costruttivi ecologici e con materiali naturali, il padiglione in cui sono stati ospitati i diversi appuntamenti dell'evento fiorentino nella prestigiosa Piazza della Repubblica, nel cuore della città.

La manifestazione aveva come filo conduttore il miglioramento della qualità della vita, ottenuto attraverso la bio-architettura, il riciclaggio dei materiali, il design ecologico e l'utilizzo di combustibili ecocompatibili e ha presentato un ampio panorama su aziende, prodotti e progetti per la realizzazione di spazi abitativi e lavorativi attenti ed ecologici.

	Al 30 giugno 2004	Al 30 giugno 2005	Incremento percentuale
Deliberato complessivo	27.951.146	28.462.823	+1,83
Di cui a medio termine	16.442.000	17.380.00	+5,70
Di cui a breve termine	11.509.146	11.082.823	-3,70
Affidamenti in essere	77.562.870	100.085.709	+29,04
Di cui a medio termine	54.946.536	72.682.829	+32,28
Di cui a breve termine	22.616.333	27.402.879	+21,16

Attualità

Bertossi: "Uno degli eventi turistico-sportivi più importanti"

Lignano vince gli Eyof 2005 così si allunga la stagione

di Marco Ballico



Enrico Bertossi

Gli attentati di Londra, inevitabilmente, hanno interrotto la festa. E il sipario, più di sempre, si è colorato di tristezza. Ma gli Eyof Lignano 2005, i Giochi olimpici della gioventù europea, resteranno nella storia del Friuli Venezia Giulia come uno degli eventi turistico-sportivi più importanti. I numeri (oltre 2 mila ragazzi provenienti da 48 Paesi) e l'eredità - due impianti, piscina e palazzetto dello sport, che resteranno come straordinaria calamita turistica per Lignano - sono testimonianze forti di una cinque giorni di sport perfettamente riuscita.

La cerimonia di chiusura ha sintetizzato tutto: il silenzio di un minuto per le vittime dell'attentato di Londra e poi il passaggio di consegne a Belgrado 2007, in una Beach Arena gremita da oltre 4 mila spettatori, a confermare la grande attenzione riservata a un appuntamento che ha raccolto alcuni tra i migliori giovani sportivi del continente.

"Ringrazio tutti i ragazzi che hanno regalato a Lignano e all'intero Friuli Venezia Giulia entusiasmo e gioia, lealtà e serietà

sportive, nitide immagini del significato più vero e più profondo delle gare olimpiche - ha detto l'assessore regionale al Turismo, Enrico Bertossi, nella giornata conclusiva degli Eyof - Giochi all'insegna dell'amicizia, dell'entusiasmo e della voglia di crescere: valori alti, forti, che vogliono opporsi a quanto successo a Londra, dove la violenza, la viltà e la cordardia hanno colpito vittime innocenti". Soddisfazione è stata quindi espressa dall'assessore Enrico Bertossi che ha da subito cre-

duto in questo evento impegnandosi fortemente nella realizzazione delle infrastrutture necessarie.

I Giochi hanno convinto tutti. "La macchina organizzativa - spiega il sindaco di Lignano, Silvano Delzotto - ha funzionato alla perfezione. Ma non ci fermiamo qui: le strutture costruite appositamente per Lignano 2005 dovranno diventare polo di attrazione turistica, in modo da allungare la stagione ben oltre la fine dell'estate". Un plauso convinto è arrivato anche dal vicepresidente

del Comitato olimpico europeo (Coe), Alexander Kozlowsky: "Le gare sono un festival dell'amicizia e dello sport. Non di-

menticheremo mai questi giorni fantastici a Lignano Sabbiadoro, l'ospitalità e l'accoglienza. Sappiamo che avete lavorato molto



per questo evento e io, a nome anche del presidente del Comitato olimpico internazionale, Jacques Rogge, e di quello europeo, Mario Pescante, ringrazio per quanto il Friuli Venezia Giulia ha fatto". Il testimone passa ora a Belgrado 2007: è stato proprio il sindaco Delzotto a consegnare la bandiera olimpica nelle mani di Nenad Bogdanovic, primo cittadino della capitale della Serbia, prossima sede delle gare olimpiche dei giovani d'Europa.

Dal 15 al 18 settembre la Camera di commercio sarà nuovamente impegnata in prima linea, in Piazza Matteotti, per la miglior riuscita dell'edizione 2005 di Friuli Doc. D'intesa con l'amministrazione comunale, che ha avviato un nuovo percorso e infatti da quest'anno la kermesse avrà a rotazione come tema una delle aree turistiche regionali, l'ente camerale ha focalizzato sulla Carnia gli eventi che si terranno all'interno della tensostruttura, arricchendola con nuovi effetti scenografici.

Ricco e per tutti i gusti il programma per i visitatori: le mattinate di venerdì, sabato e domenica saranno dedicate alla scuola di cucina, in cui verranno presentati i prodotti tipici e le materie prime dell'area, che verranno rielaborate live per succulenti piatti.

Nei pomeriggi di venerdì e sabato, spazio alla

La Camera in piazza Matteotti a Udine dal 15 al 18 settembre

Friuli Doc, è l'anno della Carnia

cultura: noti autori e personaggi carnici presenteranno proprie monografie o discuteranno dei temi cari affrontati nei propri libri. Le serate saranno allietate da spettacoli musicali, anch'essi di ispirazione carnica: dagli *ever green* che hanno accompagnato la storia della montagna a momenti di riflessione supportati dalla musica, dalle *band* giovanili ai gruppi tradizionali. In piazza, come da tradizione, non mancheranno i chioschi di degustazione: sarà possibile assaggiare i piatti preparati nelle diverse vallate carniche da abbinare ai migliori vini regionali suggeriti dai sommelier, e deliziare il palato con il gelato del Gruppo gelatieri della Confcommercio.

Omar Londero



Tesini, Cecotti, Monai, Bertossi, Valduga e Ferri inaugurano l'edizione 2004

Parte alla grande la stagione turistica

(segue da pagina 1)

zione del prosciutto abbinato al vino friulano.

Lente camerale udinese ha proposto un'area Made in Friuli con l'eccellenza delle produzioni tipiche regionali. La zona coperta era di oltre 430 metri quadri, cui vanno sommati altri 100 riservati all'affettamento e al magazzino, e ospitata in piazzale IV novembre, subito diventata fra il pubblico una tappa inevitabile nella salita al centro storico. All'interno dello spazio espositivo è stato allestito un banco di mescita lungo 25 metri, in cui le migliaia di visitatori hanno potuto apprezzare il prosciutto crudo e il formaggio Montasio abbinati ai vini di tutti i

Consorzi a Doc e Docg della Regione. Particolarmente curata l'esposizione dei prodotti top: la rastrelliera dei prosciutti, la vetrina del formaggio (con due condizioni rigorose per garantirne il miglior espositivo), l'enoteca. Nei quattro giorni di attività sono state consumate 800 bottiglie di vino di 29 aziende che hanno presentato 90 etichette diverse.

Venerdì 24 giugno l'attenzione è stata catalizzata a San Daniele, ben prima dell'inaugurazione ufficiale, dal convegno condotto dal giornalista Edoardo Raspelli e in cui si sono incontrati i sette prosciutti italiani a Dop, non per competere ma per conoscersi. Il tema del giorno era infatti

l'importanza della terra d'origine nella produzione del prosciutto come garanzia di benessere e qualità. Alla successiva cerimonia inaugurale svoltasi in piazza erano presenti i maggio-



ri rappresentanti delle istituzioni e del mondo economico regionale.

A dare il saluto di benvenuto si sono avvicinati al microfono il sindaco di San Daniele Gino Marco Pascolini, il Presidente del Consorzio Alberto Morgante, il Presidente della Provincia

Marzio Strassoldo, il Presidente della Camera di Commercio Adalberto Valduga che ha rinnovato i complimenti al Consorzio per l'operato svolto, l'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi, il vicepresidente del Senato Francesco Moro e il Presidente del Consiglio Regionale Alessandro Tesini, oltre alla madrina Natalia Estrada.

"Il consolidamento della linea strategica - precisa Mario Cichetti, direttore del Consorzio del Prosciutto di San Daniele - che tende ad infondere il messaggio di uno stretto legame tra un grande prodotto con le peculiarità del suo territorio e alla maestria degli uomini che lo producono, unita alla forte scelta del Sistema San Daniele che ha fatto della

trasparenza del proprio complesso produttivo un elemento di comunicazione e promozione, contribuiscono ad enfatizzare anche la forte valenza che il Consorzio del prosciutto di San Daniele ed i partners istituzionali di sempre hanno voluto dare alla manifestazione che è oramai diventata una classica degli itinerari turistico-gastronomici della nostra Regione".

L'"anno zero" di Aria di Festa ha aperto al meglio sia la stagione turistica, sia la stagione dei consumi, che il neo-presidente del Consorzio Alberto Morgante ha auspicato proceda col trend positivo registrato nel 2004: + 7% la produzione e + 3% le vendite nell'ultimo trimestre con un giro d'affari complessivo di 300 milioni di euro.

Università

La Notte degli Angeli al Giovanni da Udine

Start Cup, Fazio incorona i semifinalisti



Furio Honsell con Fabio Fazio

Otto progetti: innovativi, originali e realizzabili. Dal sistema integrato di produzione agricola per l'industria dei biocombustibili al programma per computer palmare destinato ad aiutare i sordi a comunicare, dal software per la diagnosi dei disturbi alimentari alla tecnica alternativa di riduzione dell'impatto ambientale causato dalle antenne di telefonia mobile. Ed ancora, un sistema di produzione di vaccini per il trattamento dei tumori, un'apparecchiatura utilizzabile nella prevenzione dell'infarto, un nuovo metodo di sutura dello sterno e un software per la l'analisi completa degli incidenti stradali. Sono le otto invenzioni incoronate da Fabio Fazio al Teatro Nuovo Giovanni da Udine nella Notte degli Angeli, l'evento clou della prima fase di Start Cup Udine 2005, la competizione internazionale fra idee imprenditoriali innovative promossa dalla Fondazione Crup e dall'università di Udine.

Alla serata hanno partecipato, fra gli altri, il rettore Furio Honsell; il presidente della Fondazione Crup, Silvano Antonini Canterin; l'assessore regionale al Lavoro, formazione, università e ricerca, Roberto Cosolini; il presidente della provincia di Udine, Marzio Strassoldo; il sindaco di Udine, Sergio Cecotti; il presidente di Friulia Spa, Augusto Antonucci; l'assessore al Bilancio della provincia di Pordenone, Giuseppe Pedicini; il direttore del premio Start Cup, Guido Nassimbeni. Erano presenti anche le delegazioni delle università di Murcia (Spagna), Arad (Ro-

mania), Bratislava (Slovacchia), Rijeka (Croazia), Maribor (Slovenia), Novi Sad (Serbia e Montenegro) e Koper (Slovenia).

Otto idee che possiedono le caratteristiche giuste per rappresentare al meglio lo spirito di Start Cup che nel 2004 portò, per la seconda volta consecutiva, la creatività friulana sul podio più alto del Premio nazionale per l'innovazione grazie ad un progetto in campo medico dell'università di Udine. Il compito del Comitato scientifico di questa terza edizione del premio non è stato facile visto l'elevato livello qualitativo raggiunto dai 66 progetti presentati. Sono stati selezionati i piani d'impresa che meglio hanno saputo rispondere ai "tre comandamenti" di Start Cup: originalità, tasso d'innovazione, realizzabilità economica. Ai gruppi semifinalisti, tre dei quali a partecipazione straniera, è stato assegnato un Angelo, ovvero un tutor, individuato fra esperti del mondo economico-finanziario regionale, che affiancherà le squadre nella realizzazione dei business plan definitivi. Ecco le otto idee imprenditoriali che si contenderanno la vittoria nella finale locale di ottobre. Il gruppo universitario italo-romeno Biosun (composto da Gian Paolo Vannozzi, Sattar Senferadi Tahmasebi, Michela Nicli, Andrea Ninci, Gabriele Giachin, Zohreh Rabiei, Monica Marini, Federico Mazzer della facoltà di Agraria dell'ateneo friulano, da Carla Morassutti della facoltà di Medicina veterinaria dell'università di Udine, da Rodica Dorina Chamberie, Simona Crisan, Iuliu Radu Gabrus e Virginia Po-

pa della facoltà di Ingegneria alimentare dell'università di Arad) ha messo a punto un sistema integrato di produzione di commodities agricole, in particolare il girasole con alto contenuto in acido oleico, ibrido Carnia, per l'estrazione di oli vegetali destinati all'industria dei biocombustibili e dei bioderivati di sintesi. Parte della produzione è destinata all'estrazione di olio biologico.

L'equipe informatica Eagle Net (formato dagli studenti della laurea magistrale in Informatica dell'ateneo friulano Fabio Buttassi, Gianluca Demartini, Mauro Lorenzutti, Daniele Nadalutti, e dalla dipendente della Camera di commercio di Udine, Elisa Zanuttini) ha realizzato un programma per computer palmare in grado di aiutare i sordi a comunicare con le persone che non conoscono il linguaggio dei segni e viceversa. Un sistema di elaborazione di immagini per la simulazione dell'immagine corporea del paziente utile per la diagnosi di disturbi alimentari quali l'anorexia e la bulimia è stato progettato dalla "squadra" mista nel settore della medicina sposata all'informatica Immagine Corporea (costituito da Emanuel Mian, del Centro ricerche Body Image di Aviano, da Cristian Lena, laureando in Ingegneria elettronica all'università di Udine e dal libero professionista Alessandro Prisi). Il gruppo università-impresa a composizione italo-friulandese MPS Wireless (composto da Michele Miradio, Mattia Pascolini e Giulia Gerarduzzi della facoltà di Ingegneria dell'ateneo friulano, e da Seppo

Saario della Antenova Limited) ha progettato una tecnica per migliorare le prestazioni e ridurre l'impatto ambientale delle antenne nelle stazioni radio base per la telefonia mobile 3G.

Il progetto della Serox, team misto italo anglo americano nel settore biomedico (formato da Stefano Marchetti ed Elena Venturini della facoltà di Agraria dell'università di Udine, Francesco Zaja del Policlinico universitario udinese, da Mark Tepfer e Jeremy Thompson del Centro internazionale di ingegneria genetica e biotecnologia di Treviso, Francesca De Amicis e Tamara Patti della Transactiva Srl, Area Science Park di Trieste), consiste nella produzione di vaccini applicabile clinicamente nella terapia dei linfomi non-Hodgkin, tumori spesso incurabili. Il gruppo in campo medico Smart Clot (costituito da Mario Mazzucato e Agostino Steffan del Cro di Aviano, Patrizio Bortolus della Saratoga Spa, Raul Pietrini della Ationet Srl e Santin & Associati Srl, Carlo De Franceschi della Friulana Oli Spa) ha ideato un'apparecchiatura capace di monitorare il processo di formazione del trombo e utilizzabile nella prevenzione dell'evento trombotico e del conseguente infarto.

Sempre nel settore medicale Sternette (composto da Ugolino Livi, Roberto Lumini, Stefano Pizzolito, Maurizio Rocco dell'Azienda Ospedaliera S. Maria della Misericordia, dall'ex chirurgo cardiotoracico Cesare Puricelli, dall'elettrotecnico Gianni Ponte, dalla ricercatrice Nicoletta Fina-

to della facoltà di Medicina dell'ateneo friulano, dagli studenti Nicole Puricelli e Gianluca Rabuazzo dell'università di Udine, da Annalisa Troiano e Alfredo Tarquini della Teamcons, e da Giancarlo De Cillia, Roberto De Cillia e Fabiano De Cillia della Derfel Snc), ha perfezionato una metodologia alternativa di sutura dello sterno per mezzo di "avvicinatori" (sternette) in titanio biocompatibile che previene le complicanze tradizionali quali la rottura degli elementi di sutura, la mancanza di normale cicatrizzazione e la conseguente possibilità di infezione della ferita. Il team Virtual Crash della facoltà di Ingegneria dell'ateneo friulano (formato dal ricercatore Stefano Bertolini e dagli studenti Yari Tosoni e Luca Venuti) ha realizzato un software per l'analisi completa del sinistro stradale, dal momento della sua genesi alla situazione finale. Il programma prevede un sistema innovativo di simulazione del comportamento dinamico del veicolo. Prima, durante e dopo l'urto.

Start Cup 2005 ha istituito anche il Premio Internazionale da attribuire al miglior progetto presentato da un gruppo composto da stranieri ma con almeno un italiano. Al suo esordio ci sono stati due team vincitori a pari merito: l'italocroato Aromatek e l'italo-olandese Mobility. Ciascuno si aggiudica un riconoscimento in denaro pari a 5000 euro. Aromatek (costituito da Michele Angelin, studente alla facoltà di Economia dell'ateneo friulano e Marco Peric, laureato in Economia all'università di Rijeka) propone un

dispenser di profumo che svolge anche la funzione di umidificatore, disinfestatore ed elemento decorativo per interni. Per risolvere il fenomeno della congestione del traffico e del conseguente inquinamento Mobility (composto dall'ing. Luca Mascherin, dal dott. Roberto Mariconda e dal dottorando in matematica presso il Center for mathematics and computer science di Amsterdam, Nebojsa Gvozdenovic) ha predisposto due servizi sinergici: la modellazione degli spostamenti e il supporto al mobility management mediante uno specifico programma gestionale.

Durante la Notte degli Angeli è stato consegnato anche il premio per la montagna offerto da Cirmont, il Centro di ricerca per la montagna di Amaro. Ad aggiudicarsi i 2500 euro in palio è stato il gruppo D.A.G.M.A., interamente composto da universitari dell'ateneo friulano: il docente della facoltà di Agraria, Bruno Stefanon, e gli studenti di Ingegneria, Giulio Volpato, Diego Michielan, Marco Zanata, Alberta Simonetta e Alberto Hirshler. Il progetto proposto intende apportare nelle zone malghe montane fonti di energia rinnovabili e offrire un servizio completo al cliente comprendente il dimensionamento dell'impianto energetico ecologico più adatto alle esigenze di ciascuno, l'acquisto di tutte le apparecchiature necessarie e il reperimento di incentivi e finanziamenti esistenti.

Altri sei team, pur non essendo nella rosa dei semifinalisti, hanno ottenuto un riconoscimento speciale.

Nasce Sprint, centro rischi dell'Ateneo friulano

Contribuire alla prevenzione e alla gestione dei rischi e delle emergenze derivanti da gravi incidenti fornendo elementi conoscitivi e di supporto al pianificatore, al decisore, al controllore, all'imprenditore e al cittadino in tema di sicurezza delle persone e tutela dell'ambiente naturale, di vita e di lavoro. È l'obiettivo del neo-costituito Centro di riferimento per lo studio e la ricerca in materia di sicurezza e protezione dai rischi di incidente rilevante di origine naturale e tecno-

logica (Sprint) dell'Università di Udine. Un autorevole punto di riferimento tecnico-scientifico super partes strutturato in modo da promuovere iniziative finalizzate in collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia, la direzione regionale dei Vigili del fuoco, la Protezione civile regionale, l'Arpa e il 118. Il Centro, inoltre, attiverà un laboratorio di ricerca per sviluppare prove e studi applicati, in particolare, nel settore delle atmosfere esplosive.

«Il Triveneto - spiega il

direttore del Centro, Giuliano Dolcetti, delegato del rettore alla Ricerca scientifica e tecnologica - è caratterizzato da una forte e capillare presenza di attività produttive e infrastrutture viarie in prossimità di zone a elevata densità di popolazione e di elementi naturali sottoposti a salvaguardia. È inoltre pesantemente interessato dal transito di sostanze pericolose provenienti o destinate ai mercati dei Paesi dell'Europa Centro-Orientale. La collocazione di confine pone il problema della gestione

coordinata di incidenti con impatto transfrontaliero». Senza contare che «anche la sismicità dell'area - come spiega il vice direttore, Marcello Ruscetti - costituisce un fattore da tenere in debito conto nella valutazione della potenziale attivazione di incidenti».

La legislazione che tratta la tematica nel suo complesso ha avuto sino a oggi carattere settoriale, lasciando ai politici e agli enti locali il compito di operare con la necessaria sintesi d'insieme. «Si fa sempre più urgente - chiarisce il coordinatore tecnico-scientifico di Sprint, Stefano Grimaz - l'esigenza di mettere in campo in modo sinergico competenze professionali altamente quali-

ficare, in grado di supportare e coadiuvare politici, istituzioni e settore produttivo». La costituzione del Centro, inoltre, risulta in linea con le più recenti politiche e i programmi di azione dell'Unione Europea.

Scopi del Centro sono quelli di accrescere la cultura e la capacità di gestione in materia di sicurezza e tutela ambientale; studiare tipologie, cause e dinamiche degli incidenti, le possibili conseguenze e le modalità di pronto intervento; definire le procedure di prevenzione e reazione comune e coordinata; promuovere il confronto tra istituzioni e soggetti interessati al tema degli incidenti rilevanti; contribuire

alla formazione di professionalità altamente qualificate; favorire la costituzione di team multidisciplinari di esperti per rispondere alle diverse esigenze manifestate da associazioni di categoria, enti pubblici e privati, autorità giudiziarie; prestare un supporto tecnico scientifico per l'elaborazione di normative e lo studio di metodologie di pianificazione preventiva e di emergenza; fornire consulenze strategiche per il ripristino di condizioni di sicurezza e qualità ambientale in seguito a eventi di particolare criticità; promuovere occasioni di confronto culturale e tecnico-scientifico con l'Austria, la Slovenia e gli altri Paesi dell'Europa dell'Est.

Attualità

Nella prospettiva di un sistema economico più integrato

Alleanza per lo sviluppo Confcommercio-Confartigianato

Le aziende del commercio, del turismo, dei servizi e dell'artigianato hanno numeri importanti nel sistema economico regionale. Rappresentano infatti il 68% delle imprese attive, secondo i dati delle quattro Camere di commercio del Fvg: su 115 mila aziende iscritte al Registro delle imprese, ben 47 mila 633 appartengono al commercio, turismo e servizi e 31 mila 337 all'artigianato. Le due massime associazioni di rappresentanza dei rispettivi settori, Confcommercio e Confartigianato, chiedono legittimamente che questi numeri pesino anche nell'interlocuzione istituzionale e, per questo, hanno deciso di unire le forze siglando un'alleanza per sviluppare progetti e azioni comuni.

L'intesa è stata formalizzata ufficialmente dai presidenti regionali delle due realtà, Alberto Marchiori (Confcommercio) e Fulvio Bronzi (Confartigianato) e dai rappresentanti della provincia di Udine, Giovanni Da Pozzo e Carlo Faleschini, già protagonisti mesi fa di un accordo a livello provinciale.

Il primo passo concreto sarà la presentazione di una proposta unitaria finalizzata a modificare la bozza predisposta dalla Regione, "pensata unicamente a supporto dell'industria - hanno rilevato i rappresentanti delle due associazioni -, in clamorosa controtendenza rispetto alle direttive della Comunità Europea". "Il nostro obiettivo - hanno proseguito - è di modificare questa



Bronzi, Marchiori e Da Pozzo

legge per renderla trasversale nei contenuti e applicabile nella pratica, in tutti i settori economici, non solo nel manifatturiero".

Da parte di Confcommercio, Marchiori e Da Pozzo hanno ribadito che questa presa di posizione non è "contro" Confindustria: "Ma - hanno aggiunto - non possiamo accetta-

re che provvedimenti legislativi regionali favoriscano solo una certa categoria".

Nell'economia del futuro componenti quali l'artigianato, il turismo, il commercio e il terziario in generale saranno sempre più determinanti. Lo sottolineano i numeri: il nostro peso è gravemente sottostimato".

Turismo, lavoro, accesso al credito, passaggio generazionale: questi gli altri temi su cui è maturato l'accordo, nel quadro più generale del sostegno alle piccole e piccolissime imprese. Di seguito l'intesa sottoscritta a Udine:

"Confcommercio e Confartigianato in considerazione del ruolo fondamentale che ricoprono quali rappresentanti dei due comparti economici che determinano gran parte dell'economia della nostra regione intendono, per affrontare le problematiche comuni alle due associazioni al fine di incidere maggiormente sul sistema politico e socio-economico e per il raggiungimento degli obiettivi condivisi, produrre insieme strategie e progetti volti in partico-

lare a: curare la tutela della piccola e microimpresa che nell'attuale sistema economico rischia di venire emarginata; valutare le soluzioni più idonee inerenti ai rapporti di lavoro con particolare attenzione per l'apprendistato; facilitare l'accesso al credito anche in funzione dei dettami di "Basilea 2"; supportare la crescita turistica regionale promuovendo anche iniziative e manifestazioni che coinvolgano tutto il sistema economico; affiancare i giovani imprenditori con offerte di formazione e nel difficile passaggio generazionale; lavorare di concerto per l'innovazione delle imprese essendo questa indispensabile per rimanere su un mercato in continua evoluzione".

Presentato alla Camera un libro di Anna Bogaro

È il tempo di Marketing Furlan



D'Osualdo, Cecotti, Valduga, Bogaro e Marigo

La valorizzazione del localismo, come elemento distintivo in un mondo globalizzato, passa soprattutto attraverso la tutela della lingua, anche in economia. "L'uso della lingua friulana, come affermazione di identità, stimola la coesione sociale e la coesione sociale rafforza la competitività. Per questo la Camera di commercio di Udine - ha detto il presidente Adalberto Valduga, durante la presentazione dell'opera - ha scelto di sostenere il libro 'Marketing Furlan', perché la coesione è un elemento indispensabile per affrontare e vincere quelle sfide che sempre più spesso ci troviamo di fronte".

Presentato di fronte a una nutrita platea di imprenditori, il volume "Marketing Furlan", curato da Anna Bogaro, è una singolare ricerca effettuata

sulle denominazioni in friulano delle aziende iscritte al Registro delle Imprese della Camera di commercio di Udine. Sulla base dei risultati ottenuti, Anna Bogaro ha cercato di capire quali sono le motivazioni che stanno alla base della

scelta, quale valenza assume l'uso della lingua friulana nell'ambito del business, quale ritorno può garantire al produttore la pubblicità in "marilenghe", quale legame esiste fra l'uso del friulano e il "marchio di qualità" di un pro-

dotto che proviene dal Friuli. Anna Bogaro ha anche analizzato alcuni casi aziendali, dalla grappa Nonino alla birra San Souci, alla latteria di Coderno, "il pais dal formadi".

Un interessante contributo all'analisi del "marketing furlan" è arrivato da Alessandro D'Osualdo, che ha sottolineato come l'uso della lingua friulana, oltre a vendere il prodotto, promuova anche la storia e la tradizione di un territorio.

"Se il friulano è una lingua a tutti gli effetti - ha ricordato il sindaco di Udine, Sergio Cecotti -, allora deve entrare in tutti i settori, economia compresa". Ha notato, Cecotti, come fra le numerose aziende che hanno in qualche modo utilizzato Friuli, furlan, friulano nella loro denomi-

nazione solo due siano società per azioni e dunque realtà strutturate e con una forte visibilità, citando poi l'esempio che il Comune di Udine ha voluto dare chiamando "Net" una delle sue società partecipate. Particolarmente interessante il caso della Latteria di Coderno, illustrato dal

past president Leonardo Marigo, che ha spiegato le motivazioni della scelta di usare la lingua friulana e i benefici che ne sono derivati.

Soddisfazione per la scelta della Camera di commercio è stata espressa dal presidente della Provincia, Marzio Strassoldo.

Le aziende informano

FriulAdria approva il progetto di bilancio 2004

L'assemblea dei soci di Banca Popolare FriulAdria ha approvato il progetto di bilancio 2004, presentato dal presidente Angelo Sette e dall'amministratore delegato Luigi De Puppi.

Il 2004 di FriulAdria ha registrato una crescita degli impieghi del 13,7% (a fronte di una crescita media di sistema del 5,5%) a 3.270 milioni di euro.

Di questi, circa 800 milioni all'industria (soprattutto a quella medio-piccola che

rappresenta la dorsale economica del Nordest); 736 milioni alle famiglie consumatrici; 536 milioni ai servizi; circa 300 milioni al commercio; oltre 160 milioni all'agricoltura.

In particolare l'andamento degli impieghi a medio-lungo termine ha registrato un aumento del 20%; al riguardo vanno segnalate le performance dei mutui (che hanno fatto segnare una crescita di oltre 20% in termini di consistenze) e dei prestiti personali (+22% contro una crescita del mercato pari al 14,6%).

Zone confinarie nuova tranche

Dal 1 luglio è in distribuzione la quarta tranche del contingente di benzina in regime agevolato. La ricarica potrà essere effettuata nei distributori della zona confinaria italo/slovena della provincia di Udine. Gli interessati sono le persone fisiche residenti e le imprese commerciali, artigiane, industriali, agricole, di servizi, gli enti, istituzioni ed

altri organismi associativi con sede nei 25 comuni della zona confinaria italo/slovena della provincia di Udine.

La ricarica potrà essere effettuata fino al 31 agosto 2005; i litri residui non consumati a tale data verranno azzerati. Informazioni: Ufficio benzina e gasolio agevolato (0432273256/537) benzina agevolata@ud.camcom.it

Camera di commercio: orari estivi di sede e filiali

Sede centrale: dal 6 luglio al 31 agosto compresi, gli uffici saranno chiusi al pubblico il mercoledì pomeriggio. Il 1° settembre riprende il regolare orario di apertura al pubblico.

Sede di Tolmezzo: il servizio carburanti chiude il 1, 8 e 15 agosto. Riapre lunedì 22 agosto.

Servizi anagrafici: in luglio apertura degli uffici

il lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00. Agosto: apertura degli uffici il martedì ed il giovedì dalle 9.00 alle 12.00. Dal 5 settembre riprende l'orario ordinario.

Sede di San Giorgio di Nogaro: il servizio carburanti chiude il 2, 4, 9, 11, 16 e 18 agosto. Riapre martedì 23 agosto.

Sede di S. Giovanni al

Natisone: il servizio carburanti chiude il 4, 11 e 18 agosto. Riapre giovedì 25 agosto.

L'Azienda Speciale Laboratorio chimico merceologico chiude dal 16 al 19 agosto. Riapre lunedì 22 agosto.

L'Azienda speciale ricerca e formazione nelle sedi di Udine e Tolmezzo chiude dall'1 al 19 agosto. Riapre lunedì 22 agosto.

Regolazione del mercato

I rapporti con le banche tra legislazione e giurisprudenza

di Fabio Luongo

Dietro il termine tecnico di "anatocismo", più noto come "capitalizzazione degli interessi", si nasconde una controversa e lungamente dibattuta vicenda contrattuale che ha visto protagonisti, nel tempo, legislatore e giudici da un lato, banche e risparmiatori dall'altro.

Partendo dalle fonti, il codice civile regola l'anatocismo - ovvero della produzione di (ulteriori) interessi da parte degli interessi (detti primari), decorrenti su un debito pecuniario - nell'articolo 1283 del codice civile. Qui si dice che "in mancanza di usi contrari, gli interessi scaduti possono produrre interessi solo dal giorno della domanda giudiziale o per effetto di convenzione posteriore alla loro scadenza, e sempre che si tratti di interessi dovuti

almeno per sei mesi".

La norma non vieta pertanto il fenomeno, ma lo circonda di limiti e cautele. L'articolo 1283 c.c., tuttavia, non è riuscito ad arginare prassi radicalmente difformi e i rapporti tra banche e clienti ne sono stati la prova evidente. È noto, infatti, che i contratti di conto corrente predisposti dagli istituti di credito contenevano al loro interno la clausola svantaggiosa per il correntista in forza della quale si consentiva l'automatica capitalizzazione trimestrale degli interessi passivi a fronte di quella annuale dovuta dalla banca al cliente in bonis. L'anatocismo bancario, invero, aveva potuto legittimarsi a fronte di un consolidato orientamento giurisprudenziale che giustificava tale prassi proprio alla luce del richiamo agli "usi

contrari" di cui all'articolo 1283 c.c. A tale orientamento furono ricondotte, sotto altro profilo, anche le convenzioni anatocistiche c.d. preventive con le quali le banche, per esempio nei contratti di mutuo ad ammortamento, prevedevano il pagamento di interessi di mora sui singoli ratei scaduti e non onorati, in difformità dalla regola civilistica che imponeva alle parti di convenire interessi sugli interessi scaduti solo posteriormente alla scadenza di questi e sempre che gli stessi fossero dovuti da almeno sei mesi.

Secondo la Cassazione, infatti, "gli usi che consentono l'anatocismo si identificano in comportamenti tenuti dalla generalità degli interessati con il convincimento di adempimento a un precetto di diritto, estremi, questi, ravvisabili

nel campo delle relazioni tra istituti di credito e clienti, in tutte le operazioni di dare e avere. Il 1999 segna, però, l'anno della svolta.

Con specifico riguardo ai rapporti di conto corrente, infatti, la Corte di Cassazione con tre importanti pronunce (la n. 2374, la n. 3096 e la n. 12507), abbandona il proprio consolidato orientamento e dichiara l'inammissibilità della capitalizzazione trimestrale degli interessi a debito del cliente, dal momento che la ritenuta natura solo negoziale e non normativa degli usi bancari in materia non avrebbe consentito a questi ultimi di derogare alle regole prescritte dall'articolo 1283 c.c. Affermano infatti i giudici che, "dalla comune esperienza, emerge che l'inserimento di tali clausole è acconsentito da

parte dei clienti non in quanto ritenute conformi a norme di diritto oggettivo già esistenti o che sarebbe auspicabile che fossero esistenti nell'ordinamento, ma in quanto comprese nei moduli predisposti dagli istituti di credito insuscettibili di negoziazione individuale e la cui sottoscrizione costituisce al tempo stesso presupposto indefettibile per accedere ai servizi bancari. Atteggiamento psicologico ben lontano da quella spontanea adesione a un precetto giuridico in cui, sostanzialmente, consiste la consuetudine quale fonte normativa, se non altro per l'evidente disparità di trattamento che la clausola stessa introduce tra interessi dovuti dalla banca e interessi dovuti dal cliente".

Il clamore suscitato dall'improvviso cambio di rot-

ta della Cassazione ha indotto il legislatore a intervenire con il decreto legislativo 342/1999. L'articolo 25 del citato decreto, nel modificare l'articolo 120 del Testo unico bancario, intendeva risolvere un duplice ordine di problemi: da un lato, introdurre, per il futuro, una autonoma disciplina dell'anatocismo bancario, anche improntata alla regola della pariteticità dei periodi di capitalizzazione degli interessi nell'ambito delle operazioni di conto corrente; da altro lato, "gestire il pregresso" neutralizzando, di fatto, gli effetti dirompenti che sarebbero potuti derivare dalle richieste avanzate dai clienti nei confronti delle banche per la restituzione di interessi anatocistici corrisposti sulla base di clausole giudicate non più valide.

Nuovi incentivi per i professionisti

La Giunta regionale ha approvato i regolamenti di concessione di nuovi aiuti economici a favore dei professionisti. Le relative domande di contributo potranno essere presentate non appena i regolamenti saranno pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione. Ecco le misure di aiuto.

Incentivi per l'avvio di attività professionali in forma associata o societaria

La misura è volta a sostenere i soggetti che, successivamente al 14 maggio 2004, hanno avviato un'attività professionale ordinistica organizzandola nella forma dello studio associato o della società tra professionisti nonché coloro che hanno avviato un'attività professionale non ordinistica in forma societaria. Alla data di inizio dell'attività, i professionisti devono avere un'età inferiore ai 45 anni, mentre si prescinde da questo requisito quando la società tra professionisti o lo studio associato sono composti da almeno un lavoratore in mobilità o da un disoccupato, oppure dal 60% di donne libere professioniste. Sono agevolabili le spese di avvio riferibili ai primi tre anni (decorrenti dalla data di inizio dell'attività professionale) relative ad analisi di fattibilità e consulenza; organizzazione di incontri e congressi interdici-

plinari; partecipazione a fiere e manifestazioni; viaggi di formazione all'estero; sviluppo di metodologie e modelli tecnologici; abbonamenti a pubblicazioni specializzate; installazione di attrezzature tecnologiche; acquisizione di beni strumentali. Il contributo in conto capitale è pari al 30% delle spese ammissibili ed è compreso tra un importo minimo di 2.500 euro e un massimo di 10.000 euro. L'agevolazione viene concessa secondo la regola "de minimis" e

le domande devono essere presentate prima dell'avvio del programma.

Incentivi per acquisizione della certificazione di qualità delle procedure e delle prestazioni da parte dei professionisti

I benefici si rivolgono ai prestatori di attività professionale ordinistica ovvero non ordinistica regolarmente iscritti a un'associazione inserita nel registro regionale, agli studi associati o alle società tra professionisti presenti sul territorio re-

gionale. L'intervento sostiene iniziative finalizzate alla realizzazione di un sistema di qualità, certificabile in base alle vigenti normative nazionali e internazionali, da organismi accreditati. Sono agevolabili le spese relative all'acquisizione della prima certificazione di qualità, quali la consulenza esterna; la formazione e l'aggiornamento del professionista; l'informatizzazione del sistema qualità e il costo dell'ente certificatore.

Il contributo viene con-

cesso secondo il regime "de minimis" e corrisponde al 40% delle spese ammissibili. L'importo minimo dell'agevolazione è di 4.000 euro mentre quello massimo è di 10.000 euro.

Le domande devono essere presentate prima dell'avvio dell'iniziativa utilizzando gli appositi modelli.

Incentivi

per l'aggiornamento professionale da parte dei professionisti

L'intervento è destinato agli ordini e ai collegi professionali presenti in regione, alle associazioni professionali di professioni or-

dinistiche e alle associazioni di attività professionali non ordinistiche inserite nel registro regionale ai sensi dell'articolo 4 (LR 13/2004).

Entro il 28 febbraio di ogni anno, questi soggetti possono presentare dei progetti annuali di aggiornamento professionale. I progetti potranno essere agevolati con un contributo pari al 50% delle spese ammissibili e, comunque, con importi non superiori a 5.000 euro per singola attività. Per informazioni Punto Nuova Impresa (0432-273509-508-539), e-mail: nuovaimpresa@ud.camcom.it.

Controversie nei contratti di subfornitura: ecco perché conviene conciliare

La legge 192 del 1998, che disciplina la subfornitura nelle attività produttive, prevede come obbligatorio il tentativo di conciliazione extragiudiziale deferendo la relativa procedura alla Camera di commercio quale soggetto estraneo al potere giudiziario.

Sono sottoposte al tentativo di conciliazione tutte le controversie relative al contratto in oggetto, senza alcuna esclusione con riferimento al soggetto o al titolo della domanda. Quindi, qualsiasi domanda del committente contro il subfornitore, e non solo quelle volte a far valere eventuali vizi di qualità o funzionamento,

e qualsivoglia domanda formulata dal subfornitore contro il committente. Perché tentare preventivamente la conciliazione? Alcuni elementi procedurali di stretto diritto: la norma non disciplina le conseguenze dell'eventuale mancato esperimento, ma dall'omissione può discendere una pronuncia di improponibilità della domanda, rilevabile d'ufficio dal giudice in ogni stato e grado del processo, con conseguente rigetto della stessa, oppure ne può derivare la mera improcedibilità con sospensione del giudizio in attesa dell'esperimento del tentativo di conciliazione. Il committente rischia, inoltre, in

sede di opposizione a decreto ingiuntivo (vedere articolo maggio 2005), di non poter far valere le proprie domande, perché ritenute vincolate al tentativo di conciliazione, ma solo mere eccezioni. Una volta promossa la conciliazione, nel caso in cui questa non vada a buon fine, la parte attrice dovrà attendere al massimo 30 giorni prima di promuovere il giudizio, o anche meno qualora il convenuto rifiuti espressamente il tentativo. Scaduto tale termine, le parti saranno libere di agire avanti alla commissione arbitrale presso la medesima Camera di commercio o innanzi all'autorità giudiziale

ordinaria, mantenendo ferme le medesime istanze a pena di improponibilità.

Il procedimento s'inizia con il deposito all'Ufficio conciliazione di una domanda, scaricabile dal sito o formulata in carta libera, a seguito della quale spetta all'Ufficio il delicato compito di contattare la controparte per invitarla ad aderire alla proposta.

Se il convenuto accetta, il funzionario responsabile, ai fini di una completa istruttoria e per una buona riuscita della conciliazione, richiede a entrambe le parti il deposito della completa documentazione relativa alla controversia, garantendone la riservatezza, e

dispone, nel rispetto del principio d'imparzialità, un incontro preconciliativo anche con il convenuto.

Durante i suddetti colloqui vengono esplorati i rispettivi interessi e valutato teoricamente il grado di resistenza delle reciproche pretese. Esaurita la prima fase procedurale, entro pochi giorni, viene celebrata la seduta di conciliazione dove il conciliatore, individuato dall'Ufficio, faciliterà un accordo bonario per evitare l'insorgere di una controversia a tutti gli effetti senza pretendere, non essendo giudice, di accertare responsabilità dispensando torti o ragioni. Per informazioni e approfondimenti, Ufficio conciliazione della Camera di commercio (0432-273263) o - www.ud.camcom.it Servizio regolazione del mercato.

Rosa Mossenta

Pagjine furlane

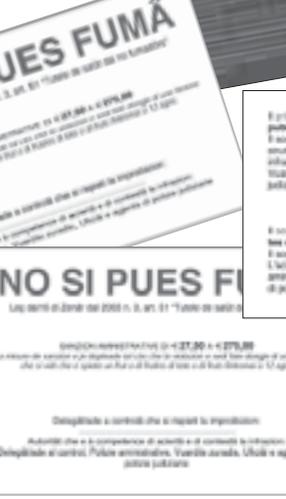
Une convigne a Udin par resonâ sul ûs des lenghis dai malâts tal servizi sanitari de Patrie

“Plui lenghis... tante salût doprâ la lenghe dai lûcs in sanitât”

par cure di Luche Nazzi

«**C**uant che si fevele di salût, al ven naturâl doprâ la lenghe locâl come lenghe dal cûr, uniche che e pues esprimi ad in plen dut ce che la persone e prove e che e sint dentri di se cuant che e va dal miedi (ce che in inglès si clame “illness”): tal raport cui miedis e cui infirmîrs podê fevelâ par furlan al gjave la pôre, al jude a sopuartâ il dolôr di contâ sensazions e sintiments di dentri di se, cuasi come se la compli-

ciatât di une lenghe segrete e vierzi



la puarte de empatie di un cun chel altri e alore si pues contâsi propit dut. Se curâ il mâl al vûl dî cjavâsi a cûr il malât come se

logjiche, o varin di imparâ a no rompi chest fil e fâ cressi la nestre lenghe par doprâ cun coretece la “traduzion” intune diagnosi e intune terapie scientifiche (ce che in in-

glês si clame “disease”) de malatie che la persone nus conte»: cun chestis considerazions il dotôr Guglielmo Pitzalis, miedi dal Centri di pneumologjie sociâl dal Dipartiment di prevenzion de Aziende sanitarie 4 dal Friûl di Mieç,

operadôrs sanitaris e sociâi che ator pe Patrie a doprin za te lôr ativitât professional il furlan e altris lenghis regionâls e vignadicis. A son stadis confrontadis ancje lis esperiencis de Catalogne e de Sardigne. «Fâ vuê sanitât par furlan (ma ancje in cualsisei altre lenghe piçule o grande e di cualsisei bande dal mont) al vûl dî – al à marcât il dotôr Pitzalis – meti in vore ogni dî i dirits garantîts dai principis fondamentâi de nestre costituzion (articui 3 e 6 e 32) tal spirt di une medisine democratiche e populâr poiate su la fonde de cognossince scientifiche e des relazions umanis».



Lis immaginis a proponin une cjerce dai imprescj realizâts pes campagnis publichis di promoziun de salût, doprânt la lenghe furlane

Lis campagnis di prevenzion de Aziende sanitarie 4 dal Friûl di Mieç

Promoziun de salût e sigurece sul lavôr

L'assistente sanitarie Licia Battigelli de Aziende sanitarie 4 dal Friûl di Mieç, intant de convigne di Udin, e à vût l'incarghe di presentâ lis campagnis di promoziun de salût dulà che si à doprât il furlan. «Te promoziun des campagnis di prevenzion, dulà che si à di motivâ la int a aderî a iniziativis o a cambiâ cierts compuartaments e stîi di vite par mantignî la salût e vivi ben, doprâ la lenghe dal lûc, in chest câs il furlan, al devente un strument di comunicazion une vore impuartant – e à premetût la reladore –. E à la capacitât di fâ rivâ il messaç dret a destinazion a di chei che a son usâts a fevelâ e a resonâ in chês lenghe. La comprension dal messaç e je imediade, clare, cence cjavâ une robe par chês altre, no si à bisugne di interpretâlu, ma al è bielzà pront par fâlu motîf di discussion. Il messaç al cjape fuarce te ricerce di peraulis e di espressions inte lenghe che o doprin ogni dî e che e rind di miôr ce che o volin fâ rivâ, e che e tegni cont ancje dal mût di jessi de int». Lis peraulis de lenghe dal cûr – e à dit Licia Battigelli – a son «peraulis che di bessolis a dan fuarce a une idee o un concet e che no cjatin il corispetîf in chês altris lenghis e cussî al contrari. Doprâ la lenghe dal lûc al facilite la relazion tra lis personis, e la capacitât di creâ un ambient favorevul dulà che dut al devente plui

semplîc e naturâl». Di cuant che la leç 482 dal '99 e je jentrade in vore, il Dipartiment di prevenzion de Aziende



o cjatin picjât tai nestrîs ambulatoris, tai ospedâi, tai ambients publicis pe campagne di vaccinazion antinfluençâl. Il manifest bilengâl, cul pinot che al da une pidade al termometri, al è stât doprât in dutis trê lis aziendis sanitaris de Provincie di Udin. Altri matereâl informatîf al è stât prontât su la vacine antipneumocociche, che la int aramai a clamîn la vacine de palmonere. «Par scrivi chest volantî – e à

dit Battigelli – o vin pensât ae nestre int, a ce che ur podeve tornâ util di savê e o vin pensât aes domandis che nus fasin plui dispès tai nestrî ambulatoris cuant che ur ven proponût alc di gnûf. Al è vignût fûr un volantî une vore simpatic, che al met in struc, in forpînt che al covenite savê, e che in version furlane in tierce pagine – parçê, cemût, cuant e dulà fâlu – ti fâs ricuardâ il sun de filastrocje. Tal camp sanitarî, ancje altris ents e instituzions a an tacât a operâ doprânt il furlan. Al è il câs dal Comun di Udin, che te suaze dal proget de Organizacion mondiâl de sanitât “Citât sanis”, al à dât fûr il libri “un futûr cence fum” par anglês, par talian e par furlan. Il fin de publicazion al è chel di sensibi-

lizâ i fruts des scuclis elementârs sui dams causionâts dal fum. «E je une raccolte di flabis e di contis par fruts cun biei disens sul teme de prevenzion dal fum, scritis e ilustradis di un grup di presonîrs de Cjase Circondariâl di Udin che di spontanee volontât e à aderît ae iniziative», e à esplicât la reladore. Dongje di chês altris lenghis, il furlan al comparis ancje tal manifest dai mediadôrs di comunitât ch'al presente la lôr ativitât di compaignament e di mediazion in sanitât cu la popolazion di divignence foreste. La convigne “Plui lenghis... tante salût” e je stade l'ocasion par presentâ l'ultime produzion garantide dai finanziaments de leç 482/99, al ven a stâi il libri “Oçjo, lavorâ cence fâsi mâl”. «Al è un libri in version furlane

e slovene – e à sclarît Licia Battigelli –, che al trate il teme de prevenzion pe sigurece tai ambients di vite e di lavôr, cuntune part dedicate ae segnaletiche (segnâl di pericol, di proibizion, di oblic e di sigurece), une altre part dedicate aes normativis di leç principâls, e in ultin ai compuartaments che si à di dignî sul puest di vore par no fâsi mâl.

Intune sachete interne dal libri si cgate un cd-rom cu la riproduzione animade dal test in dutis trê lis lenghis. Il libri al è stât pensât intant che si lavorave tal proget di tutele pe salût dai migrants, e al cjape dentri, in struc, ce che al è stât produsût tai cors di formazion su la sigurece sul puest di lavôr pai lavoradôrs forescj, che a son aramai une vore intes nestrîs fabrichis». Tal proget a an lavorât l'assistente sanitarie Marina Adotti de Medicina dal lavôr, cul sopuart informatic di Fulvio Romanin.

numar 4 al à screât lis sôs campagnis cu la promoziun de vaccinazions cuintri de influenze. In chês volte, in colaborazion cui buteghîrs dal “Ascom”, a son stâts stampâts i sacuts pal pan cu la detule: «Miôr spindi in pan che in midisinis... Miôr vaccinâsi che cjavâ la influenze». Al jere «un invît a pensâ ae salût cuant che si è sans e di mantignile vaccinantsi par no immalâsi e par no stâ mâl», e à sclarît la reladore. Daspò dai sacuts a son stâts prontâts i manifest cul sproc: «No stâ a fâti influençâ, vaccinîti». Al è stât un «dai prins manifest bilengâi realizâts in sanitât, e che di cualchi an-

Esperiencis positivis dai professioniscj de salût

Contribuzions e reladôrs

Intant dai lavôrs de convigne su la salût e su lis lenghis regionâls a an ufiert la lôr contribuzion il diretôr dal servizi regionâl pes identitâts lenghisticis e culturâls, Marco Stolfo; l'insegnante dal cors di laureade di Infermieristiche de Universitât furlane, Nadia Urli (“Medisine populâr fra tradizion e science”); Carme Sardà i Campos dal Ospedâl di Vall d'Hebron di Barcelone (“La politiche lenghistiche de Catalogne. La lenghe catalane e la sa-

nitât”); Diego Corraïne dal Uffici pe lenghe sardegnule de Provincie di Nuoro (“Sanitât e lenghe sarde”); il diretôr sanitari de Aziende 3 Alte furlane, Beppino Colle (La gestion de urgjence intun territori di confin”); il president dal Consorzi universitari di Gurize, Nicolò Fornasir (“Sanitât cence confins”); Olga Passera, responsabil de promoziun sociâl de Ass 3 (“La esperiencence de comunicazion in plui lenghis te Aziende sanitarie de Alte furlane”); il miedi

sioire Silla Stel dal Dipartiment di Prevenzion de Ass 5 Basse furlane (“Compuartaments e mûts di vivi dai zovins”); Emma Montanari de Neuropsichiatrie infantîl de Ass 4 (“Riflessions sul ûs de lenghe furlane in logopedie infantîl”); il psicologic Dario Marin (“Terminologie scientifiche furlane in medisine”); Lorenza Vorano de Neuropsicologjie de Ass 4 (“Valutazion e tratament dai afasics in lenghe furlane”); la zornaliste Giorgia Zamparo (“Salût par radio:

la esperiencence di Onde furlane”); Gianna Adami dotore dal Ospedâl di San Denêl (“Furlan in ospedâl par smavî il dolôr”); il responsabil dal Dipartiment pes dipendencis de Ass 4, Francesco Piani (“Furlan e alcul”); Silvia Mosangini, referente infermieristiche dal Csm di Codroip (“Fevelâ insieme par podê capîsi: la realtât de lenghe furlane in salût mental”); Daniel Ekouta, president de Associazion dai mediadôrs di comunitât (“Tantis lenghis cence ingredeâsi”) e Silvana Schiavi Fachin de Universitât furlane (“Locâl e global: lis lenghis e lis culturis territoriâls te societât des cognossincis”).

Attualità

Con Amministrazione provinciale, Camera di commercio, categorie e sindacati

In Provincia nasce il Comitato per l'economia e il lavoro

Un interlocutore unico per l'analisi, il monitoraggio e la proposta di politiche sullo sviluppo della competitività territoriale, per elaborare e fornire dati sull'economia e l'occupazione in modo coordinato e omogeneo. Tutto questo avrà il nome di Comitato provinciale dell'economia e del lavoro, un team che unirà, sotto la guida della Provincia, i principali soggetti, associazioni di categoria e sindacati che operano sul territorio. La proposta è stata illustrata a Palazzo Belgrado dal presidente Marzio Strassoldo e dall'assessore alle attività produttive e al lavoro Fabrizio Cigolot a un primo gruppo di lavoro - che prossimamente sarà ampliato anche ad altre categorie economiche - composto da Adalberto Valduga (Cciaa), Giovanni Fantoni (Assindustria), Giovanni Da Pozzo (Ascom), Paolo Perini (Api), Denis Puntin (Cna), Carlo Faleschini (Confartigianato), Glauco Pittilino (Cgil), Roberto Muradore (Cisl) e Andrea Garlatti (Cref).

«Potremo disporre, così, di un quadro costantemente aggiornato della situazione economica della provincia: un valido mezzo operativo per fare ordine

nella miriade di dati che provengono dalle fonti più disparate. E per elaborare proposte efficaci», ha commentato Strassoldo. Cigolot ha poi sottolineato la volontà di «creare le sinergie per la realizzazione di un sistema unitario di elaborazione dati. Dati recenti, per guardare avanti e programmare interventi a medio-lungo termine, dunque. Tutto questo, per perseguire una competitività duratura e sostenibile, attraverso uno sforzo continuo, intenso, mirato».

Grande interesse per il progetto è stato dimostrato dagli intervenuti, concordi nel sottolineare come uno strumento operativo di questo tipo fosse una necessità molto sentita. E si

sono detti pronti a presentare indicazioni e suggerimenti per completare al meglio i dettagli dell'accordo. Il progetto prevede dunque la costituzione del Comitato, composto da due tavoli di lavoro, uno istituzionale e uno tecnico. Al primo parteciperanno i vertici politico-strategici dei soggetti coinvolti, le associazioni di categoria e le organizzazioni dei lavoratori, e mirerà al coordinamento delle parti a fini propositivi e progettuali. Sarà questo il luogo di discussione e definizione dei programmi per il sostegno e lo sviluppo economico. Ci sarà poi un tavolo tecnico, che fornirà tutti gli strumenti di analisi a quello istituzionale, e sarà forma-



La riunione in Provincia

to dai responsabili dei Centri studi e degli uffici di statistica del territorio, assieme all'Università e al

Centro ricerche e formazio- ne. «Il prossimo passo - ha spiegato Cigolot - sarà stilare il protocollo d'intesa

per concretizzare la collaborazione di tutte le parti. Prevediamo di completarlo entro questo mese».

La Camera a Salonico in settembre

La Camera di commercio di Udine, in collaborazione con il Centro estero veneto e la Federazione degli industriali della Grecia del Nord, organizza un evento di partenariato in occasione della Fiera internazionale di Salonico il 15 e 16 settembre 2005. Il valore aggiunto dell'evento è dato dal

fatto che esso si inserisce nell'ambito del progetto Boss (Business opportunities and services for small and micro enterprises), cofinanziato dall'Ue. L'iniziativa è rivolta a tutte le aziende di produzione, commercio o servizi operanti nei settori meccanica, tessile e abbigliamento, calzaturiero, turistico, interes-

sate a nuovi sbocchi commerciali, partner distributivi e forme di collaborazione, sfruttando le numerose opportunità che il processo di allargamento dell'Ue offre nei mercati dei Paesi dell'Europa centrale e orientale. All'evento prenderanno parte circa 300 operatori, ciascuno dei quali riceverà un'agenda di in-

contri bilaterali per le due giornate di lavoro, predisposti sulla base delle proprie caratteristiche e delle richieste di cooperazione. Alle imprese partecipanti è richiesta una quota di partecipazione di 615 euro, la quale comprende due giornate di incontri bilaterali, interpretariato durante gli incontri, viaggio ae-

reo, trasferimenti in loco e tre notti di pernottamento in albergo con la prima colazione.

Le ditte interessate contattino l'Ufficio Internazionalizzazione della Camera allo 0432-273843 - 273516, fax 0432-503919, e-mail: eicit388@ud.camcom.it o consultare il sito www.ud.camcom.it.

Business in Bulgaria, Cechia, Slovacchia e Ucraina

FIERE

BULGARIA
26.09/01.10.2005
FIERA AUTUNNALE PLOVDIV
Fiera Internazionale delle Tecnologie
Edizione 2005 di particolare rilievo in quanto l'Italia sarà partner ufficiale dell'Ente fieristico

REPUBBLICA CECA
31.08/02.09.2005
MODA PRAHA-PRAGA
Fiera Internazionale della Moda

29.09/01.10.2005
INTERMODA BRATISLAVA
4ª Fiera Internazionale della Moda

INTERBEAUTY BRATISLAVA
Fiera Internazionale per i Cosmetici

REPUBBLICA SLOVACCA
13/16.09.2005
WOOD 2005 - NITRA
1ª Fiera dei Materiali e delle Tecnologie per la lavorazione Legno

FOREST 2005 NITRA

8ª Fiera Internazionale Aree Boschive

UCRAINA 21/23.09.2005 Ca.Ba.Re-HOTEL KIEV

4ª Fiera Internazionale specializzata nelle attrezzature, arredo e accessori per la ristorazione

GARE D'APPALTO

REPUBBLICA CECA APPARECCHIATURE PER SALDATURA
Bando di gara d'appalto: 2005/S133-131634, Procedura aperta per la fornitura di apparecchiature per saldatura.
Scadenza: 15.09.2005, Ora: 12.00. Lingua: ceco.

Servizi per l'Internazionalizzazione, terzo piano, telefono 0432-273826, fax 0432-503919, eicit388@ud.camcom.it.

NEWS

BULGARIA È ITALIANO IL PROGETTO PER UN NUOVO PARCO INDUSTRIALE

Sorgerà vicino a Sofia il più grande parco industriale dell'Europa sud orientale. Il progetto da 200 milioni di euro è stato presentato da un gruppo di investitori italiani. Il complesso sarà costruito lungo la stra-

da principale che collega Sofia con il confine serbo e ospiterà aziende del settore IT e della produzione high-tech, strutture commerciali e magazzini.

REPUBBLICA CECA BILANCIO SEMESTRALE CZECHINVEST: 70 NUOVI PROGETTI D'INVESTITIMENTO

La CzechInvest, Agenzia per gli investimenti del go-

verno ceco, ha mediato nel corso del primo semestre 2005 ben 70 nuovi progetti d'investimento straniero e nazionale per un valore complessivo di circa 833.1 milioni di euro.

Dalla realizzazione di questi progetti le stime CzechInvest prevedono nei prossimi anni la creazione di 8.000 nuovi posti di lavoro. Maggior interesse rivestono i settori dell'industria automobilistica, elet-

tronica, chimica e delle materie plastiche.

COOPERAZIONE CZ5

Società ceca specializzata nella produzione e design di macchine e attrezzature di acciaio inox, ferro e rame (serbatoi e recipienti a pressione, scambiatori di calore, costruzioni in acciaio, tuniche per olio, acqua, prodotti chimici) cerca partner commerciali per produzione e distribuzione propri prodotti.

CZ6

Azienda ceca, produttrice di parti e lamiere in metallo, casse, coperture in ferro, alluminio, rame, con rivestimento in zinco offresi per accordi di cooperazione reciproca, distribuzione e lavori in subfornitura.

SK4

Società slovacca specializzata nella lavorazione artistica del ferro cerca cooperazione tecnica e commerciale. L'azienda produce articoli per arredamento d'interni (candelabri, lampadari, tavolini, specchi) e forgia ringhiere, recinzioni, cancelli nonché è in grado di produrre letti e guardaroba.

Dal 29 novembre al 2 dicembre 2005 a Johannesburg con la Camera

Si terrà dal 29 novembre al 2 dicembre 2005 il Mat Construct 2005, un importante evento promosso dall'Ue per la promozione di partenariati nel settore delle costruzioni e dei materiali da costruzione nell'Africa Australe, a Johannesburg. Un'occasione unica che riunirà ben 200 imprese africane e 100 imprenditori europei della grande e della piccola e media impresa

in incontri one-to-one pre-selezionati. Nel corso di 4 giorni le aziende parteciperanno a tavole rotonde e workshop al fine di conoscere imprenditori della Sadc (Southern African Development Community) e sviluppare proposte per la cooperazione commerciale, finanziaria e tecnica. Saranno presenti organizzazioni di supporto del Sudafrica e dell'Unione europea che hanno istituito mecca-

nismi per la promozione del settore privato. Le aziende possono spedire una manifestazione di interesse oppure ricevere ulteriori informazioni contattando l'Ufficio Servizi per l'Internazionalizzazione della Camera di Commercio di Udine, (0432/273826-273516, fax 042/503919) mail: eicit388@ud.camcom.it o consultando i siti: www.mondimpresa.it, www.matconstruct2005.com.

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Vienna ridimensiona l'Esercito e anche lì i cittadini protestano

di Marco Di Blas

La riforma dell'Esercito austriaco, approvata di recente dal Consiglio per la sicurezza nazionale, ci riporta alla mente qualcosa di già visto. Ricordate il Friuli di vent'anni fa, quando ogni paese, da Aquileia a Paluzza, da Ugovizza a Visco, aveva il suo bel battaglione o almeno una compagnia di militari? Vi ricordate le proteste degli amministratori locali, per il "peso" delle servitù che gravavano sui loro territori, condizionandone lo sviluppo? Quando la caduta del Muro ha reso non più necessaria questa capillare presenza armata, si è scoperto improvvisamente che quei militari non creavano poi tanto disturbo. Al contrario, erano un fattore economico importante, se non a volte decisivo, per la sopravvivenza di taluni paesi e paesini marginali, soprattutto in montagna.

Le proteste di segno contrario - per impedire il trasferimento di reparti militari con conseguente chiusura di caserme (le più recenti a Cividale, per evitare lo scioglimento dell'omonimo battaglione alpini) - si stanno registrando in questi mesi anche in Austria. Anche in Austria la riforma dell'Esercito significherà soprattutto tagli: meno comandi, meno re-

parti, meno uomini, minore durata della ferma di leva. E anche in Austria si sta ripetendo lo stesso copione: prima recriminazioni per il disturbo arrecato dalle presenze militari; adesso recriminazioni per le conseguenze economiche negative che deriveranno dalla eliminazione di quelle presenze.

I conti della "cura dimagrante" sono presto fatti. Al posto degli attuali 6 Comandi superiori, ne rimarranno soltanto due: uno per le forze operative, l'altro per i supporti logistici; le Brigate saranno ridotte da 5 a 4. La forza mobile scenderà da 110 mila a 55 mila uomini. Il 40% degli immobili (caserme, magazzini, polveriere eccetera) saranno dismessi e venduti. Rimarranno i Comandi militari regionali (uno per ciascuno Land), ma saranno rimpiccioliti. La durata del servizio militare di leva sarà ridotta da 8 a 6 mesi.

Il ridimensionamento dell'Esercito austriaco comporterà una riduzione della spesa, ma è stato imposto soprattutto dal mutato scenario internazionale. La nuova forza armata sarà di dimensioni minori, ma più flessibile e più rapida nell'assolvimento dei nuovi compiti. La cosiddetta "dottrina Spannocchi" (dal nome del capo di stato mag-

giore dell'Esercito degli Anni 70), quella della difesa territoriale, è definitivamente accantonata. Compiti futuri dell'esercito austriaco saranno: in casa, difesa dell'ambiente e soccorso nelle calamità naturali; all'estero, intervento in missioni di pace, nell'ambito Nato o dell'Unione Europea (un punto, questo, molto controverso, non avendo ancora l'Austria rinunciato al suo status di Paese neutrale).

Proprio in questa prospettiva di interventi al di fuori dei confini, la nuova organizzazione dell'Esercito disporrà di 4 Brigate permanentemente operative, in maniera che, a rotazione, una di esse possa essere costantemente impiegata all'estero. Una condizione che sarà raggiunta gradualmente, a mano a mano che uomini e quadri potranno essere distolti dalla vigilanza del confine con Slovacchia e Ungheria, quando anche questi Paesi aderiranno all'accordo Schengen.

La riforma dell'Esercito austriaco è stata discussa e formulata da una commissione composta da partiti di maggioranza e opposizione e presieduta dall'ex sindaco di Vienna, Helmut Zilk, socialdemocratico. Su una materia così delicata, che riguarda la sicurezza

dello Stato, si è voluto cioè che le scelte non fossero di parte, ma coinvolgessero tutto l'arco politico. Sui risultati c'è stato accordo generale, tranne che su aspetti marginali (per esempio, sulla riduzione della ferma di leva: c'è chi la vorrebbe subito e chi fra tre anni).

Ciò che il progetto di riforma non ha ancora stabilito, e che attualmente è al centro di grandi contenziosi in Austria, è la dislo-

cazione dei comandi e dei reparti destinati a sopravvivere. Che automaticamente consente di sapere quali reparti saranno sciolti e quali caserme saranno chiuse. In tutta l'Austria sindaci e governatori di Land si stanno battendo per impedire l'esodo dei loro uomini in armi. Salisburgo e Graz si contendono la sede del Comando delle forze operative. Ogni caserma "confermata" è

considerata una vittoria. In fin dei conti, l'Esercito è in Austria il più grande "datore di lavoro", con una ricaduta di reddito sul territorio di circa 100 milioni di euro l'anno.

Intanto una cosa è certa: non saranno sciolte le bande militari. Nella patria di Mozart, di Schubert, di Haydn, di Mahler e del valzer, si poteva rinunciare a tutto, ma non alla musica.

Missione a Belgrado il 10 e l'11 ottobre

L'area balcanica, ormai raggiunta la stabilizzazione dopo gli avvenimenti politici degli ultimi anni, si sta affermando come una delle zone più interessanti per le imprese del Fvg. In questo ambito un'attenzione particolare va rivolta alla Serbia e Montenegro per le interessanti possibilità di cooperazione produttiva e commerciale che può offrire agli operatori, grazie anche ai bassi costi delle materie prime e della manodopera. Nel 2004 la congiuntura economica è stata nel complesso positiva. L'aumento del Pil è stato infatti del 6% e, secondo le

stime del Fondo Monetario Internazionale si prevede una crescita nel 2005 tra il 4 e il 5%. A seguito del grande successo registrato nell'ottobre scorso dall'iniziativa congiunta dell'ambasciata d'Italia a Belgrado e dell'Ice, "Italia a Belgrado 2004", la stessa si terrà nuovamente il 10 e 11 ottobre 2005 a Belgrado.

L'iniziativa di partenariato è rivolta prioritariamente a imprenditori italiani operanti nei settori agroalimentare, tessile, meccanica, macchine utensili per il packaging, industrie alimentari e legno, arredamento, elettronica e materiali per l'edilizia. Il

programma prevede per il 10 ottobre una serie di seminari tecnici aperti da una conferenza plenaria mentre l'11 ottobre sarà dedicato agli incontri bilaterali tra le aziende italiane e le aziende serbo-montenegrine. La partecipazione alla missione a Belgrado è gratuita. A carico delle aziende sono da considerarsi il viaggio, i trasferimenti e il soggiorno a Belgrado. Per ulteriori informazioni rivolgersi Ufficio Servizi per l'Internazionalizzazione della Cciaa (0432273843-273516 fax 0432 503919), e-mail: eicit388@ud.camcom.it o consultando il sito www.ud.camcom.it.

SELL OR BUY

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

AGROALIMENTARE

DAL BRASILE NUOVI SBOCCHI COMMERCIALI
Società italo-brasiliana operante nella importazione e distribuzione/rappresentanze di alimenti, liquori e macchine caffè cerca nuovi sbocchi commerciali. (Rif. 2005.07.01)

EDILIZIA

SISTEMI DI DRENAGGIO DALLA SLOVENIA
Azienda slovena offre sistemi di drenaggio per strutture nuove o già esistenti. Il sistema assicura una protezione del 100% contro i danni a strutture, prolunga la vita degli isolamenti e previene infiltrazioni di umidità ad aree di fondamenta e sottosuolo. (Rif. 2005.07.02)

LEGNO/ARREDO

LEGNAME PRODOTTI LEGNO CINESI
Società cinese con pluriennale esperienza offre legname di varie essenze (pioppo, faggio, pino, betulla, rovere bianco e rovere rosso) e prodotti di legno (legno compensato, MDF, parti per pallet, componenti per mobili, pavimenti in legno e bamboo, porte, finestre, impiallacciati). (Rif. 2005.07.03)

METALLI/MECCANICA

SLOVENIA, OFFERTA DI AFFETTATRICI DI PANE
Produttore sloveno con un'esperienza di 35 anni offre affettatrici di pane per panifici, alberghi e ristoranti. (Rif. 2005.07.04)

VARIO

DISTRIBUZIONE SIGARETTE SENZA FUMO DALL'AUSTRIA
Dall'Austria offresi distribuzione di sigarette senza fumo. (Rif. 2005.07.05)

VENDITA TERRENO E SEGHERIA IN UNGHERIA

In Ungheria offresi cooperazione o vendita terreno industriale nei pressi di Szolnok con segheria, falegnameria e officine lavorazione metalli. (Rif. 2005.07.06)

SERVIZI LEGALI OFFRONSI PER COOPERAZIONE IN SPAGNA

Impresa di servizi legali cerca collaboratori in Italia per dare appoggio ai clienti italiani in Spagna. (Rif. 2005.07.07)

ILLUMINAZIONE DALLA SPAGNA

Azienda che lavora in Spagna nel settore dell'illuminazione di qualità e design cerca distributori e catene di



negozi di illuminazione per commercializzare i propri prodotti. (Rif. 2005.07.08)

IMMOBILI SLOVENI

Società slovena offre immobili in Serbia e Montenegro per diversi tipi di industrie (lavorazione plastica, legno e agricoltura). Possibile interesse come partner in franchising. (Rif. 2005.07.09)

(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 bancadati EuropeAid.

FRANCIA SAINT-RAPHAEL

LAVORI DI FALEGNAMERIA
Appalto di fornitura lavori di falegnameria. Termine per il ricevimento delle offerte: 05.09.2005, ore: 16.00. Lingua o lingue: francese.

SVEZIA - NACKA

SABBIA, PIETRISCO E AGGREGATI
Appalto di fornitura ghiaia, sabbia, pietrisco ed aggregati. Termine per il ricevimento delle offerte: 05.09.2005. Lingua o lingue: svedese.

FRANCIA PESSAC

PRODOTTI E MATERIALI PREFABBRICATI
Appalto di fornitura prodotti e materiali prefabbricati. Termine per il ricevimento delle offerte: 08.09.2005, ore: 16.00. Lingua o lingue: francese.



ITALIA - CATANIA

MATERASSI
Appalto di fornitura materassi per letti di degenza. Termine per il ricevimento delle offerte: 13.09.2005, ore: 09.30. Lingua o lingue: italiano.

FINLANDIA - OULU

MACCHINE UTENSILI
Appalto di fornitura macchine utensili. Termine per il ricevimento delle offerte: 16.09.2005, ore 16.00. Lingua o lingue: finlandese.



Gastronomia

Il locale di Buia (località Casali Leoncini) è gestito da Roberto ed Enrica Fabiani

Piatti friulani e prodotti di nicchia all'Antica trattoria Le Betulle

di Bruno Peloi



Enrica e Roberto Fabiani

Siamo arrivati all'ultima tappa, prima della sosta estiva, del nostro viaggio alla ricerca della ristorazione di livello. In quest'assoluto luglio, la meta è Buia, località Casali Leoncini, dove si trova l'Antica trattoria Le Betulle. Siamo però a due passi da Osoppo, cittadina meritevole comunque di un'escursione turistico-culturale. Adesso, con la bella stagione, sia il celebre Forte sia le meno conosciute risorgive, celate dal bosco fuori paese, meritano una visita, alla ricerca di piccoli tesori storico-naturalistici.

Ma restiamo al nostro tema e andiamo a scoprire quali sono le più accatti-

vanti proposte gastronomiche degli attuali gestori del locale, Roberto ed Enrica Fabiani. È un tipo di cucina semplice, la loro: stagionale, in genere realizzata con prodotti freschi, spesso di nicchia. Si tratta per la maggior parte di piatti della tradizione friulana (pur se non mancano le eccezioni), ma rivisitati, per garantirne la leggerezza e la digeribilità. I condimenti a base di grassi animali sono infatti praticamente inesistenti nelle ricette de Le Betulle.

“La clientela ormai ci conosce – afferma Roberto Fabiani –, sa che da noi alcuni cibi li trova tutto l'anno. Come i salumi toscani, per esempio (da suini “cin-

ta senese”), o il crudo spagnolo “pata negra” stagionato per 40 mesi o ancora i prodotti di una macelleria osovana (la Tuttocarni). Poi, si trovano sempre primi piatti con ragù alle carni (anche selvatiche), le zuppe, l'orzo e fagioli (nella versione estiva diventa pasta fredda con fagioli, olio extravergine d'oliva e pepe: una squisitezza). Tra le carni bovine, i guanciali e le chateaubriand, sempre cucinate espresso. Non manca mai la selvaggina, comprese le deliziose becacce (scottate sul fuoco e terminate di cucinarle nel forno)”.

“Tutte le paste fresche – dice ancora Roberto – le facciamo in casa. Il commensale appassionato può scegliere sempre tra una decina di tipi di formaggio. Ogni venerdì è poi dedicato al pesce. Soltanto nei mesi freddi, il mercoledì proponiamo il carrello dei bolliti”.

Ora entriamo più nello specifico e vediamo alcuni esempi di cosa i gourmet possono trovare a Le Betulle in questo periodo. Tra gli antipasti, i crostini col morbido lardo della Jolanda De Colò, oppure la delicata insalatina di porcini crudi conditi con l'olio extravergine d'oliva di

Sancin (Carso triestino).

Tra i primi, la gustose tiracche (pasta fatta con grano saraceno) condite col ragù d'anatra; ma da consigliare è anche l'orzotto estivo (fatto con le verdure fresche del momento).

Per quanto riguarda i secondi, grande richiesta per il filettino di maiale scaloppato ai profumi (erbe aromatiche battute), cotto alla griglia, e per i guancialetti di manzo con torta di mais (polentina bianca).

A questo punto, i commensali più ghiotti possono farsi tentare dalle punte di formadi frant di Enemonzo, servite con le marmellate. E, se la gola vuole celebrare sino in fondo i suoi riti, via al dessert, con le sfogliatine ai frutti di bosco.

La cantina – seguita personalmente da Roberto – fa pendant con tante leccornie di cucina. Nella “carta” figurano le più rinomate etichette friulane. Ma c'è altresì un'importante scelta di quelle toscane, pugliesi e siciliane.

Attualmente, ai fornelli lavorano il cuoco Daniele Gubiani e Matteo Fabiani, figlio di Roberto ed Enrica. Roberto ed Enrica che invece sono impegnati costantemente in sala, sempre pronti a coccolare i loro ospiti.

La ricetta

Roberto Fabiani, titolare dell'Antica Trattoria Le Betulle, propone ai lettori di Udine Economia una ricetta estiva e sfiziosa. Si tratta di un primo: **Gnocchi di ricotta al Tazzelenghe**.

Ingredienti per quattro

persone. Per gli gnocchi: 300 grammi di ricotta fresca, un uovo intero, un pizzico di cannella e di noce moscata, farina e sale. Per la salsa: 150 grammi di prosciutto crudo San Daniele, aceto balsamico, mezzo litro di vino Tazzelenghe, 750 centilitri di fondo bruno, 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

Procedimento. Amalgamare la ricotta con l'uovo, la cannella, il sale, la noce moscata e infine la farina. Il composto deve risultare morbido, ma compatto, per poter così comporre gli gnocchi al cucchiaio e cucinarli in acqua bollente.

Per quanto riguarda la salsa, macinare il crudo San Daniele e rosolarlo bene nell'olio d'oliva per qualche minuto, quindi aggiungere una spruzzata d'aceto balsamico e il Tazzelenghe sino alla copertura del prosciutto.

Ultimata l'evaporazione del vino, coprire col fondo bruno e lasciar cucinare finché la salsa risulti morbida e velante.

Una volta cucinati, saltare gli gnocchi con la salsa appena ottenuta e servirli su un piatto facendo attenzione che la salsa rimanga morbida.

Abbinamento. Serve un vino corposo, con buona struttura. Se si preferisce il bianco, la “casa” propone un prodotto di Dorigo, lo Chardonnay passato in legno, con delicati sentori di spezie. Per i rossi, le scelte sono diverse: l'importante è puntare sui vini autoctoni. Le allettanti proposte dei Fabiani riguardano due Tazzelenghe che vanno per la maggiore: o quello de La Viarte dei viticoltori Ceschin o ancora quello di Dorigo. Ma anche il Pignolo o lo Schioppettino farebbero al caso.



Quella vecchia casa contadina divenuta tempio per gourmet

La struttura dell'Antica Trattoria Le Betulle ricorda ancor oggi l'architettura rurale del tempo che fu. Dove sorge il locale, una volta c'era l'abitazione dei mezzadri della proprietà Leoncini. E dunque il pozzo, il carro e altri attrezzi agricoli visibili in cortile richiamano alla mente atmosfere e immagini dell'infanzia di tanti friulani d'una certa età.

Nel 1970, da questa vecchia casa di contadini, nasce un posto di ristoro, “buen retiro” soprattutto per alcuni imprenditori della zona, che nei pareggi avevano avviato i loro stabilimenti.

Un primo importante sviluppo dell'attività di ristorazione si ha negli Anni Ottanta, grazie alle famiglie Beinat-Pinosa. Con il loro “tocco”, il servizio in sala e il corretto uso delle materie prime in cucina fanno fare un salto di qualità al locale.



Nel 1999 le redini della gestione passano nelle mani di Roberto Fabiani e della consorte Enrica.

La gastronomia proposta prosegue nel solco tracciato dai Beinat-Pinosa, conformandone tutti i pregi, la cantina si fa di assoluto livello e, soprattutto, gli ospiti sono seguiti con particolare cura: l'obiettivo è quello di arrivare alla loro fidelizzazione.

Dopo sei anni di queste “attenzioni”, a Le Betulle si è formata una clientela dal target medio-alto: industriali, magistrati, avvocati, professionisti in genere. Ma anche coppie, famiglie o gruppi d'amici.

Non mancano i buongustai austriaci (rappresentano il 20-25 per cento delle presenze). Comunque, tutte persone alla ricerca di proposte culinarie emozionanti e della massima tranquillità a tavola (si cena sempre al lume di candela).



Come arrivarci e altre notizie

L'Antica trattoria Le Betulle si trova a Buia, al numero 12 di località Casali Leoncini. Per raggiungere il locale (seguendo l'apposita segnaletica gialla), si può far riferimento anche alla zona industriale di Rivoli di Osoppo: è situato in mezzo a un boschetto, dietro le strutture della De Simon e della Ledragomma. Il numero di telefono (e di fax) è 0432-975836; cellulare 392-3613322.

I posti disponibili sono una settantina, suddivisi in quattro salette. In questo periodo si può mangiare anche all'aperto sotto la pergola di uva “americana”. L'ambiente rimane chiuso nelle serate di lunedì e martedì. È sempre gradita la prenotazione.

I commensali hanno a disposizione diversi tipi di menù: quello alla carta (il prezzo è legato alle specialità prescelte); quello “degustazione”, variante di settimana in settimana in base ai prodotti freschi di stagione (da 25 a 45 euro, più bevande); infine, soltanto a mezzogiorno, c'è il servizio buffet (verdure, affettati, formaggi, frittate...), proposto a un prezzo oscillante tra i 10 e i 15 euro, più bevande.

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

Attualità

Mangiar bene nei locali della nostra provincia - Sosta all'agriturismo Bosco Romagno

Mamma Bianca Paolini da 20 anni in cucina

di Bruno Peloi



Bianca Paolini con i figli Anna e Paolo

Immersa nel verde. Abbarbicata sulle pendici d'un colle, dove l'aria è fine e la tranquillità regna sovrana. E poi c'è la cucina, con ricette elaborate con ingredienti prodotti in casa. È l'identikit dell'agriturismo Al Bosco Romagno (dal nome dall'omonimo parco in comune di Cividale, frazione Spessa). Il posto di ristoro è della famiglia Paolini. Gli inizi dell'attività rurale risalgono agli Anni Venti. L'impianto dei primi vigneti risale invece al 1936. Poi, nel 1985, Ezio

Paolini apre una frasca (festecciati, dunque, i 20 anni). Nel 1987 nasce l'agriturismo (il primo a Cividale). Scomparso Ezio, dal 2003 la gestione passa nelle mani del figlio Paolo, coadiuvato da mamma Bianca e dalla sorella Anna.

Pur non essendosi sottratto all'evoluzione richiesta dai tempi moderni (ristrutturazione dell'immobile), il locale ha mantenuto intatto il suo fascino agreste. In proprio produce vino (Tocai, Pinot bianco, Verduzzo, Cabernet e Merlot: in

tutto 200 ettoltri; il 30% venduti nel locale, il restante per asporto), un delizioso nocino e alcuni tipi di grappe, anche alle erbe. Non mancano i prodotti dell'orto: copiosa la frutta (ciliegie, meloni, cocomeri, albicocche, pere e gustosissime more da gelso...). Grande attenzione è riservata all'allevamento: le capre e i vitelli (solo per carne), i maiali (per salumi) allevati allo stato brado e gli animali da cortile. C'è pure una mascotte: l'asinello Gelindo, razza sarda, beniamino di tanti bambini (e non solo).

L'ambiente è autosufficiente per quanto riguarda il legname: sia quello usato per riscaldamento e cucina sia quello impiegato come pali per le viti. I posti a tavola sono una settantina. In questa bella stagione è delizioso accomodarsi all'aperto, sotto la freccia delle robinie. Ecco alcuni esempi del menù in questo periodo. Come antipasti, oltre alle sfoglie con prosciutto crudo e Montasio, meritano una

citazione i salumi: soppressa, salame, ossocollo, pancetta (arrotoata anche con parte del magro di costa). I veri gourmet non si lasciano scappare l'occasione di assaggiare il lardo cucito nella cotenna, servito con crostini caldi tostati. Sono tre i primi piatti che tengono banco: orzotto (con erbe, verdure, funghi o salsiccia), gnocchi di patate fatti in casa e paste fresche prodotte in proprio, con ingredienti di stagione (tutto l'anno quelle con ragu' o pomodoro).

Tra i secondi: il frico con patate (senza condimenti); le frittate con erbe spontanee di campo; carne di vitellone al forno con aceto di mele e rucola; il brasato freddo (affettato e guarnito con scaglie di Montasio stagionato e rucola); le carni ai ferri; le fettine alla ricotta. Ma il piatto top è senza dubbio il capretto al forno. Viene portato a tre quarti di cottura assieme all'osso; poi lo si spolpa e si finisce di cuocere con verdure e aro-

mi. Si serve con polenta gialla, fatta rigorosamente a mano, e lo si abbina a un gradevole Cabernet. Per i più ghiotti, non mancano i dessert della casa: soprattutto le torte di frutta (adesso pesche e albicocche; tra poche settimane anche quelle, deliziose, con pere e cioccolato fondente). Ai fornelli, da una vita, c'è mamma Bianca: autodidatta, non disdegna di frequentare corsi d'aggiornamento. Paolo segue l'azienda agricola, la cantina e dà anche una mano nell'agriturismo. Anna si divide tra sala e cucina. La clientela è eterogenea e fidelizzata (anche austriaci, tedeschi, inglesi...). Clientela che presto potrà usu-

fruire di una decina di camere da letto e di un percorso naturalistico tra i sei ettari aziendali. Il costo di un pasto si aggira tra i 14 e i 17 euro, bevande incluse. Sono accettate le carte di credito. Il parcheggio è ampio, con accesso per i pullman. Il locale è dotato di servizi per disabili ed è aperto i venerdì, sabato, domenica e lunedì (ad agosto pure di martedì). Per curare meglio i clienti, la famiglia Paolini apre soltanto per 180 giorni l'anno (anziché per i 210 consentiti). Telefono e fax 0432-716189, cellulare 335-6137059, e-mail: info@boscoromagno.it, sito internet: www.boscoromagno.it.

Errata corrige

Nello scorso numero, nell'articolo sul ristorante della discoteca Mr. Charlie, avevamo scritto che il vino era dell'azienda Scarbolo. Il cognome era giusto, il nome no. L'azienda in verità è quella di Sergio Scarbolo, attiva nei Colli orientali a Spessa di Cividale del Friuli, e non quella di Valter Scarbolo. Ce ne scusiamo con entrambi.

L'angolo dell'editoria friulana

Tre guide per conoscere le acque del Gemonese

di Silvano Bertossi

Un'idea, un programma, un progetto intelligente riescono sempre a realizzarsi perché sono validi, indovinati e l'operazione risulta sempre vincente. Ed è il caso di sottolineare e, soprattutto, far conoscere il progetto quando è stato realizzato.

Il Consorzio Servizi Turistici Alto Friuli e la Cooperativa Utopie Concrete hanno dato alle stampe i primi tre titoli di una collana dedicata all'Ecomuseo delle Acque del Gemonese. Si tratta di tre piccoli e piacevoli libretti dedicati agli ambiti di Borgo Molino, Val del Lago e Forgaria. In ognuna di queste guide vengono proposti quattro itinerari che aiutano a conoscere gli ambienti e le varie manifestazioni culturali dei luoghi.

Le guide si avvalgono di un originale progetto grafico in quanto le pagine si aprono in verticale consentendo la facile lettura delle cartine che illustrano i vari percorsi proposti: la visita al borgo di Ospedaletto e al lago Minisni; l'escursione ai conoidi dei Rivoli Bianchi e del Vegliato; l'ascesa al monte Cumieli

e un itinerario ciclabile alle opere e agli opifici idraulici della piana gemonese per il contesto di Borgo Molino; i tre itinerari escursionistici al Torrente Palâr, alla Conca Folejâr e al Monte Festa e un itinerario cicloturistico all'anello del San Simeone; la visita agli scavi archeologici di Castelraimondo; due itinerari di breve durata alla Riserva naturale del Lago di Cornino e all'altopiano di Mont di Prât; un'escursione alle pareti rocciose, sopra il paese di Cornino per Forgaria.

I testi sono di Tiziano Fiorenza, Maurizio Tondolo, Barbara Grillo e Michele Zanetti, i disegni di Erica De Rosa e Elisabetta Ursella, le cartine di Franco Londero e Eteleca Ridolfo.

Da alcuni anni è attivo a Ospedaletto - precisa il coordinatore dell'Ecomuseo, Maurizio Tondolo - opera il Centro di Educazione Ambientale "Mulino Cocconi", ideato, realizzato e gestito dalla Cooperativa Utopie Concrete con il diretto coinvolgimento del Comune di Gemona. Offre ad insegnanti e studenti gli strumenti (scientifici, informativi, bibliografici, cartografici) finalizzati alla

conoscenza geografica, naturalistica e paesaggistica del territorio del Gemonese. Nel contesto della struttura, riconosciuta dal Ministero dell'Ambiente nell'ambito del Progetto Infea ed inserita nella Rete regionale dell'educazione ambientale, si promuovono e realizzano attività di informazione, formazione ed educazione ambientale, esperienze di laboratori, visite ed escursioni guida-

te, corsi di aggiornamento e specializzazione, incontri e dibattiti. Pochi sanno che il mulino rappresenta il nucleo operativo di un eco-museo, ossia di un museo diffuso sul territorio che si propone di documentare, conservare e valorizzare i tanti siti naturali esistenti come le sorgenti, i laghi, i torrenti e i fiumi e le altrettanto numerose manifestazioni della cultura materiale quali le rogge, i muli-

ni e i lavatoi, che nel Gemonese costituiscono un vero e proprio sistema.

Gli itinerari descritti nelle guide collegano con finalità didattiche e turistiche le emergenze ambientali locali per comprendere dal vivo l'evoluzione e la modificazione e consentirne una lettura soprattutto in funzione dell'uso che si è fatto dell'acqua nei secoli. Queste emergenze, naturali e antropiche, sono le-

gate tra di loro dalla stessa storia geologica e da una attività materiale comune, quello dello sfruttamento dell'acqua a fini irrigui, produttivi, domestici. L'acqua drenata, deviata, canalizzata e talvolta inquinata di cui l'uomo non può fare a meno e che, anzi, deve governare ed amministrare come un patrimonio universale, che appartiene, come tale, alle generazioni future.

In queste pagine i segreti di una terra

Il Collio in un libro

Immagini e parole d'autore per promuovere il Collio, un territorio famoso per i suoi vini, ma poco conosciuto soprattutto per quanto riguarda l'aspetto paesaggistico e le tante "chicche" artistiche di cui è ricco. Fortissimamente voluto dal Consorzio Collio, lo splendido volume "Collio. I volti di una terra", curato da Mario Busso, è stato presentato a Palazzo Wardenberg (Gorizia) da Ornella Venica, presidente del consorzio, affiancata dall'autore e da Bruno Pizzul. Il libro, edito da Gri-

baudo e corredato delle bellissime immagini del fotografo Christian Sappa, è nato da un progetto che il past president del Consorzio, Marco Felluga, ha tenacemente sostenuto. Alla sua realizzazione hanno contribuito anche Ottavio Missoni, Bruno Pizzul, Luigi Veronelli, Demetrio Volcic, Walter Filipputti, Stefano Cosma, Paolo Bianchi, Cristina Burcheri Filippi, Claudio Fabbro, Marco Felluga, Hans Kitzmuller e Alessandro Zanutta.

"Il libro racchiude il successo di un territorio che

passa attraverso la collaborazione di tutti gli imprenditori che vivono, lavorano e amano questa terra - ha detto Ornella Venica - e proprio per questo sanno trasmetterne la valenza".

"I vini del Collio sono fra i migliori del mondo - le ha fatto eco Bruno Pizzul -, un'opinione diffusa e condivisa. Il libro rappresenta il primo passo nella direzione di far conoscere questa area e il fatto che le prime 2 mila copie distribuite siano già andate



Bruno Pizzul e Ornella Venica

esaurite deve rappresentare uno stimolo a fare di più".

Ra. Me.

Industria

È amministratore delegato della Stratex di Sutrio

Assindustria di Tolmezzo: Plazzotta capo-delegazione

Nicola Plazzotta, 48 anni, amministratore delegato della Stratex Spa di Sutrio, è il nuovo capo della Delegazione di Tolmezzo dell'Associazione industriali di Udine. Subentra a Mauro Saro, giunto al termine del suo terzo mandato e quindi non più rieleggibile. "Ringrazio il presidente Saro e tutta la Delegazione per la fiducia accordatami - sono state le prime parole del neo-eletto -. La mia azione sarà nella logica della continuità, intendendo proseguire lungo la strada tracciata dal mio predecessore per cercare di risolvere gli annosi problemi della montagna che sono ancora sul tappeto".

Il comitato consultivo della Delegazione, oltre che da Plazzotta, sarà composto da Duilio Cescutti, Italo Cescutti, Oscar Chiapolino, Mario Chiementin, Sandro De Infanti, Sandro Della Mea,

Ferdinando Di Centa, Nicoletta Di Piazza, Vante Di Piazza, Loris Dorigo, Mario Fabris, Gianfranco Falleschini, Dino Ferragotto, Silvano Giorgis, Federico Gollino, Michele Ianich, Sisto Iob, Mario Linossi, Marco Lo Sardo, Andrea Macorig, Giuliano Macuglia, Maurizio Mazzolini, Abramo Paschini, Giuseppe Petris, Stefano Petris, Mauro Saro, Mauro Srem, Antonio Tarussio, Edi Tomat, Michele Tomat e Antonello Vettoretti.

"I miei sei anni alla guida della Delegazione sono stati una esperienza positiva. Mettersi al servizio degli altri non è mai una perdita di tempo, ma un qualcosa che ti arricchisce dentro - ha detto nel suo discorso di commiato Mauro Saro -. Anche i risultati raggiunti sono stati complessivamente soddisfacenti. Nel 2000 dicevamo che la montagna avrebbe potuto guardare con

fondata speranza al proprio futuro nel superamento della sua marginalità e che spettava alle forze attive del territorio cogliere queste opportunità, impegnandosi perché le prospettive di inversione di tendenza diventassero certezza. Gli anni trascorsi e le vicende vissute confermano la bontà delle nostre intuizioni e stanno a dimostrare la nostra costante e attiva presenza. La marginalizzazione e le diseconomie di localizzazione - ha aggiunto infatti il capodelegazione uscente - possono essere, se non definitivamente superate, affrontate in termini positivi ponendo le basi per il riscatto della montagna".

Saro ha quindi riassunto l'azione della Delegazione sulle principali problematiche del territorio, ricordandone il ruolo da protagonista rivestito nella difficile gestione dei

punti di crisi occupazionale, peraltro non ancora del tutto risolti.

A tale riguardo, il capodelegazione uscente ha ripetuto che "la montagna non può assolutamente prescindere dall'industria manifatturiera perché rappresenta il vero motore di sviluppo e di crescita della cultura d'impresa. Per questi motivi l'industria deve costituire un momento di centralità nelle politiche di sviluppo della montagna". Nel suo intervento, Saro è tornato sul referendum relativo alla istituzione della Provincia della montagna. "È stata una battaglia persa che andava però combattuta. Vale la pena tenere vivo quel progetto che considero condizione indispensabile per essere veramente attori del nostro futuro".

Il capodelegazione uscente ha altresì sostenuto la necessità di stringere i tempi per la defini-



Nicola Plazzotta

zione del Progetto Montagna, tempi che si stanno allungando mentre occorrono decisioni e interventi rapidi. Capitolo Agemont. Saro ha dichiarato di rispettare le scelte della Regione per quanto riguarda la presidenza, ma ha ricordato che gli industriali della montagna si erano posti a disposizione del territorio per perseguire il disegno di valorizzare la funzione dell'Agenzia come supporto allo sviluppo delle imprese e dell'imprenditorialità in monta-

gna. Su questo disegno gli industriali della montagna continuano a essere impegnati con spirito di collaborazione coerentemente con le esigenze di rafforzamento del ruolo dell'imprenditoria.

Da ultimo, Saro, al momento del congedo, ha elencato un proprio vademecum sulle cose di cui la montagna ha bisogno: e cioè, poter contare su una squadra di imprenditori non presuntuosi e preparati a lanciarsi in avanti; un sistema coeso e dinamico; investimenti elevati e collegati alle strategie di mercato; innovazione dell'imprenditorialità e della mentalità delle persone che fanno gli imprenditori. Alla politica Saro ha chiesto di sostenere selettivamente le imprese, accompagnarle nei processi di crescita e di internazionalizzazione e supportarle nel loro consolidamento finanziario.

Paniccia: coerenza e tenacia per costruire un sistema competitivo

La coerenza e la tenacia sono gli aspetti caratterizzanti degli imprenditori con storie di successo e l'Associazione Piccole Medie Industrie di Udine, rileva il presidente Massimo Paniccia, ritiene che sia necessario creare un clima positivo perché questa filosofia porta a investire, in beni anche immateriali, tendendo all'obiettivo di costruire un sistema sinergico di medie imprese. Stiamo assistendo, sottolinea Paniccia, al cambio del corso del dollaro, i soloni di turno avevano dato per certo che a giugno 2005 il valore dell'euro rispetto alla valuta statu-

nitense sarebbe stato di 1.36, scommettendo sulla sua debolezza. Al contrario, c'è stata un'inversione di tendenza e il cambio è sceso sotto a 1,20 euro, quindi abbiamo riconquistato in competitività, in quanto le merci da esportare costano un 10% in meno. L'equilibrio o meglio la parità tra le due monete non è ancora stato raggiunto, stigmatizza Paniccia, ma ora non è il caso di lamentarsi per l'ipotetico rincaro delle importazioni dall'area dollaro. Ci sono anche altri Paesi che soffrono, la Germania ha pagato moltissimo per la ricongiunzione con l'Est senza avere ancora i

ritorni che ci si sarebbe potuto aspettare, la recessione giapponese pare non finire mai. In Italia sono state fatte alcune finanziarie che hanno raschiato il barile e quando si devono trovare risorse per pagare le tasse è difficile per gli imprenditori investire, dobbiamo ricordare inoltre che il debito pubblico si mangia il 20% delle risorse del Paese. Un'azienda, ricorda il presidente Paniccia, è considerata a rischio quando ha un onere finanziario del 5% rispetto al fatturato, quindi si comprende facilmente che portarsi appresso una simile zavorra per l'economia ita-

liana è gravoso, questo non significa che sia giusto rifugiarsi in uno sterile alarismo. Le aziende che non investono vanno sostenute, creando un percorso virtuoso e imboccando finalmente la strada della semplificazione burocratica che appesantisce i bilanci delle società senza creare alcun vantaggio per le casse dell'erario. I problemi strutturali peraltro, commenta il Presidente dell'Api di Udine, non si risolvono a colpi di bacchetta magica, c'è un grande lavoro da fare, ovvio che non potevamo non entrare nell'Ue e abbiamo dovuto stringere i denti, ora è ve-



Massimo Paniccia

nuto il momento delle trasformazioni strutturali, lo Stato non ha più risorse, ma gli imprenditori non devono rifugiarsi nelle lamentazioni, ma quelli più attenti e capaci devono far

decollare le esportazioni. È appena il caso di rimarcare, continua Paniccia, che sta mutando il modello imprenditoriale italiano, siamo rimasti fra i primi sette Paesi più industrializzati al mondo, ma il cambiamento non può essere demandato al governo, tocca a noi operare in tal senso, con coerenza e tenacia. L'azione dell'Api, conclude il presidente, da sempre è orientata verso il bacino naturale del Friuli Venezia Giulia rappresentato dall'Est dell'Europa la cui conoscenza approfondita è ben radicata nella nostra mentalità e proprio in questa direzione deve operare anche il sistema bancario portando avanti grandi progetti internazionali che faranno crescere la presenza del sistema delle imprese nei Paesi di nuovo ingresso nell'Ue.

Avvio delle verifiche sugli occhiali da sole

Gli obblighi per produttori e rivenditori

Il decreto legislativo n. 475/92 (come modificato dal successivo d.lgs. 10/1997), prevede che tutti i dispositivi di protezione individuale (Dpi) debbano rispondere ai "requisiti essenziali di sicurezza" specificati nell'allegato II del decreto stesso.

La normativa, che rappresenta l'attuazione della direttiva europea n.686 del 1989, contempla l'obbligo

per i produttori e rivenditori di occhiali da sole di informare tutti i potenziali clienti circa le loro caratteristiche in termini di sicurezza.

Ecco quali sono gli adempimenti da espletare: l'apposizione su ogni occhiale della marcatura CE in modo visibile, leggibile e indelebile per tutto il periodo prevedibile di durata; se ciò dovesse risultare impossi-

bile per le caratteristiche costruttive del prodotto, la marcatura CE può essere apposta sull'imballaggio (art. 12 d.lgs 475/92). È vietato apporre marcature che possano indurre in errore circa il significato e il simbolo grafico della marcatura CE. Sull'occhiale o sul suo imballaggio può essere apposto ogni altro marchio purché questo non limiti la visibilità o la leggibilità

della marcatura CE; il rilascio della nota informativa (redatta in lingua italiana) contenente nome e indirizzo del fabbricante o del suo mandatario o importatore nell'Unione Europea; istruzioni per l'uso, la pulizia e la manutenzione; classe ottica (qualità della lente 1° o 2°); categoria del filtro solare (da 0 a 4) e tipo (fotocromatico, polarizzante, degradante);

accessori impiegabili e pezzi di ricambio appropriati.

Il Dpr 475/92 affida alle Camere di commercio la vigilanza sugli adempimenti descritti: funzionari addetti alle attività di vigilanza e ispettive della Camera di commercio potranno presentarsi nei punti vendita per accertare che



le disposizioni siano applicate.

I trasgressori sono soggetti a una sanzione amministrativa compresa tra 7.746 e 46.481 euro,

mentre chiunque pone in commercio occhiali da sole privi della marcatura è punito con la sanzione amministrativa compresa tra 2.582 e 15.493 euro.

Per informazioni Ufficio Brevetti-Protesti-Ispesioni, via Morpurgo 4, 2° piano, (0432/273 201).

Commercio

Assemblea degli eletti dell'associazione dei commercianti

Da Pozzo: "Confcommercio punto di riferimento e di indirizzo"



Ferri, Da Pozzo, Fantini e Cosatti

"Confcommercio è un punto di riferimento e di indirizzo per tutti gli imprenditori del commercio, del turismo e dei servizi, consapevole del delicato e importante ruolo economico e sociale che riveste". Giovanni Da Pozzo, presidente provinciale di Confcommercio, ha esordito davanti all'assemblea degli eletti, prima di un intervento a tutto campo su un anno, il 2004, "di luci e ombre". "Le luci - ha riassunto - hanno illuminato soprattutto il turismo,

su cui, non a caso, la Regione sta puntando grandi risorse. Le ombre sono state quelle legate al commercio tradizionale che paga l'evidente calo dei consumi che si trascina da un paio d'anni".

Il presidente di Confcommercio provinciale ha quindi parlato di innovazione, "termine usato spesso a sproposito", perché l'innovazione non può essere considerata solo come sinonimo di aggiornamento dei processi produttivi e tecnologici: "La vera innovazione sta nel sistema

delle risorse umane, nel saper dare voce a ciò che non ha prezzo, non è comprabile né importabile; è la creatività che ogni singolo imprenditore può mettere in gioco, con minori preoccupazioni per il budget e una mente più libera per le idee".

Un tema che Confcommercio ha trattato compiutamente in uno degli eventi clou del 2004, il convegno "Ospitalità creativa: un contributo di Confcommercio", appuntamento dal doppio messaggio: "Il valore strategico del turismo

all'interno del sistema economico e il pungolo agli imprenditori a considerare anche una piccola idea possibile scintilla per una storia di successo". Turismo che è, anche in Friuli Venezia Giulia, "forza trainante del sistema economico".

Il presidente ha quindi parlato del 2004 della Confcommercio, partendo dal "saluto" alla denominazione Ascom con la modifica di marchio, logo e look, nel rispetto di una decisione assunta a livello nazionale. Quindi i numeri, particolarmente confortanti. È infatti di 287 imprese il saldo attivo tra nuovi soci iscritti e dimissionari a Confcommercio provinciale nel 2004: "Un grande segnale per il nostro sistema associativo". Numeri in attivo (su un totale di 483 nuovi soci e 196 dimissioni) praticamente per tutti i mandamenti: spiccano Udine (+69), Lignano

(+60), Tolmezzo (+34), Campoformido (+22), Latisana (+20), Cervignano e Codroipo (+17), Palmanova (+16).

Ma il 2004 ha visto anche il via a due importanti pubblicazioni, Pagine Blu e Guida agli Alberghi di Udine, ed è stata anche pubblicata la quarta edizione di Convivium dedicata agli itinerari dei Castelli Friulani. "Frequenti sono stati i contatti con i principali interlocutori istituzionali, numerosi i rapporti di collaborazione e diverse le occasioni di incontro", ha quindi detto Da Pozzo, citando i partner di varie iniziative: Regione, Provincia, Comuni, Cciaa, Università, Consorzi Turistici, Udine Fiere e le Forze dell'Ordine. Con la Questura di Udine, in particolare, sono state gettate le basi del progetto "Negozio sicuro", nato dalla collaborazione tra Viminale e Confcommercio nazionale.

Non sono mancate le consolidate iniziative dell'associazione, "rinomati progetti enogastronomici" come Carnia in Tavola, Le Tavole del Maiale e Sapori di Laguna, le seconde edizioni del progetto formativo Ascom Informa e del Master Universitario in Sviluppo Turistico del territorio.

In chiusura di intervento, Da Pozzo ha ricordato i servizi - attività sindacale, assistenza tecnica in genere, formazione (ben 41 i corsi organizzati dal Centro di assistenza tecnica nel corso del 2004, +44% rispetto al 2003), consulenza per l'accesso al credito, area fiscale, dichiarazione dei redditi, contabilità, libri paga e assistenza ufficio rapporti di lavoro, credito e finanziamenti - soffermandosi sulle caratteristiche e la professionalità dei diversi settori di sostegno alla crescita delle imprese.

Ritorna Carnia in Tavola, il trionfo della cucina di montagna

Formaggi di malga, insaccati, selvaggina, ortaggi, ma anche erbe aromatiche, piccoli frutti di bosco, funghi: sono i gustosi ingredienti alla base della cucina della montagna friulana, una tradizione culinaria secolare che riflette l'anima, la storia e la cultura della Carnia e del Tarvisiano.

Diverse nei loro sapori tradizionali locali, le arti culinarie di Carnia e Tarvisiano sono legate dalle peculiari sfumature della gastronomia di montagna, dove confluiscono e trovano una loro sintesi la tradizione friulana, austriaca e slovena. Tali peculiarità si possono assaporare, fino al 31 ottobre, in "Una montagna di sapori - Carnia in Tavola 2005", fortunata rassegna gastronomica promossa dalla Confcommercio provinciale di Udine.

Nata con l'intento di va-

lorizzare la gastronomia e i prodotti, "Carnia in Tavola 2005" imbandisce per tutta l'estate le tavole di ristoranti e trattorie con il meglio delle proposte degli chef locali e organizza, durante le serate, laboratori a tema assieme a Slow Food e al ristorante ospite: il 21 luglio al Ristorante La Perla di Ravasletto il tema sarà la trota e il 25 agosto al ristorante Al Cavallino di Paularo, tema i cjarsons, piatto tipico della Carnia.

Alla manifestazione aderiscono 18 fra ristoranti e trattorie della Carnia, della confinante Carinzia, (da Mauthen a Oberdrauburg) e del Tarvisiano, che propongono un proprio menù incentrato su una pietanza-simbolo. Alla fine del pasto ai commensali che avranno scelto il menù degustazione sarà regalata una tovaglietta di lino, ricamata con i tradizionali motivi delle antiche tessiture carniche.

Nel corso della rassegna si potranno gustare i più tradizionali piatti locali, come cjarsons, frico con polenta, costine con le verze, musét e brovade, gnocchi alla carnica o di mele, ma anche pietanze più ricercate, create con ingredienti rigorosamente locali, come il farro mantecato con funghi e salsiccia, la tagliata

di cervo con salsa di mele, la zuppa di zucca, il carpaccio di maialino in salsa di vitello, le girolle di sogliola zucchini e prosciutto di Sauris con piccole quenelle all'erba cipollina, la crema di porcini con raviolini ai formaggi carnici, i filettini di maiale allo speck con salsa alle mele e cannella, i fonc in toc in braide.

I ristoranti che aderiscono sono, in Carnia: La Perla di Ravasletto, Gardel di Piano d'Arta, Salon di Piano d'Arta, Carnia di Venzone, Antica Osteria Valle

di Tolmezzo, Vecchia Osteria Cimenti di Villa Santina, La Miniera di Invillino, Davost di Forni di Sopra, Riglarhaus di Sauris, Al Sole e Scarpone di Forni Avoltri, Alla Frasca Verde di Lauco, Al Cavallino di Paularo. Nel Tarvisiano: Al Montone di Camporosso, Valle Verde di Tarvisio e Tschurwald di Tarvisio. In Carinzia: Erlenhof di Kötschach-Mauthen, Pontiller di Oberdrauburg. I loro indirizzi e menù sono pubblicati in un'agile guida in italiano e tedesco in distri-

buzione gratuita negli uffici di informazione turistica della Carnia e del Tarvisiano e nei ristoranti aderenti all'iniziativa. Per i ristoranti italiani il prezzo menù degustazione varia da 22 a 32 euro, per quelli austriaci da 15 a 26 euro.

Per informazioni: Confcommercio Udine, telefono 0432-538749; Aiat della Carnia, numero verde 800249905, www.carnia.it; Aiat del Tarvisiano, di Sella Nevea e Passo Pramollo, telefono 0428-2392, www.tarvisiano.it.



Copertura sanitaria per gli iscritti agli Enti bilaterali di Commercio e Turismo

Copertura sanitaria esclusiva e completa per tutti gli iscritti agli Enti bilaterali del settore Commercio e Turismo - comitati provinciali di Udine, quasi 5 mila persone - . In collaborazione con UniSalute, società specializzata in assistenza sanitaria, i due Enti bilaterali offrono gratuitamente ai propri assistiti varie prestazioni sanitarie: rimborso dei ticket per visite specialistiche, per esami di alta specializzazione e per quelli concernenti la gra-

vidanza. Inoltre, con un piccolo contributo volontario di 15 euro per il coniuge e di 11 per ogni figlio a carico, le prestazioni potranno essere estese ai familiari. Il presidente provinciale di Confcommercio, Giovanni Da Pozzo, sottolinea il significato dell'accordo "che ha visto associazione e sindacati uniti su un prodotto assicurativo dalle finalità pratiche di grande utilità per gli iscritti". A presentare l'iniziativa in conferenza stampa anche il presidente regio-

nale dell'Ente bilaterale Commercio, Giuseppe Bortolussi, il suo vice Danilo Margherita, il presidente regionale dell'Ente bilaterale Turismo Sabrina Parutta e il vice Cesare Mansi, i componenti del comitato provinciale dei due Enti Stefania Venier, Paolo Duriavig, Claudio Morretti, il broker che ha curato lo speciale pacchetto assicurativo, Antonio Cons. Il piano provvede al rimborso delle spese per i ticket (massimale annuo complessivo di 1.000 euro per

iscritto e aventi diritto) relativi a visite specialistiche; per i ticket (massimale annuo complessivo di 1.500 euro per iscritto e aventi diritto) relativi a una serie di prestazioni diagnostiche e terapeutiche di alta specializzazione; per i ticket (massimale annuo complessivo di 500 euro per iscritto e aventi diritto) relativi ad amniocentesi e prelievo villi coriali. Sono infine previsti servizi di consulenza telefonica al numero 800-016625.



Agricoltura

Convengo Coldiretti con Honsell, Marsilio e Sonogo

Imprese bioenergetiche la risposta del Fvg a Kyoto

Contro il caro petrolio e la crisi energetica è già attiva una task force di imprese agricole in Fvg assistite dal sistema di ricerca e innovazione regionale, con Coldiretti, Università di Udine, Ceta di Gorizia e Regione in testa. Sono già operative alcune imprese agricole bioenergetiche per la produzione di biogas, biodiesel, biomasse e fotovoltaico. Ma potrebbero diventare almeno 2.000, per una superficie agricola utilizzabile (Sau) di oltre 40.000 ettari, nell'arco di 10 anni, se sarà approvata una politica energetica a sostegno della produzione di energie rinnovabili.

"Sull'agricoltura - ha detto il rettore dell'Università di Udine, Furio Honsell - si giocano importanti partite in termini di innovazione e ricerca, partite che l'Università di Udine, Coldiretti e Regione vogliono giocare consapevoli della strategicità del tema delle energie rinnovabili, strettamente legato al protocollo di Kyoto, e dalle quali dipenderà buona parte della capacità di sviluppo delle nostre economie in un prossimo futuro". Le risposte alla fame di energia rinnovabile e non inquinante sono alla nostra portata. In tempi rapidi. "Nell'arco di un anno lo stabilimen-



Sonogo, Zbogor, Marsilio, Honsell, Mestroni e Masini

to per la produzione di biodiesel - ha detto il presidente di Coldiretti, Dimitri Zbogor - potrebbe essere una realtà per una superficie investita a colza, girasole e soia di almeno 10.000 ettari". Potrebbe sorgere, nell'area del Consorzio agrario di Orignano di Basiliano, la più importante cooperativa per la raccolta, lo stoccaggio e la trasformazione dei prodotti agricoli".

"Noi - ha detto il presidente del Consorzio agrario, Carlo Colussi - accettiamo la sfida lanciata oggi da Coldiretti e dall'Università di Udine e ci candidiamo alla produzione di biodiesel, se il quadro normativo regionale sarà chiaro e certo". Il Consorzio agrario, distributore di gasolio agricolo, ha già in casa la logistica per dare il via a questo progetto garantendo la cosiddetta filiera corta, "condizione imprescindibile - come ha

spiegato il professor Roberto Iodice, docente all'Università di Udine - per garantire l'economicità e la redditività dell'iniziativa che ha gambe per stare in piedi con il petrolio a 60 dollari il barile, prezzo destinato purtroppo a salire".

Ma il biodiesel non è la sola alternativa energetica emersa dal convegno di Coldiretti che si è svolto alla Fiera di Udine. "Da 30.000 ettari si potrebbero ricavare altre produzioni per dare il via a progetti nei settori del biogas, delle biomasse e del fotovoltaico", ha aggiunto Iodice. "Se si considera che in Fvg solo l'8% dell'energia elettrica è derivata da produzioni rinnovabili, tutte idroelettriche, e se si considera che nella vicina Carinzia il 20% della superficie agricola è destinata a produzioni energetiche - ha detto il direttore regionale di Coldiretti, Oli-

viero Della Picca -, si capisce quanto siamo indietro, ma anche quanti spazi di sviluppo ci siano davanti. In pochi anni questo 8% potrebbe diventare 14% se tutti decideranno di operare in questa direzione". Molta dell'attività di ricerca sulle piante, come ha spiegato il professor Romano Giovanardi, dell'Università di Udine (colture da biomassa dedicate: aspetti agronomici, energetici e ambientali), è già stata fatta dall'ateneo friulano, ora bisogna concentrarsi sulla ricerca per la produzione di biodiesel a costi il più possibile contenuti e assicurare il trasferimento di informazioni alle imprese".

Ma ci sono spazi per queste nuove produzioni nel panorama delle imprese agricole del Fvg? Assolutamente sì, secondo il professor Francesco Marangon, presidente del Ceta di Gorizia, che ha svol-

to un'ampia relazione sulla struttura produttiva ed economica dell'agricoltura in Fvg e sulle sue prospettive, mentre il dottor Augusto Viola, direttore centrale risorse agricole della Regione, si è soffermato sugli strumenti di sostegno per lo sviluppo del settore energetico in agricoltura, la ricerca, l'innovazione, gli strumenti economici e finanziari, alcuni dei quali già operativi con soddisfazione delle imprese.

Una scommessa accettata anche dall'assessore regionale all'energia, Lodovico Sonogo, che ha posto in luce il ruolo "insostituibile che possono svolgere le imprese agricole nelle coltivazioni di produzioni di colture energetiche rinnovabili a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto del protocollo di Kyoto. "La Regione - ha aggiunto - sta predisponendo un documento sul piano energetico che vuole essere la base di confronto con la società e in esso grande attenzione sarà data alla produzione di energia da produzioni agricole". "I tempi sono maturi - ha evidenziato l'avvocato Stefano Masini, della Coldiretti nazionale - per lanciare anche in Italia un progetto vero e concreto che impegni tutti a dare sviluppo a coltivare

le energie verdi, una delle tre opzioni dell'agricoltura italiana e del Fvg nel terzo millennio. Accanto alle produzioni tradizionali e di qualità, alla tutela dell'ambiente e del territorio - ha spiegato Masini - ci deve essere la produzione di energia".

I lavori, coordinati nella seconda parte del giornalista Piero Villotta - che ha ricordato come un Paese come il Brasile da almeno un decennio utilizzi l'alcol per l'autotrazione -, hanno visto gli interventi dell'assessore provinciale Loreto Mestroni, che ha ricordato l'impegno della Provincia di Udine sul fronte delle energie rinnovabili testimoniato dall'adesione dell'ente intermedio a un progetto internazionale volto alla costituzione di un'agenzia per l'energia, il risparmio energetico e la produzione di energie da fonti rinnovabili, dell'ingegner Massimo Canali, direttore del Consorzio di bonifica Ledra-Tagliamento che ha ricordato la produzione di energia elettrica, che può essere potenziata, lungo i corsi d'acqua per irrigazione. Le conclusioni sono state affidate all'assessore regionale all'agricoltura, Enzo Marsilio, il quale ha accolto con entusiasmo le proposte lanciate da Coldiretti, Università e Ceta.

Germano Zorzettig: "L'ambiente è la nostra unica ricchezza"

No di Coldiretti all'elettrodotta con la Slovenia

"Non consentiremo che territori agricoli e aree rurali di valore produttivo e naturalistico siano devastate da mega-elettrodotti. Adotteremo tutte le iniziative per contrastare queste opere il cui prezzo sarà pagato in misura irreversibile dall'intera collettività e dalle generazioni future". Lo ha detto il presidente di zona di Coldiretti, Germano Zorzettig, introducendo un incontro della consulta di zona della Coldiretti di Cividale aperto agli amministratori degli enti locali. "L'agricoltura - hanno aggiunto il direttore provinciale Mauro Donda e il segretario di zona Contente - è in grado di dare importanti contributi alla collettività nella produzione di energie pulite e rinnovabili, ma non può di certo tollerare azioni predatorie a danno dell'am-

biente agricolo e rurale".

È stata - quella di mercoledì 22 giugno nell'aula consiliare del Comune di San Pietro al Natisone - una riunione molto sentita e partecipata. Il tema era quello dell'ipotizzata realizzazione di un elettrodotta da 380.000 Volt, che, attraversando il Cividalese, importi energia dalla Slovenia. Dopo gli interventi del presidente della Comunità Montana Corsi e del sindaco di San Pietro al Natisone Manzini, il primo cittadino di Cividale Vuga ha illustrato con puntualità i fatti che si sono succeduti negli ultimi mesi.

"Se qualcuno pensa di barattare la realizzazione di opere così pesanti con risarcimenti economici - ha detto Vuga - si sbaglia di grosso". Al dibattito hanno preso parte i sindaci di Pulfero Domenis, di Grimacco Canalaz, di

Corno di Rosazzo Basso e il vicesindaco di Premariacco Trentin. Unanime il dissenso all'iniziativa nella convinzione che l'impatto sia troppo alto da sopportare. "L'economia della Cividalese e delle Valli del Natisone - ha detto

Zorzettig - si fonda sulla mix tra storia, cultura, bellezze naturali, produzioni agricole locali di altissima qualità e tradizioni eno-gastronomiche fonte di un crescente richiamo turistico (quest'area è quella con la più alta den-

sità di agriturismo e bed and breakfast della regione).

Ha concluso i lavori dell'incontro il presidente provinciale di Coldiretti Roberto Rigonat: "Su questo problema esiste un fronte compatto rappre-

sentato dalle istituzioni, dalla società e dall'economia locale. E questa è senz'altro l'arma in più per contrastare chi vuole sventare questi territori e compromettere definitivamente lo sviluppo di queste aree".

"Grano & pane della tua terra" innovativo progetto di filiera

Parte dal Fvg il primo progetto italiano di filiera del pane con caratteristiche decisamente innovative, "Grano & Pane della tua terra". Il progetto, coordinato dall'agronomo Alberto Braghin, coinvolge tre molini che, con sensibilità e grande passione per il proprio lavoro, si sono uniti per realizzare e promuovere il processo di produzione del pane: sono

il Molino Moras di Trivignano Udinese, il Molino Rachello di Musestre di Roncade e il Molino Vendrame di Orsago. "Grano & Pane della tua terra" prevede regole precise dalla semina alla panificazione, secondo un disciplinare che guida tutte le procedure di filiera. Il grano viene coltivato esclusivamente in Friuli Venezia Giulia e in Veneto e viene macinato e distribui-

to per la panificazione solo ai panifici operanti nell'area. Oltre 600 punti vendita delle province di Udine, Pordenone e Gorizia sono stati attivati dalla campagna e, di questi, il 50% ha già aderito al progetto.

All'insegna dello slogan "mangia il pane che vedi crescere" nei panifici artigianali è in vendita, appositamente segnalato da depliant e materiale informa-

tivo, il primo pane interamente ottenuto da grano coltivato in Friuli Venezia Giulia e in Veneto, una pagnotta di formato casereccio del peso medio di 200-250 grammi, preparata con l'impasto del giorno precedente (farina di tipo 1, malto, acqua, sale e lievito di birra) senza additivi e conservanti, che resta fragrante e friabile per tutto il giorno.

Artigianato

Congresso Confartigianato - Botti, i mancati dragaggi frenano lo sviluppo della nautica

Artigiani, più risorse per lo sviluppo

“**B**asta risorse alle imprese decotte, occorre orientare gli investimenti pubblici verso le imprese che hanno prospettive di crescita, che garantiscono occupazione e non delocalizzano. Occorre nel contempo impegnarsi per rispondere a tre grandi emergenze: le crisi dell'economia, della politica e la crisi morale”. Lo ha detto il presidente provinciale di Confartigianato, Carlo Faleschini, intervenendo al congresso provinciale di Confartigianato che si è svolto il 1 luglio a San Giorgio di Nogaro, a Villa Dora. I lavori, aperti dal saluto del sindaco di San Giorgio di Nogaro, Pietro Del Frate, sono proseguiti con la relazione del presidente zonale Pietro Botti che ha posto il dito sul-

la piaga dell'insabbiamento dei canali lagunari che frenano lo sviluppo di un comparto importante per la Bassa Friulana come quello della nautica, forte di 90 imprese, ma con oltre 500 addetti se si considera la filiera.

I problemi della laguna

“Apprezziamo – ha detto Botti – gli sforzi fatti dal commissario di Governo, Paolo Ciani –, ma i risultati non sono soddisfacenti e comunque siamo lontani da un intervento sistematico che tenga permanentemente liberi gli accessi”. Ciani, incassati i complimenti per l'impegno, ha spiegato i motivi dei tempi lunghi, legati alle analisi sui materiali (si debbono ricercare oltre 100 inquinanti), imposte da

norme comunitarie e nazionali alle quali la Regione non può sottrarsi e alla realizzazione di una isola-contenitore (costata oltre 4 milioni di euro) per lo stoccaggio dei fanghi. “D'ora in avanti i dragaggi – ha assicurato – procederanno più velocemente e la dimostrazione concreta sono i lavori in corso”. Dopo i saluti delle autorità, fra le quali anche l'assessore provinciale Paride Cargnelutti, e il dibattito fra Botti e Ciani sulla laguna, l'intervento a braccio del presidente Faleschini, efficace come sempre. Oltre a sollecitare una maggiore attenzione del mondo politico regionale verso l'artigianato e verso il turismo, locomotiva che può trainare molti vagoni come l'artigianato, il commercio e i servizi e l'agri-

coltura, ha posto l'accento sulla capacità di crescita del comparto dell'artigianato nonostante i molti nodi irrisolti dal governo Berlusconi, come Confartigianato ha avuto modo di ricordare al premier alla recente assemblea della confederazione a Roma: sono la burocrazia, gli alti costi di energia, gas, e costo del lavoro, la mancata abolizione dell'Inail e la riduzione dell'Irap.

L'inaugurazione dei nuovi uffici

Come sempre ricco di spunti e di interventi il dibattito: sono intervenuti Giovanni Greatti, Barbara Zanon, Guerrino Bortolussi, Marino Piemonte, Mario Laurino, Enzo Filigutti, Silvio Pagani, Bepino Della Mora, Licia Ciamenti, Luigi Chiandetti,



Faleschini, Del Frate, Bertossi, Strassoldo, Mestroni, Zanirato

Daniele Nonino, Germano Uliana. Al termine dell'assemblea, che ha votato il documento proposto dal presidente Faleschini, i congressisti si sono trasferiti per l'inaugurazione dei nuovi uffici di Confartigianato di San Giorgio di Nogaro in via Marittima nel centro commerciale Laguna Blu, alla presenza dell'assessore regionale all'artigianato Enrico Bertossi, per la benedizione di don Livio Carlino. “Un segno – ha detto Bertossi – di ottimismo e di speranza, in sostanza della grande voglia di fare che abbiamo in Friuli e che hanno in particolare gli artigiani”.

Concetti, questi, ripresi anche dal sindaco di San Giorgio di Nogaro, Pietro

Del Frate, dal presidente della Giunta della Provincia di Udine, Marzio Strassoldo, dal presidente di Confartigianato di San Giorgio di Nogaro, Pietro Botti, il quale ha ricordato che a San Giorgio ci sono oggi 170 imprese artigiane che salgono a 450 se si considerano quelle attive nei comuni vicini e che gravitano su San Giorgio, e dal presidente di Confartigianato Servizi, Roberto Mestroni, che ha posto in luce l'importante investimento fatto a San Giorgio, un centro che meritava questa attenzione. Fra i presenti, i vicepresidenti Graziano Tilatti e Sergio Zanirato e il direttore di Confartigianato Bruno Pivetta.

Mercato elettronico, il 7% del business del Nord-Est è friulano

Innovazione, gli artigiani non stanno a guardare

Innovazione e mercato elettronico della Pubblica amministrazione non fanno paura alle imprese artigiane e alle piccole imprese che, anzi, stanno dimostrando con i fatti di saper cavalcare entrambi senza timori. Un dato lo testimonia. Lo sportello per il Mercato elettronico di Confartigianato a Udine, il secondo attivato in Italia – come ha ricordato la responsabile Cinzia Saracino nel corso di un incontro a Manzano organizzato da Confartigianato –, ha già abili-

tato 17 imprese associate che hanno movimentato il 7% delle transazioni del Nord-Est sul Mercato elettronico della pubblica amministrazione, per un controvalore di 98 mila euro. Gli enti locali del Fvg che utilizzano questo nuovo strumento sono già 84 e continuano a crescere.

Ma non è la sola opportunità che gli artigiani e le piccole e medie imprese dimostrano di sapere sfruttare. Come ha spiegato Salvatore Cane – responsabile per Confartigianato del Fvg del-

lo sportello per l'innovazione tecnologica –, sono 23 le imprese che hanno già fatto ricorso al nuovo servizio di consulenza avanzata e assistenza nel campo dell'innovazione e della ricerca scientifico-tecnologica e dello sviluppo pre-competitivo.

E, ancora, sono 24 i progetti presentati da imprese artigiane sul bando regionale emanato nell'ambito dell'Obiettivo 2 nel corso del 2004 per un ammontare complessivo di quasi 5 milioni 700 mila euro di spesa. Il valore medio del-

l'investimento ipotizzato ha superato i 246 mila euro. Non tutte le domande hanno portato all'effettiva concessione di un contributo, anche per la decisione di alcune imprese di optare per diverse forme di finanziamento. Sono infatti 15 i casi inclusi nella graduatoria finale. L'importo medio dell'investimento riferito a questi ultimi si è rivelato più contenuto (183 mila euro), ma gli investimenti totali attivati hanno comunque sfiorato i 2 milioni 600 mila euro. “Le ricette – ha



Buttazzoni, Cane, Pez e Saracino

aggiunto il presidente di Confartigianato di Manzano, Franco Buttazzoni – non sono molte: la ricerca, l'innovazione tecnologica e le opportunità rappresentate dal commercio elettronico attraverso la vendita diretta su internet alla pubblica amministrazione di prodotti e servizi. Gli arti-

giani stanno dimostrando non solo di conoscerle ma di praticarle”. Daniele Pez, consulente per l'innovazione, la ricerca e lo sviluppo territoriale, ha infine illustrato le nuove opportunità di finanziamento alle imprese rappresentate dalle leggi regionali sull'innovazione.

Cna in assemblea a Sevegliano

Puntin, l'artigianato cresce nonostante la crisi

“**L**e difficoltà che fino a qualche tempo fa sembravano riguardare soprattutto il Manzanese e l'area della montagna interessano oggi anche aree della Bassa Friulana, toccando attività come l'artigianato di servizio che in passato non avevano mai dato motivi di preoccupazione. Non è corretto, però, parlare di crisi generalizzata, perché risulta che, a fianco di imprese in sofferenza, ci sono aziende che danno segni di dinamismo e di reazione e dimostrano come possibilità e opportunità di mercato

non manchino. Come l'anno precedente, anche nel 2004 il saldo dell'albo delle imprese artigiane della provincia di Udine resta infatti positivo: da 15.212 a 15.338 (+116) a riprova del fatto che, malgrado tutte le difficoltà e le incertezze, il comparto artigiano in Friuli regge, dimostra vitalità, crea occupazione e concorre alla coesione sociale”.

È questo il passaggio centrale della relazione che il presidente Denis Puntin ha tenuto all'assemblea annuale della Cna provinciale di Udine, svoltasi al Mulino delle Tolte in località

Sevegliano di Bagnaria Arsa. Concorrenza dei Paesi emergenti, superpetrolio, euro forte, crisi dell'Unione Europea e perdita di competitività del sistema Italia incapace di realizzare le attese riforme strutturali sono tutti ingredienti che contribuiscono a creare uno scenario di sfiducia e di incertezza negli artigiani, che tuttavia non demordono.

“Noi – ha detto Puntin – facciamo nostro il detto per il quale “dietro ogni crisi c'è anche una grande opportunità” e vorremmo che questa consapevolezza si facesse strada tra gli im-

prenditori per spostare l'attenzione, le energie e le risorse da qualcosa che sta morendo a qualcosa che può nascere, alle potenzialità nuove, formidabili opportunità che questo scenario di mercato globale ci offre. In tale ottica gli attori dello sviluppo locale possono favorire con le loro politiche le evoluzioni del sistema delle imprese”.

Sotto questo profilo, la Cna nutre “una misurata fiducia” nelle opportunità che alcuni provvedimenti della Giunta regionale possono offrire alle piccole e medie imprese. Il riferi-

mento va al documento Bertossi, alla legge sul lavoro dell'assessore Cosolini, alla nuova legge sull'innovazione. “Strumenti – ha evidenziato il presidente – che, pur tradendo l'approccio ‘industrialistico’, dal momento che non si parla mai di artigianato, contengono importanti, potenziali opportunità anche per le imprese artigiane, che sono chiamate a compiere significativi sforzi di adeguamento manageriale e capacità progettuale e innovativa per poter trarre sostegno finalizzato da questi strumenti”.



Denis Puntin

Puntin – che ha altresì chiesto alla Regione di recuperare lo spirito originario con il quale sono stati istituiti i Cata (Centri di assistenza tecnica per l'Artigianato) e di rafforzarne e qualificarne i meccanismi di sostegno – si è soffermato anche sulle tante iniziative promosse dall'Associazione da lui presieduta, per fronteggiare la crisi nel Manzanese.

Cooperazione

Legacoop Fvg: in assemblea archivia un buon 2004

"Puntare sull'innovazione per rilanciare l'economia"

Le 268 cooperative aderenti alla Legacoop Fvg chiudono il 2004 con un valore della produzione che supera il miliardo di euro, registrando, così, una crescita, rispetto al 2003, del 16,4%. Aumento notevole dovuto, soprattutto, all'ingresso di importanti realtà cooperative del comparto agroalimentare. E anche gli addetti (12 mila) e i soci (299 mila) crescono, rispettivamente del 5,47% e del 3,19%. Sono questi alcuni dei dati previsionali emersi nel corso dell'assemblea annuale di Legacoop del Friuli Venezia Giulia, moderata dal vicepresidente di Legacoop Fvg, Loris Asquini, e alla quale hanno partecipato l'assessore regionale alle

attività produttive, Enrico Bertossi, e il presidente nazionale di Legacoop, Giuliano Poletti.

Nel corso dell'assemblea è stato sottolineato come il 2004 abbia evidenziato buoni tassi di crescita di fatturato, occupati e soci – e, per molti altri settori (distribuzione, ecologia, logistica, ristorazione, energia e settore ittico) anche della buona percentuale di sviluppo e investimenti di questi ultimi –, ma anche, come le cooperative prevedono, per il 2005, una crescita meno sostenuta e un calo di redditività.

"La situazione economica nazionale e locale – ha indicato il presidente della Legacoop Fvg, Renzo Marinig – denota, infatti,

una condizione di stagnazione e di crisi, che molte imprese cooperative avevano evidenziato già nel corso del 2004.

Tale congiuntura permane nei primi mesi del 2005 e non si riscontrano segnali significativi tendenti a un sostanziale miglioramento".

Due gli indicatori che, in particolare, esprimono le difficoltà del momento: il calo dei consumi, e quindi una diminuzione del potere di acquisto della gente, e gli esuberanti di personale in molte aziende manifatturiere.

"La crisi che stiamo attraversando è strutturale – ha proseguito Marinig – e la strada verso la ripresa non può che passare attraverso l'innovazione

e le nuove tecnologie, elementi capaci di creare sviluppo. In Friuli Venezia Giulia – ha proseguito – le premesse per investire in innovazione esistono e Legacoop Fvg si sta attrezzando per favorire le associate che intendono fare innovazione.

Stiamo costituendo, infatti, una società – ha illustrato – che permetta di promuovere e valorizzare l'innovazione nelle aziende cooperative". Nel corso del suo intervento, Marinig ha evidenziato, anche, i diversi progetti della Legacoop Fvg fra, cui quelli del settore sanitario e delle costruzioni. "In questo comparto – ha indicato – le cooperative associate si stanno attivando, assieme ad altre imprese regiona-

li, per partecipare alla realizzazione di opere pubbliche e di viabilità di grande rilievo, necessarie per dare impulso, in termini di competitività, alla regione". Nel settore sanitario, invece, alcune cooperative aderenti a Legacoop Fvg intendono dare un significativo contributo affinché i lavori di ristrutturazione e di costruzione di nuove strutture ospedaliere siano ultimati nel più breve tempo possibile, per evitare disagi ai cittadini e maggiori costi.

Marinig ha altresì ribadito l'importanza della riduzione dell'Irap e auspicato l'impegno, da parte della Regione, nel coordinamento degli Ispettorati del lavoro, affinché siano



Renzo Marinig

realizzati controlli costanti sulle imprese per ridurre progressivamente la presenza sul mercato delle coop cosiddette "spurie", che operano in un regime di concorrenza sleale, offrendo servizi a costi inferiori, derivanti da lavoro nero o sottopagato.

Male la prima parte del 2004, meglio la seconda

Aprolaca, ancora in calo il prezzo del latte

Grandi timori per un futuro all'insegna dell'incertezza preoccupano i produttori lattiero-caseari del Friuli Venezia Giulia che si sono riuniti il 28 giugno per l'annuale assemblea di Aprolaca nell'auditorium dell'Ara di Codroipo per l'approvazione del bilancio e il rinnovo degli organi amministrativi. L'incontro, al quale ha partecipato anche l'assessore regionale all'agricoltura, Enzo Marsilio, si è trasformato in un'occasione per fare un'attenta valutazione del comparto lattiero-caseario regionale che non è stato, purtroppo, esente da problemi neppure lo scorso anno. "Sul fronte commerciale – ha esordito il presidente di Aprolaca, Pierina Alessio – si deve registrare di nuovo un'annata con forte pesantezza di mercato nel primo semestre, mentre è andata migliorando nel secondo semestre, segnando un piccolo positivo interessante alla fine di ottobre. Questo faceva ragionevolmente sperare in termini positivi al rinnovo dei contratti di fornitura latte. Purtroppo in dicembre le previsioni negative per il 2005 erano già percepibili e l'atteso miglioramento non si è verificato". Il gran secco del 2003 ha provocato, nelle stalle, lo spostamento in avanti di molte nascite, con il conseguente spostamento del picco produttivo da febbraio 2004 a dicembre 2004, compromettendo

la trattativa del latte per il 2005 che si è chiusa con un prezzo medio base di € 0,32962 il litro, l'1,24% in meno rispetto all'anno precedente, nel quale il prezzo medio di base è stato di € 0,33376 il litro.

"In media sono circa 200 l'anno le aziende costrette a chiudere – ha proseguito Alessio –. Nel 2005 stiamo attraversando una crisi di mercato senza precedenti, poiché si riscontra una notevole offerta di latte a

fronte di una diversificazione di consumi dei latticini. Una porta molto importante si è aperta con il progetto della misura M del Piano di Sviluppo Rurale, in grado di coinvolgere dieci caseifici soci per l'ottenimento del marchio Aqua di certificazione della ricotta".

Giunta al termine del sesto anno di presidenza, Pierina Alessio ha ricordato che "nel 1999 l'Associazione commercializzava



Pierina Alessio

187.600 quintali di 176 aziende, per un fatturato medio di 7,4 milioni di euro, mentre oggi (al 31 marzo 2005) i quintali sono diventati 424.100 di 247 aziende, per un fatturato medio di 18 milioni di euro e con un prezzo medio superiore al resto d'Italia, pur avendo anche aziende da latte molto piccole. Nel corso dell'assemblea è stato eletto il nuovo consiglio direttivo, nominato per il triennio 2005/2007. È com-

posto da Pierina Alessio, Damiano Bassi, Fabrizio Bello, Enzo Bernardel, Ottello Bottos, Luigi Concina, Luigi De Bortoli, Mario Gellera, Riccardo Gortani, Sandro Guadagnin, Renzo Livoni, Aurelio Michelutti, Bruno Miolo, Graziano Moretto, Fabio Ossena, Claudio Peresson, Gianni Roiatti, Roberto Rossi, Maurizio Sbrugnera, Maurizio Stella, Graziano Zanella. Revisore dei conti è Silvano Stefanutti.

Saluto ai lettori e alle categorie

(segue da pagina 1)

Con il trascorrere degli anni, però, cambiano le esigenze. E la nuova Giunta camerale, presieduta dall'ingegner Adalberto Valduga, ha ritenuto fosse arrivata l'ora di cambiare Udine Economica. E siccome le idee camminano con le gambe degli uomini ha deciso di affidare a un altro collega questo compito. Questo è quindi l'ultimo numero di Udine Economica che firmo; a settembre il giornale sarà affidato a un collega al quale non mancano capacità e soprattutto esperienza e al quale auguro buon lavoro. Non posso non ringraziare chi ha lavorato con me in questi anni: il "già" presidente Bertossi, i giornalisti free

lance e i funzionari della Camera di commercio, con i quali ogni mese ci siamo confrontati sulle novità camerali da pubblicizzare; i membri di Giunta e il presidente Valduga per la collaborazione, le categorie economiche e soprattutto i lettori di Udine Economica, sempre più numerosi. Un ringraziamento particolare lo devo al vicedirettore Bruno Peioli e agli operatori della Graphiclinea che hanno curato l'impaginazione, a Euronews per la pubblicità. Grazie alla collaborazione di tutte queste persone lascio un giornale che si è conquistato, a fatica, un suo spazio e una sua credibilità. Concludo un'esperienza molto positiva e formativa che ricorderò con grande piacere.

Assocoop punta sulla formazione per co-progettare il sociale

Il mondo della cooperazione sociale rivendica un ruolo di partner degli enti pubblici, e non più solo di controparte contrattuale, nella co-progettazione degli interventi nel settore sociale secondo il principio di sussidiarietà, puntando soprattutto sulla formazione. A questo scopo l'Associazione Cooperative Friulane, in collaborazione con il Civiform di Cividale, ha organizzato il corso "Co-progettazione e progettazione sociale integrata", conclusosi positivamente per una quindicina di amministratori di cooperative sociali di tipo A e B della provincia. "Alle conoscenze classiche di tipo gestionale e amministrativo che devono far parte del bagaglio di ogni amministrato-

re di una cooperativa sociale – sottolinea il vicedirettore dell'Assocoop, Stefano Chiangetti – oggi si aggiungono altre competenze che riguardano le nuove logiche di progettazione di intervento nell'ambito socio-assistenziale. Il settore del sociale, più degli altri, ha bisogno di un forte supporto formativo, visti i cambiamenti avvenuti nell'ultimo periodo, quali la riforma del diritto societario e l'innovazione nel sistema del welfare sociale".

In particolare nel corso sono stati affrontati i temi legati alle fasi e ai processi della programmazione sociale sul territorio, le implicazioni operative e organizzative connesse ai Piani di zona e ai Piani di attività territoriali, il nuo-

vo diritto societario, la comunicazione e il marketing sociale. Tra i relatori, l'avvocato Franco della Mura ha dedicato un'intera giornata agli aspetti legislativi e contrattuali sui nuovi rapporti tra pubblica amministrazione e cooperazione sociale. "Si tratta di un tema fondamentale per la cooperazione sociale – spiega Chiangetti – che, nell'immediato futuro, dovrà partecipare, secondo nuove modalità, in un sistema di intervento pubblico-privato nel sociale.

La pubblica amministrazione, per vincoli di budget e prassi consolidate, è tuttora ancorata al sistema delle gare pubbliche d'appalto, che penalizza le cooperative sociali.