

**Un inserto  
speciale  
di 8 pagine**

**I premi annuali  
della Camera  
di Commercio**



## Il lavoro e l'orgoglio

di Sandro Comini

Il lavoro è finito, annunciava ancora dieci anni fa Jeremy Rifkin. Ben che vada, è profondamente cambiato. Le abilità necessarie a realizzare un prodotto non appartengono più all'operaio, ma a un software: e la catena tayloristica è sfumata nella geografia del *l'outsourcing* e della concatenazione globale. E cambiato ancora di più, il lavoro, nella percezione del suo valore. Viene così da chiedersi: ha ancora senso parlare di etica, di orgoglio del lavoro? L'organizzazione produttiva lo considera, più che altro, un costo da abbattere (se non da eliminare). Il mercato specifico, tanto delle braccia che delle intelligenze, ne ha dichiara-

to la svalutazione a precariato. Robot, *mainframes*, computer hanno automatizzato una mole crescente di attività, mentre ci sono sempre più mestieri che l'uomo occidentale - perfino in caso di bisogno - ormai si rifiuta di fare: lasciando che scompaiano, o delegandoli ad extracomunitari. Un *work pride*, una festa del lavoro in tempi nei quali dal lavoro semmai si fugge, può sembrare un ossimoro. Una contraddizione in termini. Orgogliosi del lavoro? Invidiato è il nullafacente che se la gode, possibilmente sotto una palma piegata dagli alisei su qualche mare cristallino e caldo: chi invece lavora è solo un poveraccio. O no?

(segue a pagina 2)

IL PROGETTO MERCURIO

**Cyberpazi  
friulani**

a pagina 20

BANCHE CARINZIANE

**Sparkasse  
von Udine**

a pagina 4

UN ANNO CRUCIALE

**Reinventare  
la formazione**

a pagina 18

## ATTUALITÀ

La Finanziaria regionale per il 2006. Anche il mondo produttivo penalizzato dai tagli

# A chi i denari e a chi no

Si salvano dalle forbici di Illy solo la Sanità, gli Enti locali, la Ricerca e l'Innovazione

di Luciano Santin

«I numeri, frutto di una serrata concertazione inter-assessoriale, non sono trattabili. La manovra è equilibrata, e mi aspetto un sostanziale consenso». Michela Del Piero, assessore regionale alle Finanze, appare soddisfatta del lavoro preparatorio per la Finanziaria 2006: una ripartizione dei fondi su vasta scala che, preliminarmente approvata dai vertici della coalizione di governo, è passata in giunta e approderà il 7 novembre al taglio di tutti i consiglieri di maggioranza.

La spesa complessiva cala da 4 miliardi e 326 milioni a 4 miliardi e 213 milioni, e, pur nel permanere di qualche spazio per minimi ritocchi, la metafora del bicchiere mezzo pieno stavolta non aiuta: se verranno mantenute costanti, o anche lievemente incrementate, le disponibilità di alcuni assessorati, a parecchi toccheranno sensibili penalizzazioni.

La giunta Illy mantiene dunque quanto annunciato da tempo: stanti le risorse lievemente minori rispetto al passato, si danno priorità alla Sanità, ai trasferimenti agli Enti locali, alla Ricerca e all'Innovazione, e si risparmia altrove.

In termini assoluti il sacrificio maggiore viene dal fondo sociale, che attinge alle competenze di Ezio Beltrame, la cui posta diminuisce da 268 a 208 milioni di euro, ovvero del 22%. Percentualmente, invece, la sforbiciata più grossa tocca ai refe-



FINANZIARIA REGIONALE 2006 (Ripartizioni di massima per macroaree)

	da	4.326.000.000	a	4.213.000.000	- 113 milioni (2,7%)
Bilancio	da	4.326.000.000	a	4.213.000.000	- 113 milioni (2,7%)
Fondo sociale	da	268.000.000	a	208.000.000	- 60 milioni (22%)
Agricoltura e Montagna	da	120.000.000	a	77.000.000	- 43 milioni (36%)
Protezione civile	da	108.000.000	a	77.000.000	- 31 milioni (29%)
Attività produttive	da	128.000.000	a	111.000.000	- 17 milioni (13%)
Istruzione, Cultura e Sport	da	115.000.000	a	100.000.000	- 15 milioni (13%)
Personale e Sistemi informativi	da	76.000.000	a	62.000.000	- 14 milioni (18%)
Viabilità e pianificazione	da	108.000.000	a	100.000.000	- 8 milioni (6,5%)
Innovazione	da	40.000.000	a	40.000.000	--
Trasferimenti alle autonomie	da	380.000.000	a	380.000.000	--
Sanità	da	1.813.000.000	a	1.885.000.000	+ 72 milioni (4%)
Ambiente e Lavori pubblici	da	204.000.000	a	219.000.000	+ 16 milioni (7%)
Comparto unico	da	26.000.000	a	33.000.000	+ 7 milioni (26%)
Personale/Spese fisse	da	104.000.000	a	108.000.000	+ 4 milioni (4%)
Trasporto pubblico locale	da	104.000.000	a	106.000.000	+ 2 milioni (2%)
Promotur				10.000.000	
Reddito di cittadinanza				18.000.000	
Legge sulla famiglia				3.000.000	

rati di Enzo Marsilio, ossia il primario e la montagna: il calo è dai 120 milioni dello scorso anno a 77, circa il 35% in meno; sono 31, poi, i milioni che verranno tolti al fondo per la Protezione civile (del vicepresidente Gianfranco Morretton), con un decremento percentuale del 29%.

Il budget attinente a Viabilità e Pianificazione, di Lodovico Sonoghera, perde 7 milioni, ossia il

6,5%. Mentre compressi in misura del 18% circa, sono le spese per Personale e Sistemi informativi, di Gianni Pecol Cominotto (-14 milioni), del 13% quelle per Cultura e Sport, di Roberto Antonaz (-15 milioni) e per le Attività produttive, di Enrico Bertossi (-17 milioni).

Queste ultime recupereranno però 10 milioni attraverso l'intervento turistico su Promotur, mentre

altri 21 milioni entreranno nelle politiche del welfare tramite il reddito di cittadinanza e la futura legge sulla famiglia.

Le due più importanti voci della manovra, Sanità ed Enti locali, rimangono sostanzialmente sui livelli dell'anno passato. La spesa corrente sanitaria sale da 1813 a 1885 milioni, con un +4% che appare molto modesto rispetto ai trend delle passate

gestioni. Ci sono però da recuperare ancora alcune decine di migliaia di euro per il rinnovo nazionale dei contratti: una delle ipotesi è quella di portare a 1930 milioni la posta, un'altra - che molto probabilmente finirà con il passare - prevede di non modificarla, accedendo invece al leasing per i 60 milioni necessari agli investimenti nel settore ospedaliero (soluzione che nell'immediato

Il Consiglio regionale. Accanto al titolo, l'assessore Del Piero

non peserebbe sull'indebitamento, visto che l'inizio del rientro è previsto a lavori ultimati).

In quanto ai trasferimenti alle Autonomie, i numeri sono pressoché identici a quelli dello scorso anno: 380 milioni (c'è uno scarto in meno di neanche l'uno per mille). Se non viene recuperato il dato dell'inflazione, la situazione degli Enti locali friuli-giuliani appare comunque molto più florida di quella che si prospetta per quelli delle Regioni a statuto ordinario, pesantemente colpiti dai tagli della Finanziaria nazionale.

Immutati sono anche i fondi per l'Innovazione (40 milioni); tra le poste in crescita, quella di Ambiente e Lavori pubblici, che passano da 204 a 219 milioni, con incremento di oltre il 7%, quella per Formazione e Università, aumentata da 58 a 66 milioni, circa il 13%; ancora quelle - obbligate - per il Comparto unico (da 26 a 33 milioni, +26%) per il Trasporto pubblico locale (da 104 a 106, +2%), per il Personale e le spese fisse (da 104 a 108, +4%).

Nelle pieghe dei documenti contabili regionali, un piccolo dato confortante: le entrate derivanti dalla compartecipazione al gettito tributario, fanno segnare 38 milioni in più, testimonianza della sostanziale tenuta del tessuto economico del Friuli Venezia Giulia.

## SEGUE DALLA PRIMA

# FESTA DEL LAVORO, FESTA DELL'ORGOGGIO

Lunedì scorso a Udine la Camera di Commercio, l'ente istituzionalmente titolare delle funzioni di promozione e supporto alle imprese, ha festeggiato il lavoro friulano. Teatro, luci, telecamere, all stars: solo retorica? Forse altrove. Non in Friuli. Non ancora, almeno. Perché qui stranamente ci sono valori che chissà come tengono duro. Valori che risalgono alla preistoria dell'economia. Ad un'economia ancora contadina o paleoindustriale: il tempo delle luciole. Il lavoro e la sua etica sono, appunto, uno di quei valori che ancora resistono.

Ciò non vuol dire che "la

violenta omologazione dell'industrializzazione", per dirla con Pasolini, abbia risparmiato questo suo e nostro Friuli. Violenza o no, siamo un'area oggi considerata tra le più produttive del pianeta, uno dei territori più sviluppati al mondo. È accaduto tuttavia per processi troppo rapidi per riuscire a sterilizzare, nella grande trasformazione, anche le radici del nostro *ethos* e del nostro *ethos*. Il Friuli è passato di colpo dalla premodernità alla postmodernità, senza quasi subire la livella della modernità. E dunque senza smarrire del tutto i riferimenti della memoria. Se il nuo-

vo paesaggio (le distese dei capannoni, l'anarchia delle "villette", le recinzioni continue, i sistemi d'allarme, la viabilità sovraccarica, tutti i non-luoghi di una campagna cancellata e scomparsa pur senza riuscire a diventare città) è vissuto, più che come segno di vitalità produttiva e di benessere, come spia di disordine e come fattore di spaesamento, è perché sopravvive tra i friulani il ricordo di qualcos'altro. Qualcosa che fu - certo - soprattutto miseria, ma che oggi il benessere conquistato trasfigura, attraverso la lente della nostalgia.

Ecco perché la dimen-

sione socio-culturale del lavoro - almeno in Friuli, almeno per ora - va oltre, e precede, la dimensione puramente economica: le grandezze materiali, calcolabili, standardizzabili, le sole apparentemente autorizzate ad entrare nelle formule dell'economia, continuano almeno in parte ad essere vissute anche come elementi di una variabile dipendente dal contesto culturale e sociale del lavoro. Il cui valore dunque non si restringe ai livellogrammi di una *job evaluation* schiacciata tra programmazione e controllo. Ma arricchisce l'inventario del rendimento e il profilo delle potenziali-

tà di carriera di significati tanto più importanti quanto meno riducibili alle tabelle di *job grading*.

C'è in questo approccio friulano al lavoro qualcosa, viene da dire, di protestante: nel senso di Weber. Qualcosa che forse ci è entrato nel Dna attraverso quel filo di eterodossia che nel pur cattolicissimo Friuli è sempre stato storicamente presente, fin dallo scisma dei Tre Capitoli. Sì, certo, la retorica del friulano *salt, onest*, e soprattutto *lavorador*, con buona pace di Bindo Chiurlo ha fatto finalmente il suo tempo: ma non perché fossero falsi i suoi fondamenti. La metafora si è evoluta,

è diventata consapevolezza: ed è accaduto proprio nel corso del grande balzo, della grande trasformazione, coincisa in Friuli con gli anni della terribile sfida della ricostruzione dopo il terremoto. Quando proprio il lavoro, mattone genetico dell'identità friulana, in pochissimi anni seppe rimettere in piedi un Friuli fedele alla memoria di sé e contemporaneamente capace di proiettarsi nei propri sogni. È quel Friuli, che nonostante tutto resiste, ad aver festeggiato lunedì scorso i propri valori. Ed era davvero una cosa seria, e una festa sincera.

Sandro Comini

## ATTUALITÀ

La metamorfosi della finanziaria regionale: il piano industriale della nuova holding

**Così Friulia farà i soldi***Prossime tappe la partecipazione delle banche, e poi dei fondi pensionistici integrativi*di **Rossano Cattivello**

**F**riulia rilancerà la tradizionale attività di sostegno a favore delle piccole e medie industrie e avvierà nuove attività per una più efficace gestione delle partecipazioni della Regione". Così il presidente Riccardo Illy esprimeva l'obiettivo finale dell'operazione holding all'inizio dell'anno, prima dell'insediamento del nuovo Cda presieduto da Augusto Antonucci incaricato di guidare la metamorfosi della finanziaria pubblica. La strategia di fondo è certamente ambiziosa: creare una holding che consenta economie di scala frutto della razionalizzazione delle partecipate (una decina quelle coinvolte), incameri risorse fresche derivanti dall'aumento di capitale riservato ai privati (ovvero le banche), produca utili grazie a operazioni di private equity (frutto di plusvalenze dalla partecipazione di imprese in crescita). Senza, comunque, dimenticare il ruolo di sostegno allo sviluppo delle piccole e medie imprese e salvataggio occupazionale svolto dalla Friulia "classica", attraverso partecipazioni di minoranza, finanziamenti a medio termine e assistenza tecnica.

Praticamente, Illy vorrebbe realizzare un'operazione di finanza pubblica d'alto profilo che consenta di "ubriacare la moglie, conservando la botte piena". Altri governatori, stretti dalla comune esigenza di fare cassa per alimentare i bilanci regionali evitando tagli impopolari, hanno in-



Augusto Antonucci e Federico Marescotti, presidente e amministratore delegato della Friulia. A destra, come funzionerà la holding

vece preso strade più semplici, vendendo quote di società controllate ad alta redditività (aziende aeroportuali, autostradali).

Il piano industriale definito dal Cda di Friulia ed elaborato sotto la guida dell'Ad Federico Marescotti, fatto poi proprio dalla giunta regionale, indica puntualmente l'operatività della nuova holding.

"La nuova Friulia si focalizzerà su business che operano in logica di mercato", recita la documentazione programmatica. Lo farà attraverso investimenti su aziende, sia in regione sia su realtà che operano all'estero tramite Finest. Con il credito alle imprese, grazie a Mediocredito e Friulia Lis (la società specializzata in leasing). Lo farà valorizzando le infrastrutture di trasporto, di

cui si occupano Autovie Venete e la società Aeroporto Fvg. Infine, attraverso i servizi alle imprese, conservando il ruolo istituzionale e avvalendosi dell'attività dei Bic locali (gestiti assieme a Sviluppo Italia).

L'obiettivo, chiarisce il piano industriale, è ottenere ritorni finanziari "in linea con le aspettative degli investitori privati facendo leva sul diverso mix di investimenti, con allocazione di capitale su iniziative a elevato rendimento, specializzazione delle linee di investimento e gestione attiva del portafoglio" e puntando a "migliorare la redditività e la valorizzazione delle società partecipate nel credito alle imprese e nelle infrastrutture di trasporto".

"Friulia gestirà anche

le attività di sviluppo del turismo (con Promotur) e della montagna (con Agemont) - continua il documento - con l'obiettivo di ottimizzarle e di sviluppare sinergie con le altre attività di business. Verranno introdotte azioni correlate ai risultati economici di Promotur e Agemont che saranno attribuite alla Regione a fronte del conferimento da parte della medesima delle partecipazioni in questione. In questo modo sarà possibile, nella sostanza, segregare i risultati delle due partecipazioni rispetto al risultato complessivo di Friulia. La Regione manterrà nelle società di cui si tratta una partecipazione di minoranza".

Vale a dire che il "rosso" di bilancio di queste due partecipate, inevitabile vista la loro mission, sarà

compensato dai rendimenti positivi che otterrà la holding.

Per perseguire tutti questi obiettivi, tra loro anche di diversa natura finanziaria, il piano industriale prevede anche alcuni correttivi sul management. Sarà, infatti, introdotta la figura del direttore agli investimenti. Ce ne saranno quattro, rispettivamente per il settore del private equity tradizionale, del private equity "buy out" (cioè quello più commerciale), per le operazioni di venture capital e per le iniziative di carattere logistico. Fare da volano all'economia regionale e produrre utili per la Regione e i soci privati. Ecco, quindi, la quadratura del cerchio voluta da Illy.

Il percorso per la creazione della holding è stato

caratterizzato negli ultimi mesi da una vera "soap opera" sull'aumento di capitale riservato ai privati bancari. Le perplessità riguardavano la reale redditività dell'investimento al quale sono stati invitati gli istituti di credito (per un importo complessivo di 120 milioni di euro), poi parzialmente fuggate dalla presentazione del piano industriale alla fine di settembre.

L'ultima tra le ipotesi abbozzate dal presidente Illy prevede l'opportunità, in una seconda fase, di aprire la base societaria di Friulia Holding anche a un azionariato diffuso attraverso i fondi pensionistici integrativi, nell'attesa però che il governo nazionale definisca i dettagli della riforma definitiva della materia previdenziale (riforma del Tfr).



## IL BILANCIO DEL GRUPPO DI BUTTRIO

**Danieli ottimista, "nonostante" l'Italia**

**S**upportata dalla forte crescita del mercato dell'acciaio a livello mondiale (grazie alla forte richiesta di nuovi grandi consumatori, quali Cina, India, Russia) e a un trend positivo per i prossimi 4-6 anni (nell'ordine del 5% annuo), il Gruppo Danieli mette in archivio un bilancio positivo per l'anno 2004-2005 e guarda con sufficiente ottimismo ai prossimi esercizi. Il 2004-2005 si è chiuso infatti con un fatturato in crescita del 25%, a quota 1.442,5 milioni; un portafoglio ordini a 1.982 milioni (+36%); un utile netto più che raddoppiato (+109%, a 25,288 milioni - ma che rappresen-

ta pur sempre un 1,75% del fatturato); un Ebitda a 146,2 milioni (+29%) e 40 milioni di investimenti in ricerca. Per il prossimo anno, il presidente della Danieli, Gianpietro Benedetti, prevede un consolidamento delle posizioni: valore della produzione a 1.500-1.600 milioni, portafoglio ordini a 2.100-2.200 milioni; Ebitda a 150-160 milioni.

Tuttavia, i margini di redditività per la Danieli si sono ridotti: se il valore della produzione è passato da 1.149,9 a 1.442,5 milioni, i costi sono schizzati da 1.081,5 a 1.380 milioni, riducendo la differenza tra valore e costo della produ-

zione da 68,4 a 62,5 milioni e ciò pur in presenza di maggiori volumi.

Eccessivo costo del lavoro e dell'energia, lentezza burocratica, mancanza di un sistema formativo che premi volontà e competenza: sono questi, denuncia Benedetti, i fattori che mettono in ginocchio le imprese, anche quelle che, come la Danieli, hanno sinora deciso di internazionalizzarsi ma non di delocalizzare.

Almeno per ora: se non muterà il quadro complessivo del sistema Paese - spiega Benedetti - la Danieli potrebbe anche optare per quest'ultima soluzione.



Alla presentazione del bilancio Danieli, Vincenzo Visco (ex ministro delle Finanze, Ds) e Renato Brunetta (consulente economico del presidente del Consiglio, Silvio Berlusconi) sono stati concordi nel riconoscere l'incapa-

cità della politica, da oltre un decennio, a compiere quelle riforme strutturali di cui il sistema Italia necessita. Un tema, a parole, caro a tutti, soprattutto in prossimità di scadenze elettorali. Il 18 luglio scorso, all'assemblea generale

## Innovazione alla Danieli

dell'Assindustria friulana, il presidente Giovanni Fantoni - rivolgendosi al presidente della Camera, Pierferdinando Casini - auspicava "una sorta di "tregua" istituzionale, basata su un accordo tra le componenti autenticamente modernizzatrici e liberali per realizzare quelle poche riforme (anche quelle a costo zero, ndr) senza le quali il Paese è destinato a restare bloccato". Tutti concordi. Ma da allora, le cronache non hanno registrato sussulti. Come testimonia l'intervento di Benedetti.

**Mauro Filippo Grillone**

## ATTUALITÀ



Dopo Hypo Bank, un altro istituto di credito carinziano tenta l'avventura in Friuli

# Sparkasse apre a Udine

Lo sbarco è in programma per il 2006, con filiali previste anche a Trieste e Treviso

di Marco Di Blas

Chi l'avrebbe mai detto! Ci lamentiamo per la mancanza di banche friulane-friulane, con radici locali e cervello in regione, banche capaci di seguire da vicino la clientela, di interpretarne le esigenze, di dare risposte brevi. Quelle che c'erano sono scomparse, ingoiate da giganti come Banca Intesa, San Paolo-Imi, Unicredit, il cui orizzonte non è più, né potrebbe esserlo, quello della "piccola patria", ma è ormai un orizzonte continentale.

Chi l'avrebbe mai detto che sarebbe arrivata proprio una banca austriaca a proporsi in Friuli come nuova "banca regionale", colmando il vuoto lasciato dalle banche ex friulane? La notizia è fresca fresca, così fresca che ancora nessuno ne ha parlato e sulla quale pertanto non ci sono ancora reazioni: entro il prossimo anno la Kärntner Sparkasse, cioè la Cassa di risparmio della Carinzia, aprirà una filiale a Udine e contemporaneamente anche a Trieste e a Treviso.

La notizia è di per sé interessante. Sappiamo che da alcuni decenni molte banche austriache avevano messo gli occhi sul Nord-Est d'Italia, ma che una soltanto finora - la Hypo Bank di Klagenfurt - aveva avuto il coraggio di fare il grande passo, aprendo veri e propri sportelli per la clientela italiana. Tutte le altre, preoccupate dalle incognite e dalla complessità di un simile intervento, si erano limitate ad aprire uffici di rappresentanza: servivano per contattare potenziali



clienti, che poi dovevano andare a Villach o a Klagenfurt per perfezionare eventuali operazioni di finanziamento o di investimento.

Anche la Kärntner Sparkasse era tra queste. Anzi, è tra queste, perché ancor oggi ha sei uffici di rappresentanza a Udine, Trieste, Pordenone, Treviso, Padova e Vicenza. Ma anche per questo istituto è venuto il momento di fare "il grande passo", perché - come spiega il dirigente Karl Nedwed, nell'intervista che pubblichiamo in questa pagina - "per un'intelligente idea commerciale non è mai troppo tardi".

Dunque, un decennio circa dopo la Hypo Bank (che nel frattempo ha cambiato il proprio nome in Hypo Alpe Adria Bank, per sottolineare la sua ramificazione in tutta l'area di Alpe Adria, dall'Austria all'Italia, fino alla Serbia e alla Bosnia), anche la Kärntner Sparkasse sbarca in Italia e ora ha gran fretta di farlo. Non si tratta di una grande banca (né pure la Hypo Bank lo era

dieci anni fa), ma comunque di una banca solida: volume d'affari per 3 miliardi di euro, prestiti ai clienti per 2,3 miliardi, patrimonio amministrato per 2,7 miliardi, utile d'esercizio nel 2004 di 16,8 milioni, capitale proprio per 262 milioni di euro.

La Kärntner Sparkasse ha 46 filiali in Carinzia, con 150 mila clienti. L'istituto è già presente anche in Slovenia, con 8 filiali e 20 mila clienti, cui dal prossimo anno si aggiungeranno le tre nuove sedi di Udine, Trieste e Treviso. Saranno tre avamposti, in vista di un'ulteriore espansione anche a Verona, Vicenza e Padova.

I tempi di questa avanzata nel Nord-Est non sono ancora definiti. Per ora si sa che le prime tre filiali saranno operative dal prossimo anno, ciascuna con nove dipendenti. Per le successive si vedrà. Molto dipenderà dalla redditività delle prime tre sedi, che dovrebbero cominciare a dare utili dopo il quarto anno; per le successive tre questo tempo dovrebbe essere in-

Una sede della Sparkasse in Carinzia. A destra, il responsabile Estero Karl Nedwed. In basso, la filiale udinese della Hypo Bank

feriore. Ulteriori passi di espansione (leggi: nuove filiali) non sono esclusi.

Il target della Kärntner Sparkasse saranno i privati e le piccole e medie imprese, proprio quelle rimaste "orfane" delle banche friulane "desaparecidas" e che ora sentono l'esigenza di rivolgersi a una banca "vicina". I servizi offerti saranno quelli di deposito, gestione patrimoniale, finanziamenti strutturati, come il credito all'edilizia abitativa.

Per la Kärntner Sparkasse si tratta di una svolta importante. Forse la più importante nella storia di un istituto di credito che ha alle spalle 160 anni di vita, essendo stata fondata nel 1835. Ma è una svolta importante anche per il sistema bancario friulano. In una fase di trasformazione del settore, che ha assistito e sta assistendo all'acquisizione di importanti istituti italiani (Antonveneta) da parte di banche straniere e, al tempo stesso, all'espansione in Europa di una importante banca italiana (Unicredit), è interessante osservare come nel nuovo "mercato interno" europeo riescano a muoversi anche soggetti di dimensioni medio-piccole, come l'istituto carinziano. E, a questo punto, sarebbe sbagliato considerare un simile fenomeno come un'interferenza straniera: in un'Europa senza confini chi sono ormai gli stranieri e chi non lo sono?

## L'INTERVISTA

### Saremo «locali»

Sul progetto di espansione della Kärntner Sparkasse nel Nord-Est d'Italia abbiamo intervistato Karl Nedwed, dirigente della banca e responsabile per le attività all'estero.

**- Quali sono le ragioni per cui la Kärntner Sparkasse ha deciso di espandersi in Italia?**

"Vent'anni di esperienza con i clienti italiani e il processo di concentrazione del vostro panorama bancario ci hanno convinto che sussistessero i presupposti per una classica "banca regionale", in grado di offrire una "assistenza ravvicinata". Tanto più in una regione come il Friuli Venezia Giulia, che ha molte cose in comune con noi".

**- Perché lo fa solo oggi e non ha seguito l'esempio della Hypo Bank oltre 10 anni fa?**

"Negli ultimi anni ci siamo occupati molto della costruzione della nostra rete di filiali in Slovenia (8 sedi, con 180 dipendenti), così che ora possiamo compiere il passo successivo. Per un'intelligente idea commerciale non è mai tardi".

**- La prima filiale sarà aperta a Udine: sono già stati risolti i problemi della sede, del personale, della direzione?**

"Non ancora. La ricerca della sede e il reclutamento del personale sono in corso".

**- Quando saranno aperte le altre filiali a Trieste e a Treviso?**

"Le prime tre sedi potrebbero essere aperte teoricamente tutte entro il 2006".

**- La Kärntner Sparkasse in Italia manterrà lo stesso nome o ne adotterà uno diverso, più facile da pronunciare per noi?**

"Adotteremo il marchio internazionale Sparkasse, con l'aggiunta Cassa di risparmio".

**- A quale clientela italiana intende rivolgersi e con quali servizi?**

"Puntiamo sulle piccole e medie imprese e sulla clientela privata. Tra i nostri prodotti principali figureranno i finanziamenti strutturati e le gestioni patrimoniali".

**- Si dice che nel sistema bancario italiano manchi la concorrenza, che i servizi bancari in Italia siano tra i più cari in Europa. La Kärntner Sparkasse si propone di essere competitiva?**

"Noi dobbiamo essere concorrenziali, sia nel prezzo, sia soprattutto nel servizio orientato alla clientela". (M.D.B.)



## IL PRECEDENTE

### E per la Hypo otto anni di boom italiano

Mentre la Kärntner Sparkasse di Klagenfurt si accinge a mettere piede nel Nord-Est d'Italia, la Hypo Alpe Adria Bank, essa pure di Klagenfurt, che in Italia c'è già dal 1997, pensa a consolidare la propria posizione. Dal mese scorso sono aperte nuove filiali a Trieste e a Verona e stanno per essere inaugurate altre cinque in altrettante località del Nord Italia. È in programma inoltre la costituzione di 40 nuove società di leasing.

Per la realizzazione di questi obiettivi la Hypo Bank Italia ha deliberato

recentemente un aumento di capitale di 40 milioni di euro, che si aggiungono ai 20 milioni di euro deciso in gennaio. L'investimento rientra in un disegno strategico della banca che prevede una crescita del 20% all'anno nei prossimi cinque anni. Nel primo semestre di quest'anno il patrimonio dell'Hypo Bank Italia è cresciuto del 24,4% a 3,9 miliardi di euro. L'utile è aumentato del 4,2% a 22,2 milioni. Lo scorso anno l'utile era stato di 42,9 milioni, su un bilancio di 2,83 miliardi.

I dati citati fanno impressione, se si considera

che l'Hypo Bank ha iniziato la sua attività bancaria in Italia soltanto nel 1997 (prima era già presente, ma con una società di leasing). Proprio in considerazione di questa espansione, la sede udinese della direzione generale per l'Italia si è rivelata ormai da tempo inadeguata, rendendo urgente il trasferimento nel nuovo palazzo in costruzione a Tavagnacco.

L'immobile, realizzato su progetto dell'architetto americano Thom Mayne, costerà 35,7 milioni di euro e sarà pronto per giugno 2006.



## UdineEconomia

mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**  
Adalberto Valduga

**Direttore responsabile:**  
Sandro Comini

**Redattore capo:**  
Davide Vicedomini

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

**Progetto grafico:**  
Colorstudio

**Impaginazione/Fotoliti:**  
Graphic Linea sas

**Stampa:**  
Editoriale Fvg

**Fotoservizi:**  
Foto Agency Anteprema

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

**Per la pubblicità rivolgersi a:**  
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

## ATTUALITÀ

23 mila ettari sotto il livello del mare che non faranno la fine di New Orleans

## Piccola Olanda friulana

Come opera il Consorzio di bonifica della Bassa friulana. Storia, realtà, progetti

di Valentina Coluccia

C'è un pezzo di Friuli sotto il livello del mare. Come i polder olandesi. Come New Orleans. Non è neanche un pezzo tanto insignificante, visto che si tratta di 23 mila ettari: vale a dire il 4,7 per cento di tutta la provincia di Udine. Quest'area vasta più del Lago Maggiore che si affaccia sulla laguna di Marano e di Grado potrebbe fare la fine recente della capitale del jazz. O invece resistere, come i campi di tulipani dei Paesi Bassi. La differenza passa per il Consorzio di bonifica della Bassa friulana, l'ente che dal lontano 1870 si adopera per la valorizzazione e la salvaguardia del territorio e dell'ambiente affinché possano coesistere e svilupparsi le varie attività agricole, industriali, commerciali, turistiche e residenziali. Senza la bonifica, senza le sue opere, ad ogni marea l'acquitrino si riprenderebbe le campagne. "È questo il motivo - ricorda il presidente del Consorzio di bonifica Roberto Rigonat - per cui siamo costretti a pompare l'acqua con impianti idrovori, a sollevarla di 4-5 metri prima di buttarla fuori, a laguna o a mare o a fiume, per fare in modo che tutte queste zone sotto il livello del mare non si allaghino". E non c'è nessun rischio New Orleans?

"I nostri impianti e le tecniche - assicura Rigonat - non hanno nulla da invidiare a quelle dell'Olanda per efficacia e funzionalità".

Campo d'azione del Consorzio è quello che si estende territorialmente fra i fiumi Isonzo e Tagliamento, la strada statale 252 (la Napoleonica) e la laguna di Marano e Grado. In questo comprensorio di 78 mila 277 ettari il Consorzio si occupa dei suoi "obiettivi" e cioè la gestione delle risorse idriche, il recupero e la salvaguardia del territorio e dell'ambiente, la tutela dalle calamità naturali con attività di protezione civile.

Facendo un passo indietro nella storia, già nella normativa austriaca sulle "acque" del 1870 e nella legislazione italiana di fine '800 viene indicata un'ampia fascia di terreni dell'area aquileiese e di quella circumlagunare delimitata dai fiumi Stella e Turgnano da sottoporre a sistemazione idraulica. Fu proprio su quei terreni che furono insediati i



primi Consorzi di bonifica della "Bassa". Altri Consorzi nacquero sia nella fascia circumlagunare, che in quella superiore del comprensorio, per un totale di 16 Enti, un numero elevato che male consentiva un'azione organica sul territorio. Per cercare di risolvere il problema nel 1929 si costituì il Consorzio di II grado per la trasformazione fondiaria della Bassa friulana, che ebbe il compito di compilare il piano generale di bonifica dell'intero territorio classificato e di provvedere al coordinamento delle attività dei diversi Consorzi nell'interesse comune, ma bi-

sognò arrivare fino al 1933 per avviare una più intensa e razionale attività di bonifica insieme ad un accorpamento dei Consorzi esistenti, che vennero ridotti a 8.

Furono necessari altri due passi per arrivare al Consorzio di oggi e cioè quello fatto nel 1966 quando la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia dispose la fusione in un Consorzio unico denominato Consorzio per la Bonifica e lo Sviluppo Agricolo della Bassa Friulana e quello del 1989, con il successivo accorpamento dei consorzi Isola Morosini e Rotta Primero.

Solo allora, nel 1989, sorse un nuovo ente con il nome definitivo di Consorzio di Bonifica Bassa Friulana, che ha competenza su di un territorio comprendente 35 comuni.

"La bonifica integrale - spiega Luca Gargioli, da un anno e mezzo direttore del Consorzio - non è fatta una volta per sempre, ma richiede una presenza costante ed attiva, un'attività perenne e in continuo divenire. È questo il motivo per cui opera ed esiste il Consorzio - prosegue Gargioli - perché la bonifica è una attività svolta a beneficio dell'intera collettività, non solo per il singolo. Le

avversità atmosferiche - prosegue Gargioli - hanno spesso dimostrato l'importanza vitale della bonifica, attuata per la salvaguardia dei centri abitati, delle aree agricole, di quelle industriali, commerciali e turistiche dell'intera bassa pianura".

"Prevenire gli allagamenti, contenere l'erosione di sponde ed argini, come pure la regimazione, la raccolta e lo smaltimento a mare o a fiume delle acque sgrondate dalle campagne e dalle aree urbanizzate - conclude il direttore del Consorzio - sono interventi necessari per la tutela dell'ambiente e per la sicurezza della comunità".

E la funzionalità e la buona organizzazione del consorzio si vede anche

dai progetti futuri: "Abbiamo molti progetti - ricorda il presidente Rigonat - ma vorrei citarne alcuni in particolare, come le riconversioni dei sistemi di irrigazione da scorrimento a pioggia, le ristrutturazioni e impermeabilizzazioni di reti di adduzione irrigua, gli adeguamenti e miglioramenti dei sistemi di irrigazione, i sistemi di telecomando e telemisura e i rinforzi e ripristini di arginature a mare, a laguna e a fiume.

Queste - conclude il presidente - sono solo alcune delle azioni che abbiamo in mente e stiamo svolgendo per la tutela e la salvaguardia del territorio, anche se, come è già stato sottolineato - è un settore in cui non si finisce mai di lavorare".

Immagini storiche della bonifica, dal libro di Corinna Cadetto (nella foto in basso)



## Opere e uomini della Bonifica

Il Consorzio di bonifica della Bassa friulana è ente pubblico economico non commerciale: deve in altre parole il suo sostentamento al contributo dei consorziati, cioè di chiunque possieda un terreno o un fabbricato e goda dei benefici derivanti dalla bonifica. I costi e le spese di gestione vengono pertanto divisi fra i consorziati, che si fanno carico delle spese

di amministrazione e dell'attività di manutenzione da parte del Consorzio. La Regione o lo Stato provvedono alla realizzazione delle nuove opere finanziandole in modo parziale o totale e mantengono, una volta terminate, la proprietà.

Al vertice del Consorzio il presidente Roberto Rigonat e il direttore Luca Gargioli sono affiancati da due vicepresidenti,

Giorgio Rigonat e Pierfranco Zanone, da una deputazione amministrativa, da un consiglio dei revisori dei conti e da un consiglio dei delegati.

I comuni interessati sono 33 in provincia di Udine, più 2 in provincia di Gorizia. Gli ettari consorziati sono 78.277, di cui 54.757 a scolo naturale e 23.520 (quelli sotto il livello del mare) a scolo meccanico.

## Passaggi in pianura, geografia di una storia

La storia della grande bonifica della Bassa è anche storia di immagini. Vecchie istantanee dal bianco e nero un po' sbiadite che raccontano un'epopea di mani nude al lavoro, di macchinari marxiani che paiono usciti da un film di Chaplin, forza meccanica di idrovori e draghe che si dissolvono in paesaggi di buoi e di galline, di terre e di acque, di padroni belli puliti in cravatta e scarpe lu-

stre e di lavoranti tutti sudati in canottiera e stivali. Scatti di fotografi sconosciuti, ma non indegne dei fondi più illustri dei Pignat e dei Brisighelli. Foto che rischiavano il macero e che Corinna Cadetto, un po' artista e un po' geografa (allieva di Francesco Micelli, è ricercatrice all'università di Trieste), ha recuperato e catalogato nel nuovo archivio fotografico storico del Consorzio di bonifica Bassa friulana che

ora è anche digitalizzato, e visibile sul sito web del Consorzio ([www.cbbf.it](http://www.cbbf.it)).

Da quel lavoro è poi nato un libro: "Passaggi in pianura". "Ho voluto raccogliere immagini - racconta l'autrice - che narrassero i lavori di bonifica come un vero e proprio processo geografico, ma anche culturale ed artistico di crescita del nostro territorio. Ho scelto le foto che secondo me hanno più di altre segnato la storia

della bonifica per intensità e contrasto con il paesaggio circostante, magari fotografato mentre è 'invaso' dalle macchine idrovore".

"Ho cercato di operare in modo trasversale - prosegue la ricercatrice - sul significato più profondo della bonifica: lavorare su un territorio per bonificarlo, infatti, permette all'uomo che vi abita di andare al di là di un problema prettamente geo-



grafico per scavare in se stesso, trovare la sua essenza più intima, istintiva e naturale, il tutto nel rispetto dell'ambiente e della comunità".

IMPRESE

Eurotech delle meraviglie: dai supercomputer alle nanotecnologie ai pc da indossare

# I prodigi di Amaro Valley

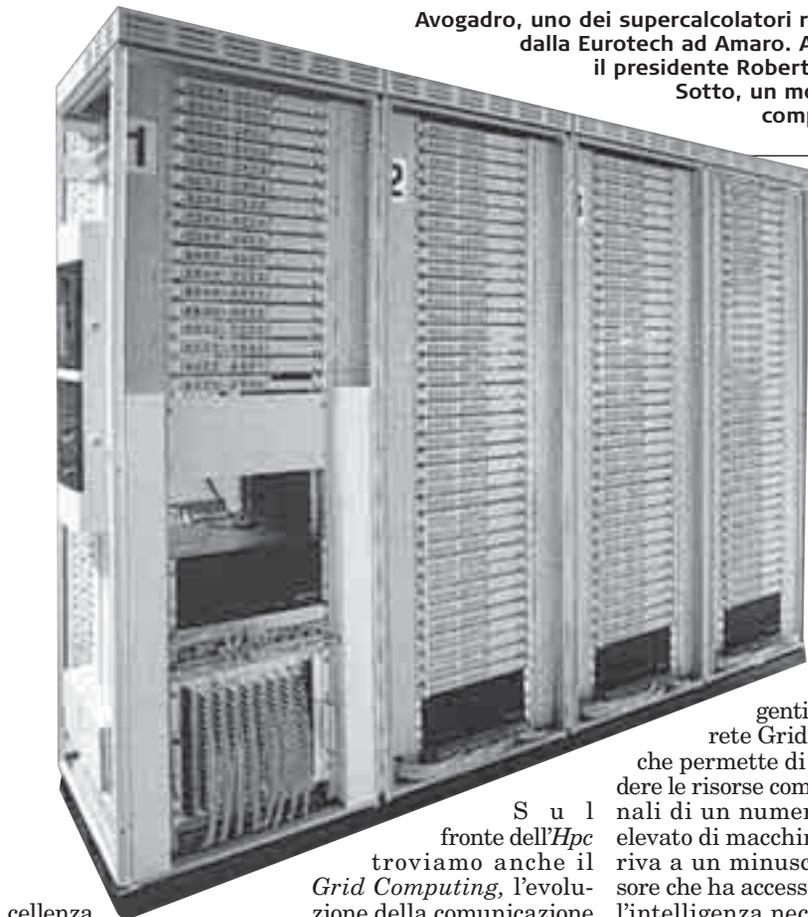
L'ultimo gioiello è ApeNext: decine di migliaia di miliardi di operazioni al secondo



di Paola Treppo

**T**utti pensano al cyberspazio come qualcosa lontano nel tempo ma in realtà questa dimensione esiste già. Nel cyberspazio opera una gerarchia di computer invisibili che vanno dalla macchina di supercalcolo alla microscopica unità informatica intelligente, onnipotente, 'annegata' in tutte le applicazioni quotidiane. Siamo pronti ad affrontare questo scenario, selezionando applicazioni con grande potenzialità di mercato, in settori in cui possiamo portare reale valore aggiunto". Roberto Siagri, pordenese di nascita, carnico d'adozione, descrive così la realtà dell'azienda di cui è presidente, una società all'avanguardia nel campo della ricerca e dello sviluppo nel settore dell'intelligenza artificiale: Eurotech. "Mark Weiser - dice - sosteneva che la presenza diffusa e pervasiva di macchine di calcolo, onnipotenti e con le dimensioni giuste, libererà la nostra mente da lavori inutili e ripetitivi, e ci permetterà di affrontare le sfide fondamentali del genere umano: comprendere meglio noi stessi e la nostra collocazione nell'universo".

Una parte di Eurotech opera ad Amaro, nella zona industriale: un gioiello non solo per l'area montana ma per l'intera regione. Tantissimi i progetti attualmente avviati dalla società. In collaborazione con l'Istituto italiano di fisica nucleare, Eurotech ha recentemente realizzato ApeNext, il super computer per la fisica dei quark che verrà installato entro la fine del 2006 in diversi centri di ec-



Avogadro, uno dei supercalcolatori realizzati dalla Eurotech ad Amaro. A destra, il presidente Roberto Siagri. Sotto, un modello di computer da polso

cellenza in Europa. Il settore operativo in questione è quello del supercalcolo. Si tratta di macchine parallele che mettono a disposizione una potenza di calcolo di alcune decine di teraflop (un teraflop equivale a mille miliardi di operazioni al secondo), una potenza che ha dell'incredibile e che viene utilizzata in applicazioni sia scientifiche che industriali. "Le strutture di supercalcolo - dice Siagri - si stanno rivelando indispensabili per esplorazioni nel settore delle nano e biotecnologie, dalla fisica alla meteorologia, analizzando i modelli matematici più complessi".

Su il fronte dell'Hpc troviamo anche il Grid Computing, l'evoluzione della comunicazione tra i computer invisibili. Il sistema permette la creazione di una vera e propria rete per interconnettere un elevatissimo numero di cervelli elettronici, distribuiti in aree geografiche molto distanti tra di loro.

Lenorme potenza di calcolo risultante può virtualmente essere messa a disposizione di qualunque tipo di applicazione, senza problemi di configurazione di piattaforme hardware e software. Può essere sfruttata anche tramite nuove piccolissime periferiche intelligenti, eventualmente collegate in reti wireless.

Si passa quindi dall'infinitamente grande ai più piccoli dispositivi intelli-

genti. Da una rete Grid, quindi, che permette di condividere le risorse computazionali di un numero molto elevato di macchine, si arriva a un minuscolo sensore che ha accesso a tutta l'intelligenza necessaria. Un sensore che, alla fine, può essere "nascosto" in un oggetto di uso quotidiano, a disposizione di chiunque per aumentare l'efficacia nello svolgere le normali attività.

Sul fronte nano pc, una delle applicazioni più avanzate, attualmente in fase di sviluppo, è un computer indossabile. Si presenta come piccola macchina da polso o da cintura, intelligente, con tutte le funzioni di un normale pc, e uno schermo di dimensioni adeguate. Molteplici le applicazioni: in ambito militare dà la possibilità di ispezionare il territorio senza esporsi a pericoli, utilizzando il visore da polso,



Profilo d'impresa

Sviluppo e ricerca

Eurotech nasce nel 1992 dall'intuizione dei suoi fondatori di miniaturizzare il personal computer. Conta 160 dipendenti. Oltre alla sede principale di Amaro, il gruppo è presente direttamente o con filiali proprie a Caronno (Va), Trento, Salt Lake City (Usa), Lione, Helsinki. Ha inoltre uffici commerciali e di rappresentanza a Monaco di Baviera e Shanghai. Il gruppo è composto da otto unità operative. Eurotech Spa è la capogruppo. È attiva per progettazione, produzione di nano pc, per trasporti, difesa, medicale e industria. Strettamente collegati sono la divisione di Exadron, che opera nel settore degli Hpc e Ascensit, che sviluppa apparati per monitoraggio, gestione e sicurezza delle reti di comunicazione dati. Le altre cinque unità sono Neuricam Spa, con sede a Trento, Parvus Corp, che ha sede a Salt Lake City, Ips Sistemi programmabili Srl, in provincia di Varese - sviluppa e produce, in ambito nano pc, interfacce intelligenti uomo/macchina per applicazioni industriali "robuste", Erim Developpment Sas, con sede a Lione, ed Eurotech Oy in Finlandia. Il 40% degli addetti è impegnato in programmi di sviluppo e ricerca.

unito a una piccola videocamera; in ambito non militare può essere usato da protezione civile, vigili del fuoco, polizia, carabinieri o guardia di finanza per eseguire calcoli complessi sul campo e prendere decisioni immediate.

Altro interessante sviluppo tecnologico del gruppo Eurotech è rappresentato dagli "angeli custodi digitali": sensori intelligenti e di visione, in grado di sorvegliare discretamente un ambiente, di identificare visivamente merci, persone e oggetti di qualunque tipo. Gli "angeli" possono essere posti a guardia di ambienti protetti o di persone anziane. In quest'ultimo caso, i sensori possono "sorvegliare" l'anziano senza disturbarlo nella sua vita quotidiana.

Nell'ambito dei sistemi embedded, Eurotech è attivamente impegnata nel realizzare dispositivi intelligenti, robusti e affidabili, diffusi su grandissima scala.

Ha realizzato le "scatole nere" per il controllo delle flotte dei mezzi pubblici urbani in molte città europee. I nano pc costituiscono i blocchi tecnologici necessari per dotare di "intelligenza" i mezzi di trasporto pubblico: autobus, metropolitane, treni e aerei. (paola.treppo1@tin.it).

I PROGETTI



## Computer vision attraverso i muri

**D**a sempre il gruppo di Amaro opera in stretto contatto con i poli universitari di Milano, Trento, Trieste, Udine, con l'Istituto trentino di ricerca scientifica e tecnologica, con la Scuola internazionale di studi superiori avanzati di Trieste e con l'Istituto nazionale di fisica nucleare. I progetti in corso di sviluppo sono molti. Ricordiamo i sensori di visione ad altissima dinamica, supercomputer di nuova generazione, i wearable pc, il Grid computing. In collaborazione con l'Istituto Eurotech sta sviluppando un sensore di visione nel

profondo infrarosso, capace di vedere oltre i muri e pareti: una assoluta novità tecnologica con grandi potenzialità. Lo spin off realizzato invece con l'università di Milano Bicocca e Milano Ricerche, ha l'obiettivo di ottenere un software proprietario per lo screening ad alta velocità delle molecole. In collaborazione con l'Istituto nazionale di fisica nucleare, il gruppo sta già lavorando per i supercomputer di prossima generazione. L'obiettivo è rispondere alla sfida lanciata da americani e giapponesi di costruire un supercomputer

da 1 petaflops, cioè un milione di miliardi di operazioni aritmetiche al secondo, equivalente alla capacità del cervello umano fino a ora conosciuta. La partecipazione a un centro di ricerca congiunto tra l'università di Trento e il Tata Institute of Fundamental Research di Mumbai, in India, che vede Eurotech nel ruolo di capofila tra le società industriali italiane, permetterà di fare notevoli passi avanti nelle applicazioni di Grid computing e dei sistemi intelligenti pervasivi. Il gruppo infatti, una realtà internazionale che si propone come

piccola multinazionale, è pronta a sfruttare le grandi opportunità di crescita offerte dall'evoluzione del computer che passa da "personal computer" a "pervasive computer". Grazie alla grande diffusione e alla pervasività delle tecnologie digitali, con l'inizio del ventunesimo secolo si entra a pieno titolo nell'era della conoscenza e della "digital economy". Così cambia il rapporto con il computer, e le tecnologie digitali, trainate dall'elevata miniaturizzazione, si stanno progressivamente intrecciando con la vita quotidiana. (P.T.)

## IMPRESE

La Radici Film di San Giorgio, uno dei leader mondiali delle pellicole per imballaggio

# Il gigante dei pacchetti

Lavora per tutte le maggiori Food Companies. Sua scommessa vincente, l'innovazione

di Marco Ballico

È sufficiente entrare in un supermercato per notare quanti prodotti vengono presentati in confezioni plastiche flessibili che hanno sostituito i tradizionali imballi di carta, cartone, metallo e vetro, in una logica di risparmio e di minore impatto ecologico. È il mondo del packaging, l'imballo dei prodotti, che si inserisce nella vita quotidiana di tutti noi: rende facilmente trasportabile il prodotto, lo preserva nel tempo e igienicamente, fornisce informazioni sulla sua rintracciabilità, rende il contenuto più fruibile e attraente.

A vincere la sfida del packaging, in una maniera quanto più dinamica e tecnicamente evoluta si possa immaginare, è stata in questi anni la Radici Film, azienda fondata nel 1990 a San Giorgio di Nogaro e diventata in breve un leader mondiale del settore - è seconda in Europa -, con una produzione di oltre 110 mila tonnellate all'anno di film plastici in polipropilene destinati principalmente all'imballo dei prodotti alimentari. Qualche esempio? Le confezioni delle merendine, delle barrette di cioccolato, i sacchetti di patatine. Non basta. "Tra gli altri impieghi possibili - spiega Valerio Garzitto, amministratore delegato del gruppo - ci sono quelli dei nastri adesivi, delle etichette, dei condensatori, dell'imballo floreale".

Un successo, quello della Radici Film, che è figlio dell'innovazione tanto invocata nell'economia regionale. "La nostra azienda - afferma Garzitto - è vissuta dall'anno della sua fondazione in un continuo sforzo mirato ai nuovi investimenti che ci hanno portato a diventare oggi il secondo produttore europeo. Una volta completata la fase di crescita quantitativa, ci siamo dedicati maggiormente all'aspetto qualitativo, concentrandoci sulla ricerca di nuovi film per applicazioni sempre più sofisticate e sullo sviluppo di sistemi innovativi distributivi, logistici e di controllo della qualità".

È proprio la filosofia dell'innovazione che consente gli obiettivi del risparmio e del rispetto dell'ambiente. Risparmio, in quanto il film plastico in polipropilene ha spessori di poche decine di micron (1 micron è un millesimo di millimetro) e quindi, a



La Radici Film di San Giorgio di Nogaro. A destra, l'amministratore delegato Valerio Garzitto

parità di quantità, permette di confezionare più prodotti. Minore impatto ambientale perché il polipropilene è materiale costituito solo da carbonio e idrogeno che, in termostruzione, generano solo acqua e anidride carbonica.

L'apparenza può dare l'impressione di banalità. La sostanza è invece frutto di studi e di tecnologie di avanguardia. Prendiamo il caso di due film per imballi. Il primo è utilizzato per i gelati "confezionati": la confezione ha uno spessore di appena 35 microns (circa 3 centesimi di millimetro) ed è in effetti costituita da 2 film accoppiati, uno dei quali viene prodotto con una tecnologia di metallizzazione

che permette di deporre sulla superficie un sottilissimo strato di alluminio di alcuni milionesimi di millimetro. "Questa operazione - spiega l'ad Garzitto - viene eseguita in un impianto sotto-vuoto di tecnologia unica. Il risultato è che l'imballo garantisce un effetto barriera all'umidità, agli agenti ossidanti e alla luce che permette una migliore conservazione del gelato stesso".

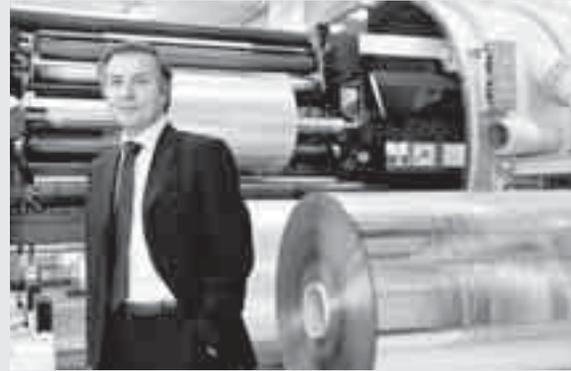
Un'altra applicazione è ancora più innovativa. A quanti succede, infatti, di trovare difficile e alle volte frustrante la semplice apertura delle confezioni di biscotti o altri snacks? La Radici Film ha per questo inventato un film denominato "easy

opening" - sottoposto oggi a domanda di brevetto - mediante il quale tale problema viene radicalmente risolto. "Il nostro film - sottolinea l'ad - viene già utilizzato da importanti società alimentari quali la Barilla per le sue confezioni di biscotti. Puntiamo ora a una sua omologazione internazionale presso tutte le multinazionali del settore alimentare. Si tratta solo di due esempi delle molteplici applicazioni innovative che stiamo portando avanti; altre sono riferite alle pellicole anti-batteriche o a film con speciali "chip" che garantiscano la rintracciabilità del prodotto dalla produzione al consumo".

La Radici Film è inoltre una delle rare aziende eu-

## Profilo d'impresa

### I re del polipropilene



La Radici Film produce pellicole plastiche in polipropilene destinate principalmente all'imballaggio dei prodotti alimentari. Fondata nel 1990, il gruppo Radici Film, che ha sede nella Zona Industriale dell'Aussa-Corno (San Giorgio di Nogaro), ha praticato una continua politica di forti investimenti che lo pongono oggi al secondo posto europeo del settore, con una capacità produttiva di oltre 110 mila tonnellate all'anno di film plastici in polipropilene destinati principalmente all'imballo dei prodotti alimentari. Dal 2001 il gruppo friulano è presente anche nell'Europa orientale in virtù di un'acquisizione di una azienda in Ungheria.

Il fatturato consolidato supera i 150 milioni di Euro, l'80% del quale destinato all'export. I dipendenti del gruppo sono 280 in Italia e 200 in Ungheria.

Contatti: Tel. 0431/627 111. Fax 0431/621 135. E-mail: staff@radicifilm.com

ropee ad avere instaurato un sistema di qualità integrato che armonizza i sistemi di gestione, quello ambientale, il sistema igienico e, entro il 2005, quello della sicurezza e salute sul luogo di lavoro. "È proprio in virtù di questo nostro approccio globale alla qualità del lavoro e del servizio, che possiamo annoverare tra i nostri

clienti le "food companies" più importanti al mondo, Nestlé, Danone, Barilla, Mars, Unilever, Ferrero. È anche nostra intenzione entrare nel mondo dei film "bio-degradabili" prodotti da fonti rinnovabili, quali i cereali, che apriranno una nuova frontiera verso un consumo ancora più sostenibile e rispettoso dell'ambiente".

## L'INTERNAZIONALIZZAZIONE

# Dall'Aussa Corno alla scommessa ungherese

Da oltre due anni la Radici Film ha coinvolto nel proprio gruppo di azionari anche i managers dell'azienda, in virtù di una operazione di Management Buy Out, "nella quale siamo stati affiancati - spiega l'amministratore delegato Valerio Garzitto - da due importanti società di Private Equity italiane (Centrobanca e B&S) e dai principali istituti bancari nazionali. Proseguendo assieme la nostra politica di investimenti, nel 2003 abbiamo avviato con successo una nuova linea di produzione nel nostro stabilimento ungherese acquisito anni fa e, durante il presente esercizio, abbiamo



avviato due nuovi impianti di metallizzazione del film a San Giorgio di Nogaro e in Ungheria".

Garzitto sottolinea come l'acquisizione in Ungheria "è stata realizzata non con l'intento di delocalizzare la nostra produzione in un Paese a costi più bassi, ma avendo riconosciuto per tempo che il mercato

della grande distribuzione avrebbe avuto elevati tassi di crescita nei Paesi dell'Est Europa. E così, nel giro di pochi anni, siamo stati in grado di raddoppiare il nostro volume complessivo d'affari".

Se San Giorgio di Nogaro rimarrà il centro di riferimento produttivo e direzionale, operare al-

l'estero consente di ottenere anche risparmi sui costi di produzione: "La materia prima è meno cara in quanto proviene da un sito industriale direttamente collegato al nostro, l'energia e il gas sono meno costosi, così come la mano d'opera il cui costo, tuttavia, si sta rapidamente allineando a quello dell'Europa comunitaria. Obiettivamente, poi, anche se il nostro cuore batte in Friuli dove siamo nati e cresciuti professionalmente, molte condizioni al contorno sembrano diventate qui dei veri e propri ostacoli per lo sviluppo delle aziende. Posso solo ricordare le enormi difficoltà (econo-

omiche e burocratiche) che incontrano oggi le imprese insediate in Assa-Corno a fronteggiare le problematiche connesse con l'inserimento della zona all'interno del "sito inquinato di interesse nazionale", per non parlare dell'annoso problema dei dragaggi dei corsi d'acqua che di fatto impedisce lo sviluppo industriale del porto. Queste problematiche dovrebbero essere affrontate oggi in modo più pragmatico, per evitare di soffocare le potenzialità di questa zona del nostro Friuli che meriterebbe invece di essere maggiormente valorizzata anche in virtù della propria radicata tradizione industriale". (M.B.)

## IMPRESE

Alla vigilia dell'apertura del nuovo stabilimento Dall'Ava espande il franchising

# Prosciutto senza confini

Una catena di vetrine della qualità di San Daniele e del migliore Made in Friuli



di Bruno Peloi

Natalino e Paola Dall'Ava all'inizio della loro avventura. A destra, la stagionatura dei prosciutti. In basso, il progetto del nuovo stabilimento



## Profilo d'impresa

### Prossimamente la Grande Mela

**P**residente della Prosciutteria Dok Dall'Ava Srl è Natalino Dall'Ava, direttore generale il figlio Carlo. Nella sede di San Daniele del Friuli trovano occupazione una trentina di dipendenti.

L'azienda ha come missione la stagionatura e la vendita del rinomato "crudo" (25.000 pezzi l'anno), ma anche la produzione in proprio di paste fresche, sughi e minestre, trote affumicate e salame friulano senza additivi. Da diverso tempo, la Dall'Ava Dok è attiva nei contratti franchising. Affinché tutti i cessionari possano disporre di materie prime di qualità e al medesimo tempo "omogenee", l'azienda fornisce loro, oltre ai prodotti della casa, pure formaggi, salame, musetto, frico e grappe rigorosamente friulani, così come i vini (tra i quali le etichette Bidoli hanno un ruolo rilevante). Non mancano importanti prodotti di altre regioni, lo spumante Franciacorta e le mozzarelle di bufala ebolitane (Salerno).

I punti vendita in franchising si trovano a San Daniele (casa madre), Pordenone, Udine, Trieste, Gorizia, Lion di Albnasego (Padova), Treviso, Klagenfurt (Carinzia), Graz (Stiria), Les Ares (Francia), Palma di Maiorca (Spagna). Prossime aperture a Trento, Roma, Innsbruck e New York.

**P**rovare e riprovare. Con impegno e tenacia. Finché arride il successo. Questa grinta c'è tutta nel Dna della famiglia Dall'Ava: in Natalino, il pioniere, e oggi anche in Carlo, suo figlio, impegnato nel proseguire sulla strada tracciata dal padre. Una strada lastricata d'iniziative vincenti. Ma con due nuovi traguardi alle viste. Anzitutto la realizzazione del nuovo prosciuttificio, quindi l'ampliamento del settore franchising.

"Proprio così! Manca veramente poco - dice con orgoglio Carlo Dall'Ava - per tagliare il nastro inaugurale del nuovo stabilimento. Sarà una struttura ultramoderna, con due corpi comunicanti tra loro attraverso un tunnel sopraelevato. In un blocco ci sarà il reparto stagionatura, nell'altro - quello della nuova prosciutteria - troveranno posto un museo di settore, una zona dedicata all'artigianato sandanielese (scarpe e bigiotteria); un occhio di riguardo sarà rivolto alla degustazione e alla vendita dei prodotti agroalimentari della Carnia. Le scolaresche saranno le benvenute: garantiremo loro la possibilità di farci visita a tutte le ore. Infine, nel complesso ricaveremo pure uno spazio per una scuola speciale. Sarà un centro di formazione (con alloggio) per gli stagisti i quali, finito il corso, diventeranno nostri partner con contratti di franchising".

**E una formula commerciale, questa, di grande rilevanza per voi...**

"In effetti - continua Carlo Dall'Ava - è strettamente connessa con l'espansione aziendale. Espansione che non vuol dire soltanto incremento dei numeri (sono 25.000 oggi i prosciutti stagionati e venduti). Significa soprattutto fornire ai nostri cessionari prodotti di qualità elevata a prezzi contenuti

per poter competere in un mercato particolarmente aggressivo. E quando dico qualità mi riferisco sì al crudo, alle paste fresche e alle minestre fatte in proprio, ma anche a tutti i prodotti (formaggi, salumi, dolci, marmellate...) che sapienti mani artigianali confezionano per noi. Occhio di riguardo per i vini. Noi privilegiamo quelli dell'azienda Bidoli, ma non trascuriamo altre etichette. L'importante è che tutti i negozi satellite spongano delle nostre prelibatezze aventi le medesime caratteristiche qualitative. In questo modo, l'esclusiva diventerà un valore aggiunto. E i nostri gestori dopo otto anni potranno diventare proprietari dell'impresa. Un discorso particolare merita il futuro. Abbiamo in mente diverse nuove iniziative. La più allettante ci porta a New York: lì siamo già pronti per partire. Mancano quei piccoli-grandi dettagli sa-

nitari che gli Stati Uniti richiedono per importare carni sul loro territorio. Col nuovo stabilimento saremo in grado di fornire tutte le garanzie richieste da quel mercato".

### Nel settore prosciutti, esiste un "pericolo" Cina?

"Noi in quel grande Paese - ribatte pronto Dall'Ava - vediamo un'opportunità. Qualche contatto coi cinesi l'abbiamo già avuto: erano interessati a conoscere la gestione di una prosciutteria. Il problema però non mi pare sia quello di esportare prosciutti, bensì quello di esportare il know-

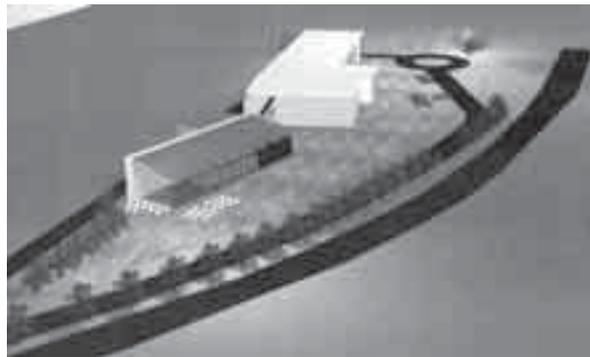
how tecnologico e le strutture (capannoni) con cui costruire all'estero i prosciuttifici, per poi consegnarli chiavi in mano. Noi tra poco saremo pronti per fare anche questo passo. E non solo in Cina".

### Passando a un aspetto meramente produttivo, da qualche tempo vi siete rivolti ad allevamenti di suini stranieri...

"Un'attenta ricerca di mercato - conclude il direttore generale della Dall'Ava - ci ha convinti a diversificare i tipi di 'materia prima'. Ci siamo rivolti quindi all'Estrema-

dura (Spagna) dove acquistiamo le carni dei rinomati suini pata negra e alla Sicilia (zona dei Nebrodi) dove ci sono maiali particolari, che danno ottime rese qualitative. Con i primi abbiamo lanciato la linea Pata Dok, che sta ottenendo ottimo successo; dai secondi, oltre a crudi di qualità assoluta, otteniamo pure il Lardok, un lardo che non teme rivalità commerciali. In futuro guarderemo anche alla Bulgaria, dove ci sono grandi allevamenti tra i querceti: ci fanno pensare ad animali di resa ottimale per il nostro lavoro".

## LA PARABOLA DI NATALINO DALL'AVA



**U**na fantastica parabola professionale lunga cinquant'anni, quella percorsa da Natalino Dall'Ava. Tutto comincia nel 1955, a Sossano Veneto (Vicenza), dove Natalino impara l'arte del prosciutto. Il "giovannotto" è bravo

e si fa subito apprezzare, anche fuori della sua regione d'origine. E così, nel 1960, si trasferisce a San Daniele e assume la direzione della costruzione e della stagionatura del prosciuttificio King's, uno dei più grandi all'epoca. Da quel momento, dire Nata-

## Mezzo secolo di sapori

lino Dall'Ava significa dire competenza primaria nel settore. Ne fa fede il suo impegno nella costruzione di un prosciuttificio con capacità 100.000 pezzi (il Daniel Ipta Spa, di Dall'Agnese, Zacchi, Cossetti & Zanussi Antonio e Giacomo Miotto).

Il 1979 registra un altro grande successo nel lavoro di famiglia: nella struttura dove oggi si confezionano le paste fresche, i Dall'Ava "inventano" il prosciutto di trota Iridea, chiamato "Dolce fumo". Il segmento aziendale è condotto dalla consorte di Natalino, Paola Bernardinis (vi sono im-

pegnati pure i figli Carlo, Lucia e Sonia).

Quindi, negli anni non si contano le consulenze per nomi di prestigio nel settore: Bertolini di Mossa, Wolf di Sauris, Morgante, Sap e Sagi di San Daniele...

Nel frattempo, l'azienda degli esordi prende sempre maggiore consistenza e nel 1988 nasce la Prosciutteria Dok Dall'Ava. Un modello gestionale vincente, che dà subito risultati eccellenti. Talché nel 1992 - col primo esperimento a Padova - l'azienda comincia il viaggio nel franchising. Anche qui, riscontro posi-

tivo. E dunque sorge prepotente la necessità di ampliare lo stabilimento di produzione.

Dopo non poche peripezie burocratiche, adesso Natalino Dall'Ava (coadiuvato dal figlio Carlo) è arrivato in vista di questa nuova avveniristica realizzazione.

Veder sorgere la modernissima struttura e festeggiare le proprie nozze d'oro col "mestiere" è un bel traguardo, davvero. Superato il quale, con gli impianti normati Usda, per la Dok non ci saranno più ostacoli, nemmeno per espandersi negli States.

## IMPRESE

Storia di Katia che a 26 anni lascia un lavoro sicuro e scommette sulla sua Carnia

## L'agriturismo coraggioso

Aperto a Socchieve alla vigilia di Ferragosto, senza neanche attendere i contributi

di Francesca Pelessoni

Molte ragazze, alla sua età, stanno ancora pensando cosa vorrebbero fare "da grandi". Katia Rabassi invece, a 26 anni, ha già alle spalle numerose esperienze lavorative, corsi di formazione, obiettivi chiari e un sogno che è diventato realtà: gestire un'azienda agricola e agrituristica nella "sua" Carnia. Perché il legame forte con la terra d'origine è stato, per questa giovane e determinata imprenditrice, il motore che l'ha spinto a lasciare un lavoro sicuro a Trieste e tornare in montagna per gestire l'azienda di famiglia. In questo progetto ha coinvolto anche mamma Ines, papà Silvano e il fratello Michele, senza l'aiuto dei quali non avrebbe potuto realizzarlo. "Siamo sempre stati molto uniti - racconta -, soprattutto quando abbiamo dovuto affrontare problemi e difficoltà di ogni tipo". Un aspetto fondamentale nella storia di Katia che, dal 1 aprile 2003, è diventata titolare dell'azienda agricola Rabassi e dal 13 agosto di quest'anno gestisce anche l'agriturismo "In Già".

L'attività dell'azienda di famiglia è sempre stata incentrata sull'allevamento di animali, all'inizio solo 4-5 capi accuditi dalla madre di Katia che, una volta sposata, è subentrata ai genitori del marito. Per 25 anni Ines Rabassi ha fatto l'imprenditrice agricola e nel frattempo ha allevato tre figli, portando la culla nella stalla per tenerli accanto mentre badava agli animali. "Mia mamma non ha voluto cercare



## Profilo d'impresa

## È tutto made "In Già"

L'azienda agricola e agrituristica di Katia Rabassi ha sede a Socchieve in Via Bellini 37, tel. 0433-80684. L'agriturismo "In Già" dispone di 40 coperti ed è aperto venerdì, sabato e domenica dalle 9 alle 22.

L'ambiente è accogliente e ospitale, semplice nell'arredo ma elegante. Nei piatti la carne protagonista è quella di vitello (naturalmente di produzione aziendale); non mancano gnocchi fatti in casa, frico, frittate, produzione propria di ortaggi, patate, verze, zucche, fagioli borlotti di Carnia, farina di polenta. Bandite le bibite sintetiche, in tavola trovano spazio solo vino, acqua e succo di mele. Una vera chicca è il formaggio salato, di produzione propria, proposto con le patate lesse.

un'altra occupazione - prosegue Katia -, perché ha preferito allevare da sola i figli, in un ambiente naturale e sano che le permettesse di starci vicino".

Il numero degli animali cresce negli anni e il lavoro anche, pur con l'aiuto che i figli possono dare durante l'estate ("passavamo le ferie scolastiche a far fieno" ricorda Katia). Finché quattro anni fa Ines decide di chiudere l'attività. Il lavoro si fa via via troppo impegnativo e le dimensioni aziendali, ormai decisamente troppo ampie, non consentono di continuare

a gestirlo da soli, ma non ci si può nemmeno permettere di prendere dei dipendenti. Il marito Silvano lavora in un altro settore, mentre Katia sembra ormai avviata verso una strada diversa.

Le opportunità di lavoro in Carnia per un giovane non sono molte e, dopo il diploma in ragioneria, Katia decide di trasferirsi a Trieste. Frequenta corsi di informatica e marketing e viene assunta in uno studio dentistico dopo aver frequentato un altro corso per igienista dentale. Due anni e mezzo lontana da



casa, nei quali investe molto sulla formazione e sullo studio, ma qualcosa sta per cambiare. "Io e mio fratello abbiamo sempre pensato che ci sarebbe piaciuto costruire qualcosa di concreto in montagna, anche se non ci sono molte possibilità di scelta. Così quando mia madre doveva decidere cosa fare dell'azienda io sono tornata qui".

In realtà il vero obiettivo è un altro: aprire un agriturismo. Il sogno di mamma Ines che si è realizzato, grazie a Katia, 20 anni dopo. "Da sempre mia

mamma avrebbe voluto gestire un agriturismo, ma noi eravamo piccoli e non potevamo fare tutto da sola. La nostra casa è sempre stata un porto di mare, con ospiti a cena che lodavano i piatti di mia madre". Cosa c'è di meglio allora che allungare il tavolo e proporli anche ai clienti?

Nell'ottobre 2002 Katia torna a Socchieve, si informa sulle procedure da seguire per aprire un agriturismo, segue un corso sulle fattorie didattiche (un'altra delle iniziative che vorrebbe sviluppare nel prossimo futuro), pre-

para tutti i documenti. "Quando sono entrata in azienda, oltre a 13 animali da latte, abbiamo creato un piccolo nucleo di animali da rimonta, manzette nate nella nostra stalla. Adesso, tra piccoli e grandi, ci sono circa 30 capi". Il 13 agosto di quest'anno apre i battenti l'agriturismo "In Già".

Oggi a tenere le fila della cucina è proprio mamma Ines che si ispira alla tradizione gastronomica carnica e alla stagionalità dei prodotti aziendali per realizzare piatti dai sapori semplici e genuini. Dolci e pane sono fatti anch'essi in casa, dalla stessa Katia, che ha ereditato dalla mamma la passione per i fornelli.

Lasciare un lavoro sicuro per giocare tutto in un'attività agricola di montagna. Molti le chiedono "chi te l'ha fatto fare?". Katia Rabassi è determinata nella risposta, perché sa che il tanto auspicato (e atteso) rilancio delle aree montane non dipende solo dagli interventi e dai contributi concessi dall'alto, ma dalla volontà del singolo. "Sono convinta che il futuro è nelle nostre mani. In queste zone non si riescono ad avere grandi rese o guadagni importanti, ma io voglio valorizzare la mia azienda e il mio prodotto. È quasi più una questione di orgoglio che di guadagno". Katia non ha aspettato contributi per realizzare il suo sogno. Lo ha portato avanti con tenacia e concretezza, e i primi risultati positivi le danno ragione, con il successo che l'agriturismo sta riscuotendo a soli due mesi dall'inaugurazione.

## I PERCHÉ DI UN SUCCESSO

## Territorio come risorsa

Il forte legame con il territorio è all'origine di molte scelte che stanno alla base del rilancio dell'azienda agricola di Katia Rabassi. Non da ultima la decisione di dare al nuovo agriturismo un nome che avesse un significato anche simbolico. Per questo dopo aver vagliato diverse soluzioni la scelta è ricaduta sul nome "In Già". "Un tempo la zona dove sorge la nostra casa veniva chiamata proprio così - spiega Katia -. Subito dopo il terremoto i terreni vennero acquistati da persone provenienti da fuori regione e nella zona non abitava più nessuno del paese". Così

gli abitanti del luogo perissero l'abitudine di usare nel linguaggio comune modi di dire come "andiamo in Già a trovare qualcuno", o "andiamo in Già a fare fieno", finché Katia - grazie alla testimonianza di un'anziana signora del paese - non ha riscoperto questo toponimo e ha deciso di utilizzarlo per il nome del suo agriturismo.

La clientela ha dimostrato di apprezzare fin dall'inizio l'accoglienza e la cucina, casalinga ma curata. Gli appassionati di gastronomia gradiranno sicuramente un assaggio di formaggio salato, uno dei prodotti più interessanti del-

l'agriturismo. "Si tratta di un formaggio di nostra produzione - spiega Katia -. Le forme appena uscite dalla caldaia vengono asciugate per alcuni giorni e poi salate nella nostra salina. Ha quasi 100 anni ed è ormai entrata a far parte della storia e della tradizione aziendale".

Puntando sulla formazione e sulla multifunzionalità Katia Rabassi ha saputo rinnovare la sua azienda e con il suo esempio dà sicuramente fiducia a coloro che credono nel rilancio della montagna friulana. Oggi ci sono una serie di strumenti nuovi a disposizione degli agricol-



La famiglia Rabassi al completo. In alto Katia Rabassi e due scorsi dell'agriturismo

tori che devono però saper cogliere le opportunità offerte dalla nuova Pac, dal Piano di sviluppo rurale, dalla legge di orientamento e abbandonare un approccio negativo, puntando invece sulle tante risorse che il territorio offre, dai prodotti di qualità alle strut-

ture di accoglienza agrituristica.

La diminuzione delle aziende agricole, il ridimensionamento del patrimonio zootecnico e delle aree coltivate ha portato a un impoverimento economico e sociale delle aree montane, oltre a una par-

ziale scomparsa del tipico paesaggio alpino. Con il nuovo modello di agricoltura verso il quale si è orientata l'Unione Europea si aprono però nuovi orizzonti, in cui la multifunzionalità e la qualità delle produzioni rappresentano punti fondamentali per il rilancio dell'agricoltura in montagna.

Tutti elementi che la giovane Katia ha saputo fare propri. Con determinazione, senso pratico e una buona dose di entusiasmo sta dimostrando che, a dispetto delle apparenze, fare impresa con successo in montagna è possibile.

## DONNE IMPRENDITRICI

Tiziana Valle, della Cinel Catering, e la sua bella estate nello storico bar udinese

## La regina del Contarena

Storia di un'avventura di successo. "Un'esperienza entusiasmante che rifarei subito"

di Raffaella Mestroni

"Ci sono delle situazioni in cui uno pensa: non ce la farò mai. E' la volta che il lavoro riesce meglio!" L'affermazione racchiude lo spirito di Tiziana Valle, giovane imprenditrice udinese che ha accettato, e vinto, la sfida di gestire il Contarena per i mesi estivi. Un successo, andato al di là di ogni più rosea previsione. Grandonna Tiziana Valle, titolare della Cinel Catering di Pavia di Udine e richiestissima art buyer per matrimoni, cerimonie, feste in villa. Reduce da due mesi di gestione del più bel locale udinese "ma anche il più difficile da portare avanti" ammette con sincerità, ripercorre le tappe dell'avventura, "un'esperienza entusiasmante, che rifarei subito".

"Quando è stato proposto, a più operatori, di rilevare per un breve periodo il locale, in attesa che la Giunta espletasse tutto l'iter necessario a predisporre il bando di gara per l'affidamento definitivo - spiega - le perplessità di tutti erano fortissime, tant'è che alla fine, dopo una serie di incontri di approfondimento, nessuno ha accettato. Anche io avevo detto no, perché in quel periodo ero già alle prese con una serie di progetti lavorativi piuttosto impegnativi. Le insistenze sono state tante però e alla fine ho ceduto".

Ciò che più ha influito, nella decisione, è stata la volontà di offrire un servizio alla città. "Era un delitto tener chiuso il Con-



tarena durante l'estate - afferma - così io, che amo Udine e le sfide, alla fine ho detto sì".

Chiamati a raccolta i suoi migliori collaboratori (lavora con un team affiatissimo di venti persone), nell'arco di ventiquattrore il Contarena è stato "rimesso in funzione".

"Ce l'abbiamo fatta - afferma orgogliosa - nonostante i banconi frigo non funzionassero, un principio di allagamento nella cucina e la totale mancanza di informazioni sul flusso medio di clienti, indispensabili per stabilire i rifornimenti". Venerdì sera l'okay, sabato e domenica impegnati con un paio di matrimoni, lunedì durante il giorno pulizie e durante

la notte l'allestimento. Il martedì mattina il locale era aperto, i ragazzi schierati (14 in tutto, distribuiti su tre turni, affiancati dal barman che aveva lavorato con la gestione precedente), le brioches nel forno e le torte pronte. "L'idea iniziale era quella di puntare sulla caffetteria al mattino e sull'enoteca nel pomeriggio-sera mantenendo, per il mezzogiorno, solo l'offerta di spuntini rapidi. La domanda di pranzi completi, invece, è stata un crescendo, così dopo solo una settimana ho dovuto trasferire in cucina un paio di cuochi fissi". Un trionfo. Il locale sempre affollato e la clientela soddisfatta del rapporto qualità prezzo ma soprattutto della pro-

fessionalità e della cortesia del personale. "La simpatia e la disponibilità fanno la differenza - conferma - sono gli elementi decisivi che caratterizzano un locale. Io ai miei ragazzi dico sempre: un sorriso sdrammatizza tutto, una battuta disarmata anche il cliente più aggressivo, la gentilezza, insomma, vince. Meglio portare un piatto in meno alla volta, ma essere cortesi e gentili". Qualità che ai collaboratori di Tiziana non mancano, nonostante per molti di loro questo sia il secondo lavoro. "Ci sono ragazzi anche laureati e già impegnati in altre attività - sottolinea - che la sera, o il week-end non disdegnano di trasformarsi in

barman, camerieri, allestitori per arrotondare lo stipendio".

Trentanove anni, un aspetto dolce che, come spesso accade, nasconde un carattere d'acciaio, occhi vivacissimi e sorriso perenne, Tiziana Valle non è figlia d'arte, né ha mai avuto a che fare con la ristorazione. Padre avvocato, un paio d'anni di giurisprudenza alle spalle e un lavoro nel settore amministrativo di Confcommercio, si sposa e sceglie Daniele, raffinato cuoco che si occupa di ristorazione aziendale. Lo aiuta durante il fine settimana occupandosi dell'allestimento dei banchetti e pure delle coreografie, se l'evento lo richiede. "Mio marito non fa-

ceva catering vero e proprio - precisa - anche perché le richieste, in quell'ambito erano scarse. Ho cominciato io a occuparmene e il nuovo settore, in breve tempo, si è così sviluppato da costringermi a una scelta. Detto e fatto, ho costituito una società e pian piano mi sono specializzata nel catering, una formula oggi sempre più apprezzata".

A differenza del tradizionale "pranzo al ristorante", infatti, il servizio catering permette di scegliere una location adatta all'evento, di personalizzare l'ambiente e il servizio, di rendere insomma "unico" il momento.

"La qualità indispensabile per svolgere questo lavoro - spiega - è la capacità organizzativa. Oggi riesco a "coprire" eventi di 600 persone e dispongo di un magazzino che è una specie di bazar dove trovi di tutto: sedie, tavoli, vasi per fiori, tende, candelabri, stoviglie, coprisedie, oggetti d'arredo mille altre cose originali, indispensabili per creare l'ambientazione più adatta, senza contare i camion frigo, i furgoni, cucine e forni". Fondamentali, ovviamente i cuochi (sono in quattro a lavorare per la Cinel Catering), la collaborazione con i sommelier e una rete di fornitori superfidati. Le soddisfazioni sono tante, ma il lavoro è impegnativo. Tempo libero praticamente pari a zero, esigenze personali sempre in fondo alla scala delle priorità e vita familiare complicata. "Ma quando fai un lavoro che ti piace 'sopportare' e vai avanti".

## LA 4ª GIORNATA AIPEM

## Comunicare fra le vacche magre

Quale comunicazione dopo la recessione e come comunicare il made in Italy e l'innovazione che caratterizzano il nuovo modello di sviluppo delle imprese in particolare quelle del Nordest? Sono questi gli interrogativi ai quali esperti, massmediologi, tecnici della comunicazione, giornalisti, mondo accademico e ricercatori cercheranno di dare risposta nel corso della "Quarta giornata della Comunicazione" organizzata dall'agenzia di marketing e comunicazione Aipem, in calendario a Udine il prossimo 4 novembre, nella sala conve-

gni dell'associazione degli industriali della provincia di Udine.

Il tema della giornata, "Quale comunicazione dopo la recessione" è di grande attualità. Il clima competitivo richiede infatti innovazioni di pensiero e nuovi modelli per distinguersi dalla concorrenza di massa e recitare un ruolo da protagonisti. Saranno presenti Maurizio Pessato, a.d. di Swg di Trieste, che esporrà una ricerca sull'evoluzione della domanda di comunicazione e le nuove forme organizzative per le stesse all'interno delle aziende; Romano Billet, docente e

storico della comunicazione, che parlerà di creatività come proprietà naturale dell'uomo; Alessandro Turra dello Studio Ambrosetti di Milano, società leader nella consulenza aziendale, che affronterà le nuove frontiere del retail innovativo; Guido Vitale, giornalista del mensile Prima Comunicazione, che illustrerà le tendenze della comunicazione internazionale mentre Paolo Pisano, direttore commerciale di Publitalia, presenterà la nuova frontiera della comunicazione, ossia la tv digitale e le opportunità che si presentano alle imprese con



il nuovo mezzo comunicativo. Presente all'appuntamento anche l'Università con una relazione di Vincenzo Orioles, Presidente di Lingue e Letterature Straniere, dedicata al-

la scienza della comunicazione e le nuove frontiere organizzative nelle aziende e di Massimo Panzini, docente per il corso di laurea in relazioni pubbliche. I lavori saranno aperti da

Illustrazione di F. Sassoli. Nella foto in alto, Tiziana Valle con il marito. Accanto al titolo, lo staff della Cinel Catering

Giovanni Fantoni, presidente dell'Associazione industriali di Udine. Coordinerà i lavori Paolo Molinaro a.d. di Aipem.

Come consuetudine delle Giornate della Comunicazione di Aipem, giunte quest'anno alla loro quarta edizione, nel pomeriggio, dopo lo spazio dedicato agli approfondimenti con i relatori, verranno presentati i filmati vincitori dei Leoni per la pubblicità di Cannes 2005. Gli spot saranno illustrati da Romano Billet, docente e storico della comunicazione.

## ATTUALITÀ

Cosa c'è dietro l'aumento del 16,8% del commercio estero della provincia di Udine

## Export sempre più global

La crescita più importante verso l'Asia, ma tirano di nuovo anche i mercati europei

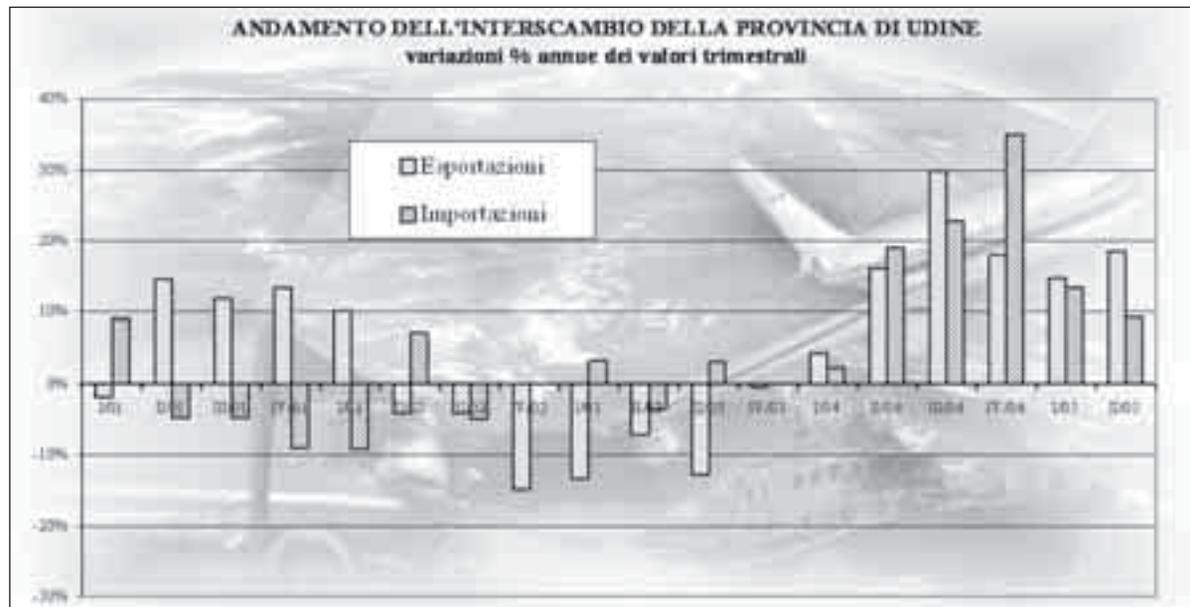
di Mario Passon \*

Nel I semestre 2005 il valore delle esportazioni della provincia di Udine è stato pari a 2 miliardi di euro ed ha fatto registrare un aumento del 16,8% rispetto allo stesso periodo del 2004. Le importazioni, sempre nel periodo gennaio-giugno 2005 ammontano a 1,038 miliardi di euro e sono cresciute dell'11,2% rispetto all'analogo periodo 2004.

Si conferma quindi l'andamento positivo che si era riscontrato sia nel secondo semestre 2004 sia nel primo trimestre 2005; infatti il grafico seguente evidenzia sei variazioni trimestrali positive sia per le esportazioni sia per le importazioni.

Il valore complessivo delle esportazioni italiane è aumentato, nel periodo gennaio-giugno 2005, del 6,3% allo stesso periodo del 2004. Con riferimento alle principali aree di sbocco, gli incrementi sono stati pari al 5,6% verso i paesi europei ed al 7,4% verso l'area extra-Ue. La crescita delle esportazioni ha interessato tutte le ripartizioni territoriali salvo quella dell'Italia centrale, che ha segnato una sostanziale stazionarietà; incrementi superiori alla media si rilevano per l'Italia insulare (+28,7%), per la ripartizione nord-orientale (+7,1%).

Con particolare riferimento a questa ripartizione, il +7,1% dell'export è il risultato del +5,4% del Trentino Alto Adige, del +6,7% del Veneto, del +10,7% dell'Emilia Ro-



magna, mentre il Friuli Venezia Giulia registra un dato negativo -3,2%.

In realtà nella nostra regione le cose appaiono decisamente diverse se analizziamo le singole province: così si rileva che il -3,2% regionale è determinato da Gorizia che vede ridursi il valore del proprio export del 54% (non si tratta di crisi ma di effetti determinati dalla cantieristica) e da Trieste che presenta un -2,5%, mentre le performance delle rimanenti due province sono positive: +3,5% Pordenone e +16,8% Udine. Sempre con riferimento ai dati cumulati del primo semestre 2005, in linea con Udine, troviamo Vicenza (+16,4%), Reggio Emilia (+16,3%), mentre poco sopra si collocano Piacenza (+20,6%) e Ferrara (+18,7%).

Il risultato positivo dell'economia friulana è determinato dall'aumento delle

vendite del comparto "Metalli e prodotti di metallo" (quasi 531 milioni di euro il valore dei beni esportati pari a +28% rispetto al 1.º semestre 2004), di "Macchine ed apparecchi meccanici" (+34% con un export di 558 milioni di euro), "Macchine elettriche ed apparecchiature elettriche, ottiche e di precisione" (+27%). In segno positivo si trova anche il comparto "Prodotti alimentari bevande e tabacco" (+10,6%) e "Prodotti chimici e fibre sintetiche e artificiali" (+19%). Ancora in diminuzione le esportazioni del settore "Mobili e arredo" che presenta un -7% con un valore esportato di 402 milioni di euro rispetto ai 434 del 1.º semestre 2004. In verità questo calo va prevalentemente imputato al 1.º trimestre 2005 dove la flessione sfiora il 12%, mentre nel 2.º la diminuzione dell'export è pari al

3,3%.

Analizzando l'export di Udine per destinazione si rileva un incremento sia verso l'Europa (+16,6%), sia verso l'Asia (+46%), mentre presentano variazioni negative le esportazioni verso il continente americano (-2,5%) e verso l'Africa (-14,9%). Se poi andiamo ad analizzare il valore esportato dall'economia friulana nei singoli paesi, registriamo variazioni positive verso la Francia (+15,8%), verso la Germania (dove indubbiamente sembrano evidenti i segnali di ripresa economica, +19,2% che conferma il +18% del primo trimestre), verso Spagna (+16%). In queste tre Paesi si concentra il 33% del valore esportato. Per quanto riguarda i paesi dell'Europa

Centro-Orientale si mantengono positive le esportazioni verso l'Ungheria, la Repubblica Ceca, la Croazia e la Slovenia: infatti l'export in questi quattro paesi raggiunge quasi l'8% del totale. Queste tendenze confermano l'evoluzione dei rapporti economici dell'economia friulana nei rapporti dell'Europa Centro-Orientale. In particolare, Slovenia e Croazia rappresentavano il settimo e l'ottavo mercato dell'economia friulana, con rispettivamente 2,6% e 2,62% di share. A livello di Asia emerge il forte incremento dell'export verso la Cina, con un valore che passa da 26 a 42 milioni di euro, mentre per quanto riguarda il continente americano si registra una flessione del valore esportato nell'area Stati

Uniti-Canada, che passa da 155 a 149 milioni di euro.

Anche le importazioni friulane sono aumentate in misura considerevole: +11,2% il risultato del confronto tra il 1.º semestre 2005 e 1.º semestre 2004).

Anche per la nostra economia sta cambiando il mercato di riferimento che potenzialmente è l'intero mercato globale, ma che appare più evidente osservando l'aumento del peso dell'Asia e dell'Europa Centro Orientale. All'interno di un quadro strutturale in profondo cambiamento (il "riposizionamento" del comparto legno-arredo, l'ispessimento qualitativo delle imprese, la crescita delle media imprese, la formazione di gruppi di imprese), l'interscambio commerciale sembra dare indicazioni positive: l'export friulano cresce non solo verso i Paesi dell'Unione Europea, ma anche verso i Paesi emergenti (anche se non tutte le esportazioni dirette verso queste aree vanno a soddisfare le rispettive domande finali interne, ma riguardano merci che poi vengono reimportate) e pare "tenere" anche verso il Nord America nonostante un cambio euro/dollaro penalizzante. A questi risultati si giunge attraverso la qualità dei prodotti venduti dall'economia friulana i quali presentano indubbiamente un contenuto tecnologico medio-alto.

\* Ufficio statistica Cciao

## IL MUSEO DI TORVISCOSA

## Autarchia come utopia

di Rosalba Tello

Una struttura espositiva interattiva e dinamica, ispirata nelle linee e nei colori all'audace futurismo del Marinetti, dove potersi soffermare a leggere, ascoltare ed interpretare la storia industriale di Torviscosa, "città-fabbrica" per autonomia, attraverso una contaminazione di linguaggi - architettura, letteratura, arti figurative visive e multimediali - che non mancherà di incuriosire il visitatore. Inaugurato lo scorso settembre dal governatore Riccardo Illy, dall'assessore regionale alle attività produt-

tive Enrico Bertossi, dal presidente della Camera di commercio di Udine Adalberto Valduga e dal sindaco del comune ospitante Roberto Duz, il Museo territoriale Bassa friulana, allestito nel ristrutturato edificio dell'ex CID (un progetto dell'architetto Elisa Trani, ideazione di Gianna Ganis) narra le vicende di quegli uomini che nel 1938 fondarono in soli 320 giorni una nuova città, con l'obiettivo di accogliere, secondo il modello del paternalismo industriale del regime fascista, coloro che lavoravano nello stabilimento.

A Torviscosa, infatti, nell'ambito della politica

autarchica del fascismo, si produceva una fibra artificiale ottenuta dalla cellulosa estratta dalla canna gentile coltivata nell'azienda agricola locale; il CID (Centro Informazione Documentazione), invece, - che col suo grande occhio circolare inserito nella facciata e le lunghe finestre a nastro costituisce già di per sé un'interessante testimonianza d'architettura contemporanea - fu realizzato per volontà del fondatore della città, Franco Marinotti, negli anni '60, periodo in cui la cittadina visse la sua stagione economica più vivace, allo scopo di adibire l'edificio alla ricerca sulle scienze



Torviscosa anni Trenta, ai tempi dell'autarchia

chimiche e industriali.

Novembre le sezioni espositive che ripercorrono, tra video, foto, opere d'arte, documenti, le azioni che consentirono la creazione e lo sviluppo del parco industriale, dove oggi sono insediate importanti realtà produt-

tive, la SNIA Viscosa prima, Caffaro, Spino Gruppo Bracco, Sapio ed Edison poi. "Il museo diventerà un punto di riferimento per la storia economica della bassa friulana - riferisce la coordinatrice del progetto, realizzato

grazie al sostegno di Regione, comune di Torviscosa, consorzio Aussa Corno, Camera di Commercio di Udine, Assindustria, Caffaro, iGuzzini - ed avvicinerà la gente al mondo industriale del nostro territorio".

## ATTUALITÀ

Una laurea honoris causa suggella una "case history" che appassiona gli economisti

## L'alloro del dott. Calligaris

Il cambiamento strategico come chiave del successo: un meeting di Studio Ambrosetti

di Carlo T. Parmegiani

In una situazione che molti considerano di crisi prolungata per il Distretto della Sedia, proprio ieri - 28 ottobre - l'università di Trieste ha laureato ad honorem uno dei leader del distretto. Alessandro Calligaris, titolare della Calligaris di Manzano, ha spiegato di fronte agli accademici che gli hanno conferito il titolo di dottore in ingegneria gestionale e logistica integrata come mai la sua azienda navighi, controcorrente, a gonfie vele. E viaggi verso i 140 milioni di euro di fatturato. "Cambiamento strategico per il successo", è stato infatti il titolo della sua *lectio magistralis*. La forza dell'azienda è diventata un vero e proprio "caso aziendale", analizzato da studiosi e studenti per le scelte fatte ed i risultati ottenuti: e proprio col titolo "Cambiamento strategico per il successo: il caso Calligaris" è stato qualche settimana fa trattato in un'incontro organizzato dallo studio Ambrosetti di Milano. Non si può infatti, dubitare che un'azienda nata nel 1923, e che fino al 1985 ha lavorato quasi esclusivamente come subfornitrice producendo 1.500 sedie al giorno, diventi particolarmente interessante per gli studiosi di economia se in meno di vent'anni entra fra il ristretto gruppo delle maggiori aziende italiane del settore arredamento.

Oggi, con quasi 140 milioni di euro di fatturato, 750 modelli di sedie, tavoli, soggiorni, letti e divani in catalogo, 160.000 articoli prodotti al mese, 12 mila rivenditori, 180 agenti in



La Calligaris di Manzano e il suo titolare Alessandro Calligaris. Accanto al titolo, l'ateneo triestino. Nella foto in basso, la Fiera di Udine

85 Paesi del mondo e due sedi commerciali negli Stati Uniti d'America, Calligaris è un gruppo di tutto rispetto. Al punto che ormai sono frequenti e ripetuti i *rumors* dell'acquisizione da parte del gruppo di questa o quella azienda del distretto. Voci che il presidente smentisce decisamente: "L'ultima di queste voci, che riguarderebbe un presunto nostro interessamento ad un'importante azienda del distretto, sono arrivate anche a noi, ma sono assolutamente destituite di fondamento. Non sono chi le metta in giro e con quali scopi, certo non è farina del nostro sacco".

A certi numeri e a certi risultati, però, non si arriva per caso ed è stato lo stesso Alessandro Calligaris ad illustrare, prima al meeting Ambrosetti davanti ad un pubblico di im-

prenditori, esperti e giornalisti e poi ieri davanti al senato accademico triestino e a un ampio gotha politico e imprenditoriale, quali siano state le strategie che hanno condotto al successo il gruppo manzanese. "Per noi - ha sostenuto Calligaris - il momento di svolta è arrivato allorché con mio fratello Walter, con il quale allora dividevo la guida dell'azienda (oggi Walter, più anziano di otto anni, si è ritirato e gestisce le attività agricole e immobiliari della famiglia), durante una visita al Salone del Mobile di Milano ci rendemmo conto di un fatto apparentemente secondario, ma che si rivelò invece fondamentale: notammo che le sedie solo molto raramente erano vendute da sole. Quasi sempre la vendita avveniva insieme a un tavolino o a qualche altro pezzo di

arredamento. Dopo averci un po' ragionato su, decidemmo di cominciare a produrre anche tavoli. Con l'andar degli anni, ai tavoli, abbiamo aggiunto sempre nuovi pezzi di arredamento fino ad arrivare alla gamma completa che possiamo mostrare oggi sul nostro catalogo".

La scoperta della necessità di vendere le sedie insieme ad altri pezzi d'arredamento, però, non basta a giustificare il successo esponenziale avuto dal gruppo. Alessandro Calligaris ha elencato una serie di altre scelte innovative prese dall'azienda col passar degli anni: il costante allargamento della rete distri-

produrre i semilavorati necessari all'azienda nei pressi dei boschi che forniscono la materia prima e la conseguente scelta di realizzare una segheria-essiccatario-falegnameria in Croazia (dove il costo del lavoro è certamente più basso) che oggi si è sviluppata nella Calligaris d.o.o. di Ravna Gora; l'attenzione sempre maggiore alle richieste della clientela sparsa in tutto il mondo, fino ad arrivare, grazie ad una razionalizzazione della produzione, e della movimentazione delle merci, a poter consegnare i prodotti ordinati entro tre settimane; la creazione di un proprio

studio di design che oggi progetta la quasi totalità dei nuovi articoli che ogni anno vengono messi in produzione; infine, il continuo aggiornamento degli impianti e le tante ricerche portate a termine per studiare materiali innovativi e diversi dal legno.

Oltre alle scelte strategiche, hanno avuto molto valore anche i notevoli investimenti in comunicazione che hanno posto l'accento sul marketing, le pubbliche relazioni, lo sviluppo della notorietà del marchio e la realizzazione di un sito internet bilingue che oggi riesce a comunicare con i clienti finali sparsi nel pianeta e ai quali, a richiesta, invia un catalogo dei prodotti, comunica dove possono trovare un rivenditore o rende noto quale sia la fiera più vicina alla residenza del cliente alla quale l'azienda partecipa.

Prossime tappe di questa grande azienda che "respira la tradizione, guardando al futuro" saranno la prossima apertura di uno *show room* a Kobe e le trattative per una *partnership* cinese.

Se si pensa che tutto ciò è avvenuto senza mai ricorrere ad un prestito bancario c'è veramente di che rimanere ammirati.

butiva; l'idea di

## PROTOCOLLO FRA LE DUE CAMERE DI COMMERCIO

## Udine e Gorizia a fiere unite



La Camera di Commercio di Udine e quella di Gorizia, enti di riferimento delle rispettive fiere, hanno firmato un protocollo d'intesa finalizzato all'integrazione delle due realtà espositive attraverso la costituzione di un nuovo soggetto denominato "Udine e Gorizia Fiere S.p.A."

L'intento dichiarato è quello di addivenire ad una razionalizzazione dell'utilizzo delle risorse, nonché a significative economie di scala, con importanti ricadute positive sull'attività fieristica delle due città.

Al fine di attuare la prevista integrazione il protocollo d'intesa stabilisce che la CCIAA di Gorizia, che attualmente possiede il quartiere fieristico goriziano e ne gestisce l'attività, entri nel capitale sociale di UdineFiere con una quota pari a circa il 5% o attraverso un aumento di capitale o, in alternativa, acquistando azioni di proprietà della CCIAA di Udine che attualmente detiene il 32% del pacchetto azionario della società fieristica udinese e che prossimamente dovrebbe acquisire anche

la quota attualmente in possesso della Regione.

In relazione al processo di aggregazione verranno comunque mantenute tutte le manifestazioni fieristiche attualmente in programma nel capoluogo isontino potenziandole e prevedendone di nuove.

A completamento dell'integrazione operativa il protocollo ha stabilito che Maurizio Tripani, già direttore dell'Azienda Speciale Gorizia Fiere, assuma la carica di direttore di UdineFiere S.p.A. e che la carica di vice-presidente



di Udine e Gorizia Fiere S.p.A. venga riservata a persona delegata dalla CCIAA di Gorizia

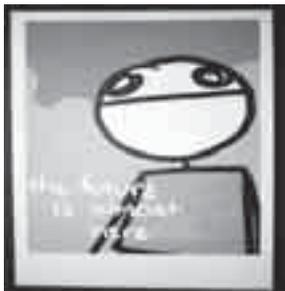
Secondo il presidente della CCIAA udinese

Adalberto Valduga: "con questa operazione si avvia un processo di semplificazione e coordinamento del sistema fieristico regionale, che appare sempre

più necessario per garantire efficienza e per consolidare la presenza sul mercato delle fiere regionali".

C.T.P.

## ATTUALITÀ



Innovaction, la fiera della conoscenza applicata al mercato, incontra il territorio

# E il futuro è quasi qui

Fantoni: "Per la prima volta saremo chiamati a presentare non i prodotti, ma le idee"

Innovaction incontra il territorio. In attesa di definire nel dettaglio l'intero progetto tenendo conto anche dei partecipanti il cui elenco completo sarà reso noto solamente dopo il 15 novembre, giorno di chiusura delle iscrizioni, la Fiera dell'Innovazione in programma dal 9 all'11 febbraio nei 21 mila metri quadri della fiera di Udine, si presenta agli imprenditori e agli attori di Friuli e Venezia Giulia. E lo fa attraverso una serie di incontri e conferenze con le associazioni di categoria con l'obiettivo dichiarato di svelare tutte le sue potenzialità e di aumentare così il suo appeal nella speranza di coinvolgere tutti i soggetti che possono rivestire un ruolo chiave attorno alla parola d'ordine della manifestazione che resta ovviamente l'innovazione. "Per noi imprenditori - ha detto il presidente dell'Assindustria udinese, Giovanni Fantoni - Innovaction è una grande opportunità e nel contempo una nuova sfida poiché per la prima volta saremo chiamati a presentare non prodotti, ma idee".

Secondo le previsioni saranno circa 200 gli attori protagonisti dell'evento tra i quali è confermata la presenza di alcuni grandi nomi del mondo della pro-

grammazione, dalla Cisco all'Ibm Italia alla Microsoft, e di strutture di eccellenza nel settore del trasferimento di conoscenza, come quella del più grande parco scientifico di Taiwan, del MIT di Boston, del Cern di Ginevra.

Nata da un'idea di Udine Fiere Spa, fatta propria dalla Regione che ha stanziato un fondo speciale di 400 mila euro e sviluppata nei contenuti dall'università di Udine con il supporto di un comitato scientifico che comprende tra gli altri rappresentanti di Science Park, Friuli innovazione, Sissa, associazioni di categoria e poli tecnologici, Innovaction ambisce a diventare il più grande evento nazionale nel campo della ricerca che sposa il mercato e diventa innovazione.

La fiera si articola in tre "piazze" che rappresentano i momenti fondamentali della catena del valore dell'innovazione: la piazza della conoscenza (momento di condivisione delle conoscenze e delle esperienze a mezzo di workshop, seminari e gruppi di discussione); la piazza delle idee (incontro fra domanda e offerta di idee innovative); e infine la piazza dell'innovazione (incontro fra domanda ed offerta di innovazione).

**Cristian Rigo**

CRISTIANA COMPAGNO, GRINTA CARNICA E ORIZZONTE GLOBALE

## Madame Innovazione

di Cristian Rigo

**T**ra i suoi sogni di adolescente non c'era quello della laurea in economia, a convincerla a cambiare strada fu un'amica: lei in realtà avrebbe voluto fare il medico. Un piccolo ringraziamento per i due premi nazionale dell'innovazione Start cup vinti dall'ateneo udinese nel 2003 e 2004 va quindi anche a quell'amica. Il grande merito di aver fatto incontrare a Cristiana Compagno quella che poi sarebbe diventata la sua grande passione infatti è tutto suo.

"In effetti è così", ricorda la Compagno, seduta nel suo ufficio di professore ordinario di strategie di imprese dell'ateneo friulano: "Avendo frequentato il liceo scientifico non avevo studiato economia e pensavo di iscrivermi a medicina. Una volta a Trieste però, un po' perché gli studi in medicina mi sembravano piuttosto lunghi, un po' perché un'amica già iscritta a economia mi parlò molto bene della facoltà, decisi di cambiare strada".

Una scelta quanto mai azzeccata perché tra la Compagno e l'economia scatta una scintilla che ancora oggi non sembra intenzionata a sopirsi. Lo capiamo quando ci parla dei progetti futuri per l'ateneo. "Il lavoro non manca mai - assicura - e nemmeno gli stimoli. Adesso l'obiettivo è quello di consolidare il ruolo dell'università come agente di sviluppo territoriale".

Originaria di Rigolato, la giovane Compagno trasferisce la grinta e la determinazione tipica della



Carnia nel suo percorso di studi che completa, laureandosi a pieni voti, in un tempo record all'età di 21 anni. "Ma - ci tiene a precisare quando le chiediamo qualcosa sui ricordi dell'università -, pur studiando, ho avuto sempre modo di divertirmi". A dispetto di quello che si potrebbe immaginare leggendo i suoi voti e il suo curriculum di studi infatti, scopriamo che la Compagno non è mai stata una classica secchiona di quelle tutto studio e lavoro. Anche se di lavoro ne ha sempre fatto parecchio. "Dopo essermi iscritta all'ordine dei commercialisti (aveva solo 22 anni ndr) - racconta - ho lavorato per una società di certificazione di bilanci, praticamente facevo il revisore contabile per delle grosse aziende. E' stata un'esperienza molto formativa". Poi però è arrivata la telefonata del suo professore di ragioneria ed economia aziendale che la informava di un bando di concorso per ricercatore. E da lì comincia la carriera accademica della Compagno. Un carriera che in pochi anni la porta a diventare il delegato del rettore al-

l'innovazione tecnologica, attuale direttore scientifico dell'incubatore di imprese del Parco scientifico e tecnologico di Udine Techno Seed e direttore scientifico della business plan competition Start cup dal 2002 al 2004.

E proprio nella partecipazione e nelle due clamorose e inattese vittorie allo Start cup, Compagno individua il volano dell'attuale sviluppo della ricerca e dell'innovazione in Fvg.

"Più che un evento - spiega - lo Start cup è stato un processo che ha attivato tutta una serie di variabili latenti, ma con grandi potenzialità, presenti sul territorio. Introducendo un metodo di lavoro che ha dato alla ricerca scientifica una dimensione economica facendola confrontare e intrinsecare con il mercato è stato possibile avviare un processo di valorizzazione della ricerca applicata. Le due vittorie nazionali poi hanno dato a tutto il sistema una nuova linfa vitale e un impulso notevole. Il ruolo del Rettore Furio Honsell, nell'intuire immediatamente il valore di questi progetti per l'ateneo e per il territorio è stato determinante".

Delle due vittorie ottenute Cristiana Compagno ricorda con maggior piacere la seconda. "La prima è stata una novità che ci ha dato una gioia inattesa - commenta -, la seconda invece è stata, se possibile, ancora più incredibile perché arrivata contro tutti i pronostici. Dopo aver vinto l'anno prima infatti nessuno pensava, anche nell'ottica di valorizzazione degli sforzi compiuti da tutti gli atenei, di po-



tersi ripetere. Rispetto al 2003 c'erano 10 atenei in gara e non più 5 inoltre giocavamo in casa del Politecnico di Torino. Ricordo che quando siamo partiti all'alba in corriera, pur nella consapevolezza di avere prodotto un'ottima idea, ho detto ai miei compagni di viaggio: "E' chiaramente impossibile vincere".

Un pronostico poi puntualmente ribaltato sul campo dall'equipe guidata dalla Compagno che per il secondo anno consecutivo era l'unica donna a livello nazionale a rivestire l'incarico di direttore Start cup. "Una situazione a cui mi sono abituata - confessa - oggi per una donna è ancora difficile accedere a determinati incarichi. L'esempio emblematico mi è capitato proprio alla prima edizione nazionale di Start cup quando un altro direttore, probabilmente scambiandomi per la segretaria, mi ha chiesto se potevo fargli delle fotocopie. Esser donna comunque ti spinge a cercare di essere ancora più competente per vincere l'iniziale diffidenza che qualcuno dimostra ancora di avere".

E l'edizione di Start cup 2005? "E' nelle mani di un ottimo staff, cresciuto in competenza e professionalità in questi anni e di un ottimo direttore - assicura la Compagno - il professore Guido Nassimbeni che, sono sicura, saprà tenere alto l'onore del nostro ateneo".



### START CUP 2005

## Alla caccia del tris

Dopo due vittorie consecutive nelle ultime edizioni di Start Cup, l'ateneo friulano si prepara anche quest'anno a un ruolo da protagonista nella finale nazionale che a Padova a dicembre coinvolgerà 16 atenei. A rappresentare i colori friulani saranno i tre primi classificati della finale locale: nell'ordine Seromox (Stefano Marchetti, Mark Tepfer,

Jeremy Thompson, Francesco Zaja, Elena Venturin, Francesca De Amicis e Tamara Patti), con un sistema di produzione di vaccini per la terapia dei linfomi non-Hodgkin, spesso incurabili; MPS Wireless (Michele Midrio, Mattia Pascolini, Seppo Saario, Giulia Gerarduzzi) con una tecnica per migliorare le prestazioni e ridurre l'impatto ambientale delle an-

tenne per la telefonia mobile 3G; e Smart Clot (Luigi De Marco, Mario Mazzucato, Mariagrazia Michielli, Agostino Steffan, Daniela Damiani, Paolo Canu, Patrizio Bortolus, Carlo De Franceschi, Raul Petrini e Andrea Malacart) con un'apparecchiatura per monitorare la formazione del trombo.

Spiega il nuovo direttore dello Start cup, Guido



Nassimbeni, che la gara "di fatto non rappresenta il fine del nostro lavoro, ma il mezzo per la realizzazione delle idee con il contributo della ricerca". Gli al-

tri protagonisti della finale locale sono stati Biosun, con un sistema integrato di produzione di commodities agricole; Ibrido Carnia con un sistema per l'estrazione

Innovazione, portfolio dell'immaginario. Sopra, al centro, la prof. Cristiana Compagno

di oli vegetali destinati all'industria; Eagle Net con un programma per computer palmare in grado di aiutare i sordi a comunicare; Immagine Corporea con un sistema per la simulazione dell'immagine corporea, Scernette con una metodologia alternativa di sutura dello sterno e Virtual Crash con un software per l'analisi completa del sinistro.

## ATTUALITÀ

Stanno per prosciugarsi i rubinetti Ue: e la Regione si prepara a rifare la legge

## Formazione da riformare

Un summit preparatorio l'11 novembre. Cosolini e tutti gli altri nodi da sbrogliare

di Camilla De Mori

Il 2006 sarà un anno cruciale per il mondo della formazione professionale friulana, chiamato a decidere del suo futuro. Perché a partire dal 2007 il "rubinetto" dei finanziamenti europei, distribuiti attraverso il Fondo sociale europeo (Fse), distillerà molti meno euro. Perché la prossima annata segnerà la svolta legislativa del settore, con la nuova norma regionale. E perché, seppur "stoppata" dalle Regioni, la riforma Moratti per il secondo ciclo ha innescato un dibattito che non potrà non portare a decisioni "pesanti" sul rapporto fra istruzione e formazione.

**Fse.** Non è solo un timore. Con la tornata 2007-2013 il Fse, che tanti corsi ha finanziato in questi anni, avrà un flusso molto più contenuto. La previsione la fa lo stesso assessore regionale Roberto Cosolini. «Nei sei anni trascorsi alla regione sono arrivati 350 milioni di euro. Con il 2007 si ridurranno. Indicativamente, si parla di 200 milioni di euro». Quasi la metà. Considerando che, tolto il Fse, il budget del suo assessorato è di «18 milioni», non c'è da stare allegri. Ma Cosolini pensa positivo. «Ottimizzando la gestione, sarà possibile mantenere un alto livello. Se ci "staranno" dentro tutti gli enti, ahimè, non è un problema che posso risolvere io. Ma ritengo che la specializzazione potrà essere la carta vincente per gli enti piccoli». Inoltre, «ci vorrà una maggiore compartecipazione da parte dei privati», per coprire il "delta" lasciato scoperto dal pubblico.

**Legge.** Tutte le anticipazioni in un convegno. Non



è uno slogan, ma la sintesi di quel che accadrà l'11 novembre a Trieste, quando la Regione metterà intorno ad un tavolo tutti gli "attori" del sistema. Al convegno, saranno presentate anche, «le linee guida della nuova legge sulla formazione, che presenteremo nel 2007». Alla Cgil-Flc, che tuona contro l'attuale legge 76/82, «una legislazione vecchia, non in grado di assicurare risposte ai bisogni nuovi», Cosolini replica piccato che «il sistema non è affatto fermo al 1982. Proprio la programmazione del Fse ci ha consentito di fare innovazioni e sperimentazioni che fanno del nostro sistema uno dei più evoluti d'Italia. Ma ora è giusto "fotografare" questi cambiamenti in una norma nuova».

**Scuola & formazione.** Un legame pieno di "nodi" ancora da sciogliere. Il più

aggrovigliato è quello dei cosiddetti "percorsi integrati", i percorsi formativi triennali inaugurati dal protocollo d'intesa fra Regione e Ministero del 2003, per colmare il "vuoto" creato dall'abolizione dell'obbligo scolastico fino a 15 anni ed impedire che circa un migliaio di quattordicenni, ogni anno, finite le medie, uscissero per sempre dalle aule. Per Antonio Luongo (Cgil Flc), che ritiene «sbagliato aver affidato la titolarità dei percorsi ai centri di formazione professionale», è stata «un'occasione mancata». E, come lui, anche diversi istituti professionali statali sollecitano la Regione a modificare il protocollo. Ma le voci sono diverse. C'è quella di Bruno Seravalli, referente dei Ctp e dirigente all'D'Aronco di Gemona, che chiede che la titolarità passi alle scuole



(«avremmo un risparmio enorme, perché le docenze frontali sarebbero assicurate dal sistema nazionale») e quella di Enrica Mazzucchin, preside dello Stringher di Udine (1600 studenti). Per lei «il problema non è quello di gestire i percorsi integrati. Il regolamento per l'accreditamento dei fondi ha escluso dai finanziamenti nella fascia 15-18 anni le scuole statali. Serve un ripensamento su protocollo, accreditamento, corsi integrati». A tutti Cosolini risponde che, se di accreditare le scuole per progetti nella fascia 15-18 anni non se ne parla («il contesto normativo non lo permette») «al convegno presenteremo la nostra proposta, per far evolvere la

sperimentazione dei percorsi integrati verso un maggior ruolo della scuola, e quindi anche verso la sua titolarità, ma rifiutando qualsiasi superficiale giudizio liquidatorio sull'esperienza in corso». Anche perché proprio quei percorsi sono un'ancora di salvezza per ragazzi a rischio emarginazione, come «circa 300 figli di immigrati e i minori stranieri non accompagnati, cui si aggiungono oltre 200 ragazzi che arrivano dopo aver abbandonato le superiori».

**Emarginazione.** Per i "nuovi friulani", i tanti immigrati che in regione arrivano per costruirsi una vita migliore, il canale della formazione è la strada maestra per impa-

rare un mestiere, sottrarsi alle spire del lavoro nero e alle facili scorciatoie della microcriminalità. Lo dimostrano anche i numeri, presentati da Cosolini: ogni anno circa 2mila immigrati hanno partecipato in Regione ai corsi del Fse e nel 2005 ben 1100 apprendisti sono stati avviati a percorsi personalizzati e altri 326 extracomunitari si sono iscritti ai percorsi integrati. I giovani immigrati rappresentano il 26% dell'utenza complessiva. Non solo. La formazione può essere una valvola di sfogo fondamentale per ridare speranza a chi il lavoro l'ha perso o ridare fiato ad un territorio "a rischio", come la montagna friulana, come insegna il corso per donne dell'Alto Friuli.

**Imprese.** «Per i corsi rivolti ai diplomati ci apprestiamo - dice Cosolini - a varare 3 o 4 poli formativi pluriennali, legati alle vocazioni economiche del territorio». Se nei percorsi post diploma «abbiamo valorizzato l'integrazione fra enti formativi e aziende, aggiungendo le work experience, stiamo seguendo lo stesso metodo anche per la formazione post-laurea, con un progetto che forma agenti di innovazione in 4 comparti: logistica e trasporti, mobile e sedia, bio e nanotecnologie, navalmeccanica». Ma Cosolini va fiero anche delle due innovazioni introdotte nella formazione continua. E cita il progetto già sposato da Pittini, «coinvolgendo nei percorsi formativi non solo i propri dipendenti ma anche quelli dell'indotto. Speriamo che altre aziende seguano questo esempio». La seconda novità? «La possibilità di presentare piani formativi integrati, realizzati da distretti o filiere produttive».

Anna Genero, direttore dell'Azienda speciale della Ccia di Udine. Nelle foto in alto, aule e laboratori (dai siti web dei vari enti di formazione)



— è stato assunto al termine del percorso formativo. Quest'anno abbiamo riattivato anche la formazione rivolta alle donne con quattro corsi». E il futuro? «Siamo capofila di un progetto che riguarda il distretto della sedia, il settore metallurgico e siamo partner con Enaip e Ial per un progetto nel distretto della montagna. Attendiamo il via libera dalla Regione». (C.D.M.)

## L'AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO

## Guardando alle imprese

Imparare ad usare il pc o una lingua straniera, apprendere come si gestisce un'azienda, fare uno stage in impresa per trovare una nuova occupazione, seguire un corso di comunicazione per muoversi meglio dopo la laurea, fare propria la bandiera dell'imprenditorialità (vincente) in rosa. Per aprire tutte queste "porte", un'unica chiave: l'Azienda speciale Ricerca&Formazione della Camera di Commercio di

Udine. Un'agenzia formativa accreditata dalla Regione che, come spiega la responsabile Anna Genero, dal 1996 progetta e organizza corsi di formazione, specializzazione e aggiornamento per diverse figure professionali, con un occhio di riguardo alle esigenze delle imprese, favorendo la diffusione di una cultura imprenditoriale e la nascita di nuove aziende.

Qualche numero? Nel 2004-05 l'Azienda speciale della Cciaa ha attivato 76

corsi di alfabetizzazione informatica, linguistica e di comunicazione e gestione aziendale, finanziati dal Fondo sociale europeo. Sempre con i fondi del Fse sono stati organizzati 27 percorsi destinati alla specializzazione dei laureati nell'ambito della gestione aziendale, della comunicazione e del marketing. In tutto, sono state erogate 5mila 844 ore di lezione di formazione permanente e 1990 per i corsi post-laurea, per un totale

di 7834 ore e 1485 allievi. Non bisogna dimenticare, poi, i percorsi di alternanza scuola-lavoro, con il liceo Marinelli di Udine e il D'Aronco di Gemona. Come spiega Genero, «l'Azienda è partner in un grosso progetto formativo finanziato dal Miur, il Progetto Pittini, che riguarda l'omonima azienda e che

coinvolge tutti gli istituti tecnici della provincia». Fiore all'occhiello sono anche le work-experience: stage, con borsa di studio finanziata dal Fse, per giovani disoccupati che vengono inseriti in imprese e studi professionali e che l'anno scorso hanno riguardato 53 persone. «Il 90% - sottolinea Genero

## ATTUALITÀ

Il progetto della Regione per collegare in rete ad alta velocità tutto il territorio

# Mercurio in banda larga

*L'obiettivo: cablare e informatizzare anche le aree meno appetibili entro il 2010*

di Sonia Sicco

**F**are del Friuli-Venezia Giulia una regione europea di eccellenza nelle tecnologie di informazione e comunicazione (ITC). È l'ambizione dall'Amministrazione regionale, che attraverso la costituzione di una società a partecipazione pubblica a cui è stato dato il nome di Mercurio, il messaggero degli dei, creerà un'infrastruttura di rete di telecomunicazioni a banda larga regionale.

L'obiettivo è cablare e informatizzare l'intero territorio, anche quello commercialmente meno appetibile, entro il 2010. Un'operazione da 50 milioni di euro - destinati a crescere nel corso del 2006 - che troverà applicazione attraverso il programma Hermes, e contribuirà a portare la banda larga a tutte le imprese, le famiglie e la pubblica amministrazione della regione.

Controllata completamente dalla Regione attraverso Insiel, Mercurio vedrà in futuro la partecipazione di ulteriori partner pubblici e privati che contribuiranno ad implementare il profilo industriale ed il know-how della società. Tra queste, è prevista la partecipazione di Friulia e Agemont.

La società, che collaborerà alla realizzazione delle linee strategiche enunciate nel 'Progetto Banda Larga FVG', si collocherà sul mercato regionale delle telecomunicazioni in modo da non sovrapporre la propria offerta a quella di altri operatori. La sua missione sarà lo sviluppo di una piattaforma tecnologicamente avanzata sul terri-



Skom, "Cyberpaesaggi friulani"

torio, anche nelle aree periferiche, con l'obiettivo di stimolare la concorrenza e l'offerta di servizi anche da parte di soggetti privati di ridotta entità.

"La società verrà costituita a novembre - ha affermato l'assessore regionale alle Infrastrutture, Lodovico Sonogo - e porterà la dorsale in 219 comuni della Regione, in tutte le aziende sanitarie, i distretti e le zone industriali. Sarà al servizio del territorio e la Regione investirà ingenti risorse per perseguire l'obiettivo".

**Hermes.** L'acronimo sta per 'An Excellent Region in a Multimedia European Society', e costituisce il programma regionale per lo sviluppo delle infrastrutture di information e communication technology. L'investimento sarà sostenuto con 30 milioni di euro già stanziati dalla Giunta, che diventeranno 50 nel 2006 e che secondo le previsioni dell'assessore Sone-

go sono destinati a crescere ulteriormente.

Due i capisaldi su cui poggia il progetto: il primo sono le infrastrutture, e in particolare la fibra ottica. Sarà compito di Mercurio realizzare e gestire le dorsali di telecomunicazione non messe a disposizione da Autovie Venete. E se Trieste dispone di una cablatura di primissimo ordine, è già in fase avviata la rete che coprirà l'area pedemontana pordenonese e le valli Tagliamento e Fella da Tarvisio a Forni di Sopra. I lavori, per i quali sono già stati stanziati 14 milioni di euro utilizzati anche per costruire la pista ciclabile in corrispondenza dei cavi, sono gestiti dalla Comunità montana. La rete Mercurio servirà a interconnettere la pubblica amministrazione, ospedali e zone industriali.

Il secondo caposaldo è la gestione delle infrastrutture di ultimo miglio alla cui realizzazione la Regio-

ne contribuirà anche attraverso Mercurio, allocando risorse e mettendo in concorrenza i gestori delle reti di telecomunicazioni.

Lo scopo delle azioni è incentivare gli operatori privati delle Tlc ad accelerare i servizi alle utenze business e domestiche.

L'intervento pubblico dovrebbe inoltre favorire l'attivazione dei servizi online anche nelle zone più periferiche e marginali dove il privato non avrebbe convenienza ad arrivare o comunque dove i costi praticati sarebbero poco attraenti per il cliente. A Insiel spetterà la gestione dei servizi di connessione destinati alle pubbliche amministrazioni, mentre i gestori privati delle telecomunicazioni si occuperanno delle forniture alle imprese e all'utenza residenziale.

**Mercurio.** Per la metà di novembre è prevista la sua costituzione formale, cui dovrebbe seguire il

concessione dei servizi informatici della Regione a Insiel, che scadrà il 31 dicembre di quest'anno.

Sostanzialmente la costruzione della rete regionale è articolata su tre aree d'intervento. Quella già in costruzione, di cui si è detto sopra, nella pedemontana della Destra Tagliamento e nella zona che va da Tolmezzo a Forni di sopra (i cavi saranno posizionati lungo il tracciato di una nuova pista ciclabile, da cui il costo più elevato dell'opera). La dorsale che va dalla bassa friulana a Udine attraverso Gorizia e che prosegue a Nord fino a Tarvisio, che sarà costruito grazie ad un finanziamento di 16,1 milioni di euro; quella per il collegamento con Trieste e Pordenone, dove saranno utilizzate le fibre ottiche già esistenti e in parte di proprietà di Autovie venete. Ma i finanziamenti coinvolgeranno due interventi locali presso la server farm di Agemont spa. Si tratta del sistema di gestione della rete regionale di banda larga e il supercalcolatore che consentirà una partecipazione di eccellenza al progetto europeo Grid per il supercalcolo distribuito. Per quanto riguarda i vertici amministrativi, la giunta regionale non ha ancora dato precise indicazioni. L'ipotesi finora più accreditata voleva un cda guidato da un plot di tre persone (secondo le indiscrezioni Giovanni Pittino, Alberto De Toni e Pietro Del Fabbro), ma sembra riprendere quota la formula che affidi la società ad un amministratore unico.

Piano industriale, oggi in via di definizione. In tale contesto verrà definito un programma di spin-off dei servizi Tlc di Autovie Venete Spa, che conferirà a Mercurio l'uso di tre coppie di fibre ottiche su tutta la sua rete di telecomunicazione. La società programmerà lo sviluppo della propria fibra ottica d'intesa con la Regione allo scopo di sviluppare ogni tipo di sinergia. Tra le varie opzioni di posizionamento strategico l'azienda ha scelto quella del Carrier e fornitore dei servizi base di connettività.

Insiel darà in affidamento interno il personale specializzato del Centro assistenza tecnica (si parla di 5 unità) attualmente impegnato nella gestione del backbone trasmissivo della Rupal (la rete privata della PA locale), e i relativi apparati e locali tecnici di proprietà regionale. Ma premessa ineludibile sarà il rinnovo del rapporto di

## LA TECNOLOGIA WIRELESS IN PROVA ALLA PROTEZIONE CIVILE

# E dopo le fibre il Wi-Max

**I**l progetto di un'infrastruttura di rete di telecomunicazioni a banda larga regionale - dsl, cavo, fibra ottica, satellite - parte da uno studio effettuato dalla Regione con il supporto del dipartimento di Ingegneria elettrica, gestionale e meccanica dell'Università di Udine. La conformazione del territorio e la distribuzione della popolazione sono tali da escludere una copertura sufficiente da parte dei fornitori commerciali, al di là delle relativamente poche aree appetibili. La Regione, che dispone di un pro-

prio patrimonio importante di fibre ottiche, non parte comunque da zero.

Ma il futuro guarda già alle applicazioni Wi-Fi e Wi-Max (in sperimentazione presso la Protezione civile regionale), tecnologie wireless che consentiranno di coprire a costi competitivi intere città e aree rurali.

Il **Wi-fi** (Wireless Fidelity) consiste nella possibilità di scambiare dati ad una notevole velocità (dagli 11 ai 54 Mbit al secondo). È una tecnologia via radio (sulle frequenze di 2,45 Ghz) che, basata su-

gli standard 802.11, permette di collegarsi velocemente a Internet senza fili. Grazie al decreto Landolfi, l'obbligo di usare il wi-fi solo in aree circoscritte viene eliminato, permettendo così ai provider di coprire con il wi-fi l'ultimo miglio e di portare la banda larga nelle case. Dall'altra, autorizza i ponti radio su frequenze 2,4 e 5 GHz, con cui costruire il backbone, la rete a monte: un forte impulso verso politiche che riducano il "digital divide" tra centri urbani e aree periferiche.

Ma la nuova promessa

delle comunicazioni wireless è rappresentato dal neo standard 802.16, il **Wi-Max** (Worldwide Interoperability for Microwave Access), che dovrebbe ridurre sensibilmente i costi e aumentare la disponibilità delle tecnologie wireless a banda larga con estensione metropolitana (Wman). La protezione civile regionale svilupperà la tecnologia wi-max, in via sperimentale, su tutto il territorio permettendo il collegamento con la sede operativa centrale di Palmanova delle reti di monitoraggio fisico del territorio,



con tutte le sedi comunali di protezione civile e in generale con tutte le strutture territoriali dello Stato e delle altre regioni impegnate in azioni di protezione civile di emergenza. Ma la sua reale applica-

zione sul mercato dipenderà dall'effettiva consegna delle frequenze (nello spazio da 3,4 a 3,6 gigahertz) da parte del Ministro della Difesa, che oggi le utilizza per ponti radio militari e radar mobili. (S.S.)

## TURISMO



Ecco cosa preparano i poli della montagna friulana per la prossima stagione bianca

# Countdown per l'inverno

Nuova seggiovia a Ravascletto. Effetto Universiade a Tarvisio. I progetti di Forni

di Oscar Puntel

Chissà se gli aficionados del circo bianco, gli amanti dello sport invernale in montagna, si stanno già preparando. Chissà se l'acquisto dell'ultimo modello carvato di sci, quello che promette di rendere le prestazioni sulla neve più efficienti e veloci, o l'affannosa ricerca della bardatura più trendy che esista sulla piazza, ha fatto solo per un momento passare in secondo piano che le stazioni sciistiche della regione stanno affrontando un'invisibile corsa contro il tempo, la conclusione di una serie di restyling, già programmati anzitempo e iniziati almeno dall'estate. Promotur, la società che gestisce i principali poli della Regione, non si sbilancia più di tanto. Ma la campagna per accaparrarselo, questo turista bianco last minute, può dirsi davvero ai cancelli di partenza. Si profila una guerra senza esclusione di colpi a suon di pacchetti e promozioni, ma anche sicurezza e divertimento. Che vuol dire: fornire il servizio migliore, attirare l'utenza ed evitare gli ammassamenti. Ecco le principali novità e le aspettative di sviluppo delle più importanti stazioni della provincia di Udine.

## Ravascletto - Zoncolan

Ruspe e operai stanno correndo contro il tempo, a Ravascletto. Se non ci saranno intoppi dell'ultimo momento in paese sarà funzionante il primo spezzone di uno "snow park", un parco di divertimento soprattutto in versione notturna, con impianti di



illuminazione e tappeti per la risalita. Non è l'unica novità. Piste e seggiovie, testate anche dal governatore Riccardo Illy, sono state ritoccate in più punti. Interventi sostanziosi si concluderanno giusto a ridosso dell'avvio di stagione. E i 18 chilometri di piste diventeranno 20. Pronto a incrementare le 100 mila presenze del 2004, Promotur sta attrezzando una nuova seggiovia quadriposto, ad agganciamento automatico per il monte Tamai, con una capacità di trasporto di 1800 persone all'ora e ridisegnando le due omonime piste che accompagnano le sue pendici. Per decongestionare l'affluenza della pista 4, ad alta densità di sportivi, poi, si è realizzato un tracciato parallelo. «Non temo il confronto con la Val Gardena, dove esiste un sistema di collegamenti e bretelle fra più piste, per cui i chilometri sono molto di più: la nostra stazione è nel mezzo di una montagna, estesa su 60 ettari. Non abbiamo nulla da invidiare alle altre regioni, stiamo offrendo il meglio delle nostre possibilità» dice Imler Casanova, re-

sponsabile del polo per la Promotur.

Potenziato anche l'innervamento artificiale. «Una necessità - aggiunge Casanova -, non solo perché la caduta della neve rappresenta ogni anno un'incognita, ma anche per una questione di usura del manto nevoso naturale: la massiccia presenza di utenti lo logora a tal punto da costringerci a spalmare sopra neve artificiale, per garantirne la sciabilità». Da quest'anno gli appassionati di snowboard avranno un'area tutta loro. A fianco della pista Arvenis, già è pronto un vero e proprio stadio, riservato ai surfers. 330 metri di giravolte, per una larghezza di 30. Si potrà praticare "Border cross" e "free style". Evoluzioni aeree per i più scapestrati. Per questa struttura, le ruspe hanno finito in tempo.

## Tarvisiano

L'Universiade è stata il volano per il rilancio dell'intero comprensorio. Anche di immagine. E ha permesso il rinnovo di gran parte delle strutture del polo di Tarvisio. «Le aspettative sono molto

alte, abbiamo piste stupende, validissime e ci attendono due anni densi fra gare e mondiali. Non solo discesa, ma anche salto e combinata» spiega Franco Fontana, tarvisiano e presidente regionale della Fisi, la federazione degli sport invernali.

«Non riusciamo - si chiede il dirigente - a garantire un collegamento "sci ai piedi" fra i diversi poli della Regione? Potrebbe essere il nostro diversivo. Pensiamo piuttosto al carattere internazionale che hanno assunto le nostre piste: la Di Prampero, quella del Canin e di Cave del Predil, recentemente rinnovata». La richiesta nel miglioramento del servizio si è spostata sul fronte recettività. Ed è subito scoppiato il boom - appartamento. «L'impulso nella creazione di nuovi posti letto e la volontà di un adeguamento di quelli esistenti sono stati due aspetti cruciali nell'evoluzione dell'offerta turistica» precisa Maurizio Duennhofer, assessore allo sport del comune di Tarvisio. Non sarà pronto per questa stagione, comunque, il mega

complesso alberghiero a 4 stelle, da 200 posti letto, presso l'area del Golf club, nel cuore del bosco e a due passi dalle piste di fondo.

Non trapelano novità sostanziali sui tracciati già rinomati e apprezzati dagli habitués della Valcanale. Gli sportivi "senza confini" scieranno su un carosello di 30 Km di piste, completamente predisposte per l'innervamento artificiale, nella disgraziata delle ipotesi che la neve non scenda. Dopo l'adeguamento del tracciato del Predil particolarmente indicato per gli atleti, il comune differenzia l'offerta e punta su fitness e wellness: «Un centro benessere, proprio in pieno centro, che vada a incrementare i nostri servizi. Siamo al bando per assegnare la progettazione» dice Duennhofer.

La mattina sugli sci, la sera all'idromassaggio.

## Forni di Sopra - Varmost

Non sarà ancora la stagione giusta, quella del 2005-'06, per svecchiare alcuni impianti del Varmost. Ma tant'è: i finanziamenti ci sono, la proget-

tazione, ultimata. Se non è quest'anno, sarà il prossimo. Gli interventi prevedono la sostituzione dell'attuale seggiovia Varmost 2, con una quadriposto ad agganciamento automatico; le stesse piste verrebbero poi allargate e potenziate per l'innervamento artificiale. Una scelta che potrebbe piacere anche all'attuale ministro dell'Economia Giulio Tremonti che, quando trascorre le vacanze in Cadore, non esita a spostarsi a Forni per la settimana bianca.

Il sistema bianco di Forni va dai 920 metri ai 2100 di quota, per un totale di 15 chilometri di piste. Sul Davost, poi, sono stati già realizzati nuovi e più ampi campi scuola. Grossi investimenti anche per l'innervamento artificiale: un bacino acquifero da 30 mila metri cubi di acqua garantirà approvvigionamento ai cannoni per sbiancare anche le piste più a fondovalle. «Da due stagioni, nostri impianti sono entrati tutti in funzione, inclusi quelli più a bassa quota. Siamo stati anche fortunati ad avere neve naturale e un clima favorevole. La possibilità offerta dall'innervamento artificiale è un'ulteriore miglioramento nel servizio che vogliamo offrire», precisa Elvio Antoniacomi, responsabile del polo per la Promotur.

Se ci saranno le condizioni, i primi appassionati potrebbero arrivare già l'8 di dicembre, prevedendo aperture limitate ai weekend, fino alle vacanze natalizie, momento del tradizionale pienone. Per poi accogliere comitive e scolaresche fino agli ultimi giorni di marzo.

## ARTA TERME

### L'autunno si scalda

Si chiude con un bilancio positivo la stagione estiva di Arta Terme. E' stato il mese di ottobre a rilanciare lo stabilimento termale friulano grazie al 33% in più di presenze nei primi 10 giorni. Addirittura raddoppiate le richieste in alcuni alberghi della località carnica. Un colpo di coda che sorprende gli stessi operatori turistici di Arta Terme, dopo la flessione delle presenze registrata nel mese di giugno. «Gli inizi non sembravano dei migliori. - riferisce il presidente del consorzio Arta Tur Giovanni Battista Gardel - Ottobre,

invece, ci sta regalando un'inattesa percentuale di turisti in più rispetto allo stesso periodo dello scorso anno». Chissà che il futuro turistico di Arta Terme non stia proprio nell'offerta fuori stagione, in autunno e in primavera. Tendenza confermata da Anna Zambelli, responsabile delle Terme. «Davvero un dato esaltante - commenta - in parte collegabile al desiderio di recuperare le forze dopo l'estate, in vista di un lungo inverno, ma che negli anni scorsi non abbiamo mai registrato». «Durante l'estate - aggiunge - abbiamo invece constatato, a fronte



di una minore presenza di utenti, una spesa maggiore nel settore benessere, segno dell'attenzione crescente dei friulani, e non solo, per la cura del proprio corpo, oltre che della salute». Niente crisi, quindi. Tocca anzi rimboccarsi le maniche e continuare a fornire servizi di qualità affinché il fenomeno turistico di quest'autunno possa ripetersi anche la prossima primavera.

## LIGNANO

### Contenti e tornanti

Il 91% dei turisti è soddisfatto di Lignano, il 64% tornerà. Si è svolto il terzo incontro del forum di Agenda 21 Locale nel corso del quale sono stati presentati i risultati parziali dei questionari somministrati per valutare l'offerta e la domanda dell'ultima stagione estiva. L'indagine ha fatto emergere dati interessanti: le prenotazioni (sempre più tramite internet) sono effettuate con un anticipo medio di un mese anche se si sta diffondendo la cultura del last minute. E' apparsa inoltre l'importanza di alcuni fattori di attrattiva ancora prima della

spiaggia quali: l'immagine del territorio, la propensione all'imprenditorialità, i servizi di intrattenimento e le strutture ricettive. Le proposte formulate dagli operatori sullo sviluppo futuro di Lignano sembrerebbero orientate a rinnovare l'offerta, abbinando al prodotto "sole e mare" una serie di servizi per giovani e famiglie e pacchetti "all inclusive".

Più della metà del campione inoltre ha già soggiornato a Lignano più di 10 volte. Questa alta fidelizzazione è dovuta alla precedente conoscenza della località; il "passaparola" è il secondo fattore



che determina la scelta. Positivo il giudizio espresso in merito ai servizi offerti dalle strutture ospitanti. La pulizia della spiaggia è giudicata buona dal 38% degli intervistati, ottima dal 36%, mentre circa un 6% la ritiene insufficiente. Infine Lignano soddisfa il 91% dei turisti. Coerentemente con tali valori il 64% ritornerà, mentre il ritorno è "probabile" per il 31%.

## ATTUALITÀ

Il matrimonio tra le due multiutilities friulane era ormai diventato irrinunciabile

# Amga e Cafc convolano

Attesi benefici anche per l'utente, in bolletta o almeno nella qualità del servizio

di Mauro Filippo Grillone

Circa venti anni fa, il paginone centrale di un settimanale satirico era costituito da un grande poster che riproduceva una marea di cinesi e sul quale campeggiava la scritta: sono 800 milioni. In basso a destra, due fumetti riportavano il dialogo tra due cinesi: "Gli svizzeri ci hanno dichiarato guerra" - diceva uno. "Ah sì? E in che albergo stanno?" - replicava l'altro.

Già a quei tempi, molto prima che prendesse forma l'idea della globalizzazione dei mercati, più di qualcuno iniziava a pensare alla necessità di un accordo tra l'allora società municipalizzata Amga e il Cafc, il Consorzio Acquedotto Friuli centrale, oggi entrambe spa. Due multiutilities, per un territorio provinciale come quello udinese (che annovera anche le presenze del "Tubone" e del Consorzio acquedotto Poiana), sembravano eccessive. Ma ragionamenti politici e le condizioni di mercato dei sistemi monopolistici ne hanno sempre condizionato l'effettuazione.

Oggi, mutati gli scenari internazionali e cambiate le regole del gioco, il matrimonio tra le due multiutilities è diventato irrinunciabile e anche nel piccolo "condominio" Friuli lo si è capito. E in questa direzione, nonostante la resistenza di alcuni coinquilini



- leggasi Iris Gorizia, la multiservizi isontina presente nel capitale di Amga con il solo 1%, sufficiente però a stoppare l'operazione in caso di voto negativo sull'accordo - gli amministratori di Amga e Cafc hanno deciso di muovere (godendo anche della "benedizione" del tessuto industriale), sottoscrivendo il memorandum d'intesa che porterà alla scissione dei rispettivi rami d'azienda gas e acqua che verranno successivamente reci-

procamente conferiti: all'Amga andrà il settore gas del Cafc, all'ex Consorzio il comparto acqua dell'ex municipalizzata.

Arrivare a questo passo non è stato semplice. Ci sono voluti gli spaventati "prodromici" rappresentati dalla fusione tra Acegas Trieste e Aps Padova e, ancor più, dal progetto Nes, l'operazione che mirava alla creazione di una società multiservizi nordestina, ipotesi fortemente sostenuta da Iris Gorizia

## AMGA SPA

TERRITORIO SERVITO: 44 comuni settore gas - 5 comuni settore acqua  
RETE DISTRIBUTIVA: Acqua: 662 km. di rete. Gas: 1.510 km. di rete.  
Fognatura: 450 km.  
ACQUA DISTRIBUITA: circa 13,5 milioni di mc nel 2004  
GAS IMMESSO IN RETE: circa 186 milioni di mc. Nel 2004  
UTENTI: circa 50mila acqua; circa 100mila gas  
NUOVI ALLACCIAMENTI COMPLESSIVI: 1.300 nel 2003; 1.151 nel 2004  
ABITANTI SERVITI: circa 400mila  
IMPIANTI DI DEPURAZIONE GESTITI: oltre 80  
SOCIETÀ PARTECIPATE: Amga Energia&Servizi (100%); Bstc (99%); Amga Ltd. Bulgaria (98%); Amga Adria doo (75,88%); Friulab srl (32%); Carniacque (30,41%); Utilia (20%); Kd Energo doo (17%); Iris (0,98%); Acegas-Aps (0,84%)  
FATTURATO 2004: 81 MILIONI DI DEURO  
SOCI: 114 (socio di maggioranza Comune di Udine)  
DIPENDENTI: 119

## CAFC SPA

TERRITORIO SERVITO: 1.893 kmq.  
RETE DISTRIBUTIVA: 3.930 km.  
ACQUA DISTRIBUITA: Circa 23,5 milioni di mc nel 2004  
UTENTI: circa 100.700  
NUOVI ALLACCIAMENTI: 501 nel 2003; 620 nel 2004  
ABITANTI SERVITI: circa 398mila  
IMPIANTI DI DEPURAZIONE SERVITI: 200  
SOCIETÀ PARTECIPATE: Bluenergy (50%); Cid (45%); Metanfriuli (75%); Friulab srl (40%); Komunalno Podjetje Vrniko - Slovenia (32%)  
FATTURATO 2004: 40 milioni di euro  
SOCI: 71 Comuni e Provincia di Udine  
DIPENDENTI: 156

e, in un primo momento, anche da Cafc spa e ora arenatasi. Un'operazione che avrebbe comportato il trasferimento della "testa" della società in Veneto e che, soprattutto, avrebbe portato in dote alla costituenda realtà le multiutilities udinesi, solide ed in salute, contrariamente a molte "consorelle" venete.

Il memorandum d'intesa spiana la strada alla costituzione di due nuove società con importanti prospettive di ulteriore sviluppo.

L'Amga potrebbe procedere, per aggregazioni, alla creazione di una realtà di maggiori dimensioni per partecipare alle gare per le concessioni del settore gas; il Cafc potrebbe rappresentare il nocciolo attorno al quale creare una holding provinciale, retta da Enti pubblici, dell'"in house", di tutti quei servizi (dal ciclo idrico integrato ai rifiuti) tipicamente locali non messi a gara.

Benché si sia solo alla fase iniziale, le inten-

zioni di Cafc e Amga sembrano già definite nel memorandum che affronta in maniera puntuale i vari passaggi, lasciandosi "leggere" già come una sorta di pre-contratto. Ora il lavoro continuerà secondo una scaletta che prevede, tra l'altro, che entro il 30 giugno 2006 vengano definiti i valori di scambio per poi concludere il processo di aggregazione entro fine 2006, con uno scambio di quote societarie e una riorganizzazione nella composizione dei rispettivi Consigli di amministrazione.

L'aggregazione consentirebbe importanti economie di scala, già attraverso la semplice razionalizzazione delle attività: risparmi immediati deriverebbero dall'interconnessione delle reti idriche, che renderanno inutili pompaggi (con una spesa annua di 1,2 milioni di euro) e dall'utilizzo razionale dei depuratori (Udine ha impianti tarati su 250mila abitanti contandone però meno di 100mila). I benefici si dovrebbero vedere anche in bolletta e/o, perlomeno, nella qualità del servizio. Le economie di scala sentirebbero infatti un recupero di redditività che potrebbe tradursi o in una riduzione delle tariffe o in accresciuti utili per i soci (anche pubblici, sempre più a corto di risorse...) o nella possibilità di aumentare gli investimenti.

## Sostiene Nonino

L'accordo con il Cafc? Se ci si limitava al puro e freddo aspetto dei numeri, per l'Amga l'intesa rappresenta un'operazione in perdita. Ma, guardata nell'ottica dei benefici che potranno derivarne al territorio, in futuro, un passo tanto giusto quanto necessario. Antonio Nonino, presidente dell'ex municipalizzata, è chiaro nell'analisi, serena e pacata: "L'accordo con il Cafc, parlando come amministratore - esordisce - per noi costituisce una perdita: il ciclo dell'acqua relativo a Udine che conferiamo al Cafc vale almeno il doppio di quello che l'ex Consorzio ci porta in dote come ramo gas. A questo si devono aggiungere, sempre sul piano contabile, altri due aspetti: il primo, è che noi la concessione relativa al ciclo dell'acqua che conferiamo l'avremmo mantenuta sino al 2030 e avremmo così po-

tuto "spalmare" i costi generali dell'azienda anche sul comparto acqua; il secondo, è che la tariffa dell'acquedotto di Udine è meno della metà di quella del Cafc e quindi per i nostri partner ci sono in prospettiva ancora ampie marginalità".

Detto questo, tuttavia, Nonino è altrettanto esplicito nel chiarire di "condividere completamente lo spirito e le finalità" dell'operazione Cafc-Amga: "Creerà valore aggiunto sia per l'azienda sia per il territorio. Ci consentirà di presentarci, con aziende sane, ad ulteriori aggregazioni future che, in successivi passi, potrebbero coinvolgere Iris Gorizia e Acegas-Aps. E quanto al territorio, scongiurata l'operazione Nes che avrebbe comportato il trasferimento della "testa" della nuova holding a Venezia, già il mantenimento della sede legale in loco si-



Antonio Nonino

gnificherà poter contare sul ritorno nelle casse regionali dei 6/10 del gettito Iva, oltre all'imposte e alle accise".

Ma per gli utenti ci saranno vantaggi? "Le aggregazioni, se fatte con un preciso piano e logica industriale, consentono di ottenere economie di scala. Riguardo al settore energetico, poi - conclude Nonino -, è chiaro che, potendo contare su un numero di clienti più ampio e su un consumo maggiore, si potranno spuntare prezzi d'acquisto migliori".

## Sostiene Colautti

Ha avuto il compito, non facile, di gestire il cambiamento di strategia in corsa, abbandonando il progetto della multiutility triveneta Nes per abbracciare l'idea di un accordo con Amga che possa essere propedeutico a ulteriori programmi di crescita, ma con il Friuli da protagonista e non gregario.

Ad Alessandro Colautti, presidente del Cafc, va riconosciuto il merito di essere riuscito a "pilotare" in modo non traumatico per l'ex Consorzio questa difficile fase, senza creare una spaccatura rispetto alla precedente gestione e riuscendo a mettere d'accordo i 72 soci - 71 Comuni più la Provincia di Udine - e convincendoli a mettere la firma su un memorandum d'intesa con Amga che - sottolinea lo stesso Colautti - "ha un significato etico-morale partico-

lare perché contiene già vincoli rispetto alle condizioni e, più in generale, ha una valenza pre-contrattuale, un primo "step" verso l'accordo vero e proprio".

Colautti, d'altro canto, non si nasconde che il percorso è solo all'inizio e che ora si dovrà cominciare a ragionare sul concreto, "ma per come è stato impostato il lavoro - precisa - nulla è stato lasciato al caso". Ora c'è da lavorare sui piani industriali dei rami gas e acqua; e, sul fronte interno al Cafc, si dovrà definire anche il nodo Bluenergy Group, la società di distribuzione del gas di cui il Cafc detiene il 50%, anche se Colautti sgombra già il campo da possibili timori che la partecipazione possa costituire un ostacolo alla fusione: "Le possibili soluzioni sono già ben chiare e definite: rispetto al socio privato nostro partner possiamo



Alessandro Colautti

decidere se vendere o comprare le quote".

Quanto al memorandum d'intesa con Amga, Colautti tiene a rimarcare come ciò rappresenti un'occasione "di cui le istituzioni dovrebbero approfittare" per costituire una vera e propria Holding regionale del cosiddetto "in-house", ovvero di quei servizi - dal ciclo idrico integrato, ai rifiuti - tipicamente locali, dei quali gli Enti locali potrebbero essere oltre che "padroni", anche clienti, attraverso una gestione diretta, "tutelando così il territorio".



## QUI CONGAFI ARTIGIANATO

# Cambiare restando se stessi

Scenari e prospettive dopo la convention annuale di Capo Rizzuto

Il mondo di Fedart-Fidi si è incontrato nella convention annuale a Capo Rizzuto. Tre giorni, dal 28 al 30 settembre, per riflettere insieme ai dirigenti dei Congafi Artigianato di tutte le regioni d'Italia sui nuovi scenari delineati, ma ancora non tratteggiati nei particolari dei regolamenti attuativi, dal nuovo quadro legislativo nato dall'accordo interbancario conosciuto come Basilea 2.

**Presidente Piemonte qual è stato lo spirito della convention?**

“La sensazione è stata, ed è anche adesso che siamo tornati, quella di trovarci davanti a una grande sfida per il futuro che porta Congafi artigiano Udine a trasformarsi da cooperativa di garanzia tradizionale in intermediario finanziario riconosciuto a tutti gli effetti. Ma senza dimenticare perché siamo nati ormai 26 anni fa. La vera sfida consiste allora nel cambiare in meglio restando sostanzialmente se stessi. Non perdere mai di vista il senso stesso dell'esistenza di Congafi volta a tutelare le Pmi di cui sono espressione e volta, nella pratica giornaliera, a dare consulenza e garanzia per l'accesso al credito ai nostri Soci. Interfacciarci con le banche affinché queste tengano conto non soltanto del rating delle Pmi ma anche del patrimonio di conoscenza, professionalità e potenzialità dell'imprenditore che chiede un finanziamento”.

**Come progetterete questa nuova fase di trasformazione?**

“La stiamo già progettando. La nuova legge sui Confidi, nata come il primo tentativo di disciplinare il mondo della garanzia, manca ancora dei fondamentali Regolamenti attuativi che devono ancora essere emanati e che, realisticamente, lo saranno all'inizio del 2006. Gli scenari però possiamo già delinearli”.

**Quali saranno?**

“La legge inquadra tre tipi di Confidi: quello attuale, il Confidi intermediario finanziario 107 e la Banca di garanzia”.

**E voi in che categoria ricadrete?**

“Congafi artigiano Udine per storia, organizzazione e volumi evolverà verso la tipologia più progredita. La cooperativa farà la metamorfosi successiva diventando intermediario finanziario di cui parla l'articolo 107 del T.U.B., il testo unico bancario. Oggi come oggi siamo gli unici in regione ad avere i numeri - sesto Confidi italiano di categoria - e, come già accennato, ci stiamo concretamente attivando per migliorare ulteriormente la nostra organizzazione. Il nostro approccio non è conservativo e nel futuro l'obiettivo principale resta la grande qualità dei servizi erogati. Del salto di qualità beneficeranno direttamente i Soci perché aumenterà il valore stesso della garanzia che sarà parificata a quella di un istituto bancario, perché ci sarà la possibilità di assegnare un rating al Confidi che vale anche per le imprese socie che così potranno accedere più facilmente e a minor costo al credito. Quest'ultimo approfondimento è in corso con Banca d'Italia in

collaborazione con i più importanti istituti di credito nazionali”.

A proposito di Banca d'Italia da lei appena citata. Nella convention nazionale dagli interventi di Fedart-Fidi e Banca d'Italia è emerso l'invito ai Confidi italiani a verificare la possibilità di aggregazioni per fare “massa critica” per aumentare sinergie, economie di scala e attrezzarsi meglio. Lei cosa pensa sul tema fusioni e aggregazioni?

“Da Capo Rizzuto abbiamo tratto diversi spunti e fatto tesoro dell'esperienza fatta già da altre regioni come Piemonte e Toscana che hanno illustrato le problematiche da affrontare in vista di una fusione e le opportunità che la fusione porta. A nostro avviso l'aggregazione o fusione è un'opportunità che merita tutta la nostra disponibilità ad essere approfondita. Anche su questo argomento però non bisogna perdere tempo ed iniziare sin da subito a riflettere seriamente”.

**A quali soggetti pensa Congafi artigiano Udine quando parla di aggregazione?**

“A tutti i colleghi delle Congafi artigiano della regione Friuli Venezia Giulia”.

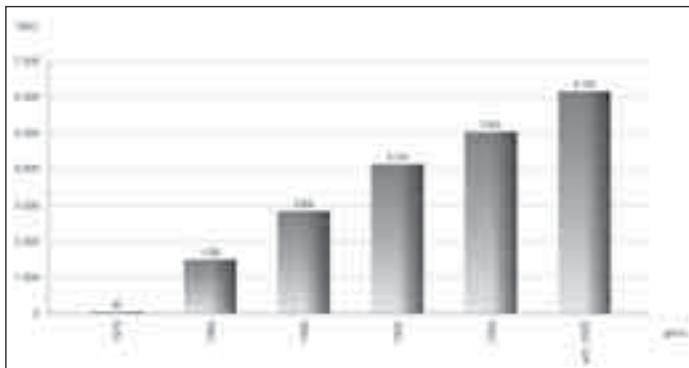
**Punti di forza.** Impresa al femminile, neo-impresa e finanziamento agevolato sono temi sui quali Congafi artigiano Udine è particolarmente attenta. L'interesse per l'imprenditoria femminile è confermato dalla convenzione che permette alle donne artigiane di interrompere il pagamento delle rate per un congruo periodo in caso di maternità. Il venir meno dell'assillo delle rate di un mutuo, al di là degli aspetti finanziari per altro non irrilevanti, è segno di attenzione di Congafi per la qualità della vita.

Qualità della vita e dei servizi che la cooperativa artigiana riserva anche ai giovani che vogliono metter su impresa. Unica in Italia, Congafi già da cinque anni dà un parere preventivo, una promessa di garanzia, al neo-imprenditore ancor prima di esser iscritto all'Albo delle imprese artigiane, documento che quindi dà il via al finanziamento ed a tutte le altre procedure.

Altro punto di forza di Congafi sta nel fatto che la consulenza finanziaria che offre ai propri associati diventa un vero e proprio check-up da cui il socio esce con un piano finanziario tagliato su misura che lo indirizza nella scelta del prestito più adatto e vantaggioso. Tra i suggerimenti operativi semplici ma di grande efficacia si colloca l'utilizzo delle forme agevolate della legge regionale 12 del 2002 per l'acquisto di laboratori ed attrezzature (articolo 50 al 2% - medio lungo termine) e il finanziamento del breve termine per scorte e dipendenti (articolo 51 al 2,5%). Anche in questo caso Congafi offre agli artigiani soci l'aiuto concreto nel reperimento, compilazione e presentazione della pratica. In essere anche nuovi interventi di garanzia di prestito in funzione della patrimonializzazione delle pmi che generalmente sono sottopatrimonializzate.



CAPO RIZZUTO - La delegazione udinese Con.Ga.Fi. capeggiata dal presidente Piemonte insieme al presidente nazionale Fedart-Fidi Villa e il coordinatore nazionale Fedart-Fidi Vaccari.



## Sedia, contributo speciale dalla Regione

In un momento critico, tra le difficoltà del presente e le speranze per il futuro, il Distretto friulano della sedia da solo occupa il 25% dei dipendenti di aziende manifatturiere della provincia di Udine. A rischio, insieme alla sussistenza stessa della micro e piccola impresa, anche una rete di valori fondamentali: duttilità, elasticità, impostazione familiare, trasmissione di conoscenze e professionalità.

Certi che fare sistema è il modo migliore per uscire dalla crisi Congafi artigiano Udine aveva evidenziato alla Regione, in particolare all'assessore Enrico Bertossi, una richiesta di intervento speciale per le imprese artigiane operanti nel Man-

zanese. Nonostante le note ristrettezze del bilancio regionale l'assessore ha ascoltato ed accolto la no-

stra richiesta erogando un contributo di 190 mila euro da destinarsi alle aziende del Distretto della Sedia.

Queste risorse, che non possono evidentemente modificare da sole sostanzialmente la situazione del comparto, sono però importanti e si aggiungono alla dotazione normale al fine di creare un fondo per elevare il rischio assunto dal Congafi (dal 50 all'80%) e permettere proprio alle micro e piccole imprese di compiere importanti passi per modernizzarsi.

Questi fondi, che non cadono a pioggia sul Manzanese, saranno distribuiti alla bisogna, dopo attento studio dei soggetti che meglio possono utilizzare il credito.



## Nuova convenzione con NordEst Banca

La filosofia di Congafi artigiano Udine è quella di aumentare il ventaglio delle banche convenzionate trattando sempre le migliori condizioni possibili per offrire ai nostri Soci il maggior numero possibile di sportelli bancari convenzionati. In questo contesto un

occhio di riguardo va agli istituti locali che confermano il valore di vicinanza al territorio.

Una “sensibilità” che le grandi banche, impegnate in acquisizioni, unioni e fusioni, hanno minimizzato e solo ultimamente cercano faticosamente di recuperare.

Alla luce di tutto ciò Congafi ha sottoscritto una nuova e vantaggiosa convenzione con NordEst Banca, un istituto nato dall'iniziativa di imprenditori, aziende e liberi professionisti del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, assolutamente autonoma dai grandi gruppi bancari nazionali.

### TASSI CONVENZIONE NORD EST BANCA

LINEA DI CREDITO	TASSO	AD OGGI	FINALITÀ	DURATA
CONTO CORRENTE	Euribor * + 3,50%	5,60%	Liquidità	12 mesi
SBF	Euribor * + 1,50%	3,60%	Smobilizzo crediti	12 mesi

\* Euribor: media ponderata dei tassi di interesse ai quali le Banche operanti nell'Unione Monetaria Europea cedono depositi in prestito.

## Chi siamo

Il Con.Ga.Fi. Artigianato Udine è una società cooperativa fra le imprese artigiane della Provincia di Udine, costituita nel 1979 in collaborazione con le Associazioni di categoria, la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Udine e la Regione Friuli Venezia Giulia.

Lo scopo della Cooperativa è quello di promuovere, nell'ambito della Provincia di Udine, il consolidamento, lo sviluppo e l'innovazione delle imprese artigiane. Attraverso i servizi di assistenza finanziaria e di concessione della garanzia la Cooperativa permette alle aziende socie di accedere al credito più facilmente e a condizioni più vantaggiose.

La Cooperativa non ha finalità di lucro né speculative ed opera ad esclusivo vantaggio dei Soci. Oggi sono più di 6.100 per oltre 160 milioni di euro di fidi garantite in essere e tempi medi di concessione di garanzia pari a 7/8 giorni.

Con.Ga.Fi., via Savorgnana 27, 33100 Udine. Orario: da lunedì a venerdì 8-18 continuato - Telefono 0432 511820 - www.congafi.it

## ATTUALITÀ

Pericolo giallo per il vino friulano? Ma per gli esperti la qualità non si può copiare

## La Cina annusa il tajùt

Una delegazione di Pechino ha battuto per una settimana cantine, vigneti e vivai

di Rosalba Tello

Quando non puoi combattere il tuo avversario fattelo amico. Una massima che mai come in questi ultimi, difficili tempi sta acquisendo valore nei rapporti diplomatici con il gigante dell'economia mondiale che sta terrorizzando l'Occidente: la Cina.

I nuovi amici dell'Est, con buona pace dei protezionisti, sono approdati anche in Friuli, in veste per ora di visitatori e neofiti intenditori del buon bere, ospiti per una settimana della Camera di Commercio di Udine e di quella di Pordenone. Pare infatti che i nuovi ricchi dell'ex celeste impero si stiano avvicinando al mondo del vino, con un occhio di riguardo per quelli della terra friulana considerati particolarmente prestigiosi. Un business inedito per i nostri produttori, che guardano ingolositi a un mercato sterminato e ancora vergine di prodotti vitivinicoli di alta qualità.

La delegazione cinese - un distributore di vini, un giornalista specializzato, un tour operator e un responsabile della formazione per il comparto alberghiero-ristorazione - ha comunque approfittato del soggiorno in regione, comprensivo di visite negli stabilimenti e nelle cantine, per acculturarsi sul sistema Friuli e in teoria per promuoverlo, che è come dire copiarlo, anche a casa



L'esplorazione cinese nelle cantine friulane. Accanto al titolo: bevitore, porcellana cinese



loro. Così c'è ovviamente chi si rallegra per l'ottima opportunità di incrementare l'export del vino made in Friuli, ma pure chi pensa male: non è che le visite conoscitive nelle nostre aziende possano rivelarsi, per questi nuovi clienti affascinati dal buon bere, anche preziose occasioni per traslare un *know how* che invece dovremmo magari custodire gelosamente? "In questo caso il contatto diretto con un distributore qualificato rappresenta una garanzia", ha affermato Henrieta Schubert, export manager della Friulvini, cantina già ben collocata (esporta il 40 per cento del prodotto) su mercati autorevoli come Usa, Canada e Giappone. "In effetti la normativa che regola il settore - ammette tuttavia - è lacunosa e ancora poco chiara, cosa che complica il nostro lavoro".

Anche La Delizia di Casarsa, tra le cantine ospitanti, si è mostrata inte-

ressata a percepire gusti ed esigenze dei cinesi, in modo da potersi presentare, come ha riferito il direttore Pietro Biscontin "con le carte in regola" per soddisfare la nuova moda orientale della degustazione. Più prudente l'atteggiamento di Eugenio Sartori di Vivai Cooperativi di Rauscedo, leader internazionale per le barbatelle, che fin dallo scorso anno aveva avuto proposte di *joint venture*: "Siamo maggiormente orientati verso la produzione locale, essendo il vivaismo in Cina ancora a un livello artigianale. Il materiale che usiamo noi, inoltre, è indiscutibilmente migliore".

In Cina la viticoltura si sviluppa su 33 mila ettari di terreno, che nel 2004 hanno prodotto 400 mila tonnellate di uva destinate per lo più al consumo interno; la figura del sommelier ancora non esiste, c'è però la tendenza a prediligere vini di fascia medio-alta (in Cina la be-

vanda di Bacco è considerata uno status symbol). Altro punto a nostro favore: la cultura enogastronomica italiana risulta ai loro palati più vicina e gradita rispetto a quella francese. La curiosità dei componenti della delegazione orientale ospiti della Cciaa udinese si è riversata in particolare sulle normative che regolano le certificazioni, sulle modalità di coltivazione, sulle caratteristiche delle zone di provenienza e sulle modalità per una perfetta conservazione del prodotto. Ma tutte queste conoscenze, verrebbe da chiedersi, non è che vengono poi sfruttate e investite in loco? 100 milioni di potenziali degustatori, questo il numero della fascia alta di consumatori che si prospetta, fanno giustamente gola, ma chi garantisce ai produttori friulani che l'apertura ad Est non si riveli un trabocchetto?

Domanda illegittima, secondo diversi rappresen-

tanti del mondo enologico friulano: che non temono concorrenza in un settore che, per tutta una serie di fattori, è inimitabile. "Due sono le caratteristiche indiscutibili, e purtroppo ancora poco valorizzate, che contraddistinguono la nostra regione", afferma Adriano Gigante, presidente Federdoc FVG: "Le nostre piccole dimensioni, per cui chi compra friulano riceve qualcosa di prezioso, e la serietà che da sempre si riconosce al nostro popolo. Qualità che non si possono né vendere né copiare. A differenza dell'industria, chi mai potrà venire a prendere la nostra terra? È questo il valore aggiunto del Friuli Venezia Giulia".

Secondo il rappresentante della federazione, che riunisce nove consorzi di Tutela Doc e Docc della regione per un totale di oltre 2000 produttori, è giusto che le cantine abbiano ospitato la delegazione, cercando di capire il mer-

PONTEBBA

## Sempre in vendita l'albergo "Stelutis"

L'albergo "Stelutis" di Pontebba, di proprietà della famiglia Nasimbeni, non è ancora stato venduto ed è tuttora sul mercato. Lo precisano i titolari, a rettifica della notizia comparsa all'interno dell'articolo sul nuovo progetto della funivia di Pramollo pubblicato sullo scorso numero di Udine Economia.

cato cinese (e anche per commettere meno errori possibili), "ma la strada è ancora lunga - avverte. - La Francia ci prova da almeno 15 anni, e le aziende del Friuli sono troppo piccole. Il nostro milione di ettoltri l'anno rappresenta solo il 2% della produzione nazionale". Il presidente invita perciò a non trascurare altri mercati, altrettanto interessanti, che stanno abbracciando il capitalismo come la Cina: "Perché non l'India, il Brasile, la Russia? Miriamo ad uno di questi mercati e puntiamolo per 4-5 anni, evitando di andare dappertutto senza studi e dati precisi; noi che siamo così piccoli non possiamo permetterci di disperdere investimenti ed energie".

Se è vero che uno dei vini italiani più nazionali - che non citeremo - vende, da solo, 3 volte tanto l'intera produzione made in FVG, i conti sono presto fatti. La Cina è ancora davvero lontana.

## Business in Bulgaria, Cechia, Slovacchia e Ucraina

## BIERE

**Bulgaria**  
23.11-27.11 **WORLD OF MILK SOFIA**  
Salone del vino, bevande ed alimentari.

## Repubblica Ceca

01.11-04.11 **MEFA, REHAPROTEX BRNO**  
Fiera internazionale di farmacia, di tecnica sanitaria, di riabilitazione.

## Ucraina

15.11-18.11 **INPRODMASH MIASOMOLMASH SILGOSPMASH KIEV**  
Fiera internazionale delle macchine e tecnologie per trasformazione prodotti agricoli e industria alimentare, etichettatura  
15.11-19.11 **BUILDING UKRAINE KIEV**  
Fiera internazionale dei materiali di rivestimento, materiali di costruzione edile, macchinari edili

## 15.11-19.11 CONDITIONING, PARQUET, FLOOR COVERING HOME KIEV

Fiera internazionale dei materiali di costruzione edile, sistemi di ventilazione, riscaldamento, pavimenti design  
30.11-02.12 **VYBOHNYTZVO TA ZAKHYST KIEV**  
Fiera internazionale delle macchine utensili, lavorazione metalli, tecnologie ed impianti industriali

## GARE D'APPALTO

**Repubblica Ceca**  
Bando di gara d'appalto: 2005/S 195-192258, Procedura aperta per la fornitura di attrezzature per cucina, apparecchi di refrigerazione e congelazione, lavastoviglie industriali. Scadenza: 02.12.2005, Ora 10.00. Lingua: ceco.  
Bando di gara d'appalto: 2005/S 188-185270, Proce-

dura aperta per la fornitura di macchinari, apparecchiature, apparecchi, apparati e relativi prodotti. Scadenza: 06.12.2005. Lingua: ceco.

## Ucraina

Bando di gara d'appalto: 2005/S 190-186659, Procedura aperta per la fornitura per attrezzature di controllo doganali, apparecchiature informatiche e per ufficio, apparecchiature di radio-comunicazione e attrezzature per il trattamento delle merci e la manutenzione dei posti di controllo presso il posto di frontiera di Rava Ruska. Scadenza: 05.12.2005, Ora 11.00.

## NEWS

**Bulgaria**  
A ottobre il Parlamento italiano ratificherà il Trattato per l'ingresso della Bulgaria nell'Unione Europea. L'interscambio commerciale tra i due Paesi ha rag-

giunto nel 2003 la somma di 1,91 miliardi di euro e nel 2004 è cresciuto 2,18 miliardi di euro (un aumento del 14%). Le previsioni per il 2005 indicano che l'interscambio giungerà a 2,6 miliardi di euro, con una crescita di un altro 15% su base annuale. In questo modo l'Italia si colloca al secondo posto dopo la Germania come partner commerciale della Bulgaria.

## Repubblica Ceca

Le autorità del governo ceco ed il direttore generale della Candy Elettrodomestici, Luigi Longoni, hanno dato ufficialmente il via alle attività della nuova fabbrica Conta a Podborany, nella Boemia nord orientale. Conta, che fa parte del gruppo internazionale Candy, ha già investito circa 50 milioni di euro nella produzione di frigoriferi nella regione di

Usti. Sono 600 i dipendenti che hanno già cominciato a lavorare nello stabilimento della Conta e nei prossimi anni le nuove assunzioni potrebbero essere oltre 200. Longoni ha spiegato che questa primavera la Conta è arrivata al suo milionesimo prodotto uscito in Cechia. Nello stabilimento di Podborany la Candy ha investito 200 mln di corone e l'obiettivo per la fine del 2005 sarà la produzione di 500 mila frigoriferi.

## Slovacchia

Secondo le ultime direttive approvate dal governo slovacco, il salario minimo aumenterà prossimamente del 6,2%, passando dagli attuali 169 euro (6.500 corone) a 179 euro (6.900 corone). La paga minima per ora di lavoro sarà di 1 euro (39,7 corone). Tenuto conto delle tasse e delle imposte sui redditi dei lavoratori

dependenti del 2005, il salario netto minimo ammonta a 5.975 corone, con una crescita del 6,1%. Rispetto al 2004, la parte di salario minimo lordo nello stipendio nominale mensile medio di un lavoratore slovacco scenderà dal 41,07% al 40,56%.

## Ucraina

La Bers, Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo, ha concesso due prestiti alla banca ucraina Forum. Il progetto si inserisce nel recente programma quadro da 200 milioni di dollari "Mse/Sme Lending framework". In particolare, un prestito da 10 milioni di dollari sarà focalizzato sulle Pmi e avrà una durata di 5 anni; la seconda linea di credito, di 7 milioni, sarà focalizzata invece sulle micro-imprese e avrà una durata di 4 anni.

## I PIACERI

IL VINO - La nostra regione sul podio dell'eccellenza subito dopo Piemonte e Toscana

## Il Friuli è nei tre grandi

19 bianchi e 7 rossi premiati con i tre bicchieri dalla maggiore guida nazionale

di Giulio Colomba

**T**empo d'autunno, tempo di vendemmia (dove sono quelli che già da due mesi vaticinavano una stagione di grande qualità e abbondanza?), ma anche tempo di raccolta di giudizi su quanto il Friuli enologico ha presentato sui mercati negli ultimi dodici mesi.

Se per ora non ci sono guide fisicamente presenti sugli scaffali, disponiamo tuttavia di alcune anticipazioni che riguardano la maggiore guida nazionale, Vini d'Italia 2006, una coedizione fra Gambero Rosso e Slow Food, che vende sul mercato nazionale oltre 100 mila copie, 30mila in edizione tedesca e un po' di meno nella edizione inglese e dunque, da sola, copre più del doppio di tutte le altre messe assieme.

Complice anche una vendemmia 2004, questa sì, eccellente soprattutto per i vini bianchi, il Friuli ha confermato la sua posizione di terza potenza assoluta in termini di riconoscimenti di qualità. Va subito ricordato che a fronte della discesa dei Tre



Bicchieri, massimo premio attribuito ad un vino, dai 264 della scorsa edizione ai 246 di questa, con un calo registrato primariamente in Toscana, il Friuli si mantiene a quota 26 Tre Bicchieri. Il vertice riconferma il Piemonte, con 56 premiati, seguito dalla Toscana con 42. Di rincalzo al Friuli troviamo il Veneto con 21 massimi riconoscimenti e l'Alto Adige con 19.

Oltre ai riconoscimenti attribuiti ai singoli vini regionali, dobbiamo registrare anche due premi speciali: il vino Bianco dell'Anno, assegnato al Collio Bianco Fosarin dell'azienda Ronco dei Tassi, e l'Eno-

logo dell'Anno, Gianni Menotti, direttore di Villa Russiz, il tutto a testimoniare il valore del Vigneto Friuli.

Fra i Tre Bicchieri, come al solito la parte del leone spetta ai vini bianchi (19), mentre i 7 rossi premiati dimostrano che anche da noi si possono ottenere prodotti di eccellenza con queste varietà, soprattutto nella nostra provincia (5 vini). Ripartiti per province, troviamo 17 vini premiati a Gorizia, 8 a Udine e uno a Pordenone. Eccoli in dettaglio: Colli Orientali del Friuli (COF) Merlot '03 Le Due Terre, di Prepotto, COF Merlot '03 Miani e COF Pignolo



"Vendemmia", serigrafia di Guido Tavagnacco. A destra, un panorama del Vigneto Friuli

di Buttrio '02 Dorigo, di Buttrio, COF Picolit '03 Rocca Bernarda e Vespa Bianco '03 Bastianich, Premariacco, COF Rosazzo Pignolo '01 Le Vigne di Zamò, Manzano, COF Rosazzo Sossò Riserva '01 Livio Felluga, Brazzano di Cormons, ma con le vigne a Rosazzo, COF Sauvignon Zuc di Volpe '04 Volpe Pasini, Togliano di Torreano. Poi ecco i cormonesi: Collio Bianco '04 Edi Keber, Collio Bianco Fosarin '04 Ronco dei Tassi, Collio Pinot Bianco '04 Doro Princic, Collio Tocai Friulano '04 Isidoro Polencic, Collio Tocai Friulano '04 Raccaro, Collio Tocai Friulano '04 Toros, Friuli

Isonzo Pinot Grigio '04 Borgo San Daniele, Friuli Isonzo Rive Alte Tocai Friulano '04 Ronco del Gelso. E ancora: Collio Bianco Broy '04 Collavini di Corno di Rosazzo, Collio Merlot Graf de la Tour '02 e Collio Tocai Friulano '04 Villa Russiz, e Collio Sauvignon '04 Russiz Superiore, Capriva, Dut'un '02 Vie di Romans e Friuli Isonzo Tocai Friulano '04 Masut da Rive, Mariano del Friuli, Friuli Grave Merlot '03 Vistorta, Sacile, Lis '03 Lis Neris, San Lorenzo Isontino, e per finire Collio Pinot Grigio '04 Fiegl e la Ribolla Anfora '01 di Gravner, personaggio carismatico di Oslavia.

La nostra provincia si conferma dunque la regina dei rossi regionali, con i due Pignolo, di Dorigo e dei fratelli Zamò, che testimoniano il valore riconosciuto a questo vitigno autoctono. Sono una conferma importante il Merlot di Miani, che si colloca al sesto posto nazionale fra i vini rossi, e quello de Le Due Terre, la piccola cantina di Flavio e Silvana Basilicata. Per la prima volta viene premiato il Sossò di Livio Felluga, ottenuto da uve merlot e refosco: ancora un riconoscimento per gli autoctoni anche se in assemblaggio. Ritorna sugli scudi il Picolit dell'azienda simbolo, Rocca Bernarda (4° assoluto nazionale fra i dolci), e troviamo del picolit anche nel Vespa Bianco, una cuvée al 90% di chardonnay e sauvignon, nobilitata dal grande vino friulano. Infine ecco il Sauvignon della cantina Volpe Pasini, guidata dal dinamico Emilio Rotolo, calabrese ormai adottato in Friuli.

## LA TAVOLA - Il Gambero Rosso di via Colugna

## Profumi di Puglia fra terra, mare e pizza

**L**a cordialità innata è di certo il valore aggiunto dei ristoratori Lorusso, titolari del ristorante-pizzeria Al Gambero Rosso. Nemmeno due anni di gestione (cominciata nel gennaio 2004) e il tam-tam s'è fatto sentire, con il locale che registra sovente il tutto esaurito. Accanto alla cordialità servono tuttavia qualità negli ingredienti, buona mano ai fornelli, con servizio all'altezza e possibilmente veloce. Al Gambero Rosso tutto questo c'è.

La cucina si rifà a quella classica nazionale, pur se in parte risente delle saporite influenze pugliesi, marinare e no. Talché, gli appassionati qui possono trovare le caratteristiche paste fresche fatte in casa (orecchiette, cavatelli...), le succulente parmigiane con melanzane e zucchine, formaggi e latticini particolari (ricotta densa, mozzarella, straciatella...). E poi ci sono il pane morbido fatto con pasta di pizza, le verdure prodotte in Puglia (cime di rapa, cicoria, bieta, fave...), condite con i delicati oli d'oliva "di giù". Con



Il Gambero Rosso a Chiavris. A destra: Lino Lorusso, il cuoco Marcello Pierno, Riccardo e Gaetano Lorusso

queste premesse, un piatto unico da suggerire è la Teglia alla barese (su ordinazione): riso con patate, zucchine, cozze, pomodorini di Pachino, cipolla e prezzemolo.

Il pesce. Innanzi tutto, c'è la garanzia del fornitore: la pescheria udinese Mauro. Al Gambero Rosso si privilegiano soprattutto prodotti freschi, sia da servire come crudità (su tutti, le ostriche, i gamberi reali siciliani di giornata, gli scampi giganti, i ricci, i fasolari...) sia da cucinare nei modi classici: il pesce selvaggio dell'Adriatico, le seppioline e i calamari freschissimi, le spu-

gne e le noci di mare. Anche per queste leccornie è richiesta l'ordinazione preventiva. Astici e granchi giganti si possono scegliere in un acquario tropicalizzante.

Da non trascurare le cozze - quelle tarantine, grosse e succulente -, bolite e pepate, cotte in zuppa oppure consumate crude, con una spruzzata di limone. Degni di nota i moluschi gratinati, morbidi e gustosissimi.

La carne. Qui si servono le classiche tagliate e i filetti bovini, insaporiti in vari modi: con pepe verde, aceto balsamico, prugne, curry, formaggi o verdu-



re. Agli amanti dei gusti più marcati, da consigliare gli involtini alla barese: a base di carne equina, con aglio, prezzemolo, pepe, formaggio e pancotto.

Capitolo a parte merita la pizza. Lo specialista Lino ne propone oltre ottanta tipi: si tratta di pizze secondo tradizione barese, grandi, con pasta sottile, ben cotte, cui il forno dà una bordatura alta e croccante. Il locale è stato tra i primi a schierarsi con chi proponeva prezzi controllati.

I vini. È un settore nel quale i Lorusso stanno muovendo i primi passi. La cantina è seguita da Gae-

tano, "discepolo" attento e appassionato. Al banco di mescolta si servono vini sfusi locali (Grave) e le bollicine di un gradevole Prosecco. A tavola però compaiono le prime bottiglie "importanti"; vengono da fuori regione: Vermentino, Greco di Tufo, Fiano di Avellino tra i bianchi; Brunello di Montalcino, Chianti classico, Nero d'Avola, Negramaro del Salento, Barolo, Barbera, Sangiovese riserva e Amarone di Verona tra i rossi. Non mancano altri prodotti veneti, abruzzesi e siciliani. In attesa dei friulani "doc", per i quali i Lorusso si stanno attrezzando.

## COME &amp; DOVE

Il Gambero Rosso è a Udine in via Colugna 5 (a pochi passi da piazzale Chiavris). L'ambiente è climatizzato. I posti a tavola sono una sessantina, suddivisi in due sale. Le proposte di cucina spaziano tra la carne e il pesce (specialmente i crostacei). Dal forno a legna arrivano ben 82 tipi di pizza. I prezzi sono decisamente concorrenziali. I pasti veloci per pausa pranzo (portate fisse) costano 10 euro. Il menù di carne viene mediamente 20 euro, quello di pesce 25; per una pizza si spendono dagli 8 ai 5 euro (per la classica Margherita): bevande sempre comprese. Sono accettate le carte di credito. Nel locale è impegnata l'intera famiglia Lorusso (origini baresi): Riccardo (aiutato ai tavoli dalla moglie Pasqua) è il gestore; accanto a lui Enzo (chef), Lino (pizzaiolo) e Gaetano (in sala). La supervisione del tutto è affidata a papà Domenico e mamma Antonia. Unico "esterno", il cuoco Marcello Pierno. Telefono 0432-477012. Turno di riposo: mercoledì.

## CAMERA DI COMMERCIO

Una settimana di iniziative per far conoscere meglio la Camera arbitrale di Udine

## Facciamo pace alla Cciaa

Un istituto per conciliare molte controversie senza finire ingolfati nei tribunali

di Nicoletta Ribis \*

Anche quest'anno la Camera di Commercio di Udine, in sintonia con gli altri enti camerali, celebra la "Settimana della Conciliazione", evento promosso e coordinato da Unioncamere per richiamare l'attenzione del pubblico sui servizi di risoluzione alternativa delle controversie offerti dalle Camere di Commercio ad imprese e consumatori.

L'agenda in programma a Udine è ricca di appuntamenti ed iniziative, i quali, peraltro, si collocano in un contesto locale che ha visto l'aumento progressivo e costante del ricorso alla conciliazione quale soluzione ottimale per azzerare le controversie, limitando i tempi ed i costi del giudizio ordinario.

Oltre ad una campagna pubblicitaria mirata e coordinata unitariamente a livello nazionale, a Udine si promuoverà la distribuzione di un opuscolo informativo sui servizi di conciliazione dell'ente, si terrà il secondo corso per la specifica formazione di conciliatori camerali ed è in cantiere la sottoscrizione di un protocollo d'intesa per valorizzare l'impiego della conciliazione nell'ambito delle controversie che ve-



dono opposti condominio e imprese fornitrici di beni e servizi.

Sul sito Internet della Cciaa di Udine, poi, sarà assicurata visibilità all'elenco dei conciliatori già abilitati ed operanti per l'ente camerale, iniziativa, questa, che verrà progressivamente estesa anche agli arbitri accreditati presso la camera arbitrale udinese.

L'evento della "Settimana della Conciliazione", rappresenta, quindi, una iniziativa importante ed una occasione utile non solo per far ulteriormente conoscere ai destinatari del ser-

vizio, imprese e consumatori tutti, la convenienza nel percorrere strade alternative alla giustizia ordinaria, ma anche per interrogarsi sulla futura evoluzione di questo strumento.

I provvedimenti legislativi approvati, così come i progetti di legge in corso di discussione in Parlamento, testimoniano infatti il vivo interesse del legislatore per la conciliazione e per le tecniche di ADR sia quale metodo efficace di risoluzione del contenzioso, sia come irrinunciabile ancora di salvezza per decongestionare le aule dei tribunali.

In tale contesto, il passaggio essenziale ed il punto di svolta è sicuramente costituito dalla disciplina della conciliazione societaria prevista dal d.lgs 5/2003 e completata dai successivi decreti ministeriali del 2004, anche se il Ministero di Giustizia, di fatto, ha previsto l'effettiva operatività del "Registro nazionale degli organismi di conciliazione" non prima degli inizi del 2006.

Quello che si va consolidando, infatti, è un modello di conciliazione strutturato e demandato a conciliatori qualificati sia attraverso specifiche esperienze pro-

Tribunale dei mercanti (sec. 14.)  
Nella foto in basso, la città russa di Perm

fessionali sia grazie a corsi di formazione. Semplicità non vuol dire improvvisazione e, in questo senso, la rete delle Camere di Commercio italiane, da anni impegnata nella promozione del servizio, è garanzia di sicurezza ed affidabilità.

Il richiamo alla conciliazione societaria anche in contesti diversi non è irrilevante, visto che il d.lgs 5/2003, oltre a fornire una compiuta definizione della conciliazione stragiudiziale, identifica regole di procedura, conseguenze dell'accordo e del mancato accordo conciliativo, regime dei compensi, aspetti fiscali della procedura, rappresentando di fatto un vero e proprio "codice" di riferimento. Basti pensare che solo attraverso il rinvio al modello di conciliazione societaria sarà possibile riconoscere efficacia esecutiva ai verbali di conciliazione, ritenere improcedibile l'azione radicata dinanzi alla autorità giudiziaria senza il previo esperimento della conciliazione e, ancora, valutare il comportamento assunto dalle parti davanti all'organo di conciliazione ai fini della

condanna alle spese in sede processuale.

Già con la legge 129/2004 sull'affiliazione commerciale si prevede l'inserimento di clausole contrattuali per la risoluzione delle liti secondo il modello di conciliazione societaria, ma è significativo ricordare, tra i vari progetti di legge in discussione, la proposta n. 5492 recante "Disposizioni per la promozione della conciliazione stragiudiziaria", dove è stabilito che le norme sulla conciliazione societaria si applichino a tutte le controversie civili e commerciali in materia di diritti disponibili, incluse quelle aventi natura internazionale, oltre alle cause di risarcimento del danno prodotto dalla circolazione dei veicoli, alle cause tra professionisti, nonché tra professionisti e consumatori e, infine, alle cause aventi a oggetto la responsabilità medica, con la precisazione che, nelle ultime tre ipotesi entro determinate soglie di valore, la conciliazione è prevista quale obbligatoria condizione di procedibilità della azione in giudizio.

Per informazioni: Ufficio Conciliazione, via Morpurgo 4, tel. 0432 273210/263.

\* Ufficio Conciliazione Cciaa

## INTERNAZIONALIZZAZIONE / RUSSIA

## Perm, occasioni per il Friuli

Manodopera specializzata, ottima disponibilità di materie prime e un sistema di infrastrutture adeguate. La regione di Perm non lontano dagli Urali, dove già opera il Gruppo Tonutti Spa di Remanzacco che ha aperto la strada per la realizzazione di un distretto industriale, rappresenta una delle aree più dinamiche e sviluppate della Federazione Russa e si propone come partner privilegiato per le imprese friulane operative nel settore della meccanica.

Le potenzialità della regione di Perm che dal 4 al 7 aprile 2006 ospiterà un'importante fiera dedicata alle macchine utensili, alla metallurgia e alla saldatura, sono state illustrate durante un convegno organizzato dalla Camera di commercio di Udine nell'ambito del Progetto Russia, il programma di promozione economica gestito dagli enti camerali di Udine e Pordenone che rientra nella Con-



venzione 2004-2005 stipulata tra la Regione Friuli Venezia Giulia e l'Istituto nazionale per il Commercio Estero. Aperto da Pietro Cosatti, componente della Giunta camerale, l'incontro ha visto la partecipazione di Graziano Lorenzon, direttore del servizio rapporti internazionali della Regione, di Leonid Grigorievich Drachev responsabile dei progetti di investimento nel dipartimento relazioni internazionali di Perm, della consulente Luisella Lovicchio e di Salvatore Benigno di Finest. Agli impre-

nditori friulani che guardano con interesse al mercato russo, Carlo Tonutti ha raccontato la sua esperienza, mettendo l'accento sulla necessità di appoggiarsi sempre a uno studio legale per tutte le questioni relative al diritto e alle trattative economico-commerciali e di individuare un referente in Russia, che assicuri la continuità dei rapporti e sia ben "introdotto" nel settore. "Se dieci anni fa, quando ho iniziato a esplorare quel mercato - ha spiegato Tonutti presidente dell'azienda friulana

leader nella produzione di macchine agricole - venivo scortato da due guardie del corpo, oggi in Russia mi porto sempre due avvocati perché, se è vero che la Russia rappresenta un ottimo mercato di sbocco con margini di crescita esponenziali, l'ex Unione Sovietica nasconde ancora diverse insidie per gli investitori stranieri".

Tonutti ha descritto la regione di Perm come un'area dove le aziende friulane possono trovare una situazione favorevole per espandere l'attività. "Nel comparto della meccanica - ha affermato Tonutti - le aziende friulane potranno contare su una manodopera altamente qualificata (anche se necessita di aggiornamento per quanto riguarda le nuove tecnologie), frutto della presenza proprio a Perm, di numerose industrie militari specializzate nella produzione di armamenti e componenti per gli aerei da combattimento".

## IN BREVE

## Pmi, legge da conoscere

Una serie di incontri per presentare la legge regionale 4/2005. La legge introduce elementi di innovazione nella politica industriale, ponendo in essere un intervento di medio/lungo periodo volto a fronteggiare una serie di problemi di carattere strutturale dell'economia. Con una serie di incontri verranno presentate le opportunità offerte dalla legge a favore dello sviluppo competitivo delle Piccole e medie industrie, dei distretti e dei consorzi industriali e le politiche di finanziamento per l'acquisto di servizi di consulenza strategica ed il potenziamento del sistema a rete presente in Regione. I prossimi appuntamenti saranno ad Amaro, alle ore 9, presso la sede dell'Agemont, Z.I. via Jacopo Linussio n.1 e a San Daniele del Friuli, alle 18.15, presso il palazzo ex Monte di Pietà, via del Monte

## Telematica e terrorismo

In materia delle nuove norme nazionali sull'antiterrorismo, la Prefettura di Udine richiama all'attenzione gli esercizi pubblici e circoli privati che offrono alla clientela comunicazioni telematiche. Il decreto legge del 31 luglio n.155 stabilisce che fino al 31 dicembre 2007 chiunque intenda aprire un pubblico esercizio o un circolo privato, nel quale sono posti a disposizione apparecchi terminali utilizzabili per le comunicazioni telematiche, dovrà chiederne la licenza al questore. L'articolo non si applica ai servizi di telefonia a voce, ma, ad esempio, a fax e ai punti di accesso ad internet. Agli interessati è richiesto di inoltrare alla questura una specifica domanda contenente i propri dati identificativi e il numero dei terminali. Per ulteriori informazioni basta rivolgersi alla Prefettura di Udine.

## CAMERA DI COMMERCIO



L'offensiva del Made in Italy (e in Friuli) verso il mercato di Serbia e Montenegro

# La conquista di Belgrado

Sessantotto imprese nella delegazione guidata dalla Camera di Commercio di Udine

di Raffaella Mestroni

**P**iù di mille e quattrocento imprenditori serbi e montenegrini, oltre novecento quelli italiani (di cui 200 dal Friuli Venezia Giulia e 130 dal Veneto) e mille e cinquecento incontri mirati. Sono i numeri di un successo, quello registrato dalla manifestazione "Italia a Belgrado" 2005, organizzata dall'ambasciata italiana in collaborazione con l'Ice e Confindustria. Un successo personale dell'ambasciatore (l'udinese Antonio Zanardi Landi) e un buon esempio delle potenzialità di un "sistema Italia" e della sinergia fra governo, istituzioni e privati per promuovere l'interscambio con l'estero. Alla cerimonia d'apertura dell'evento, una vera e propria schiera di autorità. Per l'Italia hanno partecipato il vice ministro Adolfo Urso, il sottosegretario Roberto Antonione, il presidente dell'Ice Umberto Vattani e, per Confindustria, Alessandro Riello.

L'occasione, d'altra parte, aveva una duplice importanza. Non solo a Belgrado era riunito il meglio dell'imprenditoria italiana e serbo-montenegrina, ma nella stessa giornata pren-



Friuli Venezia Giulia a Belgrado: al centro della foto grande, Valduga e Illy. In basso, la delegazione dei giornalisti russi

deva il via il negoziato di stabilizzazione e associazione di Serbia e Montenegro all'Unione europea.

La seconda edizione del meeting, dunque, si è aperta sotto i migliori auspici, forte anche dei risultati ottenuti lo scorso anno, sottolineati proprio dal vice ministro Urso. "Ben il 60% dei contatti avviati nel 2004 - ha detto - sono stati finalizzati. Un trend positivo che ci auguriamo possa essere confermato quest'anno". Conferma che è puntualmente arrivata, al termine della due giorni, direttamente dai protagonisti dell'iniziativa: gli imprenditori.

Il Friuli Venezia Giulia era presente con 120

aziende, 68 delle quali riunite in una delegazione guidata dalla Camera di Commercio di Udine che comprendeva i presidenti della Cciao di Udine Adalberto Valduga e della Cciao di Pordenone Giovanni Pavan, la presidente di Assindustria Pordenone Cinzia Palazzetti e il vice presidente di Assindustria Udine Adriano Luci, il vice presidente di Confindustria Udine Pietro Cosatti. Seguendo una modalità ormai collaudata, la missione si è sviluppata su due binari paralleli, con i rappresentanti delle istituzioni impegnati in una serie di appuntamenti con i loro omologhi serbi e montenegrini e gli imprendi-

tori occupati a incontrare le realtà serbe e montenegrine selezionate attraverso uno screening effettuato in precedenza. "Un modello, quello del workshop - hanno confermato Valduga e Pavan - che si è dimostrato lo strumento più adatto a favorire l'instaurarsi di rapporti di collaborazione e di eventuali partnership, soprattutto oltre confine".

Più che soddisfatti gli imprenditori, a cominciare da Udine Mercati, che ha stabilito trattative per incrementare l'export dal Friuli Venezia Giulia, di ortaggi freschi, frutta e prodotti mediterranei, mentre sul versante delle importazioni buone opportunità si sono

aperte per i frutti di bosco (molto richiesti dalle pasticcerie e dalle gelaterie artigianali) e di prodotti congelati. Buone le opportunità anche nel settore della meccanica (la Fly Line di Torviscosa che produce ultraleggeri ha stabilito interessanti rapporti con alcune realtà locali sia per quanto riguarda la commercializzazione, sia per una eventuale produzione in loco) e per il legno arredo. La Comin di Pordenone, specializzata nella realizzazione di arredi per negozi, ha attivato tre importanti relazioni: con due studi di architettura, ai quali fornirà il 90 per cento dell'arredo per negozi mentre loro si

occuperanno dei dettagli riguardanti la personalizzazione e con la Simpo, uno dei gruppi più importanti della Serbia nel settore dell'arredamento, con la quale collaborerà allestendo le gallerie di negozi, all'interno dei grandi complessi alberghieri.

Interessanti sviluppi anche sul versante istituzionale. Durante l'incontro con i rappresentanti della Camera di commercio di Belgrado, infatti, è stata messa a punto una strategia di collaborazione nell'ambito dei comparti del legno e della meccanica. Sono già stati fissati i primi workshop operativi per il prossimo febbraio e sono state ipotizzate anche nuove sinergie per organizzare eventi dedicati al business in concomitanza con gli appuntamenti fieristici di Zow a Pordenone (fiera dedicata alla componentistica, ai semilavorati e agli accessori per l'industria del mobile) e Sicurexpo (appuntamento dedicato alla bio edilizia e all'ambiente) a Udine.

## REPORTAGE FRIULANO PER NOVE GIORNALISTI

## La Russia "assaggia" il Friuli

**"G**olf, spiagge ed escursioni culturali gli elementi su cui puntare per promuovere il Friuli Venezia Giulia in Russia". Lo affermano un gruppo di nove giornalisti russi che per sette giorni hanno visitato la regione. "Ai miei lettori dirò: voglio tornare in Friuli Venezia Giulia perché ho visto paesaggi diversi, respirato un'atmosfera amichevole e assaggiato cibi curiosi". E' il commento di Anna Shahova Viktorovna, vice direttore della "Ros.Tur. Gazeta" di Mosca, al termine dell'educational tour.

"Immaginavamo - spiega - il Friuli Venezia Giulia come una regione più industrializzata; lo pensavamo come un territorio a forte concentrazione abitativa e piuttosto uniforme. Abbiamo scoperto invece una regione affascinante, dall'ambiente naturale incontaminato e mutevole, dove la gente è ospitale e curiosa". Il gruppo di giornalisti è arrivato in regione per un viaggio di

sette giorni, organizzato dalle Camere di Commercio di Udine e Pordenone, in collaborazione con l'Ice di Trieste nell'ambito del "Progetto Russia", un programma di promozione economica inserito nella convenzione 2004-2005 stipulata tra la Regione Friuli Venezia Giulia e l'Istituto nazionale per il Commercio Estero.

Particolarmente interessanti i suggerimenti offerti da alcuni partecipanti al termine del giro, iniziato a Trieste e proseguito poi per Muggia, San Daniele, Cividale del Friuli e il Collio, Grado, Lignano, Pordenone e Piancavallo, il parco delle Dolomiti Friulane, Maniago e Spilimbergo, e ancora montagna con Tolmezzo ed Enemonzo (dove i giornalisti hanno vissuto da vicino le fasi della lavorazione del formaggio nel contesto della manifestazione "Mondo delle malghe: mostra dei formaggi"), Tarvisio e il Lussari. Il primo riguarda la cucina. "Avete un'offerta variegata e ori-



ginale - hanno affermato - ma dovete ricordare che il turista russo quando pensa al cibo italiano, si aspetta i piatti nazionali, dai spaghetti alle lasagne, dalla pizza ai tortellini. Quindi il menù va strutturato proponendo questi cibi, ai quali affiancare una o due ricette tipiche". Anche in tema di cucina tradizionale, bisogna puntare alla tipicità: "Sì al frico - affermano all'unisono - no alla polenta, che sulla nostra tavola non manca mai". Fondamentale, per gli alberghi, la presenza di almeno una persona

che parli russo "Perché da noi l'inglese non è ancora molto diffuso e inoltre per il turista che va all'estero, trovare chi parla la sua lingua è un segnale di ospitalità".

Altrettanto indispensabile proporre, per un soggiorno di dieci giorni, un programma che comprenda il mare (almeno 5 giorni) ed escursioni nelle città d'arte, fra cui Venezia, oppure un'offerta con la possibilità di imparare a giocare a golf (sport che esercita un notevole fascino in Russia) affiancata alle escursioni.

## MISSIONE NEGLI EMIRATI

## Affari a Dubai

**S**i è svolta nei giorni scorsi a Dubai e ad Abu Dhabi una missione di una ventina di aziende friulane per cogliere le opportunità offerte da un mercato dinamico, quale quello degli Emirati Arabi Uniti, che presenta un tasso di crescita del Pil che nel 2004 ha raggiunto il 6,6% grazie sia all'andamento del prezzo internazionale del greggio, sia allo sviluppo del settore non oil che copre il 77,4% della produzione del reddito. La missione nasce da una iniziativa congiunta tra la Camera di Commercio e le associazioni di categoria sviluppata in collaborazione con l'Italian Business Council di Abu Dhabi ed organizzata dall'Associazione Industriali di Udine. Presenti negli Emirati il senatore Francesco Moro, in qualità di mission leader, Giovanni Da Pozzo (vice-presidente Camera di Commercio e presidente Ascom), Stefano De Stalis (associazione industriali nonché coordinatore della missione) e Flavio Cumer

(Confartigianato).

"Nei prossimi anni - spiega il dottor De Stalis - l'area emiratina sarà oggetto di un nutrito programma di investimenti infrastrutturali, che vanno dalla mega autostrada sospesa sul mare verso il Qatar ad un master plan di 68 miliardi di dollari per lo sviluppo urbano della città di Dubai e di Abu Dhabi". "Conoscere le caratteristiche di un mercato - aggiunge il vice presidente Da Pozzo - , significa essere in grado di affrontarlo con strategie più efficaci e, per la Camera di Commercio, attivare momenti di promozione mirati e più utili". La missione friulana è stata dedicata all'edilizia, con riferimento ai materiali ed ai manufatti complementari e di finitura della costruzioni quali strutture in legno, manufatti in fibreglass, serramenti, pavimenti, impianti sanitari, impianti elettrici e di illuminazione, condizionamento, prefabbricazione civile ed industriale.

## INDUSTRIA

Assindustria si interroga sui modi per rilanciare un settore strategico ma in fatica

## Un tonico per il turismo

Allargare le occasioni di richiamo e realizzare più sinergie fra le linee della filiera

**D**a Napoli passando per Udine per andare a Sauris. L'Assindustria friulana è impegnata in uno sforzo a tutto campo per valorizzare le risorse turistiche della nostra Provincia e diffondere la cultura dell'ospitalità, quale strumento per stabilizzare i flussi turistici a livello locale. A Napoli il capogruppo dei servizi alle imprese dell'associazione industriali, Marino Firmani, ha partecipato al convegno "Passione Italia" che vedeva tra i protagonisti anche il Presidente di Confindustria Montezemolo. Spiega Firmani: "Sono stati toccati temi quali la crisi del settore e la perdita di competitività in campo internazionale, la necessità di far decollare l'Agenzia per il turismo, l'obbligo di effettuare una manovra sull'Iva, che troppo ci penalizza nei confronti dei competitors stranieri, e di far in modo che queste non restino solo buone intenzioni. Al tempo stesso Montezemolo ha sottolineato come occorra investire per migliorare e innovare i servizi, per la formazione del personale e per la competitività dell'offerta".

Le tematiche affrontate a Napoli sono state poi discusse a Udine, nel corso della riunione della sezione turismo del gruppo servizi alle imprese dell'associazione industriali alla presenza dei rappresentanti delle imprese alberghiere associate e delle agenzie di viaggio. Il dibattito si è incentrato sul tema del turismo integrato che è de-



Lo shopping dei turisti al Città Fiera. Accanto al titolo, visitatori in Castello a Udine. A destra, Massimo Paniccia

cisivo per l'attuazione di una efficace politica turistica. Ciascuna componente della filiera del turismo, singolarmente, non riesce ad ottenere quei risultati che invece possono essere raggiunti attraverso appropriate sinergie nella programmazione delle presenze turistiche, dal turismo vacanziero a quello d'affari fino a quello culturale ed eno-gastronomico. Da qui sono emerse alcune linee che verranno sviluppate dalla sezione attraverso l'organizzazione di seminari tematici (il primo dei quali programmato già a dicembre) su temi che coinvolgeranno l'interesse di tutti gli associati in merito di turismo industriale e di turismo culturale. L'obiettivo è quello di generare formazione applicata all'elaborazione di

progetti associativi aggregati e mirati a segmenti di mercato innovativi.

Infine, il vice-presidente vicario dell'associazione industriali di Udine, Adriano Luci, è intervenuto a Sauris al convegno "Sport Invernali: opportunità economica per la montagna". Luci ha ribadito: "Nella crescita, legata alle potenzialità del turismo integrato ed eno-gastronomico, crede fortemente l'Assindustria friulana che osserva e supporta il passaggio dall'ospitalità spontanea, che ha caratterizzato fino ad ora la cultura del territorio, a nuove metodologie di gestione capaci di far programmazione, marketing ed alleanze. L'esempio più concreto di cosa si intende per turismo integrato viene dalla vicina Spagna, che ha saputo creare un'offerta

Paese puntando su una comunicazione univoca e mirando a nuovi segmenti di mercato su territori diversi e su categorie nuove di turisti, ottenendo risultati ottimi anche in termini di destagionalizzazione. Una prova l'hanno avuta i tifosi dell'Udinese, recatisi a Barcellona". "Occorre riconoscere - ha poi aggiunto Luci - che della necessità di apportare un sensibile cambiamento ai processi tipici del nostro territorio è sicuramente consapevole l'amministrazione regionale, soprattutto grazie al dinamismo dell'assessore Bertossi, che da tempo sta operando nell'ottica dello sviluppo della promozione ricercando di attuare quella armonizzazione che si rende indispensabile per raggiungere reali obiettivi di integrazione".

## APINDUSTRIA

## Finanziare la ricerca ma solo se applicata

**R**egole chiare per l'industria che deve innovare, separando i finanziamenti indirizzati alla ricerca pura da quelli che devono essere focalizzati sulla ricerca applicata. Queste le richieste avanzate dal presidente dell'Api di Udine, Massimo Paniccia, all'assessore regionale Roberto Cosolini. "Gli imprenditori - ha precisato Paniccia nel corso di un incontro - possono condividere l'impianto del disegno di legge sull'innovazione, se ha l'obiettivo di una crescita culturale e

re le iniziative delle industrie, volte ad ottenere nuovi prodotti all'interno del circuito produttivi. "Le difficoltà dell'economia, anche sotto il profilo della implementazione dell'innovazione, sono - ha argomentato Paniccia - ancora più problematiche per le piccole aziende che costituiscono la struttura portante dell'industria locale".

L'assessore Cosolini, che si è detto consapevole di queste difficoltà, ha poi illustrato le linee che sostengono l'impianto della nuova legge, partendo dalla costatazione che in Friuli la percentuale di ricercatori è tripla rispetto alla media nazionale e quindi è di fatto un laboratorio di innovazione. La legge, che ha una dotazione di oltre 30 milioni di euro, intende garantire la misurazione puntuale dell'efficacia degli interventi valutandone le ricadute". Cosolini ha poi ricordato i casi di successo dei distretti della biomedicina, il progetto sul genoma della vite e il Polo tecnologico per la filiera della navalmeccanica.



## INCONTRI API

## Fisco a convegno

**D**odici convegni specifici da ottobre e maggio con altrettanti relatori scelti tra i maggiori esperti in ambito nazionale: sono questi i numeri che l'associazione piccole e medie industrie di Udine mette in campo per affrontare le novità fiscali e societarie dei prossimi mesi. Il ciclo di incontri si pone l'obiettivo di offrire ai responsabili amministrativi e ai consulenti aziendali l'opportunità di analizzare una materia tanto complessa quanto fondamentale per la vita amministrativa di ogni impresa. La riforma fiscale approvata dall'esecutivo sta ancora attraversando una fase di assestamento per cui sarà possibile richiedere dei correttivi capaci di incidere in maniera

significativa sull'attuale assetto impositivo. Inoltre numerose saranno le novità che interesseranno l'Iva e le altre imposte indirette. Per seguire questa evoluzione ma anche per approfondire tutte le novità, l'Associazione ha invitato in qualità di relatori alcuni tra i maggiori esperti delle varie materie. Il primo incontro ha avuto luogo pochi giorni fa, presso la sede dell'Associazione in viale Ungheria n. 28, e ha visto la partecipazione del professor Dario Deotto. Questo primo appuntamento è stato dedicato agli studi di settore, alle verifiche bancarie e all'accertamento, e alle opzioni a disposizione dei contribuenti per difendersi dalle pretese dell'amministrazione finanziaria.

## GRUPPO EDILI

## Valore ambiente

**A**mbiente non inteso come elemento statico bensì come componente dinamico da valutare per migliorare la qualità della vita. E' questo il concetto che il gruppo edili dell'associazione industriali di Udine presieduto dall'architetto Marco Sostero vuole diffondere attraverso la costituzione della commissione ambiente. La commissione, appena istituita, sarà guidata da Eddy Tomat, della Tomat spa di Tolmezzo, e composta dagli imprenditori Angelo Calligaris, Giovanni Cicuttin, Aurelio Copetti, Vante Di Piazza, Roberto Zanon e Raffaele Zodio. Tomat anticipa le linee di indirizzo: "Partiremo da un esame delle problematiche inerenti il ciclo produttivo delle nostre

aziende per poi passare, di concerto con gli altri gruppi facenti capo all'Assindustria friulana e con la Confindustria regionale, ad una proposta di modifica degli assetti normativi e regolamentari in campo ambientale. L'obiettivo, attraverso un dialogo propositivo con l'amministrazione regionale e quelle provinciali, è quello di trovare soluzioni condivise e migliorative della situazione vigente". "Il settore ambientale - è il commento del capogruppo degli edili Sostero - riveste un ruolo strategico all'interno del comparto delle costruzioni. I nostri associati ora sanno che con l'istituzione di questa apposita commissione avranno un punto di riferimento dove sottoporre i loro problemi".

## MEETING A MAIANO

## L'etica d'impresa

**"V**alore e valori della nuova impresa verso la responsabilità sociale": questo è stato il tema trattato nel corso del convegno che si è tenuto a Majano a cura dell'associazione Nostro Domani "Pontello Valentino" e dello studio udinese Eupragma. E' possibile, oltre che profittevole, promuovere il successo economico in un contesto di crescita sostenibile, riuscendo a innovare il modo di fare business mediante la responsabilità sociale. Alla base vi devono però essere valori orientati a dare continuità ai risultati, ovvero reciprocità, solidarietà, giustizia, spirito di gruppo, profonda fiducia nella persona: questo è stato il pensiero comune. "La respon-

sabilità sociale - ha detto Edi Snaidero, presidente e amministratore delegato del gruppo Snaidero - non si propone come addizionale rispetto al funzionamento dell'azienda. E' un approccio che pervade l'azienda e ne modella l'organizzazione e i meccanismi operativi, sullo sfondo di una concezione etica della comunità". Il successo economico garantisce utili risultati, il successo sociale ne dà continuità, a vantaggio di tutti i molteplici portatori d'interesse. "La responsabilità sociale - ha ricordato Giovanni Fantoni - quale capacità di riconoscere utilità ai soggetti esterni che interagiscono con l'industria, rappresenta il modo per rafforzare il ruolo positivo dell'industria sul territorio".

## COMMERCIO

Sull'apertura festiva dei negozi Confcommercio, alleata coi sindacati, alza il tiro

# La domenica siamo chiusi

Da Pozzo: "La palla passa al Consiglio regionale? Faremo in modo di convincerlo"



logia del cittadino che, anziché dedicarsi agli svaghi, ai familiari, a una più generale "cultura" della vita, si vede spesso costretto a trascorrere in asettiche aree commerciali il proprio tempo libero nel tradizionale giorno di festa".

E' un modello americano, questo, che mal si adatta alla nostra cultura e alle nostre tradizioni e che sarebbe assai negativo adottare. "Il friulano ha sempre saputo apprezzare e rivalutare il tempo non lavorativo - dice ancora Da Pozzo - e spero che le nuove generazioni possano continuare a farlo. Comportamenti diversi vanno assolutamente frenati. Ma c'è anche un ragionamento di tipo economico da fare. Il diritto al riposo domenicale è un valore aggiunto in fatto di qualità e professionalità, che rischiano di essere messe in discussione da un'attività lavorativa sette giorni su sette: la stanchezza diventerebbe in fretta vero e proprio stress psicofisico. Per tutti questi motivi insisteremo perché il legislatore regionale esca dal banale luogo comune del "chi più è aperto, più vende", favorendo invece la qualità di vita degli utenti".

La Regione insiste ma noi non molliamo. Anche se si espone il presidente Riccardo Illy in persona. Il tema è troppo importante per non continuare a mantenere, coerentemente, le nostre richieste. Le aperture domenicali vanno limitate a quelle previste dalla Bersani: le quattro di dicembre più altre otto distribuite nel corso dell'anno".

Giovanni Da Pozzo, presidente provinciale di Confcommercio, conferma che l'associazione, sul tema di orari e aperture domenicali, intende continuare la sua battaglia: "La palla passa al Consiglio regionale? Faremo in modo di convincere l'assemblea legislativa con motivazioni che sono largamente condivise da tutti gli altri sindacati, dagli operatori, siano datori di lavoro che dipendenti, dalla Chiesa cattolica e pure da tanti cittadini".

Lazione diventa dunque "politica": dopo il patto siglato con Cgil, Cisl e Uil che vincola alla Bersani le aperture del prossimo biennio, Confcommercio si prepara al confronto con chi, in aula, sarà chiamato

ad approvare la riforma sul commercio: "Una riforma che ha un impianto che ci soddisfa - commenta Da Pozzo -, ma che va assolutamente rivista su un aspetto che rischia di incidere negativamente sia dal punto di vista economico, visto il perdurante calo dei consumi, sia da quello sociale. O l'educazione delle famiglie al rispetto del giorno di festa, indipendentemente dal credo religioso, la vogliamo fare al-

l'interno di un centro commerciale?".

La domenica lavorativa creerebbe infatti forti disagi, "ai nostri lavoratori - dice ancora il presidente di Confcommercio provinciale - come alle nostre imprese familiari. Qualche consumatore potrebbe essere contento di trovare i negozi sempre aperti ma, se la vediamo da questo punto di vista, anche gli operatori commerciali potrebbero pretendere di ac-

cedere alla pubblica amministrazione anche di domenica. Non mi pare proprio che sia così".

"La domenica è il giorno del riposo e della famiglia", sottolinea ancora Da Pozzo. "Modificarne le caratteristiche sarebbe un atto grave nei confronti della qualità della vita di una persona. L'assenza di regole, purtroppo, sta esasperando la situazione nel settore commerciale, rendendo particolarmente dif-

ficile gestire l'attività e, di conseguenza, i rapporti con il personale, il più prezioso collaboratore per l'imprenditore. Non è possibile che, in una fase di così grave stagnazione, in un territorio come il nostro privo di sensibili flussi turistico-commerciali, si viva una situazione di aperture domenicali selvagge, aumentando i costi gestionali (che poi si riflettono sul prodotto) e, fatto ancora più grave, modificando la psico-

## BENZINAI

## Un grazie a Berlusconi



Anche in Friuli, area particolarmente sensibile anche per la posizione confinaria, il gruppo dei gestori degli impianti di distribuzione carburanti aderenti a Confcommercio manifesta la sua soddisfazione per la previsione contenuta nella Finanziaria statale 2006 - del rinnovo del bonus fiscale alla categoria. "Soddisfazione - commenta Bruno Bearzi, presidente provinciale del gruppo - perché la misura contenuta nelle linee guida pro-

lunga anche al prossimo anno gli effetti del provvedimento legato alla legge 350 del 2003, che altrimenti avrebbero avuto effetto solo fino al 2005".

La novità rispetto agli anni scorsi è che il governo è intervenuto con particolare tempestività. "Questa volta, infatti - dice ancora Bearzi -, il provvedimento, su sollecitazione delle associazioni di categoria, ha scongiurato il ricorso allo sciopero, così come accaduto in tutte le occasioni precedenti".

La conferma del bonus fiscale contribuisce, tra l'altro, a contenere la tensione sui prezzi del carburante.

Ora però l'auspicio, e la richiesta della categoria, "è che il bonus assuma una connotazione strutturale".

Un riconoscimento dovuto a lavoratori che di fatto "svolgono un ruolo di esazione di entrate fiscali per lo Stato, pur in una situazione di perdurante sofferenza rispetto all'evoluzione del settore e alla questione dei prezzi".

## AMBULANTI

## E un grazie a Bertossi

Novità importanti per il comparto dei commercianti ambulanti (400 in regione) all'interno del testo unico del commercio. Su tutte, quella dell'inserimento del settore all'interno della "grande famiglia" del commercio. "Attualmente - precisa il presidente della Fiva regionale Renato Marcigot -, gli ambulanti sono soggetti alle regole della legge 112. Essere tenuti in considerazione nel Testo Unico ci fa enorme piacere. Questa legge ha poi il grande merito di fare chiarezza e di puntare alla semplificazione". Il giudizio positivo arriva anche quando i commercianti ambulanti vengono chiamati a nuovi adempimenti. "Non si tratta di un peso, ma di una legittima richiesta di qualità e professionalità". Marcigot fa riferimento alla necessità, anche per gli ambulanti, di possedere un certo numero di requisiti e, in caso di contrario, di doverli "conquistare" attraverso specifici corsi: "E' un buon modo - aggiunge il presidente regionale della Fiva - per riqualifi-



care il settore del commercio dopo un decennio di massima liberalizzazione". E ancora nel Testo c'è spazio per un'altra novità importante, quella delle fiere regolate da una concessione quinquennale. "La nostra richiesta era stata per una concessione decennale - spiega Marcigot - ma il risultato ottenuto è comunque di grande rilievo perché serve a dare maggiore sicurezza al comparto. Condividiamo anche i riferimenti agli aspetti igienico-sanitari a tutela dei consumatori e l'obbligo

per i Comuni di rendere noti, con almeno trenta giorni di anticipo, gli aventi diritto alle manifestazioni fieristiche". Infine, quella che Marcigot definisce "la chicca". "Si stabilisce - precisa - che i Comuni, mediante apposite convenzioni, possono dare in concessione la gestione di mercati e fiere ai Cat o ai loro centri di coordinamento. Un passaggio di cui il sindacato va fiero: la categoria è pronta a gestire questa nuova responsabilità e a mettere in pista progetti innovativi".

## AGRICOLTURA

Flessione dei prezzi e problemi sanitari hanno messo in ginocchio il settore cereali

# Fuga dalla monocoltura

La Coldiretti chiama tutti gli operatori a fare sistema per riguadagnare il mercato



Le produzioni di cereali e di soia in provincia di Udine stanno vivendo momenti di difficoltà a causa della flessione dei prezzi di mercato e dell'intervento comunitario. Anche su questo comparto, inoltre, pesa il rischio concreto di crisi legate a problemi sanitari, come ad esempio le micotossine, e di pericolosi parassiti, quali la diabrotica del mais che si è manifestata negli ultimi anni e rappresenta un ulteriore elemento di preoccupazione per gli agricoltori. Da qui è partita la Coldiretti di Udine per ripensare il settore cerealicolo e lanciare un progetto di trasparenza che coinvolga gli essiccatoi cooperativi della provincia.

Se ne è parlato nel corso di un incontro, voluto da Coldiretti, tra i propri dirigenti che operano negli essiccatoi cooperativi per fare il punto sulla situazione e progettare nuove iniziative. Le politiche attuate dall'Unione Europea negli ultimi decenni hanno favorito l'estendersi della monocoltura del mais che rappresenta, in superficie, più del 50% della superficie agricola utilizzabile della provincia di Udine. La riforma della politica agricola comunitaria elaborata

## SUPERFICI COLTIVATE IN PROVINCIA DI UDINE

	Superficie totale (ha)	Produzione per ha (q)	Produzione totale (q)	Produzione raccolta (q)
Cereali	81.852	63,0	5.160.500	5.160.500
Frumento in complesso	4.000	47,6	190.500	190.500
Frumento tenero	3.500	46,3	162.000	162.000
Frumento duro	500	57,0	28.500	28.500
Orzo	3.500	42,0	147.000	147.000
Avena	150	40,0	6.000	6.000
Riso	2	0,0	0	0
Mais	74.000	65,0	4.810.000	4.810.000
Altri cereali	200	35,0	7.000	7.000
Coltivazioni industriali	18.375	144,7	2.658.545	2.437.811
Semi oleosi	15.290	23,0	351.130	351.130
Colza	180	20,0	3.600	3.600
Girasole	350	23,0	8.050	8.050
Soia	14.760	23,0	339.480	339.480
Barbabietola da zucchero	3.085	747,9	2.307.415	2.086.681

dal commissario europeo Franz Fishler, che ha preso avvio il 1° gennaio 2005, ha l'obiettivo di orientare maggiormente le imprese agricole verso il mercato. Gli agricoltori dovranno quindi essere sempre più attenti alla "redditività", sia delle colture tradizionali sia delle produzioni nuove o alternative.

Lo scenario che si propone agli imprenditori è sicuramente difficile, ma anche ricco di opportu-

rità da cogliere. Ci sono ancora importanti spazi ed azioni possibili, infatti, per migliorare la redditività di queste produzioni. In questo contesto la scelta per un'agricoltura Ogm-free, secondo la Coldiretti di Udine, non è un'opzione dal carattere idealistico, ma rappresenta una decisione con un forte contenuto economico per un modello produttivo di qualità. In primo luogo, secondo Coldiretti, è indispensa-

bile "fare sistema" tra essiccatoi cooperativi e Consorzio Agrario, elaborando iniziative per la gestione del prodotto, per programmare la produzione, per segmentare l'offerta (ovvero differenziare produzioni per tipologia e qualità), per l'acquisto collettivo di mezzi tecnici.

Importante è anche il rafforzamento dei rapporti con gli associati, attraverso un processo che porti ad uniformare con estrema

(Su un'area agricola complessiva utilizzabile di 145 mila ettari. Dati Istat aggiornati al 7 settembre 2005)



opera di enti terzi e la definizione di un'unica tabella di ragguglio per calcolare in modo uniforme le rese e i costi di essiccazione. "Bisogna recuperare il valore aggiunto del prodotto che, dopo essere stato essiccato e stoccato in Friuli, viene conferito fuori regione per essere trasformato e poi riacquistato dai nostri molini", spiega Daniele Castagnaviz, presidente della cooperativa cerealicola Vieris di Castions di Strada che conta 800 mila quintali di prodotti lavorati, 600 mila di capacità di stoccaggio, 700 mila di mais prodotto nel 2004, 75 mila di orzo, altrettanti di frumento e 500 mila di soia. "Mediamente il nostro mais - prosegue Castagnaviz - con questi passaggi perde 4 euro a tonnellata che si potrebbero recuperare se la trasformazione avvenisse in loco, evitando il rincaro e le spese di trasporto".

Una delle soluzioni potrebbe essere quella di utilizzare il mangimificio del Consorzio Agrario che, in un'integrazione più forte con le cooperative cerealicole, permetterebbe di mantenere in regione la trasformazione del prodotto e recuperare quel valore che va perduto nella vendita agli intermediari.

## OPERAZIONE SICUREZZA CON LE ETICHETTE

# Pollo pazzo non passerà

Dal 17 ottobre su tutte le confezioni di pollame e prodotti derivati vige l'obbligo di indicare in etichetta il Paese d'origine, quindi la provenienza dell'animale e il lotto, la data e lo stabilimento di macellazione. Un passo in avanti importante a tutela dei consumatori, secondo Coldiretti, dopo che nel 2002 era stata introdotta in Europa l'etichettatura di origine della carne bovina per combattere l'emergenza mucca pazza. Il provvedimento è sicuramente una garanzia di trasparenza in più in un momento di grave crisi per il settore avicolo, minato dai casi sospetti di influenza aviaria.

Ma, è stato ribadito da esperti e addetti ai lavori, in Italia l'allarme è del tutto ingiustificato e ha come conseguenza soprattutto un grave danno economico per il comparto.

La paura della pandemia ha infatti avuto effetti negativi sui consumi



che hanno subito cali fino al 50%. "Il crollo dei consumi di carne di pollo nel nostro paese è la conseguenza diretta di una cattiva informazione e di una grande confusione - sottolinea Daniele Paolini, titolare dell'azienda avicola "Ai Tigli" di Pavia di Udine che produce circa 55 mila polli a ciclo e 20 mila faraone per il periodo natalizio -.

I consumatori devono sapere che i nostri polli sono sicuri al 100%. Sono sot-

toposti a continui controlli da parte dei servizi veterinari, prima e dopo la macellazione, e vengono nutriti con un'alimentazione adeguata e garantita.

La cottura a 80° della carne elimina ogni rischio, salmonella compresa". Si dunque al consumo di polli nostrani, perchè in Friuli, così come nel resto dell'Italia, la produzione è assolutamente sicura e rispondente alle norme europee. Inoltre, se da un lato l'informazione ecces-

sivamente allarmista ha fatto crollare i consumi, dall'altro la stagnazione delle vendite ha favorito una riduzione dei prezzi di circa il 20%.

"La situazione del settore è grave - prosegue Paolini -. Basti pensare che i miei polli vengono pagati dai 32 ai 36 centesimi al chilo, mentre produrli mi costa 55-58 centesimi al Kg. Speriamo che il mercato si riprenda con l'etichetta obbligatoria".

Le categorie considerate a rischio di contagio sono quelle degli addetti al settore avicolo, veterinari, allevatori, trasportatori e macellatori che potrebbero entrare in contatto con uccelli infetti o morti di influenza aviaria in altre aree del mondo.

In Italia però, assicurano gli esperti, le misure di controllo della malattia sono all'avanguardia e i controlli negli allevamenti sono estremamente efficaci ed innovativi.

## SUCCESSO A BRA

# Slow Cheese



Successo per i formaggi del Friuli a Cheese 2005, la fiera internazionale di slow food svoltasi a Bra, in Piemonte. Il Friuli era presente con uno spazio di 100 mq organizzato da Agra Promo, dove i formaggi venivano proposti dagli chef e serviti, a scelta, al naturale o "in caldo". Nei quattro giorni della manifestazione, dalla cucina del Friuli, sono usciti oltre 1.500 piatti mentre l'enoteca regionale ha "vuotato" più di 300 bottiglie (grande ri-

chiesta per il Tocai). I cuochi preparavano a getto continuo: frico e polenta; gnocchetti di patate in cestino di frico con crema di Montasio e cjalzons con la ricotta affumicata. Chi, invece, preferiva un assaggio al naturale, poteva scegliere tra il "piatto Carnia" con formadi frant, ricotta affumicata e varie tipologie di Latteria di montagna e il "piatto Montasio", con gli assaggi delle tre stagionature del formaggio a Dop, il Tabor e il formadi salât.

## ARTIGIANATO

Dal 18 al 21 novembre artigianato in mostra alla classica fiera udinese del regalo

# Il Natale fatto a mano

Confartigianato presente con una selezione di botteghe friulane al top della qualità



senza di una mostra di incisioni di grandi artisti che darebbe visibilità a questa antica tradizione locale e lustro alla manifestazione. A questa edizione di Idea Natale parteciperanno, infine, oltre ad una decina di aziende della regione del settore orafa, le aziende artigiane Arte Viva di Udine (tessitura con telaio, tappeti ed arazzi da arredamento); Mosolo Pelletterie di Nimis (borse in pelle); La Bottega delle Idee di Palmanova (oggetti di arredo casa, tovaglie, addobbi); Gianna Liani di Tavagnacco (creazioni artistiche); Jais di Roberta Denotarpietro di Basiliano (bijoux in argento); Il Fiore dipinto di Tarvisio (restauro e decorazione mobili di legno); Legatoria Ciani di Tavagnacco (legatoria artistica); Bima di Serafin Manuela di Tarcento (lavorazione del feltro per arredo, abiti, decoro); Faggian Gianni di Forgaria (produzione orologi in legno); Ceramiche artistiche Della Mora Luciana di Codroipo (produzione ceramica); Pasticceria Triestina Ulcigrai di Muggia (pasticceria di antica tradizione triestina).

In Fiera il Natale arriva prima. Dal 18 al 21 novembre il regalo ideale lo trovi infatti a Idea Natale. Con oltre 300 espositori italiani ed esteri, Idea Natale è la più importante e attesa fiera del regalo natalizio e dell'artigianato rivolta al grande pubblico. L'indice di gradimento delle ultime edizioni è salito a oltre 40.000 visitatori provenienti da Triveneto, Austria e Slovenia grazie a un'offerta ricca, originale e di qualità che incontra il favore e anticipa il gusto del pubblico orientandolo nella non sempre facile scelta del regalo.

I visitatori avranno a disposizione 4 giorni per trovare tutto ciò che si potrebbe desiderare viaggiando in Italia e all'estero e per conoscere le tradizioni culturali dell'artigianato proveniente oltre che dal Friuli e dalle altre regioni italiane anche da Austria, Polonia, Repubblica Ceca, Repubblica Slovacca, Romania, Slovenia e Ungheria. Molte saranno quindi le aziende presenti ad Idea Natale in rappresentanza dei seguenti settori: artigianato artistico (produzioni in ceramica,

vetro, legno, argento, metallo e pietra, mosaico), oreficeria artigianale, decorazioni e accessori per la casa, addobbi natalizi e presepi, strenne alimentari e dolci natalizi, libri e articoli di cartoleria, giochi e giocattoli, prodotti e materiali per l'hobbistica creativa e il fai-da-te femminile. Idea Natale non offrirà però solo la possibilità di scegliere in tempo il miglior regalo, ma sarà anche occasione per prendere parte ad una serie di eventi. In particolare all'oro, alle gemme e alle tecniche di lavorazione che fanno di un gioiello un'opera d'arte unica e irripetibile, Idea Natale riserverà un evento nell'evento,

la mostra d'arte orafa che sarà allestita al padiglione 8, dove gli artigiani del settore esporranno le loro migliori produzioni.

Con Idea Natale è infatti l'artigianato che si mette in vetrina. Il successo che di anno in anno si consolida attorno a questa manifestazione si combina, infatti, con l'obiettivo di promuovere l'artigianato, antico binomio di "passione & affari". Saranno una dozzina le botteghe artigiane di Confartigianato che parteciperanno all'edizione 2005. Ad annunciarlo è lo stesso presidente provinciale Carlo Faleschini che si congratula con gli organizzatori e soprattutto con il gruppo dell'artigianato artistico di Confartigianato sempre più impegnato e qualificato. In particolare le imprese appartenenti al gruppo dell'artigianato artistico, coordinato da Licia Cimenti, sono interessate ai processi di crescita ed alla ricerca di qualità, consapevoli che solo attraverso questi meccanismi si possono combattere le battaglie di oggi che si chiamano globalizzazione, costi bassi della manodopera in ampie parti dell'emisfero, hobbismo, ecc.. A queste sfide l'artigianato locale, spesso di dimensioni aziendali piuttosto ridotte, può quindi rispondere solo con la qualità, l'originalità e la professionalità ed Idea Natale,

da questo punto di vista, è un'occasione per la crescita dell'intero settore. La 12 aziende artigiane regionali saranno ospitate nei padiglioni 4 e 6. "Questa rassegna - ha sottolineato Faleschini - è un importante momento per la nostra associazione sia per consolidare la già ottima collaborazione con Udine Fiere, da sempre sensibile alle esigenze del nostro comparto, sia per impreziosire con i prodotti artigianali un appuntamento di grande richiamo". Confartigianato sta organizzando anche la partecipazione della categoria orafi. Fra i progetti, invece, ancora in fase di valutazione, quello relativo alla pre-

## ACCORDO CON L'UNIVERSITÀ

# L'artigianato in cattedra

Una cattedra dell'artigianato all'Università di Udine. E' questa la grande novità scaturita dall'incontro tenutosi nei giorni scorsi e che ha visto per protagonisti il rettore, Furio Honsell, e Confartigianato Udine. "Le proposte formulate da Confartigianato - ha detto Honsell, affiancato dalla professoressa Cristiana Compagno - danno la percezione netta che questa nostro Friuli ha risorse, competenze, professionalità e voglia di fare, armi queste che consentiranno all'artigianato e alla piccola impresa, che rappresentano la maggior parte del tessuto economico e produttivo, di superare questa grave crisi strutturale".

Ma quali sono le richieste avanzate da Confartigianato e segnatamente dal presidente Carlo Faleschini e dal vice direttore Gian Luca Gortani? L'istituzione di un insegnamento e contestuale attivazione di un percorso formativo focalizzato sulle specificità ed i fabbisogni delle imprese



Scuola di artigianato. Nelle foto in alto, immagini dell'edizione 2004 di IdeaNatale

artigiane e delle piccole medie industrie; la collocazione dello "sportello innovazione di Confartigianato" nel Parco scientifico e tecnologico di Udine; la partecipazione diretta, anche finanziaria, dell'associazione all'attività del parco di ricerca; l'identificazione di una specifica linea di ricerca applicata, nell'ambito dell'operatività del Parco, incentrata su un tema di particolare interesse per le opportunità di sviluppo

della filiera del legno-mobiliare; ed infine l'appoggio alla richiesta di Confartigianato alla Regione di applicare anche in Friuli Venezia Giulia la legge Biagi almeno nella parte che disciplina i contratti di apprendistato collegati a percorsi di formazione universitaria. Accolte le richieste, Honsell e Compagno hanno già fissato degli incontri operativi con Confartigianato per concretizzare i cinque punti.

## A UDINE E IN ALTO FRIULI

# Nuovo Cna

### Autotrasporto

## Bisonti in fuga

"Bisonti" in fuga: negli ultimi cinque anni nel settore dell'autotrasporto è scomparso, in Friuli Venezia Giulia, il 5,9% delle imprese. Una percentuale che sale nella provincia di Udine, dove si arriva a un meno 8,7%. I dati sono stati resi noti dal capocategoria di Confartigianato trasporti, Pierino Chiandussi, nel corso della recente assemblea regionale a Villa Manin. Oggi le imprese in Friuli Venezia Giulia sono all'incirca 3.000, con 12.000 addetti.

In termini assoluti, nel solo ultimo anno la perdita di imprese è stata rispettivamente di 28 unità in regione e di 20 in provincia di Udine. La perdita di addetti - ha detto Chiandussi - può essere stimata in diverse centinaia.

Denis Puntin è stato confermato alla presidenza della Cna provinciale di Udine. La nomina è avvenuta al termine della decima assemblea elettiva. Confermato anche il vice-presidente vicario Carlo Tudech. Più ricerca anche nelle imprese artigiane: questo è il messaggio ribadito dalla Presidenza della Cna nel corso dell'assemblea. "Dobbiamo registrare la perdurante difficoltà da parte delle aziende artigiane e piccole imprese ad accedere a queste risorse. Aspettare l'intervento della sola mano pubblica non è però giusto. Anche noi imprenditori dobbiamo reinvestire in ricerca".

La presidenza ha poi dichiarato di condividere l'obiettivo di Bertossi di realizzare l'aggregazione dei 15 Congafi esistenti. Lo stesso assessore regionale ha poi dichiarato. "Nella prossima finanziaria regionale non verranno penalizzati i comparti economici. Le risorse resteranno pressoché simili".

Dal canto suo l'assessore provinciale Fabrizio Ci-

golot ha scattato una fotografia dell'artigianato in provincia. "Tre aziende su quattro non assumono. E' una realtà complessa che di unità di intenti". Infine il discorso del presidente nazionale, Ivan Malavasi il quale ha evidenziato come in epoca di globalizzazione "devono cambiare le imprese, ma anche i nostri enti pubblici. Sono sospettoso quando sento la volontà di creare nuovi organismi ed invece non si semplifica l'esistente".

L'elezione di Puntin giunge a pochi giorni di distanza dall'assemblea generale della Cna - Alto Friuli durante la quale è stato eletto nuovo presidente Delio Strazaboschi. Nel suo breve intervento, Strazaboschi ha avanzato un'idea di impresa cui spetta integrare la propria essenza economica con le finalità collettive della società; un'impresa che, tramite Cna, sia capace di esercitare influenza politica e, soprattutto, di farsi carico di nuove responsabilità sociali, stimolando la cooperazione e la mobilitazione del territorio montano.

## COOPERAZIONE

Doppia iniziativa della cooperativa Cramars di Tolmezzo per l'occupazione in montagna

## Risorse umane in Carnia

La necessità di innovare sempre le proposte in un mercato del lavoro contingentato

di Alessia Pittoni

**S**ostenere l'occupazione in Carnia offrendo opportunità formative complete e appositamente pensate in base alle necessità del territorio. E' questa la mission della cooperativa Cramars di Tolmezzo, che ha recentemente proposto due diverse iniziative, il corso "Competenze minime nei processi di assistenza alla persona", nato per soddisfare le domande crescenti per quanto riguarda l'attività di assistenza agli anziani e per favorire l'occupazione femminile, e i "Corsi di adde- to alla lavorazione del legno", pensati per rispondere alla domanda di personale specializzato nel comparto legno. Ad illustrare l'attività di Coop Cramars è il presidente Vanni Treu.

**Signor Treu, come state agendo per sostenere l'occupazione in Carnia?**

"Uno dei nostri principali obiettivi è quello di far incontrare domanda e offerta sul mercato del lavoro, for-



mando del personale che possieda le capacità richieste dalle aziende del territorio. Per fare questo stiamo attuando una politica di certificazione delle competenze: da un anno e mezzo, infatti, la nostra cooperativa rilascia, a coloro che seguono determinati corsi, un portfolio formativo che indica la quali-



fica e le specifiche abilità acquisite e che permette al lavoratore di essere una risorsa immediatamente spendibile sul mercato del lavoro".

**Stiamo vivendo un cambiamento nella metodologia delle proposte formative?**

"Vi è la tendenza, a livello nazionale, a costruire percorsi didattici secondo le u.f.c., ovvero unità formative capitalizzabili; questo significa raggruppare le competenze dei soggetti in un portfolio in grado di identificare immediatamente le abilità di ciascuno. In regione non siamo i soli ad attuare iniziative

di questo tipo, ma siamo gli unici a lavorare sull'intero percorso formativo, consegnando agli iscritti il resoconto finale delle competenze".

**Come sta rispondendo il territorio?**

"A livello generale l'adesione alle nostre proposte formative è molto buona proprio grazie a questo approccio innovativo: le persone che hanno frequentato i corsi si rendono conto di aver acquisito la capacità di "saper fare" e di avere, quindi, più opportunità dal punto di vista occupazionale. Per l'impresa, poi, una risorsa umana con le competenze adeguate è economicamente vantaggiosa perchè diventa produttiva in tempi brevi".

**Il presidente di Cramars Vanni Treu con l'assessore regionale Cosolini. A sinistra, "Verso il paese", olio di Ugo Pellis. Accanto al titolo, una vecchia foto di cramars in Carnia**

**Qual è, a suo parere, la leva di sviluppo del territorio?**

"Una delle condizioni indispensabili per la crescita dell'Alto Friuli è data dal desiderio di conoscenza delle persone. Il sapere, infatti, è l'elemento fondamentale per poter offrire un lavoro sempre più qualificato e ad alto valore aggiunto, e per ottenere lo sviluppo dell'area montana".

**Coop Cramars è stata premiata, nei mesi scorsi, in occasione di Friuli Innovazione 2005. Per quale progetto?**

"Per Webus, un'aula informatica mobile, fornita di 12 postazioni con computer; un modo per portare le nostre offerte formative anche agli abitanti delle località più emarginate dell'Alto Friuli. I corsi organizzati hanno ottenuto notevoli riscontri, permettendo a circa 200 persone delle vallate della Carnia di prendervi parte e svolgendo, così, una funzione sociale oltre che formativa".

## 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  
PRODUZIONE GELATO  
IN BRASILE

Azienda italo-brasiliana ricerca partner per la produzione di gelato artigianale in loco. Buone possibilità di sviluppo in franchising. (Rif. 2005.10.01)

RICHIESTA CARNI FRESCHE  
DAL PORTOGALLO

Dal Portogallo richiesta di fornitura carne fresca (pollo, tacchino, maiale, manzo). (Rif. 2005.10.02)

## EDILIZIA

OFFERTA TURCA  
DI MARMO

In Turchia offresi marmo e travertino, prodotti di marmo tagliato, agglomerati. (Rif. 2005.10.03)

## LEGNO/ARREDO

## LEGNO PER LA CINA

Azienda cinese della provincia del Fujian ricerca forniture di MDF, impiallacciato e legno compensato. Disponibile cooperazione a lungo termine. (Rif. 2005.10.04)

MATERIE PLASTICHE  
IN MACEDONIA  
CON MATERIE PRIME  
PER IMBALLI

In Macedonia produttore di imballaggi in polipropilene e

politilene cerca materia prima plastica per propria attività. (Rif. 2005.10.05)

## MECCANICA

TUBI IN RAME  
PER LA TURCHIA

Domanda turca di tubi in rame. (Rif. 2005.10.06)

COOPERAZIONE  
AUSTRIACA  
PER COMPONENTI  
IN ALLUMINIO

Azienda austriaca specializzata nel trattamento, piegatura di profili e lamiera in alluminio cerca cooperazione. (Rif. 2005.10.07)

## SERVIZI

SERVIZIO TRADUZIONI  
OFFRESI

Dall'Austria offresi servizio di traduzioni formato elettronico e cartaceo in tedesco, italiano e inglese. (Rif. 2005.10.08)

## VARIO

TECNOLOGIA  
DALLA SLOVENIA

Società slovena offre soluzioni RFID e codici a barre, attrezzature scanning ed etichettatura, programmi e soluzioni per stampa etichette. (Rif. 2005.10.09)

OFFERTA SERVIZI  
LABORATORIO DENTALE

Laboratorio dentale offre ser-

vizi per protesi fisse e mobili. (Rif. 2005.10.10)

IN AUSTRIA RICERCA  
AGENTI/RAPPRESENTANTI

Ricerca in corso per agenti e rappresentanti per bigiotteria su base magnetica, cosmetici e prodotti per il wellness, prodotti per la cura e l'estetica delle unghie, frese e torni, rulli trasportatori, rezinzioni in materiale plastico a moduli componibili. (Rif. 2005.10.11)

PARTENARIATO SETTORE  
FARMACEUTICO

In Tunisia offerta di partenariato da società privata per consulting farmaceutico, promozione e informazione scientifica, studi di mercato. (Rif. 2005.10.12)

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



## EUROAPPALTI

Selezione di gare d'appalto aperte a tutte le piccole e medie imprese dell'Unione Europea pubblicate nell'apposito spazio della Gazzetta Ufficiale UE serie S.

## GRECIA - ATENE

## GIOCATTOLE

Appalto per fornitura giocattoli. Termine per il ricevimento delle offerte: 01.12.2005, ore 10.00. Lingua o Lingue: greco.

## REGNO UNITO

## LIVINGSTON

**MATERIALI DA COSTRUZIONE**  
Appalto di fornitura materiali da costruzione. Termine per il ricevimento delle offerte: 05.12.2005, ore 12.00. Lingua: inglese.

## LITUANIA - VILNIUS

MACCHINARI  
PER IMPIEGHI SPECIALI  
E LORO PARTI

Appalto di fornitura macchinari per impieghi speciali e loro parti. Termine per il ricevimento delle offerte: 05.12.2005, ore 10.00. Lingua: lituano.

## CROAZIA - ZAGABRIA

**SERVIZI INFORMATIVI**  
Appalto di fornitura soluzioni chiavi in mano, applicazioni, installazione e formazione sistemi informativi per la Polizia di frontiera. Termine per il ricevimento delle offerte: 05.12.2005, ore 10.00.

GERMANIA  
OLDENBURG

## CAFFE'

Appalto di fornitura caffè. Termine per il ricevimento delle offerte: 06.12.2005, ore 14.00. Lingua: tedesco.

## INFO NEWS

## ROMANIA

Aiuti europei per la Romania e Bulgaria. Il Parlamento Europeo ha approvato un aiuto finanziario di 44,3 miliardi di euro per la Romania e la Bulgaria nei primi 7 anni dopo l'adesione all'Unione Europea.

La Romania riceverà 31,5 miliardi di euro e la Bulgaria 12,8 miliardi.

Dal totale, 22,6 miliardi di Euro sono destinati alle riforme strutturali, 16 Miliardi di Euro al settore agricolo, 3,5 miliardi agli affari interni e 919 milioni alla costruzione delle infrastrutture amministrative necessarie. (Fonte: Associazione Imprenditori Italiani in Romania, www.aiir.ro).

## CROAZIA

L'avvio dei negoziati per l'adesione UE porterà più investimenti stranieri. Secondo una valutazione generale degli economisti della Hypo Alpe-Adria Bank l'avvio



dei negoziati per l'adesione alla UE dovrebbe favorire il flusso di investimenti stranieri verso la Croazia.

E' stato inoltre rilevato che i finanziamenti derivanti dai fondi di preadesione dovrebbero accelerare il ritmo delle riforme in atto nel Paese: in particolare nella sanità e nel settore giudiziario. (Fonte: ICE, Zagabria)

## SLOVENIA

I manager sloveni guardano all'espansione verso i mercati esteri. I manager di alcune tra le maggiori aziende slovene sostengono che le attività imprenditoriali devono espandersi all'estero, se vogliono affrontare la crescente concorrenza.

Gli aspetti negativi del non diventare internazionali sono maggiori dei rischi associati al fare affari all'estero.

Questa la conclusione di un dibattito avvenuto nell'ambito di una conferenza organizzata la scorsa settimana a Lubiana dalla Facoltà di Scienze sociali, in occasione della pubblicazione del World Investment Report dell'ONU.