

# Udine Economica

Mensile di attualità economica politica e culturale edito dalla Camera di Commercio di Udine - Dicembre 2000 - N. 11



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 19 Febbraio 1984

Spedizione in Abbonamento Postale - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 Friuli di Udine

Taxe percue - Tassa riscossa 33100 Udine - Italy Pubblicaletto interiore al 70%

Per la pubblicità rivolgersi a: Centro di documentazione della CCIAA di Udine Telefono 0432-273242-3



## Torna la figura della Regione "chioccia"

Sotto le sue ali vuole di tutto anche di più

di Ulisse

Le intenzioni, buone, erano di recuperare il tempo perduto nella passata legislatura. Ma i risultati della frenesia da commesso viaggiatore dispiegata dalla Regione nel campo della promozione commerciale richiamano più l'immagine dell'elefante dentro un negozio di cristalli che il portafoglio ordini di una società di trading. Non paga di avere accresciuto gli enti - secondo un principio biasimato in letteratura perfino da Tommaso d'Aquino, "entia non sunt multiplicanda" -, oggi pretende di riportare nel suo cortile quanti, a suo insindacabile giudizio, vede razzolare nelle immediate vicinanze. Senza distinzione; secondo una visione neocentralista della Regione chioccia, messa a fuoco con nessun altro progetto che quello di far dimenticare le eventuali magre del recente passato, rilegittimandosi come soggetto di iniziativa. Buona intenzione ma... Dopo il Wtc (World Trade Center) che ha "sparato" in ogni angolo del globo con spesa ampia ed esiti modesti; dopo il Mediocredito che vorrebbe privatizzare addirittura elevando la "golden share" al 51%; adesso è la volta della Fiera di Udine, sul cui futuro assetto la Regione ha allungato un'ipoteca proprietaria del solito 51%. La sortita regionale ha preso di controbalo quanti a Udine stavano definendo l'annoso conflitto tra gestione e proprietà del quartiere fieristico. E chi aveva lavorato per sburocratizzare il certo non agile centauro del Cormor è servito: quale privato investirà sapendo di avere al fianco non un socio, ma un "padrone" invasivo e per giunta pubblico? A dispetto delle risposte, scontate, sembra questo il nuovo "sistema Regione" di interpretare il proprio ruolo di servizio e di sollecitazione, legittiman-

(segue a pagina 2)

## Un regalo alla città



Il mercatino di Natale

## In piazza Venerio fino al 24 dicembre

Quando pensiamo al Natale, inevitabilmente si affacciano alla mente immagini, suoni e colori che il passare del tempo non è riuscito a modificare. Natale significa ancora musiche e canti religiosi, luci soffuse e calde, angoli di città e paesi accoglienti e ingentiliti da graziosi addobbi dorati, regali, profumo di dolci tradizionali e semplici, freddo, cieli stellati e limpidi, bam-

bini sorridenti, atmosfera affettuosa, disponibilità verso gli altri. E' un mix di sensazioni, emozioni che ci riportano all'infanzia, un desiderio di dimenticare, per un poco, le quotidiane difficoltà, i problemi, le preoccupazioni. Quando pensiamo al Natale, pensiamo ai regali e ai tradizionali mercatini austriaci che da sempre sono la meta preferita dei brevi viaggi nei weekend di dicembre.

Ma quest'anno, per i friulani c'è una sorpresa: le bancarelle natalizie, ricchissime di oggetti, decori e addobbi, dolci e piccole creazioni artistiche, sono state allestite in piazza Venerio, offrendo così a chiunque la possibilità di assaporare il festoso clima natalizio fino al 24 dicembre.

Diventata in un baleno il "cuore" della città, piazza Venerio - oltre alle 20 bancarelle che offrono il meglio

della produzione artistica legata al Natale - si è trasformata anche in un gradevole contenitore per una serie di appuntamenti musicali che quotidianamente richiamano una piccola folla. Cori, giochi di prestigio, laboratori di costruzione di giocattoli e musiche tradizionali caratterizzano le giornate del mese di dicembre, contribuendo a rallegrare

(segue a pagina 2)

## La Chiesa Serba bussa alla porta della Camera

Per sollecitare il mondo produttivo

La Chiesa, impegnata nella ricostruzione "spirituale e sociale" della Serbia, bussa alla porta della Camera di commercio di Udine per sollecitare tutto il mondo produttivo locale a sostenere la rinascita economica del Paese balcanico. Ambasciatore della richiesta di aiuto e collaborazione, monsignor Stanislav Hocevar, vescovo ausiliario di Belgrado che - accompagnato dal sacerdote Vladislav Varga, rappresentante della Chiesa greco-cattolica di Kucura in Vovodina e da Bruno Chinellato della Caritas udinese - durante un incontro con il presidente della Cciaa Enrico Bertossi, ha illustrato le problematiche più urgenti che la Serbia si trova a dover affrontare.

"La prima cosa da fare - ha detto monsignor Hocevar - è offrire ai giovani serbi possibilità formative in loco, arginando così quel fenomeno di emigrazione dal Paese che sta assumendo caratteristiche decisamente preoccupanti". Il settore dell'agricoltura, secondo il prelado, è quello dove risulta indispensabile intervenire tempestivamente, seguito dall'industria.

"L'agricoltura - ha rilevato monsignor Hocevar - è rimasta molto indietro. Bisogna "importare" la vostra esperienza nel campo delle coltivazioni, dell'allevamento e della trasformazione dei prodotti, per imprimere un'accelerazione alla ripresa del settore".

Inviato accolto subito dal presidente Enrico Bertossi che ha chiesto a monsignor Hocevar e a don Varga di presentare quanto prima dei progetti di collaborazione sui quali far intervenire le aziende friulane. Il vescovo ausiliario si è infine riservato di far mettere in contatto direttamente i rappresentanti delle istituzioni e gli imprenditori serbi con la Camera di commercio.

**Attualità:**  
**Festa per la prima guida dei vini Doc friulani**

Pag. 2

**Attualità:**  
**Le risorse regionali per l'imprenditoria femminile**

Pag. 3

Premio Camia Alpe Verde	14
Rivoluzione nell'e-commerce	21
La Chaîne des Rôtisseurs	27

# Attualità

(segue da pagina 1)

dolo con i ritardi del passato. Da un po' di tempo la Regione ha appannato le credenziali "federaliste", che amava esibire, enfatizzando l'inclinazione al protagonismo accentratore, perfino a una certa qual soperchieria, come ha evidenziato nella breve ma tumultuosa parabola del Wtc. È con questa mentalità, da occupazione "manu militari", che la Regione vorrebbe imporre alla Fiera la sua attenzione? Com'è noto, a pensar male spesso ci si indovina... E prendiamo anche l'Esca: dalle ceneri di quella commissariata, ne sta rinascendo un'altra nuova di zecca, con i lustrini della "Spa", ma con i difetti di sempre, gli stessi per i quali alla prima Esa era stata staccata la spina, condannata a una lentissima agonia. Con la Regione socia al 90 e rotti per cento non si vede infatti come la sua burocrazia se ne terrà lontana e lascerà il timone agli artigiani. È questo il progetto che si vorrebbe realizzare nell'Ente Fiera?

Anche peggio, si è autorizzati a pensare. La Regione oltre il 50% significa, di fatto, la requisizione del quartiere fieristico dentro una logica che non dà affatto garanzie di equidistanza dalla Fiera di Trieste né da quella di Pordenone, e neppure di flessibilità di governo, di aderenza alla velocità del cambiamento. Pensare questo non equivale a fare un processo alle intenzioni, ma ai fatti. Quando stilava i calendari delle fiere, cosa ha fatto la Regione per privilegiare le cosiddette complementarietà ed eliminare i doppiami? E in che conto ha tenuto le diverse vocazioni territoriali? E come credere che un socio pachidermico e burocratico si trasformi in soggetto imprenditoriale? E la stessa esistenza di ben quattro enti, uno per provincia, prospetta chiarezza di obiettivi o non, piuttosto, una certa arrendevolezza alle tendenze centrifughe di una realtà regionale che a ragione si paragona, sotto l'aspetto demografico, a un quartiere di Milano? Se le bastasse "imporre" un coordinamento, la Regione disporrebbe di altri strumenti che non l'esproprio della Fiera ai danni delle categorie economiche, le più titolate a esprimerne gli indirizzi strategici... Dio scampi noi tutti dal pericolo di scivolare nel pregiudizialismo anti-triestino (e viceversa), non foss'altro perché avallerebbe mosse uguali e contrarie dall'altro versante e trasformerebbe la contrapposizione dialettica in una rissa da lavatoio. Ma in Friuli non c'è operatore disposto a credere che la proprietà regionale sia la più adatta a cancellare la realtà di una sperequazione latente. In barba ai propositi di tenere doverosamente conto, più che degli equilibri, della consistenza.

(segue da pagina 1)

## In piazza Venerio fino al 24 dicembre

la città e a rendere ancora più piacevoli le giornate.

Realizzato dalla Camera di commercio in collaborazione con il Comune di Udine, il mercatino si è trasformato immediatamente in un punto di riferimento per gli incontri e gli scambi d'auguri. La sera, in particolare, è il momento maggiormente suggestivo, grazie all'illuminazione che rende la piazza uno spazio "protetto" da una cascata di luce, lasciando adulti e bambini a bocca aperta dalla sorpresa. Bellissimo l'albero donato dal Comune di Klagenfurt e addobbato dalla sezione di Udine dell'Uoei, associazione che quest'anno festeggia gli 80 anni di attività. "Ricca" la raccolta di fondi delle numerose associazioni di volontariato che, riunite in un unico gazebo, hanno promosso per l'occasione. Apprezzatissimo e frequentato fin dalla prima mattina, il mercatino oltre alla vendita dei prodotti natalizi, riserverà anche molte sorprese: venerdì 22 dicembre, infatti, un gruppo di Babbi Natale "Vip" farà gli auguri di persona a quanti si troveranno in piazza. Il sindaco di Udine Sergio Cecotti, il vicesindaco Italo Tavoschi e il presidente della Cciaa Bertossi hanno già dato la loro adesione, ma sono numerosi i rappresentanti delle istituzioni che, incuriositi e compiaciuti della proposta, stanno pensando di vestire l'abito rosso e bianco come da tradizione.

Premiati i migliori sette vini friulani

## Festa per la Guida dei vini Doc

Sette grandi vini per sette grandi piatti. Sono stati festeggiati così, con un menù eccezionale (che ha portato in tavola i piatti più idonei a valorizzare il gusto dei vini) proposto dal ristorante La Di Moret, tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione della prima Guida ai vini Doc della provincia di Udine, edita dalla Camera di commercio.

"Abbiamo pensato che la maniera migliore per ringraziare chi ha collaborato gratuitamente, con entusiasmo e dedizione alla realizzazione di questo primo vademecum della produzione locale - ha detto il presidente della Cciaa, Enrico Bertossi, durante il suo brevissimo indirizzo di saluto -, fosse proprio quello di riunire intorno a un tavolo, in una simpatica atmosfera conviviale, tutti i protagonisti di questo lavoro, dai degustatori

### "Attestati al gruppo di enologi e di enotecnici"

ai viticoltori, dal personale dell'Ente ai giornalisti di settore. Un modo per ringraziarli, sottolineandone la professionalità e l'impegno".

Un attestato speciale è stato dedicato a tutto il nutrito gruppo di enologi ed enotecnici (pubblici uff-



Da sinistra: Dorigo, Trinco, Moreale, Bertossi, Filipputti, Ermacora e Zorzettig

ciali quando vestono i panni dei degustatori) che hanno fatto parte delle Commissioni di degustazione, incaricate di giudicare i vini. La consegna è stata effettuata dal presidente della Cciaa Bertossi e dal vice-presidente Claudio Ferri che hanno così "premiato" Giorgio Bertossi, Gianfranco Bianchini, Albano degli Imberti Bidasio, Arrigo Bidoli, Graziano Carbonera, Giuseppe Ceschin, Eugenio Cozzarolo, Piergiuseppe Crestani, Luigi Del Pup, Valdino Diust, Dario Ermacora, Alberto Fabbro, Giorgio Gregorat, Daniele Grossutti, Marco Malison, Luca Marcolini, Giuliano Marsarotti, Alvano Moreale, Giuseppe Peccol, Cristiano Peres, Livio Pighin, Guido Pilutti, Bruno Pit-

taro, Orfeo Salvador, Sergio Schinella, Antonio Spitaleri, Francesco Spitaleri, Damiano Stramare, Mario Talotti, Adriano Teston, Paolo Tosolini, Stefano Trinco, Paolo Valdesolo, Luigi Valle, Cornelio Vettorazzi, Giuseppe Zamparo, Germano Zorzettig, Roberto Zorzettig, Giorgio Zuiani. Un riconoscimento "honoris causa" è andato in particolare a Marco Missio, rappresentante dei consumatori che si è talmente appassionato all'iniziativa da partecipare a tutte le sedute dei lavori. Applausi e ringraziamenti anche per il giornalista Piero Fortuna che, come ha sottolineato Bepi Pucciarelli, regista della serata, "ha saputo dare un tocco di poesia alla guida", a Loris Picotti, "una vera

e propria colonna del settore Qualità vini della Camera di commercio" e, infine, ai produttori Gigi Valle, Luciano Ermacora, Girolamo Dorigo, Roberto Zorzettig, Roberto Scubla, Walter Filipputti e Alvano Moreale che, con maestria e professionalità, hanno saputo ottenere vini di così elevata qualità.



Gigi Valle

Anche una lezione di Amministrazione pubblica

## Incontri bilaterali fra imprenditori croati e friulani

Ben ventiquattro aziende, di cui sedici italiane e otto croate, hanno partecipato agli incontri bilaterali organizzati dalla Camera di commercio, nella sala contrattazioni dell'ente, per individuare possibili forme di collaborazione economica.

Appartengono per la maggior parte al settore della gestione dei rifiuti, dei trasporti pubblici, dell'attrezzatura per pulizia delle condotte e delle canne fumarie, della gestione e del rifornimento delle acque, della pulizia strade e gestione cimiteri, le imprese croate, alle quali si sono

uniti numerosi rappresentanti delle Camere dell'economia di Abbazia, Fiume e Zagabria, oltre a verificare le opportunità di collaborazione con analoghe

### "Molte le opportunità di collaborazione e di lavoro"

realtà italiane, hanno potuto assistere a una vera e propria "lezione" di Amministrazione pubblica. Luisa Tullio, dirigente del setto-

re bilancio e finanze del Comune di Udine, che affiancava il sindaco Sergio Cecotti, ha infatti illustrato ai partecipanti le modalità utilizzate dalla Pubblica amministrazione italiana per gestire i servizi.

"Il know-how acquisito dagli italiani in questo settore - ha detto il presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi - è un patrimonio prezioso e richiestissimo dalle realtà d'oltr confine, perché consente loro di apprendere le strategie e le modalità di programmazione sulla base delle quali imposta-

re poi i progetti di gestione". Presenti all'incontro anche i vertici dell'Amga che hanno preso contatto con omologhe realtà croate impegnate negli stessi settori di intervento.

Gli incontri bilaterali fra le aziende sono stati sollecitati proprio dalle imprese e dai rappresentanti delle istituzioni economiche della Croazia, dopo la partecipazione della Camera di commercio di Udine alla Fiera di Zagabria, dove lo spazio occupato dai partecipanti provenienti dal Friuli-Venezia Giulia è risultato sempre estremamente frequentato.

**UdineEconomica**  
mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**  
Enrico Bertossi  
**Direttore responsabile:**  
Mauro Nalato  
**Vicedirettore:**  
Bruno Peloi

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

**Progetto grafico:**  
Colorstudio  
**Impaginazione/Fotoliti:**  
Graphic Linea sas  
**Stampa:**  
Tipografia Vita

**Per la pubblicità rivolgersi a:**  
Centro di documentazione  
della Cciaa di Udine  
Telefono 0432-273543  
e alla Primus Coop. di Tricesimo  
Tel. 0432-852698

La tiratura del mese di novembre è stata di 54 mila copie

# Attualità

Partecipato convegno dell'Ente camerale nell'ambito di Sigla alla Fiera di Udine

## L'e-commerce in Italia è ancora un bimbo, ma crescerà in fretta

È ancora agli albori in Italia il commercio elettronico e non sono molte le aziende che hanno scelto di affiancare l'e-commerce ai canali tradizionali di vendita, ma il dato interessante, che la dice lunga sulle prospettive di questa nuova modalità di affrontare il mercato, è l'incremento negli ordini registrato dalle imprese che in Internet già ci sono: la crescita è del 400% l'anno. Secondo Et-

tore Mazzitelli, di Katabusiness, la società che gestisce il portale Katabweb (4 milioni e mezzo di contatti registrati ogni giorno), l'incremento è destinato ad aumentare ulteriormente. "Non per niente - ha spiegato alla folta platea di studenti che hanno segui-

to il convegno "E-commerce: it's a revolution", organizzato dalla Camera di commercio di Udine, all'interno di Sigla, il salone dedicato all'imprenditoria giovanile - Unicredit, il gruppo bancario con cui abbiamo una partnership, ha deciso per i prossimi anni investi-

menti notevoli proprio su questo versante". Che Internet rappresenti il futuro è anche la convinzione di Enrico Bertossi, presidente della Cciaa udinese, che apprende i lavori del convegno ha ricordato come l'ente, da questo punto di vista, sia stato particolarmente lungimirante. "Siamo stati i primi - ha detto



La dimostrazione concreta dello sviluppo economico che un'idea imprenditoriale pensata per la Rete può avere è arrivata da Ivo Della Polla, uno dei tre soci di Simulare, società triestina che ha inventato un simulatore di e-commerce, un programma cioè che permette a chiunque di testare se la sua idea è valida e di visualizzarne le prospettive sulla base dei parametri di cui dispone. "Internet non è l'eldorado - ha ammesso Della Polla -, ma è uno strumento ideale per rendere competitiva la old economy, integrandola".

Punti deboli dell'e-commerce, per ora, le transazioni economiche e la logistica, anche se i nuovi protocolli di sicurezza hanno fatto passi da gigante rispetto solo a un anno fa. "Per decodificare una transazione coperta dal sistema Set, che diventerà lo standard mondiale entro breve - ha spiegato Claudio Repezza, di



Annuncio dell'assessore regionale all'industria Dressi: rifinanziata la legge 215 del 1992

## Imprenditoria femminile, dalla Regione importanti risorse da utilizzare subito

Al Friuli-Venezia Giulia spetteranno circa 12 miliardi per rifinanziare la legge 215/92 sull'imprenditoria femminile, 12 miliardi che la Regione dovrebbe gestire in regime di concessione. Lo ha annunciato l'assessore regionale all'industria Sergio Dressi durante l'incontro con le donne dei Comitati per l'imprenditorialità, che ha avuto luogo a Udine, in Camera di commercio. "Pur salutando con favore il provvedimento - ha commentato Dressi -, devo dire che le perplessità

nei confronti delle modalità di gestione dei finanziamenti sono parecchie. Gestirli in concessione, infatti,

**"I fondi saranno gestiti in concessione"**

ti, non ci consente di intervenire in alcun modo sul regolamento. Nonostante ciò, noi siamo disponibili ad accollarci quest'onere

aggiungendo anche il miliardo stanziato dalla Regione sempre relativamente alla legge 215, purché voi siate d'accordo".

La risposta non si è fatta attendere e le tre presidenti dei Comitati provinciali per l'imprenditorialità, Etta Carignani per Trieste, Irene Revelant per Udine e Natalia Angeli per Pordenone (Gorizia non lo ha ancora costituito), hanno convocato immediatamente una riunione per decidere il da farsi.

Numerosi i temi discussi durante l'incontro, nel corso del quale le tre presidenti hanno anche sottoscritto un protocollo d'intesa finalizzato a costituire un Comitato regionale di coordinamento, formato da un componente per ogni provincia, che resterà in carica per due anni, e presieduto a turno dai rappresentanti di tutte le province aderenti.

Tutto incentra-

to sulla necessità di facilitare l'accesso al credito per le donne imprenditrici. L'intervento di Etta Carignani, la quale, dopo aver ringraziato il presidente Enrico Bertossi per la disponibilità della Camera di commercio di Udine che non solo ospita il Comitato, ma mette anche a disposizione spazi, personale e competenze, ha ribadito come alle donne, in sede di concessione di prestiti bancari, siano richieste garanzie maggiori rispetto agli uomini, nonostante le statistiche confermino che la percentuale di restituzione dei prestiti, per l'universo femminile, sia molto più elevata, visto che sfiora il 90%.

"Linee privilegiate di credito e partecipazione al capitale di rischio - ha detto la Carignani - sono gli obiettivi principali a cui dobbiamo mirare".

Concetto ripreso in toto da Irene Revelant, che ha



puntato a riflettori proprio sulla difficoltà di ottenere finanziamenti per le nuove attività, "mentre per quanto riguarda le iniziative già avviate le cose vanno un po' meglio". Riferendosi in particolare proprio alla legge 215, Irene Revelant ha sottolineato come "il provvedimento, che di certo non risolverà da solo il problema del finanziamento alle imprese, costituisce però un'importante opportunità per avvicinarsi alle esigenze del mondo imprenditoriale femminile pro-

movendone concretamente lo sviluppo".

Concorde infine la posizione espressa da tutti gli interventi nei confronti degli istituti di credito, definiti poco disponibili e troppo burocratici. "Accade troppo spesso per esempio - ha fatto presente Natalia Angeli - che davanti a richieste presentate sulla base della legge regionale 36, che prevede aiuti agevolati per il commercio, le banche facciano resistenza, cercando di indirizzare il cliente verso altre misure, più remunerative per gli istituti".





# Regione

Approvata la legge, si è in attesa del regolamento d'attuazione

## Anche nel Friuli-Venezia Giulia arrivano le strade del vino

di Elisabetta Pozzetto



Giorgio Baiutti

La Toscana e il Piemonte "percorrono" le strade del vino già da tempo. E attirano sui loro sentieri enogastronomici, nelle loro storiche cantine, tra i filari dei suggestivi vigneti, migliaia di turisti e visitatori ogni anno. Il Friuli-Venezia Giulia lo potrà fare tra poco: quando sarà pronto il regolamento di attuazione della legge approvata dalla Regione il 3 ottobre scorso, per la diffusione dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella quale è inserita la disciplina per la creazione delle "Strade del vino". Con questo provvedimento il Friuli ha praticamente recepito - ed è una tra le ultime Regioni ad averlo fatto, a dispetto del suo grande patrimonio vinicolo storico - la legge nazionale (268/99) che si pone l'obiettivo di valorizzare i territori a vocazione vitivinicola. E di far arrivare nelle 7 zone doc regionali tanti "turisti del vino". "Le strade sono lo strumento attraverso il quale - spiega Giorgio Baiutti, consigliere regionale (Sdi) che ha steso la proposta di legge presentata nel giugno scorso,

approvata poi con le modifiche del testo presentato dal gruppo consiliare di An, primo firmatario Luca Ciriari - vengono valorizzati questi territori in modo che la produzione regionale, che nel tempo ha acquisito sempre migliore qualità e tipicità, possa essere conosciuta e commercializzata con grande vantaggio per gli imprenditori e quindi per l'economia regionale. La legge con adeguati finanziamenti mira ad accrescere la notorietà, la conoscenza e l'immagine dei vini e degli altri prodotti tipici, a divulgare le attrattive culturali, artistiche e paesaggistiche del territorio sul mercato agrituristico e turistico, a far nascere un flusso enoturistico generato dalla fama del vino, a incentivare la specializzazione delle aziende vitivinicole nell'accoglienza dei turisti".

### "Una norma per migliorare l'offerta enoturistica"

Il testo attua la legge nazionale tenendo presenti le peculiarità della nostra regione che può già vantare alcune strutture stabili di valorizzazione, come il "museo del vino" di Cormons e la "la casa del vino" di Udine. Per il 2000 è stata stanziata la cifra di 300 milioni, che, in assenza di regolamento, andranno a residuo per il prossimo anno e "saranno utilizzati nel 2001 - dice Baiutti - con un

rimpiungimento sostanzioso del capitolo".

La legge precisa che le "strade" "sono percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli conformi agli standard in uso nell'Ue, lungo i quali insistono valori naturali e culturali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico. La ricezione e l'ospitalità attuate all'interno delle strade si esplicano attraverso la messa a disposizione di spazi aziendali, la degustazione di vini e prodotti aziendali, delle produzioni agroalimentari tradizionali e di quelle tipiche a denominazione o indicazione di origine geografica. "Si tratta di una legge quadro - spiega Baiutti - che demanderà poi al regolamento l'indicazione degli standard minimi di qualità per omogeneizzare l'offerta enoturistica, il disciplinare per la costituzione e realizzazione delle strade, la definizione di attività informative e divulgative e soprattutto la concessione dei contributi".

Chi potrà accedere ai contributi stanziati? Nessuno, fino che non sarà pronto regolamento e non sarà costituito il Comitato promotore (a cui potranno partecipare Enti locali, Camere di commercio, aziende vitivinicole singole o associate, le loro organizzazioni, le associazioni finalizzate alla promozione e alla valorizzazione del patrimonio vitivinicolo, le aziende agricole singole o associate, gli operatori economici, enti o associazioni operanti nel campo culturale,

turistico e ambientale) che, una volta licenziato il disciplinare, diventerà Comitato gestore. Da allora i contributi potranno essere concessi a favore dei Comitati di gestione, degli Enti locali, delle aziende agricole o vitivinicole singole o associate, nella misura massima del sessanta per cento della spesa ritenuta ammissibile.

"La nostra legge ha una particolarità rispetto a quella nazionale - spiega Bruno Di Natale, consigliere cofirmatario della legge assieme a Ciriari - è quella

che prevede che il Comitato promotore che poi diventa gestore debba essere costituito da almeno il 50% delle aziende produttrici di vino, che per essere ammesse devono avere i loro terreni iscritti all'albo dei vigneti per vini a denominazione di origine o negli speciali elenchi delle vigne per vini a indicazione geografica tipica. Questo garantisce da problemi di scarsa rappresentatività dei produttori e di furberie clientelari di pochi potenti del settore".

Per quali interventi è pre-

visto il contributo regionale, per le cui domande sarà più avanti la Giunta a fissare termini e modalità di presentazione? Per la creazione e messa in opera di apposita segnaletica, per l'istituzione o adeguamento di punti di informazione collocati sulle "strade del vino", finalizzati a un'informazione specifica sull'area vitivinicola interessata, per la realizzazione di materiale promozionale, informativo e pubblicitario, anche destinato all'estero, per l'incattivazione della conoscenza delle strade del vino.

## L'Università sonda le aziende vitivinicole

Sono pronti i produttori friulani a "disegnare" il futuro delle loro "strade del vino"? Nadia Nonis, ricercatrice del Dipartimento di economia e tecnica aziendale dell'Università di Trieste, sta svolgendo dal giugno scorso un'indagine campione tra i produttori di tutte le zone Doc del Friuli-Venezia Giulia, per sapere che ne pensano gli imprenditori delle opportunità della legge e, più in genere, sulla possibilità di sviluppare la capacità di attrazione turistica della propria azienda vinicola. A tutt'oggi, Nadia Nonis ha visitato una cinquantina di aziende del territorio friulano e giuliano.

"Intervistando produttori di grande e piccole dimensioni, dalla Doc di Friu-

li Aquileia, a quella del Collio o dei Colli orientali, finora mi sono resa conto - spiega la ricercatrice - di come ci sia un generale interesse per questa legge, vista come un canale di finanziamento per aumentare la propria visibilità in Italia e all'estero. La maggior parte delle aziende infatti esporta moltissimo, vende altrettanto, ma ha ancora un scarso impatto di immagine". Di fronte alle modalità di costituzione del Comitato di gestione, cosa pensano? "Qui c'è il problema più grosso - risponde Nonis -, anzitutto a causa di una certa diffidenza per le istituzioni e poi per la difficoltà di mettere d'accordo in questi comitati tante teste diverse. Per sua caratteristica, l'imprenditore friulano ha scarsa di-

sposizione a lavorare in gruppo, ha una visione piuttosto individualista. Poi c'è il problema della disomogeneità: ci sono produttori con fatturati a molti zeri che esportano in tutto il mondo e aziende di nicchia molto piccole. Non so se sarà facile metterle d'accordo".

Che grado di conoscenza di marketing turistico ha riscontrato finora? "La qualità dei prodotti è molto alta; però, sebbene ci sia la coscienza che un'opportuna strategia, soprattutto legata all'enogastronomia, potrebbe dare sviluppo al turismo nelle loro cantine, forse c'è ancora poca cultura della degustazione, dell'evento. La legge, se opportunamente precisata, attraverso il regolamento potrà essere in questo senso molto utile".

Un prodigio della Natura a nozze col grande ingegno dell'uomo. La prima "regala" il clima, le viti, le uve dei Colli orientali del Friuli. Il secondo esalta la propria fantasia: produce mosto dolcissimo, lo porta a bollire, poi lo mette a "ripasare" a lungo in botticelle di legni pregiati. Il liquido si fa sempre più denso, evapora ancora, si consuma, ma nel contempo suggerisce i profumi più delicati delle barriques. Ci vogliono oltre trent'anni di lenta trasformazione, poi il prodotto definitivo vede la luce: da ogni chilo d'uva iniziale non rimangono che poche gocce di balsamo raffinato. Nasce così l'Asperum, punto d'orgoglio dell'azienda agricola Midolini. Sono ben note le caratteristiche tecniche di questa balsameria, la più grande

del mondo, entrata nel Guinness dei primati. Il "tesoro" è costituito da oltre mille botticelle sistemate in una specie di caveau pensile nel restaurato casolare di via delle Fornaci a Manzano. Grandi numeri imprenditoriali, dunque, ma anche pregevoli risultati in tavola.

Ne fornisce le prove lo stesso Lino Midolini durante una cena organizzata "in fattoria" per un gruppo ristretto d'amici e gourmet, tra i quali il sindaco di Manzano, Daniele Macorig. Cuoca d'eccezione Teresa Covaceuszach, del ristorante Sale e Pepe di Stregna. Serata presentata dal giornalista enogastronomo Bepi Pucciarelli.

Menù fatto apposta per far venire l'acquolina in bocca alla sola lettura. Eccezionale, coi vini della casa perfettamente calibrati alla

## Asperum, balsamo friulano da gourmet

circostanza. Invitante l'ouverture: con Pinot grigio 1999, tenero Guanciale prodotto dai fratelli Beuzer, crostini con paté di fegato di coniglio e girelle al kren.

La cucina del Sale e Pepe risente particolarmente della cultura delle Valli del Natisone. Ed ecco allora Insalata di piedino di maiale lessato e fatto in ge-



Teresa Covaceuszach, Daniele Macorig, Lino Midolini

latina, con Asperum, e polentina di grano saraceno, ricotta salata, mela Seuka e kren: una delizia, accompagnata da un giovane e pur elegante Tocai 1999. Con la ministra Serkuova, la chef mette poi in mostra, oltre alla propria bravura, anche una notevole capacità di ricerca e studio delle antiche tradizioni. Ingredienti principale il mais ancora col latte, tratto da pannocchie acerbe: abbrustolito a fuoco vivo, viene poi cotto con le verdure, come fosse una pasta fatta in casa. Dalla cantina, Merlot e Cabernet franc del 1998.

Entra poi in scena lo Spezzato di cinghiale (cotto con vino rosso importante, speziato con cannella e ginepro, addolcito con mela e spruzzato di grappa); gli fanno sapido contrasto le rape sbollentate, con cipol-

la, olio e zucchero, e un contorno di castagne in agrodolce. Qui i vini Midolini toccati al top: Cabernet sauvignon e Refosco 1998. Ma il colpo da maestra la signora Teresa lo propone nel dessert, una riscoperta di sapori dell'infanzia dal titolo poetico: Neve nel bicchiere al profumo di Asperum (un mix di sapori di mela, cachi, frutta secca, imprevisto, appunto, dall'inebriante balsamo della casa).

Il presidente della Cciaa udinese, Enrico Bertossi, nei saluti di commiato pone in risalto l'importanza dell'enogastronomia per l'intera economia friulana. Con un cenno di merito e un ringraziamento particolare a Lino Midolini, per il contributo d'intelligenza e lungimiranza dato all'intero mondo imprenditoriale della nostra terra.

# PMI al microscopio

Ha sede a San Giorgio di Nogaro ed è nata nel 1990

## Automazioni industriali il pane quotidiano per la Ralc

di Marco Ballico

Nella crescita di un'azienda c'è spesso una svolta, un cambio di marcia, una decisione chiave. Qualcosa di simile accade alla Ralc Italia (che oggi ha sede a San Giorgio di Nogaro) nel 1993, quando in risposta alla forte crisi congiunturale l'attuale amministratore unico, Andrea Lazzarini, e i suoi soci decidono di puntare sulla diversificazione del prodotto e del relativo mercato di riferimento. Da allora, passando anche attraverso uno sdoppiamento societario - una Srl si è affiancata all'originaria Snc -, la Ralc, ditta specializzata in progettazione e costruzione di automazioni industriali e macchine speciali per il mon-

taggio e la lavorazione di particolari meccanici di precisione, è andata imponendosi prepotentemente sul mercato, anche quello estero, mettendo a disposizione del cliente professionalità, elasticità e la certezza di

**“Oltre 4 miliardi di fatturato il 35% con l'estero”**

un layout del progetto finito in ogni dettaglio.

Storia breve e intensa, quella della Ralc: comincia nel 1990 con lo stesso Lazzarini che, assieme ai soci

Luciano Cavagnoli, Carlo Dean, Renzo Portinari e Lorin Scolz, fonda una Snc. “Inizialmente - racconta il titolare - realizzavamo caricatori e parti di linee di rullatura per conto di un'azienda lombarda leader in Europa nella costruzione di macchine automatiche per la deformazione plastica dei materiali. Quando è arrivata la crisi, il lavoro in conto terzi iniziò a venire meno e cambiare strada si è rivelata la scelta migliore. Da terzisti che eravamo abbiamo così potenziato la struttura di progettazione e produzione e cominciamo a realizzare delle macchine finite”.

Nel 1996, Lazzarini, acquisita la maggioranza delle

quote della Snc, fonda la gemella Ralc Srl. “L'ho fatto - precisa - perché a ditte di una certa entità una Srl offre apparentemente maggiori garanzie”. I numeri raccontano di una decisione azzeccata: da un fatturato iniziale di 854 milioni, l'azienda ha superato nel 1999 i 4 miliardi. Oggi la Ralc Srl, mentre la Snc continua a lavorare in conto terzi, ha consolidato un suo mercato e riesce a piazzare le sue macchine in Austria, Germania e Francia, come in Inghilterra, Turchia e Singapore. “Abbiamo un 35% di export - dice Lazzarini - un dato al quale va sommato l'indiretto (aziende che vendono all'estero nostre produzioni) e che varia a seconda degli anni. A volte una sola macchina venduta all'estero può rappresentare quasi da sola questa percentuale”.

A cosa possono servire i macchinari di precisione della Ralc? “Noi lavoriamo molto con il tubo - afferma il titolare -, ma in generale spaziamo in vari settori: la climatizzazione, le auto, le moto, i componenti metallici per l'arredo, gli elettrodomestici. Novità degli ultimi tempi è che abbia-



mo firmato un contratto di partnership per tutto il Friuli-Venezia Giulia con la ditta tedesca Kuka, leader nel mondo nella realizzazione dei robot”.

La costruzione di un mercato proprio non è stata l'unica svolta nella storia della Ralc. Ce ne sono state almeno altre due. Come definire altrimenti il recentissimo cambio di sede e il precedente conseguimento della certificazione di qualità Uni Iso 9001, che risale al 1998? Nel luglio di quest'anno la ditta ha lasciato il piccolo capannone di 280 metri quadrati a Porpetto

e si è trasferita nella zona industriale di San Giorgio di Nogaro, in via Malignani, dove la ospita una nuova e ben più ampia struttura.

“Ora abbiamo a disposizione 7.500 metri quadrati su un terreno che avevo già acquistato quattro anni fa - commenta soddisfatto Lazzarini - vista l'espansione del volume d'affari e dei dipendenti, il trasferimento si era reso inevitabile. Allo stesso ha partecipato anche la Snc, che continua ad avere una struttura artigianale e a lavorare in conto terzi, fornendo anche la Srl”.



## L'importanza della certificazione e della formazione permanente

A fine 1998 è arrivata la certificazione di qualità: vanto e opportunità al tempo stesso. “La Iso9001 - puntualizza Lazzarini -, obiettivo raggiunto sia con la Srl sia con la Snc, ci garantisce un forte riconoscimento da parte della clientela e consente anche al nostro lavoro ordine, precisione e dati sempre aggiornati. Abbiamo proseguito d'altra parte sulla linea dell'efficienza e della sicurezza, già avviata nel 1995, quando le nostre macchine, senza che fosse richiesto, venivano marcate

CE, e nel 1996, con l'attivazione del vero e proprio processo della certificazione nell'ambito del progetto qualità dell'Ensa, l'ente sviluppo artigianato”.

Attualmente, con il titolare, sono ventidue le persone coinvolte nel progetto Ralc: sei tra tecnici meccanici ed elettronici, tre impiegati e tredici operai. Lazzarini si tiene bene stretti i suoi collaboratori, ben conoscendo la difficoltà di reperire personale di così elevata specializzazione. “Sia per quel che riguarda i tecnici sia per gli operatori

meccanici sulle macchine, la ricerca è davvero complessa, per questo manteniamo stretti rapporti con le scuole professionali”, spiega. La formazione, dunque, si pone come necessità. “Sono gli stessi dipendenti - prosegue - a chiederci i corsi di aggiornamento e a voler conoscere sul posto realtà che sono più all'avanguardia della nostra”.

Superati i disagi del trasloco, la Ralc può adesso lanciarsi verso i prossimi obiettivi. “Negli ultimi due anni - conclude l'imprenditore friulano - abbiamo consolidato la struttura dell'azienda (la parte patrimoniale, le competenze, il know-how sia progettuale sia produttivo), ampliato il parco macchine e soprattutto potenziato l'ufficio tecnico, sia meccanico che elettronico. Il mercato ci continua a riconoscere come portatori di soluzioni tecnologicamente innovative e funzionali alla produttività e all'efficienza che le aziende di produzione devono



soddisfare. Una delle nostre ultime realizzazioni è una macchina capace di punzonare il tubo di rame dall'interno creando inoltre una lieve sbordatura che ha il vantaggio di aumentare la capacità pro-

duzione della macchina stessa. Fino a oltre la metà del 2001 siamo coperti da commesse consistenti, sicuramente avremo un incremento di almeno un 20% rispetto agli ultimi due anni”.

### Profilo d'impresa

**L**a Ralc Italia Srl, ditta specializzata nella progettazione, costruzione e commercializzazione di automazioni e macchine speciali sia per il montaggio sia per la lavorazione di particolari meccanici di precisione, ha dal luglio scorso sede nella zona industriale di San Giorgio di Nogaro, in via Malignani 19, in un'area di 7.500 metri quadrati.

Il proprietario è Andrea Lazzarini, che possiede il 95% delle quote (il 5% è del fratello Fabio). Mantenendo una consolidata percentuale del 35% di export, l'azienda nel 1999 ha raggiunto un fatturato superiore ai 4 miliardi, che si ritiene possa essere incrementato del 20% il prossimo anno.

Nel dicembre del 1998, la Ralc Srl, come pure la gemella Snc (di proprietà dello stesso Lazzarini, di Manuela Bozza e di Maria Rosa Michelutti), ha conseguito la certificazione Iso 9001 per la progettazione, costruzione e assistenza delle macchine. Attualmente nell'azienda di San Giorgio sono impiegati cinque tecnici, tre impiegati e tredici operai.



# PMI al microscopio

È di Lauzacco e in 6 anni ha conquistato i mercati del mondo

## E la Cma produce robot antropomorfi

di Simonetta Di Zanutto

**R**appresenta un esempio del Friuli che cammina, che si fa largo nel mercato internazionale con proposte innovative e idee di successo: la Cma Srl (Costruzioni Macchine e Automazioni) di Lauzacco in soli 6 anni ha conquistato le piazze mondiali grazie alla produzione di robot antropomorfi.

Alla base del successo un'idea vincente, alcune aziende leader dell'economia friulana che hanno creduto nel progetto e hanno accettato di sperimentarlo, l'impegno costante a rinnovarsi in un settore nel quale l'aspetto più qualificante sta proprio nell'evoluzione e nell'efficacia delle proposte.

Il primo settore con cui la Cma si confronta è quello della sedia. L'idea del robot antropomorfo, infatti, nasce dalla necessità di risolvere i problemi di una verniciatura di qualità che allo stesso tempo garantisca affidabilità, semplicità di utilizzo e alta produttività, funzionalità indispensabili nel settore del legno. L'azienda Calligaris



accetta di sperimentare il primo prototipo del robot, attratta soprattutto dalle straordinarie garanzie di assistenza offerte dalla giovane Cma. "Per contratto dovevamo essere in grado di intervenire nell'arco di 2 ore - ricorda Sergio Della Mea, presidente dell'azienda -, mentre per interventi di questo tipo le aziende chiedono normalmente 24-48 ore".

Il successo non si fa attendere, anche grazie al passaparola tra le aziende del settore. I giovani imprenditori cominciano a ricevere richieste da numerose ditte friulane, tanto

da coprire in breve tempo tutto il fabbisogno della zona di Manzano. Oggi la Cma conta circa un centinaio di installazioni nel settore del legno, distribuite fra i vari Paesi europei ed extraeuropei, oltre a un altro centinaio nei restanti settori di applicazione. "L'esperienza alla Calligaris è stata sicuramente un buon biglietto di visita - ammette il presidente della Cma - perché ci ha aiutato a conquistare la fiducia dei clienti. Oggi soltanto nella zona della sedia sono state distribuite circa 70 macchine".

Prima dell'introduzione del robot, nel campo della verniciatura si utilizzava soprattutto la manodopera. "Alla scarsità di operai, specie in settori molto faticosi, come quello della verniciatura - spiega Della Mea -, i nostri robot offrono una risposta seria ed efficace per la tutela dell'igiene e dell'ambiente".

La seconda serie di robot nasce nel 1995 e viene progettata per soddisfare le esigenze dei settori del metallo e della plastica, in

quanto il prodotto si adatta a diverse applicazioni. Nel 1997 l'acquisizione di un'importante commessa per un grosso cliente brasiliano nel settore della plastica, in particolare nella produzione di televisori, consente un forte impulso all'azienda, che in pochi mesi è costretta a soddisfare le esigenze del cliente, sviluppando e consegnando 15 nuovi robot.

Conquistato il mercato, è necessario mantenere la

**"La certificazione di qualità arriva già nel 1999"**

posizione acquisita: per raggiungere questo obiettivo l'evoluzione della Cma non ha sosta e nel 1998 nasce il nuovo modello Roby-6 che, mantenendo le caratteristiche che hanno fatto la fortuna del vecchio modello, presenta sei assi in grado di orientare la pistola per la verniciatura in tutte le direzioni, consentendo, allo stesso tempo, la possibilità di utilizzare pistole di peso superiore o due pistole simultaneamente.

Il 1998 è anche l'anno in cui l'azienda, convinta dell'importanza di operare secondo i parametri riconosciuti a livello internazionale, decide di dotarsi del sistema di qualità Iso 9001 (che viene ottenuto nel 1999).

Con il passare degli anni, all'ampliamento dei settori corrisponde anche la conquista di nuovi mercati. "Partendo dalla regione ci siamo fatti conoscere e apprezzare in tutta

Italia - sottolinea Della Mea - e abbiamo cominciato a partecipare a fiere internazionali perché la promozione

è indispensabile allo sviluppo". Attualmente la Cma è presente in 7 fiere di importanza internazionale: "Fintec 2000" a Helsinki in Finlandia, "Painttech" a Sinsheim in Germania, "Polveri" a Bilbao in Spagna, "Samulegno" a Pordenone, "Sits" a Parigi, "TI" a Parma e "Ligna" ad Hannover.

### Profilo d'impresa

**L**a Cma Srl è un'azienda produttrice di automazione industriale, robot di verniciatura e di manipolazione e macchine automatiche in genere.

È stata fondata nel 1994. Il fatturato del 2000 si aggira sui 5 miliardi, con un incremento del 25% rispetto all'anno precedente. Circa il 60% della produzione è destinato ai mercati esteri.

Il 40% della produzione si rivolge al settore del legno e della sedia, il restante agli altri ambiti industriali.

Lo stabilimento è situato nella zona industriale di Lauzacco (Pavia di Udine), S.S. 352 km 2.

Lo stabilimento si colloca su una superficie totale di circa 800 metri quadrati, suddivisi tra uffici amministrativi e commerciali, reparti produttivi e magazzini.

Gli ambienti di lavoro sono strutturati secondo le norme previste dalle leggi in materia di sicurezza e igiene.

Il presidente della Cma è Sergio Della Mea, l'amministratore delegato Marco Zanon.

Tra responsabili della qualità, impiegati tecnici, amministrativi e addetti alla produzione l'organico è formato da 15 dipendenti, la cui età media è di circa 35 anni.

È presente su Internet all'indirizzo [www.cmarobot.it](http://www.cmarobot.it).

Teléfono 0432 - 655072. Fax 0432 - 655109. E-mail [info@cmrobot.it](mailto:info@cmrobot.it)



## Roby-ex, un robot al servizio delle aziende

**È** il prodotto di punta della Cma, quello che ha decretato la sua fortuna e il suo inserimento nel mercato internazionale: si tratta di un robot antropomorfo ad autoapprendimento a cinque o sei gradi di libertà, adatto alla verniciatura a liquido o polveri e alla spruzzatura in genere. Un prodotto all'avanguardia nel settore: basti pensare che in Italia esistono soltanto 4-5 aziende in grado di sviluppare una produzione di questo tipo. Roby-Ex è disponibile in 4 versioni: standard per la lavorazione in linea, con giostre a due o più bracci, con il modello Gm che riduce l'ingombro, nella versione St

su carro ad azionamento elettrico. È una macchina adatta per la verniciatura liquida elettrostatica su legno, per la verniciatura liquida su plastica, per la verniciatura a polveri su metallo e per la spruzzatura di resine di rinforzo.

Studiato per operare in ambienti particolarmente ostili, dove si utilizzano sistemi elettrostatici, Roby viene utilizzato in vari settori industriali e su materiali differenti. In particolare è adatto al legno, alla plastica, al metallo e alla ceramica.

Può essere utilizzato per la spruzzatura di sigillanti, colle, resine per rinforzo e antiaderenti su stampi.

La programmazione avviene per mezzo del sistema ad autoapprendimento diretto. Cosa significa? L'operatore guida il robot manualmente, esegue un ciclo completo di verniciatura su un pezzo campione, quindi il computer di controllo memorizza tutte le traiettorie e i comandi eseguiti, che saranno ripetuti fedelmente nelle operazioni future.

La programmazione "a blocchi", inoltre, consente la modifica o la ripetizione delle sole parti interessate, permettendo così di eseguire la programmazione su particolari molto complessi o di grandi dimensioni.

È possibile anche la pro-

grammazione punto a punto, che consente l'elaborazione e la modifica delle traiettorie, della velocità e dei parametri di processo.

La memorizzazione e la gestione dei programmi avviene attraverso un Pc integrato nel controllo. L'esecuzione automatica dei programmi può avvenire a velocità uguale o diversa a quella di programmazione con variazioni dal 50 al 200%.



# PMI al microscopio

La Di Lenardo di Ontagnano esporta l'80% della produzione

## Ha più di un secolo ma è già su Internet

di Mariarosa Rigotti



### L'azienda produce 330 mila bottiglie l'anno



È il Tocai friulano, naturalmente Doc Friuli Grave, il fiore all'occhiello della Di Lenardo di Ontagnano: tanto da aver sfiorato i "tre bicchieri" nella guida del Gambero rosso, mentre il vino più richiesto dai mercati internazionali è il Pinot grigio. L'azienda, che vanta una produzione di 320-330 mila bottiglie l'anno (il 99% proviene da uve della stessa Di Lenardo), esporta l'80% della propria produzione: soprattutto negli Usa, in Germania e in Giappo-

ne. Mentre, per quanto riguarda gli acquirenti nazionali, questi vanno dalla Lombardia fino a Roma.

Accanto al Pinot grigio, gli altri vini Doc bianchi sono Tocai friulano, Pinot bianco, Sauvignon blanc e Chardonnay musque; mentre i rossi Doc pure delle Grave che fanno parte dell'offerta dell'azienda sono Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e Cabernet. Infine, vanno citati i vini cosiddetti da tavola: il Tiare d'albe, un Bianco e il Ronco Nole rosso.

Una ricca produzione, dunque, per un'azienda che si estende per 150 ettari dei quali 33 a vigneto ad alta densità di impianto (tutti a Guyot), una densità che arriva fino a 6.000 viti per ettaro, ma con bassa produzione di uve per ceppo.

E se fino a due anni fa la Di Lenardo si basava su un enologo, ora si avvale di diversi consulenti a livello nazionale; diversi enologi ai quali fare riferimento, ma la scelta finale viene fatta dai proprietari, la «direzione enologica» l'ha assunta direttamente Massimo di Lenardo.

In azienda, nel percorso produttivo, si sposa la tradizione con l'innovazione: infatti, la raccolta avviene a mano, mentre per quel che riguarda la vinificazione, che si «fonda su metodi tradizionali», come spiegano le schede dell'azienda, vengono poi applicate, a integrazione, «nuove tecnologie basate sui principi fisici, sul rispetto della materia prima e sull'ossigenazione dei mosti». Per i bianchi viene addirittura applicata «da alcuni anni la tecnica innovativa dell'iperossigenazione dei mosti, che ha portato grandi risultati qualitativi e di durata dei vini». Tutto questo per garantire «l'alta qualità delle bottiglie disponibili».

nardo. Tra l'altro, ha sfiorato i tre bicchieri con il Tocai friulano nella guida del Gambero rosso. E, restando in tema di guide, va detto che il filo conduttore dell'azienda è chiaro: «La nostra politica commerciale è sempre stata basata su di un aggressivo rapporto qualità-prezzo». E questo porta a un'affermazione: «Siamo molto orgogliosi degli Oscar che ci vengono assegnati ogni anno dall'Almanacco del bere bene delle edizioni Gambero rosso per il miglior vino

friulano al di sotto della diecimila lire».

E, allora, ecco le cifre di questi vini da Oscar. Il Tocai friulano l'ha vinto con le vendemmie: 1991, '92, '93, '94 e '97. Mentre, lo stesso Tocai nel 1996 e nel 1998, come illustra la scheda dell'azienda, «è stato premiato anche in termini di qualità assoluta con l'assegnazione dei prestigiosi due bicchieri della Guida ai vini d'Italia del Gambero rosso». Ma i «due bicchieri» possono essere vantati anche dal Pinot grigio '97, dallo Chardonnay musque '98 e dall'uvaggio rosso Ronco Nole '97.

E, sempre in argomento di guide di prestigio da

poter esporre come vanto, la Di Lenardo «è stata l'unica azienda delle Grave a superare la soglia di 85/100 sulle guide Veronelli 1997 e '98», mentre nell'annuario LM di Luca Maroni «i Woody 1997, '98 e '99, assieme al Ronco Nole '96 e al Sauvignon blanc '98, sono stati inseriti tra i migliori 300 vini italiani».

Questo quanto fino a oggi. E per il futuro? «Continuare - spiega Massimo di Lenardo - a ottenere concessioni per stabilizzare l'azienda

**«Il Tocai premiato dalla guida del Gambero»**

da a mezzo milione di bottiglie: essere medio-grande e gestirla come adesso». Questi gli obiettivi nell'ambito di un fitto carnet di impegni: dopo la partecipazione a «Friuli Superwhites» nel maggio scorso a New York e a fine novembre a Roma, con l'associazione Slow Food, e l'intenzione di ripetere l'esperienza in primavera ancora Oltreoceano e a giugno in Svizzera, per la Di Lenardo c'è stata pure la partecipazione a Gorizia, ai primi di dicembre, a «Bianco & Bianco» dedicata ai migliori 100 vini bianchi friulani, al Prosecco di Dusseldorf in marzo e al Vinitaly di Verona in aprile.



Massimo di Lenardo con il figlio



# PMI al microscopio

“Siamo in otto a dividerci un mercato di sole 35 mila anime”

## Fausto e Francesco Forgiarini: un po' commercianti un po' artigiani

di Giacomina Pellizzari

La creatività è di casa nel negozio di Francesco e Fausto Forgiarini a Tolmezzo, diventato un punto di riferimento per tutta la Carnia. Qui la clientela sa che può trovare la qualità dei grandi e dei piccoli elettrodomestici, delle stufe, ma anche la preparazione tecnica degli addetti ai lavori in grado di rispondere a tutti i problemi che generalmente sorgono dopo aver effettuato l'acquisto. Il via vai di gente che quotidianamente si reca in via del Forame 1 è costante, tant'è che si può descrivere il punto vendita come un vero e proprio toccasana per qualsiasi tipo di problema, dai più banali ai più complessi, legati alla manutenzione e alla riparazione delle lavatrici piuttosto che dei frigoriferi. Lo conferma il fatto che la Società in nome collettivo, costituita dai due fratelli Forgiarini, è iscritta all'associazione di categoria degli artigiani e non a quella dei commercianti. Il motivo?

È presto detto. “Abbiamo stimato che in ore di lavoro la nostra attività si concentra prevalentemente nell'installazione, riparazione e manutenzione degli elettrodomestici” spiega Francesco Forgiarini, nel ricordare che la società, costituita alla fine degli Anni Settanta a seguito dell'acquisizione del negozio gestito in precedenza dalla famiglia Biliari, oggi fattura due miliardi l'anno e ha tre dipendenti. La stragrande maggioranza delle vendite viene effettuata in Carnia, da Tolmezzo a Forni di Sopra, dove, a fronte di un numero potenziale di clienti limitato a causa dallo spopolamento della montagna, la concorrenza si fa ogni



giorno più elevata. Basti pensare che, come sottolinea Francesco Forgiarini, “otto negozi servono trentacinquemila anime. Ne basterebbero due, anche perché il reddito della gente è piuttosto basso, se non altro perché risulta caratterizzato dagli importi di pensione percepiti dagli ultrasessantacinquenni”.

Ed è proprio per allargare il giro d'affari e per acquistare i prodotti a condizioni più vantaggiose che i Forgiarini hanno deciso di aderire al Consorzio di cooperative Ecolitalia, lo stesso che sta valutando di espandersi a livello europeo. “Dobbiamo imparare a nuotare nel grande mare” riconosce il titolare, secondo il quale uno dei difetti dei carnicci è proprio quello legato alla loro paura di confrontarsi con gli altri. Soprattutto con i possibili partner che, in qualche modo, possono offrire delle nuove chances alle loro attività. Non va dimenticato, inoltre, che se da un lato è vero che la Carnia offre possibilità commerciali limitate, dall'altro è altrettanto vero che i centri commerciali sorti lungo la strada Pontebbana che conduce a Udine hanno sottratto di-

versi clienti ai negozi della montagna.

“I soci friulani che come noi aderiscono a Ecolitalia a parità d'investimento fatturano il doppio” ribadisce Francesco, secondo il quale dove il giro di gente è più ampio il numero dei clienti, nonostante la concorrenza più pressante, è sicuramente più elevato. E per un negozio alla fine è l'entità delle persone che entra ed esce in una giornata

il punto di riferimento più importante. Poi sta alla bravura del commerciante riuscire ad attirare la loro attenzione. In Carnia tutto ciò diventa più complicato anche perché, torna a dire Francesco Forgiarini, “per consegnare un frigorifero a Forni di Sopra perdiamo quattro ore di tempo”. Oltre a fare i conti con le distanze dei paesi collocati nelle diverse vallate che, alla fine, incidono non poco sulla redditività dell'azienda, i fratelli Forgiarini devono fronteggiare anche le difficoltà legate al reperimento di personale.

“Il nostro non è un lavoro facile, non a caso non abbiamo la fila di gente disposta a farlo” assicura Forgiarini, prima di aggiungere: “Ogni giorno si cambia obiettivo e quindi un tecnico deve vantare una preparazione davvero ampia”. Non a caso i dipendenti della Forgiarini Snc frequentano corsi di

specializzazione presso le case fornitrici degli elettrodomestici: “Il prossimo anno decideremo se organizzarli all'interno del nostro negozio” aggiunge Francesco, nel riconoscere che “bisognerebbe guadagnare di più per riuscire ad aumentare anche gli stipendi dei dipendenti”. Anche perché a livello di prestazione di servizio, soprattutto per l'installazione di stufe, l'azienda di Tolmezzo non teme concorrenti in Friuli. Lo conferma il fatto che molti impianti vengono eseguiti dallo staff tolmezzino, su richiesta di grosse ditte del settore, per conto terzi. Per raggiungere questi livelli di affidabilità, la Forgiarini Snc, dal 1978 a oggi, ha investito quasi 250 milioni nell'acquisto di attrezzatura sistemata nei 600 metri quadrati di negozio, comprensivi del magazzino, del laboratorio e dell'appartamento del custode. “Ogni giorno penso di

ampliare la metratura del negozio” ammette Francesco Forgiarini, al quale l'innovazione non dispiace di certo. Altrimenti non avrebbe specializzato il suo negozio nella vendita e nell'installazione di stufe a legna da riscaldamento, convinto che l'evoluzione dell'ecologia sarà la carta da giocare nei prossimi anni. Per capirne di più, visita ogni anno tutte le fiere di settore: da Klagenfurt alla Finlandia, da Milano a Colonia.

È stato il primo commerciante a Tolmezzo a cambiare pure gli orari di apertura del negozio dove la clientela nei mesi estivi può accedere fino alle 20. “Si potrebbe decidere di tenere aperto sempre dalle 10 alle 20” ribadisce, nel sottolineare che i negozi possono modificare gli orari di apertura senza costringere i commessi a lavorare un numero di ore giornaliera maggiore rispetto all'attuale.

## Ampliare la gamma dei servizi alla clientela

**A**mpliare la gamma dei servizi da offrire alla clientela, questo è il progetto che Francesco Forgiarini tiene chiuso nel cassetto in attesa che i tempi maturino per poterlo realizzare. “Sono seriamente intenzionato ad ampliare parte dell'attività nella prestazione di servizi” conferma lo stesso Forgiarini, prima di ricordare che “in Carnia per abbassare i costi degli elettrodomestici agli anziani è indispensabile la presenza costante dei tecnici”. In parole povere, Forgiarini vorrebbe arrivare a rispondere alle richieste di aiuto che provengono dalle persone di una certa età alle prese con il televisore che non funziona o con la stufa a legna che non offre ottime prestazioni solo perché necessita di una bella pulizia. “I ragazzi devono entrare nelle case a ritirare le-

lettrodomestico rotto, a mettere a punto le stufe e a reinstallare il tutto dopo aver riparato le parti difettose” spiega Forgiarini, nel ritenere “buoni” i segnali indispensabili per dare il via alla nuova sfida commerciale.

D'altra parte, un servizio del genere non può che ottenere consensi nei paesi della Carnia, dove vivono in piccole comunità molte persone sole.

### Profilo d'impresa

**C**onstituita nel 1978, la Forgiarini Snc mediante registra un fatturato di due miliardi l'anno. Centoventi i milioni di capitale sociale interamente versato. Specializzata nella vendita, nell'installazione, nella riparazione e nella manutenzione degli elettrodomestici, compresi stufe e caminetti, l'azienda di Tolmezzo - via del Forame 1 - ha alle proprie dipendenze tre dipendenti affiancati da due titolari, Francesco e Fausto Forgiarini. Il giro d'affari viene realizzato per lo più in Carnia, anche se alla Forgiarini Snc si rivolgono diversi friulani e triestini.

# PMI al microscopio

È la prima azienda nel Triveneto che si occupa d'archiviazione

## Documenti in disordine addio È arrivata Friul Archivi

di Simonetta Di Zanutto

**D**ocumenti in disordine addio. Arrivano i professionisti dell'archiviazione a garantire alle imprese un servizio di archiviazione facile, veloce e sicuro. Grazie a Friul Archivi, neodata azienda friulana nel campo dell'archiviazione aziendale, il sistema di conservazione e consultazione dei documenti subirà una trasformazione radicale.

La giovane impresa si inserisce in un settore in cui la richiesta in regione non manca, ma l'offerta scarseggia. "È un servizio all'avanguardia - spiega Luisa Villotta, uno dei soci -, per il quale in Italia esistono 4-5 aziende, concentrate nelle zone di Milano e Roma, quindi siamo i primi nel Nordest".

Sono numerosi i vantaggi garantiti da una gestione efficiente dei documenti e dell'archivio: dal flusso cartaceo ridotto all'abbattimento dei costi di logistica e di gestione, dalla riduzione dei tempi del lavoro d'ufficio all'affidabilità e alla riservatezza del trattamento dei dati, dall'ottimizzazione tecnologica allo snellimento strutturale.

La conseguenza dell'utilizzo di competenze professionali specifiche a cui delegare l'archiviazione? L'azienda può concentrarsi in maniera specifica sulle attività strategiche per lo sviluppo. "L'idea - racconta Luisa Villotta - nasce dalla constatazione della reale esigenza manifestata da numerose aziende di affidare l'archiviazione a terzi".

Vasta è la gamma di ser-



vizi che Friul Archivi propone alla clientela. Le aziende potranno usufruire del semplice servizio di deposito dei materiali cartacei oppure potranno richiedere un servizio di consulenza per la gestione archivistica "insourcing" e "outsourcing", o ancora l'analisi dei flussi di produzione e l'eventuale predisposizione della procedura per la certificazione Uni En Iso 9000. In particolare, il servizio di deposito si divide in 4 settori, in base alla frequenza di accesso ai documenti richiesta dalle aziende.

Per i documenti con accesso molto raro o nullo, Friul Archivi propone una soluzione che coniuga il basso costo alla sicurezza della conservazione, senza rinunciare alla possibilità di accedere all'archivio in caso di necessità.

Per i documenti con accesso occasionale viene garantito un sistema che, attraverso il tradizionale sistema titolario, abbinato a un codice di accesso, garantisce uno stoccaggio avanzato a basso costo con la possibilità di visionare qualsiasi documento in

tempi brevi tramite posta elettronica, fax o corriere. Per i documenti ad alta movimentazione, invece, il servizio si basa sulla ricerca di una soluzione appropriata concordata con il cliente: dalla semplice inventariazione fino alla digitalizzazione integrale. Infine, un trattamento particolare è riservato ai documenti storici di valore,

quali brevetti, atti costitutivi e progetti originali: in tutti questi casi è indispensabile una conservazione che garantisca la massima sicurezza e in cui l'accesso sia consentito solo al personale autorizzato.

Il servizio di organizzazione dell'archivio aziendale della Friul Archivi si compone di un sistema di classificazione razionale ed efficiente ma allo stesso

tempo di facile consultazione. Il primo passo per la nascita di un archivio è la creazione del titolario, cioè del quadro alfanumerico che servirà come riferimento per l'intera archiviazione. La definizione del titolario sarà pre-

disposta dai professionisti assieme ai clienti, in base alle funzioni di ogni specifica realtà aziendale. La fase successiva è la creazione dei "massimari di scarto". Con questo termine si intende l'elenco dei termini che compaiono in un determinato archivio, indispensabile per rendere più agevole la consultazione e lo smaltimento dei documenti.

La parte centrale dell'operazione di archiviazione è costituita dall'inventariazione e dalla creazione degli elenchi di consistenza. Possedere una serie di elenchi di questo tipo significa potersi avvalere di uno strumento operativo utile soprattutto per programmare spostamenti di materiale e interventi più raffinati. Terminata la fase conservativa, assumono grande importanza anche le procedure per lo scarto e il macero, servizi che Friul Archivi compie garantendo la necessaria riservatezza.

All'avanguardia nei sistemi di deposito e di archiviazione, a un'azienda che si prepara ad affrontare un mercato in continua evoluzione non potevano mancare le competenze per garantire la predisposizione di un sistema di archiviazione informatica.

"Informattare il proprio archivio - spiega Luisa Villotta - è un'operazione delicata che necessita di tecnici preparati sia sotto il profilo informatico sia archivistico". Dopo la creazione di una banca dati e l'organizzazione del servizio di protocollo, Friul Archivi rimane al fianco del

### Profilo d'impresa

**L**a Friul Archivi nasce dall'esperienza Sutes nel campo della movimentazione e della gestione magazzino e dall'esperienza Cedap nell'erogazione di servizi organizzativi e gestionali per le aziende, forte di una qualificata componente professionale in materia di archivistica.

L'azienda è composta da 3 soci e si avvale della collaborazione di una decina di archivisti professionisti.

La Friul Archivi ha sede legale a Pordenone, in via Caboto 20/C, telefono 0434 - 29361, fax 0434 - 524770 e sede amministrativa e deposito a Udine, in via Longarone 28, telefono 0432 - 526279, fax 0432 - 520308. È presente su internet all'indirizzo [www.friularchivi.it](http://www.friularchivi.it), e-mail [friularchivi@cedap.net](mailto:friularchivi@cedap.net).

cliente per monitorare il grado di efficienza del servizio e adeguarlo alle nuove necessità. Il servizio "archivio in linea", inoltre, consente a più utenti di accedere ai documenti archiviati in formato elettronico, visualizzandoli sullo schermo del Pc.

Infine, il servizio di archivio storico nasce dalla constatazione che in un'azienda non esiste solo l'esigenza di documentare l'attività amministrativa e finanziaria, ma anche di testimoniare la storia e la tradizione dell'impresa. Per i documenti storici, il servizio prevede sia la fase di riordino sia quella di gestione.

## Si chiama "outsourcing" il futuro dell'archiviazione

**L**etteralmente significa l'esternalizzazione di un'attività normalmente svolta interamente da un ente, ma comunemente con il termine "outsourcing" si indica, in relazione ai sistemi archivistici, l'attività di trasferimento a terzi della gestione di documenti e pratiche d'archivio da parte dell'azienda che produce i documenti, sia sotto il profilo dei sistemi informativi sia informatici. Nasce così la nuovissima professione dell'"out-

source" che raccoglie, classifica e ordina il materiale sulla base di un'analisi del sistema di produzione documentaria specifica per ogni azienda, lo conserva in ambienti adatti, rendendolo disponibile per eventuali consultazioni, anche grazie a strumentazioni informatiche. L'azienda outsource, inoltre, si pone sia i problemi giuridici legati alla responsabilità sia quelli connessi al trattamento dei dati e alla validità del documento informatico

conservato o riprodotto su supporto magnetico. Nell'affidamento dell'archivio in "outsourcing" non deve venire meno il tradizionale principio dell'archivista per cui l'archivio deve essere un supporto all'azienda e quindi deve rispecchiare l'organizzazione e l'attività dell'ente che lo produce: ordinamento, inventariazione, informatizzazione devono essere effettuati in modo che sia rispettato l'indirizzo aziendale di provenienza.



# PMI al microscopio

Da vent'anni l'impresa udinese installa e gestisce impianti, garantendone l'assistenza

## Prm, grazie agli ascensori un'azienda in costante ascesa

di Alex Beltrame

L'obiettivo che si pone è migliorare la qualità della vita delle persone, rendere più facile l'agire quotidiano di ognuno di noi, sia nel lavoro, sia nelle singole abitazioni. E, fatto non da poco, permettere alle persone meno fortunate, ammalate e portatori di handicap, di condurre una vita più agevole, abbattendo le barriere architettoniche che ancora oggi troppo spesso impediscono loro di essere uguali agli altri.

Questo è l'impegno che guida la PRM, azienda di Udine, leader in provincia nella fornitura, montaggio e manutenzione di ascensori e di tutto ciò che permette di sollevare cose e persone, dai montacarichi alle piattaforme elevatrici, dai montascale alle scale mobili.

Un'azienda, dunque, che ha fatto non poco per mo-

derizzare il sistema Friuli nelle sue piccole e grandi realtà e che taglia in questi giorni il traguardo dei due decenni di attività.

**“Un marchio che tutti riconoscono”**

Oggi, la PRM, il cui marchio di colore blu con la “M” su sfondo rosso è ormai riconosciuto in gran parte del Friuli, ma anche fuori regione, gestisce direttamente e svolge assistenza per oltre un migliaio di ascensori e altri impianti. I nuovi obiettivi sono mirati, come spiega il titolare, Sandro Papa, 52 anni, a “un impegno costante verso l'ammodernamento dell'impiantistica esistente,

causa di non pochi problemi”. È vero infatti che il 70 per cento del parco ascensori in Italia è obsoleto: le macchine non sono state sostituite dai tempi del boom edilizio degli anni Sessanta e Settanta.

Mancano quindi i criteri di sicurezza e affidabilità, con rischi frequenti di disservizi e di disagi alle persone. Inoltre, troppo sovente, ancora oggi, le barriere architettoniche in edifici pubblici, dai musei ai municipi, e luoghi privati impediscono un civile accesso alle persone svantaggiate.

“Abbiamo concentrato gran parte della nostra attenzione sul problema - spiega il titolare della PRM -, ampliando la gamma dei prodotti per tutte le esigenze e offrendo in primo luogo un servizio di assistenza continua, ogni giorno, sabati e domeniche com-

presi, ventiquattr'ore su ventiquattro.

Oggi giorno davvero tutti possono avere un ascensore o un elevatore nelle propria abitazione, anche chi vive in singole case private: esistono infatti modelli di piccole dimensioni e dai costi accessibili. Va ricordato che leggi nazionali e regionali danno l'opportunità sia ai disabili sia agli invalidi di accedere a contributi per l'installazione di questi ausili. E adeguarsi alla normativa comunitaria, che impone a tutti i nuovi ascensori il collegamento telefonico con il servizio di assistenza, è presto fatto: PRM lo offre anche ai vecchi impianti.

“Ci siamo subito organizzati in previsione dell'entrata in vigore della normativa - afferma Papa - Lo ritenevamo un dovere, oltre che un'opportunità aziendale”. La PRM appare come la classica azienda a conduzione familiare: la moglie del titolare, signora Renza Beltrame, è l'amministratrice, la figlia Michela, una laurea in lingue e letterature straniere, affianca il padre nella gestione, “è il mio braccio destro”.

Ma la famiglia non è che un valore aggiunto, “importantissimo” secondo il titolare, di un sistema ad alta professionalità, con uno staff di fedelissimi collaboratori e dipendenti che sono cresciuti assieme alla ditta, seguendone passo dopo passo l'evoluzione, da piccola realtà artigianale a informatizzata impresa con alti standard



tecnic, al punto da essere stata fra le prime a ottenere la certificazione di qualità Iso 9002 e l'autorizzazione al collaudo degli impianti secondo le procedure europee.

**“Il telefono in ascensore? Ogni impianto può averlo”**

Un impegno oltre che una necessità, dovendo fornire e poi curare l'assistenza di prodotti per realtà grandi e importanti come in-

dustrie e centri commerciali, condomini ed edifici pubblici, e occupandosi di ausili per disabili, come i montascale, che permettono di superare le scale anche a chi si muove in carrozzella.

Ma ci sono anche i miniascensori, e poi i montacarichi, e i montavivande, per ristoranti e comunità, le piattaforme elevatrici, che si possono montare anche in esterno con speciali strutture autoportanti.

Insomma una vasta gamma di modelli, spesso poco conosciuti, che possono davvero semplificare la vita delle persone.



aggiornamento professionale continuo, informatizzazione, attenzione costante alla qualità non sono parole vuote alla PRM. “Sono molto severo con me stesso”, afferma il signor Papa, “e pretendo lo stesso dal mio staff”. Che peraltro appare gradire, essendo molto affiatato e costante nel tempo. “E' gente cresciuta come me”, spiega il titolare, fin dal primo operaio, assunto nel 1985. Un prezioso collaboratore è l'architetto Massimo Nazzi, responsabile dell'ufficio tecnico-commerciale, che si occupa anche di consulenza tecnica con sopralluoghi e stesura di preventivi, un servizio fornito con regolarità dall'azienda. Sandro Papa conosce bene il valore dell'im-

**“Ci ha fatto crescere la fiducia della clientela”**

pegno diretto in ogni settore dell'azienda, avendo cominciato come tecnico manutentore e montatore. Lavorava alle dipendenze di un'azienda leader del settore. Poi il desiderio di mettersi in proprio, quello stimolo irrefrenabile di fare da sé, di misurarsi con il mercato, di confrontarsi con la gente, “venirle incontro e offrirle sempre di più”. Era il 1980 e da allora è stata una crescita esponenziale: Papa incontra un settore che abbisognava di persone esperte e capaci, di ampliare la gamma di prodotti, di fornire

oltre che servizi anche assistenza secondo un rapporto fiduciario ai massimi livelli. Nel 1989 la decisione di acquistare l'attuale ampia sede di via Graonet, cui segue l'investimento in tecnologia che vuol dire computer, programmi, sistemi informatici per la gestione tecnica, amministrativa, commerciale. Contemporaneamente, l'assunzione di responsabilità nei maggiori organismi di categoria, fino a far parte del consiglio di amministrazione dell'Esma e della Commissione provinciale artigianato della Camera di Commercio

di Udine. E, poi, Internet. Un salto di qualità che proietta la ditta verso nuovi, brillanti risultati, in espansione anche territoriale. Ma ciò che più ha contato per la nostra crescita, dice il titolare, “è stata la fiducia che ci ha accordato la clientela, evidentemente soddisfatta per il nostro servizio”.

Da poco la PRM ha aperto una sede operativa a Lignano Sabbiadoro, in arco della Vela, per essere più vicino ai clienti di quella zona della provincia e del vicino Veneto, per fornire un'assistenza ancor

più capillare e celere, nello stile che è sempre stato caratteristica della PRM fin dai suoi esordi. Una delle ragioni del suo successo, unita “all'estrema serietà e all'attenzione riposte in ogni aspetto del lavoro e rivolte alla clientela e ai fornitori”, e, ancora nelle parole del titolare, “alla fiducia, al massimo impegno e alla grande professionalità dei miei collaboratori”. Al punto che “oggi, dopo vent'anni, posso dire di aver raggiunto un altro obiettivo: quello di veder camminare la mia ditta con le proprie gambe, avendo creato un sistema che funziona, in presenza di gente capace e valida, a cui ho delegato le varie funzioni. Questo per me è fonte di grande soddisfazione”.

**Profilo d'impresa**

La PRM, azienda con certificazione di qualità Iso 9002, è nata nel 1980 come ditta individuale. Oggi ha una sede principale a Udine in via Graonet 8 (telefono 0432-45597), e una filiale a Lignano Sabbiadoro, in Arco della Vela 22 (tel. 0431-427800) che offrono anche assistenza continua 24 ore su 24. La società, in procinto di trasformarsi in Srl, ha registrato una costante crescita sia del volume d'affari sia del personale impegnato in azienda. Oggi conta 12 dipendenti, di cui 4 apprendisti. Il titolare, Sandro Papa, è inoltre affiancato dalla moglie, Renza Beltrame, che segue la parte amministrativa, e dalla figlia Michela, che lo coadiuva nella gestione. Attualmente la PRM gestisce direttamente un migliaio di impianti.

# Euro Info Centre News

**Pagina a cura**  
dell'E.I.C. IT 388  
del Friuli-Venezia Giulia  
Tel. 0432-248805-248826  
Fax 0432-503919  
e-mail: eicit388@ud.camcom.it

## SELL OR BUY

Proposte di collaborazione pervenute all'Euro Info Centre di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso il BRE (Bureau de Rapprochement des Entreprises), rete ufficiale creata dalla Commissione Europea per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.



### LEGNO/ARREDAMENTO

#### COOPERAZIONE CON LA SLOVENIA

Ditta slovena, specializzata nella produzione di attaccapanni in legno, desidera cooperare con distributori. (Rif.20.12.07, OD 12356/01)

#### OFFERTA DALLA RUSSIA

Produttore russo di contenitori e imballaggi in legno ricerca distributore o utilizzatore diretto. (Rif.20.12.08)

### MATERIE PLASTICHE

#### COMPONENTI PER LETTINI DALLA SLOVENIA

Ditta slovena, produttrice di componenti in plastica non tossica, intende cooperare con produttori di lettini per bambini. (Rif.20.12.09, OD 12321/02)

#### DA CIPRO RICHIESTA DI PNEUMATICI

Si ricercano pneumatici, cerchi e ruote per autovetture. (Rif.20.12.10)

#### COOPERAZIONE CON LA RUSSIA

Produttore di materiali per

l'imballaggio desidera instaurare rapporti commerciali con produttori di film termoretrotrasparente PVC con stampa, film di polimeri (PP, PP metallizzato, PE) con stampa. (Rif.20.12.11)

### MECCANICA

#### MACCHINE PER LAVORAZIONE PLASTICA

Impresa russa è interessata all'acquisto di macchinari per la produzione di profili in PVC. (Rif.20.12.12)

#### RICHIESTA RUSSA DI MACCHINARI

Si ricercano macchinari per la produzione di pannelli decorativi in PVC. (Rif.20.12.13)

#### IMPIANTO PER LA RUSSIA

Ditta russa richiede impianto per collaudo di condotte di gas costruite sotto pressioni elevate. (Rif.20.12.14)

#### DISPOSITIVI DALLA SLOVENIA

Produttore sloveno di dispositivi di input (lettore di carte magnetiche, tastiere, lettore di chip eccetera) ricerca grossisti e/o distributori. (Rif.20.12.15, OD 12398/01)

#### MACCHINE PER TAPPI DALLA SLOVENIA

Impresa slovena, specializzata nella produzione di macchine automatizzate per tappi di diversi materiali (plastica, alluminio), intende cooperare con partner com-

merciali. (Rif.20.12.16, OD 12296/01)

#### RICHIESTA DA CIPRO

Impresa cipriota richiede macchine per la produzione di attaccapanni in filo d'acciaio. (Rif.20.12.17)

### METALLI

#### ACCIAIO PER LA SLOVENIA

Ditta slovena intende cooperare con fornitori di lamiere in acciaio. (Rif.20.12.18, OD 12395/02)

#### COOPERAZIONE CON LA CROAZIA

Azienda croata operante nella produzione di contenitori, lavorazione lamiera, costruzioni metalliche è interessata a collaborare con aziende italiane per investimenti comuni, sviluppo tecnologico, lavorazioni su commissione. (Rif.20.12.19)

### PRODOTTI CHIMICI

#### COSMETICI PER LA GRECIA

Si ricercano grossisti di cosmetici per importazioni in Grecia. (Rif.20.12.20)

#### OFFERTA DI COSMETICI DALLA RUSSIA

Impresa russa ricerca distributori di cosmetici e prodotti per l'igiene personale. (Rif.20.12.21)

### VARIE

#### TRASPORTI

Produttore austriaco di un innovativo sistema modula-



**E.I.C. IT 388 Friuli-V.G.**

re chassis in acciaio cromato ricerca partner commerciale e/o rappresentante in Italia. (Rif.20.12.22)

#### ARTICOLI DI CARTA PER CIPRO

Si richiedono articoli di carta (tovaglie, sottobicchieri eccetera) per l'industria alberghiera. (Rif.20.12.23)

#### SISTEMI ANTINCENDIO PER LA GRECIA

Si ricerca collaborazione con produttori italiani di sistemi antincendio. (Rif.20.12.24)

#### SEGHERIA UNGHERESE

Segheria con 50 dipendenti completa di parco macchine e pacchetto ordini è in vendita. (Rif.20.12.25)

#### ARTICOLI NATALIZI PER LA SLOVENIA

Si ricercano produttori di regali natalizi, materiale d'ufficio, walkman. (Rif.20.12.26)

#### VARIE RICHIESTE

Ditta slovena intende cooperare con produttori di carta, frummento e abiti per bambini. (Rif.20.12.27)

### ABBIGLIAMENTO

#### SUBFORNITURA UNGHERESE

Azienda produttrice di abbigliamento femminile si offre per lavoro in subfornitura. (Rif.20.12.01)

#### ABBIGLIAMENTO SLOVENO

Produttore d'abbigliamento ricerca distributori. (Rif.20.12.02, OD 12294/01)

### AGROALIMENTARE

#### FUNGHI DALLA SLOVENIA

Ditta slovena offre funghi. (Rif.20.12.03, OD 12313/02)

### EDILIZIA

#### MATTONI PER CIPRO

Da Cipro si richiedono mattoni per l'industria edile. (Rif.20.12.04)

#### MATERIALE EDILE

Si richiedono per Cipro articoli, materiali e prodotti in genere per l'industria edile. (Rif.20.12.05)

### ELETTICO/ELETRONICO

#### MATERIALE ELETTRICO PER LA GRECIA

Si ricercano industrie italiane produttrici di cavi, accessori per cavi e blocchi terminali per importazioni in Grecia. (Rif.20.12.06)

## FLASH NORMATIVE

**U**na panoramica delle notizie legislative secondo noi più rilevanti pubblicate sulle Gazzette ufficiali UE serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni ed informazioni) nei mesi di ottobre e novembre 2000.

- Regolamento n.2227/2000 del Consiglio del 9 ottobre 2000 che abroga il regolamento n.2151/1999 che impone un divieto di volo tra i territori della Comunità e della Repubblica federale di Jugoslavia a esclusione della Repubblica di Montenegro e della provincia del Kosovo. (Guce L 261 del 14 ottobre 2000)

- Regolamento n.2228/2000 del Consiglio del 9 ottobre 2000 che abroga il regolamento n.2111/1999 che vieta la vendita e la fornitura di petrolio e di taluni prodotti petroliferi ad alcune parti della Repubblica federale di Jugoslavia. (Guce L 261 del 14 ottobre 2000)

- Posizione comune del Consiglio del 9 ottobre 2000 relativa al sostegno a una Rfj democratica e alla revoca immediata di talune misure restrittive. (Guce L 261 del 14 ottobre 2000)

- Invito a presentare proposte per azioni indirette di Rst nell'ambito del programma specifico di ricerca, di svilup-

po tecnologico e di dimostrazione dal titolo "La società dell'informazione di facile uso" (1998-2002). (Guce C 293 del 14 ottobre 2000)

- Invito a presentare proposte Scrc/111575/C/G. Programma Asia-Urbs. (Guce C 294 del 17 ottobre 2000)

- Direttiva 2000/53/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 settembre 2000 relativa ai veicoli fuori uso. (Guce L 269 del 21 ottobre 2000)

- Invito a presentare proposte per azioni indirette di Rst, di medio e lungo termine, nell'ambito del programma specifico di ricerca, di sviluppo tecnologico e di dimostrazione intitolato "Eesd - Energia, ambiente e sviluppo sostenibile (1998-2002)". (Guce C 303 del 24 ottobre 2000)

- Invito a presentare proposte per azioni indirette di Rst, di breve termine, nell'ambito del programma specifico di ricerca, di sviluppo tecnologico e di dimostrazione intitolato "Eesd - Energia, ambiente e sviluppo sostenibile (1998-2002)". (Guce C 303 del 24 ottobre 2000)

- Nuovo invito aperto a presentare proposte per azioni

di Rst nell'ambito del programma specifico di ricerca, di sviluppo tecnologico e di dimostrazione intitolato "Eesd - Energia, ambiente e sviluppo sostenibile (1998-2002)". (Guce C 303 del 24 ottobre 2000)

- Invito a presentare proposte Scrc/111576/C/G. Programma Asia-Invest per la promozione dei contatti tra imprese. (Guce C 305 del 25 ottobre 2000)

- Decisione del Consiglio del 28 settembre 2000 relativa alla conclusione dell'accordo di partenariato economico, di coordinamento politico e di cooperazione tra la Comunità europea e i suoi Stati membri, da una parte, e gli Stati Uniti del Messico, dall'altra. (Guce L 276 del 28 ottobre 2000)

- Invito a presentare proposte nel quadro del programma di azione comunitario per la promozione delle organizzazioni non governative principalmente attive nel campo della protezione ambientale. (Guce C 318 del 7 novembre 2000)

- Invito a presentare proposte Dg Eac n. 75/00. Sostegno delle azioni a favore dei gemellaggi di città 2001. (Guce C 320 del 9 novembre 2000)

## 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.

### FINLANDIA

#### VAASA TAVOLI, SEDIE E MOBILI PER UFFICIO

Mobili per uffici e negozi. Mobili per uffici. Termine per il ricevimento delle offerte: 15.01.2001 (16.00). Lingua o lingue: finlandese o svedese.

### GERMANIA

#### EBERSWALDE PIETRE DA COSTRUZIONE

Materiali per la costruzione in pietra. Breccia e pietrisco. Graniglia. Lotti: 7. Termine per il ricevimento delle offerte: 16.01.2001 Lingua o lingue: tedesco.

#### AUGUSTA CARROZZE TRANVIARIE PER PASSEGGERI

Carrozze tranviarie per passeggeri. Termine per il ricevimento

delle offerte: 31.01.2001. Lingua o lingue: tedesco.

#### NEUHEBERG CARRELLI ELEVATORI A FORCHE

Carrelli elevatori a forche. Termine per il ricevimento delle offerte: 31.01.2001. Lingua o lingue: tedesco.

### FRANCIA

#### TALENCE MACCHINE UTENSILI

Macchine utensili. Torni. Utensili a mano. Termine per il ricevimento delle offerte: 18.01.2001 (12.00). Lingua o lingue: francese.

### GRAN BRETAGNA

#### EDIMBURGO ATTREZZATURE PER LA MANUTENZIONE STRADALE

Lampade per segnalazione

pericolo. Coni stradali. Materiali per segnaletica. Termine per il ricevimento delle offerte: 22.01.2001 (15.00). Lingua o lingue: inglese.

### ITALIA

#### CAMERINO AUTOBUS

Fornitura di 3 lotti di autobus con permuta obbligatoria di 5 autobus interurbani. I fornitori potranno presentare l'offerta anche per i singoli lotti. Termine per il ricevimento delle offerte: 30.01.2001 (14.00). Lingua o lingue: italiano.

### SVEZIA

#### NYKOPING TUBI, CONDOTTI E MANICHETTE

Tubi, condotti e manichette. Tubi e raccordi di ferro. Termine per il ricevimento delle offerte: 31.01.2001. Lingua o lingue: svedese.

# Attualità

Premiati 7 degli oltre 100 presentati. Due sono di aziende friulane

## Sette anni di progetti ecologici con il premio Carnia Alpe Verde

“**A**mbiente in sviluppo?” È affermativa la risposta al quesito che si era posta la settima edizione del Progetto nazionale ambiente “Carnia Alpe Verde”, nato con lo scopo di fare il punto sullo stato di avanzamento della ricerca ambientale: in 7 anni i progetti ecocompatibili presentati dalle aziende di tutta l'Italia hanno dimostrato che sviluppo può far rima con natura e che le iniziative che coniugano l'economia all'ambiente non si sono soltanto concretizzate ma anche sviluppate in modo molto interessante, incontrando una certa diffidenza soltanto nella fase di lancio dei prodotti o dei servizi proposti.

L'edizione 2000 del Premio ha voluto andare a vedere cosa è stato realizzato di queste idee. La commissione, composta dai rappresentanti di Wwf, Legambiente, Touring club italiano, Iefe (Istituto di economia delle fonti di energia dell'Università Bicconi di Milano) e Azienda di promozione turistica della

Carnia, ha selezionato 7 progetti tra gli oltre 100 proposti nei diversi anni, due dei quali sono stati realizzati da aziende friulane, mentre uno è stato applicato all'isola di Barbana di Grado, nonostante sia stato inventato a Treviso. Veramente innovativa anche le proposte della Enichem di Novara che utilizza gli ormoni sessuali degli insetti come antiparassitari, della Geopolimeri di Rossano Veneto che utilizza le alghe per fare la carta e di una ditta di Belluno che ha proposto la coibentazione delle carrozze ferroviarie abbandonate.

Ma veniamo al Friuli. Si parte dall'agricoltura con il progetto di “Recupero, conservazione e valorizzazione di risorse genetiche dell'agricoltura montana in Friuli” presentato dall'Ersa (sede di Pozzuolo). L'obiettivo del progetto era monitorare una vastissima gamma di varietà locali dotate di peculiarità che le rendono un patrimonio importantissimo contro l'omologazione alimentare. Partito dai fagioli



(di cui sono stati descritti 144 tipi carnici e selezionate 6 varietà), il progetto ha continuato con il mais (50 popolazioni di provenienza carnica), i fruttiferi, di cui sono stati realizzati tre campi a Polcenigo, Enemonzo e Pantianico (122 tipi di melo, 34 di pero, 13 di susino, 22 di casta-

gno e 16 di ciliegio). Per l'ulivo è stato costituito un campo a Cividale del Friuli, mentre molto ambizioso è il progetto per la vite, di cui si vogliono monitorare anche le specie dell'Est d'Europa.

In 4 anni è cresciuto del 240% il fatturato della Daliform di Pordenone, l'i-

deatrice degli “Iglù”, caserme in plastica riciclata per la realizzazione di piattforme aerate destinate all'edilizia. Pensato in seguito al risanamento delle pavimentazioni previsto dalla legge regionale del 1985, l'Iglù oggi viene realizzato in 6 versioni. L'impianto di fitodepurazione

dell'isola di Barbana, invece, è un modello che può essere applicato anche a numerosi rifugi alpini per sanare l'inquinamento prodotto dagli scarichi dei servizi igienici e delle cucine. A 8 anni dalla realizzazione, il sistema (300 impianti finora costruiti) funziona benissimo, non comporta alcun tipo di impatto ambientale e ha costi di manutenzione molto limitati.

Ma molti altri sono i progetti madeinfril che hanno partecipato con successo a “Carnia Alpe Verde”. Il “Composer 600” della Mattiussi di Udine, per esempio, consente di riciclare il verde e l'umido per farne terriccio di buona qualità, mentre i mobili naturali della “In Silvis” di Pordenone sono presenti in molte case. E il miele che segnala la contaminazione radioattiva? È stato ideato dall'Università di Udine che ha raccolto 238 campioni di miele dell'annata 1992 in 270 località della regione in cui, a distanza di anni dall'incidente di Chernobyl, erano ancora presenti radionuclidi.

Ormai si può sciare su 101 chilometri di piste perfettamente innevate

## E intanto a Pramollo si rinnovano gli impianti



L'appuntamento per gli appassionati di sci e snowboard è allo Skiarena di Pramollo. Impianti rinnovati, piste più lunghe, servizi a non finire per i turisti di tutte le età: gli organizzatori hanno pensato alle esigenze di tutti coloro che vogliono trascorrere una vacanza sulla neve all'insegna dello sport, ma anche del relax e del comfort.

La Skiarena Pramollo-Pontebba si trova a sud-ovest della Carinzia al confine con l'Italia.

I 30 impianti (5 cabinovie, 2 seggiovie a 6 posti, 4 seggiovie a 4 posti, 19 sciovie) di cui dispone trasportano 39 mila passeggeri l'ora a un'altitudine di 2 mila metri. Sono disponibili 101 chilometri di piste suddivise per gradi di difficoltà. Il completa-

mento del Millennium-Express permette di raggiungere le piste a 1.400 metri di altezza senza dover usare l'auto come accadeva in precedenza, con gli inevitabili problemi causati dagli inverni particolarmente rigidi. Il Millennium-Express collega l'intero comprensorio sciistico e compie l'intero tragitto di 6 mila metri in 17 minuti.

Anche gli appassionati di snowboard non hanno che l'imbarazzo della scelta: per gli amanti di freestyle sono a disposizione due funparks attrezzati di quarter pipe, percorso di boarder-cross e high jump.

Tutti gli impianti di risalita, inoltre, sono stati modificati per permettere l'accesso anche ai surfisti della neve. Il servizio gratuito di un'apposita na-

vetta consentirà agli ospiti residenti a Gailtal, Gitschtal e Weissensee di raggiungere più volte il giorno la stazione a valle di Tropolach. Un'ulteriore novità per i patiti dello snowboard è la Twinpipe: consiste in due piste parallele di 80 metri ciascuna, ma il parco di Gartnerkofel è diviso in zone per esperti e neofiti.

Con la Bonus Card, inoltre, la vita di sciatori e turisti di passo Pramollo viene semplificata. La Card sostituisce lo skipass, funge da portafoglio elettronico per la scuola di sci, per il noleggio dell'attrezzatura, per alcuni ristoranti e baite alpine, sostituisce le tradizionali chiavi degli alberghi e consente di usufruire di formule particolarmente convenienti per i turisti.

Il credito massimo della Bonus Card è di 3 mila scellini, mentre il costo minimo per una settimana di vacanza si aggira sul mezzo milione.

Lo skipass giornaliero costa 61 mila lire se acquistato in Austria, 58 mila se acquistato in Italia, a cui vanno aggiunte 7 mila di cauzione per la keycard, rimborsabile a fine giornata anche nei punti vendita italiani (ristoranti e bar, la sede della Rolo Banca di Pontebba, dell'Hypobank di Udine l'area di servizio Ledra sull'autostrada Udine-Tarvisio, Arteni Sport a Udine e Codroipo).

Ma lo Skiarena non ha dimenticato i bambini: Bobo, il pinguino maskot-

te della scuola di sci e snowboard, illustra un programma speciale per bambini dai 4 ai 14 anni, mentre per i ragazzi c'è la Kids Academy, in cui si privilegiano gli sci carver, i big foot e lo skifo.

Attratti offerti sono garantite dalle settimane “bonus” e “hit” che includono lo skipass e, a scelta, il noleggio sci oppure i corsi di avvio allo snowboard o al carving.

Le settimane “bonus” sono a disposizione dal 2 al 23 dicembre e dal 17 marzo al 14 aprile. Le settimane “hit”, invece, disponibili dal 6 gennaio al 17 marzo, offrono, oltre allo skipass, il deposito sci e le discese notturne sugli sci o in slittino.



# Attualità

Un invito a chi ha idee innovative e voglia di fare

## La cooperazione chiama le giovani generazioni

L'Unione regionale della cooperazione si rivolge ai giovani, mettendo a loro disposizione strutture, consulenti e organizzazione, per favorire la nascita di nuove attività. Lo fa ricorrendo a una campagna promozionale "ideata per diffondere la cultura cooperativa nelle nuove generazioni" - ha spiegato il presidente di Confcooperative, Ivano Benvenuti, durante la conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa - e finalizzata proprio ad attrarre, nell'orbita cooperativa, i giovani compresi fra i 18 e i 30 anni, motivati e innovativi, ma che spesso non conoscono le opportunità offerte dal settore". Basata su un messaggio di rottura con quelli che sono gli schemi tradizionali, e finalizzata a capitalizzare l'entusiasmo e la voglia di fare tipica di chi è giovane, la campa-

gnia promozionale è stata realizzata dall'Aipem che ha lavorato in stretta collaborazione con lo staff dell'Unione regionale della cooperazione.

"Il risultato è un pacchetto composto da un colorato e curioso manifesto - ha spiegato Paolo Molinaro dell'Aipem -, un agile depliant e un vademecum sintetico ma esaustivo, dove tutte le domande sulla cooperazione trovano una risposta."

"Un impegno notevole, quello affrontato da Confcooperative - ha sottolineato il presidente Benvenuti -, reso possibile grazie al contributo di Fondosviluppo (il fondo mutualistico alimentato dal 3% degli utili delle cooperative e delle Banche di Credito cooperativo), che siamo certi però contribuirà alla crescita di tutto il settore"

Un comparto che, con 980 cooperative iscritte al-

l'Unione regionale, sulle 1.442 complessivamente operanti in regione, può vantare 177 mila 128 soci, 12 mila 92 addetti e un fatturato che sfiora i 2.000 miliardi, ai quali vanno ad aggiungersi altri 800 miliardi di fondi intermediati dalle Banche di Credito cooperativo.

Il trend di crescita è positivo, tant'è che dal 1996 al 1999 Confcooperative ha registrato ben 139 nuove associate, "molte delle quali - ha sottolineato Stefano Bertolo, presidente di Irecoop - sono costituite da giovani e usano le moderne tecnologie".

Consapevole dell'importanza che il settore riveste, soprattutto dal punto di vista occupazionale (22 mila occupati alla fine del 1999), la Giunta regionale, nel disegno di legge finanziaria appena approvato, nonostante l'esiguità delle risorse a disposi-



zione, ha riservato al comparto un occhio di riguardo. "In tutto siamo riusciti a destinare alla cooperazione 6,9 miliardi - ha confermato l'assessore Giorgio Venier Romano -, di cui 1 miliardo 300 milioni saranno distribuiti fra le tre

centrali cooperative, 3,9 miliardi saranno destinati alla cooperazione sociale, 1 miliardo 200 milioni copriranno le revisioni delle cooperative e 500 milioni andranno a Finreco".

Quest'ultimo stanziamento, che può apparire

ridotto, va a sommarsi però ai 6 miliardi 600 milioni, sempre di Finreco, recentemente sbloccati dalla Corte dei conti, contribuendo così e mettere a disposizione della finanziaria una cifra di tutto rispetto".

# Qui Congafi

Commercio

Messi a disposizione dalla Finanziaria regionale per commercio e turismo

## Venti miliardi per la ricapitalizzazione delle pmi

**V**enti miliardi messi a bilancio nella prossima finanziaria per sostenere la ricapitalizzazione delle imprese nei settori del commercio e del turismo.

Due miliardi l'anno, per 10 anni, gestiti in collaborazione fra Regione, Consorzi di garanzia fidi al commercio di Udine, Trieste,

Gorizia e Pordenone, per accompagnare le imprese nel processo di consolidamento e sviluppo della loro attività.

È la proposta che l'assessore alle attività produttive Sergio Dresti, dopo una serie di incontri con i vertici dei Congafi, ha formulato in sede di Giunta regionale affinché venga

inserita nel prossimo documento di programmazione finanziaria e rappresenta il risultato della stretta e proficua collaborazione che ha sempre caratterizzato i rapporti dell'assessorato regionale con i Congafi commercio del Friuli-Venezia Giulia.

Il ruolo fondamentale che i Consorzi rivestono

per le piccole e medie imprese è sempre stato riconosciuto dall'assessorato regionale e l'immediato recepimento del progetto elaborato dai Consorzi per intervenire su uno dei punti più deboli della imprenditoria locale, la sottocapitalizzazione appunto, ne rappresenta la migliore dimo-

strazione. Sono parecchie infatti le aziende che, pur sane e in espansione, presentano una notevole esposizione a breve e medio termine, che le rende meno solide di quanto in realtà potrebbero essere, e questo, giocoforza, incide anche sulla competitività.

Una misura di sostegno

ad hoc, con tassi particolarmente interessanti, come quella che i contributi regionali consentiranno di offrire, sarà dunque un passo importante verso il consolidamento di molte delle imprese commerciali della regione, purché costituite in forma di società per azioni o come società di persone.

## Mediocredito, Congafi e Ascom collaborazione sempre più stretta

**I**ncrementare la collaborazione già esistente fra Consorzi di garanzia fidi al commercio, Ascom e Mediocredito, per una migliore e più efficace gestione delle leggi agevolative

relative al comparto commerciale e turistico. È l'obiettivo al quale puntano i vertici delle tre realtà, che nel corso di un recente summit che ha avuto luogo a Udine, negli uffici

del Mediocredito, hanno discusso delle modalità della collaborazione, dei tempi e delle priorità da affrontare.

La sinergia fra l'istituto di credito e il Consor-

zio di garanzia fidi, che tra l'altro presentano una matrice comune, essendo l'uno emanazione diretta della Regione e l'altro ente gestore di fondi regionali, potrà così dare corso a

una serie di efficaci interventi sostenuti da apposite linee di credito, riferite alle diverse leggi del settore.

All'incontro, che è servito anche per fare il punto della situazione per quanto riguarda il settore commerciale e turistico, oltre a Cudini, Gaspardo e Tamburlini per il Mediocredito, erano presenti i

presidenti dei Congafi di Udine e Pordenone Giovanni Da Pozzo e Roberto Cao, quest'ultimo accompagnato dal direttore Giuseppe Lauricella, Guido Fantini e Pietro Cosatti per l'Ascom di Udine, Paolo Bisiach e Walter Blasingh rispettivamente per l'Ascom e il Congafi di Gorizia e Piero Mucelli per l'Ascom di Monfalcone.

Artigianato

Sottoscritto dal Consorzio un nuovo importante accordo

## Nuove condizioni Crup: c/c sotto il 7%

**I**l Congafi e la Cassa di risparmio di Udine e Pordenone hanno concordato significativi miglioramenti riguardo ai tassi applicati agli associati. Con queste condizioni la Crup conferma grande sensibilità per il settore dell'artigianato. Il tasso sul conto corrente e sull'anticipo import è stato ridotto al 6,90%, mentre per i prestiti a rientro fino a 18 mesi il tasso applicato è il 5,90%. È stato ritoccato anche il tasso riguardante lo sconto sulle accettazioni scad. 6/12 mesi e le tratte ridotte al 5,50%.

Le novità riguardano anche i prestiti a medio-lungo termine con durata da 19 a 120 mesi. A un fi-

nanziamento per investimenti di qualsiasi natura sarà applicato il tasso del 6,25%, mentre a un finanziamento per il consolidamento di passività onerose sarà applicato il tasso del 6,75%. Inoltre viene introdotta una nuova formula di conto corrente abbinata al servizio di Home Banking. Tale formula prevede l'eliminazione delle spese di chiusura, delle spese per l'invio dell'estratto conto, del costo per tutte le operazioni effettuate a mezzo Home Banking, del costo per tutte le operazioni automatiche domiciliate sul conto corrente e nessun costo per il servizio Home Banking. Sarà applicato il costo standard solamente

per le operazioni di sportello, come per esempio versamenti e pagamenti effettuati con assegno. La formula prevede un canone mensile onnicomprensivo di lire 60.000 per le imprese artigiane con fatturato fino a lire 1 miliardo e di lire 100.000 mensili per le aziende con volumi superiori.

### RECORD DI NUOVE IMPRESE NEL TERZO TRIMESTRE

Secondo la rilevazione di Unioncamere sulla natalità e sulla mortalità delle imprese italiane, il terzo trimestre 2000 ha registrato un significativo saldo

positivo, il più elevato fra i corrispondenti trimestri degli ultimi otto anni. Nella provincia di Udine il saldo attivo è pari a 224 unità ed è rappresentato nella gran parte da aziende che intendono svolgere un'attività artigianale. L'importanza della garanzia del Congafi. L'avvio dell'attività è, da sempre, una fase cruciale per ogni impresa, che deve spendere e quindi ricorrere a prestiti bancari quando, non essendo ancora conosciuta dalle banche, non gode di sufficienti crediti.

Proprio per questo motivo, risulta di fondamentale importanza il ruolo del Congafi che concede garanzie su finanziamenti

volti a supportare le spese iniziali di avvio e di gestione dell'attività di imprese artigiane di nuova costituzione e fino al quinto anno di attività. Possono beneficiare dei finanziamenti previsti anche le aziende non ancora iscritte all'Albo imprese artigiane e i soggetti che subentrano o che succedono ad altra azienda.

L'intervento viene concesso per investimenti aziendali materiali e immateriali, compresi l'acquisto di beni usati, da effettuare o effettuati nei sei mesi antecedenti la richiesta di finanziamento. L'importo massimo concedibile è di 150 milioni attraverso la forma tecnica

di mutuo o apertura di credito semplice non regolata in conto corrente, con la durata massima di 84 mesi. Il finanziamento è regolato a un tasso variabile pari all'Euribor a 3 mesi (a oggi 5,00%) maggiorato di 1 punto percentuale.

Contestualmente alla richiesta di finanziamento di cui sopra, l'impresa può altresì richiedere il finanziamento delle spese correnti di gestione mediante apertura di credito in conto corrente e/o uno smobilizzamento crediti Salvo buon fine (Sbf) - Anticipo fatture; l'importo massimo globale concedibile è di 20 milioni.

L'intervento del Consorzio non è però limitato solamente alle nuove imprese. Per qualsiasi altra necessità, il Congafi garantisce tutte le forme tecniche bancarie per un massimale di 500 milioni per ogni azienda socia.

Industria

Uno strumento in più per diagnosticare lo stato di salute dell'impresa

## Ecco gli indici di settore per l'edilizia

**E**laborati analizzando un campione di oltre cinquanta imprese, in parte iscritte al Consorzio di garanzia fidi per l'industria, in parte non iscritte, ma tutte operanti in provincia, gli indici di settore nel campo dell'edilizia rappresentano un'opportunità in più a disposizione degli imprenditori per tenere sempre sotto controllo lo stato di salute dell'azienda.

L'importante strumento - presentato dal presidente del Congafi industria Michele Bortolussi durante

un incontro al quale hanno partecipato anche il presidente della Ceiaa di Udine Enrico Bertossi, il professor Cacciamani dell'Università Bocconi di Milano che ha coordinato il lavoro di analisi e raccolta dati e l'assessore regionale all'Industria Sergio Dresti - consente, attraverso un approfondito e dettagliato confronto, di verificare se la gestione economico-finanziaria dell'azienda è corretta, individuando immediatamente i punti di forza e di debolezza di ogni singola

realtà imprenditoriale.

"Grazie agli indici di settore che il Congafi udinese, per primo in Italia, ha messo a disposizione dei soci - ha detto il presidente Bortolussi aprendo i lavori del convegno -, l'imprenditore può intervenire tempestivamente, correggendo la strategia aziendale e modificando il programma degli investimenti".

Ci ha pensato il professor Cacciamani a illustrare poi nei dettagli questo strumento di analisi, ricordando che il lavoro che con-

sente di fare potrebbe risultare estremamente utile, in futuro, nel momento in cui un'azienda decidesse di stabilire il proprio valore.

È toccato invece ad Andrea Specogna, uno degli imprenditori associati al Congafi industria che ha utilizzato gli indici, spiegare le modalità d'uso e le potenzialità. Le conclusioni sono state tratte dall'assessore regionale Sergio Dresti che ha ribadito il ruolo strategico del Congafi per quanto riguarda la crescita e lo sviluppo delle

piccole e medie imprese e ha sottolineato come gli ottimi rapporti da sempre esistenti fra queste realtà e la direzione regionale all'industria e al commercio abbiano consentito di trovare forme di collaborazione mirate ed efficaci.

### ANALISI DI BILANCIO

Gli uffici del Consorzio proseguono nella raccolta dei bilanci delle imprese associate, completi di nota integrativa, per chi ne dispone. L'inserimento dei dati

relativi ai bilanci negli archivi informatici consentirà al Consorzio di completare le banche dati di settore già avviate, uno strumento di estrema utilità per chiunque desideri consultarli. Infatti, per ogni impresa consorzziata sarà possibile ottenere una analisi economico-finanziaria relativamente all'ultimo triennio di attività, opportunità quanto mai interessante per avere sotto gli occhi l'evoluzione della propria azienda. Spesso infatti gli imprenditori, per mancanza di tempo propria o del personale, non sono in grado di analizzare nei dettagli l'evoluzione dell'attività.

Le imprese che ancora non hanno inviato alla segreteria del Congafi i bilanci, sono invitate a farlo non appena possibile.

# Attualità

Oltre un migliaio di persone alla "Gran Sala"

## Dopo New York, trionfo romano per il Friuli superwhites

Si è rivelata una trasferta di grande successo quella che "Friuli Superwhites" ha appena concluso a Roma, grazie all'organizzazione di Slow Food Friuli e con il sostegno dell'Ersa, della Camera di commercio di Udine e della Banca di Credito cooperativo di Manzano. Alle cinque cene organizzate il 18 novembre hanno partecipato complessivamente poco meno di 350 persone, mentre nella "Gran Sala" del 19 novembre hanno sfilato davanti ai banchi di degustazione oltre un migliaio di persone.

Durante i vari incontri, i grandi vini bianchi friulani hanno dimostrato la loro capacità di accompagnarsi ai piatti di tutte le cucine, decretando un vero successo per l'enologia friulana. I sei "laboratori del gusto", in particolare, sono stati seguiti con grande at-

tenzione da circa 180 persone che hanno potuto apprezzare l'abbinamento dei vini bianchi friulani non solo al tradizionale prosciutto di San Daniele, ma anche al pesce crudo o alle verdure, rivelandosi adatti a piatti anche molto diversi fra loro. Il momento centrale della manifestazione, organizzata in collaborazione con Slow Food Roma, è stata la "Gran Sala" che ha accolto i 43 produttori e i soci Slow Food nelle suggestive sale, affrescate dal Pinturicchio, dell'Hotel Columbus in via della Conciliazione. Erano presenti all'evento Giulio Colomba e Egidio Fedele Dell'Oste della Slow Food friulana, oltre ai fiduciari della Slow Food Roma.

Come adeguato accompagnamento ai vini, 8 aziende friulane hanno presentato numerosi prodotti gastronomici, tra i quali sono stati particolarmente ap-

prezzati il prosciutto di Morgante, i prodotti dell'oca di Jolanda de Colò, il formaggio di malga di Renato Gortani, il prosciutto affumicato Wolf di Sauris, il formaggio àsino di Tosoni. "La massiccia presenza di produttori che in prima persona hanno offerto e spiegato i vini - sottolinea Colomba - ha offerto un'immagine di una squadra e di un territorio forte. Al di là di realtà episodiche presenti in altre parti d'Italia, questa manifestazione è riuscita a esaltare la totalità dell'area friulana".

Lidia Bastianich, ristoratrice istriana che da molti anni ha avviato negli Stati Uniti una famosa catena di ristoranti, ha deliziato gli ospiti con la sua particolare cucina a base di piatti italiani "rivisitati". Un modo anche per ricordare la recente trasferta del maggio scorso a New York, che

ha visto i vini bianchi friulani apprezzati anche oltreoceano. All'evento romano ha partecipato anche il presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, che ha verificato e molto apprezzato la qualità dell'iniziativa volta a promuovere il Made in Friuli.

### I MAGNIFICI QUARANTADUE

Questi i nomi delle quarantadue aziende del Friuli Venezia Giulia che hanno partecipato alla trasferta di New York: Aquila del Torre, Bastianich, Cantina Produttori di Cormons, Castello di Spessa, Collavini, Colmello di Grotta, Comelli Paolino, Di Leonardo, Dorigo, Ermacora, Livio Felluga, Fiegl, Filippetti, Gigante, Edi Kante, La Castellada, La Viarte, Le Vigne di Zamò, Lis Neris, Livon, Polencic, Pri-



mosic, Giovanni Puiatti, Rocca Bernarda, Paolo Rodaro, Ronco dei Tassi, Ronco del Gelso, Ronco del Gnemiz, Ronco delle Betulle, Russiz Superiore, Sant'Elena, Schiopetto, Scubla, Specogna, Toros, Tenuta Villanova, Venica, Vicentini Orgnani, Vie di Romans, Villa Russiz, Vinnaioli Jermann, Volpe Pasini.



# Università

3.297 giovani, in maggioranza del Triveneto, hanno scelto di studiare nel capoluogo

## Boom di immatricolazioni all'Università degli studi di Udine



Il Magnifico Rettore prof. Marzio Strassoldo

**B**oom di immatricolazioni all'Università degli studi di Udine. Anche quest'anno il bilancio conferma il trend positivo evidenziato dall'ateneo friulano nell'ultimo triennio. Tremiladuecentonovantasette (3.297) studenti hanno scelto, iscrivendosi al primo anno, i corsi di laurea triennale presenti nelle dieci facoltà che caratterizzano l'offerta didattica dell'Università di Udine. Duecentonovantadue in più del precedente anno accademico quando il numero delle matricole si era attestato a 3.005 unità.

Entrando nel dettaglio dei dati, emerge chiaramente che tutte le facoltà, rispetto allo scorso anno, hanno ricevuto un mag-

gior consenso da parte degli studenti che arrivano, nella stragrande maggioranza dei casi, da tutto il Triveneto. Le più gettonate restano Lingue e letterature straniere, Economia e Ingegneria, scelte rispettivamente da 645, 574 e 544 matricole. A seguire si posiziona Giurisprudenza che con le sue 424 immatricolazioni conferma i risultati raggiunti nel primo anno di attivazione. Tra queste, 239 hanno optato per il corso di laurea triennale - le altre 185 invece hanno preferito il tradizionale corso quadriennale -, a riprova che la scelta di adottarlo già da quest'anno accademico è stata vincente.

Ottimo anche il bilancio della facoltà di Medicina,

dove il numero delle matricole è lievitato dalle 247 dello scorso anno alle 331 attuali: l'incremento è stato determinato dall'attivazione del nuovo corso di laurea in Scienze motorie. Altrettanto positivi i risultati ottenuti da Lettere dove le matricole sono lievitate a 235, da Scienze matematiche fisiche e naturali che conta 208 matricole, ben 59 in più rispetto al passato, e da Agraria che ha visto aumentare soprattutto il numero delle matricole iscritte ai corsi di laurea in Scienze e tecnologie alimentari e in Viticoltura ed enologia.

"Sono molto soddisfatto del risultato delle immatricolazioni anche perché conferma ancora una volta che la decisione di adotta-

re la riforma assunta dall'Università di Udine in anticipo rispetto alle altre sedi accademiche italiane, quando ancora il testo di legge era in itinere, è stata lungimirante" commenta il magnifico rettore, professor Marzio Strassoldo, nel ricordare che soprattutto nell'ultimo triennio a livello di immatricolazioni l'università friulana sta registrando una crescita costante.

"È evidente che - ribadisce il magnifico rettore -, di fronte a questo risultato, l'Università friulana acquista maggior peso anche nelle sedi istituzionali che in futuro saranno costrette a tenere in maggior considerazione il lavoro svolto all'interno dei laboratori di ricerca".

Positivo il giudizio espresso dal presidente camerale Bertossi

## L'ateneo friulano si confronta con il mondo economico e produttivo

**A** seguito dell'introduzione della riforma didattica che prevede una diversa articolazione dei corsi di studio con l'istituzione della laurea triennale e assegna agli atenei il compito di disciplinare in forma autonoma gli ordinamenti dei propri corsi, l'Università di Udine ha organizzato una serie di incontri con le organizzazioni rappresentative a livello locale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni.

L'obiettivo resta quello di suscitare, come previsto dall'articolo 11, comma 4 del Decreto ministeriale 509/99, una discussione sui rispettivi ordinamenti didattici per verificare le proposte delle Facoltà con tutti i soggetti interessati. Intenso il programma degli appuntamenti che ha preso il via da Udine, con la presentazione del corso di laurea in Scienze della produzione animale, e proseguirà a Pordenone e Gorizia per tutto il mese di dicembre. In alcuni casi le presentazioni si svolgeranno anche nei primi giorni di gennaio.

Nel corso della conferenza stampa di presentazione, l'iniziativa ha già ottenuto l'approvazione del presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, e del presidente

del Cup, l'ingegner Romeo La Pietra. "L'ateneo friulano intende definire con i diversi soggetti economici presenti sul territorio l'articolazione degli insegnamenti da impartire nel secondo e nel terzo anno delle lauree triennali" ha ribadito il magnifico rettore, Marzio Strassoldo, nel ricordare che il passo successivo riguarderà la definizione delle lauree specialistiche. Nei giorni scorsi, infatti, il ministro dell'università e della ricerca scientifica, Ortensio Zecchino, ha firmato il decreto che dà il via alle 104 lauree specialistiche, le stesse che prevedono una selezione fortemente meritocratica. Lauree specialistiche a parte, l'Università di Udine sta portando avanti una campagna d'informazione che punta a rafforzare il rapporto tra ateneo e territorio. "Questo è il momento in cui ci dobbiamo confrontare seriamente con il mondo del lavoro" ha ripetuto il professor Strassoldo, nell'evidenziare che la riforma universitaria offre ampie possibilità in questo senso. Già dall'anno accademico in corso, gli ordinamenti didattici dei singoli corsi sono stati concepiti tenendo conto delle esigenze provenienti dal territorio anche perché, come ha ricordato il magnifico rettore, quotidianamente l'Università friulana riceve richieste da parte delle diverse categorie economiche per l'attivazione di nuovi corsi di laurea. Richieste, queste, che avvalorano i progetti didattici dell'ateneo finalizzati alla preparazione dei laureati richiesti dalle imprese.

"La Camera di commercio è già impegnata su tale versante" ha fatto presente il presidente, Enrico Bertossi, soffermandosi sul rapporto di collaborazione, anche finanziario, instaurato con la facoltà di Giurisprudenza per l'attivazione di insegnamenti innovativi in grado di fornire l'opportuna preparazione agli studenti su tematiche attuali come la tutela del design, dei marchi e dei brevetti, oppure sulla tutela giuridica del mondo di Internet e sugli alimenti geneticamente modificati.

Nel dirsi disponibile a collaborare con l'Università per la definizione degli ordinamenti didattici, il presidente del Cup, Romeo La Pietra, ha ribadito l'importanza della definizione delle competenze professionali previste all'interno della definizione delle lauree specialistiche se non altro per decretare il maggior orientamento, da parte degli studenti, nella scelta delle lauree triennali e quelle specialistiche.



## Da Ungheria, Slovenia e Austria per il V meeting di statistici

**L'**Università degli studi di Udine ha ospitato il quinto meeting dei giovani statistici al quale hanno partecipato giovani laureati, dottorati, dottorandi e ricercatori provenienti dalla Slovenia, dall'Ungheria e dall'Austria oltre che dall'Italia.

Nel corso del convegno, svolto in sala Florio a Udine, tre rappresentanti di ciascun Paese aderente all'iniziativa hanno presentato i loro progetti di ricerca. L'iniziativa, oltre a rafforzare i legami cultu-

rali tra i Paesi partecipanti, ha gettato le basi per l'organizzazione di corsi di master e dottorato a livello internazionale, capaci di ottimizzare l'uso delle risorse e delle competenze dei diversi Paesi e regioni aderenti, che altrimenti potrebbero avere difficoltà a portare avanti, autonomamente, questo tipo di iniziative formative in un settore di crescente importanza che tuttavia necessita di una massa critica di risorse umane e materiali non sempre presenti in Paesi di medie dimensioni e con i

noti problemi economico-sociali alle spalle.

Tant'è che nel corso del convegno i responsabili scientifici dell'iniziativa hanno analizzato, nell'ambito di una specifica riunione di lavoro, le prospettive di collaborazione ai fini della creazione di un Master tra i Paesi aderenti.

L'iniziativa è stata organizzata con il contributo della Fondazione della Cassa di risparmio di Udine e Pordenone e della Regione Friuli-Venezia Giulia.

## CCIAA NEWS

Crescono industria e servizi, in flessione agricoltura e commercio

# Stabili nel terzo trimestre le imprese iscritte alla Cciao

Le imprese attive iscritte al Registro della Camera di commercio al 30 settembre 2000 risultano essere 49.712 e specificatamente 14.495 nel settore primario (29,1%), 14.294 nel commercio (28,7%), 12.581 nell'industria (25,4%), 8.342 nel terziario (16,9%). La variazione tendenziale risulta positiva nei settori dell'industria (+1,3% pari a 161 imprese in più) e dei servizi (+4%, cioè quasi 300 imprese). Nel complesso si registra una sostanziale stabilità del numero di imprese attive (-0,07% perché l'andamento di questi due rami di attività economica compensa la forte perdita registrata nell'agricoltura (-2,9%) e quella, relativa, del commercio (-0,66%). La fase congiunturale appare positiva soprattutto se si osserva la dinamica delle iscrizioni e delle cancellazioni: fino al terzo trimestre, il saldo tra iscrizioni e cancellazioni è pari a +258 im-

prese che costituiscono nel complesso il 45% del saldo positivo regionale. Si assiste quindi a un rilancio dell'economia provinciale, che tuttavia, sulla base di altri indicatori economici positivi, è chiamata a una fase di "riposizionamento".

## INDUSTRIA

Nel periodo 30 settembre '99-30 settembre 2000 le imprese appartenenti al settore dell'industria sono cresciute di 161 unità. Ma il solo comparto che ha fatto registrare un risultato positivo è quello delle costruzioni con 192 imprese nuove, al punto che nel settore operano praticamente 6 mila imprese attive. Le industrie manifatturiere attive sono 6.583 e registrano un calo di 31 unità (-0,47%) rispetto allo stesso periodo del 1999. Le dinamiche negative si incontrano soprattutto nel comparto "tessile, abbigliamento, conciaro" (-3,45%), mentre quelle positive si rilevano nel com-

parto "mezzi di trasporto" (+7,35% e "alimentare" (+3,2%). Quanto alla natalità, nei primi nove mesi del 2000 sono nate 615 imprese e sono cessate 516 con un saldo positivo di 100 unità rappresentato nella quasi totalità dal settore delle costruzioni. Il 24% delle "nuove" imprese friulane è stato costituito nell'industria.

## COMMERCIO

La rete commerciale provinciale presenta ancora un andamento negativo. Permane la riduzione della consistenza della rete distributiva (-59 esercizi commerciali nel confronto terzo trimestre 2000 / terzo trimestre 1999) ora costituita da 11.034 imprese attive, così come il calo degli esercizi alberghieri e ristoranti (-36 unità nel periodo considerato). Anche i dati sulla natalità sono negativi giacché nei primi nove mesi del 2000 sono nate 635 imprese ma

risultano cessate 852.

## TERZIARIO AVANZATO

Rappresenta il settore economico con maggiore vitalità. Il confronto tendenziale (terzo trimestre 2000 su terzo trimestre 1999) indica un incremento del 6% (che rappresenta circa 305 nuove imprese), mentre l'importanza del settore sull'intera economia friulana passa da 9% al 9,5%. In particolare sono 879 le imprese dell'intermediazione mo-

netaria e finanziaria, mentre raggiungono le 3.836 unità le imprese attive del settore "Attività immobiliari, noleggio, informatica, ricerca eccetera". Nell'evoluzione generale si possono individuare, sebbene con una certa approssimazione, le attività della "new economy": nel comparto delle attività dell'intermediazione monetaria e finanziaria emerge, con una crescita di quasi il 10,5%, la classe economica delle

attività ausiliarie dell'intermediazione finanziaria (amministrazione dei mercati finanziari, attività di mediazione di valori negoziabili eccetera), nell'altro comparto (attività immobiliari, noleggio, informatica, ricerca, altre attività professionali e imprenditoriali) emerge la classe economica "Informatica e attività connesse" dove le imprese attive si incrementano del 7%.

Ufficio Statistica

	3° trimestre		Variazione		Fino al 3° trimestre	
	1999	2000	2000/1999	%	nate	cessate
Agricoltura	14.919	14.495	-424	-2,84%	266	560
Industria	6.614	6.583	-31	-0,47%	235	262
Costruzioni	5.806	5.998	192	3,31%	394	269
Commercio	14.389	14.294	-95	-0,66%	635	852
Servizi	8.018	8.342	324	4,04%	1.082	411
<b>Totale</b>	<b>49.746</b>	<b>49.712</b>	<b>-34</b>	<b>-0,07%</b>	<b>2.612</b>	<b>2.354</b>
Totale imprese attive FVG	102.856	102.953	97	0,09%	5.890	5.412
% imprese Udine su Regione	48,36%	48,29%			44,35%	43,50%

Fonte: elaborazione dell'Ufficio Statistica della Cciao su dati Infocamere

Probabilmente a fine anno non si raggiungerà il 3%

# L'indice dei prezzi al consumo cresce dello 0,3% su settembre

L'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (Foi) relativo al mese di ottobre è pari a 112,8 su base 1995: la media tendenziale, cioè riferita allo stesso mese dell'anno precedente, è risultata pari al 2,6% equivalente a un incremento di +0,3 rispetto al mese di settembre. La variazione percentuale rispetto allo stesso mese del 1998 è di +4,4%.

Ancora sotto controllo l'inflazione che si mantiene sugli stessi livelli di settembre (+2,6%) nonostante il costo delle materie prime, petrolio in primis, risulti ancora elevato. Le preoccupazioni per un "autunno caldo", avanzate durante l'estate scorsa, sembrano dunque rientrate perché ottobre mantiene il valore tendenziale a 2,6 e mostra un incremento congiunturale contenuto (da 0,2 a 0,3).

Probabilmente a fine anno non si raggiungerà il 3%, ma sui prezzi nazionali incide in modo considerevole il costo energetico: infatti il va-

lore delle importazioni di prodotti petroliferi nel mese di luglio è aumentato del 170% rispetto al luglio 1999 ed è raddoppiato nell'arco di due anni.

L'effetto di questo andamento si riflette anche in Friuli dove il comune capoluogo conferma un valore sensibilmente più elevato al dato nazionale: nel mese di novembre +3,2% (+0,5% rispetto al mese precedente) e dal mese di maggio questo divario continua a crescere. I capitoli che presentano un indice più elevato sono quelli di Abitazione, acqua, elettricità e combustibili (a Udine l'incremento di novembre è pari a +8,4%, mentre rispetto ad ottobre è di +0,5%), dei Trasporti (+4,3% la variazione tendenziale, +0,2 quella congiunturale), i Mobili e servizi per la casa (+3,3% la tendenziale, +1,7% quella congiunturale) e anche i prodotti alimentari mostrano una ripresa dei prezzi (+0,4% rispetto a ottobre).

Ufficio Statistica

## PER APPROFONDIMENTI

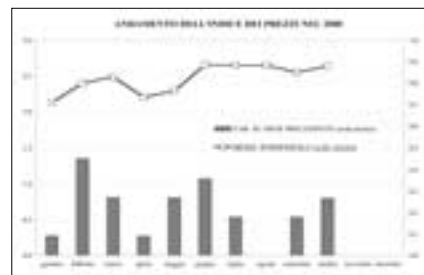
Sistan, Istat, *Statistiche dei prezzi Anni 1994-1999*, Annuario n. 2, Roma, 2000.

Sistan, Istat, *Il valore della lira dal 1861 al 1998*, Informazioni n. 9, Roma, 1999.

Sistan, Istat, *Bollettino mensile di Statistica*, Roma, 2000.

Comune di Udine, *Bollettino statistico mensile*, Udine, 2000.

Disponibili presso la biblioteca dell'Ufficio provinciale di Statistica della Camera di commercio.



## INDICE DEI PREZZI PER LE FAMIGLIE DI OPERAI ED IMPIEGATI (BASE: 1995=100)

MESE	variazioni percentuali							
	ANNI			su mese precedente			su stesso mese anno prec.	
	1998 (1)	1999 (2)	2000 (3)	1998	1999	2000	(2)/(1)	(3)/(2)
gennaio	106,8	108,2	110,5	—	0,1	0,1	1,3	2,1
febbraio	107,1	108,4	111,0	0,3	0,2	0,5	1,2	2,4
marzo	107,1	108,6	111,3	0,0	0,2	0,3	1,4	2,5
aprile	107,3	109,0	111,4	0,2	0,4	0,1	1,6	2,2
maggio	107,5	109,2	111,7	0,2	0,2	0,3	1,6	2,3
giugno	107,6	109,2	112,1	0,1	0,0	0,4	1,5	2,7
luglio	107,6	109,4	112,3	0,0	0,2	0,2	1,7	2,7
agosto	107,7	109,4	112,3	0,1	0,0	0,0	1,6	2,7
settembre	107,8	109,7	112,5	0,1	0,3	0,2	1,8	2,6
ottobre	108,0	109,9	<b>112,8</b>	0,2	0,2	<b>0,3</b>	<b>1,8</b>	<b>2,6</b>
novembre	108,1	110,3		0,1	0,4		2,0	
dicembre	108,1	110,4		0,0	0,1		2,1	
<b>Media</b>	<b>107,6</b>	<b>109,3</b>					<b>1,6</b>	

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT

## CCIAA NEWS

In provincia di Udine censite oltre 5.000 aziende

# Il censimento dell'agricoltura è nella fase cruciale

In questo mese di dicembre il 5.º Censimento dell'Agricoltura entra nella fase cruciale. La fase di rilevazione è cominciata con la metà di novembre e dopo una naturale prima fase di assestamento l'attività sembra procedere più che bene, grazie alla fattiva collaborazione delle aziende agricole, ma anche all'impegno dei comuni che devono intervistare i conduttori.

Il monitoraggio effettuato alla fine della prima settimana dice

che tutti i comuni hanno iniziato il Censimento (in Italia la percentuale è del 65%), in alcuni comuni (con "poche" aziende agricole) il Censimento è già terminato, il monitoraggio dice inoltre che sono quasi 5 mila le aziende censite in provincia di Udine su un totale di circa 19 mila. Nel complesso la percentuale di lavoro completato è piuttosto buona (30% con una media del 25% nazionale) se si pensa che il materiale per la rileva-

zione è arrivato in ritardo, ma questa percentuale consente di apprezzare il lavoro di coordinamento sviluppato a livello regionale tra la Direzione regionale dell'Agricoltura, l'Istat e le Camere di Commercio. Alle aziende chiediamo di confermare la collaborazione fin qui dimostrata in quanto i risultati potranno e dovranno essere utilizzati sia in ambito nazionale sia in quello locale per la programmazione degli interventi nel settore.



## Ramandolo D.O.C.G. pubblica audizione

Il Comitato Nazionale Vini, d'intesa con il Presidente della Commissione delegata per la Regione Friuli Venezia Giulia, nell'ambito delle procedure di riconoscimento della D.O.C.G. Ramandolo ha indetto una pubblica audizione per mercoledì 20 dicembre 2000, presso la Sala Consiliare del Comune di Nimis in Piazza XXIX settembre, durante la quale verrà acquisito ogni utile elemento per giungere all'approvazione del Disciplinare di Produzione.

Sono invitati ad intervenire i firmatari della domanda di riconoscimento della D.O.C.G., gli operatori vitivinicoli della zona, i rappresentanti dei comuni interessati, i rappresentanti degli enti e organizzazioni di categoria, non

ché le singole aziende interessate.

Le D.O.C.G. sono riservate ai vini già riconosciuti D.O.C. da almeno cinque anni che siano ritenuti di particolare pregio, in relazione alle caratteristiche

### "Il 20 dicembre a Nimis"

qualitative intrinseche, rispetto alla media di quelle degli analoghi vini così classificati, per effetto dell'incidenza di tradizionali fattori naturali, umani e storici e che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale ed internazionale.

## Come recuperare l'Iva in Olanda?

**S**iete una ditta italiana non registrata in Olanda e avete una regolare Partita Iva? Se avete delle fatture olandesi intestate alla vostra ditta, su cui avete pagato la Bwt (Iva olandese), potete recuperare l'ammontare corrispondente attraverso la nostra Camera di commercio italiana per l'Olanda. Come fare? Telefonando o inviando un fax. La Camera di commercio italiana per l'Olanda spedirà subito per fax un questionario riguardante (punto 1) l'attività in Italia e in Olanda e un fac-simile in olandese (con relativa traduzione italiana) della delega che dovrà essere data alla Cciaa che eseguirà per l'azienda italiana l'operazione di recupero dell'Iva. Per posta dovranno inoltre essere inviate le risposte alle domande

di cui al punto 1; la delega in olandese trascritta sulla carta intestata dell'azienda; gli originali delle fatture (che saranno restituite a servizio ultimato); un documento recente dell'Ufficio Iva italiano comprovante il numero di partita Iva; il numero di conto corrente bancario dell'azienda presso cui l'ufficio Iva olandese trasferirà direttamente l'importo recuperato. L'Ufficio Bwt olandese rimborserà entro il corrente anno l'Iva pagata l'anno scorso, se la domanda viene fatta entro il 30 giugno. Il rimborso della Bwt pagata precedentemente (fino a 5 anni fa) richiede tempi appena un po' più lunghi. Per ulteriori informazioni: Laan van Meerdervoort 52/21 2517 AM Den Haag tel. +31 70 3469220 fax +31 70 3653286

## Timballo presidente nazionale del Cogel

L'udinese Giancarlo Timballo, titolare della gelateria "Fiordilatte" di via Cividale, è stato eletto presidente del Cogel, Comitato italiano gelatieri di Fipe Confcommercio, che racchiude in una unica sigla le oltre 12 mila gelaterie italiane. Al neoeletto Cogel spetta il compito di rappresentare, promuovere e tutelare a livello nazionale e internazionale le attività di produzione e somministrazione di gelato di qualità nel rispetto della tradizione artigianale e delle norme igienico-sanitarie. Timballo vanta 15 anni di attività nel settore della gelateria artigianale, è presente dall'86 nel gruppo provinciale dei gelatieri come responsabile della promozione, formatore per i corsi per

gelatieri sponsorizzati dal Fondo europeo presso il Centro di formazione professionale di Cividale ed è membro dell'Accademia della gelateria italiana. Timballo si impegnerà per mettere a rete l'universo delle piccole e medie aziende che da sole non riuscirebbero a vincere la sfida imposta dalla globalizzazione del mercato, dalla concorrenza industriale e dalla complessità del sistema delle regole del settore. Incarico di prestigio anche per Franco Di Benedetto entrato nel Consiglio nazionale. Il gelato artigianale in Italia significa 1,5 miliardi di coni e bicchierini di gelato artigianale, oltre a 161 milioni di coppe e 13.680 tonnellate di dessert, per un totale che supera le 233 mila tonnellate di prodotto.

# La Biblioteca di statistica, arrivi recenti

Istat, *Sistan, La vita quotidiana di bambini e ragazzi. Indagine Multiscopo sulle famiglie: aspetti della vita quotidiana, anno 1998*, Informazioni n. 23, Roma, 2000

I temi trattati sono: il contesto familiare, l'affidamento e la cura dei più piccoli, la scuola e le attività educative, il gioco, gli amici e gli spazi di autonomia, lavoretti in casa e regole di vita familiare.

Istat, *Sistan, Cultura, socialità e tempo libero. Indagine Multiscopo sulle famiglie: aspetti della vita quotidiana, anno 1998*, Informazioni n. 25, Roma, 2000

Gli argomenti studiati riguardano: mass media e

letture, il tempo libero (spettacoli e intrattenimento), le vacanze, la partecipazione sociale e la pratica religiosa, la partecipazione politica, la soddisfazione per l'anno trascorso, gli amici.

Istat, *Sistan, L'interruzione volontaria di gravidanza in Italia: anno 1998*, Informazioni n. 31, Roma, 2000

Istat, *Sistan, I bilanci consuntivi degli enti previdenziali. Anno 1998*, Informazioni n. 30, Roma, 2000

Istat, *Sistan, I bilanci consuntivi delle Comunità Montane. Anno 1998*, Informazioni n. 32, Roma, 2000

Istat, *Sistan, Popolazione per sesso, età e stato civile nelle province e nei grandi comuni. Nuove stime per gli anni 1997-98*, Informazioni n. 26, Roma, 2000

Istat, *Sistan, Inserimento professionale dei laureati. Indagine 1998*, Informazioni n. 28, Roma, 2000

Oggetto di indagine sono stati il curriculum degli studi (percorsi formativi, frequenza e valutazione dell'università, rendimento accademico), l'inserimento dei laureati nel mercato del lavoro (condizione occupazionale, lavoro svolto, posizione nella professione e settore di attività economica, grado di utilizzazione e valutazione della formazione universitaria, ca-

nali attivati per trovare lavoro, lavoro desiderato), infine l'estrazione sociale dei laureati.

Istat, *Sistan, Percorsi di studio e di lavoro dei diplomati. Indagine 1998*, Informazioni n. 29, Roma, 2000

Anche in questo caso si è analizzato il curriculum scolastico, l'ingresso nel mondo del lavoro (occupati, studenti e in cerca di lavoro, le "posizioni miste", il lavoro svolto, quello desiderato), e gli studi universitari (iscrizioni, scelte formative, fruizione dell'università, dispersione).

Ecoistituto del Friuli-Venezia Giulia, *Rapporto. Stato dell'ambiente nel*

*Friuli-Venezia Giulia 1999. Verso una montagna friulana capace di futuro*, Udine, 2000

Il tema trattato in questo rapporto è quello della montagna. Analizza un importante strumento normativo che è la "Convenzione delle Alpi" analizzando successivamente aspetti specifici quali la protezione della natura e la tutela del paesaggio, la ruralità, i problemi di pianificazione territoriale e dello sviluppo sostenibile, la risorsa foreste, la difesa delle acque e del suolo, il turismo, il problema energetico, l'industria della montagna.

Fondazione Nord Est, Nord Est 2000. *Rapporto*

sulla società e l'economia, Venezia, 2000.

E' stata pubblicata la versione finale del rapporto già illustrato (come bozza) nelle precedenti edizioni.

Istat, *Sistan, Atti della quarta conferenza nazionale di Statistica*, Roma, 2000.

Si tratta in particolare del fascicolo riguardante il workshop "Statistica per le decisioni"; erano già stati pubblicati gli atti del workshop "Riforme istituzionali e Sistema statistico nazionale".

Istituto G. Tagliacarne, *Il reddito prodotto e gli investimenti nelle regioni italiane: anni 1995-1998*, Roma, 1999.

## CCIAA NEWS

Grande interesse da parte del pubblico sulla rivoluzione del commercio elettronico

# E-commerce: it's@revolution la Cciao protagonista in Fiera

di Chiara Bearzotti e Ettore Mazzitelli

Il convegno che si è tenuto alla Fiera di Udine il 24 novembre 2000 è stato aperto dal presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, con un discorso sull'importanza del commercio elettronico come leva di sviluppo delle imprese e sulla lungimiranza dell'Ente friulano che, assieme alle altre Camere di Pordenone e di Gorizia, ha attivato il portale [www.madeinfriuli.com](http://www.madeinfriuli.com), la vetrina dei prodotti friulani nel mondo. Inoltre il presidente ha ricordato la presenza del sito istituzionale della Camera di commercio, [www.ud.cam.com.it](http://www.ud.cam.com.it), come strumento utile per tutti gli imprenditori che abbiano bisogno di informazioni sull'avvio di attività produttive.

Durante il convegno sono intervenuti inoltre Ettore Mazzitelli di KataBusiness, Antonella Tomasi e Chiara Damiani di Insiel, Ivo Della Polla di Simulware, Fulvio Degrassi di Degrassi & Partners, Claudio Repenza di Rolo Banca, Beniamino Garretti di Dhl In-

ternational. I relatori, guidati dal moderatore Ettore Mazzitelli, hanno contribuito con i loro interventi a creare un quadro di insieme sul mondo non poi tanto virtuale del commercio elettronico via Internet, mettendo a fuoco i punti di forza e di debolezza dettati dal contesto, dalla mancanza di chiare regole di riferimento e dalle problematiche legate alla sicurezza dei pagamenti e della movimentazione dei beni acquistati dal cliente.

Ettore Mazzitelli, Portal Manager di KataBusiness, portale di KataWeb, (gruppo editoriale L'Espresso), ha offerto una panoramica sulle funzionalità delle soluzioni di commercio elettronico ad alto contenuto tecnologico proposte alle imprese dalla internet company. Le soluzioni di KataBusiness permettono alle imprese di introdursi in maniera professionale e conveniente nelle-business, ottenendo la visibilità e l'interattività necessarie a cogliere tutte le opportunità che Internet offre.

Antonella Tomasi e Chiara Damiani hanno presentato il portale regionale [www.madeinfriuli.com](http://www.madeinfriuli.com) e la business idea che ha portato alla creazione di questo spazio sul web che presentasse il Friuli e le aziende friulane nel mondo, dando visibilità al nostro panorama imprenditoriale anche all'estero. In particolare, è stato analizzato il caso del negozio dell'Udinese Calcio, che, tramite il portale [www.madeinfriuli.com](http://www.madeinfriuli.com), vende on line gadget dell'Udinese con discreto successo. Chiara Damiani ha inoltre fatto una panoramica sui pro e sui contro del commercio elettronico in rete, definendo un quadro realistico della situazione delle imprese che commercializzano on line i loro prodotti.

Ivo Della Polla ha presentato il caso di Simulware, un'impresa giovane nata da poco per lo sviluppo di siti web, partner di Kataweb, che ha creato un simulatore di commercio elettronico con cui tutti gli imprenditori e i potenziali

imprenditori dovrebbero cimentarsi prima di avviare un'attività in Internet. Il simulatore è uno strumento utilissimo per capire che fare business in rete non è davvero un gioco e che in Internet è meglio lanciare una nuova idea imprenditoriale solo se è un'idea valida e che crei valore aggiunto per i consumatori e per le aziende.

Per delineare il quadro all'interno del quale si muovono le imprese online è intervenuto il commercialista Fulvio Degrassi, che ha fatto una panoramica delle regole vigenti in campo amministrativo e giuridico per l'avvio di attività di commercio on line, per la tassazione delle transazioni di beni e delle prestazioni di servizi, per la tutela dei consumatori, per la normativa applicabile ai contratti stipulati via web. Anche se il quadro delle regole è molto sfaccettato, all'interno dell'Unione Europea, con l'ultima direttiva 31/2000, sono stati sanati alcuni dubbi e si sta andando verso una armon-

nizzazione della legislazione (per ulteriori dettagli sulla direttiva si veda il documento Direttiva sul Commercio elettronico <http://www.ud.cam.com.it/pni/pag6.htm>). Claudio Repenza di Rolo Banca del gruppo Unicredit ha chiaramente illustrato la sicurezza del protocollo Set (secure electronic transaction), sviluppato da Visa e Mastercard e utilizzato dal sito [www.madeinfriuli.com](http://www.madeinfriuli.com). Il Set è nettamente più avanzato e sicuro degli altri protocolli esistenti (quali il Ssl, secure socket layer, per esempio), in quanto dà al venditore (o merchant) la certezza del buon esito del pagamento pur non conoscendo i dati sensibili e il numero della carta di credito dell'utente; infatti tutti i dati sensibili transitano solo all'interno del circuito bancario e non arrivano al merchant; e dà al compratore la certezza che i suoi dati non andranno in mano ad aziende sconosciute.

Beniamino Garretti ha presentato il caso di Dhl,

l'operatore logistico scelto anche dal [www.madeinfriuli.com](http://www.madeinfriuli.com) per la gestione delle spedizioni di beni venduti tramite il sito. Con lo sviluppo del commercio elettronico business to consumer, Dhl ha potenziato le strategie, mirando a diventare partner delle imprese che lo scelgono come operatore di logistica, fornendo consulenze qualificate su problematiche legate alla natura del bene oggetto della spedizione, dall'imballaggio alle normative doganali vigenti nei Paesi in cui si intende esportare.

Il convegno ha riscosso un gran numero di adesioni e numerosi sono accorsi giovani imprenditori, che si erano già rivolti al Punto nuova impresa della Camera di commercio per risolvere i dubbi sull'avvio di attività commerciale in Internet.

Per ulteriori informazioni, Punto nuova impresa con telefono 0432 273509, 542, 509 [nuovaimpresa@ud.cam.com.it](mailto:nuovaimpresa@ud.cam.com.it) - [www.ud.cam.com.it](http://www.ud.cam.com.it)

Darà il via a una profonda modifica dei rapporti fra cittadino e pubblica amministrazione

## Arriva la smart card per la firma digitale

Uvera e propria rivoluzione sta per cambiare radicalmente il rapporto fra i cittadini e la Camera di commercio: l'introduzione della firma digitale e, di conseguenza, la possibilità di far pervenire tutti i documenti per via telematica, senza recarsi agli sportelli. Avviata a livello sperimentale a Udine già dalla scorsa estate (con il ministro della Funzione pubblica Franco Bassanini come testimonial d'eccezione), con la pubblicazione della legge sulla Gazzetta Ufficiale, la firma digitale potrà cominciare a

essere distribuita nella prima fase, della durata di un anno, a tutte le società di capitali, di persone e alle cooperative, che nella sola provincia di Udine sono oltre 15 mila.

Entro un anno dunque tutti gli atti che contraddistinguono la vita di una società dovranno, per legge, essere inoltrati agli uffici della Camera di commercio tramite Internet oppure su floppy disk. Non saranno più accettati insomma documenti cartacei. Ovviamente, trattandosi di atti per i quali è prevista la firma autentica, chi dovrà

inviare la documentazione via internet, lo potrà fare solo se disporrà della firma digitale.

Fra i distributori delle tessere per la firma, riconosciuti a livello nazionale, c'è anche Infocamer Sepa, che avvalendosi della rete delle Camere di commercio, gli enti territorialmente più vicini alle imprese, è da tempo in prima linea su questo versante.

La Camera di commercio di Udine ha già avviato un piano di "promozione", in collaborazione con gli studi dei commercialisti e dei notai (generalmente

già dotati di postazioni informatiche adatte all'invio dei documenti, dallo scanner agli appositi programmi di lettura e trasmissione) che hanno offerto la loro disponibilità per sensibilizzare i clienti. Successivamente saranno coinvolte anche le associazioni di categoria e, in genere, tutti gli studi professionali che, per il tipo di attività svolta, si trovano a dover dialogare di frequente con la Camera di commercio.

Esaurito il settore delle società, sarà poi la volta delle imprese individuali, che in provincia di Udine

superano quota 30 mila

Un lavoro non da poco, per il quale l'Ente camerale si sta attrezzando al meglio, per evitare, come sempre succede in questi casi, di venir "travolto" da un flusso eccessivo di persone, concentrate negli ultimi giorni prima della scadenza. Non va sottovalutato, infatti, che il rilascio della tessera richiede circa un ventina di minuti e quindi, per quanto il personale degli uffici camerali sia perfettamente in grado di svolgere le operazioni, è possibile che negli ultimi giorni ci sia la rissa dei ritardatari.

Per incentivare l'utilizzo della firma digitale fin da ora, la Camera di commercio ha stabilito di offrire, a un legale rappresentante di ogni società, una smart card gratuita, mentre per gli altri componenti con potere di firma la tessera è a pagamento. Sul sito [www.card.infocamer.it](http://www.card.infocamer.it) è disponibile un programma apposito che consente di scegliere quando raggiungere gli uffici dell'ente, prenotando la giornata e l'ora. L'alternativa è, ovviamente, telefonare per la prenotazione al numero 0432 - 273212.

## Le omologhe, specie in via di estinzione

La firma digitale non è l'unica novità che il processo di semplificazione, avviato dal ministro della Funzione pubblica Franco Bassanini, riserva ai cittadini per questa fine d'anno. Un altro "balzello burocratico", le omologhe, sta per essere eliminato definitivamente. Ora, una società di capitali, dopo essere stata costi-

tuita, viene sottoposta al controllo di legittimità dei giudici del Tribunale che l'omologano. Senza questo "timbro", la società non può operare pienamente, ma la quantità degli atti presentata e l'accurata disamina delle documentazioni, ovviamente, richiedono molto tempo e questo penalizza non poco le nuove realtà produttive che devono attendere anche

mesi per ottenere l'agognata omologazione che consentirà poi l'iscrizione al Registro imprese e conseguentemente l'acquisto della personalità giuridica. Ora, con l'entrata in vigore della nuova normativa, sarà il notaio che costituirà la società a farsi garante della sua legittimità e potrà iscriverla direttamente alla Camera di commercio, rendendola così immediatamente operativa. Un risparmio notevole sia in termini di tempo sia per quanto riguarda i costi.

## All'avanguardia nella telematica

Cancellazione dell'omologazione e introduzione della firma digitale: sono solo un "assaggio" di quella profonda e radicale trasformazione che investirà tutto il mondo delle imprese (ma anche i privati cittadini in un secondo momento) non appena sarà varata anche la riforma del diritto societario. "Sono tutti interventi finalizzati ad ab-

battere sempre di più le barriere fra cittadini e pubblica amministrazione - commenta il presidente dell'Ente camerale Enrico Bertossi - e a semplificare tutti i procedimenti amministrativi per rendere più agevole la vita all'imprenditore. Entro un paio d'anni infatti chiunque, da casa o dall'azienda, potrà accedere agli uffici di qualsiasi ente per presen-

tare o richiedere certificazioni". "La promozione che come Cciao di Udine stiamo facendo per la diffusione della firma digitale - prosegue il presidente Bertossi - è finalizzata anche a stimolare le imprese, che ancora non lo hanno fatto, ad adeguarsi alle nuove tecnologie, modernizzandosi. Questo è un po' il tallone d'Achille delle piccole e medie imprese locali, innovative, flessibili e competitive per molti aspetti, ma poco sensibili ancora per quanto riguarda l'uso dell'information technology".

# Economia

Secondo l'Api per avere sviluppo occorre creare un clima favorevole alle imprese

## Urgente una riforma istituzionale della Regione Friuli-Venezia Giulia

Oggi è più importante per un'impresa o per un sistema d'impresa, qual è il caso delle piccole e medie industrie, operare in "ambiente" a esse congeniale, piuttosto che godere di benefici e agevolazioni dirette, specie se rivolti a compensare discriasie e svantaggi esterni. Da qui deriva la crescente importanza che la Associazione piccole e medie industrie di Udine assegna alla formazione e al radicamento di un favorevole clima circostante alle imprese. Una complessiva riforma istituzionale della Regione Friuli-Venezia Giulia è oggi, dunque, un dato fortemente condiviso. Passaggio decisivo sarà la riforma della legge elettorale in senso maggioritario che prevede l'elezione diretta del Presidente della giunta regionale - sul modello, cioè, del "governatore" delle Regioni a sta-

tuto ordinario - tale da garantire la formazione di giunte stabili, con durata, cioè, pari a quella della legislatura.

Al centro del momento partecipativo dovrebbe porsi l'attesa riforma del sistema delle autonomie, locali e "funzionali", incardinata sul principio della sussidiarietà (il progetto federale deve estendersi a tutti i livelli delle autonomie, partendo da quelli più vicini alla popolazione) e sulla partecipazione delle cosiddette parti economiche e sociali. Non a caso, dalle periodiche rilevazioni sulla congiuntura economica in regione, effettuate dalla associazione di categoria, il rapporto con l'amministrazione pubblica in genere viene stabilmente considerato dalle piccole e medie imprese uno dei fattori negativi nello svolgimento dell'attività d'impresa. Un altro scottante

problema che sta a cuore alle piccole e medie industrie friulane è la sottoinfrastrutturazione viaria della regione Friuli-Venezia Giulia.

L'odierna priorità consiste nel riallineare il sistema viario locale al sistema produttivo il cui asse si colloca sulla direttrice Gorizia-Distretto della sede Udine-Pordenone. Il passaggio delle competenze e delle risorse di parte della rete stradale dall'Anas in Friuli-Venezia Giulia alla Regione dovrebbe favorire questo nuovo approccio, specie nell'orientamento degli investimenti. Sull'istruzione e sulla formazione si giocano i futuri della comunità regionale e della sua economia. Sotto il profilo formativo resta ampia la discriasie tra i profili professionali richiesti dalle imprese e quelli "forniti" dal sistema scolastico e dalla stessa Università, al punto

che si presenta la paradossale situazione di sacche di disoccupazione giovanile in presenza di imprese che devono cercare al di fuori della regione le figure professionali di cui abbisognano. Un'ultima considerazione riguarda il campo del reperimento della mano d'opera e dell'immigrazione. Il problema va affrontato al di fuori di preconcetti ideologici, in un senso o nell'altro, e sulla base di criteri orientati al pragmatismo e ai caratteri della nostra comunità.

Nel breve periodo, il ricorso alla manod'opera extracomunitaria non può essere escluso a priori, ma non può prescindere da alcuni criteri, allo scopo di favorire l'inserimento degli extracomunitari nella comunità regionale, avendo cura di garantire condizioni di compatibilità, di sicurezza e decoro: possibilità per la Regione, in

considerazione della sua maggiore vicinanza al territorio, di concorrere alla definizione dei flussi migratori; priorità d'ingresso agli extracomunitari provenienti da aree geografiche culturalmente più vicine alla nostra (Europa centro-orientale); priorità al recupero degli extracomunitari già presenti in regione; possibilità per le imprese di svolgere un'opera di preselezione all'estero secondo le loro esigenze. Il conferimento alle Regioni di una buona parte degli strumenti agevolativi degli investimenti dello Stato (legge "Sabatini", leggi sugli incentivi automatici) e delle relative risorse può fornire l'occasione per un riordino dell'intera disciplina nel senso indicato.

Sulla stessa linea dovrebbe orientarsi anche la restituzione di quota parte dell'Irap versata dalle im-

prese e introitata dalla Regione. Come si è avuto modo di accennare, la risposta ai nuovi scenari internazionali e alle sfide della competizione risiede in un nuovo atteggiamento culturale e politico, in forza del quale la maggior competitività del nostro sistema economico è un tutt'uno con la complessiva efficienza del "sistema Italia" e, per quel che ci concerne, con il "sistema Friuli-Venezia Giulia". La minore efficienza di questi sistemi rispetto ai partner europei e ad altre aree sviluppate del globo è il principale fattore di svantaggio dell'industria nazionale e regionale, compensato negli anni passati dalle politiche svalutative della Lira - come oggi dalla debolezza dell'Euro - e dalla capacità d'improvvisazione e adattamento delle imprese nazionali e locali; tutte soluzioni alla lunga non paganti.

# Economia

Costituita in Italia nel 1961, l'associazione è presieduta in Italia da Etta Carignani

## Imprenditrici più forti con l'Aidda In Italia associate 1.150 donne



La Marchesa Etta Carignani

**S**ono mille 150 le donne associate, con oltre 2 mila imprese, per un fatturato di 50 mila

del cavaliere del lavoro Carlo Emanuele Melzi, recentemente scomparso, e proprietaria delle acciaierie

miliardi l'anno e un numero di addetti che supera le 40 mila unità. L'industria è il settore maggiormente rappresentato (36,2%), seguito dal commercio (33,8%), dai servizi (21,2%), dall'agricoltura (7,4%) e dall'artigianato (1,4%). È la fotografia nazionale dell'Associazione imprenditrici e donne dirigenti d'azienda (Aidda) capitanata da Etta Carignani, sorella

Weissenfel spa di Fusine in Val Romana. Etta Carignani, dal 1996 è infatti presidente nazionale dell'Aidda oltre che segretario generale delle Femmes chefs d'entreprises mondiales (Fcem) che associa 35 mila imprenditrici distribuite nei 5 continenti. Una presenza diffusa in tutti i settori economici, da quelli più tradizionali (e in molti casi considerati ancora tipicamente "maschili"), a quelli più innovativi, una realtà che è andata consolidandosi nel tempo e alla quale fa riferimento un numero sempre crescente di giovani neo-imprenditrici.

Realtà forse ancora poco conosciuta, in Italia, nonostante esista dal 1961, l'Aidda è nata principalmente con l'obiettivo di favorire lo sviluppo dell'im-

prenditoria femminile, favorendo lo spirito di iniziativa e la crescita di professionalità delle donne. Un compito per certi versi abbastanza agevole (viste le doti di tenacia, caparbieta e lo spirito di sacrificio che caratterizzano l'universo femminile), ma anche

**"Carignani:  
il credito  
è il problema  
più sentito"**

estremamente faticoso e impegnativo per quanto riguarda l'eliminazione dei pregiudizi, delle prevenzioni e degli ostacoli che ancora contraddistinguono il panorama economico quando

a recitare il ruolo da protagonisti sono le donne.

Non per niente lo statuto dell'Associazione puntualizza, fra i diversi impegni, "la necessità di assicurare una rappresentanza di fronte ai poteri pubblici e alle organizzazioni pubbliche e private, nazionali e internazionali, delle donne dirigenti d'azienda; di appoggiare le candidature delle donne negli organismi economici, giuridici e sociali concernenti la loro funzione di donna dirigente; convincere con l'esempio le nuove generazioni a formarsi la coscienza, la dignità, la fiducia, potersi inserire in posti di responsabilità a integrazione dell'opera maschile con le loro capacità riconosciute e accettate".

Sulla base di questi prin-

cipi si è sviluppata, fin dalla sua fondazione, l'attività dell'Aidda che ha contribuito, con il suo intervento nei confronti del Governo, a migliorare le leggi sulla durata dei contratti di formazione lavoro, su apprendistato, flessibilità e part time, e ha favorito l'approfondimento del dibattito sull'imprenditoria femminile.

Un intervento di estrema importanza infine è l'iniziativa che, grazie a una serie di convenzioni (Rolo Banca, Credito Italiano, Banca di Roma), permette alle associate un accesso agevolato al credito. "Un problema - non manca mai di sottolineare Etta Carignani - che rappresenta la principale difficoltà per le donne che vogliono fare impresa".

**S**ono in crescita le iscrizioni all'Aidda in regione, dove la presenza femminile alla guida delle imprese non è però ancora molto diffusa. In Friuli-Venezia Giulia sono sessantatré e rappresentano tutto il mondo industriale e del turismo alberghiero. Trentadue operano in provincia di Trieste, ventidue in provincia di Udine e nove in quella di Pordenone, mentre Gorizia, per ora, non è presente nel sodalizio. Anche in regione, così come a livello nazionale, il settore più "forte" è quello industriale che rappresenta il 45%, mentre al secondo posto in Friuli-Venezia Giulia spunta il comparto dei servizi che riunisce il 30% delle imprese, seguito dal commercio (15%) e dall'agricoltura con il 7%.

Presieduta dal 1999 da Marina Danieli, (vice-presidente Marina de Eccher), l'Aidda regionale annovera i nomi più famosi e storici dell'imprenditoria femminile come Elsa Bardelli, Olga Bruni, Albina Cimolai, Anna Illy, Giannola Noino, a cui si affianca una compagine di donne forse meno conosciute, ma non per questo meno determinate e tenaci. Giovani e meno giovani sono tutte accomunate da uno spirito di iniziativa e dalla capacità di conciliare vita familiare e vita d'impresa.

Incredibilmente affascinanti e molto molto "didattici" le storie e i percorsi che hanno portato queste "capitane d'impresa" alla guida di aziende sovente ai vertici delle classifiche economiche. Li hanno raccontati, con semplicità, arguzia e senso dell'ironia, duran-

## Capitane d'azienda in Friuli-Venezia Giulia

te un incontro con la stampa che si è svolto a Buttrio, a Villa Dragoni Florio: un confronto, amichevole e curioso che ha messo di fronte donne impegnate nel mondo della comunicazione e del giornalismo con donne occupate a consolidare e sviluppare attività imprenditoriali. Due mondi diversi, ma con molti punti in comune, soprattutto per quanto riguarda gli ostacoli da superare o i luoghi comuni da sconfiggere.

Un incontro aperto da Etta Carignani, che ha annunciato l'imminente uscita del Rapporto Donna & Impresa 2000, il primo grande censimento sulla realtà imprenditoriale femminile italiana. "L'identikit che scaturirà dal Rapporto - ha detto la presidente nazionale - sarà quello di una donna imprenditrice capace, più degli uomini, di cogliere le opportunità dell'innovazione, perché non è impastoiata in una cultura d'impresa tradizionale e ormai giunta a maturazione".

"È il paradosso femminile - ha sottolineato ancora Etta Carignani - proprio il ritardo con cui la donna si affaccia nel mondo dell'impresa le consente di saltare a piè pari una, se non due generazioni imprenditoriali, per arrivare direttamente a una nuova gestione d'impresa nel mondo del villaggio globale e della globalizzazione, ancora tutta da inventare".

È stata poi la volta delle ospiti, che hanno illustrato il loro percorso lavorativo e motivato il loro impegno in Aidda. Ha cominciato Anna Anzellotti, fondatrice della delegazione dell'Aidda del Friuli-Venezia Giulia, a cui è seguita Marina Danieli, padrona di casa, attuale presidente regionale e titolare dell'omonima azienda agricola.

**"Un rapporto per fotografare la realtà"**

"Quando ho iniziato non sapevo quasi nulla d'impresa - ha detto Giuseppina Pignone, titolare della Nuova Tais (Tessuti applicazioni industriali sintetiche) che per seguire l'azienda ha abbandonato una promettente carriera di pianista -, ma la Fidapa prima e l'Aidda poi si sono rivelate un aiuto importante e prezioso".

Ingresso recente per Caterina della Torre, Silenia Spa (produce e vende sistemi completi di armadiature e gruppi letto di design), approvata all'Associazione "perché qui si parla d'impresa al femminile", mentre ancora in attesa d'ingresso la giovanissima Luisa Fadalti dell'immobiliare Campo Marzo. Giovane d'età, ma con alle spalle una storia imprenditoriale di tutto rispetto anche Noris Teso-

lin, che con tre figli è comunque riuscita a seguire addirittura due aziende: la Pizza Pasta & Co e la Bo Frost Italia. Maria Luisa Boer si occupa, assieme ai fratelli, di locazioni di immobili industriali, mentre Wanna Marchi segue da sempre la Marchi Gomme, lavorando, senza problemi, in un settore maschile per eccellenza. I viaggi d'affari ("rappresentano il 75% della nostra attività" spiega) sono il "business" di Gabriella Kropf titolare della Key Tre, agenzia di viaggi, mentre il campo di lavoro di Giuliana Pagani, impegnata nella Rima Srl, è la produzione e il commercio di apparecchiature oleodinamiche ed elettriche per l'industria pesante. Ha scelto invece il settore dei servizi Irene Revelant, titolare di Business Voice, un'azienda specializzata nei corsi linguistici aziendali,

mentre è di fatto "la regina dell'edilizia" Marina de Eccher, a capo di un gruppo di imprese che operano in tutto il mondo. Famosa "per i miei figli", come ha annunciato con molto spirito, Anna Illy in realtà è da sempre impegnata nell'azienda di famiglia, così come Renata Schneider, che si occupa della Buri-mec Spa (costruzione di bilance meccaniche). Ha diversificato l'attività invece Cristina Lipanje Puntini, che, oltre a seguire l'Hotel Colombo, ha aperto, insieme con il marito, una galleria d'arte contemporanea diventata, in breve tempo, fra le più famose d'Italia. Dedicò le sue giornate completamente all'azienda agricola Paola Musco Rieppi così come Sandra Pignolo, una vita trascorsa in azienda, senza per

questo trascurare la famiglia, cosa che ha saputo fare anche Olga Bruni, un atelier a Udine e una linea di creazioni tutta sua. Fa il broker Mirella Ciani, da sempre appassionata di economia e finanza, che dopo la vendita dell'azienda familiare, l'Encia, si è tuffata a capofitto nel settore finanziario.

Un'avviata azienda vitivinicola e un'attività di recupero e restauro di manufatti sono i settori seguiti da Giuseppina Beninati, mentre Antonella Vranich è impegnata nel campo della ristorazione e del catering. Hanno chiuso le associate, Natalina Carli che segue la produzione di manufatti in lamiera e ha cominciato a fare l'imprenditrice a 45 anni, dimostrando doti organizzative non comuni, e infine la giovanissima Aleksandra Pangerc, della Betonfer Snc, azienda che si occupa della lavorazione e della trasformazione del ferro tondino per cemento armato.



# Pagina Friulana

Intun libri i prins studis di "Neuropsicologie" in marilenghe

## Il cjâf dai furlans

Lis ricercjiis dal professôr Franc Fari, neurolinguist di innomine mondiâl

par cure di Luche Nazzi



Franc Fari

**A**nglès, francês e... furlan: a son lis lenghis ch'a coventin par profondi la "Neurolinguistiche", ven a stâi la sience «che e studie cemût che il lengaç e lis lenghis a son organizadis intal çurviel, a seconde de età di cuant che a vegnin imparadis e di cemût che a vegnin cjanpatis sù».

No je une batude campanilistiche, ma la consequence dal fat che i studis che s'interessin di

cheste disipline a son une vore pôcs tal mont e che un dai plui inomenâts al è un zovin scienciât furlan, Franc Fari (par talian, Franco Fabbro), ch'al à fat i siei scandis e lis sôs ricercjiis pal plui sun personis di marilenghe furlane. Nassût a Puçui tal 1956, al à studiât a Padue e Verone. Al à lavorât tes Universitâts di Triest, Ottawa, Montreal e Brussel, dulà ch'al insegna ancje in zornade di vuê. Cun di plui al

è professôr te Università di Friûl e miedi tal Ospedâl di Bosisio Parini, dongje Milan. Di cualchi mès incà chescj studis, za publicâts sun ce tantis rivistis internazionâls, a son comparîts ancje intune version zonte fûr par furlan.

Il professôr Fabbro, ch'al à titulât il so libri "Il cjâf dai furlans" (Edizioni Kappa Vu), cun pinsirs sclets e clârs, a motive cemût mai che i popui a fevelin plui lenghis, cemût che si à di fâ par tirâ sù fruts ch'a cjacarin ben tantis lenghis e cemût ch'al funzione il «çurviel bilengâl» dai furlans. Une part dai siei saçs di divulgazion scientifiche a frônfin ancje la relazione fra esperience religjose e neuroanatomie ("Sintî vòs", "Ordin e magjie intal çurviel", "Sintiments religjôs intal çurviel" e "Sintiments religjôs intal çurviel" e "Sintiments religjôs intal çurviel").

Il volum al à stât curât di Pauli Cantarut e al è jessût in grazie de colaborazion di "Associazione culturale Colonos", "Cooperative di informazion furlane - Radio Onde furlane", "La Patrie dal Friûl", "Societât filologiche furlane" e Università furlane.

«Cence jentrâ tai detais: o disarai dome che il "Leitmotiv" di chest

libri - al scrîf il professôr Mario Turello, te jentrade dal volum - si podarès indicâ te bilateralitât dal çurviel e tes dicotomiiis de psiche umane, che si tradusin intun apel dopli e complementâr a la reintegrazion dal individu e a la molteplicitât des culturis».

Te «reintegrazione dal individu», pal professor Franc Fari, e jentre la relazione positive cu la sô marilenghe (ch'e je une garanzie di salvece des diversitâts culturâls e biologjichis cuintri di chê "puare uni-

versalitat" ch'e pratindarès di vualivâ ogni disferenece), ma e jentre ancje la brame di cognossi tantis lenghis.

«Savint plui lenghis, cognossint plui culturis - al scrîf Fari tal saç "Cemût tirâ sù fruts che a fevelin ben tantis lenghis" - al è une vore plui difficil di jessi raziscj... E po, savê tantis lenghis al fâs jessi un pôc mancul sigûrs drenti di sè, ma une vore plui sigûrs ator pal mont».

Sichê il bilinguism, tant a di la condizion naturâl pe int ch'e vif in Friûl, là che si messê-

din lis 3 fameis linguistichis d'Europe (chê latine, chê slave e chê todesce), e je une ricjece di fâ frutâ, cence sudizions e cence pregiudizis. «Savê plui lenghis - al scrîf il professôr Fabbro - al vûl di: 1) movisi in Europe e intal mont come a cjase nestre; 2) vè la pussibilitât di cognossi una vore di ideis e di int fevelant, leint e scrivint in plui lenghis; 3) inressi la pussibilitât di cjatâ un lavôr che al plasi; 4) vigni sù cuntune perspective internazionâl».

Francesco Tami al è il "Premi Sant Simon" 2000

## Fantasiencia in Friûl

Il "Sant Simon 2000", vincjesime prime edizion dal concors pe prose furlane de Comune di Codroip, lu à cjanpât un zovin scritôr di Pavie, Francesco Tami, cun 12 contis di fantasiencia e su la musiche.

La publicazion dai risultâts dal premi letarari e je stade fate, daûr tradizion, te di feste dal patron codroipin, ai 28 di Otubar, te cjase dal Comun.

La vore di Tami, "La maree nere e altris contis", e je stade preferide dal zuri pe novitât dal fat ch'e rive adore di «cumbinâ la lenghe furlane cul mont de modernitât o de postmodernitât, ancje se no simpli cu la stesse coerenza espressive e creativitât. Un gjenar gnûf che no si è usâts ma che al toc-

jarà di fâ i contis, soreddut cui zovins che a fevelin par furlan. L'autôr - a an zontât te motivazion i scrutinnadôrs - al palese una grande cognossence no dome des specialitâts musicâls, ma ancje de classicitât».

Il concors letarari di Codroip al è une vore inomenât al mancul par 3 reasons: la lungje tradizion (21 agns di vite, difat, a son un biel travuart e une bieles garanzie di credibilitât); la sietle di privileziâ la prose (cun 2 sezions, une par romanz, contis o ricoltis di contis e une par saçs di argument furlan); e alfin la sietle dal Comun di stampâ lis oparis premiadis ch'a an vût un particular ricognossiment dal zuri. E cussì al sarâ ancje par "La maree nere" di Tami.

Cul autôr di Pavie, al à vût il so moment di celebritât Lorella Moretti, autore di "Il mûr di Tine", un lavôr segnalât dai scrutinnadôrs tant che «un viaç psicanalitic che, inte presence di passât e present, al puarte la protagoniste a liberâ la memorie e a recuperâ un rapuart positif cun sè stesse e cul mont. Un lengaç immediât e di stamp cinematografic».

La di dal "Sant Simon", cui scritôrs grancj, a son stâts premiâts ancje chei piçui: i students ch'a an cjanpât part al premi "Sant Simonut". Chest an al à vinçût Andrea Paiani di Listize, ch'al studie in tierce medie e ch'al à scrît la conte "1944, par un Friûl libar".

### IN CURT

#### "CINETECHE" IN SERIE A

La "Cineteche dal Friûl" di Glemone, dal mès di Jugn di chest an, e je une des 71 istituzioni mondials amitudis tant che components efetifs ("full member") a la "Federazione internazionale dei Archivi dal Cine".

Il ricognossiment al è rivât daspò di une desene di agn di scrutini e di verifiche, passade tant che component provisorio.

La "Federazione internazionale" e dà dongje i plui inomenâts archîfs cinematografics dal mont, istituzioniis sioris di storie e di ativitâts sicu la "Library of Congress" e la "Cinémathèque française".

La "Cineteche dal Friûl", in dute la Patrie, e je ricognossude sicu pont di riferiment unic tal camp cinematografic. In plui di curâ proiezioni (par un esempli "Appuntamento al buio", tal cine "Social" di Glemone), publicazions e mostris (tal

istât dal 2000, la grande espozion in memorie di Stanley Kubrick...) e rassegnis internazionâls inomenadis (come "Le Giornate del cinema muto"), l'istituzione di Glemone e ten cont un archîf bibliografic e filmografic strasordenari.

Il cûr e il palmon di cheste fulugne di iniziativa al è diventât di cualchi an incà il storic "Palaç Gurisatti", tal centri di Glemone, juste in face dal dom. L'ativitât de "Cineteche" e pues jessi scandadade ancje midiant dal lûc internet de istituzione: "cineotecadelfriuli.org".

#### CINE FURLAN TES SCUELS

In spiete di cognossi i vincidôrs de III edizion dal "Concors par senegaturis in lenghe furlane", ch'a vegnaran publicâts tal mès di Decembar, tune fieste in-

maneade tal cine "Ferroviario" di Udin, il "Centri espressionis cinematografichis" al zonte une gnove iniziativa al so "Proget cine" (ch'al cjanpe drenti ancje la "Mostre dal cine furlan").

Par inressi e cualificâ la produzion cinematografiche par furlan, l'istituzione udinese di Borc Vilalte e ufris a dutis lis scuelis de Patrie l'opunitât di imaneâ une proiezion di films nostrans, esplicâts par furlan di un critic cinematografic. Pes elementârs e pes scuelis miezanis a vegnin proponûts: "Pieri Menis, ricuarts di frut" di Lauro Pittini (premiât in Slauchie al festival "Etnofilm Cadca"); "Tony di Benedetto Parisi"; "La ereditât" di Fabian Ros e Lauro Pittini; "I dincj de lune" di Lorenzo Bianchini; e "Cjossal" di Michele De Mattio. Par informazions e prenotazions si à di telefonâ al "Cec" (0432 - 299545).



Sant Simon 2000: la premiazion

## Ristorazione &amp; gastronomia

Alla Campana d'Oro di Palmanova, alla scoperta di gustosi menù a base di carne e pesce

## Cucina attenta al mantenimento dei sapori di madre natura

di Bruno Peloi

È l'osteria Campana d'oro di Palmanova - locale senza sfarzi, quasi nascosto, al civico 25 di borgo Udine - la nostra meta enogastronomica di dicembre. La scopriamo nel corso dei mensili viaggi "fuori porta" alla ricerca di cibi e vini di qualità e di suggestivi itinerari turistici. Nella città stellata, le attrattive non mancano: una visita ai bastioni o alle altre vestigia della fortezza veneta è sempre ricca di fascino anche per il visitatore frettoloso; diverso naturalmente l'impatto con le costruzioni militari per chi ha interessi architettonici specialistici. Di certo, Palmanova - col suo snodo autostradale che la rende baricentrica rispetto a tutta la regione e posizionata sullo strategico asse turistico Aquileia-Grado - meriterebbe ancor maggiori attenzioni. Si dovrebbero incentivare le presenze di studiosi d'arte militare e andrebbe colta l'irripetibile opportunità di sfruttare il grande patrimonio di spazi oggi liberati dalle caserme dismesse: vi potrebbero tro-

var posto importanti centri congressi.

In questo scenario di notevole interesse culturale si colloca dunque l'osteria Campana d'oro. Qui - ci raccontano la titolare Margherita Gandin e il figlio Marco Boaro - "la cucina è strettamente legata allo scorrere delle stagioni, al territorio, ai prodotti freschi che ogni giorno si trovano sulle bancarelle dei mercati regionali. Il discorso vale per la carne, il pesce o le verdure. Un aspetto particolare riveste la cottura dei cibi: sempre fatta con particolare attenzione al mantenimento dei gusti e dei sapori che Madre Natura ci regala".

Ecco dunque qualche esempio. D'autunno, alla Campana d'oro c'è sempre la zucca, proposta con gnocchi, tagliatelle, ravioli o risotto. Tra i prodotti del mare, da preferire il branzino o le cicale (bollite, in umido o con la pasta fresca). Tra le carni, su tutte il petto d'anatra nostrana. D'inverno, entra in scena prepotentemente il radicchio di Treviso, servito come

antipasto (al forno, con pancetta e aceto balsamico) e come primo (con pasta e riso). Grande richiesta anche per il baccalà alla crema di latte, ricetta personale e straordinaria di sior Bepi. Non mancano i molluschi (fasolari e capesante in particolare). Il cervo al forno è un'altra ghiottoneria. In primavera, largo alle erbe (sclopit, urtizzons, cipollina...), agli asparagi e a una marea di pesce, tutto appena pescato dalla ricca laguna: seppioline, gamberi, "anguelle". E, naturalmente, agnello, capretto e tagliate varie a volontà. D'estate, protagonisti diventano gli orti con le loro verdure: grande, comunque, è il consumo di pomodoro crudo. Tra i pesci, da ricordare quelli marinati (alici e spada), il baccalà salato e i deliziosi spaghetti al tonno fresco.

La Campana d'oro dispone di una carta dei vini nella quale compaiono soltanto prodotti regionali. La cantina è seguita direttamente da Michela, aspirante sommelier. Chi poi volesse bere senza dovere scegliere,



come si faceva un tempo, può tranquillamente fidarsi del Tocai o del Merlot della casa (Doc Grave).

Una curiosità: il locale non fa servizio bar. "Non mi piace l'idea di avere avventori davanti alla sala da pranzo - dice convinta la signora Margherita - A me piace vedere le nostre to-

vaglie bianche fin sui tavoli vicini alla porta d'ingresso. Provo una sensazione di lindore, di pulizia, che altrimenti non avrei".

Alla Campana d'oro - da tempo fa anche servizio catering, per feste e matrimoni -, l'unica pubblicità nella quale s'investe è... la qualità del servizio. Grazie

alla quale s'è avviato un passaparola capace di portare a Palmanova una clientela eterogenea: uomini e donne della cultura, dell'arte, dello sport, della politica o semplici buongustai. Tutti comunque accomunati dal desiderio di mangiare bene in un ambiente "discreto".

## Ricordi di storia e... buon appetito!

L'Italia non era ancora unita e Giuseppe Garibaldi era vivo e vegeto quando, il 19 aprile 1858, veniva concessa a tal Martino Lazzaroni la licenza di aprire una locanda a Palmanova. Il documento attestante la data fa bella mostra di sé sui muri dell'osteria Campana d'oro, che oggi ne continua l'attività. Erano tempi grami per gli esercenti del secolo scorso, e le autorità del tempo ponevano non pochi vincoli al lavoro

quotidiano. Tra le regole da rispettare, si può leggere che l'esercizio doveva "restare chiuso durante le sacre funzioni della mattinata, ma però senza giochi, suoni, bagordi, ecc. Sarà poi assolutamente chiuso durante l'insegnamento della Dottrina cristiana e le Funzioni vespertine". O ancora: "Non potrà l'esercente accordare luoghi o camere separate dal comune concesso a persone sospette, oziose o di mal costume, né in

qualsivoglia modo favorire le loro adunanze". Orari di apertura e chiusura erano strettamente correlati con il calendario religioso.

Per fortuna i tempi cambiano, penserà taluno, e con loro usi e costumi. Talché agli inizi del secolo la locanda si trasforma in un ben più "vocioso" spaccio di vini, quelli delle Puglie in particolare: Baccaro, Primitivo e così via. Tra le due guerre, è la famiglia Giro a mandare avanti il locale: si tratta di un'osteria nella quale si vendono pure alimentari e coloniali. C'è ancora qualche cambio di gestione sino al 1968 quando la licenza passa nelle mani di Maria Consolata Settis, mamma dell'attuale titolare, Mariangela Gandin, che le subentra nel 1978 e

tre anni dopo diventa proprietaria anche dei muri.

Oggi l'osteria Campana d'oro è a conduzione prettamente familiare. La signora Mariangela (si occupa personalmente dei primi piatti:quisite le paste fatte in casa, come le tagliatelle di scorfano alla busara) è affiancata dal marito Giuseppe Boaro (suoi sono gli antipasti: il baccalà val la pena d'essere assaggiato), dai figli Marco (specializzato nei secondi: uno dei suoi pezzi forti è l'agnello al limone), Michela e Roberta (seguono il lavoro in sala, assieme alla signora Natalia) e dalla nuora Elena (è la "regina" dei dolci, tutti fatti con le proprie mani: un trionfo di meringhe, bavanesi, crostate e biscotti...).

Il locale è accogliente, "caldo" e discreto. E' dotato di tre sale (possono contenere rispettivamente 35, 10 e 15 commensali). Rimane chiuso domenica sera, lunedì sera e martedì tutta la giornata. Dato il buon rapporto qualità-prezzo (mediamente 50.000 lire a persona, più bevande), sempre meglio prenotare ai numeri 0432 - 928719 o 920760. E-mail: margherita.gandin@tin.it.

## Ravioli di rombo e mazzancolle alle vongole

L'osteria Campana d'oro suggerisce ai lettori di Udine Economica una ricetta di pesce, molto adatta alla stagione autunno-invernale. Le dosi sono riferite a 8-10 persone.

**Ingredienti per i ravioli:** 250 gr di farina 00, 8 tuorli, un pizzico di sale, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva. **Ingredienti per il ripieno:** 1 piccolo rombo, 10 mazzancolle, mezza cipolla, 2 spicchi d'aglio, mezzo bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe.

**Ingredienti per il sugo:** mezzo chilo di vongole, 8 pomodorini ciliegia, uno spicchio d'aglio, basilico, prezzemolo, olio extravergine d'oliva.

**Preparazione pasta:** amalgamare tutti gli ingredienti e formare una palla che deve risultare elastica, ma non troppo dura. Far riposare in luogo fresco almeno mezz'ora.

**Preparazione ripieno:** sguisciare le mazzancolle e sfilettare il rombo. Far imbiondire la cipolla e l'aglio, tritati finemente, in un po' d'olio. Mettere i carapaci delle mazzancolle e le spine del rombo nel soffritto, lasciar andare per qualche minuto e profumare col vino bianco secco, che sarà lasciato evaporare. Aggiungere acqua

fino a coprire il tutto e cuocere fino a quando il liquido si ridurrà a un terzo circa. Con il fondo ottenuto, dopo averlo filtrato, far cuocere le mazzancolle e il rombo sfilettato. Aggiustare di sale e fare una cottura veloce a fuoco vivace, 2-3 minuti, quindi lasciar raffreddare e passare al setaccio o al mixer, ottenendo l'impasto morbido del ripieno.

Tirare la pasta molto sottile e, col ripieno, fare dei tortelli di forma quadrata, metterli in vassoi o placche ben infarinati e tenerli in frigo fino al momento della cottura.

**Preparazione per il sugo:** far imbiondire l'aglio in un po' d'olio, aggiungere le vongole, i pomodorini tagliati grossolanamente, profumare con basilico e prezzemolo, aggiungere poco acqua e far andare tenendo coperta la padella fino a che le vongole non si saranno aperte completamente.

Lessare i ravioli al dente in acqua salata, scolare con una schiumarola e versarli direttamente nella padella del sugo di vongole appena preparato, saltare il tutto a fuoco vivace e servire subito. Da abbinare a un Sauvignon importante, come potrebbe essere quello di Castelvecchia.





## Ristorazione &amp; gastronomia

Nel 1248 Luigi IX istituiva in Francia la confraternita Chaîne des Rôtisseurs

## L'intuizione di un re-Santo: spiedi e griglie per la nostra gioia

di Bruno Peloi



L'intronizzazione di Gerardo Buttarello

Nel vasto panorama di associazioni e confraternite enogastronomiche, di certo nessuna può vantare un'anzianità storica e natali così nobili come la Chaîne des Rôtisseurs. Corvea, infatti, l'anno 1248 quando il re Luigi IX di Francia (fatto Santo nel 1297, da Papa Bonifacio VIII: la festa si celebra il 25 agosto) istituì solennemente la Corporazio-

ne dei cuochi che arrostitavano le oche allo spiedo, i cosiddetti Ayeurs.

Si può considerare questa la data di nascita, in pieno Medioevo, di una delle branche della nobile arte della gastronomia. Da allora, i cuochi francesi continuarono a cuocere un'oca così buona che la loro confraternita crebbe, si fortificò e prosperò. Finché nel 1610 un altro re francese,

Luigi XIII, concesse alla Chaîne, con proprio editto, le insegne araldiche tuttora vigenti: due spiedi incrociati.

La Rivoluzione francese prima e Napoleone poi segnarono la fine delle corporazioni medievali. Ma l'arte della gastronomia non poteva certo scomparire. Questo "oblio" associativo durò comunque a lungo, circa un secolo e mezzo. Finché, nel 1950, cinque buongustai d'Oltralpe (tre giornalisti e due chef) ebbero l'idea e il merito di rispolverare le antiche insegne dei Rôtisseurs.

Quell'idea ha attecchito così bene che oggi la Chaîne - diventata promotrice dell'amicizia tra i popoli grazie alla buona cucina - è presente in ogni angolo della Terra, Cina compresa. Vi aderiscono oltre 55.000 associati, sparsi in 126 Nazioni. Date le "radici", quando si parla della confraternita spesso si usa una terminologia francese. E così la zona territoriale d'appartenenza si chiama "bailliage" talché il presidente ne è il "bailli", i soci diventano "confrères" e si suddividono in "amateurs" (gli amanti della buona cucina) e "professionnels" (i maestri

di arte culinaria, i loro aiutanti, proprietari o dirigenti di ristoranti).

Responsabile mondiale della Chaîne è il parigino grand chancelier Robert Baty, quello per l'Italia è Giorgio Zentilomo, mentre per il Friuli-Venezia Giulia è Mario Pascoli.

### "Come onorare la buona cucina"

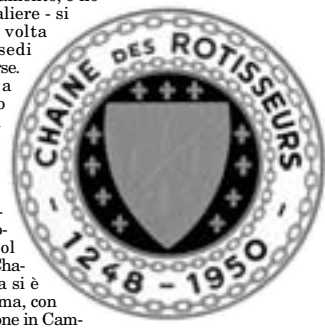
Per accedere alla "Caterina" bisogna possedere uno spiedo o una griglia, essere presentati da due confrères e frequentare le cene mensili ("répas amicals") organizzate quasi sempre nei locali dei professionisti aderenti, obbligati a praticare prezzi... scontatissimi. Trattandosi di un tradizionale Ordine Cavalleresco, lo scopo degli incontri è quello di "onorare e mai profanare" la buona cucina, adempiendo ai doveri di "fraternità e rispetto" nei confronti degli altri membri della Chaîne.

Alla fine delle serate - durante le quali è rigorosa-

mente vietato fumare a tavola, fino al momento del caffè -, i commensali possono esprimere un voto (o un giudizio) al ristorante. I menù proposti sono in genere tematici: legati alle regioni, ai colori, all'arte... o più semplicemente a un tipo di cibo (oca, agnello, asparagi, pesce e così via).

Particolarmente suggestiva l'intronizzazione dei nuovi soci, cui vengono consegnate le insegne del cavallierato (un collare con medaglione, che deve poi essere esibito in ogni "uscita" ufficiale). La cerimonia - il grand chancelier tocca con la spada la spalla dell'insignito il quale, dopo il rituale giuramento, è nominato cavaliere - si svolge una volta l'anno, in sedi sempre diverse. Nel 1995, a Udine, è stato il salone del Parlamento in Castello a ospitare la manifestazione. Quest'anno, in coincidenza col Giubileo, lo Chaipetre d'Italia si è tenuto a Roma, con intronizzazione in Cam-

pidoglio. Gli insigniti del Friuli-Venezia Giulia sono stati nove. Quattro gli amateurs: Walter Filippini, Alberto De Marchi, Mario Chiarandini e Fabrizio Turini. Cinque i professionisti: Giorgio Ricci Luppis, titolare della Villa Luppis di Riovrotta di Pasiano (Pordenone); Antonio Sanna, chef del ristorante medesimo; Ivan Mazzola, del ristorante Al casone - Golf club di Grado; Livio Treppo, del ristorante Carnia di Venzone (al quale abbiamo dedicato recentemente la pagina della gastronomia); Gerardo Buttarello, della trattoria Da Gerardo di Gemona.



## Fiorentine al sale: peccato di gola per Vip

È stato il grand chancelier Robert Baty - lo scorso mese di ottobre in Campidoglio a Roma - a concedere le insegne di chevalier professionnel a Gerardo Buttarello. Onorificenza quanto mai meritata. Ne avrebbe convenuto anche re Luigi IX di Francia, fondatore della Chaîne des Rôtisseurs. Sì, perché alla G&G di Gemona, comunemente conosciuta come trattoria Da Gerardo, si mangia soltanto carne: e rigorosamente cotta alla griglia. Cioè nel pieno rispetto dell'originario statuto della confraternita gastronomica, oggi ben nota in tutto il mondo.

La storia del locale, situato in via Properzia 49 nella cittadina pedemontana, è recente. Ma l'attuale attività di Gerardo è il "distillato" di una vita intensa, passata nell'ambiente degli alberghi e della ristorazione. E' la mamma, Maria Venturini - prima governante in grandi hotel francesi e italiani

- a insegnargli i segreti del mestiere. Ha appena 14 anni quando comincia il lavoro di portiniera, a Venezia. Quindi è un susseguirsi di iniziative che lo vedono impegnato in Germania (dove va anche per imparare la lingua), a Lignano e nella splendida Villa Serbelloni a Bellagio.

Nel 1970 Gerardo convola a giuste nozze con la gentile signora Graziella. Ma c'è una casa da comperare e da pagare. Talché uno stipendio non basta. Ecco dunque il carattere friulano emergere prepotentemente. Bisogna far tornare i conti? Sì! E allora, per quattro anni, Gerardo diventa dipendente della Fantoni di giorno e di notte, "per arrotondare", fa il barman.

Le cose paiono avviate bene quando, il primo maggio 1975, la famiglia Buttarello apre l'attività Al Santo, sempre a Gemona. Un anno dopo, il 6 maggio, arriva però la terribile spallata del-

l'orcolat, il terremoto che in un minuto cancella i sogni di tranquillità accumulati in una vita di fatiche. E ogni cosa ricomincia da capo: dopo il periodo di sfollamento, nel '77 Gerardo diventa direttore al Kursaal di Lignano, nel '78 gestisce il bar-trattoria Forgiarini a Gemona, nel 1980 arriva al Da Gelindo a Campolepsi. Finché, finalmente, l'8 giugno 1989,



viene inaugurata la G&G.

Oggi, quella proposta dalla trattoria Da Gerardo è una ristorazione di nicchia. Nel locale approda una clientela raffinata, alla ricerca delle migliori carni cotte esclusivamente alla brace. "La nostra specialità - dice con orgoglio Gerardo - sono le fiorentine al sale, servite in vassoio assieme a patate saltate. La griglia è alimentata da legna di faggio o carbone di legna indociense (il più pregiato). Partono da 1.400 grammi e possono arrivare sino ai 2.500. Sono carni pregiate, garantite nella qualità. La loro provenienza è sicura: i bovini sono di allevamenti friulani (il fornitore è la Tuttocarni Brollo di Osoppo) o toscani (ma c'è l'aria

Chini da Gaiole in Chianti). Nessun problema, quindi, con le importazioni da zone a rischio. Naturalmente - continua Gerardo - chi non gradisce le carni rosse, da noi trova ottime alternative: i filetti di maiale e di manzo, la lonza di vitello, il roast-beef. Come contorno, c'è da sbizzarrirsi nella scelta di verdure di stagione cotte alla brace".

Storia breve, si diceva, quella della G&G. Ma piena di successi. Lo testimonia la qualità della clientela. Tanti imprenditori e liberi professionisti ("dal 1975 - dice Gerardo - ho il piacere di avere tra i miei ospiti lo staff delle Manifatture di Gemona"). Ci sarebbe poi da scrivere un libro per citare i Vip passati per la trattoria. Alcuni nomi per rendere l'idea: Pelè, Paolo Rossi (il Pablito mundial, amico di famiglia dei Buttarello), Claudio Gentile, "Spillo" Altobelli, Gino Bartali, Francesco Moser, Claudio Chiappucci, Lello Ber-

sani, Mario Monicelli, Alberto Sordi, Giorgio Gaber, Pierferdinando Casini...

Il locale è piccolo, civettuolo: accoglie non più di 40 persone (d'estate all'aperto). Luci soffuse e candele sui tavoli ben banditi. Servizio curato direttamente dal titolare e dalla consorte Graziella, coadiuvati in sala da Giulia.

Importante la cantina, seguita di persona da Gerardo: oltre 200 etichette, a coprire le migliori regioni vinicole italiane (Friuli, Toscana, Piemonte, Sicilia, Sardegna, Campania e Umbria). E poi tanta Francia, con i più importanti chateaux e, naturalmente, gli Champagne più rinomati.

Alla trattoria G&G - entrata nella Guida Veronelli 2001 - si mangia ottimamente bene a un prezzo corretto: 70 mila lire a persona, più bevande.

Sempre meglio prenotare al numero 0432-980333 (telefono e fax). Chiuso il mercoledì.

# Artigianato

Faleschini: "No alla regionalizzazione della Fiera di Udine"

## Venier Romano: "Con il Testo Unico meno burocrazia"

**"C**on il nuovo Testo Unico sull'artigianato ci saranno un accorpamento e una semplificazione delle norme, un'accelerazione dei tempi delle risposte della Regione al settore e potremo dare soluzione a problemi anche specifici come il rilancio del leasing". Lo ha assicurato l'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano incontrando il Consiglio direttivo dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine, aggiungendo che "occorre fare tutti uno sforzo per accelerare al massimo i tempi per l'esame e l'approvazione del provvedimento".

L'incontro, che si è svolto nella sede dell'Uapi a

Udine alla presenza dei vicepresidenti Pietro Botti, Sergio Zanirato, Graziano Tilatti e del direttore Bruno Pivetta, è stato aperto dal presidente dell'Unione Carlo Faleschini che, presentata all'assessore la struttura (oltre 8.000 soci, 3.500 pensionati, 160 dipendenti, 27 uffici nella provincia), ha sollecitato l'approvazione del Testo Unico per l'artigianato, la nascita della nuova Esa, che deve essere una struttura agile e snella con una gestione privatistica, ha chiesto l'intervento dell'assessore nei temi del turismo (i vettori turistici artigiani sono fortemente penalizzati), dell'ambiente (eccessivi i vincoli), del commercio elettronico (anche

le aziende artigiane nella legge).

Ha inoltre sollecitato il rilancio del leasing e ha espresso contrarietà sulla paventata "regionalizzazione" della Fiera di Udine e del Mediocredito. Faleschini ha, infine, stigmatizzato le risorse ("solo lo 0,63% del bilancio scorporato della spesa sanitaria") destinate dalla Regione all'artigianato, "mentre si spendono importanti risorse per i Celti".

Pronta la replica dell'assessore Giorgio Venier Romano che, ammesso che l'artigianato è settore portante dell'economia regionale, ha preannunciato novità sul fronte dei lavoratori transfrontalieri sloveni (non saranno più considerati ex-

tracomunitari), del reinserimento lavorativo dei pensionati (sarà rivisto il cumulo pensione - nuovo reddito), della formazione professionale (per i dipendenti, gli imprenditori e gli immigrati), della Srl pluripersonale (la Camera ha approvato la norma). Venier Romano ha, infine, espresso contrarietà sull'ipotesi di acquisto della Fiera di Udine da parte della Regione affermando che "va salvaguardata la presenza dei privati" e occorre coinvolgere le categorie. Sono inoltre intervenuti i vicepre-



sidenti Sergio Zanirato e Graziano Tilatti, il presidente onorario dell'Uapi Beppino Della Mora, il consigliere regionale Ennio

Vanin, Mario Laurino, Guerrino Bortolussi, Luigi De Monte, Aleardo Chiarandini, Luigi De Sabbata e Licia Cimenti.

**"I**l contratto d'appalto di opera pubblica alla luce del regolamento di attuazione della Merloni ter e del nuovo capitolato generale d'appalto" è stato il tema di un partecipato convegno organizzato il 13 novembre dall'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato nella sala convegni della Camera di commercio di Udine. I lavori sono stati introdotti dal presidente dell'Uapi Carlo Faleschini che ha sostenuto la necessità che si arrivi a una profonda semplificazione degli adempimenti che riguardano soprattutto le piccole imprese artigiane, "che non possono ogni giorno perdere delle ore per questioni burocratiche e amministrative". Faleschini ha inoltre ricordato che, per la partecipazione agli ap-

Illustrato da Zanirato il prezzario della Cciao

## Appalti, artigiani in convegno per il regolamento d'attuazione

palti pubblici, abolito l'Albo nazionale dei costruttori, Confartigianato ha costituito la Soa di riferimento partecipando, come consentito dalla legge, al capitale sociale della Artigianso Spa, che diverrà operativa con il nuovo anno.

A livello provinciale si è attivato uno specifico servizio sia per le imprese artigiane sia per le piccole e medie imprese, come avveniva per l'iscrizione all'Albo nazionale dei costruttori, che consentirà alle associate di avere informazioni e assistenza per

la redazione delle pratiche di qualificazione".

"Invito gli imprenditori - ha detto ancora Faleschini - a rivolgersi per ogni esigenza ai nostri uffici e a evitare di sottoscrivere impegni con altre Soa, consulenti e figure che in questo periodo stanno bersagliando le imprese". Faleschini ha concluso, riferendosi al prezzario delle opere edili, con un ringraziamento al presidente della Camera di commercio per il lavoro svolto". Il prezzario è stato illustrato da Sergio Zanirato, vicepresidente dell'Uapi e

anche presidente della Commissione tecnica Prezzario opere edili dell'ente camerale: "E' - ha detto - uno strumento molto atteso e importante non soltanto per le imprese edili, ma anche per tutto il settore delle costruzioni, disponibili per i cittadini oltre che per tutti gli operati del settore".

Infine, la relazione dell'avvocato Paolo Persello che ha spiegato come nell'ultimo biennio il legislatore abbia delineato sempre di più i contorni della disciplina dei lavori pubblici, pubblicando diversi

provvedimenti attuativi della legge quadro in materia di lavori pubblici. La Merloni ter (L.109/1994), il Regolamento sulla qualificazione (Dpr 34/2000), il Regolamento di attuazione (Dpr 554/1999) e il nuovo Capitolato generale (Dpr 145/2000) costituiscono attualmente il principale corpus normativo di riferimento per tutte le aziende che operano nell'ambito dei lavori pubblici. Il merito di questi provvedimenti è quello di aver sostituito e abrogato gran parte della ormai polverizzata normativa prece-

dente. Il Regolamento, ma soprattutto il Capitolato, hanno inglobato molti principi che, in precedenza, non erano contenuti in norme di legge o di regolamento, ma erano stati creati da una ricca elaborazione giurisprudenziale ordinaria e arbitrale.

In altri casi, i due strumenti normativi hanno sciolto dubbi interpretativi che non avevano permesso il formarsi di una giurisprudenza unanime su determinate questioni; sono state infine confermate o modificate procedure delle fasi di stipula e di esecuzione del contratto di appalto di opere pubbliche.

La data del 28 luglio 2000 costituisce il caposaldo che delimita i campi di applicazione della vecchia e nuova disciplina dei lavori pubblici.

## Uapi-Orga, due nuove aziende certificate

**D**ue aziende associate all'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato, la Afa Estintori e la De Cecco, hanno conseguito la certificazione Iso 9000.

Lo annunciano il presidente di Confartigianato Servizi Srl, società dell'Uapi, Roberto Mestroni, e l'amministratore delegato di Orga Nordest Bepi Pucciarelli esprimendo soddisfazione per il lavoro svolto ed evidenziando come l'accordo avviato a suo tempo fra Unione Artigiani e Orga Nordest, società leader in Friuli-Venezia Giulia nel settore della for-

mazione e ricerca del personale oltre che nell'assistenza allo sviluppo di Sistemi per la Garanzia della Qualità delle aziende, stia producendo risultati concreti.

La certificazione Iso 9000 è ormai un requisito determinante per le aziende che mirano a consolidare e ampliare la propria quota di mercato o che lavorano con enti pubblici e grandi aziende, tutti ambiti nei quali conseguire la certificazione del proprio Sistema qualità è condizione indispensabile per poter operare.

Ciò vale soprattutto per

una azienda come la Afa Estintori di Udine specializzata nella installazione e nell'assistenza per sistemi antincendio e fornitura di materiale antinfurtivistico, ma anche per la De Cecco di Pozzuolo del Friuli che si occupa di opere "a verde" per il recupero e sistemazione ambientale. Orga Nordest e Uapi hanno inoltre annunciato che altre 3 aziende hanno concluso l'iter di predisposizione del sistema di qualità e hanno avviato l'implementazione in azienda.

Ciò significa che in breve anche loro consegneranno la certificazione Iso 9000.

## Edgarda Fiorini presidente del gruppo donne artigiane



**E**dgarda Fiorini, amministratore unico di Ghiate Beton Srl di Osoppo, un'azienda con 15 dipendenti specializzata nella produzione e nella vendita di inerti e nel trasporto conto terzi di calcestruz-

zo, è il nuovo presidente del Gruppo donne imprenditrici artigiane. Udinese, sposata, dai modi gentili ma decisa, ha il diploma di geometra. Sostituisce Daniela Bernardi, il primo presidente del Gruppo donne, e si appresta a presiedere un "gruppo vivace, con voglia di fare e di lavorare". Il programma non l'ha ancora fatto. "Lo decideremo - spiega Fiorini - assieme alle componenti del consiglio direttivo, sentita la base. E' mia intenzione cercare di coinvolgere più persone, mi sarà possibile delegando e affidando incarichi specifici a seconda delle rispettive com-

petenze e disponibilità". "Ringrazio - ha aggiunto - chi mi ha votato e soprattutto il presidente uscente, Daniela Bernardi, al quale va riconosciuto il grande lavoro svolto per aver fatto nascere il Gruppo donne all'Unione Artigiani e Piccole Imprese. Un gruppo - ha concluso - che si è distinto in questi anni per aver organizzato molte iniziative importanti e spero si possa contraddistinguere anche nei prossimi per dinamismo e voglia di fare". Nei prossimi giorni il Gruppo donne provvederà a completare il rinnovo degli organi, con l'elezione dei vicepresidenti.

# Commercio

La nuova finanziaria riuscirà a non disattendere le aspettative?

## Commercio e turismo bussano alle porte della Regione

di Caterina Segat

Il Governo nazionale ha varato una Finanziaria che, per la prima volta in questi ultimi anni, rappresenta una scelta "irrituale", se non addirittura controcorrente, quella di dare finalmente priorità ai problemi del rilancio della domanda interna. Per questo ha ingenerato sospetti sulla sua natura elettorale. Quello che interessa, però, è capire se va nella direzione dello sviluppo del Paese oppure si limita a disperdere a pioggia le risorse. I risultati che si conseguiranno con questa manovra sul piano del miglioramento del potere di acquisto delle famiglie e degli sgri per le piccole e medie imprese e per tutto il lavoro autonomo sono certamente un passo avanti nella direzione indicata da Confcommercio, ma aver fatto un chilometro di strada nella direzione giusta non significa essere arrivati al traguardo.

Purtroppo, da un lato, lo Stato prova, con questo sconto fiscale, a indennizzare, in qualche modo, il perduto potere di acquisto delle famiglie e la perdita

di competitività delle aziende; dall'altro, continua a mantenere in vita un sistema con alti costi e scarsa efficienza. L'indennizzo a imprese e famiglie che la finanziaria prevede per i maggiori costi petroliferi di questi mesi risolve ben poco: reintegra, in qualche misura, le maggiori spese sostenute ma non sfiora nemmeno il problema di fondo che è quello di un piano energetico che sappia affrontare il problema in prospettiva.

**"Le previsioni sono abbastanza positive"**

In un Paese nel quale il terziario di mercato - commercio, turismo e servizi - è ormai la voce più importante nella formazione del prodotto interno lordo, non si può considerare il problema delle tariffe e dei costi dei servizi una questione secondaria.

Il compito della Conf-

commercio ora sarà quello di far sì che la parte della finanziaria che maggiormente interessa i suoi settori non solo non venga alleggerita, ma sia anzi potenziata. Anche sul versante regionale, pur se sarà una finanziaria "anomala" - come definita dallo stesso presidente Antonione - le previsioni a oggi per il terziario, in particolar modo per i comparti del commercio e del turismo, sono abbastanza positive. La prossima manovra finanziaria regionale, pur in quadro di sacrifici a causa dei problemi connessi alla sanità - per la quale il Governo centrale dovrà destinare alcune poste per la nostra Regione - ha comportato risparmi che toccano solamente in modo marginale i settori del commercio e del turismo. Una manovra di bilancio per il 2001 che parreggia complessivamente su 7.800 miliardi; di questa somma circa 100 miliardi sono destinati ai settori produttivi (commercio, industria, artigianato, agricoltura, lavoro e formazione professionale). Era infatti nelle intenzioni della

Regione realizzare una manovra equilibrata, tenendo in considerazione le diverse esigenze dei cittadini e dell'intera comunità regionale, cercando però di dare un contributo importante allo sviluppo del sistema produttivo.

Volendo analizzare più da vicino le novità, concernenti i comparti di commercio e turismo, inserite nella prossima manovra finanziaria regionale - come anticipato dallo stesso Assessore Dressi nel corso di un recente incontro presso la sede dell'Ascom di Udine con il Consiglio provinciale dell'Associazione -, si può dire che il disegno di legge mira soprattutto al rafforzamento delle poste in bilancio riguardanti i contributi, tradizionali e no, per il terziario e per il commercio.

Venti miliardi, infatti, saranno messi a bilancio per sostenere la ricapitalizzazione delle imprese nei settori del commercio e del turismo. Due miliardi l'anno, per dieci anni, gestiti in collaborazione fra Regione e Congafi commercio provinciali per accompagnare

le imprese nel processo di consolidamento e sviluppo della loro attività.

Inoltre, cinque miliardi in più a favore del Fondo di rotazione a favore delle imprese commerciali, turistiche e di servizio, al fine di avvicinarci il più possibile al limite dei 50 miliardi, ritenuto indispensabile per rendere completamente operativo il fondo. Dressi ha quindi preannunciato che una delle leggi più innovative, rappresentata dagli incentivi per il commercio elettronico, ha conquistato una corsia preferenziale e sarà inserita nella prossima finanziaria. Due miliardi previsti per il 2001, per una copertura finanziaria sino al 50% dell'investimento con un tetto massimo di 100 milioni. Altri finanziamenti dovrebbero essere previsti anche per i Centri di assistenza tecnica e a sostegno del turi-



Claudio Ferri

smo anche se, questi ultimi, con riserva data l'eventualità che siano congelati nei nuovi capitoli che verranno istituiti appena approvata la legge di disciplina organica del turismo (prossimo anno). Poste specifiche poi sono state previste anche a favore delle Università del 2003. Indubbiamente molta carne sul fuoco quella anticipata dall'assessore, ora la speranza è che le promesse vengano mantenute!

I ristoratori friulani alla corte del tartufo e del Barolo

## Ascom, missione tecnico-informativa in Piemonte

Una full-immersion cultural-gastronomica nelle Langhe di Cuneo e Asti alla ricerca di sapori genuini locali, visitando le migliori aziende vitivinicole e di produzione di prodotti tipici della zona.

Un invito molto allettante che l'Ascom ha voluto riproporre ai ristoratori, per il secondo anno consecutivo, e che ha riscontrato un notevole successo.

"Dopo il buon esito del tour toscano dello scorso anno, non avevamo dubbi sulla buona riuscita di questa iniziativa - commenta-

no soddisfatti il presidente dell'Ascom provinciale Claudio Ferri e il presidente della sezione turismo e della ristorazione provinciale Cesare Mansi -, anche perché ci erano pervenute numerose richieste da parte di nostri associati, intenzionati a sperimentare missioni di questo tipo che, non dimentichiamo, possono risultare interessanti e proficue anche dal punto di vista di eventuali futuri rapporti commerciali".

Fitto il programma di appuntamenti per i 22 ristoratori della provincia di Udine, accompagnati per

l'occasione dai presidenti Ferri e Mansi e dal direttore Fantini. La missione comprendeva diverse visite "di lavoro", gastronomiche e culturali. Particolarmente suggestiva la visita al Podere Rocche dei Manzoni di Valentino Migliorini a Monforte d'Alba dove i partecipanti, dopo aver visitato le cantine, sono stati invitati a una simpatica colazione dal famoso viticoltore, che ha voluto personalmente intrattenere i suoi ospiti.

Degne di nota sono anche le soste presso l'Antica Bottega - dove sono elaborati prodotti locali per la produzione di pietanze a base di selvaggina, tartufo, nocciole - e la fabbrica di torrione Relanghe ove, oltre al torrione, si confezionano panettoni e colombe pasquali.

I ristoratori friulani hanno quindi potuto ammirare le rinomate Cantine Gaia, top della produzione vitivinicola di Barbaresco, e soffermarsi

per un'affascinante chiacchierata con lo stesso Angelo Gaia. Sicuramente non trascurato l'aspetto gastronomico, che ha permesso ai ristoratori friulani di degustare la cucina tradizionale del territorio rivisitata con eccezionale sensibilità. Tappe gastronomiche importanti, infatti, sono state fatte alla Trattoria Antica Torre, località Barbaresco, e presso il Ristorante Da Guido a Costigliole d'Asti, senza dimenticare la cena con i Barolisti presso la famosa Ciau del Tornavento a Tressio.

Vanno menzionate, inoltre, la visita alle Cantine Bellavista a Erbuso - rinomata località per la produzione di Franciacorta - e la cena presso il noto ristorante Gualtiero Marchesi. Per concludere, infine, in bellezza visitando le cantine Contadi Castaldi della famiglia Moretti, già proprietaria del Bellavista e sempre produttrice di Franciacorta: un'azienda con un grande presente e futuro strepitoso. Sicuramente un'iniziativa positiva che andrà ripetuta, all'Ascom ne sono convinti...

## È uscito "Stele di Nadal 2001"

Sfogli le 255 pagine e ti trovi addosso una ventata di freschezza. Per ogni giorno dell'anno. Il 2001, s'intende. Parliamo della nuova edizione di "Stele di Nadal", l'almanacco più letto del Friuli, edito da "la Vita Cattolica" e già disponibile nelle librerie, nelle edicole, nelle parrocchie e presso la sede del settimanale diocesano in via Treppo 1 a Udine.

Non lo immaginate, ma vi troverete perfino l'oroscopo. Che, si badi, non è come tutti gli altri oroscopi, bensì qualcosa di molto più serio. E saggio. Diciamo pure, sapienziale. L'ha steso, infatti, Riedo Puppo, lo scrittore in lingua friulana più letto.

Un'anticipazione? Eccola. «Int fortunade. Dotade di caratar gieneros. E si sa che, a pensa ben, si gjoit plu di ce che si dà che non di ce che si à». Di chi scrive il famoso scrittore friulano? Ovviamente di chi è nato tra il 20 di gennaio ed il 19 febbraio. Siamo nel

segno del "Seglar", ovvero dell'acquario.

Ad accompagnare le intuizioni di Puppo ci sono le miniature dal "Salterio di S. Elisabetta", fotografate da Elio Ciol, che appartengono all'archivio capitolare di Cividale (museo archeologico nazionale).

Ma di curiosità come queste - mai banali - ce ne sono un sacco nel volume che, tra l'altro, ripercorre l'anno di transizione tra un millennio e l'altro. I mesi, per esempio, sono illustrati da uno degli artisti più autorevoli del Friuli, Arrigo Poz. Il poeta Domenico Zannier non fa mancare, ogni mese, il suo contributo: in poesia friulana, ben s'intende. Il lettore vi troverà i lavori da fare, mese per mese, i proverbi, gli itinerari. Pre Antoni Beline si fa presente con la sua saggezza, mentre Silvano Bertossi fa rivivere quanto accadde 100 anni fa. E come potrebbero mancare i piatti tipici? O le feste? Tanto meno i giochi tradizionali.



# Agricoltura

Un centinaio le aziende, i macellai e il Comitato difesa osterie friulane

## In migliaia nelle piazze di Udine con i prodotti tipici della Coldiretti

**N**elle condizioni atmosferiche non siano state le migliori, migliaia di consumatori (almeno 20.000) hanno partecipato alla prima edizione di Campagna Amica, l'iniziativa della Coldiretti che si è svolta a Udine per promuovere le produzioni tipiche friulane e per sottoporre all'attenzione dei cittadini un patto con il consumatore che impegna le aziende a produrre sano e il Governo a varare le riforme richieste affinché i coltivatori siano posti nella condizione di stare sul mercato e, nello stesso tempo, di curare il territorio e l'ambiente, producendo qualità e tipicità. La giornata è cominciata con una breve cerimonia d'inaugurazione alla quale erano presenti il presidente della Coldiretti Roberto Rigonat, il direttore Oliviero Della Picca, il sindaco di Udine Sergio Cecotti, il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, l'assessore regionale all'agricoltura Aldo Ariis, l'onorevole Daniele



L'on. Franz, Bertossi, Cecotti, Ariis, Rigonat, Della Picca, Driussi, Pinat, Cisilino, Dentesano, Bonfanti, Lizzi

Franz, il presidente dell'Ersa Bruno Augusto Pinat, il presidente dei macellai dell'Ascom Mario Lizzi, il presidente del Comitato per la difesa delle osterie Enzo Driussi, il consigliere regionale Adino Cisilino, il presidente del Consorzio Ledra Tagliamento Dante Dentesano, il presidente della facoltà di Agraria Luigi Bonfanti.

“L'idea di tutelare i prodotti tipici, locali e di qualità è nata tre anni fa quando lanciammo Campagna Amica e in queste settimane, con l'esplosione del caso di mucca pazzo, - ha spiegato Rigonat - ha assunto un significato ancora più pregnante a dimostrazione che la linea varata dalla Coldiretti era giusta ed è compresa dai consumatori”. Parole di apprezzamento per la prima edizione di Campagna Amica sono state espresse dal sindaco di Udine Cecotti e dal presidente della Camera di commercio di Udine Bertossi, che si sono dichiarati “lieti di appoggiare un'iniziativa come questa che esalta le nostre produzioni che sono di grande qualità”. “Siamo al vostro fianco e a vostra disposizione per

formare nuovi tecnici e per fare della ricerca” ha detto il presidente della facoltà di Agraria Bonfanti, mentre Enzo Driussi, intervenuto anche per conto dei macellai dell'Ascom, ha invitato tutti “a gustare le fettine di carne bovina friulane, sane e gustose, preparate in piazza XX Settembre dai macellai”. In poche ore sono stati consumati più di 2

quintali di carne. Parole di apprezzamento sono state infine espresse dall'assessore regionale all'agricoltura Aldo Ariis che ha ricordato l'impegno della Regione e dell'Ersa per sostenere le produzioni tipiche e di qualità. Tagliato metaforicamente il nastro e firmato il patto con il consumatore, le autorità hanno visitato gli stand, compresi quelli degli animali organizzati dall'Associazione regionale allevatori in largo Ospedale Vecchio. E quelli degli oltre 100 produttori, distribuiti in quarantadue tendoni per una superficie complessiva di oltre 900 metri quadrati coperti. Oltre che aziende singole, erano presenti anche consorzi Doc e cooperativi. La giornata è stata allietata dalle musiche e dall'animazione per bimbi e adulti curate dalla cooperativa Arteventi e dall'Associazione culturale Fur-clap. Un grande successo anche per lo stand del Comitato per la difesa delle osterie, animato dal suo

presidente Enzo Driussi, oltre che per lo stand dei macellai.

“L'obiettivo di promuovere le produzioni tipiche locali - ha commentato il direttore Oliviero Della Picca - è di stringere un patto con i consumatori è stato raggiunto a Udine, a Pordenone e a Gorizia e nelle piazze di altre 100 città d'Italia dove sono state organizzate le Oasi dei prodotti tipici, veri e propri mercati in cui è stato possibile gustare e acquistare le migliori produzioni agricole italiane e friulane”.

Il Friuli-Venezia Giulia era presente con uno stand anche alla grande kermesse organizzata dalla Coldiretti a Roma ai Fori Imperiali, con tutte le regioni d'Italia. Per il vino a Udine sono stati presenti i consorzi Doc Latisana, Aquileia, Colli Orientali e Anna e la cantina sociale di Codroipo; per il prosciutto il Consorzio San Daniele; per i prodotti lattiero-caseari il Consorzio del formaggio Montasio, le latterie di Tricesimo, Fagagna, Nogaredo di Prato, Cividale e Lavariano; per l'ortofrutta la Cofi di Fiumicello, la Napa di San Giovanni al Natissone e la Ecofruit. Eppoi la Blave di Mortean, gli agriturismo, l'Arpa con il miele, produttori biologici (uova) e produttori singoli con brovada, radic di mont, frutta secca, asparago verde, marmellate, fagioli carnici, succhi di frutta, succo di mela, aceto di mele.



Scoperte mozzarelle di Colfiorito “fabbricate” in Germania, ed anche prosciutti crudi stagionati

## Un successo il presidio a Coccau

Il presidio a Coccau della Coldiretti è stato tolto sabato 2 dicembre, dopo 8 giorni nel corso dei quali si sono avvicendati un migliaio di coldiretti delle Marche, dell'Emilia-Romagna e soprattutto del Friuli-Venezia Giulia, dopo aver controllato almeno 1.200 fra Tir e camion. “Siamo consapevoli di aver fatto - ha detto il vicepresidente regionale della Coldiretti del Fvg Roberto Rigonat - un'azione importante, mirata a ottenere maggiori controlli sui prodotti agricoli e alimentari d'importazione a tutela della salute di tutti e di aver lanciato così importanti segnali anche a livello comunitario”.

Sul fatto che sui valichi passino un po' di tutto, infatti, ormai non si stupisce

più nessuno. Proprio i coldiretti delle Marche - presenti in 54 con una carriera proveniente da Ascoli Piceno - hanno scoperto un camion proveniente dalla Germania che trasportava mozzarelle di Colfiorito, un prodotto tipico marchigiano. “Sembravano in tutto e per tutto, etichetta compresa - hanno commentato -, quelle che facciamo noi, ma non erano ovviamente le nostre”.

Un paio di giorni prima era stato scoperto un Tir proveniente dalla Danimarca con prosciutti crudi già stagionati. Mancava soltanto il marchio. I motivi dello stop al presidio li ha spiegati lo stesso Rigonat. “I ministeri della sanità, dell'agricoltura, il consiglio dei ministri e la commissione europea - ha detto

- si sono impegnati a porre in essere tutta una serie di nostre richieste”.

“E' ovvio che la Coldiretti resta mobilitata e, qualora gli impegni non dovessero tradursi in provvedimento, saremmo pronti a tornare sui valichi”.

Ecco i provvedimenti. Il ministero della Sanità si è impegnato in particolare a rendere operativa l'anagrafe bovina e a prevedere il coordinamento uniforme della raccolta e della elaborazione dei dati relativi al bestiame movimentato sul territorio nazionale, per consentire la tracciabilità e l'etichettatura della carne; si

è inoltre impegnato per l'adeguamento di tutti e dieci i laboratori zooprofilattici nazionali e per l'avvio di convenzioni con laboratori privati per lo svolgimento, in modo capillare, dei test rapidi di controllo della sanità degli animali.

Il ministero delle politiche agricole, oltre a dare avvio a una campagna informativa istituzionale nazionale per e favorire la ripresa dei consumi di carne, si è impegnato a sostenere la richiesta per l'immediata apertura dell'intervento pubblico per l'ammasso delle carni bovine, per interventi finanziari per compensare i danni

subiti dagli allevatori e per adottare misure straordinarie a favore delle aziende in crisi. Il consiglio dei ministri s'è impegnato a dichiarare lo stato di crisi per il settore delle carni bovine italiane e per avviare interventi diretti a sostegno degli allevatori danneggiati, con premi per capo abbattuto e macellato.

La Commissione europea, infine, ha già adottato alcune proposte della Coldiretti come la sospensione temporanea delle farine di carne e ossa nei mangimi per tutte le aziende zootecniche fino a che gli Stati membri non daranno garanzia di applicare le misure e i controlli stabiliti dalla legislazione comunitaria; un intervento pubblico flessibile per orientare l'attuale caduta

dei prezzi aziendali e un aumento dell'anticipo dei premi agli allevatori. “Su queste basi - ha concluso Rigonat, che ha invitato tutti i consumatori a partecipare domenica 3 dicembre nelle piazze italiane a Campagna Amica, ovvero alla giornata dei prodotti tipici e tradizionali che in Fvg si è svolta a Udine, Pordenone e Gorizia - abbiamo deciso di tornare alle nostre case. Ringrazio pubblicamente - ha detto ancora Rigonat al varco di Coccau - le forze dell'ordine, tutti i coltivatori, soprattutto quelli dell'Emilia-Romagna e delle Marche che hanno fatto un grande sacrificio per aiutarci, e i mass-media che hanno avuto su questa nostra grande battaglia la giusta attenzione”.

**“In mille per controllare la frontiera”**

# Industria

Riceviamo, e volentieri pubblichiamo, questo intervento del presidente dell'Api

## Imprese, urgente il processo di internazionalizzazione

di Massimo Paniccia

Il processo di internazionalizzazione delle imprese è oggetto di una attenta e profonda analisi e riflessione del presidente dell'Associazione piccole e medie industrie di Udine, Massimo Paniccia, che ha scritto per Udine Economica questo intervento.

"L'azienda è un'organizzazione collegata e dipendente dall'ambiente esterno, il che significa che siamo in un contesto caratterizzato da una pluralità di rapporti, che vedono l'impresa interpretare le esigenze manifestate dall'ambiente di riferimento. Appare ormai ovvio affermare che la globalizzazione della produzione dei beni e dei servizi è il tratto distintivo dell'attuale fase di sviluppo dell'economia internazionale, con gli inevitabili riflessi che quest'ultima produce anche sotto il profilo della trasformazione delle strutture interne dei Paesi industriali avanzati. Se invece guardiamo alle modalità con le quali le istituzioni preposte alla produzione e alla distribuzione cambiano in risposta a minacce od opportunità provenienti dall'esterno, quali la concorrenza, l'imitazione di prodotti diffusi in altri Paesi, la globalizzazione dei flussi economici o le pressioni politiche, si può ben

concludere nel senso che la convergenza delle suddette istituzioni non dev'essere data per scontata, così come la convergenza non è di per sé sempre un bene.

Questo per dire che l'internazionalizzazione e la globalizzazione possono diventare eventi di trasformazione dei sistemi economici e politici dei singoli Paesi. Possono, ma non è detto che ci riescano o che ci siano già riusciti.

Lo scenario mondiale - prosegue nel suo pensiero il presidente dei piccoli e medi imprenditori friulani, Massimo Paniccia - si caratterizza per la varietà opposta alla staticità e alla lentezza dei processi di cambiamento. Le varietà, a loro volta, in uno scenario che sembra poterle ospitare tutte, finiscono inevitabilmente per coesistere, o per trovare forme di coesistenza con esso compatibile. Il processo che vi si innesca è altamente indeterminato, dominato com'è dall'incertezza, dalla casualità, ma soprattutto dalla creatività. Per quanto riguarda il nostro Paese, non riteniamo sia ineluttabilmente destinato a svolgere un ruolo marginale o da Cenerentola nella nuova economia, purché faccia valere le sue specificità ed esalti le sue caratteristiche, fatte di piccole e medie imprese,

di un capitalismo a imprenditorialità diffusa, ma anche di uno sviluppo senza Stato. Per l'analisi dei possibili percorsi di sviluppo nel processo di internazionalizzazione delle piccole e medie imprese, si devono considerare due variabili: l'azienda che cresce per vie interne e quella che cresce per vie esterne. Il fattore che differenzia una crescita per linee interne da una crescita per linee esterne è l'equity; a tale riguardo è possibile affermare che un'azienda segue un percorso di sviluppo per linee interne nel caso in cui il vertice possieda un controllo diretto sulle modalità di crescita e abbia un equity superiore al 50%.

Viceversa, l'azienda segue uno sviluppo per linee esterne quando condivide la gestione delle modalità di crescita in misura paritetica o minoritaria con altre aziende. Rientrano nella prima tipologia la creazione di nuove unità, l'acquisto o la fondazione di nuove imprese, la costituzione, con partecipazioni di maggioranza, di joint ventures. Appartengono invece al secondo tipo i consorzi, gli accordi con aziende del settore, la sottoscrizione di accordi in esclusiva o di contratti a lungo termine con i fornitori, clienti ed altri.

E' chiaro che il processo

di internazionalizzazione segna una fase di criticità che coinvolge la decisione strategica dell'azienda circa la propria capacità di affrontare un ambiente prima trascurato o non compiutamente padroneggiato.

Certo tutti sappiamo che le piccole e medie industrie hanno potuto mantenere e accrescere la loro posizione economica grazie alla flessibilità della loro struttura organizzativa e alla capacità dimostrata di sapersi adattare alle sfide provenienti sia dal mercato nazionale sia da quello internazionale.

Tuttavia, le caratteristiche che hanno decretato il successo di queste imprese hanno finito per rappresentare anche uno dei vincoli maggiori all'attuazione di un effettivo processo di internazionalizzazione. Uno dei motivi si può cogliere nel fatto che la risposta alle sollecitazioni dell'ambiente esterno si è tradotta spesso nell'adozione di un atteggiamento meramente reattivo, ovvero in un comportamento caratterizzato da condizioni di necessità. Ciò ha impedito l'adozione di strategie, mentre ha favorito l'adozione di politiche connesse a ragioni di opportunità. Questo approccio al mercato ha portato le piccole e medie industrie a privile-

giare uno sviluppo internazionale a breve termine, con investimenti minimi in risorse e competenze, diversamente da quanto fatto dalle loro consorelle straniere, in particolare tedesche. La questione, tuttavia, è più complessa, perché presenta coinvolgimenti di carattere generale rilevando come le nostre imprese soffrano l'assenza del sistema Paese alle proprie spalle. Il dato di fatto, comunque, è che queste carenze sono la causa principale dell'assenza di qualsiasi strategia finalizzata a garantire una presenza stabile oltre confine. Anche se fino a oggi si sono raggiunti dei risultati, è fuor di dubbio che non si potrà continuare così in un futuro sempre più contraddistinto dal mercato globale. La criticità da risolvere è anzitutto rappresentata dalla necessità di acquisire competenze che risultano cruciali per l'internazionalizzazione delle aziende. Questo significa che si deve certamente favorire uno sviluppo per linee interne che sia però supportato dalla "formazione dell'imprenditore", dall'innovazione e ricerca, quindi dall'Università, dalla Regione e dal sistema Paese.

Questo permetterà di massimizzare le capacità intrinseche delle aziende stesse che avevano già di-



Massimo Paniccia

mostrato di saper "stare in rete" ancor prima che venisse teorizzato, e se sostenute saranno pronte a scegliere tra le opzioni offerte dal mercato e dovranno solamente individuare e selezionare i meccanismi di cooperazione e di alleanze più adeguati. In conclusione, si può ritenere che quella di cui ci siamo occupati sia una questione fondamentale per affrontare le problematiche del futuro delle nostre imprese, in particolare di quelle piccole e medie. Non dimenticando il loro ruolo, da sempre svolto, di ammortizzatore sociale per alcuni effetti non positivi del "turbocapitalismo", come dice Luttwak, e il loro ruolo per le opportunità di crescita dell'occupazione e di mantenimento del benessere nella nostra società.

Giandomenico Picco, già vicesegretario dell'Onu, a Palazzo Torriani

## "Nel mondo globale, importanti le origini"

"Nel mondo globale essere internazionali vuol dire anche essere locali. E' un mondo, questo, in cui anche una realtà piccola e limitata geograficamente - così come pure un individuo dotato di credibilità - può influenzare quella grande". Lo ha sostenuto a Palazzo Torriani un friulano d'eccezione, il dottor Giandomenico Picco, già vicesegretario generale del-

l'Onu e rappresentante personale del segretario generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per il "Dialogo fra le Civiltà", ospite del convegno sul tema: "Nuove prospettive per le imprese friulane: lo scenario internazionale" promosso da Assindustria friulana, provincia di Udine, Comune di Udine e Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone. "Mi sento e mi sono sempre sentito molto

attaccato al mio Friuli" ha detto Picco nel preambolo alla sua relazione, che non ha sottaciato la singolarità dell'evento di poter parlare nella propria città: "In 52 anni di vita è soltanto la terza volta che mi capita".

Nel suo intervento, Picco ha messo in evidenza come le organizzazioni non governative si stanno ponendo all'attenzione nel mondo attuale, basato sull'ipercomplessità e volto alla globalizzazione, come nuovi attori internazionali attivi anche nel campo della diplomazia e delle relazioni tra Stati. Il loro elemento strategico è costituito - oltre che dalla capacità di essere credibili sul piano internazionale e di essere strutture idonee a prendere decisioni e ad assumersi responsabilità - dalla possibilità di poter realizzare progetti e attività con il sostegno del mondo privato.

Questi progetti, se adeguatamente coordinati, possono conferire agli imprenditori un profilo internazionale unico quale fattore positivo di costruzione della pace. Le prospettive e i possibili motivi d'interesse anche per l'imprenditoria del Friuli-Venezia Giulia sono molteplici. Tra questi, la possibilità di usufruire di ritorni di immagine e di visibilità di alto livello, una introduzione privilegiata nei nuovi mercati e l'accostamento degli imprenditori friulani a iniziative etico-finanziarie di estremo valore.

Giandomenico Picco infatti è anche presidente di Non Governmental Peace Strategies Project (Ngpsp), un organismo - del cui "advisory board" fanno parte personalità di indubbio prestigio (George Bush, Ingvar Carlsson, Michail Gorbačev e Javier Perez de Cuellar) - che sta portando

avanti una serie di progetti particolarmente interessanti. Tra questi vanno citati il World Peace Index, un indice settimanale e quotidiano dell'instabilità politico-internazionale, ovvero un Dow Jones della pace; il Watching and International Alerting, una società alla quale sarà affidato il compito di commercializzare in esclusiva prodotti e servizi nel settore del monitoraggio dell'instabilità politico-militare internazionale, elaborati e sviluppati da Ngpsp. Alla base di tutti questi progetti c'è solo un principio, ovvero che "l'intolleranza è la vera nemica della pace".

In precedenza, nel saluto introduttivo, il presidente dell'Assindustria, Adalberto Valduga, ha sottolineato come questo dialogo fra civiltà vada affrontato secondo logiche di integrazione e concertazione. Migrazione e povertà sono i

problemi fondamentali che la comunità internazionale si trova a fronteggiare. "L'economia resta un fattore fondamentale per il cambiamento. Dove non può la politica, può l'economia" - ha affermato Valduga -, che ha poi ricordato la partecipazione dell'industria friulana alla trasformazione economica dei Paesi dell'est e l'impegno nelle iniziative di cooperazione allo sviluppo. Il sindaco di Udine, Sergio Ceotti, ha invece posto l'accento sulla singolare coincidenza che ha fatto sì che fosse stato nominato un friulano come rappresentante del segretario generale dell'Onu Kofi Annan per il Dialogo fra le Civiltà, dal momento che "il Friuli ha sempre avuto anche storicamente un ruolo importante". Un concetto che è stato pienamente condiviso dal vice-presidente della Provincia di Udine Loreto Mestroni.

