



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

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

Taxe percue - Tassa riscossa 33100 Udine - Italy Pubblicità inferiore al 70%

Per la pubblicità rivolgersi a: EURONEWS Telefono 0432-512270 - 0432-292399 - 0432-202813



La grande riforma dorme da troppi anni

Va affrontato il rapporto Friuli-Trieste

di Ulisse

Da quanti anni la "grande riforma" è un irraggiungibile miraggio? A giudicare dai fatti seguiti al gran parlare, decisamente da troppi. Fiumi di inchiostro, slavine di parole, impegni a perdere. La vocazione a rinnovare e la fantasia a innovare sembrano essersi estenuate dall'ormai lontano dopoterremoto. Eppure, nell'insorgere ricorrente di pulsioni campanilistiche, non c'è governante che non metta in risalto l'inderogabile necessità di azzerare la divaricazione tra i tempi della politica, dilatati oltre misura, e quelli dell'economia, sempre più stretti con la globalizzazione; una "forbice" che ha gravato come un macigno sulle nostre potenzialità espansive. Tutti sappiamo che l'aggiornamento dei meccanismi di governo e di formazione delle decisioni è la condizione per innervare in questa regione una rete di interessi coerente con il maggior ruolo conferito dagli sviluppi a Est dell'Unione Europea. Tutti siamo convinti che il futuro è di una regione in grado di autodeterminare in modo creativo il suo cammino anziché di una dominata dagli eventi come un fucello dalle onde.

Non è un segnale esaltante che a interrompere il profluvio dei progetti a perdere, montati e smontati come un lego, sia ora una legge dello Stato - la 2 d'inizio anno - sull'elezione diretta del presidente nelle Regioni a statuto speciale; legge che ci obbligherà a mettere mano all'impalcatura istituzionale e ad affrontare i nodi che ipotizzano la crescita di questa regione, come il rapporto con Trieste. Non era questo l'obiettivo dei padri fondatori della specialità; però è meglio di niente. E anche presto per dire se è un bene o un male, sotto questo punto di vista, che alcuni tra i principali attori dello scenario - da Saro a Illy - si accingano a sguarnire il fronte domestico di solidi presidii. Può darsi, a onta delle malevolenze sulla qualità della politica, che i cosiddetti rincalzi trovino lo scatto per un (segue a pagina 2)

In Friuli cresce la voglia d'export



L'approfondimento a pag. 13

Tagliacarne: "Ma servono più infrastrutture"

Il Friuli che produce cresce e con esso la voglia di esportazione delle sue imprese. Ma occorre investire maggiormente in infrastrutture e in ricerca e occorre una nuova politica dell'occupazione. Questo "profilo" dell'economia friulana emerge dai dati elaborati dall'osservatorio provinciale della Camera di commercio di Udine e presentati ufficialmente dal presidente dell'Ente

camerale Enrico Bertossi assieme a Luigi Pieraccioni, presidente dell'Istituto Tagliacarne che ha collaborato all'indagine.

Vediamone alcuni: in provincia di Udine ci sono 950 imprese per 10 mila abitanti contro le 866 della regione. Una notevole forza è rappresentata dal settore manifatturiero (38% delle esportazioni e 13% delle imprese attive) e dalla sua notevole competitività

sui mercati esteri, una competitività che ha sempre caratterizzato questo settore, ma che si è andata ulteriormente rafforzando nell'ultimo triennio, come dimostrano i dati relativi alle esportazioni, che indicano una crescita costante e sfiorano, nel 1999, i 6 mila miliardi di lire.

Buoni anche i segnali provenienti dal mercato del lavoro, che dipende in larga misura dalla dina-

mica del settore privato-impreditoriale piuttosto che da quello pubblico (60 dipendenti per mille abitanti contro gli 85 di Trieste e i 68 di Gorizia), oltre che da una solida presenza del turismo (dove le statistiche ufficiali indicano 5 milioni di presenze), settore per il quale le previsioni degli operatori sono sostanzialmente positive anche per il futuro.

Ordini a go-go per i vignaioli a Vinitaly

Sucesso dei nostri vini alla Fiera di Verona

di Bruno Peloi

Si è svolta a Verona, tra il 5 e il 9 aprile, la rassegna enologica Vinitaly 2001. E' stata un'edizione da record. Nel corso della quale, le aziende della provincia di Udine hanno giocato un ruolo da protagoniste. Quasi un intero padiglione della fiera veronese era riservato alla folta rappresentanza dei produttori di vino nostrani, raggruppati sotto la bandiera dal nome ormai classico: Un vigneto chiamato Friuli.

Commercianti, ristoranti, operatori della stampa specializzata di tutto il mondo - oltre a un grandissimo numero di semplici appassionati alla ricerca di nuove etichette da collocare nella cantina di famiglia - hanno dunque letteralmente preso d'assalto gli stand delle aziende agricole friulane.

Pubblico eterogeneo il giovedì e il venerdì (ma con buona partecipazione di operatori specializzati); molti "curiosi" il sabato e la domenica; per la stragrande maggioranza ristoranti i presenti del lunedì. Ma, comunque la si guardi, questa vetrina è stata un successo. L'ultimo giorno, per esempio, mentre gli stand delle altre regioni d'Italia e del resto del mondo stavamo smobilitando, quelli del Friuli registravano ancora il tutto esaurito. Tra i tanti commenti sentiti, uno in particolare (quello del produttore manzanese Pierluigi Zamò) ha ben descritto la manifestazione: "A differenza di altre rassegne, qui non si fanno chiacchiere, ma si scrivono ordini". Anche questo è il Friuli che lavora, produce e si fa apprezzare.

Attualità:
Donne imprenditrici a convegno alla Cciaa

Pag. 3

Attualità:
Elezioni, parlano i parlamentari uscenti

Pagg. 4-5

Un consorzio per 300 castelli **18**

I trent'anni dei Colli Orientali **35**

I vent'anni dei giovani industriali **36**

Attualità

(segue da pagina 1)

salto di qualità, fuggendo in tal modo confronti scontati secondo cui chi resta non è mai il profeta.

Stavolta - come detto - non sarà facile accantonare la legge 2. A questo punto, il problema non riguarda tanto un'intesa qualsiasi, nell'ordine delle cose, quanto l'ampiezza e il profilo dell'accordo per tradurre nel nostro statuto gli impulsi di questa norma; ma anche della legge costituzionale del '93 sulle autonomie locali; e perfino della Bassanini, pena - tra qualche anno - il rovesciamento della specialità del Friuli-Venezia Giulia rispetto alle Regioni ordinarie. Lasciando perdere le utopie che affascinano ma dividono, dobbiamo guardare alla concretezza degli esiti: un sistema elettorale in grado di garantirci dall'instabilità sperimentata nella passata legislatura; una burocrazia meno pervasiva, più semplice ed efficiente; il "pubblico" più vicino ai cittadini. Smantellare il centralismo, per definizione conservatore, è il presupposto di ogni azione riformatrice. Oggi, con la legge sul comparto unico, la Regione ha lo strumento giuridico per fare quanto in passato è risultato impossibile.

Si dice che sia meglio fissare dei principi, transennare un percorso da percorrere passo dopo passo, piuttosto che preordinare tutto e subito: in effetti, Bassanini ha dimostrato che è più facile tradurre dei principi in realtà man mano se ne presenti il bisogno, piuttosto che regolamentare dall'alfa all'omega con un solo provvedimento. Inoltre, il rinviare a decreti legislativi - meno macchinosi delle normali procedure parlamentari - l'attuazione del programma di smantellamento delle prerogative statali sulle autonomie locali si è dimostrato efficace. Le Regioni ordinarie, per esempio, hanno aperto lo Sportello unico un anno prima di quanto non abbia fatto la nostra, che pur avrebbe avuto più diritto a pretenderlo e più potere a farlo. Perché non sperimentare qualcosa del genere? Anche a questa rivoluzione copernicana, che accorcia le procedure e scioglie molti nodi, è affidata la speranza di arrivare al traguardo non tra vent'anni, ma in tempi ragionevoli e coerenti con la voglia di fare, diffusa nell'economia di questa regione.

Si dice che la finestra di una sessione consiliare "costituente" si apra il prossimo autunno per un mese e si dischiuda tra la primavera e l'estate dell'anno venturo. Poi basta, chi ha avuto ha avuto. Se salteranno queste due occasioni, ne riparleremo - bene che vada - nella prossima legislatura. La speranza è allora che la politica - fatta di maggioranza e opposizione - maturi le condizioni di un'intesa e la traduca subito in atti legislativi, consapevole che perdere questo treno sarà esiziale per le prospettive di crescita. La riforma delle regole non è un capriccio; è una necessità della nostra società e di un'economia che vuole essere sempre più competitiva.

Firma digitale, Progetto Obiettivo giovani, www.madeinfruli.com, Sportello unico

Cciaa, i progetti più innovativi in mostra a Venezia in marzo

Si è rivelato ricco di progetti innovativi lo stand che la Camera di commercio di Udine ha allestito a Venezia negli spazi espositivi del Terminal passeggeri, in occasione della rassegna dell'Innovazione nella Pubblica amministrazione tenutasi a Venezia il 28-29 e 30 marzo. La firma digitale, Obiettivo giovani, il portale www.madeinfruli.com, lo Sportello unico, il sito dell'ente camerale, non solo hanno fatto bella mostra di sé, ma hanno rappresentato anche l'occasione per una promozione

in grande stile dell'attività dell'Ente che in numerose occasioni è stato indicato come una realtà fra le più vitali e tecnologicamente avanzate dell'intero sistema camerale. La manifestazione, organizzata dall'Anci del Friuli-Venezia Giulia, del Veneto e del Trentino-Alto Adige, è stato un momento di scambio e di confronto sui "progetti eccellenti" che anche gli Enti pubblici ormai, e non solo le aziende private, sono in grado di concepire e realizzare.

"E' ora di sfatare il luogo comune secondo cui la Pub-

blica amministrazione è necessariamente meno innovativa e meno propositiva rispetto alle realtà private" ha detto il presidente della Cciaa, Enrico Bertossi, il quale ha messo in luce come proprio gli enti pubblici ultimamente, soprattutto per quanto riguarda le nuove tecnologie, abbiano svolto un ruolo trainante in molti settori. Cita l'esempio della firma digitale il presidente Bertossi, "una novità adottata immediatamente dalla Cciaa udinese, fra le prime in Italia, che ridurrà ulteriormente i tempi dedicati dalle

imprese al disbrigo delle pratiche burocratiche. E' solo il primo passo di quella che sarà una vera e propria rivoluzione nei rapporti fra cittadino e Pubblica amministrazione, destinati non solo a velocizzarsi, ma anche a diventare più trasparenti e chiari".

Vero e proprio fiore all'occhiello dell'ente udinese, poi, lo Sportello unico, il cui progetto, presentato al ministero della Funzione pubblica, è stato approvato e finanziato (250 milioni la dotazione ottenuta), "con lode" visto che su oltre 400 progetti arri-

vati da tutta Italia si è piazzato al sessantasettesimo posto. Determinante per il successo della proposta, che è partita già dal mese di febbraio e si concluderà nell'arco di cinque mesi, l'esperienza acquisita dalla Camera di commercio di Udine in questo settore, visto che da oltre un anno è attivo uno staff che si è fatto carico dell'armonizzazione delle procedure e della semplificazione dell'iter amministrativo in dieci Comuni friulani, con risultati ritenuti estremamente soddisfacenti sia per l'utenza sia per gli operatori.

Un'altra iniziativa di successo per far conoscere la nostra terra

Fumus, due giorni di sigari e alta cucina in Friuli



Un week-end all'insegna dei piaceri: cibi raffinati, vini selezionati e, per concludere, un sigaro di qualità eccellente. Due serate (la prima al ristorante Campiello di San Giovanni al Nati-

sone e la seconda al ristorante La Taverna di Colloredo di Monte Albano) durante le quali il "viveur", ma anche il neofita dei gusti esclusivi, l'amante delle proposte insolite o il semplice curioso, si sono tro-

vati fianco a fianco per assaggiare deliziosi piatti accompagnati dai migliori vini locali e per concedersi il fumo dei sigari delle le migliori marche.

Sì, perché proprio ai sigari e ai suoi estima-

tori (anche a Udine esiste un Cigar club, presieduto da Cesare Mansi) è dedicata "Fumus", la singolare iniziativa che, oltre alle esclusive cene, propone anche una serie di "laboratori del gusto e del piacere" che si sono svolti nel Castello di Colloredo di Monte Albano con la partecipazione di numerosi personaggi del mondo dei sigari, fra i quali Pepe Fernandez Gonzales, direttore della più grande e prestigiosa fabbrica di Cuba, e Andrea Molinari, presidente di Cigair e amministratore delegato di Lauda Air che ha il monopolio dei voli su Cuba e di conseguenza detiene il "privilegio" di poter trattare i sigari cubani da una posizione di estremo favore.

Affiancati da Salvatore Parisi, Giancarlo Maresca, Gugu Fittipaldi, Andrea Vincenzi, Roberto Fanticelli e Augusto Reyes, i superesperti dello "slow

smoke", hanno illustrato sabato 31 marzo le caratteristiche e la storia del sigaro Avana e del sigaro Dominicano, qual è il modo migliore per gustare questo tipo di piacere e quali sono gli abbinamenti appropriati per esaltarne il sapore. Sono così stati proposti abbinamenti tra sigaro, cioccolato e Barolo chinato, oltre a degustazioni di Calvados, Cognac e Rum, il cui aroma può essere esaltato da un sigaro scelto accuratamente. L'ultimo appuntamento della serie è stato dedicato alla tradizione italiana. Gli animatori del primo Club dedicato al Toscano hanno condotto gli ospiti attraverso una degustazione commentata dei prodotti della manifattura di Lucca.

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:

Centro Full Service - UD

Stampa:

Tipografia Vita

Fotoservizi:

Foto Agency Antepima

Archivio:

C.C.I.A.A. - Antepima

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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



Attualità

Legge 215: un nuovo incontro alla Cciaa si è svolto il 6 aprile scorso

Sono 21.956 le donne imprenditrici nella sola provincia di Udine

Sono "fioccate" così tante adesioni all'incontro promosso dalla Camera di commercio sulla legge 215 per l'imprenditoria femminile da costringere gli organizzatori a fissare subito un nuovo appuntamento, il 6 aprile, sul quale è stata dirottata una parte dei partecipanti. E non poteva essere altrimenti, visto che in provincia di Udine risultano titolari di ditte individuali, socie e amministratori di società ben 21 mila 956 donne, un dato, tra l'altro, in costante crescita, soprattutto nella fascia gio-

vanile. Il 37% delle donne imprenditrici, infatti, ha meno di 40 anni.

L'incontro, finalizzato a illustrare le opportunità offerte dalla legge 215 alle imprenditrici del Friuli-Venezia Giulia, regione alla quale sono state destinate risorse per 3 miliardi, è stato aperto dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi il quale, citando i dati forniti dall'ufficio statistica dell'ente - da cui emerge che più del 60% delle imprese formate da donne sono realtà giovani, fondate da meno di 10 anni e per la maggior

parte gestite in forma individuale -, ha posto l'accento sulla necessità di fornire all'imprenditoria femminile tutti gli strumenti necessari per crescere e svilupparsi.

Sugli aspetti tecnici della legge, sono intervenute Maria Terenzi, coordinatrice del protocollo d'intesa siglato fra Unioncamere e ministero dell'Industria, Maria Lustrì, della direzione generale del ministero dell'Industria per gli incentivi alle imprese, e Patrizia Minen, ragioniere commercialista, mentre Irene Revelant, presidente del Coordinamento regionale dei comitati per l'imprenditorialità femminile, ha delineato le attività del comitato in un anno di lavoro. Revelant ha anche anticipato le proposte che il comitato presenterà prossimamente alla Regione per quanto riguarda la destinazione dei fondi originariamente destinati al cofinanziamento della 215. «Pensiamo di suddividerli in quote da 5 o 10 milioni - ha detto - come contributi a fondo perduto per le



imprenditrici locali, affiancando poi ulteriori finanziamenti agevolati che stiamo studiando con i Congafi».

Per quanto riguarda le caratteristiche della legge, il cui bando per il 2001 si chiuderà il 31 maggio, i relatori hanno ricordato che la priorità sarà data alle imprese che creano occupazione, realizzano nuovi investimenti o affrontano il commercio elettronico.

Dei benefici possono usufruire anche le aziende che vogliono ottenere la certificazione ambientale di qualità. Tutti i settori produttivi, agricoltura compresa, rientrano nel provvedimento, mentre per quanto riguarda la tipologia di imprese, oltre a quelle individuali gestite da donne, potranno accedere ai contributi anche le cooperative dove il 60% dei soci siano donne e le società di capi-

tali in cui le donne detengano almeno i due terzi del capitale.

I lavori sono stati chiusi da Fabiano Zuiani, dirigente della Camera di commercio, che ha illustrato i servizi offerti dal Punto Nuova Impresa, un centro di orientamento che l'ente mette a disposizione di chi ha un'idea imprenditoriale nuova e vuole valutarla seriamente prima di avviarla.



La Camera di commercio ha sostenuto l'iniziativa che si è tenuta nella città ducale

Una fiaba per la gubana, successo a Cividale



Mauro Pinosa

Teatro comunale Adelaide Ristori esaurito in ogni ordine di posti per la cerimonia di premiazione del Primo premio internazionale giovanile "La gubana: delizia delle Valli", concorso per una fiaba o un racconto scritto da bambini. Il concorso, indetto per la prima

volta dal Consorzio per la tutela del marchio gubana in collaborazione con la Società Filologica Friulana, con il sostegno della Banca di Cividale e con il patrocinio del Centro studi di letteratura giovanile Alberti di Trieste, della Provincia di Udine, del Comune di Cividale e della Camera di commercio di Udine, si prefiggeva lo scopo di promuovere l'immagine della gubana, dolce tipico delle Valli del Natisone, attraverso un'iniziativa tendente a stimolare la creatività di bambini e ragazzi e inoltre di favorire il recupero dei valori della tradizione rappresentati dalla stessa gubana e lo sviluppo turistico delle Valli del Natisone e del Cividalese. Mauro Pinosa, membro della giunta camerale, por-

tando il saluto del presidente Enrico Bertossi, ha detto che "a una manifestazione del genere non poteva mancare il sostegno della Cciaa che, insieme agli altri enti, ha aderito alla proposta, consapevole dell'importanza di far crescere nei ragazzi, fin dall'infanzia, l'amore per la propria terra e per le proprie tradizioni".

Apprezzati da autorità politiche e scolastiche gli elaborati che hanno evidenziato grande impegno da parte di bambini e ragazzi che, correttamente stimolati dagli insegnanti, hanno dato il meglio, dimostrando grande fantasia e creatività. Non è stato quindi semplice il compito della giuria, presieduta dal

professor Livio Sossi, docente di letteratura per l'infanzia all'Università di Udine, e composta dallo scrittore Angelo Signorelli - vincitore del premio Andersen -, dal dottor Natale Zaccuri, dal professor Dino Tropina e dalla dottoressa Marina Caltabellotta. Nell'intervento inaugurale, il presidente del Consorzio Loris Giobbi ha ribadito che la partecipazione al concorso è andata al di là delle più rosee previsioni, costringendo molte persone ad assistere in piedi alla manifestazione. A testimonianza del coinvolgimento di tanti ragazzi all'iniziativa, ha voluto citare un racconto proveniente da Israele al quale, seppure meritevole di premio,



è stata riconosciuta solo una menzione d'onore in quanto il concorso era stato circoscritto solo a Italia, Slovenia e Croazia. Inoltre, si è personalmente impegnato a recapitare il premio a una scuola elementare di Marsala classificata terza e che all'ultimo momento è stata costretta a disertare la manifestazione a causa del lungo viaggio.

È stato anche presentato il libro di Angelo Signorelli che racconta in chiave fiabesca la nascita della gubana e, grazie all'adattamento teatrale effettuato dallo stesso autore, è stato possibile assistere alla rappresentazione dell'opera magistralmente interpre-



Speciale elezioni

I parlamentari uscenti: "Ecco quello che abbiamo fatto in cinque anni"

Gli interventi del sen. Collino (An) e dell'on. Manlio Collavini (Fi)

di Luciano Santin

PARLA
GIOVANNI COLLINO

C'è un disegno di legge che il senatore Giovanni Collino ha pronto nel cassetto. Non l'ha presentato nella legislatura che si è appena conclusa, perché c'era ancora qualcosa da mettere a punto, ma, se verrà riletto, promette, sarà il primo testo a essere depositato. "Una rivisitazione della Legge 17, quella sulle aree di confine. Che in sostanza è la rifondazione dell'autonomia, la rinegoziazione con lo Stato della nostra specialità. Le cose stanno cambiando più rapidamente di quanto facciamo noi. Occorre una nuova legislazione, adeguata ai tempi", dice. "E occorre che la nostra regione, ancora non molto conosciuta, perché nella politica italiana contano soprattutto i dati ponderali, porti avanti le importantissime funzioni che il futuro le riserva. Per noi la sfida della XIV legislatura sarà proprio evidenziare il ruolo strategico di un Friuli-Venezia Giulia che, pur nelle diversità che lo con-

traddistinguono, deve rimanere unito".

"Per farlo, prima di tutto bisogna che ne siamo convinti noi. Acquisendo la consapevolezza che oggi non rappresentiamo più la frontiera, l'avamposto. Siamo al centro dell'Europa, e in una posizione nodale", spiega. "Dobbiamo avere da Roma una delega forte in materia di politica estera, supportandola con un governo locale autorevole. E dunque serve anche una legge elettorale regionale nuova, con l'indicazione diretta del presidente. E poi noi tutti, politici ma anche cittadini, dobbiamo rispolverare, con determinazione, lo spirito costruttivo della ricostruzione. Quello che abbiamo saputo tirare fuori 25 anni fa", dice ancora Collino.

Parla di "missione", il senatore. Dice che dovrà essere così per chiunque governi il Paese e la Regione. E che ci dovranno essere tutti quegli investimenti sugli snodi infrastrutturali che servono al Friuli-Venezia Giulia, all'Italia, e ancor più all'Europa.

Insomma, Collino

nutre una convinzione sue tutte: il momento storico impone una convergenza trasversale a tutti gli uomini di buona volontà: "Dovremo lavorare assieme. Io credo che nella democrazia e nella logica dell'alternanza lo si possa fare. La partita che si apre è così grande che le forze di governo e quelle di opposizione daranno entrambe il loro contributo", insiste. "Del resto, anche in questa legislatura ho avuto una conferma concreta di questa convinzione: sulla legge elettorale credo di aver collaborato proficuamente con il diessino Di Bisceglie, collega dell'altro ramo del Parlamento".

Non è stato il solo caso di convergenza intrapartitica. "Tra le norme approvate c'è anche quella relativa allo sghiaimento dell'alveo dei fiumi, un provvedimento importante trattato assieme all'allora assessore regionale Gianfranco Moreton. E poi quello relativo alle lagune di Grado e Marano, che sono state equiparate a Venezia: anche qui si è registrato un

buon lavoro di squadra parlamentare, al di là delle differenze di schieramento".

Infine, tra i risultati concreti ottenuti nel quinquennio, ci sono anche gli emendamenti nelle Finanziarie. "Tanti interventi puntuali. Mi piace ricordarne soltanto uno, abbastanza recente, relativo ai finanziamenti aggiuntivi alla Sanità: qualcosa come 300 miliardi".

E ricordi meno buoni, ce ne sono? "Una cosa che mi ha fatto sempre arrabbiare è stato il ricorso al voto di fiducia. Certe decisioni di fatto prese sopra la testa del Parlamento, rendendo impotente lo strumento centrale della democrazia, credo abbiano lasciato l'amaro in bocca a molti. Spero davvero che il centrodestra, se andrà al governo, non faccia mai una cosa simile", conclude Collino. "In quanto a dati personali, concludo il mandato sereno e sostanzialmente soddisfatto. Soprattutto mi sento la coscienza a posto perché credo di aver dato quanto potevo dare".



Giovanni Collino

PARLA
MANLIO COLLAVINI

Tra le cose di cui serba grata memoria, di questo quinquennio a Montecitorio, c'è una battuta di uno dei più importanti esponenti delle istituzioni, il presidente della Camera, Luciano Violante. Una volta gli ha dato la parola con un ottonario allegro: "Collavini, buoni vini". Merito, forse, anche del fatto che, meglio del primo, conosceva i secondi, che hanno posto fisso alla bouvette. Di vino, Manlio Collavini, deputato forzista eletto nel collegio di Udine Tavagnacco, si occupa da sempre. Nel '37 (quando è nato a Rivignano, anche ora risiede a Corno di Rosazzo), l'azienda di famiglia datava già più di quarant'anni.

Al Parlamento ha presentato il "Codice del vino", proposta delegificatoria per aiutare il settore stretto tra le tante norme europee e i nuovi obblighi europei. "Un esempio: qualsiasi scostamento dai parametri dei vini doc prevede pene pecuniarie pesantissime, che possono arrivare a 36 milioni per ettolitro. Immaginiamoci un vitivinicoltore da 100 etto-

litri, piccolo quindi, che si trova sanzionato con 36 miliardi, magari per un piccolo e stupido errore", dice lui. "Il Codice cerca di aiutare quelli che vogliono rispettare le leggi, non quelli che fanno i furbi. L'ho fatto vedere all'Unione italiana vini e alla Federvini, sono d'accordo. Ma non è stato preso in considerazione, come tutto il resto".

Il cruccio è proprio questo: che le proposte presentate siano rimaste lettera morta. Collavini era stato eletto già nel '94, nel collegio della Bassa (un debutto in politica, quello, tra i berlusconiani: prima era stato solo consigliere a Corno di Rosazzo, per una lista civica). "Ma i primissimi anni sono stati abbastanza confusi, e noi matricole non avevamo la possibilità di fare molto. In quanto a questa legislatura, non è che sia stato tanto divertente lottare sempre in difesa, con il centrosinistra indisponibile a qualunque forma di ragionamento comune", racconta.

Tra le altre proposte avanzate, due leggine puntuali per Palmanova e Cividale. Si trattava di inserirle nel circuito delle lotterie nazio-

nali, per finanziare con le loro entrate gli interventi a salvaguardia del patrimonio architettonico e urbanistico. Ma non sono state discusse. Discusso, invece, un ordine del giorno in materia di sicurezza: "L'idea era quella di utilizzare le casermette poste sui confini, ora vuote e inutilizzate, per collocarvi un piccolo contingente militare destinato alla vigilanza e alla repressione dell'immigrazione clandestina. Me l'hanno bocciato".

Si è occupato anche di casinò, Collavini. Premette di non essere favorevole all'azzardo, ma di aver riflettuto su alcune cose: "Primo: in Friuli-Venezia Giulia non ci sono case da gioco, ma in compenso subito oltre confine se ne trovano quante si vuole. Allora ho proposto, inutilmente, di vietarne la pubblicità", racconta. "Secondo: in Italia solo le case non si vogliono. Per il resto si fanno giochi d'azzardo di tutti i tipi, dappertutto, e legalmente. Nelle macchinette dei bar scorrono milioni. E allora, forse, è meglio normare bene".

Sul vecchio problema della compattezza regionale, con la pattuglia dei rappresentanti divisa, oltre che sul crinale

di maggioranza e opposizione, anche su quello delle diverse aree (soprattutto giuliana e friulana), non trova nulla di scandaloso: "E' naturale, specie con la nuova legge elettorale, che un parlamentare espresso da una parte precisa del territorio si attivi soprattutto per tutelarla". Lui comunque di problemi con gli altri esponenti del centrodestra non ne ha avuti. E per il centrosinistra spezza una lancia per il collega Mario Prestamburgo, forse per un fatto di competenze e sensibilità parallele, si sono trovati a lavorare spesso assieme.

Chi vuole saperne di più, può consultare il sito COL-LAVINI@Mcamera.it (ed eventualmente dialogare all'indirizzo e-mail info@manliocollaviniforzaitalia.it), dove l'autopresentazione si conclude con queste parole: "Il lavoro al Parlamento abbisogna di convinzioni e di ideali alla base del proprio impegno personale ed umano. I valori di Libertà, Democrazia, Giustizia Sociale, Libertà di Mercato, sono parte integrante del mio bagaglio culturale e professionale, sempre incardinati in un'ottica cattolica-liberale della vita e del lavoro".



Manlio Collavini

Speciale elezioni

I parlamentari uscenti: "Ecco quello che abbiamo fatto in cinque anni"

Gli interventi di Fontanini (Ln) e dell'on. Elvio Ruffino (Ds)

PARLA
PIETRO FONTANINI

"C'è stato un momento di stupore, quando ho cominciato a parlare in friulano, alla Camera. Poi Giovanardi, del Ccd, mi ha gridato dietro: "Ecco a cosa porta questa legge sulle minoranze linguistiche". "Stazitto e ascolta, che impari qualcosa", l'ho rimbeccato io. La cosa è finita lì, però in seguito ho verificato se l'intervento fosse stato riportato sui verbali: ho avuto la soddisfazione di constatare che c'era, e trascritto impeccabilmente". Pietro (Pieri, per gli amici) Fontanini, deputato leghista e sindaco di Campofornido, per estrarre un ricordo simbolo dall'esperienza parlamentare, si rifà anche lui alla legge sulle lingue minori, che rappresenta un riconoscimento morale importantissimo per l'immaginario collettivo dei friulani.

Quand'è arrivato a Roma c'erano da aspettarsi frizioni con i colleghi del Sud. Invece, racconta, molte volte i meridionali hanno mostrato di comprendere la politica di Bossi: "Specie quelli di An condividevano la critica verso una certa

gestione Dc che ha danneggiato il Mezzogiorno. A darci dei razzisti semmai è stata la sinistra: ricordo che Mussi se la prese tanto per un articolo de "La Padania" che attaccava Di Bisceglie"

Esibisce una ragguardevole "strisciata" di presenze in commissione, interventi, proposte di legge. Una riguarda la trasformazione del nome dell'Università di Udine in "Università del Friuli". "Non è un dettaglio insignificante: il movimento popolare che l'ha ottenuta voleva proprio quella dizione. E il rettore Strassoldo condivide totalmente la proposta di modifica. Non sarebbe occorsi né troppo lavoro né finanziamenti, ma per Roma la cosa non dev'essere apparsa fondamentale, così non se n'è fatto niente. Speriamo nella prossima legislatura".

Tante altre cose sono rimaste nel cassetto ("perché, quando sei all'opposizione, le possibilità di intervento sono quelle che sono"), e tra queste una proposta di legge contro i videopoker. A chiedergli se la cosa non è in contraddizione con un centrodestra a favore del gioco d'azzardo, lui quasi si inalbera:

"La nostra posizione è: a decidere in materia di casinò sia la Regione. Prima ci danno la competenza, e poi se ne discute. Quelle macchinette comunque hanno rovinato tanta gente, ed è una fortuna che l'Ulivo abbia approvato delle norme restrittive". Non lo sottolinea, Fontanini, ma, da primo cittadino di Campofornido, ha dato ospitalità a uno dei due gruppi di "giocatori in trattamento" esistenti in Italia, e ha così potuto constatare da vicino gli effetti compulsivi e devastanti che il gioco d'azzardo può assumere.

Approvata, invece, un'altra proposta che lo aveva avuto come primo firmatario; si tratta della legge 7 sugli "Interventi a favore delle zone colpite dagli eventi alluvionali verificatisi nei mesi di settembre e ottobre '98 nei territori della regione Friuli-Venezia Giulia". "E' stata la prima volta che in Friuli i cittadini hanno avuto dei soldi a ristoro dei danni patiti per il maltempo. Nel mio Comune è arrivato un miliardo, che dovrò distribuire a breve. Ma devo dire che la maggior parte del merito spetta alla Regione, che ha saputo dialogare con il Governo".

Poi ci sono le cose non fatte, e, in testa a queste (pur se non dipendono da lui), Fontanini mette le norme attuative dello Statuto: "Finalmente sono arrivate le caserme. E poi, con un rush finale, lo scorso 10 aprile il Governo è riuscito ad approvare il trasferimento dei beni del Demanio idrico, che per noi era importantissimo. Però la strada del federalismo vero è ancora lunga".

Di chi si porterà dietro un ricordo forte, dopo questi cinque anni? Il Pieri ci pensa un po' su e poi, a sorpresa, fa il nome di Violante: "Come vicecapogruppo vicario, ho partecipato molto spesso alla conferenza dei capigruppo. E devo dire che mi ha fatto una grossa impressione: è una persona di estrema competenza, alla quale non sfugge niente, e ha anche una notevole resistenza fisica, cosa assolutamente necessaria. Insomma ha aiutato molto a portare avanti i lavori d'aula, anche se - come dire - a volte mi è parso peccare di eccesso di velocità nel guidare la macchina. In certi casi, per la bellezza del paesaggio e la delicatezza del percorso, sarebbero state preferibili manovre più caute".



Pietro Fontanini

PARLA
ELVIO RUFFINO

"Com'è andata? Bene. Bene perché la legislatura è arrivata alla sua naturale conclusione, cosa che non avveniva più dal '72, e così c'è stato il tempo per approvare parecchie leggi importanti. Tra cui quella sulle minoranze storiche, che per il Friuli era un'aspirazione antica". Elvio Ruffino, deputato diessino eletto nel collegio della Bassa friulana, colloca al primo posto, tra i risultati colti nel quinquennio, il riconoscimento alla lingua e alla cultura della sua terra. "Intendiamoci, è una storia lunga, che data dagli Anni 70, e alla quale hanno partecipato in tanti", avverte però.

"I meriti vanno suddivisi, come succede per quasi tutti i provvedimenti". L'incarico più importante, per Ruffino, è stata la presidenza del gruppo nella commissione Difesa della Camera: "Ha cominciato con un momento caldo: le riunioni ci impegnavano, in genere, dal martedì al giovedì, c'era da partecipare frequentemente a convegni e dibattiti. E abbastanza spesso venivamo anche manda-

ti in missione".

Proprio a una di queste missioni è legata l'emozione più forte di tutto il mandato, ricorda il parlamentare friulano: "Sono arrivato in Kosovo pochi giorni dopo le truppe, ho avuto modo di vedere le fosse comuni piene di corpi. Sono cose che non si dimenticano. Mi hanno fatto venire in mente drammi che sono stati vissuti anche da queste terre: le foibe, per esempio, sono un'esperienza storica per certi versi simili. Mi sono ricordato di queste cose quando abbiamo lavorato sulla legge per la tutela delle minoranze, e sulla politica di buon vicinato e collaborazione con Croazia e Slovenia".

Il resto del tempo, Ruffino lo ha dedicato alle iniziative per il suo collegio. Ne cita alcune il riconoscimento Unesco ad Aquileia come "patrimonio dell'umanità"; il patto territoriale per l'Aussa Corno, che ha portato nel comprensorio investimenti su opere pubbliche per 300 miliardi, di cui 80 assicurati dallo Stato. O le risorse per la messa in sicurezza del Tagliamento; altri 300 miliardi assicurati da un decreto ministeriale pubblicato proprio pochi giorni fa dalla Gazzetta Ufficiale. "Ri-

petto che, per queste cose, come per altre, c'è stato un lavoro sinergico, tra persone e anche istituzioni, dal Governo, alla Regione, al Comune di Latisana".

Il lavoro sinergico è invece più difficile in Parlamento, perché il Friuli-Venezia Giulia soffre ancora di divisioni territoriali e politiche. "Come centrosinistra, la prima siamo riusciti a superarla formando il gruppo parlamentare dell'Ulivo, con due senatori e tre deputati. Io mi sono occupato di esuli istriani e di grande viabilità triestina. Però anche con i colleghi dell'opposizione qualche volta siamo riusciti a coordinarci: ricordo un emendamento del leghista Pittino sull'esonazione dai pagamenti burocratici in ordine alla "chiusura" del terremoto: il Governo era contrario per ragioni di copertura finanziaria; io sono intervenuto in sostegno e alla fine la proposta è passata".

In quanto alle cose da fare, ne cita due: "La prima sarebbe la riscrittura della legge sulle aree di confine, anche se l'impressione è che ormai sui grandi interventi si tenda a procedere non con leggi speciali, ma con accordi di programma". E poi il nuovo sta-

tuto regionale. "Non c'è un articolo, credo, che risulti attuale. Il problema è che negli ultimi anni siamo rimasti indietro rispetto alle Regioni ordinarie. Probabilmente il fatto che le modifiche debbano avvenire con legge costituzionale ha costituito un fattore di rigidità, oltre che di garanzia. Ma forse la colpa è anche nostra, che abbiamo mosso rivendicazioni generiche verso il Governo centrale, senza però dar prova di una reale volontà e capacità di innovare".

E, invece, innovare bisogna, perché quello che era l'ultimo pezzetto d'Italia prima della cortina ha le possibilità di diventare snodo e interfaccia nella costruzione dell'Europa allargata, dice Ruffino. E, per spiegare come siano cambiate le cose, racconta un aneddoto. "Trent'anni fa, c'era la lotta contro una presenza militare che molti vivevano come un'occupazione. Oggi alcuni proprietari mi hanno chiesto se potevo far sì che certi terreni rimanessero sotto servitù, per gli indennizzi. E dalle sezioni del vecchio Pci ho ricevuto sollecitazioni ad adoperarmi perché le caserme non smobilitassero".



Elvio Ruffino

PMI al microscopio

Inaugurata il 10 marzo a Udine la sede di via Rialto

Porcellane e cristalli in vetrina per la nuova Mazzoleni Srl

di Francesca Pelessoni

Cortesìa, qualità ed eleganza: nel cuore di Udine risplendono le vetrine di un nuovo negozio, da anni rinomato per la vendita di articoli casalinghi e oggi accolto negli spazi della Galleria Fattori. Marche prestigiose, un arredamento lineare e signorile, piccoli faretto che illuminano sapientemente oggetti per la casa di ogni foggia e colore. Si presenta così, tra modernità e tradizione, la nuovissima sede della "Mazzoleni Srl", trasferitasi recentemente in pieno centro città dallo storico palazzo di via Poscolle. Uno spazio su due piani completamente rinnovato a un passo dal municipio, da piazza San Giacomo e da via Mercatovecchio, dove il titolare Claudio Ferri accoglie con giusto orgoglio e soddisfazione amici e clienti.

Un negozio particolarmente attento alle esigenze del pubblico giovane e delle coppie di sposi, ma pronto a soddisfare anche le richieste della clientela che cerca il pezzo prestigioso. "Ci siamo specializzati nel rispondere alle esigenze del ceto medio - spiega Claudio Ferri - e offriamo una scelta completa di porcellane, casalinghi, cristalleria e argenteria. Ci rivolgia-



mo principalmente alla clientela d'età compresa tra i 25 ed i 45 anni, ma non dimentichiamo l'oggetto che può soddisfare il gusto del cliente più "classico". Curiamo personalmente, con la consulenza dei nostri dipendenti che lavorano qui da moltissimi anni, la selezione degli articoli tra le principali mar-

che del mercato. Chi viene da noi sa di poter trovare persone qualificate pronte a mettere al servizio del cliente la propria professionalità".

Con l'avanzare incessante della grande distribuzione, dare sicurezza alla clientela oggi non è facile e lo è ancor meno districarsi nella miriade di offerte che invado-

no il campo degli articoli per la casa. "E' importante saper seguire il cliente con competenza e dargli i giusti consigli. I tempi sono cambiati e bisogna adeguarsi: la nostra ditta si rivolge principalmente ai giovani, ma le liste nozze sono meno forti di una volta. Oggi ci sono liste diversificate in base alle esigenze: meno ricche, più oculate e mirate a completare, magari solo con pochi pezzi, il servizio che le coppie possono aver già parzialmente acquistato nel tempo. Inoltre, nei periodi di Natale e Pasqua, il negozio si veste a festa e propone alla clientela originali confezioni preparate da noi". Sembra che i giovani abbiano le idee chiare in fatto di oggetti per la casa. Vanno per la maggiore le marche che offrono garanzia di funzionalità, solidità e praticità. "La vita moderna esige oggetti belli, ma funzionali. I giovani si informano e sono molto aiutati dalle riviste: la Foppapedretti, per esempio, si vende benissimo. Le tre ditte che incontrano un grande favore e che per noi rappresentano il vero punto di forza nella vendita quotidiana sono Thun, Alessi e Swarovski. Sono marche che oggi giorno è difficile avere, perché affidano la propria distribuzione solo ad aziende

di una certa qualità. Noi siamo orgogliosi che vadano a completare tutto l'assortimento che abbiamo". I famosi animaletti e la nuovissima linea di gioielli di cristallo Swarovski fanno bella mostra di sé nelle vetrine poste all'ingresso del negozio. E sembra che i clienti apprezzino particolarmente la scelta, se in una settimana sono stati venduti più pezzi che nel vecchio negozio di via Poscolle in quattro mesi. Nel negozio di via Rialto non mancano i piccoli elettrodomestici che rendono più agile la vita in cucina: dal frullatore alla macchina elettrica per fare la pasta, dallo sbattitore al ferro da stiro. Brilla in un angolo, appoggiata su un tavolino, una vera chicca per intenditori: la splendida macchina per caffè in rame della Pavoni. "Una scelta prettamente maschile - conferma Ferri -, disponibile anche nella variante in acciaio. La prediligono i clienti austriaci, mentre noi preferiamo quelle automatiche, dotate di pastiglie pratiche e veloci".

La "Mazzoleni Srl" guarda al futuro e punta ai clienti d'oltre confine. I prodotti italiani sono molto apprezzati, soprattutto in Austria e Slovenia. Piace in particolare modo il design di Thun e Alessi e con il

cambio il risparmio si aggira sul 30%. "Molti austriaci scelgono Udine - conclude Ferri - e adesso cominciano gli sloveni. Io penso che tra qualche anno avremo anche il mercato croato. Trieste giocherà una grande carta e noi non dobbiamo perdere questo treno: il Friuli e Udine devono avere la giusta posizione". Una buona prospettiva per una ditta che ha fatto della qualità e della professionalità i propri fiori all'occhiello.

Profilo d'impresa

La "Mazzoleni Srl" ha sede a Udine in via Rialto 4, nella Galleria Fattori, dove il 10 marzo scorso è stato inaugurato il nuovo negozio di articoli per la casa trasferitosi in pieno centro dalla storica sede di via Poscolle 4. Attualmente il titolare è Claudio Ferri, presidente dell'Ascom e vice-presidente della Camera di commercio.

Fondata nel 1933 dai fratelli Mazzoleni, l'attività viene avviata con il nome "La Casalinga", proponendo inizialmente alla clientela articoli per la casa e per la cucina e pochi articoli da regalo. Nel 1963 Umberto Mazzoleni compra l'azienda insieme con i quattro figli, integrandone in parte gli articoli e gestendola fino al 1985, quando nasce l'attuale Srl, avente come soci Umberto, Lorenzo e Maddalena e Claudio Ferri come amministratore unico. Inizia in quegli anni la trasformazione dell'azienda, impegnata a fronteggiare la concorrenza della nascente grande distribuzione, che porta il negozio sulla strada seguita con impegno ancora oggi: privilegiare articoli da regalo di marca e dare spazio alle liste di nozze. Oggi la "Mazzoleni Srl" ha cinque dipendenti, un capitale sociale di 20 milioni e un fatturato di 1 miliardo 300 milioni annui. Commercializza quasi 7.500 articoli, proponendo una gamma vastissima di piatti, porcellane, bicchieri, pentole, posate e piccoli casalinghi. L'offerta è completata da oggetti d'arredamento, lampade, carrelli, tavolini.

Nei programmi futuri dell'azienda è prevista anche la realizzazione di corsi ispirati alla tradizionale "cultura per la tavola" del vicino Alto Adige: corsi finalizzati a imparare i piccoli accorgimenti di stile che fanno di una tavola preparata con gusto la mossa vincente per il successo di una buona cena.

L'ultima tendenza? Tutto quel che fa Oriente

L'ultima tendenza? Tutto ciò che fa "Oriente". Oggetti in bambù, lampade, candelabri sbalzati, portafotografie, lavori in cuoio: l'Asia sta invadendo le nostre case. E nel negozio di via Rialto trovano spazio non solo gli arredi più originali dal sapore orientaleggiante, ma anche le ultimissime novità del design italiano. Spicca in una confezione attraente l'ultimo nato di casa Alessi dedicato ai giovani: il set da tavola composto da piatti, posate, bicchieri da acqua e vino e tazzina da caffè. Come non farsi conquistare

dalle linee piacevoli e dall'originalissima decorazione che propone due simpatiche "manine" attaccate al bicchiere, seguendo nella forma il design della tazzina?

Ma per chi ama la tradizione non c'è che l'imbarazzo della scelta. Le liste nozze di Mazzoleni soddisfano le esigenze di tutti i gusti (e di tutte le tasche). Una lista media comprende la batteria da cucina, un servizio di posate, piatti, bicchieri per la tavola elegante e uno per quella di tutti i giorni. Si può scegliere tra Alessi, Villeroy Boch, Port Merion, Eschbach.

Un servizio completo di porcellane Rosenthal o Herend oscilla tra i 10 e i 12 milioni, mentre un oggetto della Richard Ginori può partire da 1 fino a 3-4 milioni di lire. Tra i casalinghi spiccano nomi prestigiosi quali Icm, Lagostina, Barazzoni, Ballarini, Foppapedretti. Alle posate di Wmf, Calderoni e Alessi si affiancano i bicchieri di Carlo Moretti, Riedel e Nason e Moretti. Infine, per chi ama la porcellana, Mazzoleni offre un vasto assortimento delle rinomate case Herend, Lali-que e Royal Copenhagen.

PMI al microscopio

Nel luglio del 2000 inaugurata Casabianca, agriturismo di tono

Sevegliano, Mulino delle Tolle azienda con il Doc nel Dna

di Mariarosa Rigotti



Immersa nella campagna e con profonde radici nella storia: è l'azienda agricola Mulino delle Tolle a Sevegliano, in comune di Bagnaria Arsa, dei cugini Giorgio ed Eliseo Bertossi. Abbiamo parlato di storia, e allora partiamo dalla più recente: l'edificio dove trova sede l'azienda è appartenuto ad Antonio Cocceani. Già, va detto che i Bertossi erano mezzadri del pittore e dopo la sua morte, come ha ricordato Giorgio, "mio padre Guerriero e lo zio Arrigo - fondatori dell'azienda, sempre stati agricoltori - appunto, all'inizio degli Anni 80 acquistarono il fabbricato e dei terreni". Anni 80, del '900, e poi un salto indietro di due secoli. Occorre, infatti, arrivare al

'700 per scoprire da cosa nasce il nome dell'azienda: "Questa dicitura l'abbiamo trovata in Comune. Il fabbricato - spiega ancora Giorgio Bertossi - era un mulino prima dell'arrivo di Napoleone che spostò l'acqua. E, tornando sul termine "tolle", va detto che si era in periodo veneziano, e appunto "tolle" deriva dal veneto "tavola".

Il '700, dunque, e poi Napoleone. Ma... bisogna andare ancora tanto indietro nel "libro" di storia, arrivare fino all'epoca romana che documenta l'antica vocazione vitivinicola della zona nella quale sorge il Mulino delle Tolle, come illustra pure il materiale di presentazione: "Nella località dove ha sede l'azienda, all'in-

crocio fra le vie Postumia e Julia Augusta, sono stati rinvenuti interi banchi o stive di anfore". E, poi, è stato trovato anche un reperto, denunciato ai Musei di Udine, come precisa Giorgio Bertossi, tanto che viene prestato ed esposto in rassegne. Si tratta di "una testa votiva, doveva essere una dea degli animali che si trovava come cornice in un tempio romano trovato a Sevegliano. La scoperta la si deve al bisnonno Angelo". Testa votiva che è poi il logo, l'emblema dell'azienda stessa.

Ecco, dunque, una ricca storia, condita di tradizione, di questa famiglia Bertossi originaria del Palmarino, di Jalmicco precisamente, ma da 100 anni a Sevegliano. Per ar-

rivare all'oggi con il timone in mano ai giovani che hanno scelto di restare legati alla terra: "Il motivo di questa decisione, di continuare il lavoro dei genitori, nasce lentamente - racconta ancora Giorgio Bertossi -. Così abbiamo continuato l'attività dei genitori. Ci crediamo in questo lavoro di restare "legati" alla terra: ci permette di essere imprenditori e non dipendenti". E i cugini hanno

scelto facendolo al meglio. Va sottolineato, infatti, che Giorgio ed Eliseo, oltre alla passione, possono vantare anche carte "giuste": entrambi si sono diplomati all'Istituto tecnico agrario "Paolino d'Aquileia" di Cividale. Giorgio (classe '65) nell'86 enologo, mentre Eliseo (classe '58) perito agrario nel '76.

Passione, tradizione, impegno, insomma, per condurre un'azienda mista: "Fino all'85 era indiriz-

zata più alla zootecnia, fino a tre mesi fa producevamo anche latte, ora solo un po' di carne esclusivamente per l'attività agrituristica".

E su questo aspetto aziendale va fatto un inciso: "Da luglio del 2000 - ricorda Giorgio Bertossi - abbiamo aperto l'agriturismo in località Casabianca, sulla statale Udine-Grado, a un chilometro dal centro aziendale.

L'edificio deriva dalla ristrutturazione della vecchia dogana italiana del '18. Adesso c'è un punto di ristoro, la cuoca è Luigia, la moglie di mio cugino Eliseo. Offriamo la produzione dei nostri vini e salumi, infatti alleviamo anche maiali, e poi carni di bassa corte (polame, coniglio, anatra) prodotti e macellati in azienda. A luglio si completerà il lavoro con la foresteria: ci saranno nove camere e 25 posti letto".

Giorgio Bertossi ha aggiunto, riguardo ai progetti del Mulino delle Tolle: "Puntiamo sull'agriturismo e poi l'obiettivo è di portare la produzione vinicola a 100 mila bottiglie dalle 50-60 mila attuali".

Fra i vini il "Sabellius" un uvaggio dal nome antico

Il Mulino delle Tolle fa parte della Doc Aquileia, precisamente si trova nella zona a nord, e si estende per un totale di 50 ettari, dei quali 18 a vigneto (impianto Guyot, 3 metri per 1); il resto a seminativo e bosco. "Produciamo principalmente vino, 1.500 ettolitri", spiega Giorgio Bertossi. E, venendo ai vini bianchi, dall'azienda escono Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, ma l'elenco include pure Tocai friulano, Riesling renano e quello che è considerato il fiore "bianco" all'occhiello del Mulino delle Tolle: "Puntiamo sulla Malvasia istriana con un clone locale tramandato da generazioni". Da citare anche un uvaggio, il "Palmade", con base Sauvignon, Malvasia e Chardonnay, affina-

to leggermente in legno - spiega Giorgio Bertossi -, che prende il nome dalla località dove abbiamo circa 3 ettari di vigneto".

Passando ai rossi, ci sono Cabernet franc e sauvignon, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e, quale uvaggio, il "Sabellius" che "prende il nome di colui che è il presunto fondatore di Sevegliano, dove ha sede l'azienda - ricorda ancora Bertossi -. E' fatto con base di Refosco, Merlot e Cabernet". Da ricordare nella carta dei vini prodotti dai Bertossi pure i vini da dessert: Moscato giallo e Verduzzo friulano.

Il mercato è locale, un po' verso la vicina Austria: ci sono dei clienti che vanno in gita a Grado e poi si fermano in azienda. Si lavora molto con

Udine: il nostro Cabernet franc è molto apprezzato". La produzione è di 50-60 mila bottiglie. Un terzo del prodotto va al mercato locale, un altro terzo è venduto a imbottiglieri e il resto in damigiana. L'obiettivo è di arrivare a 100 mila bottiglie. I Bertossi sono stati i primi della pianura a vincere nell'89, grazie alla produzione della vendemmia '88 - anno, tra l'altro, nel quale hanno intrapreso la via dell'imbottigliamento -, il "grappolo d'oro" alla mostra regionale dei vini di Buttrio. E poi, come elenca il materiale "carta d'identità dell'azienda", per il Mulino delle Tolle importanti riconoscimenti sono stati ottenuti alla mostra dei vini di Pramaggiore e al Gran premio Noè.



PMI al microscopio

Sorta nel 1883, ha avuto il coraggio di rinascere e di puntare su un nuovo settore

La cooperativa di Piano d'Arta lascia il latte e si tuffa nei cjarsons

di Gino Grillo

Trasformarsi o morire: un imperativo che si è trovata di fronte la Cooperativa sociale di produzione economica di Piano d'Arta. Nata nel 1883, una cooperativa agricola storica in Carnia, da quando l'agricoltura non è più fonte di reddito e da quando gli allevatori - i pochi ri-

stimenti di qualche centinaio di milioni - risorse in parte messe a disposizione di Carnia Leader sulla base di un progetto-concorso e di una ricerca di marketing sui cjarsons - si è partiti per la grande avventura. Così la latteria è rimasta come punto di riferimento economico nel con-

“Una produzione artigianale senza additivi”

Due le linee produttive, per il momento, una a base di erbe, un'altra più dolce. Da quella prima produzione di 900 cjarsons, si è passati oggi a una produzione che si attesta sui 1.200, fatti in maniera artigianale, dove non entrano assolutamente additivi e conservanti. Prodotti e pure modellati in maniera originale, come quelli che si fanno presso le famiglie della zona, che conservano una forma circolare con i poli tagliati e con un beccuccio che li caratterizza geograficamente come cjarsons di Piano d'Arta. Una produzione che permette di confezionare, dopo le fasi della pastorizzazione, di una leggera essiccazione e del raffreddamento, 130-140 vaschette di circa 18 cjarsons ognuna, valida per due porzioni abbondanti, conservate in atmosfera modificata. La durata di questo prodotto, un prodotto fresco, a 1-4 gradi centigradi è di 45 giorni, anche se la Latteria consiglia di utilizzarli in un tempo minore, conditi, naturalmente, con burro fuso e ricotta.



De Colle -. Altri in Carnia ce l'hanno fatta, possiamo farcela

anche noi”. Ecco quindi l'idea di aderire al Consorzio Carnia antiche tradizioni, che commercializza i prodotti tipici della gastronomia della Carnia, e di richiedere all'Unione Europea il riconoscimento di specialità tradizionale garantita per i cjarsons prodotti.

“Non riusciamo a far fronte alle richieste”

Le punte massime della produzione hanno toccato i massimi permessi dalla attuale composizione della Latteria: 2.500 pezzi giornalieri. Una produzione maggiore, già richiesta dal mercato, richiederebbe l'utilizzo di altri macchinari e di altre persone.

Cosa già messa in preventivo dall'azienda, che attende un consolidamento della attuali linee di produzione prima di avventurarsi in un piano pro-



masti - hanno preso altre strade per il conferimento del latte, ha trovato la forza di reagire, anche per non disperdere quell'immenso patrimonio di tradizioni, di cultura e di storia. Così il 20 giugno del 1997, durante un'assemblea ordinaria, si decise di modificare lo statuto, di riattare i locali della latteria e di dar vita alla commercializzazione di una grande specialità gastronomica della Carnia: i cjarsons. Adattati a locali alle nuove esigenze con inve-

testo sociale di Piano d'Arta. Il sostegno ottenuto da Carnia Leader e l'attenzione riservata alla Latteria sociale da parte dell'Associazione cooperative friulane hanno spronato il presidente Fiorenzo De Colle ad accelerare i tempi. Ottenuto il supporto tecnico della Total Quality Food il 9 ottobre 2000, è stato dato il via alla produzione. Quel giorno dalla sede di via Marconi sono usciti i primi cjarsons della cooperativa.

Un piatto con origini antiche La prima ricetta è del 1450

La tradizione è uno dei punti di forza dei cjarsons di Arta Terme: la prima ricetta vera e propria risale al 1450 ed è attribuita a Maestro Martino, cuoco di Monsignor Trevisan,

Profilo d'impresa

La Latteria sociale cooperativa di Piano d'Arta ha sede ad Arta Terme in via Marconi, 30. Il numero di telefono è lo 0433 - 929449, fax 0433 - 92968 mentre la e-mail è: i.cjarsons@tiscalinet.it Latteria sociale sin dal 1883, ora produttrice di cjarsons alle erbe e dolci. I soci sono 45, due lavoratori, i cuochi Mirco e Paola. Il presidente è Fiorenzo De Colle.

Patriarca di Aquileia. In Carnia pare si sia sviluppata la tradizione di confezionare questo piatto grazie al lavoro dei carnici ai tempi della Seregnissima. La Repubblica di Venezia deteneva, ai tempi del suo massimo splendore, il monopolio del commercio delle spezie con i nuovi mondi dell'Est. Merci che scaricate a Venezia venivano trasportate verso il Norico, l'Austria, la Germania e i Paesi dell'Est Europeo, nelle crasignas dei cramars, i venditori ambulanti della montagna friulana. Crasignas piene di cassetti contenenti le preziose spezie, le cui polveri, depositate sul

fondo, seppure non commerciabili, non venivano gettate. Al ritorno in patria tutto quel ben di Dio veniva utilizzato dalle donne nelle famiglie per arricchire l'insipido mangiare quotidiano. Ciò ha determinato la creazione di una delle prime cucine povere a base di spezie e una gamma molto variegata di sapori e odori. I cjarsons, infatti, possono costituire indifferentemente un primo piatto, un secondo o addirittura un dessert, a seconda della composizione dell'impasto. La possibilità di ampliare la varietà di cjarsons per la Latteria sociale di Piano d'Arta è un fatto reale.

In un solo paesino della Carnia si contano ben 51 ricette originali, una specie di agnolotto contente delle erbe e delle spezie mescolate in maniera differente una dall'altra. Due attualmente sono le ricette utilizzate dalla latteria: quella alle erbe provenienti da produzioni locali biologiche garantite e una con un impasto più dolce. Gli ingredienti principali, ma un tocco di magia viene conservata segretamente in via Manzoni, sono farina 00, acqua, olio vegetale e sale per l'impasto, mentre il ripieno è composto da fiocchi di patate, pere e mele grattugiate, confettu-

ra di albicocca, uva sultanina, zuccheri, burro, erbe aromatiche, basilico, biscotti savoiardi, ricotta affumicata, cacao e cannella. Quelli dolci hanno la stessa sfoglia, mentre il ripieno è fatto con patate, biscotti secchi, uva sultanina, prezzemolo, zucchero, confettura di fichi e di albicocche, cedrini canditi, rum, vino bianco, cacao, sale, scorza di limone e aromi vari. Diamo di seguito un'indicazione su dove poter trovare queste gustose specialità, le quali - oltre che nei negozi locali - hanno fatto la loro comparsa in città lombarde ed emiliane, seppure come “campionature”,

trovandovi un tale successo da essere inserite in riviste specializzate quali Grand Gourmet e Food & Grocery. In Friuli i cjarsons di Piano d'Arta si possono trovare negli spacci delle Latteria sociale Moderno a Udine in via Chiavris e via Aquileia, presso La Casera di via Roma, nei supermercati della CopCa, presso il Consorzio Carnia antiche tradizioni a Tolmezzo, alla Fior Market di Piano d'Arta, al Supermercato Nodale di Sutrio, al Panificio-Forno di Villa Santina, alla Latteria di Ovaro e al caseificio della Val Tagliamento a Enemonzo.

PMI al microscopio

Ha cominciato nella stalla, oggi dirige un'azienda con 7 dipendenti

Macorig: la storia di un dipendente che è voluto diventare artigiano

di Andrea Ioime

Quando si parla di "miracolo Nordest" e di "economia diffusa", spesso si ragiona per luoghi comuni che, magari, alla prova dei fatti non vengono confermati. Ci sono però dei casi che dimostrano davvero come il "desiderio" di contribuire alla crescita di un'azienda e di diventare imprenditori sia tutto sommato molto diffuso, qui in Friuli. Un caso è quello della carpenteria meccanica di Fausto Macorig, a Remanzacco: una vera e propria "creatura" nata dal forte desiderio del titolare di abbandonare una situazione lavorativa da dipendente in favore di una imprenditoriale, con tutte le difficoltà e gli oneri che questo comporta. Certo, i sabati e le domeniche passati a programmare l'attività lavorativa della setti-

"Grazie anche all'aiuto dell'Unione Artigiani"

mana successiva non si contano, ma la soddisfazione di vedere la propria "creatura" crescere è grande, come ci spiega, a ruota libera, lo stesso Macorig.

"Ho sempre avuto la voglia di mettermi in proprio, di aprire un'attività tutta mia, sin da quando ero ragazzo. Ricordo ancora: avrò avuto 17 anni o giù di lì. A Pradamano c'era un capannone di carpenteria in affitto, perché il figlio del titolare non se la sentiva più di portare avanti l'attività. Ho cercato di spingere mio padre, che aveva fatto il carpentiere per tutta la vita, e mio fratello a prendere in mano la situazione, ma non se la sono sentita. Io, che non avevo ancora imparato bene il mestiere, ho lasciato perdere, e ho continuato per qualche anno l'attività come operaio, spesso in giro per il mondo visto che lavoravo per una grande azienda.

A un certo punto, a 29 anni, ho detto basta e ho deciso definitivamente di ripartire da solo, con l'aiuto - lo ricordo con piacere - dell'Unione Artigiani del Friuli, oggi Uapi, e in particolare di Sandro Caporale: ho cominciato come ho potuto, affittando una vecchia stalla a Pradamano, e arrangiandomi a sistemare un po' dell'attrezzatura che avevo a casa, e quella che mi avevano prestato gli amici, in mezzo agli arnesi che fino a poche settimane prima

servivano per le mucche! A quel punto mio fratello Giorgio ha deciso di condividere questa esperienza, e dopo avermi chiesto più volte "ma come fai?" e aver notato che i clienti non mancavano, ha lasciato il suo posto da impiegato per entrare a far parte della nuova attività. A Pradamano, però, non era facile trovare gente disposta a lavorare in quella che fino a poco tempo prima era una stalla, e così per molti anni siamo andati avanti in due. Poi, dopo alcuni anni, ci siamo trasferiti a Remanzacco, e abbiamo iniziato pian piano ad allargare in tutti i sensi l'attività. Purtroppo, nel '96 mio fratello Giorgio è venuto a mancare, e io e mia moglie, che era entrata a far parte della società, abbiamo fatto quello che eravamo sempre abituati a fare: ci siamo rimbeccati le maniche e siamo andati avanti".

L'attività principale della ditta di Fausto Macorig è quella di carpenteria metallica in genere, e questo significa produzioni su progetti a disegno ma anche lavori particolari per i privati. La scelta è stata finora quella di non fossilizzarsi in un settore specifico, perché può diventare "molto rischioso, con il mercato attuale, limitarsi a un solo prodotto oppure lavorare da terzi per una sola azienda. Il problema, casomai, è opposto: con tutto il lavoro che c'è, la preoccupazione principale oggi è quella di rispettare i tempi di consegna... Al momento, comun-

que, lavoriamo molto per alcune grosse aziende come la Danieli, ma anche per le Ferrovie dello Stato: in questo caso, i lavori sono effettuati direttamente in loco, ossia sui container che si trovano allo scalo di Cervignano, visto che ci vengono richiesti interventi di riparazione sui carri ferroviari".

"Per il resto, effettuiamo molti lavori di completamento per la messa in opera di macchinari, anche di grandi dimensioni: alle aziende, il più delle volte, conviene infatti acquistare le macchine 'grezze', e poi affidarsi a ditte come la nostra per tutte le finiture, dalle protezioni alle pavimentazioni, e così via. Un altro lavoro che realizziamo spesso è quello relativo alla costruzione dei capannoni, dalla struttura al rivestimento.



In poco più di un mese, tiriamo su un capannone da mille metri quadrati...".

Al di là delle costruzioni metalliche legate strettamente al settore industriale, la ditta di Fausto Macorig è impegnata anche in realizzazioni destinate ai privati, in particolare di ferro battuto: un "genere" che è stato per anni di moda, e che oggi - dopo essere praticamente scomparso - è tornato in voga. "Noi, anche per diversificare un po' la produzione, abbiamo scelto di allestire portoni per privati, e in alcuni casi i la-

vori sono complicati proprio come lo erano una volta, visto che le richieste sono sempre particolari! Si tratta di un prodotto abbastanza costoso, e, anche se alcuni elementi sono standard, non è quello che si può definire un puzzle per bambini. Molto spesso, poi, il cliente ci mette qualcosa di suo, e alla fine ogni lavoro è sempre diverso da qualsiasi altro, anche se devo dire che il risultato finale ci dà sempre molta soddisfazione". Se qualcuno può pensare che il mestiere del "fabbro", in fondo, sia sempre lo stesso da tantissimo tempo, questo è un errore. La differenza, tra il lavoro d'oggi e quello di qualche decennio fa, è legata alla maggiore tecnologia a disposizione anche delle piccole aziende. Il lavoro, insomma, è diventato in un certo senso più "facile". In più, se fino a 15-20 anni fa il piccolo-medio artigiano faceva tutto da solo, da vero tuttofare, ora è necessario spe-

cializzarsi e qualificarsi, e affidare all'esterno una parte delle lavorazioni. "Noi, poi - spiega ancora Macorig - abbiamo scelto di lavorare molto sul personale, facendo anche fare un corso specifico di saldatura ai nostri dipendenti. A qualcuno, forse, la patente di saldatura potrà sembrare qualcosa in più, ma per noi è una garanzia nei confronti del cliente. Rispetto al passato, però, c'è un altro punto a favore, la riscoperta del ferro come materiale di moda anche in ambito domestico per l'architettura: dopo anni in cui si usava solo legno, o al massimo alluminio, ecco di nuovo il ferro nelle case, anche se per la maggior parte si tratta di abitazioni di un certo livello. La richiesta di scale o altri oggetti in ferro forgiato è tanta, e la passione per il ferro si può vedere anche in piccoli oggetti di arredamento come i tavolini: pensare che per anni io sono andato in giro a cercare l'ispirazione per fare tavolini in ferro battuto, ma non ho mai avuto il tempo per portare avanti il progetto come volevo. Ormai, li trovi anche al supermercato...".

Il vero problema è la mancanza di manodopera specializzata

Per un'azienda di piccole-medie dimensioni che necessita ancora, giocoforza, di un grande contributo delle risorse umane, il problema maggiore risulta essere proprio quello della carenza di personale qualificato, ancora più grave proprio in settori come quelli delle lavorazioni metalliche. "Il più grande problema - spiega la moglie (e socia) del titolare, Marinella Bonilli - è che mancano i dipendenti col 'mestiere'. Noi, proprio in questo momento, avremmo la necessità di assumere almeno 3-

4 ragazzi, ma non si trovano proprio! Siamo rimasti bloccati dal fatto che le quote per l'assunzione degli extracomunitari sono ora chiuse, e questo ci ha impedito di fare riferimento alla Slovenia. Non è un luogo comune, ma gli sloveni, almeno nel nostro settore, sono tra i più bravi operai: senza di loro, già adesso, saremmo veramente fermi".

"Il fatto è che gli operai abbastanza giovani, dopo un po' di tempo, se ne vanno, perché considerano il lavoro troppo faticoso. Non è neppure che

portino l'esperienza maturata qui da qualche altra parte, o che decidano di mettersi per conto proprio: cambiano lavoro quando hanno l'opportunità di fare qualcosa di più tranquillo, e basta. Per questo, negli ultimi anni, ci siamo rivolti sempre più spesso al personale che viene dalla Slovenia. Oltre confine c'è addirittura un corso di formazione specifico per carpentieri, e tutti quelli che sono arrivati qui, a differenza degli operai italiani, lavorano benissimo sui progetti a disegno".

"Questa cosa, co-

munque, ci fa sempre sorridere quando sentiamo parlare di disoccupazione.

Ci chiediamo: 'ma come è possibile, visto che noi cerchiamo di continuo operai, e non ne riusciamo a trovare?'... Sarà proprio per quello che la nostra maggiore soddisfazione arriva proprio quando riusciamo a trovare personale: ora, dopo tanti anni di investimenti tecnologici, stiamo pensando anche di assumere un ingegnere per lavorare all'auto-Cad. A questo punto, è un passo davvero indispensabile".

Profilo d'impresa

La ditta Macorig Fausto & C. è una Snc con capitale sociale di 20 milioni, il cui titolare è lo stesso Fausto Macorig (unico socio: la moglie Marinella Bonilli). La sede è in via dell'Artigiano 17 a Remanzacco, e l'oggetto dell'attività sono le costruzioni metalliche. Il fatturato del 2000 è stato di oltre 700 milioni, e, nonostante una piccola crisi del settore un paio d'anni fa, le previsioni per l'anno in corso sono di aumentare le cifre, arrivando a sfiorare il miliardo. Oltre ai due soci, nella ditta e nei cantieri lavorano attualmente sette dipendenti.

PMI al microscopio

L'azienda di Pradamano è specializzata nella produzione di prodotti probiotici

Che buono il Parmigiano Reggiano! Merito anche della Turval

di Marco Ballico

Quando la fantasia entra nel commercio. Accade alla Turval di Pradamano, il ramo biotecnologico del gruppo Biochemio, fondato nel 1980 da un gruppo di imprenditori e tecnici friulani interessati alla ricerca applicata e alla consulenza nel settore dell'ecologia, della biotecnologia e dell'agricoltura. Nei laboratori Turval, attivi dai primi anni Novanta, si lavora per il benessere degli animali con la produzione di uno dei più efficaci promotori naturali di crescita (i cosiddetti probiotici) presenti sul mercato internazionale.

I probiotici sono concretamente sostanze utilizzate nei mangimi e capaci di superare la barriera gastrica o ruminale e di arrivare vitali e pienamente efficaci nell'intestino animale, favorendo la digestione. "Regularizzando le funzioni metaboliche e riequilibrando la loro flora intestinale - spiega il titolare dell'azienda, l'ingegnere chimico Alessandro Turello -, gli animali migliorano il proprio stato di salute e le loro prestazioni produttive diventano



Nella foto sotto Alessandro Turello con Bruce Armstrong, prof. David Anderson (Ohio State University), prof. Piero Susmel (Università di Udine)

superiori". Il prodotto, nato anche dalla collaborazione con l'università di Bratislava e il cui utilizzo nell'alimentazione dei camelidi è sottoposto a ricerca dal novembre scorso presso la Ohio State University, ha ottenuto nel 1999 il prestigioso riconoscimento della

Banca internazionale belga, che l'ha inserito nel suo elenco dei ceppi microbici, riconoscendone validità e originalità.

Nel settore degli animali da reddito, come quello dei bovini, degli ovini e dei suini, l'uso dei probiotici Turval nei mangimi au-

menta sensibilmente e in maniera naturale la produttività e la qualità della carne e del latte. Non possono sorprendere, quindi, alcune conquiste importanti. "I nostri probiotici - sottolinea Turello - rientrano per esempio nel ciclo alimentare delle mucche destinate alla produzione del famoso formaggio Parmigiano Reggiano". "Un'altra bella figura - aggiunge - la facciamo nel settore dei cavalli, spesso colpiti da coliche. Il nostro prodotto agisce nell'intestino e aiuta a prevenire questi fastidi".

L'ingegner Turello ha avuto vista lunga. "Turval nasce nel 1992 - ricorda - e già allora la ricerca puntava a migliorare l'alimentazione animale, intuendo che, sulla base di future normative europee, si sarebbero aboliti gli antibiotici a favore dei probiotici. Venendo anche incontro alle giuste esigenze dei consumatori, che pretendono prodotti naturali, sicuri e non medicalizzati, abbiamo anticipato questo passaggio da un'alimentazione di tipo chimico a una di tipo naturale, avviando ricerche e sperimentazioni che dopo

qualche anno ci hanno permesso di mettere a punto questo particolare processo brevettato di produzione biotecnologica di lieviti a fermentazione lattica. Da quel momento abbiamo iniziato a immettere sul mercato una gamma di prodotti innovativi ed efficaci, studiati per le diverse esigenze delle specie animali e per l'uomo. A questo proposito, la formulazione studiata per l'uso umano, è molto richiesta da dietologi e medici, perfino oltre le nostre previsioni".

"A poco a poco - prosegue Turello -, ci siamo inseriti in mercati di nicchia, lasciando ampio spazio alla fantasia, come nel caso della scelta di indirizzare la nostra attenzione ad animali particolari come cammelli e struzzi. La scelta è risultata azzeccata". Turval sperimenta e produce in Friuli, ma la commercializzazione e gli investimenti più significativi sono quelli all'estero. Prima del recente sbarco deciso negli Stati Uniti, i probiotici Turval hanno già trovato diffusione in Egitto, Sudamerica e Germania, oltre naturalmente che in Italia.

Profilo d'impresa

I laboratori Turval hanno sede in viale Nazionale 78 a Pradamano (Ud). Il titolare è l'ingegnere chimico Alessandro Turello. Gli altri soci sono il biotecnologo dottor Paolo Valles, socio fondatore, e per le normative di legge agronomo la dottoressa Claudia Silvestro.

Avviata nel 1992, l'azienda - al termine di un primo periodo di avvio - ha brevettato un processo esclusivo per la produzione biotecnologica di lieviti a fermentazione lattica. Immettendo nei mangimi particolari sostanze dette probiotici, che migliorano le funzioni metaboliche e riequilibrano la flora intestinale, Turval offre una gamma di prodotti innovativi ed efficaci studiati per le diverse esigenze di varie specie animali.

Su richiesta del mercato internazionale ha ora sviluppato con notevole successo formulazioni specifiche per cammelli, lama e alpaca, struzzi, piccioni, cavalli e animali domestici come cani e gatti. Molto richiesta da dietologi e medici è anche la formulazione studiata per l'uso umano. Due recenti accordi commerciali negli Stati Uniti consentiranno alla ditta friulana un aumento del fatturato dagli attuali 400 milioni a circa due miliardi entro un paio d'anni e un raddoppio del personale operativo, finora cinque persone a tempo pieno o part-time.

Negli Usa due importanti accordi commerciali

L'occasione dello sbarco negli Stati Uniti per i Laboratori Turval di Pradamano è arrivata a fine novembre 2000. A San Antonio, nel Texas, si svolgeva il prestigioso convegno annuale dell'Associazione americana dei veterinari ippiatrici, impegnata, attraverso la crescita professionale degli stessi veterinari, a migliorare la salute e il benessere dei cavalli. Tra i 5 mila partecipanti, di cui 2 mila veterinari e quasi altrettante aziende esportatrici, c'era anche la Turval, tra le poche aziende europee selezionate dalla commissione di ammissione, con i suoi innovativi integratori probiotici. "A San Antonio - racconta l'ingegner Alessandro Turello, titolare della ditta friulana -, l'Associazione aveva deciso di organizzare, contemporaneamente al convegno scientifico vero e proprio, un "Horseman's day" per l'informazione di base su problemi di grande interesse pratico quali l'alimentazione quotidiana, il trattamento delle ferite e le coliche, facilitando anche il contatto diretto tra l'industria di settore, con i suoi nuovi prodotti, e i potenziali

utilizzatori. Noi siamo riusciti a cogliere al volo l'opportunità".

Con l'ingegner Turello erano presenti negli States anche il professor Piero Susmel, direttore del Dipartimento di produzione animale dell'Università di Udine, e Renato Del Savio, direttore del Centro regionale per l'inseminazione artificiale del Friuli-Venezia Giulia e veterinario titolare dell'ippodromo di Trieste. "La collaborazione con la ricerca scientifica universitaria del Friuli - puntualizza a questo proposito Turello - è sempre stata proficua, con il professor Susmel così come con il professor Comi, direttore del Dipartimento di scienze degli alimenti. Il fatto che Susmel fosse presente con noi a San Antonio ci ha dato la credibilità necessaria per conquistare il mercato statunitense".

Conquista che si è concretizzata nella stipula di due contratti di distribuzione. Il primo proprio a San Antonio con la Tdi inc. dell'Ohio. Si tratta di un accordo commerciale che prevede la distribuzione negli Stati Uniti, in Canada e a

Puerto Rico dei mangimi integratori Turval per cavalli. Il secondo contratto è stato invece stipulato a Columbus (Ohio) con la Usefull Llama inc. dell'Illinois. L'accordo prevede la distribuzione negli Stati Uniti e in Canada dei mangimi Turval per lama e alpaca, "un mercato nuovo e di nicchia - afferma Turello -, ma ricco e ancora poco frequentato".

Il doppio colpo è particolarmente significativo. "Oltre 11 mila allevatori di lama e alpaca distribuiti soprattutto nel Nord degli Usa e oltre 3 milioni di allevatori di cavalli - precisa Turello - costituiscono un mercato di oltre 15 miliardi di dollari. Nell'ambito del primo contratto, i distributori statunitensi ritengono di poter coprire nei prossimi tre anni con il nostro prodotto oltre il 15% del mercato; nell'ambito del secondo, quello dei lama, si arriva a una previsione superiore al 40%". "Sono numeri che ci confortano - conclude -, ma è anche grande la soddisfazione di vedere che gli Usa, per la prima volta, anziché vendere, comprano un principio attivo di carattere probiotico italiano".



Attualità

Il presidente Bertossi ha presentato i dati dell'Osservatorio assieme al Tagliacarne

L'allargamento a Est dell'Ue un'opportunità per il Friuli

Sono molteplici e importanti gli elementi positivi che caratterizzano il tessuto sociale del Friuli, a partire dalle risorse umane, cioè dall'uomo e dalla sua capacità di promuovere imprese (in Friuli ci sono 950 imprese per 10 mila abitanti contro le 866 della regione) e trasformare il territorio. Una notevole forza è rappresentata dal settore manifatturiero (38% delle esportazioni e 13% delle imprese attive) e dalla sua notevole competitività sui mercati esteri, una competitività che ha sempre caratterizzato questo settore, ma che si è andata ulteriormente rafforzando nell'ultimo triennio, come dimostrano i dati relativi alle esportazioni, che indicano una crescita costante e sfiorano, nel 1999, i 6 mila miliardi di lire.

Buoni anche i segnali provenienti dal mercato del lavoro, che dipende in larga misura dalla dinamica del settore privatistico-imprenditoriale piuttosto che da quello pubblico (60 dipendenti per mille abitanti contro gli 85 di Trieste e i 68 di Gorizia), oltre a una solida presenza del turismo (dove le statistiche ufficiali indicano 5 milioni di presenze), settore per il quale le previsioni degli operatori sono sostanzialmente positive anche per il futuro.

Questo "profilo" dell'economia friulana emerge dai dati elaborati dall'osservatorio provinciale della Camera di commercio di Udine e presentati ufficialmente dal presidente dell'Ente camerale Enrico Bertossi assieme a Luigi Pieraccioni, presidente dell'Istituto Tagliacarne che ha collaborato all'indagine.

Un'analisi articolata dell'economia locale, che offre un quadro preciso della situazione, evidenziando anche i punti di debolezza, ma che soprattutto prefigura uno scenario di sviluppo dell'economia friulana con riferimento ai processi di globalizzazione già in atto e con una particolare attenzione al prossimo assetto economico e istituzionale dell'Unione Europea.

"L'imminente allargamento dell'Europa, per il Friuli sarà un'ulteriore opportunità e non un pericolo - ha tenuto a sottolineare il presidente Enrico Bertossi -, perché Udine e tutto il Friuli-Venezia Giulia non saranno più un'area marginale, ma assumeranno un ruolo di assoluta centralità negli scambi tra Est e Ovest".

Punti critici di quello che

ormai a tutti gli effetti si è trasformato in un vero e proprio sistema-Friuli restano senza dubbio le carenze infrastrutturali e in particolare i collegamenti con l'esterno, ma anche i servizi alle imprese e, inoltre, un'inflazione più elevata rispetto a quella nazionale.

Sulla questione delle infrastrutture ha posto l'accento Bertossi, ricordando che si tratta di un problema nazionale, la cui soluzione dipende in larga parte dalle scelte effettuate a livello governativo. "O il Governo, consapevole che il ruolo di tutto il Nord-Est va potenziato, decide di investire qui, oppure il baricentro dei traffici si sposterà sempre più a Nord e quindi fuori dell'Italia". Prima dell'illustrazione dettagliata dei risultati della ricerca, il presidente dell'Istituto Tagliacarne ha tracciato una panoramica sull'evoluzione del Friuli-Venezia Giulia nell'ultimo mezzo secolo, mettendo in luce i profondi cambiamenti che l'economia ha subito.

"Nel '51 Udine era 71° per reddito ora è 20°"

"Nel 1951 Udine era al settantunesimo posto nel reddito per abitante. Quarant'anni dopo era passata al ventesimo. Una performance che non ha uguali in altre realtà, soprattutto tenendo conto che negli Anni 50 l'agricoltura rappresentava un quarto del reddito e l'industria a malapena raggiungeva il 18%."

Il settore che è cresciuto maggiormente in provincia di Udine, secondo Pieraccioni, è l'artigianato, il quale attualmente incide per il 15% sul reddito (il 12% in regione, l'11% in Italia), ma l'exploit vero e proprio lo ha vissuto il terziario, non inteso come commercio e turismo, bensì come servizi alle imprese, "che sono il sale dello sviluppo".

Proseguendo nell'illustrazione del lavoro svolto dall'osservatorio, "una struttura che deve evolversi e arricchirsi costantemente", Giuseppe Capuano - il ricercatore dell'Istituto Tagliacarne che assieme a Mario Passone dell'ufficio statistica della Camera di commercio di Udine ha condotto la ricerca - ha fornito ulteriori elementi per completare il quadro.

"Solo il 14% degli occu-

pati in provincia di Udine sono dipendenti pubblici - ha fatto notare -, contro una media nazionale del 16, e questo è certamente un punto di forza perché significa che, a parità di servizi offerti, anche la Pubblica amministrazione in Friuli è più produttiva rispetto ad altre aree". Una provincia forte anche nella vocazione all'export, visto che da questa zona arriva il 40% dell'export industriale. "Anche in questo caso - ha detto Capuano -, per capire l'importanza del dato, risulta determinante il confronto. Nel 1991 la percentuale era del 19%". In crescita pure la capacità di attrazione esercitata dal territorio: gli investimenti esteri sono passati dai 138 miliardi del 1995 ai 273 del 1999, con un trend che prosegue la sua ascesa.

I dati complessivi, che sostanzialmente confermano il buon momento dell'economia friulana, non consentono però di "dormire sugli allori". E' soprattutto in queste fasi storiche, infatti, dove non si registrano emergenze sulle quali intervenire, che va sviluppata l'attività di programmazione, di promozione del territorio e la progettualità, soprattutto quella riguardante gli interventi di media durata.

"Il compito che ci aspetta dunque - ha concluso il presidente della Cciaa, Bertossi -, di concerto con le associazioni di categoria e con le istituzioni, è quello di riprogettare ruolo e funzioni

della nostra Regione, per riposizionarla in modo competitivo. Questo obiettivo si può raggiungere in un unico

modo: sviluppando la capacità di fare sistema, un passaggio necessario perché l'economia del Friuli si raf-

forzi e si prepari ad affrontare le realtà più forti con le armi sufficientemente affilate".

Punti di forza	Punti di debolezza								
Robusto tessuto produttivo nel settore manifatturiero: <ul style="list-style-type: none"> • 39,7% dell'export manifatturiero regionale; • 13% di imprese attive. 	<ul style="list-style-type: none"> • Perdita di quattro punti del Pil pro capite negli anni Novanta tra le province del Nord-Est a causa di un inferiore tasso di crescita. • PIL dell'industria meno sviluppato (industria in senso stretto 21,7%) rispetto agli altri competitor dell'Italia Settentrionale (media Nord-Est 26,1%). 								
Forte competitività estera con export in crescita costante e una ampia apertura verso l'estero: <ul style="list-style-type: none"> • propensione all'export 29,63%; • tasso di apertura 43,1%. 	Ancora relativamente elevato il tasso di mortalità delle imprese: <ul style="list-style-type: none"> • al netto dell'agricoltura 5,65 nel 2000 (però in riduzione nel quadriennio) 								
Solida presenza del turismo: <ul style="list-style-type: none"> • presenza di unità locali nel settore alberghi e ristorazione in provincia di Udine pari al 49,4% del totale regionale. 	Stasi del processo di globalizzazione dell'economia: <ul style="list-style-type: none"> • esportazioni cresciute meno delle province competitor. 								
Il tessuto produttivo (al netto dell'agricoltura) può considerarsi in espansione. Il tasso di crescita è pari a: <table border="1"> <tr><td>1997</td><td>-0,61</td></tr> <tr><td>1998</td><td>+0,37</td></tr> <tr><td>1999</td><td>+1,49</td></tr> <tr><td>2000</td><td>+1,75</td></tr> </table>	1997	-0,61	1998	+0,37	1999	+1,49	2000	+1,75	Mercato del lavoro squilibrato dal lato dell'offerta ma vicino alla piena occupazione: <ul style="list-style-type: none"> • tasso di attività 47,67%; • tasso di occupazione 45,63%; • tasso di disoccupazione 4,4%.
1997	-0,61								
1998	+0,37								
1999	+1,49								
2000	+1,75								
Il mercato del lavoro dipende più dalla dinamica del settore privatistico-imprenditoriale piuttosto che da quello "pubblico": <ul style="list-style-type: none"> • 14,7% occupati nella P.A. sul totale degli occupati nella provincia: la media nazionale è pari a 16,14%. 	Carenze infrastrutturali: <ul style="list-style-type: none"> • indicatore generale di dotazione infrastrutturale pari a 88,7 (n.i. Italia pari a 100); In particolare, gli indicatori, relativi alle dotazioni infrastrutturali, inferiori al dato nazionale sono: <ul style="list-style-type: none"> • aeroporti (40,78); • porti (67,33); • impianti elettrici (73,94); • metanodotti (84,68); • servizi alle imprese (87,33); • telecomunicazioni (98,48). 								
Investimenti diretti esteri sono fortemente aumentati: variazione sett. 99/98 pari a +97,3%.	<ul style="list-style-type: none"> • Bassa distribuzione sul territorio provinciale di attività economiche. 								

Congiuntura (previsioni) 2001		
Positiva	Prudenza	Negativa
Attività artigiane e piccole imprese	Grandi aziende	Commercio
Costruzioni	Aziende che esportano	Trasporti (piccole imprese)
Turismo	Aziende subfornitrici	-
Trasporti (grandi imprese)	Agricoltura (piccole imprese)	-
Agricoltura (grandi imprese)	-	-

Prospetto di sintesi degli indicatori congiunturali dell'economia provinciale

Indicatori	Valore	Tendenza (variazioni su stesso periodo dell'anno precedente)	% su regione
DINAMICA DEMOGRAFICA			
popolazione al 31.12.1999	518.818	incremento di 189 unità rispetto al 1998	43,78%
indice di vecchiaia (*)	174	in aumento rispetto al censimento 1991 (145)	-
Cittadini stranieri residenti in provincia (31.12.99)	9.538	1,5-2% della popolazione	34,86%
DINAMICA SETTORIALE:			
imprese attive al 31.12.2000	49.494	-0,36%	48,07%
Agricoltura	14.222	-3,74%	54,33%
Industria	12.610	1,44%	49,49%
Commercio	14.259	-0,75%	43,93%
Servizi	8.403	3,74%	44,60%
Imprese attive per 10mila abitanti	954	864 quello regionale	-
MERCATO DEL LAVORO			
Forza lavoro	217mila	tasso di attività pari al 48%	43,06%
Tasso di disoccupazione	4,4%	quello maschile è stimato attorno al 2/3%	
Tasso di disoccupazione giovanile	11,6%	quello maschile è stimato attorno al 7/8%	
MACROECONOMICI			
Crescita del Pil regionale (stima anno 2000)	+ 3 %		
Prezzi al consumo (Udine-marzo 2001)	+ 3,6 %	superiore all'indice nazionale (3%)	-
Traffico autostradale (primo semestre 2000)	+ 2,7%	+ 2,5% (leggero), + 3,3% (pesante)	-
Protesti cambiari/importi al 30.9.2000	-18%	cala del 13 % il numero dei protesti	-
Impieghi (in miliardi) al 30.9.2000	13.005	+ 14%	37,55%
Depositi (in miliardi) al 30.9.2000	8.804	stabile	40,13%
INTERSCAMBIO COMMERCIALE			
Esportazioni (3.o trimestre 2000 in miliardi)	4.566	+ 7,5%	36,18%
Importazioni (3.o trimestre 2000 in miliardi)	2.361	+ 23,9%	37,26%
Saldo commerciale normalizzato	31,83%		

Attualità

C'è un'associazione che li unisce: l'Amira. Fiduciario per Udine è Antonio Bernardi

I maîtres e le magie della lampada un mestiere nato nella belle époque



Antonio Bernardi

Figura gentile, quasi romantica, nata ai tempi della "belle époque" e ancor oggi "segno" distintivo di una ristorazione di classe. Parliamo del maître, il professionista di sala che più d'ogni altro sta vicino al commensale, ma senza mai assillarlo; lo consiglia, ma senza forzare le sue scelte. "Assistente" discreto, dunque, ma anche un po' chef, grazie alla sua capacità di esaltarsi alla lampada, il fornello (a gas o a alcol) usato per le preparazioni flambé: antipasti, primi o secondi piatti, dessert: sempre gustosi, leggeri e serviti con eleganza dopo il classico: "et voilà".

Questi direttori di sala si avvalgono oggi di un'organizzazione importante, l'Amira (Associazione maîtres italiani ristoranti e alberghi). Fiduciario per la provincia di Udine è Antonio Bernardi, dell'Hotel Astoria Italia. "No-

stro principale scopo istituzionale - afferma Bernardi - è quello di tenere aggiornati gli associati. Per questo organizziamo costantemente visite a ristoranti e a produttori di vino. Naturalmente, siamo molti vicini anche alle scuole alberghiere, nelle quali si stanno formando i maîtres di domani".

In quest'ottica, di rilievo le ultime rassegne cui l'Amira ha portato il proprio notevole contributo d'esperienza. Due di queste si sono svolte nell'ambito della recente edizione di Alimenta. Nella prima - con la collaborazione della Martini & Rossi - 16 giovanissimi ed emozionati studenti (tra i quali ben 12 erano le ragazze) si sono cimentati nel Grand Prix Flambé. Nella seconda - sponsorizzata dalle Distillerie Bepi Tosolini, presente con le grappe Most -, si sono messi all'opera i professionisti. I visita-

tori hanno così potuto ammirare l'intenso lavoro dei maîtres impegnati a preparare un pasto completo "espresso". La magia delle lampade - derivazione degli antichi réchaud, gli scaldavivande tanto alla moda nel '700 alla corte di Francia - ha coinvolto i presenti, dai quali sono saliti spontanei applausi per le dimostrazioni di alta scuola di ristorazione. Dapprima il professor Alessandro Pareschi, docente all'Istituto Stringher di Udine, ha preparato un antipasto di Cappesante e zucchine.

Poi, Sandro Turcato, del ristorante Cason di Punta Verde a Lignano, ha flambato le Mazzancolle al profumo friulano. Quindi, Adriano Tassi, presidente della Federazione regionale dei cuochi, ha elaborato un piatto accattivante: Filetto di struzzo, polenta e funghi porcini. Infine, Gianni Zavan,

istruttore alla scuola alberghiera Ial di Aviano, ha meravigliato per la sua maestria nel preparare una Tagliata di petti di pollo al profumo di Most. Non sono mancati i cocktail (Millenium Most e Most in space) shakerati dai barmen Luca Tomada e Fabrizio Buttera, del bar Tomada di Udine. Una vera chicca il dessert (Sorbetto al Most in salsa di mandarino e crema inglese), col quale Franco Di Benedetto, titolare della gelateria Gianduja di Udine, ha deliziato i presenti golosi.

Ultima performance dei soci Amira - loro simbolo è l'inconfondibile farfallino d'oro - allo Ial di Aviano. Qui, con il tema "Vitello - pollo - tacchino", si è svolta una selezione del concorso Maître dell'anno 2001: è risultato vincitore il goriziano Maurizio Dal'Osto, del ristorante Castello di Spessa (Capriava del Friuli).

La raccolta diretta ha sfiorato i 4 mila miliardi, + 15,7% rispetto al 1999

Crup: il miglior bilancio degli ultimi 10 anni

di Abbondio Bevilacqua

Primavera, tempo di bilanci. Le società tirano le somme del lavoro svolto nell'ultimo esercizio, convocano i consigli d'amministrazione per le approvazioni di rito e definiscono le strategie per il futuro. Stessa trafila per le banche (ormai aziende a tutti gli effetti). Una delle prime a rendere pubbliche le risultanze del rendiconto Duemila è stata la Crup, Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone. E ne ha avuto ben d'onde, dal momento che i dati, diffusi nel corso di una conferenza stampa, sono stati tali da far luccicare gli

occhi al presidente, l'avvocato Carlo Appiotti, al direttore generale, ragioniere Giuseppe Zuccato, e anche al dottor Silvano Antonini Canterin la cui presenza, in qualità di presidente della Fondazione Crup (socio della casa madre, la Holding Cardine Banca Spa), ha rivestito il ruolo del buon padre di famiglia che vigila sul corretto comportamento del "figliolo" prediletto.

Vediamoli allora questi dati. La raccolta diretta ha sfiorato i 4 mila miliardi, con una crescita del 15,7% rispetto al 1999, contro una sostan-

ziale stabilità del sistema (+2,6). La raccolta indiretta ha superato i 4 mila 700 miliardi, di cui oltre la metà derivante dal risparmio gestito.

A tale proposito viene spontanea una domanda: come mai la quota del risparmio ordinario viene nettamente superata da quello gestito o amministrato? Il fenomeno si è consolidato ormai da qualche anno, da quando l'inflazione si è notevolmente ridotta e, in parallelo, sono calati i tassi.

Da allora i risparmiatori cercano soluzioni alternative per far fruttare il loro "gruzzolo": titoli di Stato, fondi d'investimento, risparmio gestito e così via.

Lo stesso accade alle banche. Dopo che (per gli stessi motivi) la forbice tra interessi attivi e passivi si è contratta, esse puntano, oltre che sull'intermediazione, su altre forme di reddito: le gestioni patrimoniali, la fornitura di servizi (home banking, Pos, polizze vita eccetera) e la consulen-

za.

Gli istituti che hanno saputo tempestivamente "diversificare" e allargare lo spettro delle fonti dei ricavi hanno potuto ben presto rimpinguare il conto economico. La Crup è stata tra questi. E l'utile netto di oltre 38 miliardi (contro 24 del 1999) è lì a dimostrarlo. Rispetto a una massa di impieghi di circa 2.800 miliardi, i margini da interessi sono stati pari a 147 miliardi mentre quelli da servizi hanno superato i 92. Uno dei "segreti" di tale performance risiede nella capacità del management di spostare progressivamente il personale dalle funzioni di direzione a quelle operative, sul territorio.

La conferma arriva ancora dai numeri: agli inizi degli Anni Novanta la Crup contava circa 900 dipendenti con 39 filiali; alla fine dello scorso anno ha fatto registrare un organico di circa 800 unità con 90 sportelli. Ai quali, nel 2001, si aggiungeranno altri dieci: sette in



provincia di Udine (Martignacco, Pradamano, Bagnaria Arsa, Nimis, Buttrio, Remanzacco e Tavagnacco), tre in quella di Pordenone: Casarsa, San Quirino e Prata.

Tali positivi riscontri - è stato ricordato - rappresentano il punto d'arrivo di un lungo processo di riorganizzazione interna, che non ha però alterato la natura della Crup, banca radicata nel territorio, attenta alle esigenze della piccola e media impresa (l'ossatura del tessuto economico regionale), delle famiglie, dei giovani, con tendenza al fraziona-

mento del rischio, tanto è vero che le sofferenze alla fine dell'anno scorso sono scese allo 0,9% contro la media nazionale del tre. Da sottolineare infine l'assegnazione di mille 500 miliardi di mutui a privati per l'acquisto della prima abitazione e l'erogazione del servizio di tesoreria a favore di 310 enti pubblici (40% del mercato). Tra le partecipazioni detenute dalla Crup, da segnalare quelle nell'Amga di Udine e nell'Acegas di Trieste, nel Mediocredito, nella Friulia e in Autovie Venete.



Qui Congafi

ARTIGIANATO

Il presidente Marino Piemonte traccia un profilo dell'attività svolta

In crescita le adesioni degli artigiani al Consorzio garanzia fidi di Udine

Anche per il Congafi Artigianato è tempo di bilanci. L'assemblea annuale si terrà il prossimo mese di maggio alla Camera di commercio di Udine, ma i dati attualmente disponibili fanno intravedere ottimi risultati di gestione. Marino Piemonte, presidente fin dal 1997, dopo aver ricoperto per lungo tempo la carica di consigliere, traccia un breve profilo del consorzio.

Le adesioni degli artigiani al Congafi sono aumentate costantemente, ma sono particolarmente marcate soprattutto negli ultimi tempi. Cosa sta accadendo? "La Regione e il mondo politico in generale hanno finalmente compreso l'importanza dei Congafi quali strumenti di sviluppo dell'azienda artigiana e come momento di raccordo tra settore del credito e settore produttivo. Di conseguenza sono state messe a disposizione nuove risorse che, in ogni caso, abbiamo saputo sfruttare

sino in fondo. Lo dimostra il fatto che il 2000 ha fatto segnare il 9% in più di fidi garantiti, pari a 146 miliardi".

Nel caso del Consorzio da lei presieduto, qual è la situazione?

"Gli associati al Congafi Artigianato di Udine sono oltre 5.000, su circa 15.000 imprese artigiane operanti nella provincia. Un dato di non poco conto, ma sono convinto che abbiamo le potenzialità per crescere ancora in termini di associati e di servizi prestati".

Quali sono i servizi resi dal Congafi all'artigiano?

"Sono numerosi. Volendo sintetizzare, potrei dire che offriamo garanzie a 360 gradi. Significa in pratica che chi si rivolge a noi è messo in grado di accedere a crediti agevolati, oppure a fondi garantiti dal Congafi, grazie alle convenzioni che abbiamo siglato con gli istituti di credito più importanti della regione".

In termini pratici, per l'artigiano cosa significa?



Marino Piemonte

"Vuol dire risparmiare sui prestiti qualche punto in più rispetto ai tassi correnti. Questo è l'aspetto più evidente, ma il nostro lavoro va oltre. Il Congafi fornisce servizi sicuramente importanti e cito la garanzia sui leasing, o gli strumenti finanziari specializzati, come quelli creati per gli autotrasportatori ormai esclusi da ogni contributo agevolato. Su

quest'ultimo punto ricordo che abbiamo appena siglato con la Banca Popolare di Vicenza (già Banca Popolare Udinese) una convenzione che consente agli autotrasportatori nostri associati di usufruire di condizioni di credito particolarmente vantaggiose con tassi inferiori al 6%".

Quali sono le strategie per il 2001?

"Intendiamo ampliare il servizio di consulenza agli associati, nel senso di fornire all'azienda ogni informazione adatta a ritagliare il prestito su misura in base alle proprie esigenze. Proseguiremo inoltre nello sforzo per velocizzare i tempi di accesso al credito. Un settore al quale dedichiamo particolare attenzione è quello giovanile. Abbiamo aumen-

tato il livello di garanzia prestato dal Congafi che normalmente può garantire fino al 50% del credito, mentre nel caso del giovane artigiano, grazie sempre a convenzioni con importanti istituti di credito, la soglia è stata elevata fino a un massimo del 75% con un tetto di 150 milioni". In particolari situazioni c'è la possibilità di ottenere il prestito bancario, per sostenere le spese iniziali, anche prima dell'iscrizione all'Albo imprese artigiane".

Per il settore femminile come vi siete strutturati?

"Gode della stessa attenzione riservata a quello giovanile, grazie anche alle nuove normative che offrono alle imprenditrici percorsi agevolati. Anche per loro, abbiamo siglato apposite convenzioni con le banche".

La discussione sull'associazione delle imprese in Consorzi e Cooperative continua. Qualcuno ritiene che rappresenti il futuro. Lei cosa ne pensa?

"Sono sicuramente molto importanti. Il Congafi potrebbe svolgere per loro, che richiedono fondi elevati, un ruolo essenziale, a patto che giunga a termine il processo di costru-

zione del Consorzio di 2° grado, che in pratica assumerebbe valenza regionale e potrebbe operare su plafond molto maggiori, grazie anche alla possibilità di accedere a fondi comunitari".

Il Consorzio di garanzia fidi è una realtà importante, ma molti artigiani sembra quasi non se ne accorgano. Perché?

"Il Congafi è nato su decisione unitaria delle associazioni di categoria, proprio per fornire un servizio alle aziende. Per quanto ci riguarda, gli artigiani devono comprendere che noi siamo una grande opportunità nelle loro mani e che possono usarla per mantenere il costo del credito a livelli accettabili. Il Consorzio rappresenta dunque uno strumento importante anche per calmierare i tassi, tanto più che il processo di aggregazione bancaria di certo non agevola le piccole imprese. Una cosa deve essere chiara. Noi non prestiamo materialmente il denaro. Garantiamo i prestiti fatti dalle banche. In compenso il nostro associato, oltre a essere più sereno, risparmia anche sui tassi e non mi sembra un dato di poco conto".

Srl artigiane, soddisfazione delle associazioni di categoria

È passata quasi inosservata al grande pubblico (ma non al settore dell'artigianato) l'apertura del mondo delle società di capitali alle imprese artigiane, reso possibile dal collegato alla Finanziaria del 2000. L'avvento delle nuove società a responsabilità limitata artigiane comporterà invece, per milioni di piccole imprese, una vera e propria rivoluzione e permetterà al settore un sicuro balzo in avanti. Il nuovo assetto societario prevede l'ingresso di nuovi soci, fino ad un massimo del 49% del capitale. In tal modo sarà offerta alle aziende artigiane la possibilità di raccogliere capitali senza dover ricorrere necessariamente al mercato creditizio. Il provvedimento è stato accolto con grande favore dal comparto, che chiedeva a gran voce e da tempo strumenti più flessibili, per supportare l'innovazione tecnologica e gli investimenti indispensabili per permettere alle imprese artigiane

di affrontare la sfida imposta dai mercati, partendo da una posizione di maggiore solidità. Molto positive le reazioni da parte del presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Carlo Faleschini e del presidente della Cna Denis Puntin che parlano di un provvedimento che finalmente "riconosce il ruolo di primo piano della piccola impresa nell'economia nazionale. Da

tempo - hanno detto - l'impresa minore sentiva l'esigenza di uno strumento societario più moderno e adeguato agli attuali scenari dell'economia". Si può infatti prevedere che molte imprese di capitali, al fine di usufruire delle agevolazioni previste per il settore, ora si trasformeranno in società a responsabilità limitata artigiane. Potranno in tal modo accedere al cre-

dito di Artigianacassa, alle altre leggi agevolate e alla diffusa rete dei Confidi e delle Cooperative di garanzia, senza contare il minor costo del lavoro e la possibilità di usufruire dei benefici di natura contrattuale e dei minori oneri contributivi.

La legge per la Srl artigiana rappresenta senza ombra di dubbio uno dei più grandi risultati ottenuti in questi ultimi anni dall'artigianato.

Passato a stretta maggioranza, il collegato alla Finanziaria del 2000 rappresenta una sorta di legge omnibus che, raccogliendo le pressanti richieste della piccola impresa, permetterà anche un più semplice accesso a una quota dei fondi della legge 488/92, ceduti in gestione ad Artigianacassa. Sul versante amministrativo: sono questi gli altri punti "caldi" del programma che sono stati illustrati e approfonditi nei dettagli durante l'assemblea dell'ente, celebrata alla fine dello scorso febbraio.

Un software per gestire le richieste di garanzia

Un nuovo strumento a disposizione dei nostri associati: La gestione automatizza delle richieste di garanzia.

I nostri uffici hanno messo a punto un software che permette ai soci, alle associazioni di categoria e alle banche di usufruire di un mezzo che abbrevia notevolmente i tempi di compilazione e di gestione delle richieste stesse.

Attraverso una guida in linea l'utente sarà guidato

passo passo nella compilazione. All'interno del Cd, a corredo del programma, vi sono poi una serie di utilità quali per esempio il calcolo del piano di ammortamento di un mutuo, una guida attraverso le leggi agevolate regionali e finanziamenti convenzionati.

Il tutto gestito da una grafica accattivante e che ha come comune denominatore l'estrema semplicità di utilizzo.

Intervento speciale per autotrasportatori

Il Congafi Artigianato interviene anche in favore degli autotrasportatori. Il Consorzio, infatti, ha attivato recentemente una prima convenzione con la Banca Popolare di Vicenza (già Banca Popolare Udinese) per assicurare un'interessante fonte di finanziamento alle imprese di autotrasporto per l'acquisto degli autoveicoli. In tal modo sarà possibile far fronte alle necessità delle aziende dopo che le recenti normative comunitarie hanno confermato il divieto per gli Stati membri e i loro enti locali - nel nostro caso le Regioni - di concedere aiuti alle imprese che operano nel settore degli autotrasporti.

Questo divieto sta creando notevoli disagi agli autotrasportatori, ai quali sono ormai precluse le tradizionali fonti di credito agevolato. L'intervento del Congafi, di fatto, riempie un vuoto normativo che creava grossi ostacoli a un settore qual è quello dell'autotrasporto, che deve già affrontare il grosso problema della spietata concorrenza estera.

Destinatari: imprese di autotrasporti socie del Congafi Artigianato Udine

Importo finanziamento minimo: 30 milioni (di norma)

Importo finanziamento massimo: 150 milioni (di norma)

Durata massima: 60 mesi

Tasso: Euribor 3 mesi + 0,60 (intorno al 5,50%)

Istruttoria: consueto iter

N.B. L'intervento di acquisto degli autoveicoli è stato successivamente esteso a tutte le imprese artigiane.

Per maggiori informazioni visitate il nostro sito Internet www.congafi.it o contattateci direttamente. Orario: lunedì - venerdì dalle 8 alle 18 - Tel. 0432/511820 - Fax 0432/511139 - E-mail: info@congafi.it

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 le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

AGROALIMENTARE

AGROALIMENTARE BIOLOGICO PER LA FRANCIA

Si ricercano prodotti agro-alimentari biologici e/o tradizionali per l'import in Francia.
(Rif.2001.04.01)

VINO SLOVENO OFFRESI

Si offre vino sloveno per l'export in Italia (bianco misto: chardonnay, sauvignon, tocai; rosso misto: merlot, cabernet eccetera).
(Rif.2001.04.02)

PARTNER TECNOLOGICO E/O FINANZIARIO PER L'ARGENTINA

Azienda argentina ricerca partner tecnologico nell'area della bioingegneria e un partner finanziario interessato a investire per commercio Argentina e Mercosur.
(Rif.2001.04.03)

PRODOTTI TIPICI ITALIANI PER IL BELGIO

Si ricercano esportatori italiani di prodotti alimentari tipici.
(Rif.2001.04.04)

EDILIZIA

DAL BELGIO RICERCA MATERIALE EDILE

Richiesta fornitura ciottoli e ghiaia per l'edilizia.
(Rif.2001.04.05)

CONDOTTI D'AERAZIONE PER IL BELGIO

In Belgio si ricercano produttori di condotti d'aerazione.
(Rif.2001.04.06)

LEGNO/ARREDAMENTO

PORTE IN LEGNO DALLA REPUBBLICA CECA

Azienda ceca propone propria produzione porte di alta qualità in legno di rovere e abete.
(Rif.2001.04.07)

REPUBBLICA CECA: AGENTI PER DISTRIBUZIONE PRODOTTI

Azienda di scale in legno e loro parti, scatole eccetera. ricerca agenti o interessati per distribuzione propria produzione.
(Rif.2001.04.08)

CASSE IN LEGNO E PALLETS DALLA REPUBBLICA CECA

Si ricerca partner per coope-

razione commerciale.
(Rif.2001.04.09)

LAVORI AUSTRIACI DI FALEGNAMERIA

Offronsi a importatori o committenti lavori di falegnameria: finestre e porte in legno, mobili anche su disegno.
(Rif.2001.04.10)

SEDIE E TAVOLI PER IL BELGIO

Si ricercano produttori e distributori di sedie e tavoli in legno.
(Rif. 2001.04.11)

RICERCA SVIZZERA DI SEDIE E TAVOLI

Azienda svizzera interessata all'acquisto di sedie e tavoli costruiti con botti di legno.
(Rif. 2001.04.12)

CIPRO CERCA PAVIMENTI IN LEGNO

Azienda cipriota ricerca parquet per sale sportive.
(Rif.2001.04.13)

MATERIALI CHIMICI

OLI ESSENZIALI ROMENI

Azienda romena offre propria produzione oli essenziali (Rose Oil Otto - Rosa damascena) (Rif.2001.04.14)

COSMETICI PER IL BELGIO

In Belgio si ricercano produttori di cosmetici.
(Rif.2001.04.15)

MATERIE PLASTICHE

JOINT-VENTURE ARGENTINA

Azienda argentina settore imballi plastici ricerca partner italiano per società mista.
(Rif.2001.04.16)

MECCANICA

ROTTAMI AUSTRIACI

Si offrono rottami ferrosi (soprattutto ferro e acciaio) per l'importazione.
(Rif.2001.04.17)

RICERCA AUSTRIACA DI RAPPRESENTANTI

In Austria si cercano rappresentanti per impianti di riciclaggio di cemento, recupero di cemento residuo.
(Rif.2001.04.18)

RAPPRESENTANZA PER L'AUSTRIA DI MACCHINARI

Rappresentanza macchine per la lavorazione delle materie plastiche cercasi.
(Rif.2001.04.19)

EXPORT LISTELLI ALLUMINIO IN AUSTRIA

In Austria si cercano produttori di listelli d'alluminio per cornici.
(Rif. 2001.04.20)

INFISSI IN ALLUMINIO CERCANSI

A Cipro sono richiesti infissi e accessori d'alluminio e per il vetro.
(Rif.2001.04.21)

SCAFFALATURE METALLICHE PER CIPRO

Esigenza di scaffalature metalliche per ufficio da Cipro.
(Rif.2001.04.22)

SERVIZI

RICERCHE MERCATO SETTORE ALIMENTARE OFFRONSI

Società di consulenza nella Repubblica Ceca si offre per studi e analisi di mercato in Repubblica Ceca, Slovacchia e Polonia per prodotti agro-alimentari.
(Rif.2001.04.23)

CONSULENZE IN AUSTRIATI

Docente di Architettura in Austria offre propria profes-



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

sionalità per consulenze immobiliari, urbanistica e design.
(Rif.2001.04.24)

DALL'ARGENTINA SERVIZI INTEGRATI PER IL COMMERCIO ESTERO

Società argentina interessata contatti con partner italiani per società miste industriali settore agroalimentare, legno/arredo, allevamenti zootecnici. Servizi di marketing per mercato argentino e Mercosur, sviluppo prodotti, consulenze commercio estero.
(Rif.2001.04.25)

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

FLASH NORMATIVE

Una panoramica delle notizie legislative secondo noi più rilevanti pubblicate sulle Gazzette Ufficiali UE serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni ed informazioni) nei mesi di febbraio e marzo 2001.

- Decisione della Commissione del 12 febbraio 2001 che modifica la decisione 98/488/CE che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica agli ammendamenti.
(Guce L 57 del 27 febbraio 2001)
- Regolamento CE n.418/2001 della Commissione del 1 marzo 2001 concernente l'autorizzazione di nuovi additivi e i nuovi impieghi di additivi nell'alimentazione degli animali.
(Guce L 62 del 02 marzo 2001)
- Regolamento CE n.458/2001 del Consiglio del 6 marzo 2001 che modifica il regolamento CE n.1334/2000 in relazione all'elenco di beni e tecnologie a duplice uso redatto ai fini dell'esportazione.
(Guce L 65 del 07 marzo 2001)
- Decisione della Commissione del 5 marzo 2001 che proroga per la quinta volta la validità della decisione 1999/815/CE riguardante provvedimenti che vietano l'immissione sul mercato di giocattoli e articoli di puericultura destinati a essere messi in bocca da bambini d'età inferiore a tre anni e fabbricati in Pvc morbido contenente taluni ftalati.
(Guce L 69 del 10 marzo 2001)

- Invito congiunto a presentare proposte in materia di trasporti urbani non inquinanti (Civitas) - Informazioni ai proponenti.
(Guce C 58 del 23 febbraio 2001)
- Altener - Invito a presentare proposte volte a incrementare l'uso delle fonti energetiche rinnovabili nella Comunità europea (2001)
(Guce C 63 del 28 febbraio 2001)
- Save - Invito a presentare proposte per la promozione dell'efficienza energetica nella Comunità europea (2001)
(Guce C 63 del 8 febbraio 2001)
- Media - Formazione (2001-2005)
Attuazione di un programma di formazione per operatori dell'industria europea di programmi audiovisivi. Invito a presentare proposte 12-2001
(Guce C 63 del 28 febbraio 2001)
- Invito a presentare proposte. Programma Asia It & C pubblicato dalla Commissione europea
(Guce C 72 del 06 marzo 2001)
- Programma d'azione comunitaria Gioventù. Invito a presentare progetti su grande scala in materia di cooperazione, formazione e informazione.
Azione 5 - Misure di accompagnamento (Dg Eac 03/01)
(Guce C 72 del 06 marzo 2001)
- Risoluzione del Consiglio del 12 febbraio 2001 sugli aiuti nazionali ai settori del cinema e degli audiovisivi.
(Guce C 73 del 06 marzo 2001)
- Bando di gara VP/2001/002

I finanziamenti assegnati nel quadro del presente bando di gara hanno lo scopo di sostenere l'attività di analisi promossa dalla Commissione nel settore sociale.
(Guce C 78 del 10 marzo 2001)
- Programma Daphne 2000-2003
Misure preventive dirette a combattere la violenza contro i bambini, gli adolescenti e le donne. Invito a presentare proposte 2001
(Guce C 83 del 14 marzo 2001)
- Invito a presentare proposte di azioni indirette nell'ambito del programma inteso a incentivare lo sviluppo e l'utilizzo dei contenuti digitali europei nelle reti globali e a promuovere la diversità linguistica nella società dell'informazione (2001-2005)
Programma e Content
(Guce C 85 del 15 marzo 2001)
- Invito a presentare proposte Adozione di un programma di azione comunitaria sulle malattie connesse con l'inquinamento nel contesto del quadro d'azione nel settore della sanità pubblica (1999-2001)
(Guce C 87 del 17 marzo 2001)
- Invito a presentare proposte Dg Eac n. 80
Sostegno ai progetti europei di dibattito realizzati da organizzazioni non governative per il 2001
(Guce C 89 del 20 marzo 2001)
- Invito a presentare proposte Dg Eac n. 81
Sostegno ai progetti di dibattito e di riflessione organizzati da associazioni e federazioni di interesse europeo - 2001

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.

ITALIA

CINISELLO BALSAMO ARREDI E ATTREZZATURE VARIE

Appalto di fornitura e installazione di arredi e attrezzature occorrenti per la realizzazione di una residenza socio-assistenziale (Rsa).

Termine per il ricevimento delle offerte: 17.05.2001 (12.00)
Lingua o lingue: italiano.

MOTTA DI LIVENZA SERVIZI DI MENSA

Appalto di servizi di ristorazione.
Termine per il ricevimento delle offerte: 21.05.2001 (12.00).
Lingua o lingue: italiano.

MILANO

SERVIZI DI MANUTENZIONE DI IMPIANTI ELETTRICI E MECCANICI NEGLI EDIFICI

Appalto di servizi degli impianti di climatizzazione e idro-sanitari dell'aerostazione passeggeri, aeroporto di Milano Malpensa Terminal 1 (Terminal, Satelliti, Galleria tecnica).
Termine per il ricevimento delle offerte: 25.05.2001 (16.00)
Lingua o lingue: italiano.

POLONIA

VARSAVIA PHARE - IMPIANTO PER IL TRATTAMENTO DELLE ACQUE REFLUE SI BYTOM

L'appalto riguarda l'ammmodernamento e lo sviluppo dell'impianto esistente per il trattamento delle acque reflue e comprenderà 4 lavori. L'appalto non è suddiviso in lotti.

Termine per il ricevimento delle offerte: 18.05.2001 (15.30, ora locale).

FRANCIA

SAINT HERBLAIN GESTIONE DI IMPIANTI DI RISCALDAMENTO

Appalto di servizi per la gestione di impianti di riscaldamento. Servizi di manutenzione di impianti elettrici e meccanici negli edifici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 18.05.2001.
Lingua o lingue: francese.

GERMANIA

LUBECCA OPERE METALLICHE E LAVORI DI FALEGNAMERIA

Appalto di lavori di installazione di strutture metalliche. Carpenteria e falegnameria.
Termine per il ricevimento delle offerte: 21.05.2001 (12.00).
Lingua o lingue: tedesco.

GOTHA OPERE METALLICHE E LAVORI DI PONTEGGIO

Appalto di lavori di costruzione di edifici scolastici. Lavori di ponteggio. Lavori di costruzione di strutture metalliche.
Termine per il ricevimento delle offerte: 22.05.2001 (10.00)
Lingua o lingue: tedesco.

NORVEGIA

NANNESSTAD LAVORI DI COSTRUZIONE DI UN OSPEDALE

Appalto di lavori di costruzione di edifici per servizi sociali e sanitari, crematori e gabinetti pubblici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 21.05.2001 (15.00).
Lingua e lingue: norvegese.

BELGIO

LOVANO COSTRUZIONE DI NUOVI EDIFICI PER LA POLIZIA FEDERALE E LOCALE

Appalto di lavori generali di costruzione di edifici. Commissariato di polizia. Servizi ausiliari di intermediazione finanziaria. Termine per il ricevimento delle offerte: 22.05.2001 (11.00)
Lingua o lingue: neerlandese.

Attualità

Con le "Visite Esclusive", sono arrivati oltre 11 mila turisti da tutto il mondo

Consorzio dei castelli, matrimonio azzecato tra cultura ed economia

di Simonetta Di Zanutto



Facciata Castello di Strassoldo di Sopra (Ud), la torre ottoniana

Un patrimonio artistico e architettonico di notevole interesse, l'iniziativa dei proprietari privati, la collaborazione degli enti pubblici, l'intervento di commercianti, artigiani, albergatori e ristoratori della zona et voilà: il gioco è fatto. Sommando questi "ingredienti" a un patrimonio storico, culturale, artistico e architettonico che in regione vanta circa 300 tra

dimore, rocche e castelli, nascono iniziative come le "Visite Esclusive" organizzate dall'ufficio di valorizzazione turistica del Consorzio per la salvaguardia dei castelli storici del Friuli-Venezia Giulia.

Con ben 11 mila 552 visitatori nel 2000, numerosi dei quali provenienti non soltanto da ogni regione d'Italia e dalla vicina Austria, ma anche dall'Olanda, dalla Svizzera e dagli

Stati Uniti, l'iniziativa del Consorzio, grazie all'impegno di Lella Williams di Strassoldo, dal 1991 responsabile dell'ufficio di valorizzazione, ha decollato alla grande e in 10 anni ha registrato un aumento di visitatori pari al 20%, realizzando nel 2000 un fatturato di 388 milioni 757 mila, suddiviso tra visite normali ed escursioni, in occasione di manifestazioni organizzate

nei castelli. Ma numerosi sono anche i visitatori che accedono ai castelli pubblici. "Lo scopo del Consorzio - sottolinea Lella di Strassoldo - è valorizzare tutto il patrimonio dei castelli del Friuli-Venezia Giulia, anche se l'organizzazione delle visite si è concentrata sui castelli privati, visitabili soltanto grazie all'iniziativa dei proprietari che hanno capito l'importanza di aprire al pubblico le proprie dimore". Le iniziative del Consorzio hanno ricevuto il plauso anche delle diverse realtà presenti sul territorio: ristoranti, alberghi, negozi hanno ottenuto un notevole beneficio dal flusso di turisti che provengono da diversi paesi e a cui vengono proposti "pacchetti" turistici che alle bellezze artistiche della regione uniscono proposte eno-gastronomiche, ambientali e commerciali.

Cultura ed economia, insomma, vanno a braccetto: basta azzeccare le proposte. L'iniziativa "Visite Esclusive" prevede l'apertura di palazzi e castelli privati, tuttora abitati da antiche famiglie nobili e

normalmente non accessibili al pubblico. I programmi coinvolgono gruppi di almeno 20 persone, che, accolti direttamente dai proprietari, hanno l'occasione di visitare dimore storiche e parchi immersi nel verde. Le visite, che possono durare anche più giorni, sono organizzate "su misura", a seconda delle esigenze dei visitatori. È possibile abbinare alla visita delle residenze private la scoperta delle attrattive storiche, naturalistiche ed eno-gastronomiche della regione, andare alla scoperta di siti storici, botteghe artigiane, cantine, attività produttive tipiche locali.

Sono state studiate anche decine di itinerari dedicati al turismo scolastico. Il Consorzio, infatti, funge da intermediario tra scuole e proprietari, fornendo consulenza, materiale e itinerari agli istituti interessati alle visite e mettendo poi le scuole direttamente in contatto con le guide turistiche autorizzate che concretizzano i tours. Agli itinerari tematici e ai programmi "su misura", il Consorzio unisce



Lella Williams di Strassoldo

l'organizzazione di convegni, giornate nazionali e gemellaggi, oltre che conferenze, corsi, manifestazioni e attività di ricezione, ospitalità e accompagnamento dei gruppi. In particolare, sono state tenute tre conferenze in Austria sui castelli del Friuli-Venezia Giulia e un rappresentante del consorzio ha partecipato al Bit di Milano, alle Fiere del turismo di Graz e di Berlino.

La prima citazione nell'anno 565

I castelli di Strassoldo Tra memoria e futuro

La leggenda narra che attorno a un originario "castello dalle due torri", citato già nel 565 e costruito con i ruderi di Aquileia distrutta da Attila, si svilupparono due corpi fortificati adiacenti: il Castello di Sopra e quello di Sotto che furono man mano ampliati e fortificati, fino a diventare uno dei più importanti centri di potere del Friuli. Incendiati nel 1381, vennero restaurati e addirittura rafforzati nel XV secolo per difendersi dai turchi. Nel '500, con la decadenza del feudalesimo, venne meno anche la funzione militare dei castelli, i quali rimasero un'importante sede giurisdizionale e residenziale delle famiglie nobiliari.

Nel 1593 la delegazione veneziana firmò il trattato per la costruzione della Fortezza di Palmanova nel castello di Sopra che fu anche

la residenza di Michele Strassoldo, viceré del Lombardo Veneto e della Stiria, la cui sorella, Francesca Romana Strassoldo, sposò il maresciallo Radetzky nella chiesa del castello. Cesata ogni funzione militare e politica, i castelli furono trasformati in

"Una Strassoldo sposò nel castello il maresciallo Radetzky"

dimore di campagna, aspetto che conservano anche attualmente. Al castello di Sopra si accede, come un tempo, attraverso l'antica Porta Cistigna e, percorrendo il borgo vecchio, si arriva al palazzo principale, addossato a un'antica torre otto-

niana e circondato da edifici un tempo a uso agricolo e amministrativo.

Niente affatto "cattedrali nel deserto", entrambi i castelli aprono al pubblico gli interni e il parco, oltre che per le visite esclusive, anche per mostre tematiche che si svolgono due volte l'anno. Nel mese di aprile si svolge la manifestazione "In Primavera: Fiori, Acque, Castelli" mentre in ottobre "In Autunno: Frutti, Acque e Castelli". Il tema dell'acqua riprende la particolarità che caratterizza i castelli di Strassoldo sorti nella zona delle risorgive della Bassa friulana quasi mille anni fa. Gli interni sono tuttora arredati con mobili antichi, ritratti di antenati e memorie familiari che permettono ai visitatori di partecipare a un'atmosfera magica dove la storia non si è mai interrotta.

Tanti sono in manieri nella nostra regione

Un consorzio per 300 dimore gentilizie

Il Consorzio per la salvaguardia dei castelli storici del Friuli-Venezia Giulia, di cui è presidente il professor Marzio Strassoldo, è un ente che raggruppa numerosi castelli privati e pubblici del Friuli-Venezia Giulia. Sorto nel 1968 con lo scopo di seguire la tutela del ricco patrimonio castrense della regione, dove sono stati censiti quasi 300 fra castelli, opere fortificate e ruderi, l'ente raggruppa 160 soci che svolgono le attività di valorizzazione del patrimonio culturale attraverso la promozione di corrette opere di restauro e conservazione, studi, pubblicazioni, convegni, seminari e corsi di restauro. Dal 1989 si è sviluppato anche un ufficio per la valorizzazione in chiave turistica dei castelli regionali che, grazie all'impegno di Lella Williams di Strassoldo, socia dell'ente e responsabile del settore turistico dal 1991, in pochi anni è riuscito ad aprire al pubblico un buon numero di palazzi e castelli

privati, dando vita alle "Visite Esclusive". Sono 21 le dimore e i castelli privati che aderiscono all'iniziativa: i castelli d'Arcano, di Brazzacco Superiore, di Cassacco, di Colloredo di Monte Albano, di Cordovado, di Cuccagna, di Flambruzzo, di Muggia, di Rocca Bernarda, di San Floriano del Collio, di Strassoldo di Sotto e di Sopra, di Villalta, di Zoppola, il palazzo Lantieri-Levetzov, di Pontotti-Brosadola, Villa de Asarta-Kechler, Deciani, Panigai-Ovio, Piccoli-

Martinengo, Agricola. L'ufficio di valorizzazione turistica del Consorzio per la salvaguardia dei castelli storici del Friuli-Venezia Giulia, di cui è responsabile Lella Williams di Strassoldo, si trova a Strassoldo, nel castello di Strassoldo di Sopra, via dei Castelli 25, tel. 0431-93217, fax 0431-93229, e-mail lella@ud.nettuno.it. È presente da 5 anni su internet con alcune pagine web, ma dal 1999 ha un proprio sito www.consorzioicastelli.it.



Castello di Strassoldo di Sopra (Ud), sala della stufa

Attualità

La Camera di commercio edita una pubblicazione con tutte le date

Arrivano sagre e feste I principali appuntamenti

Pubbllichiamo l'elenco delle principali sagre e feste che si svolgono nei nostri paesi. L'elenco completo degli appuntamenti si potrà avere rivolgendosi alla Camera di commercio di Udine, Ufficio documentazione & pubblicazioni, terzo piano, chiedendo il Calendario delle Sagre, Mostre e Mercati.

Periodo	Comune	Località	Titolo	Caratteristiche
20 - 29 aprile	Pradamano		Festa Annunziata	Sagra paesana con chioschi; il 25 aprile "Pradamano Pedala".
20 - 29 aprile	Gemona del Friuli	Campolessi	Festeggiamenti di San Marco	Mercatino di San Marco con stand locali e d'Oltralpe. Scooter raduno.
21 aprile 1 maggio	Lignano Sabbiadoro	Lignano Pineta - Parco Hemingway	Lignano in fiore	Esposizioni di piante e fiori, pittura, fotografia, stand enogastronomici, gare sportive.
25 - 29 aprile, 1 maggio	Pagnacco	Borgo di Fontanabona	Festa campestre di primavera	Festa di Primavera all'interno della corte del castello. Mostra di pittura.
27 aprile 1 maggio	Magnano in Riviera	Billerio	Sagre tai Roncs	Sagra paesana con musica dal vivo, chioschi enogastronomici con specialità frico, grigliata di carne e maxi-polenta cotta sul posto.
27 - 29 aprile, 4 - 6 maggio	Latisana	Gorgo	Festa dell'asparago - "Asparagorgo"	Tradizionale sagra con specialità gastronomiche a base di asparagi. Giostre, pesca di beneficenza.
27 - 30 aprile, 1 - 6 maggio	Buttrio		69 ^a Fiera Regionale dei vini	Mostra dei vini. Selezione di vini delle 8 zone DOC con l'assegnazione del "Grappolo d'oro" alle migliori cantine della regione. Degustazione di prodotti tipici, 5 ^a "Corse dai caratei".
27 aprile 6 maggio	Gemona del Friuli	Campagnola	Festa di San Giuseppe Artigiano	Tradizionale festa con lancio dei "palloncini dell'Amicizia", gara di pesca, gara ciclistica, serate di musica latino - americana.
27 - 30 aprile, 1 - 6, 11 - 13 maggio	Colloredo di Monte Albano	Mels	20 ^a Sagra dello Sport	Tradizionale sagra paesana (al coperto) con musica, chioschi enogastronomici, enoteca.
28 aprile	Mereto di Tomba		9 ^a rassegna itinerante dei cori comunali	Rassegna corale con la partecipazione del Coro parrocchiale e delle Giovani voci di Mereto di Tomba, del Coro "Cjastelin" di Tomba, della Coral Don Bosco e dei Pueri cantores "San Domenico Savio" di Plasencis.
28 - 29 aprile	Lignano Sabbiadoro		Lignano endure	Sull'arenile il motoraduno.
28 - 29 aprile, 5, 6, 12 13,19,20 maggio	Sedegliano	Rivis	Sagra delle rane	Tradizionale sagra paesana sulle rive del Tagliamento. Specialità rane arrostiti.
30 aprile 1 maggio	Bagnaria Arsa	Sevegiano	Festa di San Giuseppe	Tradizionale festa patronale con manifestazione canora, rassegna teatrale e ciclolonga ecologica.
maggio - settembre	Lignano Sabbiadoro		Dolce salato "una gita alla riscoperta dei sapori"	Risalita sul fiume Stella in motonave con visita all'Oasi avifaunistica della Laguna di Marano e degustazione di vini.
4 - 6, 12 - 13, 19 - 20 maggio	Tavagnacco	Parco comunale	65 ^a mostra-mercato degli asparagi	Tradizionale festa paesana con esposizione dei migliori asparagi prodotti in regione e spettacoli musicali.
5 maggio	Lignano Sabbiadoro		Inaugurazione stagione balneare	
5 - 7 maggio	Martignacco	Torreano - Fiera di Udine	Movimenta	4 ^a Salone dei veicoli per trasporto merci, movimentazione merci, logistica, macchine e attrezzature per l'edilizia e macchine movimento terra.
5 - 6, 11 - 13 maggio	Fagagna	Battaglia	Sagre dai cais	Sagra paesana caratterizzata dalla degustazione di chioccioline
maggio - luglio	Cividale del Friuli		Primavera con le bande	Ogni sabato pomeriggio in piazza Paolo Diacono esibizione di una banda musicale.
6 maggio	Udine	Centro Storico	Il Colore del Verde	Mostra mercato di piante rare, convegni, concorsi, e rassegne artistiche sul giardinaggio
11 maggio	Grimacco	Liessa	6 ^a "U nebu luna plava"	Serata di poesia con poeti e scrittori non famosi che presentano opere in sloveno, italiano, friulano e dialetti vari).
11 - 14 maggio	Corno di Rosazzo		Fiera dei Vini	Mostra mercato dei vini di Corno di Rosazzo e dei Colli Orientali.
11 - 13, 18 - 20, 25 - 27 maggio	Camino al Tagliamento		Festa del vino	55 ^a edizione della caratteristica sagra paesana, pesca di beneficenza e "cuccagna" sul fiume Varmo.
13 maggio	Cassacco	Montegnacco	Festa di Primavera	Festa paesana con chioschi enogastronomici e piatti tipici dei prodotti di stagione.
14 - 20 maggio	Manzano		Mostra del libro	Mostra del libro con presentazione delle più importanti novità di letture per bambini e ragazzi e percorsi di letture animate a tema (quest'anno "fiabe e leggende").
18 - 21 maggio	Arta Terme	Piano d'Arta	Festa dei funghi, dell'asparago di bosco e del radicchio di montagna	Mercatino dei prodotti tipici, rassegna gastronomica e degustazione delle specialità spontanee
19 maggio	Lignano Sabbiadoro	e Riviera	Premio letterario Ernest Hemingway	Premio per la narrativa e il giornalismo.
19 - 23 maggio	Trivignano Udinese		24 ^a sagra dei "cais"	Sagra paesana con chioschi gastronomici, degustazione di chioccioline.
24 - 27 maggio	Majano	Casasola	Festa dello sport	Sagra paesana con tornei e gare sportive, chioschi.
25 - 28 maggio	Povoletto	Savorgnano	Rassegna vini tipici	Tradizionale sagra paesana con esposizione dei vini locali.
25 - 28 maggio	Corno di Rosazzo	Visinale	Sagre dai glaudins	Caratteristica sagra paesana con specialità gastronomica "Fartae cui glaudins".
25 - 27 maggio, 1 - 3 giugno	Villa Santina	Invillino	Sagra delle rane	Tradizionale appuntamento enogastronomico con intrattenimenti musicali
25 - 27 maggio, 1 - 3 giugno	Buia	Monte di Buia	Fieste di Primevere	Manifestazione con iniziative di carattere ricreativo e culturale. Tradizionale preparazione del "Toro allo spiedo".
26 - 27 maggio	Campoformido	Basaldella	Festa di Primavera	Mostra-mercato di piante e fiori, concerti e bancarelle. Visita al parco del Cormor.
26 - 27 maggio	Pontebba	Studena Bassa	Sagra "Dai Cjalcons"	Tradizionale sagra paesana con chioschi enogastronomici, specialità "cjalcons".
27 maggio	Cividale del Friuli		Cantine Aperte	A Cividale e in altre località del Friuli Venezia Giulia, apertura delle cantine aderenti al movimento.
27 maggio	Tolmezzo		Festa di Primavera	Esposizione e vendita di prodotti agroalimentari e dell'artigianato.
27 maggio	Grimacco	Liessa	Marcia amator. "4 ^a giro delle 8 frazioni"	Manifestazione omologata dalla Fiasp con la partecipazione di circa 500 podisti.
27 maggio	Moggio Udinese	Monticello	Sagra paesana	Tradizionale sagra paesana di carattere agreste con scampagnata e rinfresco.
27 maggio	Zuglio	San Pietro di Carnia	Bacio delle croci	Antico rito del bacio delle croci sul Colle di San Pietro e mercatini per le vie di Zuglio con visita al museo.
29 maggio	Paluzza		Tradizionale mercato	Per la vie principali tradizionale mercato dell'ultimo martedì di maggio.

Attualità

Full immersion di giornalisti e ristoratori Usa

Dagli Stati Uniti in Friuli a scuola di buona cucina

È un "piccolo grande amore" quello degli Stati Uniti per il Friuli, una "passione" scoppiata lo scorso anno, durante una delle tante partecipazioni a eventi organizzati negli Usa e dedicati all'enogastronomia friulana che si sono rivelati un'ottima occasione per far conoscere agli americani il libro edito dalla Camera di commercio "Un amore chiamato Friuli". Coltivata con

apparente nonchalance, ma con estrema tenacia in realtà, la simpatia nei confronti del Friuli si è trasformata in curiosità. Curiosità di conoscere una terra alla quale molti americani sono legati da antiche, ma ancor solide radici. Non è raro il caso, infatti, soprattutto nel campo della ristorazione, che famosi chef o importanti ristoratori abbiano antenati friulani.

E così, oltre al gruppo di

giornalisti guidati da Fred Plotkin, che nei giorni scorsi ha percorso il Friuli in lungo e in largo per scoprire e imparare i segreti della buona cucina, è arrivata anche una delegazione di ristoratori, tutti associati al Gri (Gruppo ristoratori italiani), un sodalizio che oltre a riunire i più prestigiosi locali statunitensi, dove sono mantenute le tradizioni della cucina italiana, si dedica pure alla valorizzazione e alla diffusione dei cibi e dei vini del Belpaese.

Il drappello, del quale fanno parte anche alcuni rappresentanti della stampa, titolari di seguitissime rubriche su giornali e riviste quali il Los Angeles Times, il Boston Herald, il Gourmet Magazine del New York Times, è arrivato a Udine, su invito della Camera di commercio, il 29 marzo direttamente da New York e per una settimana,

grazie a una full immersion gastronomica, ha seguito un vero e proprio corso di aggiornamento sull'evoluzione della cucina friulana.

"Abbiamo fortemente voluto questo evento - spiega il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi - perché fare sperimentare sul campo ai proprietari dei ristoranti americani e agli chef cosa significa usare prodotti genuini dal sapore unico, vuol dire aprire un mercato nuovo. Saranno loro stessi, infatti, una volta rientrati in patria, a stabilire relazioni dirette con i nostri produttori per importare gli ingredienti necessari a riproporre i piatti friulani nei loro locali e per commercializzare il top della nostra produzione tipica: dal formaggio Montasio al prosciutto San Daniele, dalla trota ai prodotti a base d'oca, dalle gubane



al vino, fino alle grappe".

Non per niente, fra i numerosi appuntamenti in programma, ce n'è stato uno, il 4 aprile nella sala convegni della Cciaa udinese, dedicato specificatamente all'incontro fra i ristoratori statunitensi e i rappresentanti del settore agroalimentare friulano che hanno già esperienza come esportatori, per approfondire le problemati-

che legate alla normativa americana.

Guidato da Tony May, patron del famoso ristorante San Domenico di New York, e presidente del Gri, il gruppo di imprenditori della ristorazione americana è composto da ristoratori provenienti dal Tennessee, dal Massachusetts, dalla California e dal Missouri.



Sarà presentato a New York l'8 maggio il libro dedicato ai cibi e ai vini del Fvg di Fred Plotkin

Giornalisti Usa all'educational organizzato da Cciaa ed Ersa

Sono stati sottoposti a un "tour de force" niente male i giornalisti americani e canadesi che dal 17 al 26 marzo hanno percorso in lungo e

in largo il Friuli-Venezia Giulia per raccogliere informazioni, aneddoti, notizie e dettagliati resoconti su tutti gli aspetti dell'enogastronomia friulana.

Ogni giornata infatti è stata scandita da una serie di appuntamenti programmati da tempo, per consentire loro di assaporare i cibi tradizionali, di par-

tecipare agli incontri con i produttori, di visitare le principali cantine e di verificare come e dove sono prodotti i vini, i salumi, i formaggi o i dolci che dovranno poi essere descritti agli americani.

L'educational è stato organizzato dalla Camera di commercio di Udine in collaborazione con l'Ersa e rientra in un fitto calendario di attività studiate per promuovere il settore agroalimentare nella sua interezza. Arrivati in regione sabato 17 marzo, capitati da Fred Plotkin, il giornalista che l'8 maggio prossimo presenterà a New York il suo nuovo libro dedicato ai cibi e ai vini del Friuli-Venezia Giulia, hanno cominciato il loro tour da Pordenone, proseguendo poi per Villa Manin di Passariano e Codroipo, dove hanno visitato la piantagione di asparagi di Gigi Marsoni, in località San Martino. Negli Stati Uniti gli asparagi bianchi non sono conosciuti, quindi la curiosità per questo germoglio era fortissima. In questo caso, poi, l'esperienza è risultata particolarmente interessante perché gli ospiti hanno potuto vedere dove e come si coltivano prima di vedersi serviti a tavola.

Hanno scritto, i giornalisti americani, com'è naturale, ma soprattutto hanno

chiesto. Hanno chiesto perché un piatto viene cucinato in un certo modo, o come mai quel tal vino va conservato proprio a quella temperatura e ancora cosa comporti, dal punto di vista del gusto finale di una pietanza, usare l'olio al posto del burro. Non si sono mai stancati, nonostante le giornate siano state scandite da una serie di impegni che si sono susseguiti l'uno all'altro. Nell'arco di una settimana, infatti, il gruppo ha visitato, assaggiato, scoperto, il meglio della regione. Dopo Codroipo è stata la volta di Trieste, a cui sono seguiti Aquileia, Gradisca e Udine. Dalla capitale del Friuli, dove hanno frequentato una lezione speciale alla Scuola di cucina Arcimboldo di Gianna Modotti, i giornalisti si sono spostati quotidianamente per raggiungere Manzano, Gorizia, Cormons, San Da-

niele, Percoto, Corno di Rosazzo, Ramandolo e Cividale del Friuli.

Numerose le autorità e i personaggi del mondo della ristorazione che i giornalisti hanno incontrato, tutti letteralmente "bersagliati" da un fuoco di fila di domande, al quale peraltro si sono sottoposti di buon grado. "D'altra parte - ha commentato il presidente della Camera di commercio, Enrico Bertossi -, si è trattato di un viaggio di lavoro per loro e proprio dalla quantità e qualità delle informazioni che hanno raccolto dipenderà poi l'immagine del Friuli-Venezia Giulia che offriranno agli americani e ai canadesi".

Il percorso del gruppo, dopo la tappa di Cividale del Friuli è proseguito per Gemona, Venzone e Tarvisio, per concludersi lunedì 26 con la partenza per New York.

Un mix di cene, degustazioni e assaggi per palati raffinati

Tipicamente americani nel modo di fare, spiccio e sincero, molto "friendly", ma senza alcun cedimento alle lusinghe, i ristoratori aderenti al Gri, che hanno visitato il Friuli alla ricerca della cucina autentica e delle ricette tradizionali, si sono costruiti l'itinerario su misura. Sono stati loro infatti a indicare i locali che volevano visitare, mentre hanno lasciato fare agli organizzatori per quanto riguarda la parte

più turistica e culturale della visita. Unica "eccezione", la serata d'arrivo, giovedì 29 marzo. Quella sera gli ospiti sono stati invitati a un "Welcome Dinner" organizzato dalla Camera di commercio in collaborazione con l'Ersa, nella Casa della contadinanza in Castello. Per quanto riguarda invece i giorni successivi, le cene si sono svolte al ristorante "La Taverna" di Colloredo di Monte Albano venerdì 30 marzo; al Castello di Stras-

soldo, dove ha cucinato lo chef Vinicio Dovier, sabato 31, e all'enoteca La Sere-nissima di Gradisca d'Isonzo domenica 1 aprile. Lunedì 2 tutti nel Pordenonese al ristorante "La Primula" di San Quirino, mentre per Sauris, in calendario martedì 3 aprile, è stato scelto il pranzo curato dallo chef Daniele Cortiula, sicuro erede del mitico Gianni Cosetti, appena scomparso, pranzo che si è svolto al Kursaal. L'Abbazia di Rosazzo, infine, ha ospitato, venerdì 4 aprile, la serata conclusiva, curata dal ristorante udinese Vitello d'Oro. Oltre alle cene, sono state programmate una serie di degustazioni dedicate ai prodotti a base d'oca di Jolanda De Colò, al prosciutto di San Daniele, al formaggio Montasio e ai prodotti delle Latterie Friulane, alle grappe di Gianola Nonino e a un tasting dei migliori vini prodotti in Friuli.



Attualità

Workshop con ristoratori e giornalisti americani alla Cciaa

Tony May: "Ecco come esportare negli Stati Uniti"



Mantenere le denominazioni originali dei prodotti perché caratterizzano in modo inequivocabile la loro qualità; proporsi con un'immagine unitaria sul mercato; valorizzare al massimo le caratteristiche tipiche di ogni singola produzione; puntare più sulla qualità che sul prezzo; intervenire tempestivamente per correggere le informazioni errate relative ai prodotti dell'agroalimentare. E' il decalogo snocciolato da Tony May, titolare del ristorante San Domenico, uno dei più famosi di New York, davanti alla folta platea di imprenditori dell'agroalimentare friulano riuniti ieri in Camera di Commercio per capire come

affrontare il mercato americano.

"Un mercato generoso ma anche difficile - ha sottolineato May - per conquistare il quale bisogna prima dare per poi ricevere. E' necessario, infatti, farsi conoscere e stimolare la domanda. Con questi presupposti la strada è aperta".

Il momento attuale è perfetto, secondo Tony May (che ha ricevuto dal presidente della Cciaa di Udine Enrico Bertossi un riconoscimento speciale, insieme a Roberto Donna, titolare del ristorante Galileo di Washington per l'opera di promozione svolta a favore dei prodotti friulani) perché la curiosità e l'attenzione verso tutto ciò che

proviene dall'Italia, soprattutto in campo agroalimentare è molto forte".

Oggi, il 97% degli americani conosce la cucina italiana e il 55% la sceglie spesso. Il 47% sa il significato delle parole "ciabatta" e di sotto, il 90% ha assaggiato l'olio di oliva e il 33% lo usa frequentemente. L'agroalimentare italiano insomma è già apprezzatissimo e ben conosciuto in America, un paese dove le abitudini alimentari stanno profondamente cambiando, soprattutto nella fascia a reddito medio alto della popolazione. "I giovani in particolare - ha messo in luce Tony May - sono sempre più attenti alla qualità dei prodotti. Non amano le porzioni troppo abbondanti di

cibo, preferendo invece assaggiare piatti tipici, accompagnati da vini di qualità".

Anche i produttori friulani quindi, devono approfittare del momento magico, utilizzando tutti i canali di favore di cui dispongono. "Appoggiarsi alla catena dei ristoratori di origine italiana, riuniti nel Gri (il sodalizio che riunisce 150 ristoranti, presenti in 33 stati, il cui fatturato complessivo sfiora i 250 milioni di dollari) - ha affermato Tony May - è una delle tante possibilità, perché sono proprio gli chef e i gestori dei locali più esclusivi che "dettano legge" nel settore".

E proprio sulla collaborazione con i ristoratori americani ha puntato la Camera di Commercio di Udine che ha invitato una delegazione del Gri in Friuli per far conoscere la produzione e la ristorazione locale. Il gruppo di imprenditori americani ha così partecipato a lezioni di cucina friulana e a degustazioni di prodotti tipici oltre a incontrare produttori e distributori. Il convegno organizzato ieri poi è servito per fare il punto della situazione per quanto riguarda l'esportazione. Le difficoltà per chi vuole affrontare il mercato americano, sono state illustrate da Renato Romanzin del Consorzio Latterie Friula-

ne e da Max Di Lenardo, della Di Lenardo Vineyards, i quali hanno messo in evidenza il costo rappresentato dalla necessità di sottostare a tutta una serie di doppi passaggi burocratici, prima in Italia e poi in America, legati all'analisi dei prodotti, all'etichettatura e alla distribuzione. "Quello che incide maggiormente - ha fatto notare Di Lenardo - non è, come si potrebbe pensare, il trasporto, ma la burocrazia, per cui il prezzo di un prodotto, competitivo in partenza, non lo è più all'arrivo".

Nonostante ciò, il mercato americano è senza dubbio estremamente interessante "per chi, come i friulani, mette al primo posto la qualità - ha affermato il presidente della Camera di Commercio Enrico Bertossi - ma i ristoratori aderenti al Gri, per quanto disponibili e ottimi ambascia-

tori dei nostri prodotti, possono fare ben poco se non impariamo a "venderci" bene. La cucina italiana in America ormai si è affermata come cucina di qualità. Adesso tocca ai prodotti, che sono gli ingredienti indispensabili per mantenere elevato il livello della ristorazione. La Camera di Commercio, da questo punto di vista, rappresenta il trait d'union ideale, fra mercato e produttori e le iniziative che ha messo in cantiere sul versante della promozione stanno dando ottimi frutti".

"Il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, i vini e le grappe, sono i prodotti che hanno aperto la strada - ha concluso il presidente Bertossi - ai quali speriamo possano aggiungersi, in futuro, anche i salumi di Sauris, la trota di San Daniele, i prodotti a base d'oca e la gubana delle Valli del Natisone".



Ecco il Trofeo Cantine aperte: in Fvg il vino si coniuga con il golf

In Friuli-Venezia Giulia, Cantine aperte - la fortunata manifestazione organizzata dal Movimento turismo del vino, che si svolgerà domenica 27 maggio - ha già avuto un'anteprima. La delegazione regionale del Movimento turismo del vino, da sempre particolarmente attenta a organizzare iniziative volte alla valorizzazione del suo territorio, ha infatti deciso di unire il mondo del vino con quello del golf e ha ideato il Trofeo Cantine aperte. Si articolerà in 7 prove di selezione, che si terranno nei circoli golfistici della regione. La finale si disputerà al Golf club Udine il 26 maggio, alla presenza di ospiti, giornalisti, sportivi italiani e stranieri, che avranno l'opportunità, all'indomani, di essere presenti alla festosa

giornata di Cantine aperte. Le gare seguiranno la formula 18 buche stableford hcp, 3 categorie limitate.

Le cantine associate al Movimento metteranno a disposizione i propri vini che saranno degustati, durante le varie gare, con i prodotti tipici del Friuli-Venezia Giulia, dal dolce prosciutto crudo di San Daniele al saporito formaggio Montasio. In premio ai vincitori: una selezione dei migliori vini delle cantine aderenti al Movimento e preziosi decanter della Spiegelau. Inoltre, in occasione di ogni gara, saranno organizzate visite nelle cantine della zona dei vari campi da golf. Le fasi eliminatorie del Trofeo Cantine aperte hanno preso il via domenica il 18 marzo al Golf club Lignano: fra i partecipanti,

oltre ai golfisti friulani, numerosi giocatori provenienti da altre regioni italiane e dall'Austria. A premiare i vincitori sono state la presidente della delegazione friulana del Movimento turismo del vino Elda Felluga e Ornella Venica, neoeletta presidente nazionale del Movimento. La seconda gara si è svolta al Golf club Udine. Le altre cinque gare si disputeranno il 25 aprile al Golf club San Floriano, il 1 maggio al Golf club Castel d'Aviano, il 6 maggio al Golf club Grado e il 20 maggio al Golf club Tarvisio.

"L'obiettivo di questa iniziativa è di creare sinergie e collaborazioni tra varie realtà del territorio, per offrire agli enoturisti italiani e stranieri proposte sem-

pre più interessanti e accattivanti - spiega la presidente del Movimento turismo del vino Elda Felluga -. Riteniamo infatti che il mondo del vino della nostra regione, qualificato e conosciuto sia in Italia sia all'estero, possa dare il suo apporto di idee e di qualità alla valorizzazione turistica della nostra terra. Le 90 aziende che aderiscono alla nostra associazione stanno lavorando con questa filosofia, per

creare un rapporto sempre più stretto fra vino e territorio." Per conoscere in dettaglio il programma di Cantine aperte e del Trofeo Cantine aperte, ci si può rivol-

gere al Movimento turismo del vino del Friuli-Venezia Giulia (telefono e fax 0432 534040), oppure consultare www.mtvfriulivg.com; e-mail: info@mtvfriulivg.com.



Donne imprenditrici

È amministratore delegato della Midolini Spa con 110 dipendenti

Le gru più grandi del Triveneto "guidate" da Mirva Midolini

di Raffaella Mestroni



spettata, una domanda più personale o un termine buffo e inusuale le danno il la per abbandonare l'aplomb che la contraddistingue.

Sostiene di non essere molto amata dalle donne, forse perché non fa distinzioni di "genere", ma basa le sue scelte sul principio che l'intelligenza è ciò che conta. "Con l'intelligenza, la volontà e la determinazione - afferma - si può arrivare dovunque. E' ovvio, dipende poi dalle singole situazioni raggiungere un determinato obiettivo con maggiore o minore fatica, ma questo vale per tutti, uomini o donne che siano".

Non le piace molto essere considerata un'imprenditrice donna, "sono un'imprenditrice e basta", ricorda a ogni piè sospinto, ma ammette che quando ha cominciato lei, parecchi anni fa, le condizioni erano meno facili rispetto a ora. "Più che altro erano diversi i modelli familiari - fa notare -, per cui lo studio, per esempio, alle donne era spesso precluso. Ho davvero pochi rimpianti per quanto riguarda il mio passato, so di essere una donna fortunata, ma se c'è una cosa che ancora non riesco ad accettare è il non aver potuto fare l'università. Avrei scelto economia e commercio, perché comunque sapevo di avere un'azienda che mi aspettava; quello che io volevo, però, era solo approfondire di più tante conoscenze. Quando penso a cosa farò quando smetterò di lavorare - la parola pensione non la usa mai - mi dico: per prima cosa mi iscriverò certamente all'università e poi viaggerò, viaggerò moltissimo".

Ha frequentato l'Istituto tecnico commerciale Zanon, Mirva Midolini, ed è entrata in azienda praticamente il giorno dopo aver terminato gli studi, "perché l'azienda ha bisogno di te, mi disse mio padre, e con questa richiesta-lusinga tagliò le gambe a qualsiasi mia velleità alternativa". Alla preparazione di base di cui disponeva, Mirva Midolini, che oggi è amministratore delegato del gruppo, ha aggiunto sempre la formazione. Una formazione continua che le ha permesso di seguire, in perfetta autonomia, tutte le fasi di crescita e di sviluppo dell'azienda.

La Midolini Flli Spa fa parte di un vero e proprio gruppo industriale, la cui attività predominante è rimasta quella legata all'utilizzo delle macchine per sollevamento terra (dispo-

ne delle gru più grandi del Triveneto), a cui si sono via via aggiunte un'impresa edile specializzata nel restauro dei monumenti e dei manufatti artistici e una fornace.

"Non mi sono mai sentita né diversa né inferiore - riflette Mirva Midolini - riprendendo le sue considerazioni sull'universo femminile - e per la verità devo dire che non mi è nemmeno mai capitato di avvertire, da parte degli altri, un

"La donna è autonoma nei geni l'uomo no"

atteggiamento di un certo tipo nei miei confronti dettato solo dal fatto che fossi una donna. Sono fermamente convinta, e lo ripeto: ciò che conta è l'intelligenza, il buon senso, la professionalità. Oggi le ragazze dal punto di vista della preparazione hanno molte più possibilità rispetto al passato e sono 'toste'. A volte anche troppo. Sanno dove vogliono arrivare, sanno di averne la possibilità e pretendono. Ma in fondo è giusto così, sta nell'evoluzione naturale delle cose, io credo".

Ripensa a sua madre, Mirva Midolini, la signora Fidelma: "Una donna dolcissima che ha sacrificato tutto al marito e ai figli. Oltre alla sua famiglia - spiega - ha accudito anche quella del fratello di mio padre, rimasto vedovo in

giovane età e con i figli piccoli. Lei ha pensato a tutto, condividendo responsabilità familiari e lavorative, senza mai tirarsi indietro". "A me non ha mai detto nulla, non ha volutamente interferito sulle mie decisioni. Raramente si è lasciata sfuggire qualche frase con la quale mi raccomandava di non farmi mai mettere i piedi sulla testa, di farmi rispettare comunque. Ma tutto è finito lì. Anche adesso, pur essendo orgogliosa credo, per il ruolo che ricopro in azienda, non lo dà troppo a vedere. Rientra nella filosofia della vita, le cose vanno come devono andare, secondo lei".

C'è un aneddoto simpatico che Mirva Midolini racconta volentieri sulla mamma Fidelma, perché rende perfettamente l'idea di come le donne di un tempo rispettassero sino in fondo i ruoli. "Mia madre, come quasi tutte le donne di una certa età, non ha la patente e quindi sono io che la accompagno, volentieri. Quando ero giovane, però, ricordo che in attesa di potermi iscrivere alla scuola guida chiesi il motorino. Mi fu negato, con la spiegazione che il motorino non mi sarebbe servito a nulla. Protestai, perché non capivo la differenza fra guidare un'auto e guidare un motorino, ma non ci fu verso, lei fu irremovibile. Evidentemente secondo la mamma il motorino era un mezzo rigorosamente maschile. Sono certa che, se avessi insistito con mio padre, alla fine l'avrei spuntata, perché nonostante tutto era

più disponibile a soddisfare un 'capriccio' femminile. Tutto questo per dire che sì, in effetti, venti o più anni fa, la discriminante maschio-femmina contava molto. Non certo ora". Trattative con le banche, riorganizzazioni aziendali, rapporti con il personale sono i settori di cui si occupa questa giovane manager che, fra i molteplici traguardi raggiunti in oltre 25 anni di lavoro, ci tiene particolarmente a segnalare l'in-

"Il gruppo è attivo anche nel restauro di manufatti"

gresso della Midolini a Porto Nogaro.

"Mio fratello Sandro e io abbiamo dato l'anima per riuscirci - ammette - e quando finalmente l'agognata autorizzazione è arrivata non ci pareva vero. E' stato un passaggio estremamente positivo per l'azienda, così come è positivo il momento attuale. Molto delicato, per certi versi, visto che stiamo facendo investimenti notevoli, ma determinanti per lo sviluppo futuro". Com'è facile intuire, si tratta di operazioni che hanno coinvolto in maniera massiccia proprio il settore seguito da Mirva Midolini, che confessa la propria soddisfazione per un periodo tremendamente faticoso finalmente giunto al termine, durante il quale non ha certo contato le ore di la-

voro. "Se non in casi eccezionali - ammette -, cerco sempre di tenermi libero il week-end, perché la famiglia ha i suoi diritti e li ho anch'io, per la verità, quindi il sabato e la domenica li dedico alla casa e al relax".

Ama moltissimo il cinema la signora Midolini e da quando il figlio Giacomo ha iniziato a giocare a calcio il sabato pomeriggio, spesso si concede alcune ore davanti al grande schermo. "La musica mi affascina e appena posso ci vado volentieri ai concerti - aggiunge -, mentre non posso dire altrettanto della prosa. E' anche una questione di tempi oltre che di feeling, perché gli spettacoli teatrali durano più a lungo e richiedono maggiore concentrazione. Al termine di una giornata che in media è di 10 ore, non sempre lo spirito è disponibile né si mantiene l'attenzione".

Una vita intensa insomma, dove i tempi e le priorità li stabilisce quasi sempre il lavoro. "Ma è una scelta che rifarei senza alcun dubbio - conclude -, forse anche perché l'organizzazione che a livello familiare siamo riusciti a dare all'impresa ha consentito a ognuno di noi di trovare il proprio spazio e le proprie gratificazioni. Siamo interscambiabili, perché alla base della nostra metodologia di lavoro c'è sempre stata l'assoluta conoscenza di ciò che ognuno di noi seguiva. Questa probabilmente è la carta vincente, che ci ha permesso sempre, fino a ora, di far crescere l'impresa".



Università

Tra le novità dell'ottava edizione i corsi di laurea triennali (che sono già operativi)

In migliaia dal Triveneto al salone dello studente

Si è svolta all'insegna della novità l'edizione 2001 del Salone dello studente, l'appuntamento rivolto agli studenti delle scuole superiori che, assieme a genitori e insegnanti, hanno la possibilità di conoscere l'offerta formativa dell'Università di Udine: la vetrina dei corsi di laurea, giunta all'ottava edizione e che si è svolta dal 28 al 30 marzo nel Campus dei Rizzi; quest'anno era un appuntamento particolarmente atteso, in quanto l'ateneo friulano ha attivato i nuovi corsi di studio, previsti dal decreto ministeriale, già a partire dall'anno accademico in corso, quindi gli studenti si sono trovati di fronte a una delle pochissime università italiane in cui i corsi di laurea triennale sono già consolidati. Un appuntamento che ha coinvolto migliaia di studenti, giunti da tutto il Triveneto.

Attraverso un programma ricco e articolato, il Salone da otto anni si propone di far conoscere l'offerta formativa e le relazioni internazionali dell'Ateneo, nonché il contesto dei servizi per l'orientamento al lavoro. Per i preiscritti all'Università di Udine, inoltre, ha rappresentato un primo passo verso la conoscenza delle strutture dell'Ateneo, mentre per tutti i visitatori il Salone è stato l'occasione ideale per conoscere da vicino i nuovi ordinamenti didattici, introdotti dalla riforma universitaria che l'Ateneo di Udine ha attivato sin da questo anno accademico 2000/2001. Il Salone ha proposto ai suoi ospiti non soltanto materiale illustrativo di vario genere, ma anche una serie d'incontri con docenti, studenti e operatori, che presenteranno i singoli percorsi di studio. Seminari di approfondi-

mento tematico, organizzati nell'ambito delle diverse aree scientifico-disciplinari a cui afferiscono i corsi di laurea, hanno così avvicinato concretamente tutti gli studenti ai contenuti culturali delle diverse discipline. Anche quest'anno, inoltre, il Salone ha evidenziato l'attuale dimensione internazionale del Centro rapporti internazionali i ragazzi hanno scoperto le oltre 100 università straniere, di 18 Paesi diversi, convenzionate con l'Ateneo friulano attraverso il programma Socrates.

Ma uno dei temi affrontati più spesso all'interno delle aule universitarie è stato senz'altro il raccordo tra formazione e opportunità lavorative sul territorio. Tutti gli studenti, alle prese con una scelta formativa o professionale, si sono confrontati con le associazioni



Prof. Marzio Strassoldo

studentesche e dei laureati, ricevendo ulteriori informazioni negli stand delle realtà locali e produttive, grazie all'aiuto fornito dai servizi di orientamento del Centro orientamento dell'Università di Udine, della Regione Friuli-Venezia Giulia, dell'Erdisu e del Comune di Udine. I partecipanti al Salone, inoltre, hanno avuto la possibilità di dialogare con i docenti

dell'Ateneo impegnati a promuovere, negli ambiti della ricerca e della didattica, specifici rapporti con il mondo produttivo locale, nazionale e internazionale. In tale contesto sono state analizzate le possibilità occupazionali derivanti dalle cosiddette nuove professioni emergenti in più settori produttivi. È stato anche presentato il nuovo servizio "Eurolavoro", messo a punto dal Cort in collaborazione con le società di lavoro interinale per offrire ai laureati l'opportunità di svolgere nei Paesi dell'Unione Europea un'esperienza di lavoro attinente al proprio titolo di studio. A partire dall'anno accademico in corso, l'Università di Udine ha attuato la riforma degli ordinamenti degli studi, come stabilito dalla normativa ministeriale e in particolare dal regolamento sull'autonomia didattica universitaria (De-

creto ministeriale 509/1999). Il nuovo sistema prevede una diversa articolazione dei titoli di studio: la laurea (triennale), con l'obiettivo di assicurare allo studente un'adeguata padronanza di metodi e contenuti generali, nonché l'acquisizione di specifiche conoscenze professionali, e la laurea specialistica (con ulteriori due anni), con l'obiettivo di fornire allo studente una formazione di livello avanzato per l'esercizio di attività di elevata qualità in ambiti specifici. Scegliere l'Università di Udine, dunque, significa trovarsi di fronte a uno dei pochissimi atenei italiani in cui i nuovi corsi di studio sono già consolidati. L'Università di Udine, infatti, attuando a tempo di record la riforma, ha voluto giocare d'anticipo e permettere agli studenti di accedere prima al mercato del lavoro.

Un servizio per le aziende e gli operatori del settore alimentare

"Flair Flow Europe": un collegamento tra mondo della ricerca e consumatori

Nuove prospettive per il settore alimentare: grazie a "Flair Flow Europe", il progetto europeo volto alla divulgazione dei risultati degli studi condotti nel campo degli alimenti, cadono le barriere dovute alla mancanza di comprensione tra il mondo della ricerca scientifica, le aziende alimentari, le associazioni di consumatori e gli operatori socio-sanitari. La novità del progetto, nato nel 1991 e giunto alla quarta edizione, consiste nel metodo di divulgazione delle informazioni che saranno diffuse in una forma

e in un linguaggio appropriati per essere compresi dagli operatori dei vari settori, garantendo così anche condizioni di maggiore sicurezza alimentare e consentendo ai fruitori di esprimere un giudizio sull'applicabilità e sull'utilità dei dati a disposizione. Le informazioni, relative a tecnologia alimentare, sicurezza, salute e qualità saranno disponibili in forma sintetica (da una a 4 pagine), tradotte in italiano e in un formato "pronto-per-l'uso". In Italia la Direzione del progetto ha sede presso il Dipartimento di

Scienze degli alimenti dell'Università degli studi di Udine, che ha il compito di divulgare le informazioni attraverso le riviste scientifiche o tecniche del settore agro-alimentare, il sito web del Ffe Italia e una mailing list. Il progetto, a cui aderiscono 24 Paesi europei, deriva dalla constatazione che, nonostante la ricerca scientifica e tecnologica in Europa sia all'avanguardia, esiste la difficoltà oggettiva di trasformare i risultati delle ricerche in sviluppo e innovazione. La maggior parte delle piccole e medie indu-

strie alimentari italiane ed europee, infatti, recepisce il "know how" dalle grandi industrie o da altre aziende di medie dimensioni altamente specializzate, piuttosto che dal settore scientifico. Il limitato accesso ai risultati della ricerca scientifica e tecnologica è da attribuire anche al linguaggio scientifico delle informazioni. Inoltre, le piccole e medie aziende non possiedono competenze e tempo sufficienti per selezionare, nella valanga di informazioni che giornalmente ricevono, quelle potenzialmente utili. Per questo motivo esiste un

profondo scollamento anche tra il mondo della ricerca, gli operatori socio-sanitari e i consumatori. Per richiedere le informazioni gli utenti avranno a disposizione un sistema fax-on-demand (Fod) e, in futuro, un sito Internet interattivo. La rete italiana Ffe si rivolge anche agli studenti dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie alimentari, futuri responsabili della produzione e del controllo degli alimenti, per i quali costituisce uno strumento di studio e di approfondimento. La partecipazione al progetto non com-

porta alcun onere finanziario. Per accedere alle informazioni del Flair Flow Europe, è sufficiente inviare il proprio nominativo e indirizzo e-mail alla Direzione nazionale "Flair Flow Europe", professoressa Maria Cristina Nicoli e dottoressa Monica Anese, c/o Dipartimento di Scienze degli alimenti, Università di Udine, e-mail: hyperlinkmailto:ffe@dsa.uniud.it, fax: 0432 590719; sito Internet: [hyperlinkhttp://www.uniud.it/ffe/welcomeflair.htm](http://www.uniud.it/ffe/welcomeflair.htm).

L'università coordinerà i lavori di 11 scuole

Informatica nella didattica: il Ministero sceglie il progetto friulano



Palazzo Florio

Il Ministero della Pubblica Istruzione ha deciso di finanziare il progetto di didattica dell'informatica presentato da 11 scuole elementari, medie e superiori della provincia di Udine e coordinato dall'Università degli studi di Udine. L'elaborato è risultato uno dei 27 vincitori su circa 600 progetti presentati da numerose scuole italiane per l'iniziativa "Materia-

li per l'educazione scientifica e tecnologica", promossa nell'ambito delle iniziative del programma "SeT" (Scienze e Tecnologie) del Ministero. La commissione di valutazione ha giudicato la proposta delle scuole friulane di elevata qualità e ha invitato le scuole ad avviare l'attività, che dovrà essere realizzata entro il 30 novembre 2001 e per la quale il Ministero dell'Istruzio-

ne ha stanziato un contributo di 70 milioni. Il progetto, dal titolo "Il ciclo dell'informazione: comunicare, elaborare, interpretare. Nuove e vecchie chiavi di lettura del mondo reale e virtuale", si presenta come una proposta innovativa nel campo dell'informatica nella didattica. Scopo dell'iniziativa: promuovere nei ragazzi una maggiore consapevolezza sul ruolo e sulle potenzialità dell'informatica. Le scuole della provincia di Udine coinvolte nel progetto sono il liceo scientifico "Copernico" di Udine, che rappresenta la scuola capofila, assieme ad altri 10 istituti part-

ner: Istituto comprensivo di Pagnacco, Itg "Marinoni" di Udine, Circolo didattico di Trasaghis, Sms annessa Conservatorio "Tomadini" di Udine, Istituto comprensivo "M.L. King" di Sedegliano, Liceo "Stellini" di Udine, 4° Circolo didattico di Udine, Istituto comprensivo di Fagnana, Iti "Solari" di Tolmezzo, Istituto statale superiore di Cividale. Il Dipartimento di matematica e informatica dell'Università di Udine, in collaborazione con il Centro interdepartimentale per la ricerca nella didattica dell'ateneo (Cird), assumerà il ruolo di coordinatore scientifico del progetto.

CCIAA NEWS

Modalità innovative, seminari monotematici, studio di casi aziendali di successo

Workshop sull'e-commerce organizzato dall'Azienda speciale

Un altro corso sull'e-commerce?, sì, ma tematico, pensato, strutturato e organizzato sulla base delle esigenze che gli imprenditori di ogni singolo settore hanno manifestato alla Camera di commercio di Udine, durante i numerosi incontri che si sono susseguiti da quando il commercio elettronico, da fenomeno sconosciuto e guardato con diffidenza, è diventato strumento di

lavoro sempre più utilizzato dalle aziende.

Proprio per coprire tutti i principali settori nei quali l'e-commerce si sta sviluppando maggiormente, la Cciao di Udine ha messo in cantiere tre seminari monotematici, dedicati rispettivamente ai vini, agli alimentari e ai servizi turistici, e due finalizzati alla progettazione di un sito internet dedicato all'e-commerce e alle tecniche da utiliz-

zare per farsi conoscere in Internet.

I seminari dedicati al vino, agli alimentari e ai servizi turistici, per i quali è richiesta ai partecipanti una discreta conoscenza della navigazione in Internet, oltre allo studio di casi aziendali particolarmente interessanti, prenderanno in considerazione gli aspetti che vanno dall'analisi del prodotto, del mercato e della concorrenza, fino i trend

futuri legati al contesto Internet, mentre per lo studio di un progetto Internet e per le tecniche di webmarketing saranno approfonditi tutti gli aspetti legati alla pianificazione e all'organizzazione aziendale, alla stesura del piano finanziario, al venture capitalist, al marketing one to one e alle promozioni on line.

Un ciclo di appuntamenti che ha preso il via a partire dalla metà di

marzo e proseguirà fino alla fine di maggio per consentire, a chi è interessato, di seguirne anche più di uno. Della durata di un giorno, i seminari hanno un'impostazione estremamente pratica e si avvalgono della collaborazione di docenti quali Fabrizio Moglia di Catanabuta (www.catanabuta.it) per i vini, Paolo Tombolini di Esperya (www.esperya.it) per il settore dell'alimentare,

Pierpaolo Maggi di Cislalpina (www.cislalpina.it) per i servizi turistici online, di Massimo Pulcini e Monica Rudes di Simulware (www.simulware.it) e dell'esperto in e-business plan Valerio Mondini. Per le iscrizioni e per qualsiasi informazione al riguardo, telefonare all'Azienda speciale Ricerca & Formazione della Camera di commercio 0432-273270 o 273509.

Missioni Uapi e Cciao a Zilina in Slovacchia

Zilina è una città della Slovacchia con gran voglia di sviluppo. Ci sono tradizioni artigianali e industriali interessanti nei settori del legno, della meccanica, dell'edilizia, della subfornitura, degli accessori di pelle e nel comparto immobiliare. La città è situata in una posizione strategica, essendo al vertice di due importanti corridoi (Nord-Sud ed Est-Ovest), ha manodopera qualificata in abbondanza (il tasso di disoccupazione si aggira sul 18-20%) e ha necessità di nuovi investimenti. E' quanto, in estrema sintesi, è emerso nel corso di una missione organizzata dalla Camera dell'Arti-

giano di Zilina e alla quale ha partecipato una delegazione di imprenditori dell'Uapi e di rappresentanti della Camera di commercio di Udine.

La delegazione, guidata dal vicepresidente vicario dell'Uapi Pietro Botti, era composta anche da Sergio Zanirato e Mauro Pinosa in rappresentanza della Cciao di Udine, Graziano Tilatti, vicepresidente dell'Uapi, Silvano Galetti, presidente dell'Uapi di Latisana, Flavio Cumer dell'Ufficio affari comunitari Confartigianato Udine Servizi, Rodolfo Urba, referente per i rapporti di collaborazione con la Camera di commercio di Zilina, e Martina Dlabajova, in-

terprete.

La missione ha completamente centrato l'obiettivo che s'era data e cioè la reciproca conoscenza delle realtà socio-produttive - soprattutto di medie e piccole dimensioni - friulane e della regione di Zilina. Nel corso della missione di sono svolti proficui incontri di lavoro con il presidente dell'Associazione degli imprenditori slovacchi e altri imprenditori, con il presidente, il direttore e il responsabile dei rapporti con l'estero della Camera di commercio di Zilina, con il presidente della Regione e della Provincia di Cadca, con il direttore dell'ufficio di collocamento e altre real-

tà territoriali. Sono state esaminate le possibilità di collaborazione nei settori dell'edilizia, delle coperture per edifici, del legname, degli alimentari, del tessile e della metalmeccanica. Il vicepresidente vicario dell'Uapi Pietro Botti ha, da parte sua, presentato la realtà dell'artigianato e della piccola impresa della provincia di Udine evidenziandone peculiarità e punti di forza, e si è soffermato anche sulle sue rappresentanze, quali Confartigianato. Il ruolo e le funzioni della Camera di commercio di Udine sono stati illustrati da Sergio Zanirato, il quale ha descritto il sistema camerale italiano



in generale e in particolare la composizione, le attività, i servizi offerti alle imprese dalla Cciao di Udine, il "Sistema Friuli", le possibilità offerte alle imprese di presentarsi in Internet, il sistema dei distretti. Infine, il direttore della Camera di commer-

cio di Zilina, Jan Misura, ha spiegato come il locale ente camerale sia l'espressione di nove Camere di commercio regionali. Se quella di Bratislava è la più grande, quella di Zilina è la seconda e raggruppa gli imprenditori del Nord.

Certificati e visure direttamente a casa

Normalmente per ottenere i certificati e le visure del registro delle imprese ci si rivolge agli sportelli della Camera di commercio. Tutto ciò è ancora possibile, ma, giova ricordare che per ottenere gli stessi documenti sono attivi almeno tre altri servizi alternativi. Cominciamo con il primo: il Certitel. Con Certitel è possibile richiedere i documenti telefonando al 186 (che corrisponde al servizio dettatura telegrammi). Si comunicano i dati minimi dell'impresa (codice fiscale, denominazione o ragione sociale o numero rea) e i documenti verranno recapitati a domicilio entro 48 ore al massimo versando direttamente l'importo dovuto al fattorino. Il secondo è Telemaco: un sistema informatico che consente di richiedere, otte-

nere e trasmettere documenti al registro imprese. E' sufficiente stipulare delle convenzioni ad hoc con la Camera di commercio o direttamente con Infocamere www.telemaco.infocamere.it.

Nel corso del 2000 l'utilizzo di Telemaco ha registrato un andamento sempre in crescita. Sicuramente ciò ha avuto modo di realizzarsi grazie alle convenzioni nazionali Telemaco siglate, appunto a livello nazionale, con i più importanti ordini professionali e con le associazioni di categoria. La terza via è quella dei distributori ufficiali che in virtù di un contratto stipulato ad hoc con Infocamere, hanno diretto accesso alle banche dati camerale. Sono indicati sul sito di Infocamere www.infocamere.it/distrib.htm.

Il progetto "Teleformazione 1999" è stato presentato da Enaip Fvg per conto di un gruppo di partner composto dall'Azienda di Promozione Turistica della Carnia, dall'Ascom, dall'Azienda Speciale Ricerca e Formazione della Cciao, dalla Comunità Montana delle Valli del Natisone e dall'Ires. La Cciao ha promosso il progetto con un ruolo consultivo mentre l'Ersa ha erogato il finanziamento. L'obiettivo del progetto consisteva nel valorizzare l'offerta del turismo montano nelle aree coinvolte nell'intervento, attraverso interventi formativi ad hoc. In particolare, intervenendo sugli attori principali - gli operatori e gli imprenditori del comparto - con azioni di formazione specifiche e realizzate "su misura", si è puntato a realizzare le condizioni per l'apertura alle innovazioni ed alle nuove tendenze del settore turistico. Per conseguire questo risultato i contenuti delle attività formative sono stati sviluppati tenendo presente l'e-

Teleformazione per il turismo montano

sigenza di approfondire e di innovare la cultura dell'accoglienza e le capacità professionali, gestionali, organizzative e di comunicazione degli operatori. Tutto ciò è stato accompagnato dalla volontà di sperimentare una modalità formativa basata sulle opportunità offerte dall'applicazione delle tecnologie informatiche più evolute e di metodologie didattiche innovative: la formazione a distanza (FAD). I percorsi formativi sono stati tre, due rivolti ad operatori della montagna ed uno a quelli delle Valli del Natisone, costituiti da dieci allievi ciascuno per un totale di trenta che hanno partecipato alla sperimentazione a partire da ottobre 1999 sino a novembre 2000.

I moduli didattici sono stati quelli di informatica per la produttività personale, per l'uso di Internet e

della posta elettronica; inglese; gestione d'impresa, customer care, e-commerce conoscenza di elementi di cultura del territorio (ambiente, cucina, enologia) igiene e sicurezza nella gestione turistica. Ai partecipanti è stato fornito un Personal computer portatile che hanno tenuto a disposizione per tutta

la durata della formazione e con il quale potevano essere svolte tutte le attività previste a distanza.

Il progetto ha prodotto una ricerca di mercato effettuata sull'intero territorio montano che ha avuto come obiettivo l'analisi dei fabbisogni formativi del comparto turistico; sulla base dei risultati della ricerca sono stati costruiti i relativi programmi didattici, in modo da rispondere efficacemente alle esigenze degli stessi operatori.

Attenzione alle false indagini

Continuano a pervenire all'Ufficio Relazioni Pubbliche della Camera di commercio di Udine segnalazioni di indagini svolte da sedicenti dipendenti camerale. Queste false indagini perlopiù riguardano l'attività commerciale delle imprese. Le indagini statistiche della Camera di commercio vengono svol-

te con criteri previsti da norme e regolamenti. In particolare tutte le indagini camerale sono pubblicate sulla stampa o pubblicate sul sito Internet della Camera di commercio. Quando non esiste una specifica disposizione normativa, le imprese interessate vengono contattate singolarmente con lettera.

CCIAA NEWS

Dati tratti dall'Atlante della competitività di Unioncamere

Segna il passo il tasso di natalità delle imprese

La nascita e lo sviluppo di nuove imprese è uno dei fattori più importanti per il successo di un sistema economico. Nel caso della provincia di Udine, questo aspetto riveste una particolare valenza poiché rispetto ai competitor del Nord-Est, con i quali l'economia friulana si confronta, i tassi di natalità imprenditoriale sono significativamente più bassi. L'Atlante della competitività delle province, redatto dall'Unioncamere, rileva, infatti, che il tasso di natalità provinciale, calcolato nel quadriennio 1996-99, è pari al 6,6%, mentre le province più dinamiche presentano valori superiori al 7%. Non si tratta di un "gap" molto forte, ma è il segnale di un'economia (quella friulana) che deve operare al meglio per mantenere quelli che sono i punti di forza del sistema di cui l'imprenditorialità rappresenta un indiscutibile elemento trainante.

In particolare due indici, relativi alla densità imprenditoriale tra le varie regioni, calcolati, rispettivamente, sugli "Occupati" e sul totale della "Popolazione residente", mostrano che Trentino-Alto Adige (7,3) e Friuli-Venezia Giulia (8,4) fanno segnare i livelli minimi, anche se peraltro non lontani da quelli del Nord-Est. Più equilibrata è la situazione relativa al peso delle nuove imprese sul totale della "Popolazione residente". Sopra la media (pari a 4 nuove imprese ogni mille abitanti), si collocano Abruzzo (5,1) Molise (4,9), Calabria (4,8), Umbria (4,6), Sardegna (4,4), Toscana (4,4), Emilia-Romagna (4,3), Liguria (4,1) e Veneto (4,1). Perfettamente in media Piemonte, Valle d'Aosta e Lazio. Chiudono la graduatoria con valori compresi tra 3,3 e 3,6 Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia e Basilicata.

Eppure il Friuli è destinato a fare "un salto di qualità" poiché i nuovi scenari internazionali offrono l'opportunità di recuperare l'antica cooperazione economica con le regioni contermini a Nord

Nuove imprese e tassi di natalità in provincia di Udine nel 1999

Settori	Nuove imprese	Tasso di natalità per 100 imprese attive	Peso (%) sul totale delle nuove imprese
Agricoltura, silvicoltura, pesca	240	1,47	14,18%
Industria	178	2,83	10,51%
Costruzioni	341	6,52	20,14%
Commercio-riparazioni	423	4,07	24,99%
Alberghi e ristoranti	84	2,75	4,96%
Trasporti, magazz., comunicazioni	66	4,67	3,90%
Credito, Serv. Fin., assicuraz.	83	12,41	4,90%
Servizi alle imprese	197	6,62	11,64%
Istruzione privata	7	8,24	0,41%
Sanità privata	5	7,94	0,30%
Altri servizi	69	4,32	4,08%
Totale (escluse imprese non classificate)	1.693	3,52	100%
Totale (escluse agricoltura e silvicoltura)	1.458	4,82	

FONTE: elaborazioni su dati Unioncamere, Osservatorio sulla demografia delle imprese, 2000 e movimprese 1998

e a Est, ma soprattutto di mettere a frutto quell'organizzazione relazionale e strutturale che è stata realizzata pensando alla regione come "area ponte" verso l'Europa Centrale e Danubiana. Questa trasformazione richiede imprenditori innovativi, che potenzialmente il sistema formativo è in grado di preparare, ma che vanno adeguatamente sostenuti con azioni mirate. Nell'ultimo biennio sembra rinascere il "desiderio di fare impresa". I dati provinciali sull'andamento delle nuove imprese (considerati al netto dell'agricoltura, in modo da evitare distorsioni nel trend) mostrano un tasso di crescita del 5% che senza dubbio rappresenta un risultato molto incoraggiante, ma che va sostenuto con vigore, per mantenere una forza competitiva all'interno del Nord-Est.

In provincia di Udine le nuove iniziative imprenditoriali rappresentano poco meno del 60% delle iscrizioni che ogni anno si registrano alla Camera di commercio. Per il restante 40% si tratta essenzialmente di filiazioni da imprese già esistenti, di subentri o di trasformazioni di imprese operative. Nel 1999 le nuove iscrizioni sono state 3.200, di cui 1.777 configurate come "nuova impresa" pari a circa 1.950 nuovi imprenditori, e il Duemila sembra confermare queste tendenze.

Delle 3.200 imprese iscritte a Udine nel corso del 1999, una minima percentuale (il 2,6%) risultano già cessate, liquidate, fallite o sospese a fine anno; le restanti 3.111 attive o inattive (cioè che si sono iscritte al Registro imprese, ma non hanno ancora comunicato l'inizio dell'attività) si suddividono in nuove imprese effettive (1.777 unità) e imprese derivanti da aziende preesistenti (1.334 mila unità).

Queste nuove imprese hanno creato 1,1 posti di lavoro al primo anno di vita, ma l'analisi estesa al territorio nazionale stima un'ulteriore crescita del 12% entro il secondo anno. Il merito della crescita occupazionale registrata in Italia negli ultimi due anni è, infatti, da attribuire in larga misura (più del 40%) proprio a questa leva di neo-imprenditori. L'avvio di una nuova impresa rappresenta spesso una risposta di "auto-impiego" di fronte alle difficoltà del mercato del lavoro. Dal punto di vista settoriale, le dinamiche migliori si registrano nei servizi avanzati come il Credito, quasi esclusivamente i servizi ausiliari dell'intermediazione finanziaria, le attività legate all'informatica e i Servizi alle imprese.

Ma quali le principali difficoltà nell'avviare un'iniziativa imprenditoriale? La maggior parte dei neoim-

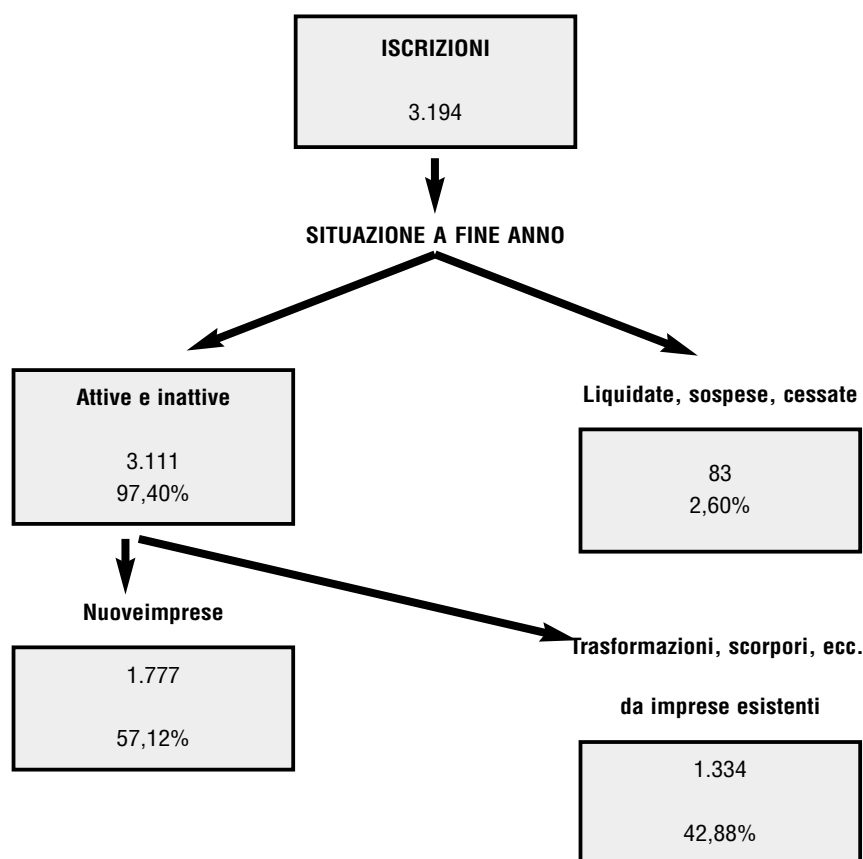
prenditori dichiara di essersi trovata davanti due ostacoli molto grandi che si chiamano burocrazia e costo del lavoro. Infatti le maggiori difficoltà che le imprese si trovano davanti nella loro lotta per la sopravvivenza sono quelle legate alla burocrazia (segnalata dal 39,8% dei neoim-

prenditori) e al costo del lavoro (32,7%). Le nuove imprese non chiedono finanziamenti dallo Stato, quanto piuttosto infrastrutture e servizi reali come quelli dell'accesso al credito, della formazione, del reperimento di personale specializzato. Vanno pertanto perseguite iniziative e

azioni mirate all'associazionismo imprenditoriale e vanno sviluppate forme consortili di cooperazione tra imprese. Solo in questo modo sarà possibile favorire il consolidamento delle nuove imprese e lo sviluppo occupazionale.

Ufficio Statistica

Iscrizioni, nuove imprese, trasformazioni e scorpori Provincia di Udine 1999



Fonte: elaborazioni dell'Ufficio di Statistica della CCIAA su dati Unioncamere

Attualità

Publicato il bando per l'assegnazione di borse di studio per laureati e laureandi

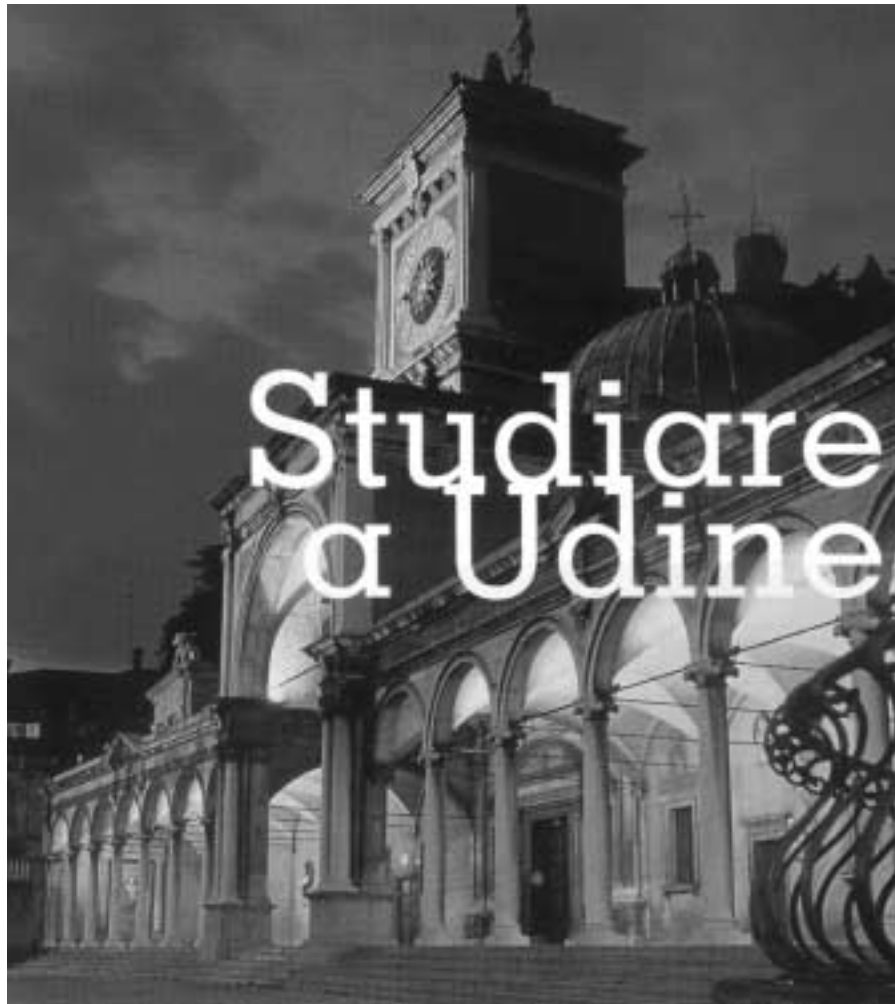
Gli Erdisu della regione lanciano il Progetto Move

Il Progetto pilota Move nasce dalla stretta collaborazione tra i due enti regionali per il diritto allo studio universitario, sancita da un protocollo d'intesa firmato in gennaio dai presidenti delle due strutture, professoressa Maria Cristina Pedicchio per Trieste e professor Lorenzo To-

solini per Udine. Con la legge regionale 22 febbraio 2000, n. 2, la Regione incarica infatti gli Erdisu della creazione di un Centro servizi per l'informazione, la consulenza e la gestione di schemi di mobilità, di borse di studio e di tirocinio all'estero di studenti delle Università degli Studi del

Friuli-Venezia Giulia, il quale si occuperà della gestione di una serie di servizi tra cui il Servizio informazioni sul panorama delle opportunità di studio e lavoro all'estero; pubblicazione di bandi; consulenza e orientamento per l'individuazione di percorsi individuali; gestione finanziaria delle borse di studio; selezione dei candidati; gestione e organizzazione della mobilità studentesca all'estero; assistenza nel collocamento e aiuto nella ricerca delle strutture ospitanti; monitoraggio degli stage e tutoraggio; organizzazione di eventi per la promozione di iniziative nel settore; predisposizione di certificazioni per il riconoscimento del tirocinio svolto; promozione sul territorio e contatti internazionali per la diffusione costante dell'iniziativa e il coordinamento delle attività.

La nascita del Centro servizi lancia sempre più gli Erdisu verso una dimensione europea, in linea con la volontà, maturata in questi ultimi anni, di ampliare le proprie competenze con la gestione di nuovi servizi e sottolinea l'intento di agire su tutto il territorio regionale attraverso la collaborazione tra Udine e Trieste. Uno dei propositi che gli ideatori del progetto intendono realizzare è la creazione di una rete di stabili rapporti con le realtà situate all'estero che risultino di particolare interesse per la nostra regione, sia per inviare presso di esse i giovani delle nostre università, sia - con il 2002- per ricevere studenti stranieri in entrata, a cominciare dai figli di migranti di terza generazione residenti in Paesi stranieri.



Sempre con l'anno prossimo, si prevede un possibile ampliamento dell'attività anche verso aree extraeuropee, come Nord e Sudamerica. Il Progetto Move si prefigge, in questa prima fase, la mobili-

se, enti, istituti di cultura e associazioni, che abbiano sede all'estero, al fine di arricchire la propria preparazione con una significativa esperienza sia dal punto di vista lavorativo sia linguistico.

Questo primario obiettivo sarà conseguibile puntando su stage strutturati ad hoc per ogni singolo candidato, attraverso un percorso individuale da creare con l'interessato, col fine di rendere il tirocinio all'estero davvero efficace e altamente qualitativo, tenuto conto che le borse di studio erogate dalla Regione tramite gli Erdisu saranno

piuttosto corpose e consentiranno perciò di puntare a risultati di buona levatura.

Un primo fondamentale passo è stato compiuto in questi giorni. È uscito sul Bur il bando relativo all'assegnazione di borse di studio per l'estero, nell'ambito del Progetto Move, finanziato dalla Regione. Le domande vanno indirizzate, entro 60 giorni dalla pubblicazione sul Bur (21 marzo 2001), a Move Udine Erdisu, Viale Ungheria, 43, 33100 Udine tel. 0432/245704-26313 fax 0432/21846 e-mail move-udine@libero.it



Borse di studio per stages in Europa

L'Erdisu di Udine bandisce unitamente all'Erdisu di Trieste delle borse di studio finanziate dalla Regione Friuli-Venezia Giulia per effettuare un periodo di stage professionalizzante nei Paesi europei, rivolte a laureati e a laureandi delle Università di Udine e di Trieste. I laureandi devono aver sostenuto i 4/5 degli esami del loro corso di studi e i laureati non devono aver compiuto i 30 anni. I candidati non devono fruire nello stesso periodo di altri finanziamenti pubblici per lo stesso

scopo. I Paesi ove è possibile effettuare lo stage sono tutti quelli dell'Ue, del See, nonché Slovenia, Svizzera e Ungheria. Il periodo di permanenza all'estero varia da 3 a 9 mesi. La scadenza per la presentazione delle domande è di 60 giorni dalla pubblicazione sul Bur. Le borse di studio sono calcolate in euro - su base mensile per il periodo di permanenza. Le spese di viaggio vengono pagate a parte su presentazione dei giustificativi. Il 50% del finanziamento viene corrisposto alla partenza.



Attività di mediazione: attenzione alle offerte riportate sui quotidiani!

La Commissione provinciale del Ruolo mediatori e l'Ufficio di tutela del consumatore della Camera di commercio di Udine segnalano l'opportunità, per tutti coloro che sono interessati all'acquisto o alla locazione di immobili, di verificare con attenzione gli avvisi pubblicitari riportati sui quotidiani, quando questi

lasciano intendere la possibilità di trattare direttamente con il proprietario o con il locatore senza il tramite di un agente d'affari in mediazione. Sono diverse infatti le segnalazioni giunte da parte di clienti che lamentano la mancata trasparenza nelle offerte presenti sui quotidiani. Le inserzioni pro-

mettono, ai fini della conclusione dell'affare, contatti diretti con il proprietario e l'esclusione di qualsiasi intervento di mediazione. Solo successivamente, nel corso delle trattative, il cliente si trova a constatare l'esistenza di agenzie immobiliari. Gli spazi pubblicitari riservati alle agenzie d'affari in mediazione devono essere riconoscibili e trasparenti e de-

vonno consentire agli interessati una pronta verifica sulla regolare iscrizione del mediatore al relativo ruolo. Per chiarimenti, informazioni e segnalazioni è possibile rivolgersi all'Ufficio tutela del consumatore della Camera di commercio di Udine telefono 0432 273272, fax 0432 509469, e-mail arbitrat@ud.camcom.it.

Pagjine furlane

Ai 3 di Avrîl si celebre la "Fieste nazionâl" dai furlans

Il cjadalan de Patrie dal Friûl

par cure di Luche Nazzi

Ai 3 di Avrîl, cjadalan de instituzion dal Stât dal Patriarcjât di Aquilee, il Comun di Udin al met fûr, dongje dal confenon e des banderis taliane e europeane, la bandere de Patrie dal Friûl, cu l'inficje de acule rampante cul fonz blu e cul bec e lis grifis rossis. Chês banderis al a son chês istessis ch'a saran simpri fûr di palaç D'Aronco. Cun di plui, la bandere de Patrie dal Friûl e sarà esponude te aule consiliâr intant des riunions dal Consei comunâl, intune cu lis banderis taliane e europeane e cul confenon comunâl: cul articol 21 dal Regolamento "Normis pe tutele e pal svilup de lenghe furlane" dal Comun di Udin, la Fieste nazionâl dai 3 di Avrîl e oten un prin grant ricognossiment uficiâl.

Nocate il ritart des instituzions locâls e regionâls, a son agns e agno-

rums che l'aniversari al à il so ricognossiment populâr e public. Lis clapis culturâls e chês autonomistichis, ogni an, a proponin manifestazions politichis e artistichis; miârs di cjasis privadis, di ambients e di fabbrichis, in ogni vile des provincis di Gurize, di Pordenon e di Udin, si viestissin di gale cul lôr standart zâl e blu (in specialitât chel metût a disposizion de organizazion pordenonese "Programma Friuli").

Il cjadalan che si celebre tal principi de Vierte al fâs memorie di un fat storic fondamentâl e unic pal Friûl, sucedût juste za fa 924 agns, ai 3 di Avrîl dal 1077. In chê di, cuntun deplome dât fûr a Pavie, l'imperadôr Indrî IV i concedè al patriarcje di Aquilee Sigjeart l'investidure feudâl sun dute la contee dal Friûl e il titul di duce.

"Cun chei ats il Friûl al

tornave a recuperâ la sô integritât teritoriâl e la sô autonomie politiche, tant de marce veronese che dal ducât carintian", al marce il storic Zuan Carli Menis, te sô innomene "Storie dal Friûl" (prime edizion: Udin 1969, "Societât filologjiche furlane"). "Intune sole peraule - al continue Menis -, al vignive tirât sù chel "principatus Italiae et Imperii", politic gleseastic, ch'al ricognosseve une realtât social bielzà ben implantade, in grazie di un lunc procès storic che, d'in chê volte e par 3 seculi e mieç adifin, al varès unît i Furlans in formis simpri plui altis di vite civil".

Il Stât de Patrie dal Friûl, difat, cu lis sôs Constituzions e cul so Parlament, al restà autonom fintremai tal 1420, cuant che la Republiche di Vignesie lu cjapà, gjavant al patriarcje di Aquilee la responsa-



La "Fieste de Patrie" a Volveson, tal Friûl occidentâl, za fa 2 agns

bilitât dal guvier civil. I apontaments principâi che si celebrin in Friûl par memoreâ l'acjadiment a son chei inmaneâts dal Insti-

tût ladin furlan "Pre' Checo Placerean" cul jutori di instituzions publichis e clapis culturâls. Chest an, dopo des fiestis di Spilim-

berc (1998), di Volveson (1999) e di Sant Denêl (2000), a son programâts tal comun di Bordan.

Il Comun di Udin al à fat bon il so Regolamento sul furlan

La politiche lenghistiche de capitâl

Cul Regolamento, votât a maiorance assolute tal mê di Fevrâr, il Consei comunâl di Udin si à impegnât a meti in vore une vere "politiche lenghistiche" par difindi e par svilupâ il furlan.

La fonde di chest impegn, ch'al permetarà di doprâ la lenghe furlane pai ûs ministratîfs di ogni di, tant te sô forme orâl che in chê scrite, a son la "Cjarte europeane des lenghis minoritariis e regionâls", la Constituzion taliane (articol 6), il Statût reg-

jonâl dal Friûl-V. J (articol 3), la leç statâl n. 482/99 e la leç regionâl n. 15/1996.

"La citât di Udin, capitâl dal Friûl storic, e calcule la lenghe furlane element essenziâl de sô identitât storiche e culturâl e principi de autonomie speciâl de Region", par chel "La difese e la promozion dal svilup de lenghe furlane a son une funzion de Ministrazion comunâl" (art. 2 dal Regolamento). In plui di stabilî che la politiche culturâl de citât di Udin e scuèn calcolâ la promozion

de lenghe furlane tant che fin gjenerâl, il Regolamento al impegn dutis lis instituzions culturâls dal Comun (in specialitât la "Civiche academie d'art dramatiche" e la "Biblioteche civiche Vicenç Joppi") a smirà viers di chest obietif. Il furlan al varà di jessi doprât de Ministrazion comunâl tes sôs comunicazions cul public (manifestescj, indicazions stradâls, lûc internet, cjarte intestade...; articui 10 e 11) e al podarâ jentrâ in ducj i procediments ministratîfs.

Al è jessût il IV numar di "Tischlbongara piachlan"

I cuaders di culture tamauese

Ason rivâts al numar 4 i "Tischlbongara piachlan", ven a stâi i cuaders di culture tamauese, dâts fûr dal "Institut di culture tamauese", cul jutori de clape culturâl "G. Unfer".

Si trate di un biel volum, dibot 200 pagjinis, imprest indispensabil par cognossi i studis plui gnûfs e plui interessants su la culture e su la storie de comunitât germaniche di Tischlbong/Tamau, l'ultin país de Cjargne su la strade di Mont di Crôs, tal Comun di Paluce. Un spiel precîôs, i "Tischlbongara piachlan", de varietât e de ricjece lenghistiche de vile. I articui

a son scrits par tischlbongarisch (ven a stâi te fevele todesce tamauese), par furlan cjargnel e par talian. Tal ultin numar saltât fûr a an colabôrât 12 autôrs. Erwin Maier (zovin alpinist muart tal 2000 su l'Eiger) e Walter Nones a presentin la vie alpinistiche "Volo con l'aquila" sul Ganzschpiz; Stefano Barbacetto al scrîf di "Terre collettive in comune di Paluzza tra passata e presente"; Laura Plozner van Ganz (autore ancje de conte "Dar moarcht va Vila") e Kristian Lederer a professorin 2 studis su la devozion populâr; Giovanni Ebner van Eimar al presente lis gjavis

di marmul di Tamau; un saç di Mirta Faleschini al è dedicât a la strade romane di Mont di Crôs; Peppino Matiz van MESSIO al propon lis technichis tradizionâls par preparâ lis legnis pal Unvier e podopo il zûc populâr "Da primpinella"; la condizion di Tamau intant de prime vuere mondiâl e je scrutinade di Mauro Unfer; Francesca Cattarin e à metût adun un studi su la sceue publiche a Tischlbong, dal 1700 al 1800; Manuela Quaglia, alfin, e siere il cuader cuntun articol par cjargnel su lis tradizions de gnot dai Sants ("A trei pas di distance").

Al è il plui vieri dai sfueis par furlan in ativitât

"La Patrie dal Friûl" cuntune muse gnove

Jentrant tal milenari gnûf, "la Patrie dal Friûl" e va indevant cul impegn di rinovament e di modernizazion. La disfid e je chê di promovi une cussience gnove de culture e de lenghe furlane, par costruî un'identitât rinovade e "plurâl".

Il sfuei storic dal autonomisim furlan, nassût tal mê di Fevrâr dal 1946 par mert di Josef Marchet e di Feliz Marchi, simpri fidêl al impen di saltâ fûr d'insom fin dapit par furlan, chest an al à gambiât diretôr; passant tes mans di Antoni Beline (l'innomeneât

scritôr, tradutôr de Bible par furlan), e cul numar di Avrîl al à mudât ancje la sô vistidure grafiche, par garantî ai siei letôrs plui pagjinis e plui informazion. Il gnûf implant grafic al è stât parecjât di Stefano Pallavisini, dal studi grafic di Udin "Ekostudio".

"la Patrie dal Friûl" e à la sô redazion a Glemone (in vie Brollo n. 6). Cul diretôr Antoni Beline al lavoro, tant che consulente de redazion, il giornalista radiofonic Federico Rossi. Componentes de Redazion e colabradorârs primarîi a son: Renzo Balzan, Gabriella

Calligaris, Marie Cristine Cescutti, Franco Contès, Vigji dal Piçul, Franc Fari, Sergio Fantini, Roberta Melchior, Roman Michelot, Laurin Zuan Nardin, Luche Nazzi, Fabrizio Pasquin, Indrî Pironio, Pauli Roseano, Claudio Sangoi, Renzo Scjefnut, Rem e Marc Spicemei, Moniche Tallone, Marc Urban, Ricart Urban, Dree Venier, Celestin Vezzi, Giorgia Zamparo, Gabriel Zanello e Mario Zili.

Si pues lei "la Patrie dal Friûl" ancje "on-line", tal lûc internet "www.friul.net", un dai sîts par furlan plui furnîts e plui in zornade.



"la Patrie dal Friûl" e je stade fondade tal 1946

Gastronomia

Al ristorante La Colombara di Aquileia - Ingredienti usati anche dagli antichi romani

Cucina marinara della tradizione: pesce, verdure e salse caserecce

di Bruno Peloi



Vanni Aizza con la moglie Nella e le figlie Katia e Monja

La ricerca della gastronomia di livello ci porta, in questo mese d'aprile, ad Aquileia dove, in via San Zili n. 42, c'è il ristorante La Colombara. Siamo dunque nella città degli antichi insediamenti romani e dei Patriarchi. L'anno giubilare si è da poco concluso, ma le iniziative culturali qui proliferano senza soluzione di continuità. Il turista non ha che l'imbarazzo della scelta: itinerari guidati, mostre, musei, semplici camminate, anche notturne, per godere delle bellezze del Foro recentemente illuminato. E poi c'è la contigua Grado, dov'è bello passeggiare tra calli e campielli alla scoperta di atmosfere di tranquillità e di pace. Per chi invece cercasse un momento di religiosità "semplice", c'è Barbana, l'isoletta in mezzo alla laguna col famoso santuario.

Terra di tante bellezze, dunque. Ma con vocazione spiccata anche per il buon cibo e il buon

vino. Torniamo perciò al nostro obiettivo: La Colombara. Il ristorante è facilmente raggiungibile. Chi arriva da Cervignano, al primo semaforo di Aquileia svolta a sinistra, in direzione Gorizia-Trieste e, dopo un chilometro, trova la meta. Vanni Aizza è titolare e chef con idee molto chiare. "Il nostro ristorante - afferma - propone una cucina marinara regionale di tipo tradizionale. Il pesce è dunque il nostro cavallo di battaglia: lo cuciniamo abbinandolo alle verdure di stagione e alle salse da noi preparate. Nelle ricette spesso compaiono ingredienti usati dagli antichi Romani (la ricotta, il garum, il miele...). Naturalmente, su richiesta cuciniamo anche le carni, la selvaggina in particolare" (il signor Vanni è un provetto cacciatore...).

Ma vediamo più nel dettaglio queste proposte legate allo scorrere delle stagioni. "In primavera - dice ancora lo chef - facciamo un gran lavoro con seppie, grasseole, canocchie; e poi radicchio di Treviso, sclopit, bruscardoli e asparagi (quelli di Carlo Ferruglio, azienda del Sole di Belvedere). I piatti più richiesti sono le seppie nere con asparagi (si possono preparare anche con riso, pasta o in brodetto) e i ravioli fatti in casa con farcia di pesce misto (seppie, cernia, gamberetti, verdure e ricotta) conditi con salsa

di radicchio rosso e pesce spada 'legati' da panna".

"In estate, il mare fornisce buone quantità di scorfano (ottimi gli spaghetti con pomodoro e peperoncino), branzino (cotto al sale o al forno con patate), San Pietro (al forno oppure sfilettato e condito con una salsina di peperoni o asparagi)".

"Sfiziosi i piatti d'autunno, con principali protagonisti l'anguilla, i gamberetti, le sogliole e i sardoni. Grande successo hanno le frittate e le grigliate miste, accompagnate con polenta e con salse di erbe tratte dal ricettario di Apicio. Ma tirano bene anche la coda di rospo ai funghi e il tonno fresco alle salse".

"Pesci pregiati in inverno: branzini, orate, scorfani, anguilla; come verdure: carciofi, porro, patate, fagioli e cereali. Piatti forti sono brodetto d'anguilla alla gradevole, con olio e aglio rosolato, tanto pepe e aceto; oppure i calamari ripieni (farcia con teste di calamari, carciofi, uovo e ricotta) conditi con salsa di carciofo".

Ben fornita la cantina. Vi si trovano etichette delle zone Doc regionali, un po' di Toscana, oltre a qualche Champagne. Ma la Colombara punta soprattutto sui vini del territorio, in costante crescita qualitativa. Degna di menzione la "riserva" di grappe della distilleria Aquileia

(Comar).

Ai fornelli, assieme al chef Vanni collaborano due cuoche: Ilva Barbieri e Silvia Plocher. In sala, il commensale è seguito con garbo e cortesia dalla signora Nella e dalle figlie Katia e Monja (sono opera sua il pane, le paste e i dolci, tutti fatti in casa).

Eterogenea la clientela che frequenta il locale: gente di spettacolo (recente la visita di Elisa), giornalisti, politici, uomini d'affari e professionisti. Ospiti stranieri (austriaci in particolare) arrivano durante tutto l'anno. Merito anche dell'iniziativa A cena con gli antichi Romani, di cui Vanni Aizza è stato uno degli inventori. Quest'anno la rassegna gastronomica compirà 13 anni: comincerà alla fine d'agosto e si concluderà a metà ottobre.

Molto ben calibrato il rapporto qualità-prezzo: alla Colombara un pasto medio a base di pesce costa sulle 50 mila lire, più bevande.

La ricetta

Vanni Aizza, chef del ristorante La Colombara, propone ai lettori di Udine Economica due ricette di semplice esecuzione. Si tratta di antipasti, per sei persone.

Il primo è Dentice lessato. Si cucina il dentice (circa un kg) al vapore. Quindi lo si spolpa e lo si condisce con una salsina preparata a parte, con i seguenti ingredienti: pepe, un cucchiaino d'aceto, cumino, menta, ruta, mezzo cucchiaino di miele di castagno, altrettanto garum (o equivalente salsa di pesce reperibile in commercio), vino e olio. È una portata che bene s'abbina ad un Tocai sufficientemente profumato.

Come seconda proposta, Sarde farcite. Si diliscano le sarde (circa 4 a persona). Si tritano prezzemolo, cumino, pepe, menta, noci. Poi s'impasta il tutto con un uovo intero, due etti di ricotta fresca e mezzo cucchiaino di miele di castagno. Col prodotto ottenuto si farciscono le sarde, si dispongono sopra una teglia forata e si cuociono al vapore per circa 5 minuti. A cottura ultimata, si condiscono con olio d'oliva e vin cotto (Vanni Aizza se lo prepara personalmente, ma anche questo è un prodotto che si trova in commercio). Trattandosi di piatto sapido, l'abbinamento ideale è il Riesling italo, giovane, leggermente aromatico, asciutto.

Sala da pranzo con vista tra i fornelli

Di qui è passata la storia, da quella degli antichi Romani a quella medievale. Il ristorante La Colombara prende il nome dalla località su cui sorge, un tempo attraversata da una grande strada lastricata che collegava Aquileia con Lubiana. Ma perché Colombara? Diverse le interpretazioni: vi si ergeva un antico convento di suore dove trovavano buon albergo i colombi? O, ancora, il toponimo l'hanno dato le tombe d'epoca romana rinvenute nella zona? O invece si trattava d'una grande casa nella cui parte più alta i volatili potevano dimorare tranquilli? Forse quest'ultima versione è la più vicina alla realtà, come attestato anche da uno scritto del 1721 di Giandomenico Bertoldi. Resta il fatto, tuttavia, che il terreno su cui oggi poggia il locale anche nell'antichità era luogo di sosta e, forse, di ristoro. Recenti scavi hanno infatti documentato che... nella notte dei tempi qui c'era uno stallo per cavalli.

Venendo agli inizi del Novecento, si sa che La

Colombara è una tradizionale osteria con cucina, tabacchi e coloniali. E tale rimane sino al 1979 quando Vanni Aizza e la consorte Nella acquistano lo stabile. Qualche lavoro di restauro e, il 15 gennaio 1981, ecco la nuova realtà: un ristorante di qualità, specializzato nella cucina di pesce.

Vanni Aizza passa l'intera vita ai fornelli: impara il mestiere alle scuole alberghiere di Lignano e Ascoli Piceno, poi lo affina in ristoranti di fama: la Taverna de La Fenice a Venezia, il Jolly di Trieste, La Stella d'oro a Cortina. Torna quindi in "patria" e assume la gestione prima del Corallo poi del Roma. Infine, come si diceva, l'apporto alla Colombara.

Oggi, il ristorante dispone di due sale. Nella più ampia ci sono 65 posti; 35, invece, in quella col caminetto, dalla quale gli ospiti possono buttare lo sguardo in cucina grazie a una vetrata dietro la quale Vanni Aizza e il suo staff esibiscono la propria arte. C'è poi una veranda esterna: d'estate, vi si accomodano 35-40 persone. Al-

l'ingresso c'è il bar, con i tavolini dove ancora si gioca alle carte. Ma la briscola o il tressette molto spesso sono pretesti, perché sovente i giocatori si presentano alla tenzone con carni, salumi o formaggi di qualità che lo chef cuoce o prepara sapientemente e che vincitori, vinti e "testimoni" consumano in compagnia, tra uno sfoffo e l'altro.

La gestione è prettamente familiare: con Vanni e Nella Aizza collaborano attivamente le figlie Monja e Katia, mamma a sua volta dei vivaci Eric e Igor. Il locale è specializzato anche in banchetti e feste (matrimoni, battesimi...), cene e pranzi di lavoro, e ospita spesso comitive di turisti che arrivano con pullman stracolmi. Alla Colombara c'è il servizio bancomat e si accettano tutte le carte di credito. Capiente il parcheggio privato. Giornata di chiusura per turno di riposo: lunedì. Telefono: 0431 - 91513, fax 0431 - 919560; e-mail: ristorante.colombara@libero.it; sito Internet: www.lacolombara.it.



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Da Bic, ad Arcano Superiore

Succulenta lepre in salmì o delizioso gulasch al peperoncino

di Bruno Peloi



Rive d'Arcano, paesino sulle Colline moreniche ricco di storia e di leggenda, ma anche di consolidate tradizioni culinarie. Qui, nella frazione di Arcano Superiore, a due passi dall'antico maniero e vicino alla cinquecentesca chiesetta di San Mauro, c'è l'osteria con cucina Da Bic. Proprietario dei muri è Italo Floreani (Bic è il soprannome dei suoi antenati: ecco spiegato il nome del locale

e dell'intera borgata). Titolare della licenza è invece la signora Anna Forcellino, consorte di Italo.

È il classico ambiente di campagna, a conduzione familiare, dove si gioca ancora alle carte. Immerso nel verde, ha il cortile lambito dal Corno, che qui comincia la sua corsa verso il mare dopo essersi staccato dal Ledra. Nella bella stagione si può quindi mangiare all'aperto, tra la frescura invitante e il gorgogliar delle acque.

Cucina semplice, case-reccia, quella proposta dai coniugi Floreani ("mia moglie è la cuoca, io sono il cameriere", dice scherzando il signor Italo). Ma caratterizzata da alcuni piatti particolari. Sì, perché l'o-

steria Da Bic - oltre che per gli affettati, i formaggi, i pasticci, le minestre, le trippie, le carni di animali da cortile e da stalla - si è costruita una piccola fama per le proposte di selvaggina e di gulasch.

Da sempre meta di cacciatori e pescatori della zona, il locale - sorto nel 1962, quando ai fornelli c'era Gisella Vidotti, mamma di Italo -, si è subito specializzato nel cucinare le carni dei selvatici che riempivano quei carnieri. In particolare lepre e capriolo, ma anche cervo e cacciagione da piuma.

Sono proprio le ricette alla lepre quelle che ricevono i maggiori consensi dalla clientela. Si possono ordinare fino a tutto apri-

le: fino a quando, cioè, l'aria è ancora frizzante e il palato si può "cimentare" con piatti succulenti, accompagnati da fumante polenta. La signora Anna i segreti di cucina li impara dalla suocera. In questo caso, dunque, lascia la lepre in fusione per una notte intera, dopo averla abbondantemente "profumata" con erbe e vino Tocai. A parte - col fegato della stessa lepre, salsiccia, sedano, cipolla e prezzemolo -, prepara il salmì. A tre quarti cottura, alla carne del selvatico - messa al fuoco con olio, pepe e sale - la cuoca aggiunge questa salsa. Lepre e salmì cuociono assieme e, infine, con il sugo ottenuto, si condisce la pasta (ideali sono le pappardelle). Poi, naturalmente, largo al piatto principale.

L'altra specialità della casa è il gulasch. Anche in questo caso la ricetta è semplice e frutto della tradizione. Unico segreto: il peso della carne da cucinare dev'essere uguale a quello della cipolla. Con la quale si fa dunque un soffritto, facendo attenzione a non imbondire troppo. Vi si inseriscono i pezzi di manzo,

2-3 bicchieri di Merlot, rosmarino e peperoncino (ottima variante alla paprica). Da parte si lessano delle patate, le quali, tagliate a fette, vanno pure aggiunte a quanto bolle in pentola.

Ma la signora Anna, originaria di Vietri (Salerno), non nasconde la sua passione anche per il pesce: sia le spaghettate ai frutti di mare sia le trote (soltanto su ordinazione), cucinate alla griglia o in umido (in bianco, con olio, aglio, prezzemolo e vino Tocai). L'osteria da Bic con gli anni s'è "costruita" una clientela selezionata e affezionata, soprattutto rappresentanti e medici del vicino ospedale di San Daniele. Un menù normale (primo, secondo, verdura, bevande e caffè) costa 25-28 mila lire a persona. Per proposte più "ricercate" (con antipasti e selvaggina particolare, come il cervo) si arriva alle 30-35 mila, sem-



pre tutto compreso. La cantina propone vini "nostrani" (quelli dell'azienda agricola dell'ingegner Domenico Taverna, proprietario del castello d'Arcano, e quelli di Savorgnano del Torre). Sono prodotti senza grandi pretese d'etichetta, ma genuini e "beverini": Tocai, Pinot bianco, Merlot e Cabernet. Il locale - è tra l'altro sede della Società pescatori sportivi Pieli - può ospitare fino a 35 commensali. Con Italo e Anna Floreani collaborano, alla bisogna, le figlie Paola e Sandra. Chiusura per turno di riposo mercoledì. Per prenotazioni, si può telefonare allo 0432 - 809066.



Anna Forcellino



Italo Floreani

L'angolo della letteratura friulana

Le chiese di Udine in un libro di Roberto Meroi

di Silvano Bertossi

Udine città dei Tiepolo. E' Giambattista Tiepolo a segnare un punto fermo nella storia dell'arte in Friuli. Una tavolozza viva, luminosa, ispirata agli esempi della grande tradizione veneta. Da Giambattista a Giandomenico, i Tiepolo hanno illuminato il paesaggio friulano dando espressione ai volti della gente. Gli affreschi dei Tiepolo decorano il Palazzo arcivescovile e una delle più belle chiese di Udine, quella della Purità.

Delle chiese di Udine si

parla ampiamente in una recente pubblicazione che le descrive nelle loro particolarità architettoniche, artistiche e storiche. Autore di questa ricerca è l'udinese Roberto Meroi che affronta questo itinerario del Sacro con la volontà e la determinazione del ricercatore e dell'appassionato, minuzioso nello scavo delle notizie raccontando emozioni anche attraverso le belle fotografie che lo stesso Meroi ha scattato. "Le chiese di Udine" è un volume di grande formato che, grazie all'accurata stampa delle edizioni della Laguna, offre la possibilità al lettore di scoprire questi luoghi di culto e conoscere la loro storia, quando sono stati edificati, quando sono stati sottoposti a restauri, chi li ha affrescati.

Si comincia con la cattedrale metropolitana di Santa Maria Annunziata consacrata il 6 giugno 1335 dal Patriarca Bertrando di Saint Genès. Ai primi del Settecento l'edificio ha subito una radicale trasformazione su

progetto dell'architetto Domenico Rossi. Nel solenne altare maggiore sono conservate le spoglie del beato Bertrando. La storica chiesa del Carmine fu consacrata il 25 marzo del 1525. L'altare maggiore è considerato uno degli esempi più importanti dello stile barocco in Friuli. Viene presentata in tutto il suo splendore la chiesa della Beata Vergine delle Grazie di Piazza I Maggio, dalla facciata neoclassica e dal chiostro risalente al secolo XVI, e anche le pareti scultoree della Cappel-

la Manin di via Torriani sono raccontate in tutta la loro maestosità, forza e raffinatezza. Roberto Meroi - come scrive Elio Bartolini nel risvolto di copertina - entra nelle chiese della sua Udine, le antiche e le tante nuove, sorprendendole soprattutto nel silenzio tremebondo delle loro navate.

Lo stesso autore spiega perché ha suddiviso il volume in cinque capitoli dove il primo trova ordinate tutte le chiese parrocchiali presenti sul territorio comunale udinese, il secondo com-

prende dieci chiese non parrocchiali ma di indubbia rilevanza storico-artistica, il terzo presenta altre tredici chiese di un certo valore, il quarto le varie chiesette e cappelle sparse in città (una cinquantina in tutto) e, infine, il quinto parla delle chiese udinesi che sono andate perdute nel tempo. Meroi ha visitato tutti questi luoghi da credente, da pellegrino, animato da una "sana curiositas". Ha raccontato le chiese rendendole leggibili, illustrando un patrimonio ricco e vario che il ca-



poluogo della terra friulana ha accumulato nei secoli e che ora è a disposizione di tutti.



L'arcivescovo mons. Brullo



Agricoltura

Teatro Ristori affollato a Cividale per il convegno-dibattito sul vino friulano

Un grande libro per i 30 anni della Doc Colli Orientali del Friuli



Luigi Veronelli

libro fotografico che, lasciando parlare le immagini, racconta la passione e la volontà spesa per produrre e promuovere nel mondo il vino friulano di qualità. Non una tradizionale presentazione quella scelta dal Consorzio, ma un incontro-dibattito, condotto dal tecnico e giornalista Claudio Fabbro, con la partecipazione di molti ospiti ed esperti del settore, nonché di alcuni autori del libro.

Sul palco, chiamati a portare un contributo sulle tendenze del mercato dei vini, sulla promozione del settore e sull'importanza del legame tra territorio e prodotto, c'erano Luigi Veronelli, autentico maitre-a-penser dell'enogastronomia italiana, Fred Plotkin, giornalista newyorkese innamorato del Friuli, Carlo Cambi, giornalista dei Viaggi della Repubblica, il giornalista Piero Fortuna, il giornalista eno-gastronomo Bepi Pucciarelli, Eddy Furlan, uno dei più noti

sommelier italiani, ed Elda Felluga, presidente regionale del Movimento turismo del vino. Tra le autorità, erano presenti Aldo Ariis, assessore regionale all'agricoltura, Bruno Augusto Pinat, presidente dell'Ersa, Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio di Udine, Lanfranco Sette, assessore provinciale al Turismo, e Attilio Vuga, sindaco di Cividale del Friuli.

"I vini friulani, dopo gli sforzi compiuti in questi anni dai produttori, non temono confronti - ha esordito Veronelli -. Recentemente sono stato in Cile e in Argentina e devo dire che il Friuli non ha niente da temere, perché possiede vini che raccontano 2 mila anni di storia". Se un tempo i vini friulani soffrivano di una sindrome di inferiorità rispetto a quelli francesi, come si evince da un provocatorio brano del canonico Bertoli che risale a 250 anni fa e che è stato letto durante la serata, oggi

la situazione è cambiata. Lo dimostra anche la testimonianza di Plotkin, che descrive i friulani come "un popolo insieme umile e orgoglioso, caratteristica che si riflette anche nel modo di trattare la terra e di produrre il vino".

E se, a sentire Cambi, in Friuli si spreca un'occasione di turismo enogastronomico, in quanto "le bellezze restano nascoste sotto una patina di gelosia terribile dovuta alle lunghe incursioni del passato", Plotkin risponde che il marketing è una parola "brutta sia in inglese sia in italiano, ma addirittura intraducibile in friulano". Elda Felluga ha evidenziato, invece, come il turismo del vino sia una realtà in costante espansione, perché "c'è sempre più gente che vuole conoscere chi sta dietro l'etichetta: aprire le cantine è il miglior biglietto di visita per far apprezzare il nostro lavoro".

Un impegno che viene messo in luce nel volume



del Consorzio in cui è proprio la bellezza e la particolarità dei vigneti a costituire il leitmotiv delle fotografie, realizzate da Gabriele Crozzoli, che evidenziano le linee curve, diritte e a zig-zag, una delle specificità dei Colli Orientali del Friuli, valsa a questo territorio la denominazione di Parco della vite e del vino. L'opera è suddivisa in due grandi itinerari fotografici: il primo percorso, dal titolo "Arte, Storia e Paesaggio", comprende "Il cerchio magico" di

Tito Maniaco, scrittore e storico, "L'ambiente" di Fulco Pratesi, presidente nazionale del Wwf, "Andar per arte" di Giuseppe Bergamini, direttore dei Civici musei di Udine. Il secondo percorso, denominato "Dalla vigna al bicchiere", ospita invece "Dove nascono i Superwhites" di Carlo Petri, presidente del movimento internazionale Slow Food, "Contesse, vignaioli e monsignori" di Luigi Veronelli e "Una terra da scoprire e da gustare" di Bepi Pucciarelli.

Coldiretti soddisfatta: ora la famiglia Bolzon di Bicinicco potrà decidere su elementi concreti

Bse, firmato da Ariis e Tondo un documento d'impegno

È stato firmato a Udine dagli assessori regionali all'agricoltura Aldo Ariis e alla sanità Renzo Tondo, unitamente ai responsabili delle rispettive direzioni regionali, Maravai e De Simone, un "documento di impegno" con il quale la Regione ha stabilito tempi e modi d'intervento nei confronti della famiglia Bolzon. Con questo atto, dopo la Lombardia e la Puglia, anche in Friuli Venezia Giulia le istituzioni hanno dato finalmente una risposta all'emergenza della Bse.

Lo ha annunciato il presidente provinciale della Coldiretti di Udine Roberto Rigo-

nat dopo aver incontrato, l'assessore regionale all'agricoltura Aldo Ariis e il dott. Maravai e, nel pomeriggio, l'assessore regionale alla sanità Renzo Tondo e il dott. De Simone. Agli incontri erano presenti anche i Bolzon, il direttore della Coldiretti Mauro Donda e il legale di Coldiretti e della famiglia Bolzon, Claudio Mussato. "Con la firma di questo documento ci troviamo di fronte - ha detto Rigonat - a lungo ha lavorato con il direttore Donda e l'avv. Mussato per arrivare a questo importante documento - al secondo atto concreto, dopo tanti incontri, dibattiti e riflessioni. Il

primo atto è stato l'ordinanza di abbattimento". Il documento di impegno mette in sostanza nero su bianco gli impegni della Regione circa i provvedimenti che ha inteso assumere, anche se restano da definire alcuni particolari di carattere amministrativo. "Ora l'azienda - hanno commentato il presidente Rigonat e il direttore Donda, che hanno espresso soddisfazione - è davvero nella condizione di valutare cosa le conviene fare e quale strada imboccare". Va precisato che se l'azienda dovesse accettare le proposte della Regione, rinunciando semplicemente a presentare ricorsi, darebbe il

via in sostanza alle procedure per l'abbattimento delle sole vacche da latte, operazione che si deve svolgere - lo stabilisce l'ordinanza - entro il 27 aprile. "I Bolzon - spiega Rigonat - hanno quindi alcuni giorni per esaminare questa nuova situazione e per decidere. Noi, come sempre ha fatto Coldiretti in queste settimane, li affiancheremo". Coldiretti, che apprezza il lavoro fatto in queste ultimissime settimane dalla Regione e soprattutto l'impegno profuso dai funzionari, ritiene che, dopo le polemiche, le proteste e le manifestazioni di piazza, si sia giunti finalmente a un impegno con-

creto. Fra le richieste avanzate dalla famiglia che gli oneri di macellazione e della successiva distruzione siano a carico dell'ente pubblico; che l'indennizzo sia erogato nei tempi più brevi possibili; che vi sia un adeguato sostegno economico per il rilancio dell'azienda e per la rigenerazione dell'allevamento; che la Regione sostenga i costi dello smaltimento del latte e risarcisca l'azienda per i danni subiti non per dolo o negligenza dell'azienda, ma per cause ad essa estranee, come hanno evidenziato tutti gli accertamenti degli organismi sanitari e di pubblica sicurezza.



Roberto Rigonat

Rinnovato anche il consiglio direttivo che è il più giovane in Italia

Paolo Donda nuovo presidente del Consorzio Doc Friuli Aquileia

Paolo Donda, viticoltore di Cervignano del Friuli, 34 anni, è il nuovo presidente del Consorzio Doc Friuli Aquileia. È stato eletto martedì 13 marzo nel corso del Consiglio direttivo del Consorzio di tutela vini Doc "Friuli" Aquileia rinnovato recentemente dall'assemblea dei soci. Affiancheranno Paolo Donda due vicepresidenti, Cristian Beltrame (30 anni) e

Denis Montanar (30 anni). Gli altri membri del consiglio sono Gianni Moras, Gianni Donda, Roberto Vitas, Lorenzo Costantini e Giovanni Foffani. Una curiosità: l'età media dei membri del Consiglio fa del Consorzio Doc Friuli Aquileia il più giovane d'Italia. Il collegio sindacale è composto da Dario Puntin, Giulio Rossato e Paolo Gerion.

L'elezione di Donda è stata

occasione anche per esporre gli obiettivi della rinnovata dirigenza del Consorzio, decisa a portare avanti i programmi di attività promozionale già impostati dal precedente consiglio presieduto efficacemente da Franco Clementin. "Nostro obiettivo - ha commentato Donda, che ha ringraziato i soci per la fiducia - è quello di lavorare per una costante crescita di tutte

le realtà produttive della zona così da valorizzare, grazie a un progressivo miglioramento qualitativo, il territorio, i vini e i prodotti tipici della zona Doc Friuli Aquileia, grazie anche a utili sinergie con tutte le istituzioni culturali, promozionali e turistiche locali. Le potenzialità della nostra zona - ha concluso Donda - sono enormi, soprattutto se legate in chiave turistica. Noi

vorremmo coglierle".

Il Consorzio, costituitosi nel 1976, opera da diversi anni con successo nel settore, e i 77 associati coltivano una superficie a vigneto specializzata e iscritta all'albo di oltre 820 ettari (pari al 92% del totale). Molte sono le aziende (60) che vinificano, in toto o in parte, la loro produzione e tra queste 30 propongono il loro prodotto in bottiglia. I

compiti statuari del Consorzio sono quelli di difendere e tutelare la produzione dei Vini Doc Friuli Aquileia, svolgere attività di promozione, fornire assistenza tecnica e collaborare con enti pubblici e privati per i controlli e la sperimentazione. Grazie all'attività promozionale e ai risultati qualitativi raggiunti si sono aperti nuovi mercati sia nazionali sia esteri.

Industria

La celebrazione a Palazzo Torriani - L'intervento del presidente Gabriele Drigo

Assindustria, il Gruppo giovani ha festeggiato i primi vent'anni



Gabriele Drigo

Per una volta a Palazzo Torriani è stato dato spazio ai ricordi. In un'atmosfera resa particolarmente suggestiva anche dal concerto che ha concluso la celebrazione, il Gruppo giovani imprenditori dell'Assindustria friulana ha

inteso festeggiare il ventennale della propria fondazione, anzi della propria ricostituzione, visto che il Gruppo alla fine degli Anni 70 non esisteva più. "Fu all'inizio degli Anni 80 - ha ricordato l'attuale presidente dei Giovani imprenditori

Gabriele Drigo - che un Comitato di giovani imprenditori si fece promotore della sua riproposizione. Dopo la prima riunione che si tenne il 9 febbraio del 1981, ebbe ufficialmente luogo il 22 giugno dello stesso anno l'Assemblea di insediamento del Gruppo". Naturale, quindi, che gran parte dell'intervento di Drigo si sia risolto in un sentito ringraziamento a quanti hanno contribuito con spirito e dedizione in questi vent'anni allo sviluppo e alla crescita del Gruppo giovani.

Premiandoli con il simbolico riconoscimento della spilletta con l'aquilotto confindustriale, Drigo ha chiamato poi a uno a uno i colleghi del consiglio direttivo attuale del Gruppo giovani - il vicepresidente Pappa-

rotto e i consiglieri Aviani, Girardi, Rosina, Sangoi, Schiesaro, Sostero, Tomat e Tarondo - e i soci fondatori che hanno permesso al Gruppo di ricostituirsi nel 1981: dal primo presidente Giovanni Aviani Fulvio a Giovanni Fantoni, Enrico Bertossi, Lodovico Cattaruzzi, Paolo Strizzolo (presidente del Gruppo 1983-87), Franco Fontanini (presidente del Gruppo 1987-91), Roberto Zoratto, Giuseppe Patriarca. Quindi, Drigo è passato a ringraziare i presidenti degli Anni 90: Adriano Luci (1991-95) e Alberto Toffolutti (1995-99) oltre che il presidente Triveneto del Gruppo, Roberto Moroso (1991-93). Infine il presidente ha espresso "un doveroso grazie a una persona che sarà sempre nei no-

stri ricordi, un caposaldo dell'Associazione": ovvero il dottor Franco De Luca, segretario del Gruppo per ben 12 anni (1981-93) che è venuto a mancare l'anno scorso. A ritirare la targa è stata la moglie Ilaria Spizzo.

Ha avuto quindi luogo l'atteso concerto tenuto da Lucio Degani (violino), Marco Fabbrì (bandoneon) e Andrea Rucli (pianoforte)

su musiche di Astor Piazzola, Maurice Ravel, Pablo de Sarasate, Claude Debussy, Anibal Troilo, Igor Stravinskij e Mauro Castelnovo Tedesco. Una festa che riassume l'impegno dei Giovani imprenditori per la valorizzazione del ruolo dell'impresa nella società e per il rafforzamento della presenza progettuale dell'Associazione.



L'autotrasporto verso il collasso - Il punto della "querelle" secondo l'Api

Austria, ecopunti e Corte di giustizia europea



Bernardino Ceccarelli

Eormai noto: per effetto degli ecopunti, il sistema dei trasporti italiani rischia di cadere in una crisi senza precedenti. Ma come ci si è infilati in questa situazione? Lo spiega Bernardino Ceccarelli, vicepresidente dell'Associazione delle Piccole e Medie Industrie di Udine. "L'atto di adesione dell'Austria all'Unione Europea include un protocollo che stabilisce un regime speciale per il transito delle merci su strada attraverso l'Austria. Il regime consiste in un meccanismo, piuttosto complesso, diretto a ridurre le emissioni complessive di ossido di azoto dei veicoli in transito attraverso l'introdu-

zione del cosiddetto sistema degli ecopunti. Si ha, così, che ciascun veicolo che attraversa l'Austria, ne deve disporre in un certo numero e ne consuma una certa quantità secondo il suo livello di emissioni. Gli ecopunti sono gestiti dalla Commissione europea che li distribuisce agli Stati membri in funzione in proporzione agli attraversamenti del territorio austriaco. Il protocollo prevede anche che la Commissione adotti le misure più appropriate qualora nel corso di un anno il numero dei transiti superi di più dell'8% la soglia rilevata nel 1991 (anno di riferimento).

Le rilevazioni indicano che nel 1999 vi fu un aumento del traffico attraverso l'Austria del 14,57% rispetto al 1991. Il sistema stabilito dal protocollo conduceva a prevedere una riduzione automatica degli ecopunti stabiliti; ma un'applicazione della riduzione per il 2000 avrebbe avuto semplicemente come conseguenza il divieto alla circolazione di veicoli attraverso l'Austria per tutto l'ultimo trimestre di quell'anno.

Per evitare di far rica-

dere sul solo anno 2000 la riduzione derivante dall'aumento del traffico nel 1999, il Consiglio CE l'ha scaglionata su quattro anni, ripartendo la riduzione dal 2000 al 2003 (30% nel 2000, 30% nel 2001, 30% nel 2002 e 10% nel 2003). Il medesimo regolamento ha, inoltre, trasformato in regola generale tale scaglionamento per tutte le riduzioni future in casi di nuovi sforamenti della soglia.

Il 4 dicembre 2000 l'Austria ha, però, impugnato innanzi alla Corte di giustizia europea la nuova disciplina, chiedendo l'annullamento. La Corte di giustizia si è pronunciata con un'ordinanza del 23 febbraio 2001 e ha trovato fondati gli argomenti formulati da Vienna con riguardo: all'illegittimità di una modifica del protocollo e degli allegati di un atto di adesione mediante un semplice regolamento (in altre parole, l'accordo CE-Austria è sovraordinato alle norme interne comunitarie); all'obbligo di far ricadere la riduzione degli ecopunti sull'anno che segue quello nel corso del quale è stato rilevato l'aumento del traffico.

Quanto alla procedura d'urgenza, la Corte di giustizia ha reputato che l'applicazione del regolamento 2012/2000 comporta un aumento dei transiti e dei "danni" da essi derivanti; tali danni, a suo giudizio, non potrebbero essere eliminati retroattivamente e sarebbe difficile, se non impossibile, il loro adeguato risarcimento. La Corte di giustizia ha voluto tenere conto anche del fatto che il sistema degli ecopunti non sarà più applicabile dopo il 2003 e nella sua ordinanza ha accolto l'istanza dell'Austria di accordarle una tutela provvisoria per evitare che il tempo necessario a trattare la causa di merito possa condurre al consolidamento di una situazione irreversibile.

Nella medesima ordinanza la Corte di giustizia fa salvo solo lo scaglionamento del 2000, avendo considerato il danno già prodotto e non compensabile con provvedimenti transitori. Per contro, ha sospeso l'applicazione dello scaglionamento successivo, tenendo conto che le rilevazioni provvisorie indicherebbero che la soglia

dei viaggi sarebbe stata ancora una volta superata nel 2000. Ora - commenta Ceccarelli -, l'ordinanza non pregiudica in via definitiva la sentenza che sarà adottata dalla Corte di giustizia nella causa di merito in un secondo momento, ma avrà, già da quest'anno, effetti devastanti e irreversibili sul sistema trasportistico italiano, e friulano in particolare, anche se, poi, nel giudizio di merito, la Corte di giustizia desse torto a Vienna. Il danno sarebbe micidiale anche con una riduzione scaglionata, ma, se dovesse essere applicato da subito il taglio del 14% dei 3.688.385 ecopunti spettanti all'Italia nel 2001 a partire dal mese di ottobre, tutti i nostri vettori che operano sulle linee di traffico passanti per l'Austria sarebbero fermi o sarebbero costretti ad aggiramenti del territorio austriaco economicamente insostenibili (via Svizzera, via Francia eccetera). E' un traffico che cadrà nelle mani dei concorrenti esteri, che meno di noi soffrono del problema degli ecopunti e, in primis, dei vettori austriaci, che sanno come aggirare for-

malmente il problema, sdoppiando una relazione di transito in due relazioni di destino. Ed è un traffico che una volta perso non riguadagneremo più. Il 27 marzo, a livello nazionale, la nostra, assieme alle altre organizzazioni di categoria, ha incontrato il Ministro dei trasporti. Abbiamo messo in risalto come nei sopra riportati calcoli siano stati contabilizzati anche i trasporti illegittimi, che sta all'Austria sanzionare a parte, e che il sistema di rilevazione è difettoso. Soprattutto, abbiamo sottoposto al Ministro i dati dell'Agenzia per l'ambiente europea, la quale scopre uno degli equivoci che sta al fondo della questione austriaca ed evidenzia come i livelli di inquinamento in Austria non sono aumentati per effetto delle emissioni dei veicoli in transito - tutti veicoli modernissimi e dotati dei più avanzati motori a basso inquinamento per utilizzare il minor numero possibile di ecopunti -, bensì dal traffico interno, leggero e pesante, e dalle emissioni di altra natura, come le fabbriche e le abitazioni private".

Commercio

Organizzata dall'Ascom e dal Cogel-Fipe di Udine

Festa della primavera in piazza: i gelatieri la dedicano ai bambini

Festa grande a Udine. Sabato 10 e domenica 11 marzo in piazza San Giacomo centinaia di bambini hanno dato il benvenuto alla primavera assieme agli amici gelatieri "brindando" con un cono di buon gelato. Durante la prima domenica ecologica del nuovo millennio, senza macchine nel centro storico, il Cogel-Fipe - comitato gelatieri dell'Ascom della provincia di Udine aderente alla Fipe -, assieme alla Camera di commercio di Udine, che ha contribuito generosamente all'iniziativa, ha predisposto un grande laboratorio a vista in una tensostruttura con distribuzione gratuita di gelato. L'iniziativa era rivolta, in particolare, ai bambini, anche se mamme e papà (e parecchi nonni) di fronte a un goloso gelato non si sono tirati indietro formando, davanti alla vetrina con le vaschette, una lunga e disciplinata fila di estimatori. Distribuzione gratuita di gelato artigianale, giochi, disegni, animazione: tutto dedicato ai bambini, che sono stati i veri protagonisti delle due giornate di Udine.

Ai piccoli sono stati distribuiti dei divertenti libretti (prodotti dal Cogel-Fipe di Udine con il sostegno della Bcc di Udine e Bressa) da colorare, che hanno come protagonista la balenottera GELtrude, il cucciolo di balena; usando la formula dei fumetti, GELtrude spiega ai bambini come è prodotto il gelato, da che cosa è compo-

sto e perché, oltre a essere buono, fa bene alla salute. La distribuzione del libretto continuerà per tutta la stagione: le gelaterie aderenti al Cogel-Fipe di Udine e provincia, infatti, li regaleranno ai loro piccoli clienti invitando tuttavia i bimbi a creare dei personaggi e dei disegni nuovi: i più belli saranno premiati.

A dare man forte ai gelatieri si sono mobilitati anche i boy scout - che si sono prodigati nella distribuzione dei cono, nell'intrattenere i piccoli, nel controllare che tutto scorresse senza problemi -, mentre l'Associazione di volontariato "Piccoli Passi" con il Ludobus ha allestito in piazza un variopinto e animato parco giochi.

Addetti al laboratorio di gelatieri Giorgio De Pellegrin di Lignano Sabbiadoro; Gabriele Dal Ben di Gemona; Vito Moratto di Rivignano, Claudio Ius di Lignano Riviera. L'organizzazione è stata curata da Giancarlo Timballo e da Franco Di Benedetto di Udine.

Sponsor, per macchinari e attrezzature, la Vecogel di Padova; il latte è stato offerto da Latterie Friulane e le materie prime semilavorate sono state fornite dalla Giuso di Acqui Terme. Visto l'alto indice di gradimento da parte della popolazione e il sostegno dei media, i gelatieri di Udine hanno intenzione di trasformare questa iniziativa in una tradizione che annualmente darà il benvenuto alla primavera.

Zagolin, la tradizione di famiglia continua

Resta in famiglia uno dei negozi più "antichi" e prestigiosi del centro di Udine: Zagolin. La Zagolin Sas di via Cavovour è passato di mano: a gestirlo Anna Terea Luvisoni e Anna Savina Luvisoni, nipoti dei "vecchi" gestori e cugine di Zagolin di via Mercatovecchio. Situato tra Boem & Pareti e Bulina Profumeria, se prima commerciava in abiti classici per uomo e donna, ora si concentra nell'abbigliamento femminile, più giovanile e moderno, ma sempre di gran qualità. Sul prossimo numero di Udine Economica un

approfondimento su questa realtà commerciale.

Soddisfazione è stata espressa dal presidente provinciale dell'Ascom, Claudio Ferri.



Claudio Ferri



Il fascino del vino

L'Ascom di Udine, in collaborazione con la Camera di commercio, ha organizzato un corso di degustazione del vino che si terrà nella sede provinciale dell'associazione in aprile dalle 15 alle 18. La docenza sarà curata da Walter Filippetti, viticoltore, enologo, giornalista. Informazioni e iscrizioni presso l'Ufficio di formazione dell'Ascom di Udine (telefono 0432 538700).

I lezione

MERCOLEDÌ 18 APRILE 2001 - Il fascino del vino

Principi della degustazione. - Degustazione.

II lezione

GIOVEDÌ 19 APRILE 2001 - Il Friuli-Venezia Giulia e i suoi grandi vini

Storia di uomini, vigneti e vitigni. - Degustazione.

III lezione

LUNEDÌ 23 APRILE 2001 - I vini spumanti

Champagne, metodo classico e prosecco. - Degustazione di champagne (Blanc de noir, Blanc de blanc), spumante italiano, prosecco.

- Investire sul vino

Degustazione.

IV lezione

MARTEDÌ 24 APRILE 2001 - L'importanza del bicchiere: strumento per "ascoltare" il vino

La conservazione del vino. - La temperatura di servizio. Abbinamento cibo e vino. - Degustazione.

V lezione

GIORNATA DA CONCORDARE - Dalla vigna alla cantina

Visita guidata. - Degustazione.

"Bambino e futuro" in Fiera

È stata presentata, nella sede udinese dell'Ascom, la seconda edizione di un'iniziativa innovativa nata proprio un anno fa: stiamo parlando di Bambino e futuro, tutto ciò che serve per diventare grandi, evento che si svolgerà alla Fiera di Udine dal 19 al 23 aprile (dalle 10 alle 20). L'esperimento tentato l'anno scorso da Marco D'Agostina e dall'Euro's, società specializzata nell'organizzazione di manifestazioni fieristiche. Un tanto era condiviso anche dal presidente dell'Ascom di Udine, Claudio Ferri, e dal commissario della Fiera di Udine, Gabriella Zontone, ha permesso di varare un'iniziativa, patrocinata dall'amministrazione provinciale, che al suo esordio è risultata un caso unico a livello regionale - ha spiegato lo stesso Marco D'Agostina -. Organizzata in soli due mesi e mezzo e con la presenza di appena 35 espositori, l'edizione 2000 della manifestazione ha ottenuto in pochi giorni la ragguardevole cifra di 5000 visitatori.

Artigianato

Sedegliano, la zona si sviluppa su 31mila metri quadrati

Inaugurata la nuova area artigianale e intitolata una via a Diego Di Natale

Folla delle grandi occasioni, con moltissime autorità, domenica 18 marzo a Sedegliano dove si è svolta la parte centrale della "tre giornate dell'artigianato" organizzata dal Comune e dall'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine. Dopo l'assemblea dell'Anap (Associazione artigiani pensionati), la Santa Messa celebrata da don Claudio Bevilacqua e la benedizione di una targa in memoria di Diego Di Natale appo-

sta sulla casa in cui è nato, sono state inaugurate l'area artigianale Cjalcine ed è stata intitolata una via al fondatore dell'Unione Artigiani del Friuli. È stato il sindaco Corrado Olivo - alla presenza dell'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano, del presidente dell'Uapi Carlo Faleschini, del presidente onorario dell'Uapi Beppino Della Mora, del figlio di Diego, Renzo Di Natale, dell'onorevole Daniele Franz, del vicepresidente della Provincia Loreto

Mestroni e del presidente del mandamento di Codroipo dell'Uapi Giovanna Cinello - a ricordare la figura e l'opera di Diego Di Natale, nato a Sedegliano nel 1909, fondatore dell'Unione degli Artigiani del Friuli e, sempre assieme a un gruppo di "coraggiosi", della Fiera di Udine e, successivamente, dell'Esas, Ente regionale per lo sviluppo dell'artigianato.

Parole in ricordo di Diego Di Natale sono state pronunciate anche da Della Mora, Faleschini, Mestro-

ni, Cinello e dal figlio Renzo. Via Diego Di Natale è la strada d'accesso alla nuova area artigianale Cjalcine, 31 mila metri quadrati "già urbanizzati e posti in vendita - ha tenuto a precisare il sindaco di Sedegliano - a un prezzo interessante". Al termine della cerimonia si è svolto un pranzo con tutte le autorità nel corso del quale sono stati premiati gli artigiani e i loro collaboratori. Fra i presenti, i consiglieri regionali Adino Cisilino, Bruno Di Natale, Ennio Vanin, Clau-



dio Violino, il sindaco di Codroipo Giancarlo Tonutti, il presidente di Confartigianato servizi Roberto Mestroni, il presidente dell'Anap Silvio Pagani.

Daniele Nonino a Sedegliano: "Nel 2000, 379 nuove aziende e 730 nuovi posti di lavoro"

Gli alunni delle medie a scuola d'artigianato



Quattro storie di vita vissuta, di vita artigiana, per spiegare a 80 vispi ragazzi della scuola media di Sedegliano, intitolata a Martin L. King, cosa sia oggi artigianato. "Artigianato è il falegname" ha detto un bimbo a una domanda posta dal funzionario dell'Uapi Marinella Tollo, che ha coordinato la ma-

nifestazione. E falegname era Giuseppe. Ecco spiegata - sono parole del sindaco di Sedegliano Corrado Olivo detto Faleschini -, ma questo provvedimento non può più attendere ed è una vergogna che non lo si applichi a distanza di 3 anni". Il riferimento è alla legge regionale 10, approvata nel 1998 dalla giunta Cruder e che prevede, in sintesi, sostegni alle famiglie che ospitano un anziano non autosufficiente e provvidenze agli anziani più bisognosi. "Faremo tutti gli sforzi per approvare il regolamento e reperire i finanziamenti", ha risposto, nel corso del suo intervento, il consigliere regionale Ennio Vanin, non nascondendo che nella maggioranza ci sono opi-

alle storie dei 4 artigiani che hanno entusiasmato i giovani studenti: storia d'artigiani dell'artistico come quelle di Agostino Screm di Paularo, scultore della pietra, di Licia Cimenti di Tolmezzo, maga del restauro, e di Barbara Picotti di Socchieve, laureata all'accademia di Venezia, decoratrice e pittrice, con laboratorio a Socchieve. O storie come quella del presidente di Codroipo dell'Uapi, Giovanna Cinelli, donna artigiana alla guida, con altre due sorelle, di due attività tradizionali: una carrozzeria e una tappezzeria. Attività che hanno ereditato alla morte, purtroppo prematura, del padre.

Sull'importanza del settore si è soffermato anche il preside della scuola Rober-

to Zanini che si è congratulato con l'Uapi per l'iniziativa e con tutti gli insegnanti per i lavori "artigianali" degli studenti. Proprio la professoressa Maristella Cescutti ha, infatti, presentato agli imprenditori alcuni orologi (funzionanti, ha specificato) realizzati dagli studenti. "Abbiamo utilizzato ceramica, vetro e ferro e sono uno dei tanti lavori che qui abbiamo fatto". Come a dire che alle medie di Sedegliano l'artigianato si insegna già da tempo. Il discorso ufficiale lo ha fatto il presidente del Gruppo Giovani Imprenditori Artigiani dell'Uapi, Daniele Nonino. Ricordato che anche lui ha cominciato da giovane, sottolineata l'importanza della cultura e della formazione e quindi della

scuola, ha reso noto, fra l'altro, alcuni dati significativi. In provincia di Udine, in soli tre settori, l'artigianato nel 2000 ha creato oltre 730 posti nuovi di lavoro: 350 nelle costruzioni, 180 del legno e nell'arredamento e 200 nei servizi. Non solo. Gli stessi tre settori hanno

"aperto" nel 2000 ben 379 nuove aziende: 130 nell'impiantistica, 109 nei servizi alle imprese e 140 nel legno. Fra i presenti, il vicepresidente mandamentale Giorgio Turcati, il vicesindaco Ivano Glabassi e gli assessori Dino Pontisso e Mara Del Bianco.



I delegati dell'Anap in assemblea (4.000 i soci)

Ma i pensionati strigliano la Regione

"Sono 6.000 le domande di contributo invece. Questo significa che ci sono altrettante famiglie che hanno in casa un anziano senza alcun sostegno pubblico, visto che la legge 10 ha abrogato quelle precedenti. E' una vergogna". Lo hanno detto il 18 marzo a Sedegliano, all'assemblea provinciale degli artigiani pensionati, il presidente dell'Anap Silvio Pagani e il coordinatore regionale del Capla (l'organismo che raggruppa le associazioni dei pensionati dei lavoratori autonomi, 100.000 in Fvg) Egidio Cendon. Non sono stati da meno il presidente nazionale dell'Anap Fabio Menicacci e il presidente dell'Uapi Carlo Faleschini.

"Con la Regione ci sono molti motivi di confronto e di collaborazione. Il rapporto con gli assessori è ottimo - ha detto Faleschini -, ma questo provvedimento non può più attendere ed è una vergogna che non lo si applichi a distanza di 3 anni".

Il riferimento è alla legge regionale 10, approvata nel 1998 dalla giunta Cruder e che prevede, in sintesi, sostegni alle famiglie che ospitano un anziano non autosufficiente e provvidenze agli anziani più bisognosi. "Faremo tutti gli sforzi per approvare il regolamento e reperire i finanziamenti", ha risposto, nel corso del suo intervento, il consigliere regionale Ennio Vanin, non nascondendo che nella maggioranza ci sono opi-

nioni non comuni su questa legge. "La Regione - ha comunque precisato Vanin - ha investito in molti progetti ed è impossibile che non trovi le risorse per finanziare una legge così importante per i nostri anziani".

L'assemblea dell'Anap, che si è svolta nella sala consiliare del Comune di Sedegliano alla presenza del direttore dell'Inps di Udine Biagio Giaccone, è cominciata con i saluti del sindaco di Sedegliano Corrado Olivo e del delegato locale dell'Anap Raffaele Rinaldi, ed è proseguita con la relazione annuale del presidente Silvio Pagani che ha posto in evidenza, dopo aver ricordato Diego Di Natale, fra l'altro, la crescita

dell'Anap: "In un anno siamo cresciuti - ha detto - di 1.000 soci arrivando a quota 4.000. Ringrazio tutti i miei collaboratori perché dietro a questo boom c'è un ottimo lavoro di squadra, lavoro svolto anche dall'Inapa presieduto da Luigino De Monte".

Sono inoltre intervenuti il presidente dell'Uapi di Codroipo Giovanna Cinelli, che ha ricordato la figura e l'opera di Diego Di Natale, e Tiziana Cividini per la Provincia di Udine. Al termine dell'assemblea, il sindaco ha donato alle autorità un orologio ideato e realizzato dagli alunni della scuola media di Sedegliano coordinati dalla professoressa Maristella Cescutti.

Cresce la sensibilità delle aziende

Cna, cantieri sicuri

Una gru, un ponteggio, una betoniera, una piegaferrì e tanta altra attrezzatura edile a norma e già messa a terra per ricreare in tutto e per tutto l'atmosfera operativa di un normale cantiere edile, con la possibilità, quindi, di simulare, tra l'altro, anche eventuali situazioni di emergenza.

È quanto la Cna provinciale ha intenzione di realizzare a Pavia di Udine, presso un'azienda convenzionata che commercializza in macchine edili, per qualificare ulteriormente i contenuti pratici dei suoi due nuovi corsi formativi, in partenza a maggio, inerenti alla sicurezza in cantiere. Il primo è un corso di aggiornamento

per responsabili della sicurezza nei cantieri, dalla durata di 16 ore di lezione, che prevede una infarinatura teorica e pratica su tutte le modifiche apportate alle normative di riferimento dall'entrata in vigore della direttiva cantieri ad oggi. L'attestato rilasciato sarà valido per la qualifica di Responsabile della Sicurezza (RSPP) del settore edile ai sensi del D. Lgs 626/94. Il secondo è invece un corso di formazione per il ruolo di coordinatore di cantiere, dalla durata di 120 ore di lezione, improntato sulla visione diretta delle principali problematiche e procedurali per la gestione della sicurezza in cantiere.