



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



Nella qualità degli uomini il segreto del successo

Oggi manca anche lo spirito emergenziale

di Ulisse

Il venticinquennale dal terremoto propone due ordini di riflessioni, e anche di provocazioni, su quella pagina dolorosa della nostra storia; purché, parafrasando Vico, la si legga "con mente non perturbata e commossa". Le prime riguardano l'ambito politico-istituzionale, le seconde il campo economico. Nel '76 la "seconda repubblica" era di là da venire. L'intelaiatura politica era calcificata su schemi giurassici e la Regione governata secondo un calco modellato dall'accordo tra morotei udinesi e triestini. Come la più centralista delle cornici ha potuto dunque sortire una legislazione anticipatrice di temi saliti in grande spolvero negli Anni Novanta, dall'autonomismo al federalismo, dal decentramento alla sussidiarietà? È stato un caso che il legislatore abbia trovato nello strumento della delega la chiave per una ricostruzione della storia del Friuli rispettosa e insieme efficiente? O è stata la necessità a imporre alla politica di allora una ricostruzione antitetica a quella del Belice, fallimentare perché imposta, eterodiretta e perciò rovinosa? La scelta non era affatto scontata: basti dire che rinomati urbanisti propugnavano soluzioni che, se attuate, avrebbero rovesciato come un guanto il Friuli che conosciamo. Lo ricordava spesso, con ironia, il compianto Comelli.

L'esaurimento dell'emergenza ha naturalmente (naturalmente?) fiaccato lo spirito innovatore di quella esperienza riconducendo il tutto nei ranghi del "pensiero debole", da dove neppure la cosiddetta seconda repubblica ha avuto la forza di recuperarlo. Anzi, pur disponendo degli strumenti giuridici adatti ad avviare il federalismo, cominciando dall'alfa del decentramento, la politica è rimasta al palo, prigioniera di quella stessa logica che avrebbe voluto superare mandando in soffitta la vecchia partitocrazia - la logica dei veti e delle interdizioni -; e sopraffatta dai velleitarismi parolai (segue a pagina 2)

Il grazie del Friuli a 25 anni dal sisma



Dopo la tragedia, la forza di ripartire

di Ottorino Burelli *

Una nuova pubblicazione sul terremoto del Friuli, e a un quarto di secolo di distanza dalla notte tragica del suo violento dilatarsi su questo angolo di territorio, considerato da secoli ai confini dell'impero nella storia d'Italia, potrebbe far nascere una sensazione se non di rifiuto, certamente di superfluo. C'è una letteratura più che abbondante su questa stagione friulana, oggetto di studi, di ricerche, di analisi, di con-

fronti con analoghe esperienze nazionali e internazionali. Tanto ricca, da far pensare che ben poco ci sia da aggiungere, come tematica specifica, su questo avvenimento. Economisti e sociologi, studiosi di fenomeni naturali e storici di professione hanno sottoposto gli anni della ricostruzione del Friuli a una continua e, si potrebbe ormai affermare, definitiva osservazione documentaristica, tale da costituire un autentico esempio di

conoscenza scientifica dell'intero processo, nel suo momento genetico e nelle sue ricadute umane ampiamente diversificate. Ma proprio per questo il volume che costituisce la ragione di questo incontro non vuol essere, né tanto meno ha la presunzione di essere, nuova storia, nuova documentazione inedita o scoperta di dati non ancora inseriti nella biblioteca di questo tempo del terremoto e della ricostruzione. Questo volume - e lo dice

lo stesso titolo con cui si presenta - vuol essere una testimonianza, una memoria, una rivisitazione meditata di un fatto che ha segnato una svolta, una specie di cesura, un preciso tempo di "prima e dopo" il 6 maggio 1976, come se da allora, con il cadere di mura e di paesi in una sciagura collettiva e nel rinascere di un popolo non rassegnato alla scomparsa, si fosse costretti a parlare di un nuovo volto e di una (segue a pagina 30)

Non fu solo ricostruzione ma vera rinascita

Ora però si rischia una nuova marginalità

di Enrico Bertossi

Venticinque anni fa il Friuli era all'antiviglietta di una delle più dolorose e drammatiche tragedie della sua travagliata storia economica e sociale: un terremoto di tremenda intensità, che lo devastò, distruggendo in pochi minuti centinaia di vite umane e causando danni profondissimi alle infrastrutture e a tutto il sistema produttivo locale.

Poche cifre soltanto per ricordare cosa accadde quel 6 maggio: 1.000 morti, 2.500 feriti, 100 mila senza tetto, 45 milioni di metri cubi di strutture o lesionate. E ancora: 18 mila posti di lavoro polverizzati, mentre la prima stima dei danni (ai prezzi di allora) ammontava a oltre 4.000 miliardi di lire.

Ho voluto iniziare con questo doveroso ricordo, prima ancora di salutare tutti gli intervenuti che con la loro presenza hanno voluto onorare questa cerimonia che vuole essere soprattutto una festa per celebrare l'operosità e lo spirito d'iniziativa di un popolo, quello friulano, che ha saputo letteralmente trasformare il territorio della regione, da area marginale e di forte emigrazione, a zona dove il benessere è diffuso e la qualità della vita sicuramente elevata.

Un ringraziamento particolare lo devo, però, a due illustri personalità alle quali il Friuli deve moltissimo.

Mi riferisco al senatore a vita Giulio Andreotti, che, nella sua attività di presidente del Consiglio, nei primi anni del dopo-terremoto fu decisivo per la ricostruzione delle zone terremotate e lo sviluppo del Friuli. L'altra personalità è l'esempio vivente di come lo Stato possa essere efficiente e vicino alla gente se si fa rappresentare da persone oneste, capaci e dedite al bene comune: un uomo, prima ancora che un politico, che occupa un posto (segue a pagina 2)

Attualità:
A New York
va in scena il Friuli
Pag. 15

Attualità:
La guida dei vini
diventa regionale
Pag. 18

Artigianato artistico in Carnia	21
I vini hanno un tempietto	37
Bse, sane tutte le vacche	39

Attualità

(segue da pagina 1)

e arruffoni. Risultato: la legge costituzionale 2 del '93 - fatta per un federalismo possibile - comincia soltanto oggi, e molto faticosamente, a mettere in cantiere qualche norma applicativa. Incurante però se i primi risultati rappresentano dei costi (a regime, il comparto unico del pubblico impiego richiede fior di miliardi) maggiori dei benefici. Un'altra legge costituzionale, del gennaio di quest'anno (ha lo stesso numero, il 2), ha in sé le potenzialità per rifondare istituzionalmente la Regione, sempre che quest'ultima voglia dotarsi preliminarmente di una normativa elettorale capace di garantire una governabilità decente.

Cosa dunque non c'è oggi che c'era allora? Perché non si riesce a fare oggi quanto, in maniera magari artigianale, si riuscì a fare allora? È semplice: manca lo spirito "emergenziale" di allora, lo spirito che produsse un generale consenso su opzioni fondamentali, riconosciute come appartenenti a tutti e non soltanto a una parte. Doveva esserci un terremoto per generare una condizione civile propria dei Paesi avanzati? Alla politica, ora, difetta l'uso del buon senso e del coraggio, che abbondarono invece venticinque anni fa. Necessario per volare alto, per risolvere i problemi nella loro complessità, per dare risposte "strutturali" scongiurando il pericolo di farsi irretire in altre, occasionali o contraddittorie. Manca, forse, anche una classe politica all'altezza del momento; ma certo questa è come il coraggio che uno - argomentava il Manzoni - non se lo può dare se non ce l'ha.

Altra provocazione: la ricostruzione ha prodotto frutti buoni e meno buoni, al di là della mistica che la sorregge. Buoni, perché ha fatto fare un salto di qualità al sistema produttivo; meno buoni, perché ha prodotto sfregi urbanistici all'organizzazione del territorio trasformando, per esempio, alcune infrastrutture viarie in una ininterrotta vetrina molto kitsch. Lo spirito di allora - prima le fabbriche e poi le case - non può essere più sufficiente a sostenere i ritmi del cosiddetto vantaggio competitivo. Ci vuole altro: ricerca, servizi, infrastrutture, formazione, cultura. Ci vuole una saldatura con la "società civile" per tarare e ritare gli obiettivi senza soluzione di continuità nella consapevolezza che la sfida economica si gioca non già tra singole realtà produttive, ma tra sistemi. In 25 anni è cambiato il mondo, ma una sola cosa è rimasta immutata: il privilegio della collocazione "geopolitica". Per valorizzarla, il Friuli deve (e soprattutto dovrà) "fare sistema", cioè articolare tutte le sue potenzialità integrandole su obiettivi condivisi e riconoscibili, così come (anche se su un piano diverso) è successo con la ricostruzione. Ci riuscirà, senza la spinta di un'altra emergenza: quella, deprecabile, dell'emarginazione?

Apprezzato il dibattito condotto da Bruno Vespa

Nel ricordo del terremoto gli stimoli per nuove sfide

Un Teatro Nuovo Giovanni da Udine gremito in ogni ordine di posti ha ospitato anche quest'anno (il 4 maggio) la cerimonia di premiazione del Lavoro e del Progresso economico, organizzata dalla Camera di commercio di Udine e dedicata a quanti, imprenditori, maestranze e aziende, si sono distinti per impegno, dedizione e tenacia, contribuendo in maniera concreta alla crescita del Friuli. Una festa, quest'anno, che si è affiancata al ricordo di un anniversario tragico: il terremoto del 1976. "Un evento - ha affermato il sindaco di Udine, Sergio Cecotti, intervenendo alla cerimonia - che i friulani hanno affrontato fin dall'inizio con la determinazione che li contraddistingue".

"La gestione dell'emergenza prima e la ricostruzione poi - ha detto Cecotti - sono state una scommessa colossale, vinta soprattutto perché qui la gente ha accettato la parola d'ordine scattata fin dai primi giorni: ricostruire prima le fabbriche e poi le case. E' stata una scelta vincente, che si è potuta realizzare anche grazie alla formidabile coesione istituzionale, sociale e culturale venutasi a creare". E sulla fortissima collaborazione tra parlamentari, consiglieri regionali e sindaci che ha caratterizzato tutto il periodo della ricostruzione ha insistito molto anche il presidente della Camera di commercio di Udine, Enri-



Vespa con mons. Brollo, Zamberletti, Andreotti, Burgi, Pittini, Fantoni e Snaidero

co Bertossi, auspicando, in riferimento alle elezioni, una "nuova stagione". "Mi auguro - ha detto - che i nuovi eletti sappiano riproporre, al di là degli schieramenti politici, un gioco di squadra e una coesione simili a quelli di 25 anni fa. Il Friuli lo merita, così come merita di avere un suo rappresentante nel prossimo Governo".

Coesione, condivisione degli obiettivi e assunzione delle proprie responsabilità sono gli elementi vincenti della strategia post-terremoto sull'importanza decisiva dei quali hanno convenuto tutti gli ospiti che hanno partecipato alla tavola rotonda, da monsignor Pietro Brollo al senatore Giulio Andreotti, dal Commissario straordinaria-

rio Giovanni Zamberletti agli imprenditori Edi Snaidero, Andrea Pittini, Carlo Burgi e Marco Fantoni. Sollecitati da un Bruno Vespa particolarmente coinvolto - dato che all'epoca era toccato proprio a lui, presente spesso in Friuli perché la moglie era pretore a Tarcento, curare molti dei servizi della Rai nazionale -, i protagonisti del dibattito non si sono fatti pregare e hanno dato il via ai ricordi più significativi e commoventi legati a quel periodo. Nessuna retorica, né indugio alcuno all'autocelebrazione. Ritratti precisi e netti di una tragedia che ha segnato profondamente il Friuli e giudizi positivi sull'operato di tutti coloro che hanno contribuito a rimarginare le ferite. Alle

testimonianze, intercalate da filmati e interviste, ha fatto seguito il messaggio di Gianni Agnelli, che in video ha ripercorso il suo impatto con il Friuli di quegli anni.

Un invito a nozze per gli imprenditori la domanda conclusiva di Bruno Vespa, "Cosa manca adesso al Friuli, una delle zone più ricche e avanzate del Nord?". E' partito lancia in resta Andrea Pittini, che, dopo aver denunciato le lentezze e le storture della burocrazia, un vero e proprio cappio al collo del sistema imprenditoriale, ha chiesto "un maggior senso dello Stato per la gestione dell'economia", seguito da Edi Snaidero, secondo il quale il Friuli merita una maggiore attenzione da parte

del Governo e un maggiore spazio nel settore dell'informazione.

Una migliore qualità dell'architettura e il completamento degli ultimi interventi sul patrimonio artistico sono state le richieste formulate da Marco Fantoni, mentre per Carlo Burgi la priorità immediata restano i collegamenti. Ha chiuso il "giro" il senatore Giulio Andreotti, che ha voluto guardare al futuro richiamando l'attenzione sulla necessità di creare un sistema che favorisca la cooperazione fra le regioni di confine e quelle immediatamente al di là. "La costituzione della Comunità di Alpe-Adria - ha detto il senatore - è stata una felice intuizione e quella è la strada da seguire".

Non fu solo ricostruzione

(segue da pagina 1)



nel cuore dei friulani che niente e nessuno potrà mai scalfire: l'onorevole Giuseppe Zamberletti.

Il terremoto del 1976 fu una catastrofe dalla quale non è stato facile sollevarsi, anche perché, all'epoca, le condizioni socio-economiche del Friuli non potevano certo dirsi brillanti. Un

quadro significativo della situazione di quel periodo viene dal programma di sviluppo della regione, che negli Anni 70 si poneva tre obiettivi prioritari: la parificazione tendenziale delle condizioni economiche di vita della regione (in quel caso significava soprattutto Udine e Pordenone) con le regioni più progredite del Paese (in altre parole la situazione economica e sociale del Friuli era notevolmente inferiore alla media nazionale); il raggiungimento di un livello regionale di dotazioni infrastrutturali e di servizi di primario interesse adeguato agli standard nazionali; il raggiungimento di un assetto territoriale ed efficiente del territorio della regione.

A distanza di un quarto di secolo, i dati econo-

mici e finanziari di cui disponiamo riflettono un'immagine della situazione che dista anni luce, un'immagine che mette in evidenza l'incredibile cammino percorso dai friulani, che hanno saputo trasformare il terremoto da immane catastrofe a punto di svolta determinante.

Tutto ciò è stato possibile anche grazie agli aiuti di tutti, veramente tutti, coloro che si sono mobilitati fin dall'inizio, creando una rete di solidarietà encomiabile. E a tutti indistintamente va il nostro unanime ringraziamento, perché senza gli aiuti morali, economici e umani, il Friuli di oggi non sarebbe quello che tutti potete vedere.

Un pensiero particolare all'opera della Chiesa, dell'Arcidiocesi di Udine

dell'allora arcivescovo Alfredo Battisti e, soprattutto, dei parroci friulani, da sempre vero punto di riferimento per tutta la comunità nei periodi difficili e oscuri. Dalla prima assistenza, all'opera di ricostruzione, hanno saputo mantenere integre e unite comunità che avrebbero potuto sfaldarsi: un grazie, quindi, che viene dal profondo della nostra storia e della nostra anima.

Un grato e affettuoso ricordo anche a quelli che non sono più tra noi, come i sindaci che affrontarono quella terribile esperienza, l'ingegner Emanuele Chiavola, il prefetto Domenico Spaziante e l'indimenticabile presidente della ricostruzione Antonio Comelli.

(segue da pagina 29)

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 Anteprema

Archivio:

C.C.I.A.A. - Anteprema

Per la pubblicità rivolgersi a:

EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

SPECIALE PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO

Le targhe d'oro e i riconoscimenti speciali



Parlamentari



Carlo Brugi



Andrea Pittini



Marco Fantoni



Edi Snaidero



Mons. Pietro Brollo



Giuseppe Zamberletti



Sig.ra Comelli



Associazione sindaci ricostruzione e Anci



La Provincia



La Regione Friuli-Venezia Giulia



Bruno Vespa



La Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone



Il Mediocredito



Frie



Il Messaggero Veneto



Esercito Italiano



Vigili del Fuoco



Osterie da Catine



La Taverna



Prefettura



Croce Rossa



Fragolandja



Giovanni Masarotti



ANA



Ente Friuli nel Mondo



Per i dipendenti della Cciaa dott. De Colle



Mario Cumini

SPECIALE PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO

Ecco i nomi di tutti i premiati

Impiegati

LIDO MARTELLUCCI
impiegato alla Succ. E. Tellini Snc di Udine
37 anni di attività

EDI RUPIL
impiegato alla Lavorazione legnami Srl di Tolmezzo
36 anni di attività

SILVA DORIGO
34 anni di attività
allo Studio notarile dott. Pietro Moro di Tolmezzo

LUIGI ZORATTO
33 anni di attività
alla Cantina produttori di Codroipo Soc. Coop. a r.l.

MARIA LUISA CARBONERA
31 anni di attività
alle Agenzie agricole di Torviscosa

GIANNA PIVETTI
36 anni di attività
alla Federazione provinciale Coltivatori Diretti di Udine

Operai

GRAZIELLA BERTOLDI
dipendente della F.lli Bertoldi Snc di Pavia di Udine
39 anni di attività

GINO PILUTTI
37 anni di attività
alla Caffaro Spa di Torviscosa

WALTER BERTOSSI
dipendente della Delsler Industria dolciaria Spa di Martignacco
37 anni di attività

VALENTINO CRAGNOLINI
dipendente della Fantoni Spa di Osoppo
32 anni di attività

RENZO BINCOLETTI
dipendente della Fantoni Spa di Osoppo
32 anni di attività

LILIANA DI SANTOLO
dipendente della Fantoni Spa di Osoppo
32 anni di attività

MARCELLO LAVARONI
30 anni di attività
alla Fabris Snc di Buttrio

ACHILLE CONCHIONE
37 anni di attività
alla Tipografia Miani di V. Miani & C. Sas di Udine

ENZO CANTARUTTI
37 anni di attività
alla Friulsider Spa di San Giovanni al Natisone

PAOLO GIOVANNI MALISANO
36 anni di attività
alla Berton Calortecnica Srl di Fagagna

Lavoratori che si sono distinti per speciale e lodevole impegno e per l'opera svolta durante l'emergenza e la ricostruzione del Friuli

dott. **ENZO DI POI**
45 anni di attività svolti con lodevole impegno
Riconoscimento speciale
per il lavoro profuso durante l'emergenza
e la ricostruzione del Friuli

DANILO TOSON
35 anni di attività svolti con lodevole impegno
alla Coopca di Tolmezzo
Riconoscimento speciale
per il lavoro profuso durante l'emergenza
e la ricostruzione del Friuli

CARLO PETRIS
35 anni di attività svolti con lodevole impegno
Riconoscimento speciale
per il lavoro profuso a favore delle genti carniche
durante l'emergenza e la ricostruzione del Friuli

GIANFRANCO SEGATTO
32 anni di attività alla Idrotermica Buttrio Snc
Riconoscimento speciale
per il lavoro profuso durante l'emergenza
e la ricostruzione del Friuli

RINGRAZIAMENTO A DIPENDENTI PUBBLICI PER L'OPERA SVOLTA DURANTE L'EMERGENZA E LA RICOSTRUZIONE

ARTURO FRITTAION detto Rino
Riconoscimento speciale
per l'impegno profuso a favore della comunità
di San Daniele del Friuli
durante l'emergenza e la ricostruzione

FRANCO LUCARDI
Riconoscimento speciale
per l'impegno profuso a favore della comunità
di Montenars
durante l'emergenza e la ricostruzione del Friuli

DIPENDENTI della CAMERA DI COMMERCIO di UDINE
Riconoscimento speciale
per l'impegno profuso durante l'emergenza
e la ricostruzione del Friuli. Ha ritirato il premio il dott.
Francesco De Colle vice segretario generale in quegli anni

AZIENDE

Affermatesi per intraprendenza commerciale,
realizzazioni innovative, qualità della produzione
e dei servizi, capacità e serietà imprenditoriale

"ALLA TERRAZZA" di Piazza Adriana - Bordano
Bar, trattoria, locanda
COMIS SILVANO
Forni di Sopra
Panificio

NASSIVERA GIOVANNI BATTISTA
Forni di Sotto
Panificio pasticceria

PEROSA ROBERTO E FIGLI
di Perosa Massimilano, Cristiano e Consuelo Snc
Palmanova
Sartoria e negozio di abbigliamento

FRIULANA FLANGE Srl
Buia
Produzione di flange e anelli per impianti a fune

GERVASONI Spa
Pavia di Udine
Produzione di mobili in giunco e legno

L.U.P. di Bailotti
Pavia di Udine
Produzione utensilerie

REPLAST CORRUGATI Srl
Remanzacco
Commercio all'ingrosso di prodotti plastici e chimici,
macchine agricole

F.LLI BUDAI Snc
Villa Vicentina
Falegnameria, fabbricazione di elementi
di arredamento

Az. Agrituristica "LA POCE DES STRIES"
di Visentin Renata
Cassacco

Azienda Agricola **PATAT MANLIO**
Gemona del Friuli

ECOMELA LA CARNICA
Azienda Agricola dei F.lli Da Pozzo Elisio e Franco
Verzegnìs
Azienda Agricola **TOFFOLUTTI ARRIGO**
Lestizza

Aziende affermatesi sui mercati esteri per qualità dei prodotti e dinamismo commerciale

A.T.S.i. - APPLICAZIONI TECNOLOGICHE
SIDERURGICHE Srl
Trasaghis
Fabbricazione di macchine per la metallurgia

MICROEDIL di Stefano Treu
Moggio Udinese
Produzione di plastici architettonici professionali

FORSEDIA 2 Srl

Premariacco
Produzione e commercio di sedie

TECNOCOM Srl
Udine
Progettazione e commercializzazione impianti
e attrezzature industriali

Aziende affermatesi per dinamismo nel settore delle attività tradizionali e artistiche

DEOTTO DAVIDE
Malborghetto Valbruna
Carpenteria in legno

FALEGNAMERIA E RESTAURI "MONFREDO"
di Monfredo Andrea
Remanzacco
Laboratorio di falegnameria e restauri mobili d'arte

FERRAMENTA DA CANDIDO
di Silverio G. & C. Snc
Cercivento
Commercio al minuto di articoli casalinghi,
elettrodomestici e ferramenta

MICHELIN LUIGI
Aquila
Azienda agricola

Riconoscimento speciale per la particolare dedizione al lavoro

ELFISIO GUERRA
Tarvisio

Aziende affermatesi per qualità dei prodotti e dinamismo imprenditoriale Riconoscimento speciale per l'impegno profuso durante l'emergenza e la ricostruzione del Friuli

GROSFER Spa
Commercio all'ingrosso di ferramenta
Reana del Roiale

MOLINARO MIRCO
San Daniele del Friuli
Produzione di manufatti in cemento

COMUZZO ALESSANDRO
Udine
Realizzazione pavimenti e posa mosaici

IDROTERMICA BUTTRIO di Paravano N. Snc
Buttrio
Progettazione, installazione, manutenzione
di impianti idraulici, condizionamento,
riscaldamento, antincendio

COOPCA Soc. Coop. a r.l.
Tolmezzo

EDILCOOP FRIULI Soc. Coop. a r.l.
Gemona del Friuli

PICCO VANNI
Trasaghis
Negozio alimentari

Fratelli **PERESSINI** di Aristide Peressini e C. Sas
Dignano
Impresa edile

POLETTINI PIETRO Srl
Impresa edile
Tolmezzo

ENZO PERTOLDI
Stampaggio tessuti
Friulprint Srl
Tarcento

MAROE' CARLA di Del Medico Doria
Tarcento
Piante, fiori, sementi

Figure esemplari di friulani all'estero

SPECIALE PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO

Diplomi



Ecco i nomi di tutti i premiati

Riconoscimento speciale per l'impegno profuso durante l'emergenza e la ricostruzione del Friuli

ERMENEGILDO DEOTTO e BIANCA PASCHINI
di Verzegnis, emigrati in Francia

ing. GINO VATRI
di Latisana, emigrato in Canada

PREMIO ALL'OSTERIA DELL'ANNO

DA CATINE
Aonedis di San Daniele del Friuli

PREMIO ALLA RISTORAZIONE

VINICIO SANT e PIERO ZANINI
Ristorante "La Taverna" di Colloredo di Monte Albano

PREMIO ALLA DONNA

IMPRENDITRICE DELL'ANNO
ARIANNA SOMMER e LORELLA TITON
FRAGOLANDJA
Lusevera

RICONOSCIMENTI SPECIALI

MARIO CUMINI
Imprenditore - Gemona del Friuli

GIOVANNI MASAROTTI
Presidente di Promosedia Spa dal 1993 al 2000

TARGHE D'ORO

per il 25° anniversario del terremoto
del 6 maggio 1976
per il significativo ruolo ricoperto
nel periodo dell'emergenza
e della ricostruzione

Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone
Frie - Fondo di rotazione per le iniziative economiche
Mediocredito del Friuli-Venezia Giulia S.p.A.
Messaggero Veneto
Ana - Associazione Nazionale Alpini

Croce Rossa
Ente Friuli nel Mondo
Prefettura di Udine
Esercito Italiano
Vigili del fuoco
Anci - Associazione Nazionale Comuni d'Italia
Associazione Sindaci Ricostruzione Friuli terremotato
Provincia di Udine
Regione Friuli-Venezia Giulia

Parlamentari in carica durante l'emergenza

e la prima ricostruzione:
on. Arnaldo Baracetti
sen. Claudio Beorchia
on. Piergiorgio Bressani
on. Franco Castiglione
on. Giulio Colomba
on. Loris Fortuna (alla memoria)
sen. Bruno Lepre
on. Giorgio Santuz
on. Martino Scovacricchi
sen. Giuseppe Tonutti
sen. Mario Toros

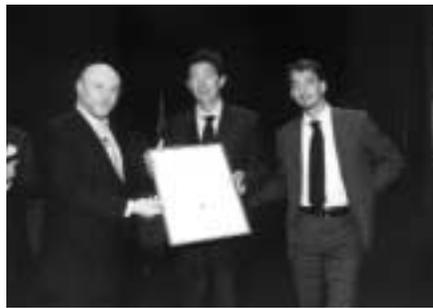
Riconoscimenti particolari

dott. Bruno Vespa
cav. lav. Carlo Burgi
ing. Edi Snaidero
cav. lav. Marco Fantoni
cav. lav. Andrea Pittini
mons. Pietro Brollo
avv. Giuseppe Zamberletti
sen. Giulio Andreotti



SPECIALE PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO

Diplomi



SPECIALE PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO

Diplomi



PMI al microscopio

È tutta al femminile Fragolandja, azienda di Vedronza di Lusevera

Il posto delle fragole è nell'Alta Val Torre

di Simonetta Di Zanutto



Percorrendo la strada che da Tarcento sale verso il valico di confine con la Slovenia, attraversando Ucea prima e Lusevera poi, sembra che le curve e i tornanti non finiscano mai. A un certo punto, però, davanti agli occhi si apre uno spicchio di valle che, poco alla volta, diventa più grande: in basso l'acqua azzurra del Torre scorre veloce tra i massi, in alto le cime dei Musi fanno da cornice a un paesaggio che sembra quello descritto nelle fiabe. E proprio da una favola potrebbe essere stato preso in prestito anche il nome adottato per "Fragolandja", la neonata azienda che ha scelto Vedronza di Lusevera per dar vita a una produzione di fragole che non ha rivali in Friuli-Venezia Giulia. E se le favole assomigliano almeno un po' ai sogni,

quello delle due temerarie socie che hanno creato questa atipica azienda, divenuta specialista nella produzione di fragole e piccoli frutti, ormai può dirsi concretizzato: 20 mila metri quadrati di superficie aziendale (mentre in regione le altre aziende

"Bufali, capre, fagiani nella fattoria biologica"

di questo tipo non superano i 2 mila), una produzione che nel 2001, dopo il primo anno di rodaggio, arriverà a 140 mila piantine, 40 quintali di fragole e 20 quintali di piccoli frutti, tra cui more, lamponi, uva ribes e mirtilli.

"Fragolandja nasce da una volontà per una scelta di vita - dichiara Patrizia Sommer, una delle titolari -. Tutti coloro che hanno contribuito alla nascita della società hanno deciso di trasferirsi nell'Alta Val Torre perché è uno dei pochi luoghi ancora incontaminati". Se l'ambiente è una componente fondamentale per la vita dell'uomo, l'Alta Val Torre è una vallata ottimale dal punto di vista climatico anche per la crescita delle piante. "Abbiamo cominciato la coltivazione delle fragole a Paularo - spiega Patrizia Sommer -, però Vedronza è preferibile perché il clima è ideale pur se l'altitudine è minore". Ma anche un altro fattore è essenziale per la riuscita di un'iniziativa innovativa: l'accoglienza e la disponibilità della gente. "Siamo orgogliosi di es-

sere in questa vallata - sostiene Sommer -. Siamo stati accolti molto bene sia dalle persone, che sono state pronte a darci una mano, sia dall'amministrazione comunale, che ha capito immediatamente come la coltivazione fragola potesse costituire un'innovazione e diventare un punto di riferimento per la valle". "Fragolandja" si è così inserita a pieno titolo in un contesto che registra iniziative molto valide, volte alla valorizzazione del territorio e al richiamo turistico.

"Primavera in tavola" e "A tavola nelle Valli del Torre" sono le manifestazioni organizzate dagli albergatori della vallata, che ospita anche le Grotte di Villanova, tra le più estese d'Italia, con uno sviluppo complessivo di oltre tre chilometri e mezzo, e il Pian dei ciclamini, dove si trova una pista per praticare lo sci di fondo.

"Fragolandja" ha un'altra particolarità: oltre alle due socie, anche il personale assunto per la raccolta delle fragole è esclusivamente femminile, perché la delicatezza della donna ben si presta a maneggiare un frutto così tenero. Il modello scelto per la coltivazione è quello trentino, "a cui, però, non abbiamo nulla da invidiare - precisa Sommer - e di cui non temiamo la concorrenza, perché abbiamo fatto un salto di qualità in quanto a sistemazioni tecniche e qualità di impianto: il tubolare e il nailon sono gli stessi in tutte le serre, ma qui realizziamo un supporto per la fragola della durata minima di 10 anni". La conseguenza? Le raccogliatrici trovano

la fragola ad altezza d'uomo e così possono cogliere i frutti in piedi, usando dei carrellini, in maniera molto più agevole. L'irrigazione, inoltre, è computerizzata e programmata a seconda delle condizioni atmosferiche, e richiede soltanto parziali controlli da parte dell'uomo. I trattamenti sono ridotti al minimo e non esistono conservanti, in quanto ogni mattina il prodotto è consegnato fresco in tutto il Triveneto.

Progetti per il futuro? Per "Fragolandja" non c'è che l'imbarazzo della scelta: i titolari sono una vera e propria fucina di idee. Entro il 2001 l'azienda prevede l'ampliamento di 5 mila metri di fragole, 2 mila metri di lamponi e 3 mila metri di fragoline di bosco, che saranno realizzati tramite il piano di sviluppo rurale 2000-2006. La seconda fase del progetto, invece, riguarda le infrastrutture: modifiche ai capannoni, realizzazione di una cella frigorifera in muratura (per la conservazione a 0 gradi delle piante e a 8 gradi del prodotto raccolto nel pomeriggio prima della consegna il giorno successivo), di un laboratorio di trasformazione per i succhi di frutta e le marmellate, "ma non per la

realizzazione di succhi di frutta e marmellate fatte con le eccedenze destinate al macero come solitamente avviene", si affretta a precisare Sommer. "Il nostro obiettivo è la qualità anche nel settore della trasformazione, che vuole essere un servizio in più per i nostri clienti".

Dal mese di settembre, inoltre, prenderà il via

"Con settembre al via la valle dei piccoli frutti"

"La valle dei piccoli frutti", un'azienda biologica disposta su 6 ettari e situata sull'altopiano dei Musi in cui saranno allevati bufali, mucche, capre, suini, cinghiali, faraone, fa-

giani, germani, oche, coltivati ciliegi, mele renette, pere e dove saranno realizzate una stalla, una latteria e un'abitazione. Il progetto sarà attuato attraverso Torre Leader. Nel 2002 i progetti saranno ancora più ambiziosi: "Fragolandja country" (una "diversificazione" di agriturismo presente nel piano di sviluppo rurale come misura agroambientale) prevede la realizzazione di un allevamento ittico, dove ci sarà il gambero di acqua dolce. "Il cliente non verrà soltanto a comprare le fragole - conclude Sommer -, ma potrà trascorrere qualche ora insieme alla famiglia e ai figli: l'azienda non sarà unicamente finalizzata alla produzione, ma anche a un senso di vita, che è uno dei motivi per i quali ci siamo trasferiti qui".



Unici in Italia a coltivare con l'acqua calda di falda

Di giorno sono riscaldate dalla luce solare e di notte dall'acqua (28° di temperatura) che, uscendo da una falda che proviene da 300 metri sotto il livello del mare, viene incanalata attraverso un sistema di termosifoni che riscaldano le piante nelle serre: sono le fragole coltivate con l'acqua calda su mille metri di superficie nelle serre di un'azienda agricola di Lignano con cui "Fragolandja" ha instaurato una proficua collaborazione, diventando l'unica azienda in Italia che coltiva le fragole con questo sistema. L'azienda ottiene così un prodotto anticipato di 40 giorni rispetto alle fragole coltivate in condizioni normali nella stessa zona. La produzione annuale di fragole si aggira

attorno ai 20 quintali, ma gli stessi impianti potrebbero essere usati durante la stagione invernale per coltivare pomodori, peperoni, asparagi e altri vegetali.

Uno dei segreti di "Fragolandja" consiste proprio nella diversificazione della coltivazione. Se a Lusevera, dopo anni di sperimentazione, si è giunti alla conclusione che il terreno più adatto alla produzione delle fragole è la torba messa fuori suolo in sacchi appositi dove sono piantumate le fragole, a Tarcento viene praticata la produzione precoce. Da giugno a ottobre, infatti, è il momento ideale per la produzione di fragole di stagione, in quanto si può contrastare la concorrenza dei Paesi caldi, quali Spagna e Marocco. A Tar-

cento, invece, si può partire già dal mese di maggio, ottenendo una produzione precoce e "specializzata": non più fragole, bensì piccoli frutti, come fragoline di bosco, mirtilli, lamponi, ribes e more che sono coltivati su una superficie di 5 mila metri quadrati.

Questo tipo di produzione è possibile perché a Tarcento, rispetto a Lusevera, nonostante la differenza di altitudine sia di soli 50 metri, a cambiare notevolmente è il clima, che consente di coltivare i piccoli frutti. Un'alternativa che permette di superare la mancanza di quotazione sul mercato nei mesi primaverili delle fragole friulane, battute dai costi bassissimi di produzione dei frutti provenienti dall'Italia del Sud.

Profilo d'impresa

"Fragolandja" è stata costituita nel mese di agosto del 1999 dalle due socie Patrizia Sommer e Lorella Titon. La sede della ditta è a Vedronza di Lusevera (telefono 0432 - 787907) dove si svolge la produzione stagionale di fragole. La superficie totale è di 20 mila metri quadrati, di cui 500 coperti e 13 mila coperti da tunnel. Con un investimento di circa un miliardo, "Fragolandja" offre lavoro a 3-4 dipendenti, oltre a una quindicina di collaboratori (personale femminile stagionale, da maggio a settembre). La produzione, la vendita, la consegna, la pubblicità, i rapporti con le istituzioni e ogni altra forma di contatto sono gestiti interamente in proprio. Il fatturato previsto per il 2001 è pari a 400 milioni.

PMI al microscopio

Specializzati nella produzione di modellini plastici per l'edilizia e l'industria

Microedil, quando un hobby diventa una impresa innovativa

di Francesca Pelesoni

I Doveva inventarsi una nuova occupazione, dopo un'esperienza come speaker alla radio e la gestione di una cartoleria. Così Stefano Treu ha cominciato a creare modellini in tre dimensioni per pubblicizzare le piastrelle del negozio di suo cognato. E da qui è nata l'intuizione di trasformare quello che per molti è un semplice hobby in una vera e propria attività imprenditoriale. Un'attività facile solo all'apparenza. "Mi scontro



tutti i giorni con la mentalità italiana - afferma Stefano -, che vede nel plastico un costo e non un investimento. In America fanno anche tre plastici a costruzione per vedere come va il mercato, in Italia questa mentalità ancora non c'è". Uno scoglio duro da superare. I maggiori interessati dovrebbero essere gli imprenditori edili che potrebbero far vedere le case ai clienti ancor prima di iniziare a costruirle. E vedere un edificio sulla carta solo in due dimensioni, come accade oggi, non è proprio la stessa cosa che vederlo già costruito, seppur in miniatura.

"Il modellino - spiega Treu - mostra al cliente la vera casa dove andrà

"Con Internet ci siamo fatti conoscere ovunque"

ad abitare. Solo con l'interesse del capitale venduto in anticipo sull'inizio dei lavori si ammortizzano i costi del plastico. Poi il plastico non serve più, ma se non si riesce a vendere una palazzina o una casa già edificata è peggio". Alcune agenzie immobiliari adottano la tecnica di esporre un plastico per vedere quanto interesse suscita nei clienti. In seguito decidono, per esempio, di aumentare il prezzo delle case oppure, se non c'è abbastanza interesse, perdono solo i 3-4 milioni del modellino, però non vanno a costruire. I clienti italiani della Microedil che hanno sperimentato questa strada si sono resi conto di vendere molto più velocemente. E di preservarsi da eventuali fallimenti.

Internet è stato il punto di forza per far conosce-

re la Microedil in tutto il mondo. I clienti compilano una "scheda delle tipologie" con tutti i dati necessari, dal colore delle finestre al manto di copertura desiderato. Questo permette di ottenere il "riassunto" del plastico e da qui parte la progettazione. Attraverso il

sito, il cliente può seguire il lavoro dal momento in cui comincia fino alla consegna. Una pagina riservata con un codice alfanumerico, difficilissimo da scoprire, tutela la riservatezza e il cliente può dare indicazioni o intervenire per eventuali modifiche senza muoversi



da casa. Per le abitazioni civili l'unico a conoscere il cliente è Stefano Treu. In laboratorio a ogni progetto vengono dati uno pseudonimo e un codice alfanumerico, unico riferimento utilizzato per tutta la lavorazione. I collaboratori conoscono, infatti, unicamente la pro-

vincia di destinazione. Solo quando il plastico è stato consegnato anche i dipendenti sanno per chi hanno lavorato. Il costo varia in base alle ore di lavoro. Considerato che il materiale incide per circa 10%, si può dire che un modellino di dimensioni medie (per esempio

una villetta) può partire da 1 o 2 milioni.

"L'80% dei progetti che ci arrivano contengono errori o semplici distrazioni. Tre anni fa abbiamo costruito un plastico dove c'era l'esistente più la parte nuova del progetto. Per l'errore di trasposizione di una virgola, la quota di livello tra le due parti era di 30 centimetri anziché 3 metri. Grazie al plastico ci siamo accorti dell'errore prima di iniziare a costruire e i committenti hanno rifatto il progetto".

Nel futuro della Microedil c'è un progetto molto speciale. "Nel luglio dello scorso anno siamo stati contattati da uno studio per conto di un committente che per motivi di riservatezza ancora non conosciamo - anticipa Treu -. Dovremmo

Ultimo lavoro: un centro turistico per il Capo Verde, in Africa

La meraviglia che suscitano i plastici prodotti dalla Microedil va ben oltre l'impatto visivo della perfezione delle riproduzioni. Dietro a uno di questi piccoli capolavori di pazienza ci sono dalle centinaia alle migliaia di ore di lavorazione. Ma come nasce un plastico architettonico professionale? "Il cliente ci dà il progetto - spiega il titolare Stefano Treu - e noi in base ai disegni realizziamo il plastico. Ci sono delle procedure standard per i tipi diversi di struttura che vogliamo realizzare, per esempio una villa, una ringhiera, i macchinari di un'acciaieria. Attraverso il computer ren-

prepariamo i pezzetti negli stampi. Una volta ottenuti i pezzi, passiamo all'assemblaggio". I materiali utilizzati sono diversissimi tra loro e comprendono carta, legno, plastica, acrilicati, ferro, spugna e tutto quello che colpisce la fantasia di Treu e dei suoi collaboratori. Sperimentano in continuazione la resistenza dei materiali agli agenti chimici e atmosferici. "Per ottenere l'asfalto - continua il titolare -, abbiamo studiato un particolare miscuglio di vernici e sabbie: alla fine il risultato è perfetto. La resa dell'effetto visivo è fondamentale. Altre aziende producono plastici monocromatici: dal punto

La foto di un nostro prodotto con lo sfondo adatto, al primo colpo d'occhio, sembra una costruzione vera. Inoltre, i nostri plastici durano a lungo nel tempo".

Il primo lavoro che è uscito dalla Microedil, nel giugno 1996, oggi è realtà: un complesso residenziale di un centinaio di appartamenti realizzato a Bibione. Ultimo in ordine tempo il plastico di un centro turistico che sarà realizzato nella repubblica di Capo Verde, in Africa. Il progetto è di un architetto friulano, Nico Vidoni del Mestre, di Udine, e comprende milleduecento appartamenti. Le altre creazioni vanno da una villetta in Cile alla nuova sede del Parlamento delle Guinea Equatoriale, alla riproduzione della Fincantieri di Monfalcone in scala uno a mille. La più curiosa è un **bu ng a l o w** smontabile per i villaggi turistici dei Caraibi. Veri fiori all'occhiello della ditta di Moggio, infine, sono l'acciaieria commis-

sionata dalla Danieli per l'impianto che sarà realizzato in Egitto (un plastico di 2,60 metri di larghezza per 5,30 di lunghezza, completo di macchinari interni realizzati con decine di migliaia di pezzi) e la base Nato di Aviano commissionata dal Governo degli Stati Uniti.

Per entrare nel giovane team della Microedil non è però sufficiente avere una buona capacità manuale. Occorrono fantasia, abilità, un po' di buon senso e intuizione, oltre a saper leggere un progetto. "Quando guardo un oggetto - racconta Stefano Treu -, lo immagino già come un pezzo di plastico. Non avrei mai pensato di avere come clienti il Governo degli Stati Uniti, la Danieli o la Fincantieri, ma pensavo di riuscire a sfondare molto di più nell'ambito immobiliare. Il potenziale offerto da questo lavoro è grandissimo, però il vero scoglio da superare è la mentalità dei potenziali clienti". Per chi è riuscito a portare i propri gioielli di perfezione in tutto il mondo questo non dovrebbe essere un problema.

"Forse realizzeremo il plastico più grande del mondo"

realizzare un plastico orografico a scopo didattico e promozionale di 20 metri per 30, l'equivalente di una regione italiana o di un cantone svizzero. Dovrebbe essere il plastico più grande del mondo. Da un anno stiamo facendo la sperimentazione sui materiali. Abbiamo già interessato l'Università di Trieste e altre imprese per l'aspetto tecnologico, il rilevamento satellitare, le prove dei collanti". La progettazione dovrebbe iniziare in giugno. Il resto è top secret.

Profilo d'impresa

La Microedil di Stefano Treu è a Moggio Udinese, in via Roma 15. È una ditta individuale che conta, a seconda delle necessità, dai tre a sette dipendenti. Fondata il 2 febbraio 1996, l'azienda produce plastici architettonici professionali e dal novembre dello stesso anno ha un proprio sito Internet: www.microedil.it. La ditta fornisce le proprie realizzazioni a una clientela per il 60% italiana e per il 40% estera, ma contattata sempre attraverso progettisti italiani. Il 4 maggio è stata premiata dalla Ccisia come "azienda affermata sui mercati esteri per la qualità dei prodotti e dinamismo commerciale".



diamo tridimensionale il disegno e poi, grazie a dei macchinari piuttosto costosi che non possediamo noi,

di vista volumetrico ci si può anche accontentare, ma dal punto di vista dei particolari è tutta un'altra cosa.

PMI al microscopio

Dal vimini ai materiali esotici, una storia aziendale lunga più di un secolo

La crescita della Gervasoni attraverso tre generazioni

di Marco Ballico

Una storia lunga più di un secolo, quella della Gervasoni di Udine, azienda attiva nel settore del mobile contemporaneo, specializzata nella lavorazione dell'intreccio per arredamento e interni. Una storia scritta da tre generazioni, dal fondatore Giovanni Gervasoni fino ai protagonisti di oggi, i giovani Giovanni e Michele, rispettivamente direttore generale e commerciale. Un impegno costante nel tempo, tanti traguardi raggiunti, un recente riconoscimento ufficiale della qualità del lavoro svolto: il conseguimento, nel novembre 1999, del "Quality System Certificate" Iso 9001.

Midollo, manilla, bambù, rattan sono diventati nel tempo i materiali delle collezioni Gervasoni, ma all'origine di tutto c'è il vimini. La Gervasoni nasce infatti a Udine nel 1882 come Società Friulana per l'Industria dei Vimini. "Si trattava di una piccola impresa nel centro cittadino - racconta l'amministratore delegato Giovanni Gervasoni -, con una decina di operai che intrecciavano il vimini per farne cesti e piccoli oggetti per un mercato a carattere locale". Negli anni successivi, nella nuova sede di via Gorghè, l'azienda aumenta la produzione e si merita onorificenze in

diverse esposizioni italiane e internazionali. Tipologia di prodotto e mercato restano gli stessi fino al 1925, quando Giovanni Gervasoni rileva la società e con il socio Danilo Della Martina dà nuovo impulso all'attività: si reca nel Sud-Est asiatico alla ricerca di nuovi materiali da curvare e intrecciare, acquista macchinari per la curvatura a vapore e forni per l'essiccazione. Il personale aumenta e il mercato diventa più vasto: prima il Nord dell'Italia, poi tutto il territorio nazionale.

Altre tappe importanti segnano lo sviluppo della Gervasoni. "Nel 1930 - prosegue Giovanni Gervasoni -, Della Martina esce dall'impresa e subentra un nuovo socio, Pietro Dal Vera: da quel momento l'azienda diventa Società Friulana Industria Vimini G. Gervasoni e C., con quaranta operai e una nuova sede in via Brenari, nel pieno centro di Udine". La crisi economica dei primi Anni Trenta non scoraggia il fondatore. Gervasoni, avvalendosi della collaborazione di validi architetti e abili maestri per migliorare la qualità estetica e tecnica dei prodotti, riesce ad aumentare il giro degli affari e raggiunge il successo internazionale arredando grandi navi passeggeri italiane, polacche e svedesi.

Nel 1958 entra in azienda Pietro Gervasoni, figlio di Giovanni, che lavora a fianco del padre fino al 1977, anno della morte di quest'ultimo. Pietro trasforma la ditta in Spa e trasferisce l'attività, ampliata considerevolmente con l'introduzione di materiali più esotici, nell'attuale stabilimento di Pavia di Udine. Dai cesti in vimini dei primi tempi si è intanto passati ai mobili in materiali più esotici disegnati da noti architetti e designers, che arredano abitazioni private e luoghi pubblici.

La terza generazione Gervasoni prende le redini dell'azienda nel gennaio 1998.

Profilo d'impresa

La Gervasoni Spa è sita presso la Ziu a Pavia di Udine, in uno stabilimento che verrà ampliato entro il 2002 in funzione di un forte investimento nella gestione del magazzino del prodotto finito. I suoi titolari sono Pietro Gervasoni, presidente, e i figli Giovanni e Michele, direttori generale e commerciale, che hanno preso in mano le redini dell'azienda nel gennaio del 1998. La Gervasoni è attiva nel settore del mobile contemporaneo ed è specializzata nella lavorazione dell'intreccio per l'arredamento di interni.

Le recenti scelte aziendali sono state premiate nel '99 con un aumento, rispetto all'anno precedente, del 25% del fatturato e una consistente crescita dell'esportazione. Superati nel 2000 i 18 miliardi di fatturato, per il 2001 si punta a toccare i 21 miliardi. Nel '99 la Gervasoni, che attualmente conta un'ottantina di persone assunte, ha ottenuto il "Quality System Certificate" Iso 9001.



Foto di gruppo per la certificazione di qualità

Pietro resta presidente, ma cede la gestione dell'attività ai figli Giovanni e Michele. "Come a ogni passaggio generazionale - spiega Giovanni Gervasoni - qualcosa cambia, ma restano immutate la voglia di "fare" e l'ambizione di continuare a migliorare la posizione aziendale sui mercati internazionali, a qualificare sempre più la produzione, a cercare nuovi

materiali e nuove idee".

Giovanni Gervasoni si occupa dello sviluppo prodotti e della loro industrializzazione: con l'aiuto di Paola Navone, che dal '98 coordina l'immagine aziendale e che chiama a collaborare giovani talenti come Michael Sodeau, Jasper Startup, Olivier Gagnère, ha già prodotto una serie di collezioni innovative di grande successo. Mi-

chele Gervasoni è invece responsabile della parte commerciale: ha ricostruito una rete adatta alla nuova immagine aziendale, tenendo sotto controllo i nuovi mercati. Il 50% della produzione è ormai destinato all'esportazione.



Arredi non solo per la casa ma anche per le navi di lusso

"Non solo casa". Alla Gervasoni Spa non è uno slogan, ma una realtà consolidata. Oltre al mercato dell'arredo casa, infatti, l'azienda di Pavia di Udine risponde anche ad altre domande. "Quasi un terzo della nostra attività riguarda i settori alberghiero e navale - afferma il direttore generale Giovanni Gervasoni -, una direzione presa dal nonno Giovanni, prima ancora della seconda guerra mondiale con l'arredamento di navi passeggeri italiane, polacche e svedesi. Con una struttura operativa di fabbrica, di maestranze e di apparecchiature specializzate, siamo operativi da una quindicina d'anni".

Di recente, lo scorso

28 aprile, è stata inaugurata ufficialmente la Golden Princess del gruppo californiano P&O del Princes Cruises, una nave da crociera superlusso da 110 mila tonnellate che fa parte di una flotta costruita da cinque anni sempre presso la Fincantieri di Monfalcone, arredata proprio dalla Gervasoni. "Per la sesta volta - spiega Giovanni Gervasoni - abbiamo lavorato per una nave, arredando le parti in rattan, un nome che descrive un'ampia famiglia di materiali provenienti dal Sud-Est asiatico. Tra sedie, poltrone e tavoli, abbiamo consegnato un migliaio di pezzi".

Per alberghi e ristoranti la Gervasoni, oltre a fornire sedie, si

muove con il cosiddetto arredamento "chiavi in mano", dalla camera al bar. "I materiali sono i nostri classici - precisa il direttore generale -, con un particolare utilizzo del legno". Filosofia importante nell'attività della Gervasoni è il rispetto per l'uomo e per l'ambiente.

"Non vogliamo diventare la 'solita' azienda commerciale - dice Giovanni Gervasoni -, ci interessa molto infatti che la nostra ditta resti quello è grazie a chi ci lavora. Il mantenimento di una trentina di persone che hanno una precisa conoscenza tecnica dei materiali è il nostro punto di forza, quella peculiarità che ci differenzia in Italia e nel mondo. Le scelte le fac-

ciamo in base alla squadra, non viceversa".

"Sul fronte dell'ambiente - prosegue Gervasoni -, quelli che usiamo sono materiali a rapidissima crescita. Si tratta di piante parassite rampicanti dei tropici, non certo alberi ad alto fusto che vengono abbattuti. Cerchiamo inoltre di usare le vernici nel miglior modo possibile, tenendo anche conto del fatto che con certi materiali è preferibile fare dei prodotti non verniciati. Da oltre vent'anni, abbiamo anche in fabbrica un sistema di recupero dell'energia tramite la combustione di scarti di lavorazione, che ci permette di risparmiare diverse tonnellate di gasolio ogni anno".

PMI al microscopio

Un esempio di rinascita dopo il terremoto del 1976

Alla Terrazza, un'oasi di pace affacciata sul lago di Cavazzo

di Alberto Rochira



Da destra Adriana Piazza, Cesare Bevilacqua e la sorella Adriana

Arrivando in cima alla strada che costeggia il lago dei Tre Comuni dal lato di Bordano, il panorama è decisamente stupefacente. Tutto intorno i rilievi verdeggianti, tra cui spiccano il monte Festa e il San Simeone, che d'autunno s'ammantano d'altri colori, e davanti le acque brillanti dello specchio lacustre, in cui si riflette, all'orizzonte, la misteriosa e affascinante pieve di Cesclans, posta sulla sommità d'una collina appuntita. È proprio su questa veduta mozzafiato che s'affaccia uno dei locali più noti e apprezzati della zona, l'albergo-trattoria "Alla Terrazza", che in tempi recenti è balzato agli onori della cronaca per aver ricevuto uno dei premi assegnati dalla Camera di commercio di Udine ad aziende "affermatesi per intraprendenza commerciale, realizzazioni innovative, qualità della produzione e dei servizi, capacità e serietà imprenditoriale".

La consegna dell'ormai

tradizionale riconoscimento, giunto alla quarantottesima edizione, è avvenuta al Teatro Nuovo di Udine nel corso della celebrazione del 25° anniversario del terremoto. L'occasione è stata ancor più significativa, perché la storia della rinomata trattoria, inclusa nella rosa delle medaglie d'oro conferite per i meriti acquisiti in fatto di gestione aziendale, è in parte legata alle vicende del paese all'epoca del tragico sisma che colpì il Friuli nel 1976.

"La nostra storia, in verità, ha radici molto lontane - spiega Cesare Bevilacqua, gestore del locale - perché la prima attestazione ufficiale risale almeno al 2 agosto del 1923, quando fummo iscritti nel registro delle imprese". L'albergo-trattoria, che qualcuno chiama impropriamente locanda, è infatti un'attività tramandata per tre generazioni, dunque una delle più antiche del comprensorio, nonché l'unica a tutt'oggi esistente a Interneppo, frazione di

Bordano a picco sul lago.

"Da mia nonna, Maria Bressan, nel 1946 l'attività è passata a mio nonno, Antonio Piazza - racconta Adriana Piazza, consorte di Cesare e attuale titolare - che l'ha condotta per una decina d'anni con molto successo, grazie al suo grande carisma. Era conosciuto come

"I balconi di legno sempre fioriti"

"Toni Gabane", perché indossava sempre il cappotto, ed era anche molto amato perché curava la gente con le erbe". Nel 1957 la licenza è andata a Carmen Ottorogo, moglie di Dante (uno dei due figli di Antonio) e madre di Adriana.

"La mamma ha lavorato senza sosta fino al 1977 - prosegue la titolare - cioè l'anno dopo il terremoto,

quando l'attività è infine passata a me".

Già, il terremoto. Per i gestori dell'albergo di Interneppo quello fu certamente uno dei momenti più difficili. "Ricordo quella sera del 6 maggio - racconta Cesare - quando io stavo guardando la tivù al piano terra con un cliente, mentre mia moglie e la nostra bambina nata da poco, Laura, era al piano di sopra. Ci siamo messi tutti sotto l'architrave - prosegue - perché un po' di conoscenza del terremoto c'era, dato che qui capita qualche scossa ogni tanto. Per fortuna la casa non è crollata - aggiunge - perché il vecchio edificio era stato costruito già con certi accorgimenti. Era ancora viva la memoria del terremoto di Verzegnis, per il quale questa zona era stata già allora classificata come area sismica".

Ben piantata sulla roccia, dunque, la casa non cedette, ma riportò notevoli lesioni. "Come tutti gli abitanti dei comuni disastrati - continua Cesare - fummo sfollati a Lignano, nel periodo dell'emergenza. All'epoca regnava una grande confusione. Nel Comitato dei terremotati a un certo punto corse voce che forse il paese di Bordano non sarebbe potuto risorgere allo stesso posto. Qualcuno - fa sapere - voleva ricostruire l'abitato oltre il ponte di Braulins, perché si diceva fosse più sicuro e finanziariamente meno oneroso".

Molto attaccati alle loro radici, Cesare e Adriana non si lasciarono affatto prendere dal panico. "Finita l'emergenza decidemmo di tornare - racconta la titolare - perché sentivamo che non si poteva mollare tutto così, e che si doveva continuare a lottare". Sistematisi alla buona in un prefabbricato mobile, i due coniugi si rimboccarono le maniche per riaprire il locale al più presto. "Seppur con molta fatica agli inizi, ce l'abbiamo fatta - afferma con una punta d'orgoglio Adriana - perché eravamo convinti che fosse importante offrire un servizio alle gente impegnata qui per la ricostruzione". Cesare ricorda anche che a Lignano qualcuno aveva fatto loro proposte di lavoro prestigiose e allettanti, ma i coniugi di Interneppo furono irremovibili: "A noi questo posto piace - aggiunge - e credendoci siamo riusciti a realizzare il nostro progetto".

Attualmente "Alla Terrazza" è un piacevolissimo locale dall'atmosfera accogliente e genuina, che si presenta a turisti e viaggiato-



ri con uno stupendo biglietto di visita: i suoi balconi in legno perennemente ornati di fiori: una cascata multicolore lungo la facciata dell'edificio antico ma ristrutturato a puntino. "Abbiamo eseguito diversi lavori di ampliamento e ammodernamento - spiega Adriana - e oggi l'albergo conta quattordici stanze funzionali e ben arredate".

Facendo un giro al piano di sopra, si scoprono le camere sobrie e dotate di ogni comfort, tutte con telefono, televisione e bagno. Al piano terra, invece, oltre alla sala da pranzo (con quadri di Dario Bruno alle pareti) e al bar, c'è un'ampia terrazza coperta, che è un po' il simbolo del locale, e sul retro si apre un grazioso giardino con tavoli all'aperto che d'estate vanno a ruba tra gli amanti della buona tavola.

"Il nostro è un menù stagionale saldamente ancorato alla tradizione dei piatti tipici friulani", precisa Adriana. E aggiunge: "Ci dedichiamo a una cucina di ricerca, ma legata al territorio, a base di ingredienti semplici e condimenti naturali. Lo stile è casalingo, ma i cibi sono diversi ogni giorno e mantengono sempre i sapori primari".

"Alla terrazza", insomma, la salsiccia sa di salsiccia e la polenta di polenta, e le artificiose invenzioni della "nouvelle cuisine" restano fuori della porta. Una scelta vincente, dato che la trattoria di Interneppo è stata inserita già undici anni fa nel prestigioso volume "Osterie d'Italia, sussidiario del mangiar bene all'italiana", vera e propria "Bibbia" dei buongustai di "Slow Food". E dovevano essere stati presi "per la gola" molto tempo prima anche i numerosi entomologi che arrivavano in quel di Bordano dalle università di mezza Europa sin dagli Anni Cinquanta per osservare e studiare le rarissime farfalle del San Simeone, visto che avevano eletto il locale di Interneppo a oasi ideale dove rificillarsi e riposare.

La fama si trasmette con il passaparola, e attualmente

l'albergo-trattoria di Cesare e Adriana è meta di turisti provenienti da ogni parte d'Italia, si è conquistato una buona clientela della vicina Carinzia e della lontana Vienna, e continua a essere un punto di riferimento per tutta la fascia pedemontana delle Prealpi Carniche. Il ristorante va alla grande, il bar è un simpatico luogo di ritrovo per il paese e le stanze dell'albergo sono sempre piene. "Abbiamo moltissimi clienti tra quanti hanno un'occupazione nelle zone industriali circostanti, come la piana di Osoppo o l'area artigianale di Trasaghis", spiega Adriana, servendo un buon calice di bianco del Collio a uno degli avventori che affollano il bancone.

La ricetta? "Offrire alla clientela un servizio di qualità costante, avere una certa carica di umanità, ma soprattutto lavorare con passione". Sembra facile, verrebbe da dire alla titolare, ma la burocrazia e i sacrifici dove li mettiamo? Adriana Piazza sbuffa un po', ammicca, e infine fa un sorriso dall'alto dei suoi quarantaquattro anni di premiata attività imprenditoriale.

Profilo d'impresa

L'albergo-trattoria "Alla Terrazza", situato a Bordano nella frazione di Interneppo (in via Principale 89, 36 km a nord di Udine), è un'impresa a conduzione familiare.

Ne è titolare dal 1977 Adriana Piazza, coadiuvata nella gestione dal marito Cesare Bevilacqua. A fianco dei coniugi operano due dipendenti: una nella cucina e una ai piani (Anna ed Elia). Oltre al ristorante, "Alla Terrazza" offre un bar al piano terra e un albergo con quattordici stanze, tutte con telefono, televisione e bagno interno. Sono previsti il pernottamento con prima colazione, la mezza pensione e la pensione completa.

Una cucina tradizionale con i prodotti Doc del Friuli

La cucina, di stampo tradizionale, garantisce sapori genuini e condimenti naturali.

Tra gli antipasti, il prosciutto di Sauris nella varietà dolce, gli affettati locali e la trota affumicata di Ovaro, il tutto accompagnato da gustosi e croccanti grissini di Chiusaforte. Tra i primi piatti, la specialità è la pasta fresca condita con verdure dell'orto di casa, ma è ottimo anche il

minestrone fatto con la ricetta d'un tempo.

Ancora tra i primi, secondo la stagione, si trovano l'orzo e fagioli, gli gnocchetti con lo speck, gli gnocchi di patate.

Quanto ai secondi, di pregio è la selvaggina, ma sono molto invitanti anche lo stinco di maiale al forno, il filetto di coniglio ai ferri e il filetto di manzo stecato con la pancetta di Sauris.

Il pasto si conclude degnamente con una

crostata alla frutta o al limone, e la lista dei vini offre, oltre ai migliori Merlot e Sauvignon friulani, anche qualche etichetta toscana o piemontese.

"Alla Terrazza" offre un menù completo con una spesa che va dalle 25 alle 48 mila lire. Chiuso il sabato, il ristorante è aperto in orario di pranzo e cena (d'inverno su prenotazione) e conta 45 coperti all'interno più 40 esterni. Il numero di telefono è 0432-979139.

PMI al microscopio

La F.lli Budai premiata di recente dalla Camera di commercio

C'è il genio friulano a bordo delle navi da crociera Princess

di Abbondio Bevilacqua



Lauro e Edi Budai

Poco più di vent'anni fa, agli esordi, costruivano mobili e serramenti per privati, in un piccolo laboratorio artigianale. Oggi arredano le navi da crociera dei più prestigiosi armatori del mondo. E' l'ennesima testimonianza della serietà, dell'inventiva e della capacità dei friulani, virtù riconosciute e ribadite nel corso della recente cerimonia svoltasi alla Ca-

mera di commercio di Udine, nel corso della quale sono state premiate, tra le altre, le aziende "affermatesi per intraprendenza commerciale, realizzazioni innovative, qualità della produzione dei servizi, capacità e serietà imprenditoriale". Uno dei diplomati di benemerita è andato alla "Fratelli Budai Snc" di Villa Vicentina.

Questa la motivazione:

"L'azienda si è specializzata nel settore degli arredi (in particolare porte) e complementi per esterni delle navi da crociera, grazie al know-how maturato nella lavorazione del Teak Burma. L'elevato livello qualitativo del prodotto finito e la professionalità hanno portato l'azienda ai vertici di questo settore, tant'è che tutte le fiabesche navi da crociera che escono dai



cantieri di Monfalcone portano anche la firma della F.lli Budai".

Un biglietto di visita di tutto rispetto per due fratelli, Lauro e Edi, che alla fine degli Anni Settanta, poco più che ventenni, spinti dalla voglia di intraprendere, decisero di dar vita a un'azienda per la produzione e posa in opera di serramenti per esterni e porte in legno. Una piccola falegnameria con un pugno di operai. Col passare degli anni l'attività si estese agli arredi per bar, ristoranti e abitazioni, restando tuttavia sempre circoscritta in ambito artigianale. Il salto di qualità avvenne nel

desime caratteristiche: in alcuni Paesi come la Thailandia e la Birmania esso è molto pregiato, in altro è di meno. Gli armatori, per l'arredo delle loro navi sempre più lussuose e confortevoli, pretendono un prodotto di qualità molto elevata (correlato del resto alla tipologia e alle esigenze della propria clientela) e non accettano a scatola chiusa qualsiasi tipo di finitura. Da qui la necessità che il teak, prima della messa in opera, venga analizzato, selezionato e scelto alla fonte, presso il produttore.

Ciò richiede una presenza quasi costante sul posto. "Circa una volta il mese - racconta Lauro Budai - mi sobbarco 26 ore di volo e 5 scali per visionare il materiale da acquistare. Ormai è diventata un'abitudine e non ci faccio caso. E poi fa parte del mio lavoro". Dopo l'importazione, il teak viene "stabilizzato" nei magazzini, dove resta fermo due-tre anni per la stagionatura naturale. E' un immobilizzo di capitale inevitabile. Se l'essiccazione fosse fatta in forno, il legno perderebbe la sua caratteristica principale, quella di conservare i contenuti oleosi, che servono a preservarlo dalle intemperie ed evitano la stagionatura dell'acqua o di altri corpi estranei. Trattandosi di arredi esterni (porte e panchine per ponti, 5-6 chilometri di corrimani per nave, baiaustre per cabine eccetera), le modalità della lavorazione e la qualità del legno sono determinanti ai fini della durata e dell'inattaccabilità da agenti atmosferici.

"Buona parte del nostro successo va alle maestranze"

1989, a dieci anni dalla nascita, con l'assunzione della prima commessa per conto della Fincantieri di Monfalcone, per l'allestimento di parti interne della nave da crociera Crown Princess dell'armatore inglese P&O.

Quel nome "Crown" è scolpito come una pietra miliare nella memoria dei fratelli Budai; da quel momento la loro vita di imprenditori è cambiata, con un salto di qualità che li ha portati a diventare i costruttori esclusivi di arredamenti navali in legno teak. Fino a oggi nei cantieri di Villa Vicentina sono state allestite ben 21 navi dei cantieri di Monfalcone e Marghera, e in portafoglio ci sono ordini che assicurano lavoro per i prossimi 5 anni. Per capire le ragioni del successo dell'azienda della Bassa Friulana bisogna valutare l'importanza che, nel settore dell'arredamento navale, riveste la materia prima, cioè il legno. Non tutto il teak proveniente dall'area asiatica ha le me-

Profilo d'impresa

I fratelli Lauro e Edi Budai hanno cominciato l'attività una ventina d'anni fa e ora controllano tre aziende, ubicate a Villa Vicentina. La prima, "F.lli Budai Snc", produce arredamenti in legno teak per navi da crociera costruite dalla Fincantieri su commissione dei più prestigiosi armatori del mondo. Occupa una quarantina di dipendenti a fattura 10/12 miliardi l'anno. La seconda è nata dalle costole della prima, a seguito dell'ampliamento delle richieste di forniture in fase di allestimento delle navi. Si chiama "L.M.P.A. - Lavorazioni materiali particolari alternativi Srl" e costruisce impianti sanitari, piani di cucina o per la ristorazione, bancaline per bar eccetera, utilizzando un inedito materiale sintetico importato dagli Usa e dal Giappone, che offre le massime garanzie di resistenza, duttilità e inalterabilità. In pochi anni i dipendenti sono passati da due a 13. Il fatturato annuo supera i due miliardi. La terza società è sorta un anno fa: è la "M.C. & F.lli Budai Srl", che commercializza mobili in teak per esterni e una linea di mobili di lusso in stile veneziano, decorati a mano e destinati a una clientela di prestigio. Occupa tre dipendenti. Infine, da segnalare la presenza dell'azienda F.lli Budai nel Cso, un consorzio con sede a Padova che annovera otto imprese operanti nel settore navale per l'evasione delle commesse "chiavi in mano". La tradizione imprenditoriale dei Budai continua con il figlio di Edi, Yuri, 25 anni, che attualmente si occupa della parte tecnica, in particolare progettazione e calcolo tempi e metodi.

Cresce la domanda di arredamenti navali

Col passare degli anni la richiesta di prestazioni nel settore dell'arredo navale si è via via ampliata. Dopo gli allestimenti in legno, all'azienda sono stati commissionati anche gli impianti per interni. Ecco allora che, alla fine del 1998, Lauro e Edi Budai hanno dato vita alla seconda azienda, la "L.M.P.A. - Lavorazioni materiali particolari alternativi Srl", che si occupa della messa in opera di "top vanity" per impianti sanitari, di piani per cucine e per la ristorazione, di top per banchi bar e così via. Anche qui, come per gli arredi, il successo è arriso grazie all'impiego di un materiale particolare e innovativo: il Corian, prodotto esclusivamente negli Usa e in Giappone da un'azienda leader da sempre nella progettazione e realizzazione di materiali d'avanguardia, la Dupont. Solido e compatto, formato per un terzo da resine acriliche e per due terzi da sostanze minerali derivate dall'alluminio, non scolora, non si corrode, non si macchia, incisioni, graffi e bruciature di sigarette sono facilmente eliminati man-

tenendo integro il piano. E' utilizzato anche in ambito ospedaliero-sanitario, in quanto esiste una versione del prodotto antibatterica. "E' il materiale del futuro - sottolineano i fratelli Budai -, duro ed elastico allo stesso tempo, termoformabile a seconda delle esigenze, può essere impiegato per cucine, banchi di negozi, bar, banche e quant'altro. Fornito in 92 tonalità di colore, si presta alle più svariate lavorazioni".

La terza creatura nata dalle "costole" degli intraprendenti fratelli è di data recente, essendo stata costituita circa un anno fa. E' la "M.C. & F.lli Budai Srl",

azienda che commercializza mobili in teak per uso esterno sia in ambito privato (giardini, terrazzi, patii eccetera) sia navale (piscine, ponti), importati dai Paesi asiatici in virtù della costante presenza sul posto, della conoscenza del materiale e dei buoni rapporti instaurati con i produttori. La stessa azienda vende anche mobili di prestigio in stile veneziano chiamati "linea laguna" destinati ad abitazioni di lusso.

Costruiti nei propri laboratori e dipinti da decoratori veneziani esperti d'arte, vengono presentati nelle maggiori fiere internazionali.



Attualità

La Camera di commercio di Udine a New York per la presentazione del volume

Il Friuli "Terra fortunata" vista con gli occhi di Fred Plotkin

dall'inviato Bepi Pucciarelli



Bertossi e Ferri consegnano a Plotkin la targa della Cciao. A destra la cover del libro

“Quando l'argomento sono il cibo e il vino italiani, Fred Plotkin è l'esperto al quale gli altri esperti si rivolgono per un parere definitivo”. Potrebbe sembrare un'iperbole, l'affermazione riportata nel risvolto di co-

pertura del libro di Plotkin dedicato al Friuli Venezia Giulia, presentato nei giorni scorsi a New York; ma non è così. Basta leggere quello che scrive, dopo aver letto in anteprima il volume, Rozanne Gold, conosciutissima e pluripremiata negli Stati

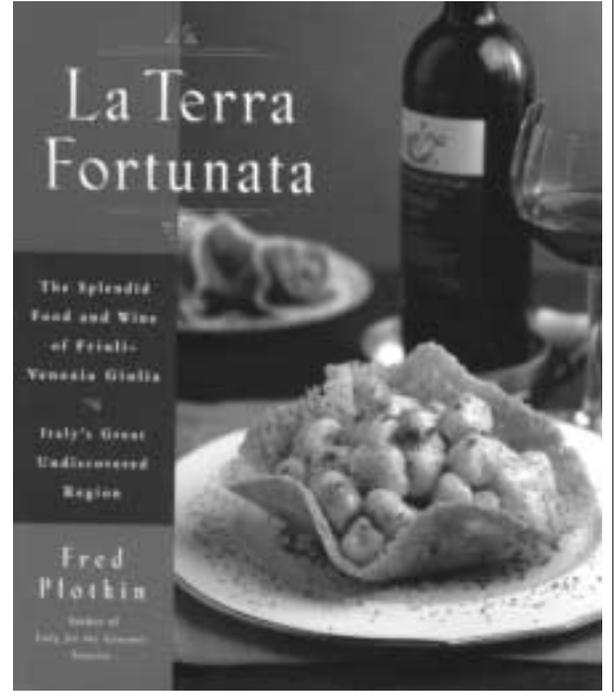
Uniti come chef e a sua volta come autrice di libri di cucina: “Fred Plotkin è il Cristoforo Colombo del mondo del cibo. La sua più recente esplorazione, la cucina del Friuli Venezia Giulia, potrebbe essere la più deliziosa”. Una promessa del resto pre-

sente anche nel titolo del libro: “La terra fortunata: The splendid Food and Wine of Friuli-Venezia Giulia”. Un tomo di 400 pagine, con moltissime ricette ma anche una raffica di puntuali informazioni - storia, arte, mete turistiche - sulla nostra regione.

È a questo personaggio, legato al Friuli da 25 anni, che la Camera di commercio di Udine ha voluto dire un “grazie” ufficiale, organizzando in suo onore una colazione di lavoro al San Domenico (forse il più conosciuto dei ristoranti italiani di New York) nel corso della quale gli è stata consegnata dal presidente Enrico Bertossi (a New York insieme al vice-presidente Claudio Ferri) una targa di benemerita.

È stato, quello del San Domenico, l'evento più importante dell'intenso programma di lancio sul mercato americano del libro di Plotkin, che dopo New York toccherà durante tutto maggio Washington, Las Vegas, Phoenix, Los Angeles, San Francisco. Anche se già da qualche settimana il volume era presente nella libreria “virtuale” di Internet, Amazon.com, la Broadway Books (una consociata della Bantam Doubleday Dell, un gigante dell'editoria americana) aveva fissato l'inizio delle vendite per l'8 maggio. In coincidenza con l'uscita nelle librerie (al prezzo di 35 dollari Usa) Lidia Bastianich, signora incontrastata della cucina italiana - e del Friuli Venezia Giulia - a New York, ha voluto Plotkin nel suo ristorante, Felidia, per presentare in anteprima il libro ai suoi clienti. Tutto friulano (o meglio, friulgiuliano) il menù: assaggi di frittata con le erbe, musetto e brovada, frico e patate con l'aperitivo; sgombro in savor per antipasto; jota e gnocchi di zucca con ricotta affumicata come primi; stinco di maiale al forno con patate in tecia per secondo. Scontata la presenza nei calici del vino friulano: Malvasia di Ronco del Gnemiz, Refosco 94 di Zamò, Lattimis di Ronco del Gelso, Vespa Rosso 98 dai vigneti di Buttrio della famiglia Bastianich.

Ospiti d'onore, il presidente ed il vice-presidente della Camera di commercio, che hanno portato dal Friuli il Picolit 99 di Giorgio Colutta per



brindare alle fortune del libro che - come ha sottolineato il cav. Ferri, porgendo all'autore anche gli auguri ed il ringraziamento di tutti i ristoratori ed albergatori dell'Ascom di Udine - potrebbe rappresentare il punto di partenza per lanciare il Friuli come meta turistica sul mercato nord-americano.

Ferri e Bertossi sono stati i “padroni di casa” due giorni dopo, il 10 maggio, al San Domenico, dove Fern Berman (la titolare della più importante società di comunicazione nel mondo dell'enogastronomia, colpita da un “colpo di fulmine” per il Friuli che ha visitato nel marzo scorso, ospite della Camera di Commercio di Udine e dell'Ersa insieme ad un gruppo di giornalisti organizzato dallo stesso Plotkin) ha creato un evento mondano importante per la stessa New York, dove pure gli “eventi” sono all'ordine del giorno.

Semplicissimo il menu, giocato tutto sulla qualità e la “friulanità” delle materie prime: Prosciutto di San Daniele, frico croccante (quello di Savio di Tricesimo), asparagi di Tavagnacco (arrivati via aerea per l'occasione) con uova sode, risotto con scolopit e Montasio, gubana. Il tutto accompagnato dal Tocai Friulano 1998 dell'azienda La Viarte di Prepotto e dal Sauvignon Ronc di Juri di Girolamo Dorigo (due vini già presenti e apprezzati sul mercato Usa) e, per la gubana, da una panna alla grappa Nonino. Un menu, concordato tra Fred Plotkin e

Tony May (il titolare del San Domenico e presidente del Gruppo Ristoratori Italiani negli Stati Uniti, un altro grande amico del Friuli) interpretato alla perfezione da Odette Fada, la chef del San Domenico, che, in vista di future iniziative, ha già messo in calendario un viaggio “di studio” in Friuli.

Entusiastici i commenti degli ospiti, tra i quali moltissimi giornalisti, Pier Benedetto Francese della rappresentanza permanente italiana alle Nazioni Unite, il direttore dell'Ice negli Stati Uniti Roberto Luongo con Mario Iaccarino responsabile del settore agroalimentare, i ristoratori Lidia Bastianich e Mauro Maccioni, i rappresentanti delle linee aeree Alitalia e Delta che guardano con interesse allo svilupparsi dei rapporti tra Friuli e Stati Uniti.

Fred Plotkin (che il 10 maggio, insieme all'uscita del libro, ha festeggiato anche il suo 45° compleanno) ha ricordato il suo primo incontro con il Friuli, nel 1976, nei giorni del terremoto. Un rapporto che da allora non si è mai interrotto, ma si è andato via via consolidando. E, annunciando che ora conta di imparare anche il friulano (l'italiano lo parla già perfettamente, anche se con un forte accento yankee) ha voluto dire il suo grazie con un termine appena imparato dal dizionario friulano-inglese portatogli in dono dagli amici friulani: “gracionis”. A dire “mandi” aveva già imparato venticinque

Si potrà visitare una novantina di aziende

Il 27 maggio torna Cantine aperte

Anche quest'anno torna puntuale, l'ultima domenica di maggio, il 27, Cantine Aperte, la grande festa dell'enoturismo organizzata dal Movimento turismo del vino. In Friuli Venezia Giulia ad aprire i battenti ai turisti - dalle 10 alle 18 - saranno una novantina di aziende, distribuite nelle otto zone a Doc della regione: Colli Orientali del Friuli, Friuli Grave, Friuli Aquileia, Friuli Latisana, Friuli Annia, Collio, Isonzo, Carso. Giunta alla sua nona edizione, la fortunata manifestazione darà la possibilità di visitare aziende vitivinicole grandi e piccole, di assaggiare i loro vini, di conoscerne i metodi di lavorazione e di scoprirne i segreti, raccontati dalla viva voce dei vignaioli. Nelle aziende si potranno acquistare i bicchieri (già divenuti da collezione) della giornata, facendo nel contempo un piccolo gesto di solidarietà: dalla loro vendita saranno raccolti fondi per l'Unicef, destinati ai bambini dello Zambia rimasti orfani a causa dell'Aids. Particolarmente ricco il pro-

gramma della giornata, che vedrà molte cantine ospitare iniziative di vario genere, dalla musica alle mostre. Gli appassionati della mountain bike saranno invitati a pedalare lungo le Strade del vino dei Colli Orientali, nella rilassante (e per nulla competitiva) pedalata enoturistica Cantine aperte bike, che prenderà il via da San Giovanni al Natisono (per informazioni e iscrizioni, telefono 040 - 3478504).

Inoltre anche quest'anno, in occasione di Cantine aperte, il vino in Friuli-Venezia Giulia andrà a braccetto con il sorriso: il 27 maggio prenderà infatti il via la seconda edizione Spirito di Vino, il concorso per giovani vignettisti e fumettisti che lo scorso anno ha riscosso un grande successo, anche grazie all'entusiastica adesione di personaggi noti al grande pubblico, come il presidente della giuria, Giorgio Forattini, e il grande vignettista Emilio Giannelli, “matita” satirica del Corriere della Sera e divertito giurato. Le opere dei finalisti della passata edi-

zione saranno esposte in una mostra all'Enoteca Regionale La Serenissima di Gradisca, che avrà ovviamente come cornice bottiglie e vini, e dal “palcoscenico” delle cantine friulane sarà lanciato il concorso del 2001: anche quest'anno fumettisti e vignettisti tra i 18 e 35 anni saranno invitati a esprimersi attraverso le loro matite sul mondo e la cultura del vino. Il concorso quest'anno varcherà i confini e sarà esteso alle giovani promesse di tutta Europa. I trenta finalisti saranno premiati a Udine in occasione di Friuli Doc. A vagliare le loro opere, una giuria presieduta da Giorgio Forattini e composta dai vignettisti Emilio Giannelli e Alfio Krancic, dall'art director Gianluigi Colin, dal direttore editoriale Michele D'Innella, dai giornalisti Carlo Cambi, Paolo Marchi e Germano Pellizzoni e dal direttore scientifico dell'Istituto europeo di design di Milano, Aldo Colonetti. E proprio l'Istituto europeo di design ospiterà i lavori di selezione delle opere pervenute.

Qui Congafi

COMMERCIO

Associati e prestazioni erogate sono state in costante crescita

Il 2000 è stato anno da ricordare per il Consorzio di garanzia fidi

Un anno veramente da ricordare, il 2000, per il Congafi commercio della provincia di Udine: associati in costante crescita (sono passati nell'arco di un triennio da 2 mila 502 a 2 mila 894 con un più 19,30%) e aumenti sostanziosi anche per le garanzie erogate, che dai 37 miliardi 664 milioni 840 mila del 1998 hanno raggiunto quota 51 miliardi 400 milioni 70 mila nel 2000, con un incremento del 36,50%. I dati, tutti caratterizzati dal segno "più", fanno parte del bilancio 2000 del Congafi commercio e sono stati illustrati, durante l'annuale assemblea che ha avuto luogo a Udine, nella sala convegni della Cciaa, dal presidente del Consorzio Giovanni Da Pozzo, alla presenza di una folta platea di soci, autorità e rappresentanti delle istituzioni. Oltre al presidente dell'Ascom, Claudio Ferri, infatti, erano pre-

senti anche il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, il direttore dell'assessorato regionale Unterweger Viani e

"Omaggio del consiglio direttivo a Feliciano Santi"

l'assessore Giorgio Venier Romano.

Prima di illustrare l'attività del Congafi Commercio nel triennio 1998-2000 e di delineare le linee di sviluppo che il Consorzio intende perseguire per il futuro, il presidente Da Pozzo e tutto il Consiglio direttivo (giunto a scadenza proprio alla fine dello scorso anno) hanno voluto rendere omaggio a Feliciano Santi, figura storica del sodalizio, recentemente scom-

parso. A lui il Congafi, in collaborazione con la Camera di commercio, l'Università degli studi e l'Ascom, ha deciso di intitolare una borsa di studio per premiare la migliore tesi di laurea in materia di economia turistica, il cui bando uscirà tra breve. Un riconoscimento che ha raccolto l'immediato assenso di tutti quelli che hanno avuto modo di conoscere Feliciano Santi, apprezzando il suo impegno e il suo contributo allo sviluppo e alla crescita del Congafi, che non sono mai venuti meno.

Proseguendo nell'illustrazione dei dati del triennio, il presidente Da Pozzo, riferendosi alla voce garanzie in essere (passate da 58 miliardi 455 milioni, 722 mila del 1998 a 72 miliardi 442 milioni 450 mila nel 2000) ha messo in luce come la maggior parte di queste, e cioè 39 miliardi 886 milioni 967 mila, si

riferiscono a interventi a medio termine. In calo le perdite, passate dai 339 milioni 908 mila 801 del 1998 ai 130 milioni 216 mila 620 del 2000, con un decremento del 61,69%, e in crescita i recuperi, che dai 174 milioni 780 mila 432 del 1998 salgono ai 195 milioni 583 mila 428 al 31 dicembre 2000.

Le pratiche accolte, infine, sono passate, nel triennio, da 796 a 1.008, registrando un incremento del 26,60%. Una situazione decisamente positiva insomma, che consente al Congafi di proseguire sulla strada intrapresa che, rispetto al passato, ha introdotto numerose innovazioni. "Abbiamo allargato la base a nuove categorie del cosiddetto terziario - ha ricordato Giovanni Da Pozzo -, consentendo così a quasi tutte le attività di accedere ai servizi del Consorzio. Non solo. In un'ottica di sostegno a

nuovi insediamenti produttivi, garantiamo anche le imprese che hanno sede fuori provincia purché l'unità operativa sia localizzata nel territorio provinciale". E' stata inoltre abolita la limitazione dei tre anni di attività necessari per l'iscrizione ed è stata intensificata la promozione di prodotti innovativi e differenziati, puntando sullo sviluppo degli investimenti e sul rinnovamento aziendale. Al termine della relazione del presidente Da Pozzo, è stata la volta dei revisori dei conti, cui ha fatto seguito la votazione per il rinnovo del Consiglio direttivo. All'insegna del motto "squadra che vince non si cambia", tutto lo staff che ha guidato il consorzio dal 1998 al 2000 è stato riconfermato per un altro triennio. E' così composto: presidente Giovanni Da Pozzo; vicepresidenti Guido Fantini ed Enrico Bocus; segretario



Il presidente Da Pozzo

Fabiano Zuiani. Il Consiglio direttivo è composto da Pietro Cosatti, Riccardo Fraioli, Sabatino Mansi, Ennio Stenni, Tiziana Basile, mentre del comitato esecutivo fanno parte Guido Fantini, Enrico Bocus, Loris Piettini, Domenico Fumi, Pietro Cosatti.

Credito alle imprese rosa: ci pensano Congafi e Friuladria

Novità in arrivo per le donne imprenditrici impegnate nel commercio, nel turismo e nel terziario. Grazie a un accordo sottoscritto fra il Congafi commercio della provincia di Udine e la Banca Popolare Friuladria, infatti, è stata messa a punto una linea di credito speciale, finalizzata a sostenere l'imprenditorialità femminile. Si tratta di un finanziamento particolarmente vantaggioso soprattutto per le imprese appena costituite (in data non anteriore a sei mesi dalla data di presentazione della domanda), le cui titolari potranno usufruire di un'apertura di credito in conto corrente fino a 20 milioni con un prime rate Abi pari a 1,5; di un mutuo chirografario per un importo massimo di 100 milioni a un tasso calcolato sull'Euribor 365 più lo 0,5; di un mutuo fondiario per un massimo di 200 milioni con un tasso calcolato sempre sull'Euribor 361 più 0,375.

"Da parecchio tempo stavamo pensando di

offrire uno strumento specifico per le donne imprenditrici - spiega il presidente del Consorzio garanzia fidi, Giovanni Da Pozzo -, perché sappiamo quanto sia più complesso, per una donna che decide di avviare una attività, trovare i finanziamenti necessari. E' vero che da qualche anno a questa parte l'atteggiamento delle banche sta cambiando anche in questo settore, ma in ogni caso la questione dell'accesso al credito rimane ancora uno degli ostacoli più difficili da superare per

una donna che sceglie la strada del lavoro in proprio".

La convenzione dedicata alle imprenditrici è aperta ovviamente anche a quelle donne che da tempo guidano un'azienda e che desiderano effettuare interventi per consolidare l'azienda, per effettuare lavori di ammodernamento, per acquistare nuove attrezzature o per adeguare la struttura alle nuove normative.

"In questo caso - prosegue Da Pozzo -, le condizioni sono leggermente diverse, ma sem-

pre estremamente convenienti". E' un segnale di attenzione e di disponibilità che abbiamo voluto lanciare all'universo femminile - conclude -, sempre più attivo e impegnato anche nel settore delle nuove iniziative. Scelgono questa strada sempre più donne, sia fra le giovani generazioni sia fra le persone che una volta cresciuti i figli e ridotti gli impegni familiari decidono di rientrare nel mondo dell'impresa. Offrire loro un sostegno ci è sembrato quanto meno doveroso".



Stabilito un interessante tasso fisso

Linea di credito con la Pop di Vicenza

Rappresenta una vera e propria novità, nel panorama del credito agevolato, il finanziamento messo a disposizione degli associati al Congafi Commercio della provincia di Udine dalla Banca Popolare di Vicenza. Si tratta infatti della prima linea di credito a tasso fisso (4,85%) che gli imprenditori del settore del commercio e del turismo potranno utilizzare per il consolidamento delle passività bancarie o per specifici programmi di investimento aziendale.

La convenzione fra Congafi commercio e Banca Popolare di Vicenza, che è stata firmata dal presidente del Consorzio Giovanni Da Pozzo e dal responsabile dell'area di Udine e Trieste Piero Bernardelli, dispone di un plafond di cinque miliardi e prevede la possibilità di finanziare fino al 100% la spesa sostenuta dall'imprenditore per un importo compreso fra i 20 e i 200 milioni.

Particolare apprezzamento per il nuovo prodotto messo a disposizione degli associati al Congafi è stata espressa dal presidente Da Pozzo il quale ha auspicato che la stretta collaborazione esistente con la Banca Popolare Udinese, assorbita ora dalla Popolare di Vicenza, non venga meno. Invito rac-

colto immediatamente da Piero Bernardelli che, dopo aver assicurato la massima disponibilità dell'istituto nei confronti della piccola e media impresa, "uno dei nostri interlocutori privilegiati da sempre - a ricordato - insieme alle famiglie", ha sottolineato come la filosofia seguita dalla banca vicentina sia quella tipica che caratterizza tutte le popolari: stretti legami con il territorio dove opera, estrema disponibilità a sostenere le attività produttive e confronto costante con gli enti e le istituzioni impegnati sul versante dello sviluppo e della crescita economica.

"Aver proposto, come primo passo, un prodotto "forte" come il finanziamento a tasso fisso - ha aggiunto Bernardelli - credo rappresenti la dimostrazione concreta del nostro interesse e della nostra disponibilità".

Soddisfatto di questo ulteriore strumento di cui potrà usufruire il mondo del commercio anche il presidente dell'Ascom Claudio Ferri, che non ha mancato di rimarcare il ruolo sempre più determinante del Congafi nel farsi promotore di iniziative innovative e mirate, in grado di rispondere alle esigenze di un settore che negli ultimi 10 anni è profondamente cambiato.

Pagjine furlane

Il festival e 2 concors inmaneâts dal "Centri espressions cinematografichis" di Udin

"Progjet cine" par furlan

par cure di Luche Nazzi

"L'obietif de Mostre al è chel di fâ jentrâ il cine inte culture furlane e di fâ inressi une cinematografie par furlan. La Mostre, dutun cul Concors par Senegjaturis, e fâs part dal Progjet Cine: cun chestis peraulis il regolament pal an 2001, saltât fûr di cualchi setemane, al sclaris lis finalitâts de "Mostre dal Cine furlan".

L'impuartant apontament culturâl, rivât a la setime edizion, al è il cjantonâl dal "Progjet Cine", inmaneât dal "Centri espressions cinematografichis" di Udin.

In grazie sô, ancje tal camp cinematografic, la lenghe e la culture furlane a an cjatât un sburt e un imprest positif par confrontâsi cui gnûfs senaris de espression contemporanie. Cundiului e je daûr a nassi e a dâsi

dongje une ete di zovins autôrs di cine par furlan

L'anime de iniziative al è il vicepressident dal "Cec", Fabian Rosso, ch'al è ancje l'autôr dal volum "Dizionari dai tiermins cinematografics" e dal film par furlan "L'ereditât", direzût in convignecun Lauro Pittini, un dai autôrs plui premiâts a la Mostre.

"La nestre convinzion - al ripet simpri Rosso - e je che s'ò vin di fâ films in lenghe furlane dome par une cuistion sentimentâl o pai sunôrs esotics de lenghe, no fasarin un pas indevant ni te lenghe ni te culture. Vâl a dî che il cine al è prin di dut un mieç di comunicazion, un mieç d'interazion cu la realtât e di difusion di une lenghe. In cheste suaze e cun dai obietifs clârs al à di jessi pensât un cine furlan".

Il concors dal "Cec" al è dividût in 3 sezions competitivis: "une pai films di finzion, une pai films di altri gjenar no di finzion (documentaris, films sperimentâi, reportages, video clips e vie indevant) e une seziun speciâl dedicate a films pai fruts o pai fantacins" (art. 3 dal regolament).

Lis voris in gare a vgnin presentadis al public intant di un festival che, par solit, al ven organizât tal mès di Decembar, simpri alî dal "Cine d'Essai Feroviari" di Udin.

Pai vincidôrs a son destinâts premis di 4 milioni (I seziun) e di 2 milioni (II e III seziun). Il zurî ch'al scrutine lis oparis in concors al mude ogni an, cjapant drentri personalitâts dal mont culturâl furlan.

Par sburtâ la circolazion des oparis saltadis

fûr in grazie dal "Progjet Cine", il "Centri espressions cinematografichis" al cure rassegnis publichis, in convignecui Comuns dal Friûl, e proieziions didatichis, in colaborazion cu lis scuelis.

Cundiului e je tacade la publicazion tai tescj premiâts tes primis edizions dal "Concors par senegjaturis in lenghe furlane". Tal prin volum, a son dadis dongje lis voris di Giorgio Cantoni di Udin ("L'aiarin di Avrîl"), Massimo Garlatti-Costa di Udin ("Parcè mi âstu fermât mame"), Franca Mainardis di Tumieç e Nazaren Petris di Sant Vît dal Tiliment ("Il svindic dal timp"), Lauro Pittini di Schaffhausen/Glemone ("Gnot a Patoc") e Gianni Gregoricchio di Udin ("Se e finirà la gnot"). A son dutis voris che "no an ancjemò vio-

dût la lûs dal scherm" - al scrite jentrade Fabian Rosso -, ma si trate di "storiis che a mostrin la diviersitât des sensibilitâts narativis furlanis e che a dimostrin che la nestre lenghe, al di di vuê, e puès esprimi stilisticamentri una schirie di univiers che no si fermin aes aparincis di un realisim autoreferenzial e codificât ma che, doprant il levan de fantasie, nus proponin leturis no banâls de nestre societât fintremai aes provocaziions de plui sclete avanzardie".

Par informaziions sul "Progjet Cine" e sui siei concors si pues domandâ Rosso tal so ufici di

Scuole Elementâr di San Stefin di Bajz

Comun di Bajz

PIERI MENIS RICUARTS DI FRUT

regjie di Lauro Pittini



"Pieri Menis ricuarts di frut" di L. Pittini

Udin: "Centri espressions cinematografichis", vie Vilalte 24 - Udin (tel. 0432 29 95 45; fax 0432 22 98 15; e-mail cec@cecuudi-ne.org).

Une vore di Fabian Ros

Il dizionari cinematografic



La cuvierte dal Dizionari

Par mert de "Mostre dal Cine furlan", ch'e à palesât la dibisugne di svilupâ ancje par furlan un lessic specialistic, al è nassût il "Dizionari dai tiermins cinematografics". La vore, saltade fûr insom dal 2000 intes edizions dal "Centri espressions cinematografichis", le à prontade Fabian Ros. Nassût a Muçane za fa 52 agns, Ros al

à vivût in Sviizare e studiât a Triest, prin di dedicâsi a timp plen al cine. La cuistion dal lengaç tecnic cinematografic le à maduride ancje voltant par talian oparis francesis di cine par editôrs sicu "Baldini&Castoldi", "Campanotto" e "Castoro cinema".

Il so dizionari al à 130 pagjinis. Sîscint a son i tiermins profierits tes dôs sezions talian/furlan e furlan/talian. Une piçule enciclopedie e sclaris par furlan il significât des peraulis cinematografichis plui necessariis. L'ultime part dal libri e je ch'è cu lis taulis tecnicis e lis notis bibliografichis.

Cun Ros a an colabôrât Donato Toffoli e Carli Pup.

tadins slovens e crauats di nazionalitât taliane; une (seziun C) ai autôrs ch'a vivin in altris Regjons talianis a tal forest. Tes sezions "A" e "B" a podaràn jessi dopradis tant la lenghe italiane che ch'è furlane; te seziun "C", la lenghe des contis e varâ di jessi dome ch'è taliane.

Il timp par presentâ lis voris al va fintremai ai 28 di Lui. La direzion dal premi e je:

Te globalizazion cuntune "Rêt etniche furlane"

I champions dal Friûl global/4

Lis disfidis economichis e culturâls de globalizazion si vincin ancje infuarcint i leams cu lis comunitâts furlanis de "Diaspore". I spiei dai ebreus, dai chinês e dai magrebins... ducj ju an sot dai voi; pôcs furlans, tantetant, a cognossin i vèrs "champions dal Friûl global" (ven a stâi chei furlans che a an implanta-dis impresis di nivel mondial ator pai continents), inmò mancûl a son chei ch'a an tacât a fâ afârs cun lôr.

Un grant espert finanziari di riunde furlane, par un esempi, al è Amalio Humberto Petrei, nevôt di emigrants di Cjavalì, nassût in Argentine e indotorât a Cordoba e a Chicago. La discipline ch'al à insegnât tes Universitâts e je "Macroeconomie". Tal 1973 al è diventât component dal Dipartiment



Amalio Humberto Petrei

fiscâl dal "Font monetari internazionâl". Tal 1982 al è stât nomenât diretôr de "Bancje centrâl argentine". Al è stât ancje diretôr esecutif dal "Banc intermèrcan di svilup" di Washington, in dite di

Argentine e di Haiti, e consulent dal Ministeri de Economie argentin. I siei studis a son stâts pubblicâts su lis rivistis internaziionâls di economie e di finançe plui innomnadas.

In curt

Tal "Triangul de cjadree" PERAULIS DI LEN

Ancje chest an, la "Cooperative di consum" di Vilegnove dal Judri e propon il concors leterari "Parole di legno", motivât de realtât economiche e sociâl dal "Triangul de cjadree", fra

Sant Zuan, Manzan e Cuar. Lis contis curtis in gare a varan di cjapâ ispirazion dal len, "ch'al è dîr ma ch'al pò ancje jessi poleât e transformât, ch'al è un prodot natural ma ancje fantastic, tant individuâl che coletif". Il premi al è dividût in 3 sezions. Dôs, par tescj destinâts ai grancj (seziun A) o par contis par fruts (seziun B), a son riservadis ai residents te Regjon o ai ci-

Vileg Novella dal Judri, c/o Cooperativa di Consumo, vie 4 Novembre 72 - 33048 Villanova del Judrio (tel. 0481 62 326; www.cooperativavillanova.it; e-mail: qxlinit@tin.it).

Apontament pe citât di Udin MESSE PAR FURLAN

Sabide ai 9 di Jugn, a lis 7 di sere tal dom di Udin, si

siere cuntune Messe grande cjantade de corâl "Sant Vitâl" di Muçane, la schirie des Eucarestiis celebradis par furlan, ogni sabide, pe citât di Udin.

Tal an liturgic 2000/2001, l'apontament cu la preiere in lenghe furlane al è tacât ai 7 di Otubar. Ogni sabide di sere (a lis 18), si son dâts la volte tal oratori de Puritât 14 predis des Glesiis furlanis di Udin e di Guri-

ze, compagnâts di 23 corâls. La celebrazion, in colaborazion cu la parochie dal dom di Udin, e je stade animade di Sergio Venuti e di Bepi Agostinis, cul jutori di bons. Aldo Moretti. Vie pal mès di Mai, a cjantaran ancjemò Messe par furlan il plevan di Nimis, bons. Rizeri De Tina, e il responsabil dal "Centro solidarietà giovani", pre' Davide Lalice.

Attualità

La pubblicazione per la prima volta a carattere regionale

Al via i lavori per la Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia

Dal Friuli alla Venezia Giulia, passando attraverso i migliori vigneti. Sarà un itinerario che si snoderà da cantina a cantina, quello proposto dalla Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia, una piccola "Bibbia" per intenditori, ma anche per gli appassionati e i curiosi che vogliono imparare a districarsi fra i diversi tipi di vino prodotti in regione. Coordinata dalla Camera di commercio di Udine, che lo scorso anno ha proposto, a livello quasi sperimentale, la stessa pubblicazione su base provinciale, la Guida questa volta tratterà tutti i vini prodotti sul territorio regionale. L'idea è nata con l'obiettivo di promuovere e valorizzare una realtà imprenditoriale, quale quella vitivinicola, che in Friuli-Venezia Giulia è particolarmente vi-

vace e di qualità. Forti dell'esperienza acquisita lo scorso anno e rassicurati sulla bontà dell'iniziativa dalle numerose richieste che sono pervenute un po' da tutta la regione, la Camera di commercio di Udine ha volentieri messo a disposizione i suoi uffici per coordinare un lavoro più impegnativo, che raccolga finalmente il meglio di tutto il Friuli-Venezia Giulia.

Una selezione rigorosa, effettuata dalle singole Commissioni provinciali (composte da tecnici degustatori iscritti nell'elenco tenuto dalle Camere di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste e da sommelier iscritti alla relativa associazione), permetterà di avere a disposizione gli elementi necessari per catalogare i vini, assegnando loro i famosi "bicchieri" che ne testimonie-

ranno l'eccellenza.

Strutturata su una sequenza di schede descrittive delle aziende, dalle quali il lettore potrà conoscere i dati tecnici e storici di ogni singola realtà oltre alle caratteristiche del vino proposto e alla sua valutazione, la Guida proporrà anche una serie di itinerari turistico-enologici, alcune interessanti informazioni relative alle zone Doc e un piccolo dossier sullo sviluppo della viticoltura in Friuli-Venezia Giulia. Tutte le aziende interessate ad aderire all'iniziativa hanno inviato, entro il 18 maggio, la richiesta alla Camera di commercio di Udine, ente capofila per la raccolta dei dati, mettendo a disposizione, per ogni varietà di vino presentato, le schede compilate, le etichette, il logo dell'azienda.

L'intero progetto sarà



seguito e coordinato da un apposito Comitato di gestione, presieduto da Dante Dentesano e composto da un rappresentante di ogni Camera di commercio e di

ognuno degli otto Consorzi di tutela, da due rappresentanti dell'Associazione regionale enologi, da un sommelier, da un esperto in materia di vitivini-

coltura per ogni provincia, da tre giornalisti in rappresentanza dei quotidiani locali e da due rappresentanti delle associazioni dei consumatori.

I giudizi dei produttori dell'agroalimentare da New York

Unanimesi i consensi dei "reduci" di Super Whites

Calmate le acque sulle seconda edizione di Superwhites a New York, i produttori friulani che hanno partecipato all'importante manifestazione hanno espresso una soddisfazione che sfiora l'entusiasmo. Confermando i commenti positivi di Giulio Colomba, vicepresidente mondiale di Slow Food, anche i "magnifici 43" del Friuli-Venezia Giulia si uniscono in un coro di consensi. Afferma Antonella Cantarutti dell'azienda Alfieri Cantarutti di San Giovanni al Natisone: "È il primo anno che partecipiamo e devo ammettere che l'iniziativa è riuscita benissimo. Se vogliamo che il Friuli abbia maggior rilievo, sarebbe auspica-

bile pensare a uno spostamento di Superwhites anche in altre città, come Chicago o Los Angeles, magari ritornando a New York ogni tre anni. I consensi sono stati grandi per i nostri vini, ma bisogna tenere conto che viene già fatta prima una selezione delle aziende e che il target a cui ci rivolgiamo è medio-alto".

"Notevole è stato il riscontro di operatori e distributori - sottolinea Elisabetta Polencic dell'azienda Isidoro Polencic di Cormons - e se ci trovavamo di fronte un conoscitore l'apprezzamento dei vini bianchi friulani era sicuro. È importante che si segua un discorso di continuità, perché questo tipo di iniziativa a mio avviso porterà i suoi frutti a lungo

termine". Due sono gli aspetti che Gianfranco Gallo dell'azienda Vie di Romans di Mariano del Friuli desidera evidenziare: "Il bilancio di quest'anno è stato più che positivo, direi superiore a quello del 2000. Sono soddisfatto per l'eco che Superwhites ha avuto sia in America sia in Italia. L'importante è che si lavori per allargare il consenso e per rendere immediato l'accostamento del nome Superwhites a quello del Friuli. C'è sicuramente la necessità di ripetere l'esperienza una terza volta, ma per il futuro sarebbe auspicabile che interpellassero noi produttori affinché possiamo fornire, tramite i nostri importatori, un elenco di professionisti del settore che potrebbe ampliare quello degli invitati".

Ma non si può parlare di Superwhites senza citare la presenza dei prodotti tipici friulani che tanto hanno entusiasmato i partecipanti ai laboratori del gusto organizzati da Slow Food. Elena Cozzi, responsabile delle pubbliche relazioni del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, sottolinea come "l'interesse del pubblico era veramente ottimo.

L'organizzazione è stata perfetta e i partecipanti erano molto interessati alla realizzazione del prodotto, soprattutto alle sue caratteristiche di naturalezza e qualità. Un suggerimento per la prossima edizione potrebbe essere quello di rafforzare ancora

di più il binomio prodotto-regione, dando al consumatore subito l'informazione chiara sulla provenienza del prodotto stesso. Alcune persone, infatti, non conoscevano bene la nostra posizione geografica in Italia". Parere positivo è stato espresso anche dal

presidente della latteria di Fagagna: "L'opportunità offerta da Superwhites è interessante. Si sa che il mercato americano offre buone prospettive ed è sempre alla ricerca di nuovi prodotti. E con la nostra qualità ci sentiamo autorizzati a far bella figura".

Buttrio, successo della 69^a Fiera regionale dei vini

Terminati i festeggiamenti alla 69^a Fiera regionale dei vini di Buttrio, si tirano le somme di quella che sarà ricordata come un'edizione record. "Questa manifestazione balza al primo posto in regione sia per il numero di aziende partecipanti sia per i campioni presentati, nonché per l'alto numero di enologi convocati per le tre giornate di degustazione" spiega Carlo Mattiussi, presidente della Pro loco Buri che organizza la manifestazione. 137 aziende vitivinicole (il 25% in più della scorsa edizione) hanno partecipato al concorso nell'ambito del quale sono stati esaminati 672 campioni di vino. Ben 150 fra enologi ed enotecnici aderenti all'Assoenologi hanno preso parte alle

degustazioni tecniche, affiancati da 30 sommeliers coordinati da Gianni Ottogalli, 30 assaggiatori Onav e 4 giornalisti specializzati nel settore.

Il servizio è stato curato dall'Ais. Nel corso delle 3 sessioni d'esame, sono state completate 2.850 schede di valutazione. "Quest'anno ci troviamo di fronte a un'ottima annata, segno che i produttori sanno cogliere appieno le opportunità offerte dalla natura, associandole a una attenta preparazione e a un lavoro accurato degli enologi in cantina" spiega l'enologo Rodolfo Rizzi responsabile delle selezioni. Tralasciando le tendenze di mercato, le cantine hanno privilegiato i bianchi proponendo in concorso 399 campioni, a fronte di 273 rossi. Va

anche segnalato un aumento del 15% del Tocai friulano. E se da un lato si registra una tenuta dei vitigni "di carattere internazionale" quali il Pinot grigio, lo Chardonnay, il Sauvignon, il Cabernet, dall'altro notiamo un aumento dei vitigni autoctoni come Refosco, Verduzzo, Picolit Schioppettino, Terzano e Vitovska. Ma alle decine di migliaia di visitatori la 69^a Fiera vini ha esibito anche il meglio della produzione regionale dell'olio di oliva extravergine alla quale è stato abbinato un concorso, così come per al formaggio Montasio. In esposizione anche gubane, prosciutto, miele, grappa; insomma, un compendio del Doc friulo-giuliano di qualità in campo enogastronomico.



Attualità

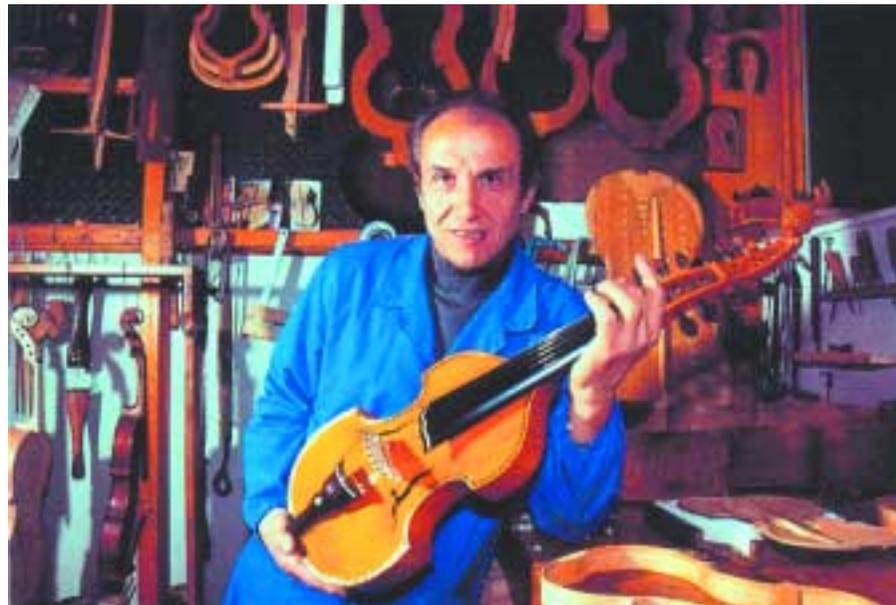
Licia Cimenti: "Occorre distinguere l'hobbismo dall'artigianato vero"

L'artigianato artistico in Carnia punta sui "professionisti"

di Gino Grillo



Daniela Cargnelutti e, a destra, il laboratorio dei fratelli Rossitti



Non più partecipazioni occasionali a mostre e fiere, ma creare una vera e propria mostra mercato nella quale l'elemento economico abbia la sua giusta valenza. E' questo lo spirito che deve animare il comparto dell'artigianato artistico secondo Licia Cimenti, referente del settore per la Carnia dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato. "Questo non significa - spiega Cimenti - precludere la presenza, a coloro che vorranno partecipare, alle varie rassegne che si tengono, come di consuetudine, durante tutto l'anno. Ma è giusto - prosegue - che il settore dell'artigianato abbia il proprio ritorno economico, che differenzia l'artigiano dall'hobbista." Un tema a lungo trattato quello dell'hobbismo, che si vuole tenere ben distinto dal settore artigianato dove, accanto all'ingegno e alla capacità, che si possono condividere con chi effettua lavori per hobby, debbono sussistere

continuità, qualità e quantità del prodotto e dell'iniziativa, oltre naturalmente alla soddisfazione economica che il lavoro deve dare per permettere la sopravvivenza dell'azienda. La proposta lanciata da Licia Cimenti e da altri artigiani dell'artistico in Carnia è quella di promuovere attraverso l'artigianato il territorio carnico. Una sinergia con gli altri settori, da quello turistico a quello agricolo ed enogastronomico a quello culturale e della tradizione. Dopo tre mostre in tre anni successivi, si vuole giungere per l'estate del 2001 a una mostra mercato, dove l'artigiano abbia non solo pochi metri espositivi, ma uno spazio compatibile con le sue esigenze nel quale produrre e mettere in mostra, ed eventualmente poter vendere, i prodotti tipici della tradizione carnica.

"La prima mostra ha coinvolto sostanzialmente gli artigiani locali, al fine di dare coesione e sviluppo a

un settore di alta professionalità, retaggio della tradizione storico-culturale della nostra terra - spiega Licia Cimenti -, mentre con la seconda abbiamo voluto fare un'azione promozionale. La prossima speriamo possa avere le caratteristiche commerciali che ci auguriamo". Il primo appuntamento ha avuto luogo a Tolmezzo nel novembre del 1999 con la mostra Artigianato della casa: "L'abitare tra cultura e tradizione", alla quale parteciparono 18 aziende artigiane. L'ultimo appuntamento è stato quello a Palazzo Frisacco, a Tolmezzo, nel Natale 2000, con la mostra Artigianato della casa: "Arte cultura e tradizione". In mostra tutto il reperto del classico e del tradizionale: dai tessuti al ferro modellato, dai mobili in legno alla pietra scolpita, con diverse aperture alle novità e al moderno, interpretati sempre in un contesto di cultura e tradizione locale, dove, accanto a quelli tradizionali, si sono ben inse-

riti nuovi, moderni materiali. Un esempio che l'artigianato artistico, attraverso l'Uapi di Tolmezzo, è riuscito a esportare nel vicino Friuli con l'intento di creare un comparto dell'artigianato tradizionale almeno provinciale. Il primo gruppo operativo dell'artigianato artistico si è costituito nella primavera del 1999 all'interno dell'Uapi della Carnia. Questo gruppo è quindi divenuto il referente del comparto presso le istituzioni, territoriali e no, divenendo interlocutore propositivo di strategie e dinamiche a favore delle aziende, nella logica della raccolta dei bisogni e l'elaborazione degli stessi.

Le prime aziende promotrici del comparto artigianato artistico sono state cinque, alle quali ben presto si sono associate diverse altre della Carnia, mentre ora l'esperienza viene portata all'attenzione del comparto a livello provinciale. I cinque pionieri di questa avventura sono Licia Cimenti "che si è trovata capogruppo" del settore antiquariato e restauro. La sua bottega, Re dai carù, è a Tolmezzo. Il mestiere Licia l'ha imparato dal padre, restauratore della ricca raccolta del Museo delle arti e tradizioni popolari della Carnia Michele Gortani. Licia attualmente continua l'opera di conservazione e restauro presso l'ente museale, seguendo corsi di arredamento per apprendere le tecniche di un equilibrato inserimento del mobile antico anche in ambienti moderni. Romano Pellegrina è un altro dei promotori di questa unione. Il suo laboratorio orafa è a Tolmezzo. Diplomato al Magistero d'arte statale di Venezia, lavora come designer e responsabile di produzione all'Atelier des Orfé-

vres a Longarone. Un importante riconoscimento alle proprie creazioni Pellegrina lo coglie nel 1994 quando un suo pezzo viene votato dal pubblico come il "più bel gioiello" alla mostra d'Arte orafa friulana. Del gruppo fa parte anche Mario Revelant, della bottega artigiana del legno di Villa Santina. Una passione, quella del legno intagliato, antica e affinata nella bottega di mastro Ottavio Mecchia a Tolmezzo e con la frequenza a un biennio all'Accademia delle belle arti di Parigi. Sue sono le sculture a bassorilievo a carattere religioso: famoso il suo "Cristo su ramo". Anche Daniela Cargnelutti è da annoverare fra i precursori del gruppo degli artigiani dell'artistico. Il suo laboratorio, Nella Fantasia, è a Chiaicis di Verzegnis dove Daniela realizza le sue bambole d'epoca e in costume carnico la cui riproduzione si basa su un'accurata ricerca storica delle foggie e dei tessuti, che l'ha

portata a fare scaturire dalle sue mani pupazzi irreali e fantastici quali gli Shilfs e Las Aganes, gnomi e folletti magici dei boschi della Carnia, che sono prodotti utilizzando per lo più prodotti naturali del bosco: cortecce, pigne, funghi, licheni e foglie. Un laboratorio di liutisti, restauro e mobili artistici è il quinto rappresentante di questo mondo in fermento. È il laboratorio dei fratelli Rossitti, Tita, Elio e Bepi, che si trova a Tolmezzo. La lavorazione del ciliegio, del rovere, del cirmolo e del noce massiccio non ha segreti per creare nuovi mobili, ma il laboratorio si distingue soprattutto per il restauro. Uno dei fratelli, Bepi, si dedica alla realizzazione di strumenti musicali a corda, utilizzando l'acero mazzonato e l'abete maschio o di risonanza. Ha conseguito un diploma a un concorso internazionale Antonio Stradivari a Cremona.



Donne imprenditrici

Oltre 15 mila bottiglie l'anno di grande qualità

L'azienda agricola Rieppi una tradizione al femminile

di Raffaella Mestroni



Paola Rieppi

La campagna non vi ha mai affascinato? Non avete mai sentito il "richiamo della terra"? Allora non avete mai conosciuto Paola Musco Rieppi. Un entusiasmo contagioso, una passione per i filari di viti antichi e nodosi, un luccichio negli occhi ogni volta che nomina "l'azienda". E' un ciclone di vitalità e di energia questa elegante e raffinata signora che ha deciso, alla soglia dei quarant'anni, di abbandonare l'insegnamento per dedicarsi in toto all'azienda agricola di famiglia, rimasta orfana della sua guida, guarda caso sempre femminile: Maria Caucig Rieppi, "la parone", come la chiamavano.

Una storia curiosa, scandita dai segni del destino, quella dell'azienda Rieppi, adagiata nella conca di Albana, località limitrofa a Prepotto, un destino tutto al femminile. La signora Maria, moglie di Giuseppe Rieppi, infatti, rimasta vedova molto giovane, non esitò un istante a prendere in mano le redini della tenuta agricola, incurante dello sconcerto che la sua decisione avrebbe suscitato. D'altra parte alternative non ce n'erano. L'attività doveva andare avanti e le viti non potevano aspettare.

"Io ho seguito le sue orme - ammette con orgoglio Paola Rieppi, nuora di Maria - e quando lei è venuta a mancare non ci

ho pensato su troppo. Ho chiesto a mio marito Giorgio se accettava che proseguissi il lavoro di sua madre e alla sua risposta affermativa ho lasciato la scuola. La mia quotidianità è stata rivoluzionata in men che non si dica". Per chi lavora in campagna, infatti, le stagioni scandiscono il ritmo, la pioggia a stabilire se oggi si pota o no, il sole e la temperatura a decidere se è il momento di effettuare un nuovo innesto o se bisogna aspettare ancora.

Si è trovata subito catapultata in un ambiente che con la scuola aveva ben poco a che vedere Paola Rieppi, ma non ha fatto fatica alcuna ad adattarsi. "Devo ammettere - confessa - di aver sempre subito il fascino della vita rurale, di essere stata attratta, fin dalle mie prime visite all'azienda di Albana, da un qualche cosa di indefinibile che appartiene alla campagna e che irretisce. Un po' come il "mal d'Africa", il "mal di campagna" è un legame fortissimo che non si riesce a spiegare, ma una volta che ha colpito è fatta: indietro non si torna. Figli relativamente piccoli (i due maschi di casa avevano all'epoca una quindicina d'anni) e una casa da mandare avanti, non hanno mai rappresentato un ostacolo per Paola Rieppi.

"Certo - afferma convinta - bisogna organizzarsi, programmare e trovare gli aiuti giusti, è chiaro. Mentirei se dicessi che ho fatto tutto da sola. Al mio fianco ci sono sempre stati, oltre a mio marito che mi ha incoraggiata costantemente, anche una persona fidata che si occupava e si occupa tuttora della casa e poi Gino, un collaboratore scomparso da poco che all'azienda ha dato tantissimo. Colpito da una violenta forma di tumore, ha lavorato fino agli ultimi giorni, perché per lui i vigneti rappresentavano tutto".

Ma come ha fatto Paola Rieppi a passare dalla letteratura e dall'amore per il greco e il latino all'impegno al tempo pieno in azienda? "Seguendo il cammino tracciato da mia suocera - ribadisce convinta -, una

"La vera maestra è stata mia suocera"

donna eccezionale, che ho sempre ammirato. Quando ancora insegnavo, nel tempo libero la accompagnavo in campagna. Osservavo in silenzio e cercavo di carpirle il mestiere, sebbene l'ipotesi di cambiare attività non fosse nemmeno all'orizzonte. Direi che è stato quasi una sorta di presagio, insomma, rivelatosi poi veritiero".

Risale agli Anni 80 l'ingresso in azienda di questa dinamica signora e in vent'anni di lavoro moltissime cose sono cambiate ad Albana. Il rustico è stato completamente ristrutturato, "ma rispettando completamente le sue caratteristiche originali" - ci tiene a precisare -; sono stati reintrodotti i vitigni autoctoni (Tazzelenghe e Ribolla) ed

è stata ulteriormente migliorata la qualità dello Schioppettino, il vino che da sempre ha caratterizzato la produzione dell'azienda Rieppi.

"L'inizio non è stato facile - ricorda la signora Paola -, anch'io ho dovuto scontare una sorta di diffidenza da parte delle persone che già lavoravano e che guardavano con perplessità questa giovane insegnante prestata alla campagna. Ho studiato tanto, ho frequentato corsi di aggiornamento e mi sono avvalsa sempre della consulenza dei tecnici e degli enologi che conoscevano queste terre e queste viti". "Ma ci sono state anche parecchie situazioni nelle quali ho voluto fare di testa mia - confessa candidamente, rivelando un carattere deciso e non proprio malleabile, come potrebbe sembrare di primo acchito -, magari non dormendo la notte per l'apprensione", cosa peraltro che le accade anche ora, nonostante l'esperienza accumulata. "E' vero. Proprio in questi giorni stiamo decidendo il reimpianto di alcune viti e la cosa mi mette un poco in agitazione, anche se la decisione ormai è presa".

Segue tutte le fasi della produzione la signora Paola, si occupa del vigneto, della cantina e perfino di una parte della commercializzazione dei suoi vini, "anzi, dei nostri vini", precisa, visto che in azienda adesso, dopo aver lasciato l'ospedale dove lavorava come ginecologo, è rientrato anche il marito, il dottor Giorgio. "Nonostante i molteplici impegni derivanti dall'attività ospedaliera e dallo studio - sottolinea Paola Rieppi -, mio marito mi è sempre stato accanto. Non avrei potuto fare a meno del confronto con lui, dei suoi consigli e del suo incoraggiamento. Sì, i vini sono frutto del mio lavoro e della mia dedizio-

ne all'azienda, ma i risultati raggiunti li ho ottenuti anche con il suo contributo".

Risultati non di poco conto, visti i premi e i riconoscimenti conseguiti dai vini Rieppi, che possono fregiarsi del Risit d'Aur e della Barbatella d'Oro, solo per citarne alcuni. Tocai friulano, Ribolla gialla, Pinot bianco, Chardonnay, Merlot, Tazzelenghe, Schioppettino e Franconia sono i vini della tenuta di Albana, che produce in quantità limitata ma che non ha nulla da invidiare, in tema di qualità, alla produzione di aziende molto più grandi. Adora il Tocai la signora Paola, che, manco a dirlo, è un sommelier dalla riconosciuta bravura e fra i suoi vini predilige il Vigna Paola bianco, un uvaggio di cui va particolarmente fiera. Così

"Molti premi e i riconoscimenti ricevuti"

come è orgogliosissima del suo "vin Santo", che è riuscita a riprodurre eccellente come quello prodotto, a suo tempo, dalla suocera.

"Ci ho messo tutta la mia testardaggine per riuscirci - ricorda con vivacità - e ce l'ho fatta. Ho mantenuto intatto il procedimento che usava lei, utilizzando le uve migliori e il metodo delle tre botticelle. L'unica differenza riguarda la modalità usata per far "appassire" le uve. Lei le distendeva sui graticci e le lasciava lì fino a Natale. Io invece il tralcio lo appendo, così è più arieggiato, poi passo le uve con un torchio artigianale e quindi procedo "come da ricetta", togliendo un certo quantitativo di vino dalla botticella madre, lo sudi-

rimpinguo la prima botte. Il risultato è un "vin Santo" dal colore ambrato, che sembra impossibile possa derivare da uve rosse, dal sapore pieno e dall'intenso profumo, un vino che ha deliziato anche il palato di Luigi Veronelli, assiduo ospite dell'azienda.

"E' una produzione molto limitata - ci tiene a precisare Paola Rieppi -, che degustiamo più che altro insieme agli amici e non viene commercializzata". E, a proposito di commercializzazione, i progressi dell'azienda cominciano ad avere ottimi riflessi anche sull'esportazione. "Finora il nostro mercato era prevalentemente nazionale - spiega - e i clienti stranieri, austriaci in particolare, acquistavano il vino per sé. Ultimamente, sempre dall'Austria abbiamo ricevuto altre richieste, da parte di locali pubblici, interessati ad avere vini di elevata qualità".

"La nostra produzione - conclude -, che si aggira sulle 15-18 mila bottiglie l'anno, non ci consente di garantire grandi quantitativi, ma d'altra parte non è quello il nostro obiettivo. Noi puntiamo soprattutto a produrre vini sempre più buoni, direi quasi per intenditori". Di antichissima origine, l'azienda Rieppi è ubicata nella conca di Albana, a Prepotto. Sorge nella parte rustica della casa padronale, ora completamente ristrutturata e perfettamente attrezzata per rispondere alle esigenze di un'impresa moderna. Potature severe e accurate selezioni delle uve hanno consentito di ottenere vini pregevoli e molto ricercati. Distribuiti su cinque ettari di terra, i vigneti producono fra le 15 e le 18 mila bottiglie all'anno di Tocai friulano, Ribolla gialla, Pinot bianco, Chardonnay, Merlot, Tazzelenghe e Schioppettino.



Università

Inaugurata la struttura che ospiterà il corso di laurea in Scienze motorie

Casa dello studente di Gemona un moderno college per 86 giovani



destinazione futura, è avvenuta alla presenza di numerose autorità. Erano presenti il rettore Marzio di Strassoldo, i professori Pietro Enrico di Prampero e Guglielmo Antonutto, il direttore dell'Erdisu Lorenzo Tosolini e il sindaco di Gemona, Virgilio Disetti con la giunta al completo. Ospite d'onore, Stefano Rizzi, il friulano che ha partecipato all'avventura di Luna

La Casa dello studente di Gemona, grazie alla quale il corso di laurea in Scienze motorie della facoltà di Medicina e chirurgia dell'Università di Udine sarà in grado di garantire piena residenzialità agli studenti, è finalmente una realtà. L'inaugurazione dell'edificio, la cui costruzione è cominciata poco meno di 20 anni fa, quando ancora nessuno pensava alla sua

Rossa, risvegliando negli italiani la passione per la vela. L'inaugurazione della Casa dello studente è stata preceduta dalla denominazione della via che dà accesso all'edificio, dedicata al "Comitat par l'Universitat Furlane". A fare da festosa cornice all'evento erano presenti anche numerosi studenti di Scienze motorie con la tuta dell'Università. L'impressione era quella di trovarsi di

fronte a un college moderno e funzionale, dotato di ogni comfort. L'edificio è strutturato su 6 livelli e ha una metratura globale di 4.134 mq e di 569 mq di cortile interno. La biblioteca, le aule, le sale studio e i laboratori occupano 888 mq, i locali mensa e le cucine 422 mq. I posti letto a disposizione degli studenti sono 86 (pari a 1.715 mq), suddivisi in diverse soluzioni: camere con due letti, unità su due o tre piani, o unità su un livello a 4 letti e tutte con servizi e zona studio. Al sesto livello sono ricavati tre appartamenti per dipendenti.

"E' un'iniziativa didattica di cui si chiedeva l'istituzione da molti anni - ha sottolineato il rettore Strassoldo -, che ha trovato compimento grazie all'impegno dell'Università, affiancata da un'attenta amministrazione comunale e dalla collaborazione delle Province non soltanto di Udine, ma anche di Gorizia e Pordenone, che hanno creduto nel progetto". Entro la fine dell'anno saranno realizzati anche gli ultimi due lotti (già finanziati con fondi



regionali e comunali, pari a 100 e 750 milioni) che prevedono il completamento e la finitura di alcune parti dell'edificio: il direttore dei lavori Roberto Foramitti ha fatto sapere che saranno messi a punto l'area verde e il parco, le strade e i collegamenti all'esterno dell'edificio, la palestra, i garage sotterranei, l'impianto di condizionamento e anche la piscina.

Il corso di laurea in Scienze motorie si propone di fornire ai propri laureati competenze relative

alla comprensione, alla progettazione, alla conduzione e alla gestione di attività motorie a carattere educativo, ludico o sportivo, finalizzandole allo sviluppo, al mantenimento e al recupero delle capacità motorie e del benessere psicofisico a esse correlato. Agli studenti saranno inoltre fornite le basi metodologiche e culturali per la formazione permanente e i fondamenti metodologici della ricerca scientifica. I laureati in Scienze motorie che abbiano scelto l'in-

dirizzo atletico sportivo potranno operare in veste di allenatori, preparatori atletici e, in generale, tecnici sportivi, mentre quelli che abbiano optato per l'indirizzo manageriale potranno indirizzarsi alla carriera di dirigenti di organizzazioni sportive.

Va infine sottolineato che i laureati in Scienze motorie potranno accedere alla carriera universitaria didattica o di ricerca nel campo delle attività motorie e sportive.

L'Università di Udine continua ad arricchire la propria offerta didattica. Sono ben 20 i corsi di laurea istituiti nei primi mesi dell'anno dal Comitato regionale di coordinamento (l'istituzione formata dai rettori delle università della regione, dai rappresentanti degli studenti e dai rappresentanti della Giunta regionale). I nuovi corsi di laurea saranno attivati nel tempo, alcuni già a partire dal prossimo anno accademico. Sarà il Senato accademico a stabilire, in base alle risorse dis-

Il Comitato ha istituito 20 nuovi corsi di laurea

Sempre più ampia l'offerta formativa

ponibili, tempi e modi dell'avvio graduale dei corsi di studio, in particolare delle lauree specialistiche.

Per quanto riguarda le lauree triennali, sono stati istituiti i corsi in Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura per la facoltà di Agraria, Igiene e sanità animale, per la facoltà di Veterinaria e Scienze dei servizi

giuridici per la facoltà di Giurisprudenza.

Il Comitato ha inoltre approvato l'istituzione di 18 corsi di laurea specialistica, di durata biennale. Due di questi, Fisica computazionale e Storia e didattica della fisica, derivano da una convenzione fra l'Università di Udine, l'Ateneo di Trieste e la Sissa. Ad arricchire la pro-

pria offerta formativa sarà soprattutto la facoltà di Economia in cui sono stati istituiti i corsi in Organizzazione e gestione delle imprese e dei sistemi di imprese, Gestione della qualità, Banca borsa e assicurazione, Finanza, Scienze economiche, Economia e commercio, Amministrazione e controllo, Tecniche statisti-

che e informatiche per la Net Economy, Metodi per l'analisi valutativa dei fenomeni sociali e Economia e gestione del settore pubblico. Controllo e gestione della qualità dei prodotti alimentari e Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura saranno inserite nella Facoltà di Agraria, Interpretazione e Traduzione specialistica e

multimediale a Lingue, mentre Scienze e tecnologie multimediali nella facoltà di Scienze della formazione attiverà, mentre quella di Lingue. Per ciò che riguarda le lauree triennali, in futuro l'Università friulana intende incrementare la propria offerta istituendo i corsi in Architettura nella facoltà di Ingegneria, Biotecnologie e Pianificazione territoriale ad Agraria, nonché Economia delle relazioni internazionali a Economia e Scienze della comunicazione a Lettere.

Il sito Internet dell'ateneo secondo su 65 in Italia

L'Università di Udine si è aggiudicata il secondo posto nella classifica che comprende 65 siti web di atenei italiani. L'Hit parade dei siti Internet è stata realizzata dal mensile "Campus web", prendendo le mosse dalla tesi di laurea di Laura Brussolo, dottore in ingegneria meccanica a Padova, che ha elaborato un modello matematico utilizzando 100 parametri diversi che hanno permesso di passare in rassegna i siti delle università ita-

liane elaborando la classifica. "La ricchezza di informazioni e l'individuazione dei diversi segmenti di utenti - si legge nel giudizio relativo al sito dell'ateneo udinese, pubblicato dalla rivista "Campus web" - si uniscono a una ricerca di uniformità delle pagine interne. Un ottimo motore di ricerca e le doti di chiarezza della navigabilità rendono notevole la qualità del sito. Ben fatto il link con le date degli esami (cui ci si può iscrivere on-line) e quello degli

orari di ricevimento dei professori".

Funzionale e a misura di studente, il sito dell'Università di Udine ha ottenuto 161,84 punti, entrando nella categoria dei siti "di qualità", in quanto il voto medio fissato a 100, la soglia al di sotto della quale il sito viene valutato come "migliorabile". In particolare, il sito dell'ateneo friulano è il primo della classifica per quanto riguarda l'organizzazione dei contenuti e ha

ottenuto un buon secondo posto anche per la qualità dell'home page: completezza, organicità e grafica della prima pagina costituiscono un parametro indispensabile per giudicare un sito web.

"Questo risultato ampiamente positivo - evidenzia il rettore Marzio Strassoldo - dimostra come in questi ultimi anni l'Università di Udine si sia distinta per iniziative che un tempo non erano immaginabili per atenei giovani come quello friulano. Il sito web vuole essere uno strumento per rafforzare i servizi agli studenti e per promuovere la crescita sfruttando al meglio le

nuove tecnologie". Tra i numerosi indicatori, sono stati presi in considerazione il dominio e la visibilità, l'home page, la navigazione, la grafica, il contenuto informativo, l'apertura al web e gli strumenti di fidelizzazione dell'utente. Verificando la presenza o l'assenza di un determinato parametro, la neo-dottoranda ha potuto calcolare il numero di caratteristiche presenti in ciascun sito e determinare il voto medio in base al quale confrontare i siti degli atenei. Udine è seconda soltanto a Bologna (167,37 punti) che, a differenza dell'ateneo friulano, gestisce il sito grazie a un budget

miliardario e al lavoro di una società di comunicazione esterna.

Doppia soddisfazione, quindi, per un risultato che premia l'impegno dello staff che ha realizzato il sito, sotto la regia del Centro Ufficio relazioni con il pubblico: "Il sito è stato realizzato completamente dal personale interno dell'Università - sottolinea Giuseppina D'Arrigo, responsabile dell'Ufficio relazioni con il pubblico - a differenza di molti altri atenei di dimensioni maggiori alle nostre che hanno demandato la realizzazione del sito a ditte esterne, con risultati non sempre soddisfacenti".

CCIAA NEWS

La Finanziaria ha modificato la disciplina

Diritto annuale ecco le novità

Con la nuova Finanziaria sono state introdotte importanti novità nella disciplina del diritto annuale.

La normativa che le stabilisce è in fase di pubblicazione. Siamo in grado di anticipare i contenuti più significativi: il diritto annuale, a decorrere dal 2001, sarà pagato dalle Imprese alle Camere con il Modello F24 entro il 20 giugno. Per il 2001 non saranno inviati né bollettini di c/c postale né Modelli F24 precompilati.

Questi i nuovi importi del diritto annuale da versare: per le imprese iscritte nella Sezione speciale del Registro imprese il diritto annuale è dovuto nella misura fissa di lire 152.000; per le imprese con ragione di società semplice non agricola, il diritto annuale è dovuto nella misura di lire 276.000; per le imprese iscritte nella Sezione ordinaria del Registro imprese il diritto annuale è determinato applicando al fatturato dell'esercizio precedente misure fisse o ali-

quote per scaglioni di fatturato (si veda la tabella).

Per facilitare il calcolo degli importi dovuti è a disposizione sul sito Internet delle Camere di commercio www.infoimprese.it un sistema di calcolo automatico che, a partire dalle informazioni relative all'impresa, consentirà di calcolare con estrema facilità l'importo da versare. In via transitoria, per l'anno 2001, l'importo del diritto annuale determinato con l'applicazione delle misure fisse, delle aliquote e degli scaglioni di fatturato, non può comunque essere inferiore né superiore del 6% a quello dovuto per l'anno 2000.

Le imprese riceveranno a giorni una breve informativa da Infocamere contenente le modalità per la determinazione dell'importo e le istruzioni per la compilazione del Modello F24.

Il mancato ricevimento della lettera informativa non esonera l'impresa dall'effettuare il pagamento nei tempi e modi previsti: per informazioni e chiari-

menti contattare l'ufficio Diritto annuale.

Il contribuente è tenuto a riportare con particolare attenzione il codice fiscale, i dati anagrafici e il domicilio fiscale.

Compilazione della Sezione Regioni ed enti locali

In questa sezione l'impresa è tenuta a indicare, nello spazio riservato a "Codice ente locale", la sigla automobilistica della provincia della Camera di commercio a cui il pagamento è indirizzato. L'impresa è tenuta inoltre a indicare nelle apposite colonne il codice tributo 3850 per il quale si effettua il versamento e l'anno a cui si riferisce il versamento stesso (2001). Infine l'impresa deve indicare l'importo del diritto nello spazio riservato agli "Importi a debito versati". Le imprese che esercitano l'attività in più province devono indicare l'importo per ciascuna Camera di commercio a cui è dovuto.

SCAGLIONI DI FATTURATO DA L.	a L.	Aliquote
0	1.000.000.000	L. 742.000 (misura fissa)
1.000.000.001	5.000.000.000	0,040%
5.000.000.001	20.000.000.000	0,035%
20.000.000.001	50.000.000.000	0,025%
50.000.000.001	100.000.000.000	0,015%
100.000.000.001	200.000.000.000	0,010%
200.000.000.001	500.000.000.000	0,005%
500.000.000.001		0,005% fino a un massimo di lire 150.000.000

Scheda di Unioncamere per le esportazioni

Il sito dell'Unione delle Camere di commercio italiane www.unioncamere.it offre una banca dati chiamata Schede Paese export (il logo compare sulla prima pagina del sito), contenente informazioni aggiornate riguardo ai documenti e alle procedure per esportare le merci, oltre a notizie e riferimenti sui 150 Paesi a oggi trattati; offre, quindi, un servizio sia agli operatori sia alle Camere di commercio.

Gli imprenditori, infatti, per esportare le merci devono adempiere a determinate procedure e produrre specifici documenti in funzione del Paese di destinazione. Queste in-

formazioni, in Italia, non sono attualmente disponibili in maniera completa e articolata, ovvero l'imprenditore è costretto a rivolgersi a diverse strutture pubbliche quali: rappresentanze diplomatiche/uffici commerciali in Italia, rappresentanze/uffici commerciali italiani all'estero, Camere di commercio bilaterali, uffici Ice, spedizionieri, dogane.

A ciò si aggiunge che in alcuni Paesi le disposizioni in materia di importazioni subiscono spesso modifiche dovute a situazioni interne politiche e/o economiche.

Unioncamere ha pertanto realizzato questo sito in collaborazione con la

Camera di commercio e industria di Parigi che fornisce le informazioni di carattere generale sul Paese e Mondimpresa che fornisce le informazioni specifiche per gli esportatori italiani. "Schede Paese Export" è di facile consultazione. Basta selezionare un Paese dall'elenco predisposto per visualizzare le informazioni relative a dati generali, cartina geografica, documenti e formalità per esportare, indirizzi utili e note. Per alcuni documenti è disponibile un file formato Word o Pdf (individuabile dall'icona al lato del testo) che può essere stampato o scaricato sul proprio Pc.

Sul sito della Cciaa tutte le informazioni

Deposito bilanci nuove modalità

Anche quest'anno il mese di maggio è dedicato all'esecuzione degli adempimenti pubblicitari del deposito dei bilanci d'esercizio delle società di capitali e delle società cooperative presso l'Ufficio del Registro delle imprese. Le informazioni dettagliate in merito sono presenti sul sito istituzionale della Camera di commercio www.ud.camcom.it, alla voce "Bilanci e atti societari". Si riepilogano sinteticamente le modalità specifiche dell'adempimento. Entro trenta giorni dalla data di approvazione del bilancio d'esercizio, le società di capitali (Spa, Srl e Sapa) e tutte le società cooperative, comprese le piccole società cooperative e le cooperative sociali, sono tenute a depositare presso l'Ufficio del Registro delle imprese, utilizzando il Modello B, il bilancio d'esercizio, corredato del verbale di approvazione dell'assemblea (e dell'eventuale relazione sulla gestione) e della relazione del collegio sindacale. Per le sole società di capitali sussiste, sempre nello stesso termine, l'obbligo di depositare per l'iscrizione l'elenco dei soci riferito alla data di approvazione del bilancio d'esercizio stesso, completo di tutte le annotazioni intervenute durante l'esercizio.

Relativamente a quest'ultimo adempimento, si possono verificare due situazioni: l'elenco dei soci è rimasto invariato rispetto alla data di approvazione

del bilancio dell'esercizio precedente: in tal caso è sufficiente barrare l'apposita casella del Modello B senza allegare Modello Intercalare S; l'elenco dei soci è invece variato: in tal caso, per la relativa domanda di deposito per la sua iscrizione è necessario compilare un separato Modello B al quale allegare il Modello Intercalare S completo di tutti i dati relativi ai soci e agli altri soggetti diversi dai soci che sono titolari di diritti o beneficiari di vincoli sulle azioni o sulle quote e comprensivo di tutte le annotazioni effettuate nel libro soci a partire dalla data di approvazione del bilancio dell'esercizio precedente.

Scheda riepilogativa dei costi: diritti di segreteria dovuti alla Cciaa (da versare allo sportello o tramite c/c postale n. 8334 intestato alla Cciaa di Udine) di L. 110.000. Le cooperative sociali pagano il 50% in meno. Per deposito bilancio contestuale al deposito elenco soci. Diritti di segreteria dovuti alla Cciaa (da versare allo sportello o tramite c/c postale n. 8334 intestato alla Cciaa di Udine) di L. 20.000. Per deposito elenco soci non contestuale al deposito del bilancio 3. Imposta di bollo per ogni Modello B depositato una marca da bollo da L. 20.000. Per ogni altro atto allegato al Modello B, a eccezione del Modello Intercalare S, una marca da bollo da L. 20.000 ogni 100 righe. Modalità di presentazione: direttamente allo sportello; tramite racco-

mandata A/R; invio telematico o su supporto informatico.

Riguardo a quest'ultima modalità, si ricorda che il Ministero dell'Industria con decreto dirigenziale del 21 marzo 2001 ha autorizzato le Cciaa a sperimentare per la durata di un anno il deposito per via telematica o su supporto informatico dei bilanci nonché delle situazioni patrimoniali dei consorzi. A tal fine, l'obbligo del deposito della copia del bilancio e degli atti di cui all'articolo 2435 del codice civile è validamente adempiuto qualora i documenti trasmessi all'Ufficio del Registro delle imprese per via telematica siano sottoscritti con la firma digitale di un amministratore il quale garantisca la conformità dei documenti informativi agli originali conservati per dieci anni. Se all'adempimento provvede un soggetto individuato nella convenzione stipulata con la Cciaa per la trasmissione delle pratiche per via telematica, alla firma digitale di un amministratore deve essere associata sul modello di deposito la firma digitale del soggetto che provvede alla trasmissione. A tale proposito si ricorda che la Cciaa ha distribuito finora 515 smart card contenenti le firme digitali necessarie per la trasmissione telematica o su supporto informatico delle pratiche Registro imprese. L'attività di distribuzione continuerà per tutto l'anno in corso.

Agenti d'affari in mediazione modificata la legge 39 del 1989

L'articolo 18 della Legge 5 marzo 2001 n. 57 ha modificato sia le modalità di iscrizione al Ruolo Agenti d'affari in mediazione sia alcuni dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di mediazione. In particolare è stata sostituita, al comma 3 dell'art. 2, la lettera e) che riguarda uno dei requisiti necessari per l'iscrizione al Ruolo Agenti d'affari in mediazione introducendo la necessità di possedere un diploma di scuola secondaria di secondo grado, di aver frequentato un corso di formazione e aver superato un esame diretto ad accertare l'attitudine e la capacità professionale o, in alternativa, di possedere un diploma di

scuola secondaria di secondo grado, di aver frequentato uno specifico corso di formazione professionale e aver effettuato un periodo di pratica di almeno 12 mesi. La determinazione delle mo-

dalità e del titolo di formazione, dell'esame e della tenuta del registro dei praticanti è demandata a un successivo decreto ministeriale, attualmente non ancora pubblicato.

Ortofrutta e piante abrogati gli albi nazionali

L'articolo 2 della Legge n. 122 del 27 marzo 2001 ha abrogato la Legge 31/66 istitutiva degli Albi nazionali di prodotti ortofrutta e di fiori e piante ornamentali. Per gli operatori del settore orto-

frutticolo (grossisti, speditori, esportatori e importatori) rimane l'obbligo di iscrizione al Registro operatori previsto dal Decreto ministeriale 2 giugno 1992 n. 339 modificato dal D.M. 9 febbraio 1993 n. 72, tenuto dall'Agea ex Aima.

CCIAA NEWS

Positivi i dati analizzati dalla Cciao, ma non si deve abbassare la guardia

Nuovo slancio nel 2000 per l'economia provinciale

Il 2000 è stato un anno ancora una volta positivo per l'economia nella provincia di Udine. L'Ufficio Statistica, come di consueto, ha sviluppato una serie di analisi e considerazioni che di seguito pubblichiamo, cominciando dalla popolazione, anch'essa in crescita.

L'evoluzione della popolazione risulta, per il secondo anno consecutivo, positiva. Il bilancio demografico relativo al 2000 presenta, infatti, un saldo positivo di circa 1.600 unità che porta la popolazione a 520.454 residenti. Questo risultato è stato determinato dal saldo migratorio che presenta un valore positivo di oltre 3.200 unità (il 58% come contributo della componente estera), mentre il saldo naturale, pur in presenza di una significativa copresenza della natalità, ha un bilancio negativo di 1.600 unità.

Dinamica imprenditoriale

L'andamento delle imprese attive iscritte al Registro della Camera di commercio rappresenta un primo indicatore positivo dell'economia friulana: a fine 2000 risultano iscritte 49.494 imprese attive e specificatamente 14.222 nel settore primario (28,7%), 14.259 nel commercio (28,8%), 12.610 nell'industria (25,5%), 8.403 nel terziario (17%). La variazione tendenziale (raffronto con il quarto trimestre 1999) risulta positiva nell'industria (+3% pari a 190 imprese in più) e nei servizi (+3,7%, che significa un saldo di 300 imprese). Nel complesso si registra una sostanziale stabilità del numero di imprese attive (-0,4%, mentre quelle registrate sono cresciute di +0,4%), giacché l'andamento di industria e servizi compensa la forte perdita registrata nell'agricoltura (-3,7%) e quella, seppure relativa, del commercio (-0,75%, pari a circa 110 unità).

La fase congiunturale appare positiva soprattutto se si osserva la dinamica delle iscrizioni e delle cancellazioni: per l'intero 2000 il saldo tra iscrizioni e cancellazioni è pari a +118 imprese che al netto dell'agricoltura equivale a circa 700 "nuove iscrizioni".

I dati sulla natalità e mortalità delle imprese mostrano un sensibile miglioramento della base im-

prenditoriale e confermano la "vocazione imprenditoriale dell'economia friulana". Si registrano, infatti, 954 imprese attive ogni 10 mila abitanti (bambini e anziani inclusi), e se si guarda alla forza-lavoro il rapporto è di circa 24 imprese per 100 occupati.

Si assiste quindi a un rilancio dell'economia provinciale, che tuttavia, sulla base di altri indicatori economici positivi, è chiamata a una fase di "riposizionamento" sia nel contesto nazionale sia internazionale.

Industria

Nel 2000 le imprese dell'industria sono cresciute di 179 unità, ma il solo comparto che ha fatto registrare un risultato positivo è quello delle costruzioni con 180 iscrizioni, al punto che l'edilizia registra oltre 6 mila imprese attive.

Le industrie manifatturiere attive sono 6.541 e registrano un calo di quattro unità rispetto allo stesso periodo del 1999. Le dinamiche negative si incontrano soprattutto nel comparto "tessile, abbigliamento, conciario" (-4,36%), mentre quelle positive si rilevano nel comparto "mezzi di trasporto" (+5,5%) e "alimentare" (+4%).

Quanto alla natimortalità, nel 2000 si sono iscritte 758 imprese e sono cessate 669 con un saldo positivo di quasi 90 unità, saldo rappresentato nella quasi totalità dal settore delle costruzioni.

Commercio

La rete commerciale provinciale presenta ancora un andamento negativo. Permane la riduzione della consistenza della rete distributiva (-99 esercizi commerciali nell'anno 2000) ora costituita da 11.005 imprese attive, mentre è risultato sostanzialmente stabile il numero di alberghi e ristoranti (3.254 imprese, con una flessione di nove unità rispetto al 31 dicembre 1999). Anche i dati sulla natimortalità sono negativi giacché nel 2000 sono nate 777 imprese ma risultano cessate 1.054. Viceversa si espande la grande distribuzione: secondo l'indagine del Ministero dell'Industria e del Commercio i supermercati con oltre 400 mq nel 1999 erano 102 (+56% rispetto al 1995, ma

stazionari rispetto al 1998) con una superficie complessiva di oltre 90 mila mq (+73% rispetto al 1995 e +1,2% rispetto al 1998) e una forza-lavoro occupata di 1.860 unità mensili (+50% rispetto al 1995 e +17% rispetto al 1998).

Terziario avanzato

Rappresenta il settore economico con maggiore vitalità. Il confronto tendenziale indica un incremento del 6,2% (rappresentato da circa 280 nuove iscrizioni), mentre l'importanza del settore sull'intera economia friulana passa da 9% al 9,7%. In particolare sono 900 le imprese dell'intermediazione monetaria e finanziaria, mentre raggiungono quasi 3.900 unità le imprese attive del settore "Attività immobiliari, noleggio, informatica, ricerca".

Nell'evoluzione generale si possono individuare, sebbene con una certa approssimazione, le attività della "new e net economy": nel comparto delle attività dell'intermediazione monetaria e finanziaria emerge, con una crescita di quasi il 9%, la classe economica delle attività ausiliarie dell'intermediazione finanziaria (Amministrazione dei mercati finanziari, Attività di mediazione di valori negoziabili eccetera); nell'altro comparto (Attività immobiliari, noleggio, informatica, ricerca, altre attività professionali e imprenditoriali) emerge la classe economica "Informatica e attività connesse" dove le imprese attive si incrementano dell'8,5%.

Turismo

I dati elaborati dall'Azienda di Promozione turistica di Lignano e Marano consentono una prima valutazione del turismo marino, che nel contesto provinciale costituisce una quota assai rilevante. I dati ufficiali registrano un calo delle presenze pari al 2%, mentre gli arrivi sono sostanzialmente stabili (-1%). Diversificato appare l'andamento delle due componenti, quella italiana e quella straniera: nel primo caso si registrano variazioni positive con +2,6% negli arrivi ma una diminuzione (-0,5%) delle presenze, per gli stranieri calano in maniera vistosa sia gli arrivi sia le presenze (rispettivamente -2,3% e -2,9%).

Nel comprensorio della Carnia si registra un andamento positivo sia nel movimento complessivo (+7% gli arrivi e +1% le presenze) sia in quello delle due componenti: l'italiana con un +5% negli arrivi, ma stabilità delle presenze, e straniera che si incrementa del 14% negli arrivi e del 7% nelle presenze.

Mercato del lavoro

Il risultato più rilevante del 2000 riguarda il tasso di disoccupazione che, stimato pari al 4,4%, indica una sostanziale "piena occupazione". Le stime relative agli altri aggregati, elaborate, come noto, sulla base di indagini campionarie, non esprimono in misura efficace l'evoluzione del mercato del lavoro friulano il quale esprime, come emerge dal

progetto Excelsior, relativo ai fabbisogni professionali, un forte domanda che il mercato locale non riesce a soddisfare. La forza lavoro è stimata in 217 mila unità (tasso di attività del 48%), l'occupazione in 207 mila unità, di cui il 70% in posizione dipendente. Dall'indagine trimestrale dell'Istat emerge una forte componente di lavoro aggiuntivo, cioè di persone "disposte a lavorare a particolari condizioni" non accompagnata da una vera e propria azione di ricerca di lavoro: questa componente raggiunge il 18% delle non forze di lavoro in età lavorativa pari a circa 22-24 unità, in prevalenza femmine.

Interscambio commerciale con l'estero

Nel 2000 le esportazioni provinciali hanno sfiorato i 6.300 miliardi di lire, con un incremento del 7,3% rispetto al 1999. Maggiore è risultato l'incremento delle importazioni, +24%, che hanno superato i 3.200 miliardi di lire. Resta buono il saldo commerciale normalizzato (Saldo export/import diviso il volume dell'interscambio) che raggiunge il 31%. I principali Paesi dell'export friulano restano nell'ordine Germania, Francia e Stati Uniti che insieme costituiscono il 35% del volume esportato.

Credito

Nei primi nove mesi del 2000 il numero degli sportelli bancari è passato in provincia da 402 a 414 unità, mentre i comuni ser-

viti sono rimasti 112. Gli impieghi delle banche al 30 settembre 2000 sono risultati pari a 13 mila miliardi (+14% allo stesso periodo 1999): con prevalenza degli impieghi da parte delle imprese private. I depositi delle banche alla stessa data ammontano a circa 8,8 mila miliardi e presentano una sostanziale stabilità rispetto al 30 settembre 1998. Le famiglie concorrono per oltre il 64% alla formazione dei depositi.

Trasporti

Il traffico autostradale, nel 2000, si è incrementato, rispetto allo stesso periodo del 1999, del 4,1% e precisamente +3% il traffico "veicoli leggeri" e +7,6% quello dei veicoli pesanti.

Prezzi

L'indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività (Nic) calcolato per la città di Udine ha evidenziato nel corso del 2000 una tendenza a una crescita maggiore rispetto alla media nazionale, crescita che si è evidenziata soprattutto nel secondo semestre.

Da settembre l'indice si è costantemente posto al di sopra del 3% e solo a fine anno ha registrato una marcata flessione attestandosi a 2,9%. La media annuale gennaio-dicembre 2000 è risultata pari a +2,7%. L'inizio del 2001 ha registrato una decisa impennata tanto che aprile presenta un tasso di +3,7%.

Ufficio Statistica

Situazione del mercato del lavoro Provincia di Udine (media 2000)

Popolazione	
MF	455.000
M	216.000

FORZE LAVORO	
MF	217.000 47,96%
M	129.000 59,72%

NUOVE FORZE LAVORO	
MF	238.000 52,31%
M	87.000 40,28%

OCCUPATI	
MF	207.000 95,39%
M	126.000 97,67%

di cui in età lavorativa	
MF	133.000 55,88%
M	48.000 55,17%

Occupati dipendenti	
MF	146.000 70,53%
M	85.000 67,46%

IN CERCA OCCUPAZ.	
MF	10.000 4,61%
M	3.000 2,33%

disposti a lavor.	
MF	23.000 17,29%
M	6.000 12,50%

"domanda lavoro"	
MF	33.000 13,75%
M	9.000 6,67%

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

SPECIALE PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO

(segue da pagina 2)

Prima del terremoto, Udine occupava la 55.a posizione nella classifica provinciale con un reddito inferiore del 10% rispetto a quello medio nazionale. Nella regione la provincia udinese occupava l'ultimo posto e il penultimo tra le tredici province del Triveneto. Già nel 1981 si registra un recupero di dieci posizioni (Udine passa, infatti, dal 55.º al 45.º posto), con un reddito provinciale che risulta superiore del 7% a quello medio regionale. Parallelemente si riducono anche le distanze con le altre province del Triveneto. Nel 1991, Udine sale al 43.º posto, per poi arrivare alla 27.ª posizione nel 1999, con un reddito pro capite che supera del 17% quello medio nazionale anche se si mantiene attorno al 20% lo scarto con il reddito più alto tra le province del Triveneto.

Da sempre tradizionale punto di forza della nostra economia, la competitività estera registra un volume di export in crescita costante e caratterizzato da una buona apertura. Le statistiche relative al 2000 ci dicono che la propensione all'export della provincia di Udine è in linea con quella del Nord-Est, mentre il tasso di apertura, (cioè il peso dell'interscambio commerciale sul Pil), pari al 43,1%, è più che raddoppiato: giova ricordare, infatti, che agli inizi degli Anni 80 questo indice raggiungeva a malapena il 25%.

Uno sguardo sul sistema delle infrastrutture del pre-terremoto conferma la connotazione marginale dell'economia negli Anni 70. Nel 1975 la provincia di Udine aveva solamente 65 km di autostrade, contro i 164 del 1987; prima del terremoto era elettrificato il 60% della rete ferroviaria, mentre all'inizio degli Anni 90 la percentuale era salita al 73%. Il miglioramento è stato costante, dunque, e, sebbene ancora oggi l'inadeguatezza dell'intero sistema delle infrastrutture costituisca uno dei principali fattori di ostacolo al modello di sviluppo del Friuli, va sottolineato che molto è stato fatto. La provincia di Udine in questi anni sconta comunque un gap di 11 punti percentuali rispetto al dato medio nazionale per quanto riguarda le infrastrutture e di 14 punti rispetto a quello regionale, con particolari carenze nei collegamenti con i porti e gli aeroporti della regione e nell'offerta di servizi alle imprese. Lo stesso indicatore generale delle infrastrutture del Nord-Est, messo a confronto con le altre realtà territoriali, evidenzia forti carenze rispetto al Centro e al Nord-Ovest d'Italia. Viabilità, efficienza della rete ferroviaria, infrastrutture di rete e servizi alle imprese restano

dunque tra i principali nodi da risolvere, nei prossimi anni, per evitare di perdere quanto di positivo si è prodotto nel recente passato.

Mi è impossibile, infatti, non sottolineare la preoccupante situazione dei trasporti e della viabilità che ci vede estremamente deficitari dal punto di vista autostradale (con l'insostenibile strozzatura di Mestre), ferroviario e aeroportuale, mentre qualche timido segnale di risveglio, a onor del vero, arriva dal versante del sistema portuale. Se l'attuale situazione non si modifica con interventi decisivi, rischiamo di rimanere prigionieri di una situazione che, per scelta o mancanza di lungimiranza, potrebbe isolare la regione dal resto d'Italia e d'Europa.

Si tratta, chiaramente, di una scelta strategica che deve fare il governo nazionale

"Un grazie particolare ai preti e alla chiesa friulana"

nale vista la posizione che il Friuli-Venezia Giulia può vantare nel Mediterraneo nei confronti dell'Europa del Centro-Est. La regione, infatti, risulta essere un'area cerniera tra l'Europa occidentale e quella orientale la quale, con sempre maggiore vigore, si sta muovendo per congiungersi economicamente alla parte più sviluppata dell'Unione europea. Per la realizzazione delle opere necessarie al sistema dei trasporti ci vorranno non meno di 15 anni per cui, mentre è giusto e doveroso che se ne discuta per riuscire finalmente a farle partire, non dobbiamo dimenticare, ancora una volta, che altri stanno lavorando più alacramente di noi a nord delle Alpi e se ci attarderemo ancora a discutere il nostro Paese sarà definitivamente tagliato fuori dai flussi delle merci e delle persone nella direzione ovest-est.

Non solo. Anche se fossimo così bravi da farle partire immediatamente, non dobbiamo dimenticare che le nostre imprese in questi 15 anni hanno bisogno di lavorare e rimanere sul mercato, per cui non basta che si progettino nuove infrastrutture, ma è di assoluta urgenza e di indifferibile attualità il miglioramento delle infrastrutture di trasporto esistenti. Mi riferisco soprattutto alle opere ferroviarie, sebbene il concetto valga pure per quelle portuali. Fra le numerose necessità del territorio, alcune sono veramente prioritarie: mi riferisco alla galleria di valico al Passo di Monte Croce

Carnico per collegare velocemente il Friuli alla Carinzia e il Traforo della Mauria, indispensabile per velocizzare e rendere più sicuri i transiti fra Carnia e Cadore. Si tratta di due interventi da tempo sollecitati dalla Camera di commercio assieme alle associazioni di categoria della montagna e che ancora non hanno trovato adeguate risposte.

Passando dalle infrastrutture alle zone industriali della nostra provincia, possiamo evidenziare, anche in questo caso, uno sviluppo consistente. Se a metà degli Anni 70 erano utilizzate mediamente per il 25% (le imprese attive erano un centinaio, gli addetti 6 mila), al giorno d'oggi si sono trasformate in veri e propri parchi industriali (dotate di servizi che rendono competitive le imprese che si insediano) con una percentuale di occupazione lorda del 40% e un numero di imprese attive più che raddoppiato, dove trovano occupazione 8.200 addetti.

Meno positivi, anche se comunque discreti, i dati riguardanti le risorse umane. E questo nonostante la nascita dell'Università del Friuli, evento coinciso proprio con il dopotremoto, che in prospettiva è risultato un altro importante fattore di competitività. Nel 1981 solo il 2,1% della popolazione residente era laureata, nel 1991 questa percentuale era salita al 3% e a tutt'oggi si può ritenere del tutto eliminato il gap con la media regionale che è pari al 5/6%. Un cammino non da poco insomma è stato compiuto dal Friuli in questi venticinque anni, un cammino veloce che tutto sommato non ha "stravolto" l'identità di un popolo "salt onest e lavorador" che ha cercato di mantenere quasi intatte le sue connotazioni sociali. Un popolo che ha potuto contare sulla forte capacità di coesione dimostrata dalla classe politica regionale di quegli anni e sulla volontà di rinascita dei friulani, il cui spirito imprenditoriale, mai sopito, ha trovato in quel periodo un rinnovato vigore. Si può tranquillamente affermare, insomma, che le popolazioni colpite dal sisma, assieme alle istituzioni, sono state i soggetti veri della ricostruzione.

Anche oggi, però, è necessario che l'intera comunità locale, le sue forze politiche e istituzionali, le parti sociali, il mondo della cultura, della scuola e dell'università dimostrino nuovamente, proprio come ai tempi del terremoto, una forte capacità di coesione, cui deve affiancarsi un ulteriore salto di qualità che rinsaldi i rapporti e la collaborazione con le realtà confinanti. A questo proposito vale la pena ricordare l'imminente ingresso della Slovenia nell'Unione Europea, una novità che

deve farci predisporre per tempo i piani di ristrutturazione delle realtà economiche che hanno vissuto un fattore "frontiera".

Il quadro attuale dell'economia friulana è, comunque, sostanzialmente positivo, con molti punti di eccellenza e alcune debolezze. Fra i punti di forza, un ruolo determinante lo svolge il robusto tessuto produttivo nel settore manifatturiero (39,7% dell'export manifatturiero regionale e il 13% di imprese attive), cui si aggiunge la notevole competitività estera delle imprese locali.

Export in crescita costante (6.300 miliardi di lire nel 2000, incremento del tasso pari al 120% nel periodo 1991-2000), e migliore apertura verso l'estero, con una propensione all'esportazione pari al 29,63% (in linea con il dato regionale e del Nord-Est). Solida la consistenza del turismo: la presenza di unità locali nel settore al-

media nazionale, contro 85 su 1.000 in provincia di Trieste) e ciò rappresenta un ulteriore elemento positivo, così come è forte l'incremento degli investimenti esteri diretti.

Non mancano, come dicevo, le "ombre", una serie di squilibri riguardanti il Pil dell'industria che è meno sviluppato (industria in senso stretto 21,7%) rispetto agli altri competitor dell'Italia settentrionale (media Nord-Est 26,1%), un processo embrionale di "delocalizzazione" delle imprese, un mercato del lavoro squilibrato dal lato dell'offerta, seppur vicino alla piena occupazione, e una distribuzione delle attività economiche sul territorio che lascia scoperte molte aree montane, in Carnia in particolare. Pur collocata nel dinamico Nord-Est, con il quale condivide un modello di sviluppo basato essenzialmente sulla piccola e media impresa diffusa capillarmente, l'econo-

rale, intervenire sulle infrastrutture indispensabili per dare respiro strategico all'economia regionale, fare "sistema" e mettere in atto una concreta deregulation che elimini gli intoppi burocratici rendendo l'apparato amministrativo più snello ed efficiente ed evitando così sovrapposizioni di ruoli e funzioni.

Voglio concludere con un riferimento alle prossime elezioni per il Parlamento nazionale senza entrare, naturalmente, nella dialettica politica. Tra i premiati di oggi ci sono i parlamentari eletti in provincia di Udine nelle elezioni del 1976 pochi giorni dopo il terremoto del 6 maggio, riconoscendo loro la grande capacità di aver saputo lavorare insieme e con autorevolezza per il bene del Friuli. Non è un caso che molti di loro siano stati più volte ministri e sottosegretari attribuendo al Friuli il diritto naturale di essere



Zamberletti e Andreotti al Giovanni da Udine

berghiero e della ristorazione in provincia di Udine è pari al 49,4% del totale regionale. I risultati economici dei comprensori turistici più importanti della provincia sono sostanzialmente positivi: tenuta della domanda a Lignano Sabbiadoro e più 7% degli arrivi in Carnia con un incremento notevole degli ospiti d'oltreconfine. Per il futuro, le prospettive sono ulteriormente incoraggianti. Stiamo recuperando una forte capacità di attrazione. Lo conferma una recentissima indagine Doxa dalla quale risulta che il Friuli per gli stranieri è al primo posto per ospitalità, offerta di servizi e soprattutto per l'enogastronomia.

In ogni caso tutto il tessuto produttivo (al netto dell'agricoltura) può considerarsi in espansione e il tasso di crescita lo dimostra: +0,37 nel 1998, +1,49 nel 1999 e +1,75 nel 2000. Il mercato del lavoro dipende più dalla dinamica del settore privatistico-imprenditoriale rispetto a quello "pubblico" (su 1.000 abitanti, 60 sono occupati nella Pubblica amministrazione in provincia di Udine, in linea con la

mia friulana segue un suo percorso di crescita, contraddistinto da tanti piccoli modelli di sviluppo che, partendo da matrici comuni, arrivano a risultati diversi ma complementari fra loro. Le basi per organizzare finalmente un sistema-Friuli dunque ci sono tutte; il lavoro da fare, adesso, è quello di affrontare gli anni a venire non seguendo una logica di contrapposizione di aree, quanto un percorso che valorizzi equamente tutti i punti di forza presenti sul territorio, e che faccia da traino alle realtà più in difficoltà, attenuando in tal modo i fattori di criticità. La Regione Friuli-Venezia Giulia, grazie alla sua specialità, dispone di tutti gli strumenti per intervenire efficacemente. E non guasta sottolineare l'auspicio che dopo le elezioni del 13 maggio, la Presidenza e la guida politica tornino saldamente in mani friulane.

Gli obiettivi immediati cui puntare sono ormai talmente noti a tutti da risultare noiosamente ripetitivi. Si tratta di dare finalmente attuazione alla legge costituzionale 2, approvare la riforma eletto-

rappresentato nel governo nazionale. Purtroppo questo non avviene più da almeno sette anni ed è una colpa grave di chi ha governato il Paese in questa ultima legislatura non aver avuto la sensibilità di rimediare a questa intollerabile mancanza.

Il duplice auspicio è, pertanto, che i nuovi eletti sappiano fare, al di là degli schieramenti politici, quel gioco di squadra di cui abbiamo bisogno e che finalmente, dopo sette anni, almeno un esponente della provincia di Udine trovi adeguato spazio nel Governo nazionale. Termine questo mio intervento con un ricordo che vuole essere un messaggio di gratitudine per tutti quelli che hanno consentito lo sviluppo di questi venticinque anni. Il ricordo va all'adunata degli alpini del 1983 che festeggiò a Udine, con il compianto sindaco Angelo Candolini, il millenario della città e la resurrezione del Friuli. Il corredo finì con uno striscione molto significativo: "La sfilata si conclude qui, non la riconoscenza del popolo friulano".

Enrico Bertossi

SPECIALE PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO

(segue da pagina 1)

nuova coscienza per la gente di questa porzione di terra ben definita e inconfondibile. Un volume a più mani che nell'intenzione di chi l'ha proposto e di chi ne ha riempito, a diversi titoli, le pagine si rendeva conto, fin dalla prima bozza, di esporsi al facile rischio della retorica, dell'enfasi celebrativa che ogni commemorazione comporta per il solo fatto di essere un anniversario. Soprattutto quando la celebrazione ha una sua netta positività, nella serie di eventi quasi sempre negativi che la storia racconta. E, con una pacatezza e un equilibrio tutti friulani, si può decisamente affermare per l'ennesima volta che il terremoto e la ricostruzione hanno avuto - nel bene e nel meno bene di quanto è stato fatto - un innegabile, visibile, dichiarato e riconosciuto successo. Si poteva anche scivolare in una venatura di demagogia, di narcisismo campanilistico e perfino di larvato inconfessato (mi si lasci passare la parola) "razzismo" nella tentazione di ripetere di essere stati "i migliori", i più seri e i più bravi, a confronto con altre calamità nazionali del prima e del dopo del nostro terremoto.

E poi quel sentimentalismo del piangersi addosso per rendere più netta la cornice di un buon traguardo da appendere alle pareti di casa. Questo volume, per chi l'ha proposto e per chi ne è stato l'autore materiale, vuol essere e rimanere un sereno, distaccato ripercorrere un arco di tempo sufficientemente lungo - sono venticinque anni - per un bilancio di storia materiale, ma principalmente morale, culturale e sociale di un "epoca" di storia del Friuli. E sbaglierebbe - e so di doverlo dire a nome di tutti i sostenitori di questa iniziativa - chi vedesse questo appuntamento come un gesto interessato, un qualcosa di equivoco con altri fini che non ci sono. Il libro ha una sola ambizione: raccogliere, partendo da una memoria documentata e filtrata con verifiche comparate, un patrimonio di esperienze umane, amministrative e politiche nel senso più nobile del termine. Che sarebbe colpa grave perdere o semplicemente rimuovere: per il solo fatto che hanno disegnato un modello quasi da manuale.

Chi ha promosso questo volume, ha chiesto una rilettura delle fasi dell'emergenza, per una esatta valutazione delle dimensioni dell'evento sismico, per un esame delle sue immediate conseguenze sul territorio e di un piano che si è concretizzato nelle operazioni di primo intervento, di sistemazione urgente, poi di spostamento di un'intera popolazione e di un preciso disegno di ri-



costruzione programmata. La presenza dello Stato concretizzata nella solidarietà nazionale di quel primo anno di recupero della normalità per una convivenza accettabile, pur coscientemente precaria, viene descritta dall'onorevole Giuseppe Zamberletti, commissario straordinario del Governo, in una quasi sua veste di "dittatore" sul territorio: e il Commissario (che un Friuli terremotato ricorderà con estrema simpatia per aver incarnato uno Stato per la prima volta a servizio di tutti, con l'Esercito, i Carabinieri, gli elicotteri, gli aiuti di ogni genere e soprattutto senza burocrazia e quasi senza carte), il Commissario documenta un'avventura che, ancora oggi, rimane unica nella storia delle calamità naturali italiane. A un presidente di Giunta regionale, Adriano di Biasutti, è stata chiesta una sintesi delle strategie politiche, delle normative regionali, dei comportamenti istituzionali che hanno ispirato il complesso di leggi guida per la ricostruzione (lo avrebbe dovuto fare il presidente Antonio Comelli che ha vissuto il momento più drammatico del terremoto, dell'emergenza e della ricostruzione: a lui è d'obbligo un ricordo che nulla e nessuno può sostituire). A un professionista che ha attraversato tutto il tempo della ricostruzione con l'impegno dello studioso teorico e la lucidità obbligata per le sue responsabilità dirette nelle realizzazioni operative (Gemona e Artergna sono sue carte di credito, fra le tante altre), all'architetto Giovanni Pietro Nimis, è toccata la fatica di analizzare limiti e possibilità, immagini e proiezioni di un processo articolato e complesso come la ricostruzione, in un sistema preciso come spazio e tempo. Si è voluto anche risentire una voce esterna, che nel maggio 1976 ci ha collocati sul Corriere della Sera, quella di Mino Durand, amico vicinissimo di quei giorni. Come introduzione, il volume si apre con un breve intervento di Francesco Cossiga, allora

responsabile di Governo, che oggi - assente per motivi personali - ricorda con autentica simpatia questa nostra terra e soprattutto questa nostra gente friulana. Bene. Sarà difficile, per chi non ha conosciuto il Friuli preterremoto, capire che cosa sia stato questo "trauma", questa ferita devastante in una piccola regione che consumava una sua vita quasi immobile, sedimentata da secoli in una sua continuità culturale, ancora quasi intatta, anche se appena fuori dei suoi confini tutto stava modificandosi, ma qui, all'interno, tutto pareva - dico pareva, perché tutto si era già incrinato - ancora tenere con un passato rigido e accettato. Difficile capire che peso ha avuto il terremoto, in quegli anni, perché poi nulla è tornato come prima. Come è stato difficile (e lo è ancora) per la mia generazione capire il Friuli o il Veneto dell'inchiesta Jacini sulle condizioni dell'Italia rurale di fine Ottocento. Difficile, perché il terremoto 1976 arrivava in un momento di particolare crisi culturale e di ambigua vigilia per una transizione di civiltà in un Friuli che, quasi senza accorgersi, stava cambiando pelle, in un sotteraneo, quasi inavvertito perdere una sua immagine scontata e tradizionale, per lasciarsi assorbire in un dilagante e inarrestabile conformismo, fatto passare per progresso da ospitare a occhi chiusi. Una società stanca, forse indifferente, in un contesto che assaporava i primi frutti di una sicurezza economica, con il definitivo esaurirsi dell'emigrazione, con cui si liberava dal secolare "Libars di scugni là", si era adagiata senza forti tensioni, accontentandosi di vivere più comoda. Con l'abbandono dell'economia contadina, dei modelli familiari nei vecchi borghi e l'affermarsi di un tessuto di incipiente industrializzazione, arrivava anche in Friuli, con un decennio di ritardo, il miracolo italiano. Un decennio di autonomia regionale aveva dato respiro a un sentirsi più tranquilli, quasi più liberi

di distaccarsi dal passato, per una rottura con il tempo e la costruzione di un nuovo che ancora non si riusciva a definire.

E' in questo clima, in questa assenza di tensioni e di quasi passività allo scorrere del tempo, che il terremoto, come una sferzata, come uno scossone di violenza lacerante, rappresenta un risveglio costretto, una illuminazione improvvisa, una presa di coscienza imposta e, per un certo tempo, condivisa, al di sopra dei morti e delle macerie, al di là delle lacrime e delle perdite. E propone brutalmente una serie di domande ineludibili e a livello popolare: per quei cinquemila chilometri quadrati colpiti, per quei cumuli di macerie, che cosa se ne fa di questo Friuli in ginocchio, dei suoi centri e paesi inabitabili perché rasi al suolo più di quanto poteva fare una guerra? Come e quale domani, a breve, a media e a lunga proiezione, può avere questo popolo di senz'altro, di senz'alavoro, di prossimi sradicati, di restituiti a una precarietà assoluta, con la sola risorsa di una probabile assistenza pubblica? Quali e quante soluzioni sono possibili, quali opzioni privilegiare? E poi che importanza dare a un complesso di dati culturali, di coordinate collettive, di tradizioni vissute e impietosamente spazzate via in una notte e apparentemente inutili per qualsiasi progetto di ritorno alla normalità? Avevano ancora qualche valore la storia, il costume, i modelli di vita di un Friuli antico ed ereditato quasi senza coscienza, in quella rovina di paesi e di gente quasi allo sbando? Domande essenziali, pesanti come montagne: ed era necessaria una serie di risposte che non era possibile rimandare. Se le ponevano, più o meno coscientemente, quanti tentavano una comprensione razionale dell'evento sismico: istituzioni e società civile, comunità e responsabili religiosi, intellettuali e cittadini senza qualifiche. Un domani che era già cominciato esige-va risposte, al di là del so-

lidarismo, della compassione e tanto più dell'elemosina, pur necessaria in quel momento. Il terremoto, più che una rivoluzione, si imponeva come un ritorno alle origini, quello che Pier Paolo Pasolini aveva già intuito, quando scriveva, quasi trent'anni prima: "Al vegnarà ben il dì che il Friul si necuarzarà di vè na storia".

Quel giorno era arrivato e non concedeva a nessuno rimandi temporali, proroghe per decisioni, né declinazioni di responsabilità. L'emergenza - gestita con sconcertante e mai vista affermazione, con un coraggio e una razionale flessibilità ed efficienza, da meravigliare, a cose fatte, lo stesso commissario Zamberletti, artefice di un primo successo, accanto al presidente della giunta regionale, Comelli -, l'emergenza costituì il tempo delle decisioni e delle scelte che segnarono tutto il successivo processo della ricostruzione. Cadute le demagogie del "di bessoi" e la generosa illusione di molti che volevano il "dalle tende alle case"; scartato l'assurdo e disumano progetto dei grandi centri urbani, da far nascere fuori e lontano dai paesi terremotati a minori costi e in tempi più rapidi e con modernizzazioni funzionali; decantate e dissolte le brevi fiammate della contestazione per la contestazione e senza l'incubo di dover fuggire da una terra che poteva ancora, come nel passato, mantenere la sua vivibilità, ci si avviò, e non lentamente, a una ricomposizione del possibile "dove era e come era", con priorità definite per utilizzo delle risorse finanziarie, con una legislazione regionale in continua evoluzione, per un necessario adattamento alle fasi della ricostruzione, in una ritrovata democrazia diretta che forse il Friuli aveva conosciuto prima di essere inserito e assorbito dalle nuove realtà politiche che, dal 1420 in poi, gli avevano sottratto ogni autonomia. Un avvio - questo si che può definirsi rivoluzione - reso possibile, e unico nella sua carica di potenzialità liberate, dalla rinuncia del potere centrale a gestire dall'alto il processo di rinascita. Al potere lontano, sconosciuto, quasi sempre in conflitto con le realtà locali, sempre sospettoso e occhiuto con i suoi "sudditi", avaro, se non del tutto sordo, verso le parlate e le voci della base, si sostituiva, nelle leggi guida del potere regionale, il sindaco: come espressione di una comunità, come diretto interlocutore dei bisogni, delle esigenze, delle critiche, dei giudizi della sua gente. E, dopo il successo del Commissario, questi sindaci sono stati il successo dell'intera, lunga e onesta (forse il più bell'elogio che loro si deve) ricostruzione. I dati di questo pezzo di

storia friulana li conosco tutti: ma forse si dimentica che in questa enorme fatica e in un'Italia che aveva allora il colore e il sapore del piombo, e che volentieri si liberava di un pesante confronto con una regione da troppo tempo trascurata, abbiamo avuto una classe politica regionale e nazionale, una catena di sindaci e di amministratori che si sono rivolti e confermati con capacità sempre all'altezza delle reali condizioni delle proprie comunità, anche nei momenti di più forte tensione collettiva. A me piace ricordare quell'intuizione che fu la Segreteria Generale della Ricostruzione e il suo assoluto protagonista, l'ingegner Emanuele Chiavola: punto di riferimento di politici, sindaci, professionisti e, qualche volta, anche di avventurieri. Fu in questa segreteria che la ricostruzione prese corpo, si disegnò in un crescendo controllato e guidato, per arrivare a quei possibili risultati che sono le immagini di un Friuli da cartolina, quasi da cantone svizzero. Mentre l'Italia doveva far i conti con Lotta Continua, e con i stragi impuniti, con i brigatisti rossi e i neofascisti mascherati: una democrazia debole, fragile, malferma, valetudinaria, dove Montanelli invitava ad andare alle urne "turandosi il naso". Certo, la solidarietà nazionale e le leggi e la correttezza di tutti gli operatori e la natura dei friulani e il loro mettersi a scegliere i mattoni sani nel cumulo di macerie della propria casa e la caparbia resistenza collettiva e la saggezza dell'attesa e l'essere una specie di "isola non inquinata" nel dilagante costume di ruberie pianificate, di bancarotte, di giustizie impotente e quasi inchiodata; sono tutte componenti di un tempo che qui, nel Friuli terremotato, hanno avuto una precisa incidenza. Ma forse il segreto che ha reso possibile l'intrecciarsi positivo e tutto favorevole delle tante condizioni per una ricostruzione possibile è stato quello di farla partire "dal basso", spogliandola di tutte o quasi tutte le utopie pericolose, anche a costo di tarpare le ali a progetti di alta qualificazione, facendola camminare invece nel solco di un realismo severo, senza concessioni e con poche debolezze. Che se ci sono state, concessioni e debolezze nei confronti di un piano comunale o sovracomunale, hanno sempre avuto il dito puntato del controllore competente. E, nota con acuta e ironica intelligenza Gianpiero Nimis: "Gli architetti e gli ingegneri divennero gladiatori nell'arena... con un ruolo prossimo alla terapia sociale". Ma fu grande fortuna che i veri destinatari delle risorse finanziarie rimasero sempre i terremotati, nella loro nominatività di fronte al

SPECIALE PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO

proprio Sindaco, senza mediazioni burocratiche.

Per una felice coincidenza di tanti fattori, i friulani per una stagione almeno hanno saputo vincere la rissosità, le invidie, i campanilismi di cui sono, accanto a tante altre qualità, portatori. E per un decennio intero e ininterrotto c'è stata una stagione di sola rifioritura: negli anni successivi si è arrivati al completo rinnovamento di un Friuli che ha cambiato volto. Senza fughe nemmeno dal cratere del terremoto, senza speculazioni e senza scandali, senza significative lentezze né tanto meno negazioni di diritti o disuguaglianze palesi in una voluta e perseguita politica locale di accordi tra partiti che non hanno mai rinunciato al loro ruolo di custodi e di verifica, riaccompaiono di nuovo i paesi del Friuli, più belli e puliti, più ricchi, più moderni. E si collocano in un nuovo paesaggio segnato da capannoni, da un parco macchine sul modello americano, da modernissimi centri commerciali e da strade ampliate e riasfaltate. Dal di fuori, per chi arriva dalle altre regioni e guarda questa terra con il ricordo di quanto aveva visto nella stagione del terremoto, è spontanea la confessione di una ammirata scoperta: come se, qui, l'Italia sia stata in grado di mostrare una capacità altrove sconosciuta. Quasi ci si meraviglia che altrove, dove altre sciagure hanno colpito come qui nel 1976, non si sia potuto fare altrettanto. E a questa meravi-

glia risponde il Commissario Zamberletti, in una recente intervista (Messaggero Veneto, 21 marzo 2001): "La verità è che nel nostro Paese si vuole sempricominciare" (purtroppo!). E lo dice non soltanto il vero padre della Protezione civile in Italia, ma anche - e per noi soprattutto - l'uomo che per un anno ha condiviso nel bene e nel male, nelle angosce e nelle speranze, nelle certezze e nei molti calcoli azzardi di impegno, la stagione più lacerata e drammatica del terremoto friulano. Lo dice anche il più autorevole testimone di quella svolta copernicana che lo Stato ebbe il buon senso e il coraggio di attuare per la ricostruzione: delegare alla periferia, cancellare il verticistico centralismo statale e decentrare decisioni e responsabilità, riservandosi il solo dovere di fornire sufficienti mezzi per l'intero periodo della ricostruzione. Ed è stato di parola: e anche questo è capitato in Friuli (20.000 miliardi).

Un Friuli che, a venticinque anni dall'inizio, sta verificando questo processo ormai compiuto con il collaudo della vita vissuta. E qui, mentre si sta immaginando un "Museo del terremoto e della ricostruzione", che dovrebbe essere qualcosa di più vivo e non solo luogo di ricordi e di immagini ferme, a questo collaudo si impongono domande nuove, diverse da quelle del tempo dell'emergenza, ma certo non meno urgenti e non meno inquietanti. Rifatte le case

e i paesi, data ricchezza di benessere a comunità e a un presente che non ha nulla da invidiare ad altre regioni italiane ed europee (e c'è chi, da economista, ha affermato che questo Nord-Italia si colloca tra le macroregioni più ricche del mondo), riscoperta, come voleva e si augurava Pier Paolo Pasolini, la storia e il passato di un popolo che rimane, come era, friulano, quanto e in che termini si è pagato questa trasformazione che ha allineato il Friuli ai modelli più avanzati e omologanti dell'Occidente? Che cosa è andato definitivamente perduto di una storia più neolatina e cristiana che celtica e quanta parte di eredità secolare che sostanzialmente il vivere friulano è stata spazzata dalle nuove, forse inevitabili, forme di convivenza civile e culturale, offerte dalla splendida ricostruzione? E non ci si può fermare alle osservazioni, tutto sommato marginali, della dissennata espansione dei nuovi abitati, all'eccedenza di capacità abitativa per una popolazione che non aumenta, alla profanazione di un territorio o di un paesaggio, ad architetture stonate nell'equilibrio tra passato e presente che doveva vincolare di più. Sono, questi, incidenti forse inevitabili in un percorso di quasi due decenni: tempo troppo lungo per la resistenza anche dei più severi controllori.

Le perdite a cui le domande fanno riferimento toccano l'uomo friulano e il suo modello culturale di vita: che cosa andava con-

servato e non lo è stato; che cosa andava cambiato ed è invece rimasto, nello sforzo collettivo di rinascere e di ricostruire? Ha ragione quel grande friulano che fu Davide Maria Turollo, quando nei primi Anni Novanta, già minato dal male, e pensando alla terra delle sue radici che aveva da troppo tempo ucciso le lucciole, che aveva sepolto definitivamente la società contadina, scriveva: Mia terra, addio! convinto che c'era già un Friuli straniero a se stesso, e del quale non capiva più il linguaggio? Ha ragione l'Arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brollo, testimone del terremoto e dell'intero processo di ricostruzione, che oggi definisce un Friuli di benessere diffuso come "ammalato di disaffezione alla vita, e di indifferenza ai suoi valori che un tempo prima del terremoto stavano alla radice della società friulana"? La generazione che non ha sentito

o lo ha vissuto nella culla - lo spaventoso boato della notte del 6 maggio di venticinque anni fa, sa veramente che c'era un Friuli diverso, che aveva una gente con gli stessi cognomi di oggi, ma con giornate e tempi e convinzioni già oggi reperibili soltanto nelle foto o negli album sbiaditi delle famiglie? E sa, questa generazione che rapresenta ed è anello di congiunzione tra passato e futuro, sa quanto va recuperato e mantenuto del molto che i secoli hanno accumulato su questa terra e che il terremoto ha disordinato e che la sola ricostruzione delle case non è sufficiente per rientrarne in possesso? Domande di oggi: e le risposte non sono pronte, o, meglio, attendono una conferma che le definisca, anche queste, con la prova del collaudo di vita vissuta.

Una certezza può quanto meno orientare chi dovesse tentare un bilancio,

forse anche un giudizio sia pure provvisorio, su vicende, uomini, istituzioni e comportamenti che hanno dato vivibilità, trasparenza, realtà e incarnazione alla positiva, direi anche felice avventura della ricostruzione friulana. Ed è un'affermazione di un grande avvocato dell'antica Roma Repubblica e grande pensatore: Nescire quid, antequam natus sis, acciderit id est tamquam non esse (Non conoscere quanto è accaduto prima che tu nascessi, è come non vivere: ed è ciò che vorremmo non fosse mai vero per le generazioni del Friuli di oggi e di domani).

* intervento pronunciato da don Burelli in occasione della presentazione a Gemona del Friuli del libro "La forza di rinascere, Gemona e il Friuli, 1976-2001". Per gentile concessione de la Panarie.



Da destra la sig.ra Comelli e il presidente del consiglio regionale Martini

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

La Fantoni sponsor delle Universiadi

Sarà la Fantoni di Osoppo lo sponsor ufficiale dell'Universiade invernale 2003, la manifestazione sportiva che coinvolge studenti universitari provenienti da tutto il mondo in una serie di gare che interessano tutti gli sport invernali, seconda per importanza solo alle Olimpiadi. Sotto l'insegna di "Tarvisio nel 2003", le principali stazioni turistiche del Friuli-Venezia Giulia diventeranno protagoniste di un avvenimento sportivo che vedrà la partecipazione di oltre 3.000 atleti e addetti ai lavori provenienti da 50 Paesi di tutto il mondo. Per la particolare posizione geografica che unisce Italia, Slovenia e Austria, è stata scelta Tarvisio, perfetto simbolo dell'internazionalità della manifestazione. Testimonial d'eccezione per l'Univer-

siade invernale 2003 sarà la campionessa di sci Deborah Compagnoni. La Fantoni, già attiva da parecchi anni nel settore delle sponsorizzazioni sportive, crede fermamente che l'Universiade 2003 sia un'importante occasione per valorizzare la regione e il territorio.

La Radici Film diventa europea

La Radici Film Spa di San Giorgio di Nogaro ha annunciato l'acquisizione dell'azienda ungherese Biafol Kft., la più importante produttrice di film plastici in polipropilene biorientato dell'Europa Orientale. La Biafol, che prenderà il nome di Radici Film Hungary Kft., è ubicata nel cuore dell'Europa centro-orientale, in una posizione geografica particolarmente favorevole sulla direttrice di trasporto che faciliterà le esportazioni verso la Russia. Con questa acquisizione, cui par-

teciperà per il 5% del capitale la Finest (la finanziaria regionale a sostegno degli imprenditori interessati ai mercati dell'Est), la ditta di San Giorgio di Nogaro diventa il secondo produttore europeo nel settore delle etichette plastiche, dell'imballaggio flessibile alimentare, dei nastri adesivi, dell'imballaggio floreale. Nata nel 1990, la Radici Film Spa raggiunge oggi una capacità produttiva di 70.000 tonnellate annue e conta 245 dipendenti. Nel 2000 il fatturato si è attestato sui 110 milioni di euro. L'azienda ha ottenuto nel 1995 la certificazione di qualità secondo la norma Iso 9002 e nel 2000 la certificazione ambientale secondo la norma Iso 14001.

Bcc di Basiliano Un 2000 positivo

Crescono i soci, che passa-

no dai 1.495 del 1999 ai 1.631 del 2000; aumentano le filiali sul territorio che con la prossima apertura, prevista per l'autunno, degli uffici di Sedegliano raggiungono quota dieci e cresce anche l'occupazione grazie all'attivazione dei nuovi sportelli. Sono tutti caratterizzati dal segno "più" i dati relativi al bilancio 2000 della Banca di Credito Cooperativo di Basiliano resi noti dal presidente Giovanni Zilli che ha spiegato nei dettagli il bilancio dell'esercizio appena concluso, davanti alla folta platea di soci riuniti al Teatro Verdi di Codroipo. Un patrimonio netto di 49 miliardi 646 milioni, una raccolta complessiva che ha superato i 387 miliardi e impieghi per 213 miliardi. Sull'efficienza di tutto il sistema del Credito Cooperativo ha insistito molto il presidente della Federazione regionale Italo Del Negro. "Le Bcc - ha detto Del Negro - sono perfettamente in grado di affrontare la globalizzazione dei mercati, pur difendendo il localismo, la loro

storia e la loro cultura, perché sono inserite in un contesto nazionale e internazionale formato da 35 mila realtà del Credito Cooperativo, un universo distribuito capillarmente sul territorio e sempre più vicino ai propri soci".

Le coop sociali agricole chiedono aiuto alla Regione

Le cooperative sociali con attività agricola chiedono alla Regione di essere riconosciute, a tutti gli effetti, come imprese agricole per poter accedere ai contributi previsti, per queste realtà, dal Piano di sviluppo rurale. Non sono moltissime per ora in regione (quattro in totale, distribuite una per provincia, con una cinquantina di soci, alle quali vanno ad aggiungersi altre tre cooperative "miste" che affiancano, cioè, all'attività agricola, altre forme di attività economica, con un'al-

tra ventina di soci), ma rappresentano una realtà importante, in particolare per l'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate. "Il lavoro all'aria aperta, infatti, in campo agricolo e ambientale, è ritenuto infatti molto adatto per l'inserimento di persone in difficoltà perché riveste anche finalità terapeutiche - sottolinea il dottor Giovanni Dean, che per Confcooperative segue il settore -, come testimoniano numerose comunità di recupero o centri diurni, dove parte del percorso riabilitativo è impostato proprio sulle attività agricole". Finora, però, le imprese cooperative di tipo sociale erano quasi sempre escluse da qualsiasi tipo di beneficio nel settore dell'agricoltura, in quanto la compagine sociale comprendeva, oltre ai soci lavoratori, anche familiari degli stessi, oppure la Parrocchia, o ancora la Caritas, elemento questo che non consentiva alla cooperativa di essere considerata agricola a titolo principale.

Gastronomia

Le proposte culinarie della famiglia Zamarian, da cinque generazioni Alla Vedova di Udine

"Mitico" pollo alla diavola e carni alla brace tutto l'anno

di Bruno Peloi



Felicità Zamarian con i figli

Ambiente unico: vi si respira l'aria della casa d'amici. Luci soffuse, colori tenui e tanti oggetti capaci d'attrarre l'attenzione anche del più distratto tra gli avventori. Siamo alla Trattoria Alla Vedova - in via Tavagnacco 7-9, a Udine -, tappa di maggio del nostro tour enogastronomico alla scoperta della cucina di qualità. Questo è - da cinque generazioni - il "feudo" della famiglia Zamarian. Oggi, a continuare la dynasty ci sono papà Gianni, mamma Ida e le figlie Sandra e Cristina. Con loro, prima di sedersi a tavola, una visita al locale si fa gratificante. Già dal cortiletto d'ingresso, dove ad "accogliere" gli ospiti c'è un vecchio brum, il grazioso calesse-taxi della Udine non motorizzata. Dal bancone del bar si erge, nel suo design stile ventennio, una macchina da caffè San Marco del 1934, alimentata da una caldaia a vapore e ancora funzionante. Ai muri, antiche pendole e trofei di caccia, maschere africane, rami sbalzati, quadri... E poi, armi antiche, grammofoni e uno scaffandro da palombaro. Fanno bella mostra di sé anche enormi zanne d'elefante e tre sistemi dentari, integri, di pescatori dell'oceano Indiano. Di sicuro, qui Ernest Hemingway si sarebbe accomodato volentieri. Magari accanto al fogolâr, sopra al quale campeggia la scritta di benvenuto: Dongje il fuc, l'è il plui biel luc.

Ed è proprio attorno ai fogolâr che ruotano le proposte della Trattoria Alla Vedova. Qui, anno dopo anno, decennio dopo decennio, gli Zamarian si costruiscono una fama tutta particolare, grazie a una cucina casalinga tipica friulana, con la carne alla brace quale elemento qualificante. Qui, soprattutto, appena finita la seconda guerra mondiale,

nasce il "mitico" pollo alla diavola. In quegli anni, Giovanni Zamarian - padre di Gianni -, a cavalcioni del suo ciclomotore Mosquito "carenato" di stie, faceva visita ai contadini della campagna friulana e da loro acquistava i migliori pennuti ruspanti. L'idea era quella di proporre un piatto nostrano preparato con semplicità. Il pollo era di per sé pietanza gradita, ma il fatto

"Ma, come ogni cucina che si rispetti - ci confida la signora Ida -, anche la nostra è legata allo scorrere delle stagioni. Adesso, in primavera, facciamo gran uso di erbe e ortaggi: urtizzons, sclopit, ruscli, ortiche... Tra i piatti più richiesti, coniglio di casa al forno e capretto con asparagi. In estate, vanno molto i piatti freddi, come roastbeef, vitello tonnato, arrotolato di pollo ripieno, ma anche minestrone, sempre freddi (con fagioli e orzo)".

"In autunno - continua la signora Ida -, assieme a funghi e tartufi d'Alba, c'è l'esplosione dei piatti di selvaggina: soprattutto lepre, capriolo, cervo, fagiano e germano reale. D'inverno, ancora selvaggina con l'aggiunta di tutte le carni cucinate alla brace. Col pollo alla diavola a farla da padrone, vanno a ruba anche altri due classici friulani: costa con verze e muset e bruade".

miglia (situata a San Rocco di Campeggio, in comune di Faedis): Tocai, Verduzzo e Picolit tra i bianchi; Merlot, Refosco, Cabernet sauvignon, Pinot nero, Schioppettino, Gamay e il neonato Madera tra i rossi. Dall'azienda San Rocco arriva pure un olio delizioso: coltivazione biologica, frutto della prima spremitura, con olive frante a freddo. Naturalmente, non manca l'aceto, sia di vino sia balsamico.

In cucina, chef è Sedy Candotto, coadiuvata ai fornelli da altri due cuochi. In sala, con la signora Ida, le figlie Sandra e Cristina, oltre a due camerieri. A Gianni Zamarian compete la supervisione del tutto.

Il locale è sempre stato frequentato da buongustai di ogni estrazione, con alto gradimento di politici (Moro e Spadolini erano degli habitués), gente di spettacolo (Dino de Laurentiis, Silvana Mangano,



Il ministro, il Tocai e avanti col brum ma anche l'ufficiale ferito in duello

A fine Ottocento era chiamata osteria Kaiser, perché gestita da un tedesco. Di qui si dice sia passato anche l'imperatore Franz Joseph ai tempi del dominio d'Austria-Ungheria. Poi, storia e nomi diventano friulani. Nel 1895, infatti, Emilio Zamarian e Felicità Del Mestre (che impara l'arte dalla suocera) danno avvio a una saga di ristoratori che continua ancor oggi. Emilio muore subito dopo. Felicità, poco più che trentenne e con due figliolotti da crescere, si rimbocca le maniche e s'inventa dapprima ostessa e poi cuoca. Gli udinesi identificano subito il ritrovo come quello della "vedova" Zamarian: ecco spiegato il nome del locale. L'osteria pian piano si fa conoscere, servendo frittate, salame, uova, radicchio. E inizia a proporre le



prime cene, rare a quei tempi: convivi "stagionali", a base d'uccelletti, lepre e pollo (avostàn) alla cacciatora, salsiccia, aringa... Tra le due guerre, è uno degli ambienti più frequentati dai "vip" dell'epoca. Qui giungevano a piedi il ministro Giuseppe Girardini col fratello Emilio ed Emilio Nardini, entrambi poeti. Si sedevano a un tavolo all'aperto, ordinavano una bot-

tiglietta di Tocai e quindi rientravano in città col brum, il taxi a cavalli d'allora (al motto di "avanti col brum!").

Singolare un fatto accaduto nel 1934. Sui campi di bocce annessi al locale, si svolge addirittura un duello d'onore per motivi amorosi: s'affrontano due ufficiali, uno dei quali rimane ferito a un braccio.

Felicità Del Mestre-Zamarian conclude la sua in-

tensa vita ottantenne, nel 1947. La gestione passa quindi al figlio Giovanni, "inventore" del pollo alla diavola. Continue migliorie si succedono negli anni. Oggi è un altro Giovanni (meglio conosciuto come Gianni) a guidare la Trattoria Alla Vedova. Con lui, la consorte Ida e le figlie Sandra e Cristina, entrambe laureate (in giurisprudenza e in lettere), ma ben decise a continuare la strada tracciata dalla bisnonna Felicità.

Il locale è ampio: due le sale con fogolâr (da 50 persone l'una), più un'altra saletta da 15 posti. Su prenotazione, un altro centinaio di posti al piano superiore. D'estate, nella fredda del giardino, possono accomodarsi altri 100 commensali. Chiusura: domenica sera e lunedì. Per prenotazioni: telefono 0432 - 470291 o 44109.

mentica. Ci sono persone che si emozionano addirittura quando tornano da noi dopo anni di lontananza dal Friuli e trovano la Trattoria Alla Vedova così come l'avevano lasciata".

Il prezzo? Molto buono: mediamente si spendono 50 mila lire a persona, più bevande.

La ricetta

La Trattoria Alla Vedova propone ai lettori di Udine Economica una ricetta primaverile: Orzotto con le ortiche.

Ingredienti per otto persone: 400 gr di ortiche fresche; 400 gr di orzo perlato; 1 cipolla di media grandezza; 1 gambo di porro; 100 gr di parmigiano reggiano grattugiato; 1 bicchiere di Tocai friulano; brodo di carne; burro; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

Preparazione: tagliare la cipolla a fettine e soffriggerla con burro e olio. Aggiungere il porro tagliato sottile e - quando il tutto è ben imbiondito - l'ortica precedentemente lavata con un pizzico di sale e pepe. Cuocere per una decina di minuti, prestando attenzione a non asciugare troppo. A questo punto, inserire l'orzo e rosolarlo. Versare quindi il Tocai e farlo evaporare. Successivamente, bagnare di continuo con il brodo come fosse un risotto e mescolare. Dopo circa 25 minuti l'orzo ancora al dente dev'essere mantecato aggiungendo il burro, il parmigiano reggiano e, a necessità, ancora un pizzico di sale e pepe. Servire l'orzo facendo attenzione a non asciugarlo troppo, mantenendolo morbido, cioè all'onda.

Da abbinare a giovane Pinot nero della casa (azienda agricola San Rocco di Campeggio).

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Da Catine, ad Aonedis di San Daniele

Ghiottonerie: frittate alle erbe frico e salame con cipolla e aceto

di Bruno Peloi



Nella Zurro

Facciamo una gita ad Aonedis - toponimo indecifrabile, che prima del Ventennio faceva Aonede e tradotto in marilinghe è ancor più criptico: Savonelles -. Siamo in comune di San Daniele e qui scopriamo una trattoria dove si mangia e si beve alla vecchia maniera friulana: Da Catine. Raggiungere Aonedis non è difficile: è a poco più di un chilometro dalla frazione di Villanova. La

storia del locale comincia agli inizi dello scorso secolo, quando Raffaele Petello, subito dopo aver combattuto in Libia, viene richiamato anche per la Grande guerra. Rimane ferito e lo Stato, non prevedendo di pagare una pensione, si "sdebita" concedendo al valoroso sandanielese una licenza di osteria con cucina, in cui si vendono pure alimentari e tabacchi. Raffaele si sposa con Maria Caterina (Catine, da cui prende nome l'ambiente). Dal matrimonio nascono due figlie: Regina e Anita, ancor oggi sulla breccia. Attualmente, a gestire la trattoria ci sono Raffaele Zurro (figlio di Regina) e la consorte Nella. Ma c'è anche una nuova generazione che dà una mano: i loro figli Caterina e Luca (sta frequentando la scuola alberghiera dello Stringher, a Udine).

Il locale mantiene saldamente le sue caratteristi-

che di osteria di campagna: c'è il bancone di mescita e ci sono i tavolini dove si gioca ancora alle carte; e non manca certo il fogolar. E c'è soprattutto il tipo di cucina tutto "nostrano". I menù comprendono tutte le proposte del buon mangiare della nostra terra: l'assortimento di primi (minestroni, risotti, gnocchi, pasta al forno); le grigliate di filetto, salsiccia e braciole; la selvaggina (specie quella su ordinazione, procurata dagli stessi cacciatori); le carni al forno. Oppure la trota dei vicini allevamenti Pighin: quella salmonata per gustosi antipasti o i filetti, sempre freschi, da preparare come secondo, anche nell'impegnativa versione "in umido".

Ma, oltre a questi piatti "normali", ci sono anche quelli che hanno reso famoso il locale sin dagli esordi: gli affettati (su tutti il crudo San Daniele), il frico, le frittate con le erbe e il salame all'aceto, disponibili tutto l'anno, così come la polenta. I modi di cuocere queste pietanze sono semplici, frutto di una tradizione gastronomica consolidata nel tempo. "Il frico,

per esempio - raccontano Nella e Raffaele -, richiede poco tempo. Per ogni persona servono un etto e mezzo di formaggio, una patata e cipolla secondo i gusti. Si rosolano patata e cipolla in una padella, poi s'aggiunge il formaggio e ci copre. La cottura dura una decina di minuti e la procedura è simile a quella seguita per fare per una frittata. Quando si forma la crosta dorata, il frico è pronto".

Grande richiesta c'è anche per le frittate, con tutte le erbe, ma pure con salame sbriciolato e con le patate.

Altro piatto forte è un classico del Friuli rurale: salame con l'aceto. "In questo caso - dicono ancora Nella e Raffaele - l'insacotto dev'essere fresco, un mese e mezzo al massimo. Si fa il soffritto di cipolla e vi si aggiungono tre belle fette per ogni persona. Si rosola per un paio di minuti e si bagna il tutto con abbondante aceto di vino (in genere rosso, ma c'è anche chi lo preferisce bianco per una maggiore sensazione di leggerezza)".

La trattoria Da Catine

dispone anche di una discreta cantina: vi trovano alcune tra le migliori etichette regionali. Non disprezzabili, tuttavia, i vini della casa, tutti dei Colli Orientali (zona di Spessa).

In due salette - in mezzo alle quali c'è il caminetto - possono essere ospitati una cinquantina di commensali. Un pasto completo (primo, secondo, contorno, bevande e caffè) costa mediamente 25 mila lire. Aggiungendoci certi "sfizi" (antipasti o carni particolari), difficilmente si superano le 30-35 mila.

A pranzo, il locale è aperto ogni giorno, escluso il

martedì. Le cene - a meno di prenotazioni - sono invece previste per i giorni di venerdì, sabato e domenica. Per prenotazioni, telefono 0432 - 956585.

Su proposta del Comitato friulano difesa osterie, la Trattoria Da Catine è stata recentemente premiata dalla Camera di commercio perché, durante il terremoto del 1976, nonostante i danni subiti, ha tenuto aperta la propria attività, rimanendo così importante punto di riferimento per tutte le maestranze impegnate nelle prime fasi di soccorso e ricostruzione.



Raffaele Zurro

L'angolo dell'editoria friulana

La voglia e la forza di rinascere

di Silvano Bertossi



Come partecipazione alla memoria. Un'esperienza dolorosa ed esaltante insieme.

Ci accorgiamo che le parole per descrivere le spallate che hanno colpito il Friuli nel 1976, i titoli dei giornali, i testi delle conferenze e dei discorsi ufficiali che ricordano quel tragico momento della storia friulana, non riescono sempre a definire la portata dell'evento. Termini pur forti, coinvolgenti, non ce la fanno, se non in parte, a de-

lineare in tutte le sue componenti anche le sfumature di quel sisma che ha cambiato, per molti versi, il Friuli: la notte del 6 maggio, in quell'interminabile minuto, improvviso, arrivato al primo calare della notte di un caldo giovedì di avanzata primavera.

Le dimensioni del disastro: 137 comuni colpiti (45 disastrati, 40 gravemente danneggiati, 52 danneggiati), 989 morti, 3.000 feriti, 100.000 senza tetto, 18.000 edifici distrutti, 75.000 lesionati, 450 aziende industriali (di cui 200 distrutte) paralizzate con la perdita di 18.000 posti di lavoro. Distrutte anche 10.000 aziende agricole, 20.000 capi di bestiame perduti. Inutilizzabili gli acquedotti, le linee elettriche e telefoniche. Coinvolti una popolazione di circa 600.000 persone e 5.722 chilometri quadrati di territorio.

Il Friuli tutto in ginocchio. Eppure proprio la voglia e la forza di rinascere, con alle spalle l'aiuto di

tutti, fanno sì che il Friuli ritornò a vivere, a camminare con la sue gambe, a lavorare con le sue braccia.

"La forza di rinascere. Gemona e il Friuli 1976 - 2001" è una pubblicazione, La Nuova Base editrice, che ricorda quel disastro e la successiva rinascita. Così scrivono Ivano Benvenuti, sindaco di Gemona dal 1975 al 1983, Claudio Sandruvi, sindaco dal 1983 al 1991, Salvatore Varisco, assessore alla ricostruzione dal 1980 al 1983: "Abbiamo ideato questo libro per rievocare, a 25 anni di distanza, un momento drammatico che la nostra popolazione ha vissuto con dignità e fermezza ... per ricordare i principi e gli obiettivi condivisi e raggiunti con il contributo collettivo di sacrifici, di lavoro, di proposta, che sono venuti dalla nostra gente".

I testi di questo volume di 140 pagine riportano illustri testimonianze, quelle di Francesco Cossiga, Ottorino Burelli, Adriano Bia-

sutti, Giuseppe Zamberletti, Giovanni Pietro Nimis, Mino Durand. Cossiga ricorda la sua esperienza come presidente del Consiglio, carica che occupava nel periodo del sisma. Burelli delinea, con efficace trasporto e diretto coinvolgimento, la forza di quel rinascere, la solidarietà mediata di tanti Paesi a cominciare dagli Usa, dal Canada, dalla Svizzera, dalla Germania e dalla Francia. Biasutti spiega le scelte della politica, il commissario straordinario Zamberletti parla del laborioso coordinamento di tutte le operazioni di ricostruzione, Nimis scrive su "Un evento da strappare all'oblio" e Durand, inviato del Corriere della Sera, su "Un esempio per tutti".

Una testimonianza che, 25 anni dopo, è affidata alle pagine di un libro. Un tragico evento che è vivo nella memoria collettiva della gente. I friulani non si sono arresi ai terribili colpi di maglio che hanno ridotto



in macerie migliaia di fabbricati. I paesi distrutti sono rinati, i morti sono piantati dai loro cari. Il Friuli c'è ancora. Per quella vo-

glia e forza di rinascere.

Industria

Ha avuto successo il nuovo metodo di confrontare le tesi dei partiti

All'Assindustria dibattito innovativo con i candidati alle "politiche"



Da sempre propensa a far parlare più i fatti che le parole, l'Assindustria friulana ha colto tutti di sorpresa all'incontro-dibattito sul tema: "Politiche 2001: cambiamenti per lo sviluppo e programmi a confronto", presentando ai rappresentanti di tutte le forze politiche candidati alle elezioni politiche del 13 maggio un elenco di 39 domande secche, che pre-

vedevano come risposta un semplice "sì" o "no", in materia di lavoro e politiche attive del lavoro; fiscalità d'impresa; riforma del sistema pensionistico; ruolo della Regione Friuli-Venezia Giulia; ambiente; mercato energetico; liberalizzazioni e privatizzazioni e riforma della riforma sanitaria.

Con questa iniziativa l'Associazione degli Industriali della pro-

vincia di Udine e il suo presidente Adalberto Valduga hanno inteso portare un proprio contributo nel dibattito politico ed economico in un momento particolarmente importante quale quello della competizione elettorale per le politiche 2001. Valduga ha sottolineato l'impegno degli imprenditori per rendersi propositivi verso l'esterno al fine di eliminare il gap di competi-

tività che separa il sistema Italia dagli altri partner europei. Nel documento presentato, l'Assindustria friulana non ha nascosto le tante rigidità che ancora frenano il mercato del lavoro, caratterizzato da una tendenza a legiferare in modo vincolistico. E ancora: l'Associazione ha rimarcato gli svantaggi competitivi dovuti all'elevatezza del prelievo fiscale e alla complessità del sistema; la necessità di una riforma strutturale del sistema pensionistico basata sul passaggio dal sistema a ripartizione a quello a capitalizzazione e sullo sviluppo della previdenza integrativa; l'esigenza di una Regione snella ed efficiente di supporto alla competitività; il rilancio di politiche ambientali che rendano perseguibili gli obiettivi dello sviluppo sostenibile; la necessità di una vera liberalizzazione del mercato dell'energia e il completamento di tutti gli altri processi di privatizzazione e la

necessità di un sistema sanitario moderno caratterizzato dalla riduzione della presenza dello Stato con una maggiore apertura al privato.

All'incontro-dibattito, moderato dal giornalista Piero Villotta, sono intervenuti Giovanni Battista Nassivera (Girasole); Enzo Barazza (Margherita); Ferruccio Saro (Forza Italia); Elvio Ruffino (Democratici di sinistra); Gabriele Damiani (Democrazia europea); Giovanni Collino (Alleanza nazionale); Enzo Cattaruzzi (Ccd-Cdu); Marco Tronti (Lista Di Pietro); Iacopo Venier (Pdc) e Gianfranco Leonarduzzi (Lista Bonino).

Per ragioni di tempo i candidati hanno risposto soltanto a 22 domande, relative ai temi del lavoro, del fisco, della riforma delle pensioni e del ruolo della Regione. Questi i risultati, non comprensivi dei "non rispondo": Nassivera si è dichiarato favorevole in 17 casi e contrario in 3 alle

proposte dell'Assindustria; per Barazza 16 sì e 4 no; per Saro 20 sì e 1 no; per Ruffino 13 sì e 6 no; per Damiani 16 sì e 5 no; per Collino 20 sì e 2 no; per Cattaruzzi 19 sì e 3 no; per Tronti 12 sì e 6 no; per Venier 8 sì e 9 no; per Leonarduzzi 17 sì e 2 no. A conclusione dell'incontro il presidente Valduga ha sottolineato come, al di là del contributo che l'Assindustria ha inteso sviluppare con questa proposta nel dibattito politico-economico, "resta fondamentale la partecipazione dei cittadini al voto. Poi - ha aggiunto il presidente -, una volta che si tireranno le somme di questa campagna elettorale che si è incamminata per una via difficile, si potrà finalmente avviare la nuova legislatura che, nella logica di un sistema bipolare, speriamo consenta alla futura maggioranza, qualunque essa sia, di governare in tutta tranquillità per il bene della collettività".

Indagine dell'Api di Udine sul rapporto tra impresa e ricerca avanzata

E' alta la propensione all'innovazione



Massimo Paniccia

L'Ufficio studi dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine ha realizzato un'indagine dal tema "Il rapporto impresa - ricerca - innovazione". L'indagine esamina il rapporto che l'impresa ha con la ricerca e l'innovazione in un contesto temporale relativo agli ultimi due anni, tenendo presente la situazione attuale e l'immediato futuro. La ricerca indu-

striale è formalmente definita come "la ricerca pianificata o le indagini critiche miranti ad acquisire nuove conoscenze, utili per la messa a punto o il miglioramento di prodotti, processi produttivi o servizi. Il risultato della ricerca industriale è l'invenzione". Si definisce invece innovazione industriale "l'utilizzazione dell'invenzione in ambito produttivo, mediante successive applicazioni, implementazioni imitative e adattative, genesi di ulteriori opzioni tecnologiche, non solo complementari, atte a trasformarla in fatto economico e commerciale. Con il termine innovazione si intende: il rinnovo e l'ampliamento della gamma dei prodotti e dei servizi, nonché dei mercati a essi associati; l'attuazione di nuovi metodi di produzione, di approvvigionamento e di distribuzione; l'introduzione di mutamenti nella gestio-

ne, nell'organizzazione e nelle condizioni di lavoro, nonché nelle qualifiche dei lavoratori".

Le rilevazioni sono state incentrate su un campione di piccole e medie industrie appartenenti ai vari settori manifatturieri quali Meccanica, Legno e Arredo, Edilizia, Terziario, Alimentare e Chimica-Gomma-Plastica. Il settore Meccanica e Legno-arredo sono i due settori che presentano il maggior numero di imprese e incidono significativamente sul campione di riferimento (rispettivamente per il 45% e il 25%). Per quanto concerne le dimensioni aziendali, il 31% delle imprese intervistate ha un numero di dipendenti inferiore a 10; il 23% si colloca al di sotto della soglia dei 20 dipendenti; il 29% ha un numero di dipendenti compreso tra i 21 e i 50; il 6% ha un numero di dipendenti compreso tra i 51 e i 100; l'11% ha addirittura oltre

100 dipendenti. Per quanto riguarda l'indicatore relativo al fatturato medio, il 49% delle imprese intervistate dichiara di avere un fatturato inferiore ai 5 miliardi; il 31% compreso tra i 5 e i 15 miliardi; l'11% compreso tra i 15 e i 30 miliardi; il 3% compreso tra i 30 e i 45 miliardi, mentre il 6% dichiara di avere un fatturato medio che supera i 45 miliardi.

A ciascuna impresa sono stati formulati nove quesiti inerenti al loro rapporto con la ricerca e l'innovazione tendenti a mettere in luce più aspetti possibili.

Distinguendo tra ricerca e innovazione, dai dati emerge che il 61% delle imprese intervistate ha una bassa propensione alla ricerca industriale, il 25% ha una media propensione, mentre il 14% ha una elevata propensione alla ricerca industriale. Per quanto riguarda la propensione

all'innovazione, il 5% del campione intervistato ne ha una bassa, il 42% media e il 53% elevata. Dai dati emerge che circa il 40% delle imprese intervistate è interessata - in qualche misura - alla ricerca industriale: determinante in questo caso è il peso delle imprese appartenenti al settore della meccanica, proprio perché risulta che si investe molto in ricerca nei settori in cui è fondamentale l'attività di progettazione. Dato molto importante è che le imprese intervistate raramente svolgono delle attività di ricerca industriale in economia, utilizzando le risorse disponibili al proprio interno, ma si rivolgono all'esterno facendo riferimento a specifiche strutture scientifiche in grado di assisterle. Salvo alcuni casi eccezionali, determinati dal particolare settore di appartenenza e quindi dal tipo di attività svolta (per

esempio l'attività di segazione delle essenze di legno, il cui processo produttivo e la lavorazione di base è semplice e non richiede speciali accorgimenti), l'innovazione è una costante nelle imprese intervistate.

Lo dimostra il fatto che il 95% delle imprese intervistate mostra una propensione medio-alta all'innovazione e questo è spiegato dal fatto che le imprese hanno la primaria necessità di stare sul mercato: ciò significa che devono essere in grado di fronteggiare la concorrenza e questo lo possono fare solo se riescono a essere competitive. Devono essere in grado, sempre e comunque, di incontrare le esigenze della loro clientela, soddisfacendo una domanda che è sempre più complessa perché esige un prodotto di qualità, consegne tempestive e flessibili, nonché un servizio di assistenza continua.

Commercio

Viaggio di studio per conoscere i prodotti della Campania

Il fascino della costiera amalfitana conquista anche i ristoratori Ascom

Una penisola rocciosa che si protende nel Tirreno con scogli e piccole baie sabbiose, paesi incastonati come gemme nel verde della vegetazione, un passato glorioso e una cucina mediterranea sempre autentica e, nell'aria, l'aroma dei limoni.

Già meta di veri e propri pellegrinaggi di artisti, registi e notabili, le località della Costiera amalfitana hanno "stregato" anche una ventina di ristoratori friulani - accompagnati per l'occasione dai presidenti Claudio Ferri e Cesare Mansi e dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi - in missione culturalgastronomica

"Visite guidate nelle cantine e nei ristoranti campani"

in questo indimenticabile angolo di Campania. A differenza di parecchi anni fa, quando era frequentata solo da un turismo d'élite, oggi la Costiera deve purtroppo pagare, soprattutto nei mesi estivi, lo scotto della notorietà: folla e traffico. Ciononostante, questo incantevole scampolo d'Italia continua a essere un polo d'attrazione per la sua natura di eccezionale bellezza, per la piacevo-

lezza di un'estate che si prolunga fino a metà ottobre e, ovviamente, per la saporita cucina locale.

Chi vuole vederla al meglio, però, deve optare - come hanno fatto i ristoratori friulani - per una visita primaverile, quando il verde della macchia mediterranea si fa più intenso e il turismo è meno soffocante. La "trasferta", organizzata in collaborazione con la Cciaa di Udine, comprendeva diversi incontri degni di nota. Uno di questi è la sosta per la visita e la degustazione presso le rinomate cantine Feudi di San Gregorio, località Cerza Grossa, Avelino. Visite importanti, poi, sono state fatte a Vico Equense, pres-

so produttori e affinatori di formaggi e presso un'azienda produttrice di pasta (Arte e Pasta) a Bosco Reale.

Sicuramente non trascurato l'aspetto gastronomico, che ha permesso ai ristoratori friulani di degustare la cucina tradizionale del territorio. Vanno menzionate, infatti, le cene presso Cumpà Cosimo a Ravello, una trattoria che serve la pasta fatta in casa dalla signora Netta con sughi di verdure o di pesce e la provola sulla salciccia cotta al carbone, il ristorante Torre del Saraceno a Vico Equense e il famosissimo Don Alfonso 1890 a Massa Lubrense.

Caterina Segat



Mansi e Ferri al mitico Don Alfonso

L'idea nasce durante Vinitaly 2000, quando alcuni ristoratori e viticoltori friulani si confrontano e si pongono un quesito. Perché - si chiedono - non rendere un ulteriore servizio di qualità agli appassionati "ricercatori" di vino, che in genere scorrazzano da un podere all'altro per farsi le scorte necessarie per un anno? In Francia, si argomenta, esistono già centri mescita-vendita nei quali il "cacciatore" di etichette trova

Un'idea nata fra viticoltori e ristoratori friulani

A Cividale un tempietto per i Doc

dà dunque vita alla Cantina al Fortino, situata accanto all'omonimo ristorante, in via Carlo Alberto 34.

Il locale è stato inaugurato agli inizi di maggio. Ai muri, ci sono 43 eleganti vetrinette, dove espongono i loro migliori vini altrettante aziende di quattro zone Doc della nostra regione: Colli Orientali, Collio, Isonzo, Grave. Questi i loro nominativi: Ronchi di Fornaz, Lucia Galasso, Gaspere Buscemi Vigno, Ronco Severo, Valter Scarbolo, Gildo, Marchese Carlo de Carvalho, Raccaro, Braida Vignis, Franco Terpin, Castelvecchio, Castello di Spessa, Anna Berra, La Fueva, Venica & Venica, Giordano Pizzulin, Tosolini, Subida di Monte, Colle Villano, La Faula, Monte Bal-

cone, Maurizio Marinig, Bruna Celledoni, Midolini, La Lozeta, Borgo del Fortino, Marco Cecchini, Graziella Giusto, La Magnolia, La Sclusa, Draga Miklus, Giovanni Battista Duri, Cà Ronessa, Paolo Calligaris, Primosig, Cantina produttori Cormons, Ermacora, Iacuzzi, Conte d'Attimis, Paolino Comelli, Dario Guerra, Iole Grillo, Colli di Poianis.

La novità - rispetto ad altri punti vendita - sta nel fatto che qui ogni produttore s'im-

pegna a mantenere gli stessi prezzi che pratica al dettaglio nella propria azienda. Il costo delle bottiglie è ben esposto al pubblico.

Titolare della Cantina al Fortino è Claudio Gaiotto. Ma la vera anima del locale è Sieglinde Steindorfer. Perfetta padrona di casa, la

signora Sieglinde vanta una buona conoscenza sul vino e parla perfettamente italiano, tedesco e inglese, chiaro segnale di marcata attenzione al turismo. La Cantina al Fortino è a pochi passi dal centro storico della cittadina. E dunque anche una gita può trasformarsi in una

piacevole scoperta enologica.

In questo "tempietto" del buon bere - rimane aperto ininterrottamente dalle 10 alle 22 - ogni giorno si organizzano degustazioni mirate di un bianco e un rosso, facendo in modo di presentare, nell'arco di un mese, tutti i prodotti di ogni espo-

sitore. Naturalmente, è possibile richiedere l'assaggio di qualsiasi tipo di vino esposto in vetrina. Annesso alla cantina c'è un magazzino molto ben fornito. L'appassionato cliente può dunque acquistare le qualità e le quantità che gli interessano, dalla singola bottiglia a uno o più "cartoni" (molto comodo il parcheggio del Fortino per le operazioni di carico). Oppure limitarsi a consumare un nostranissimo tajut durante una chiacchierata tra amici.



Un momento dell'inaugurazione

un'ampia disponibilità di scelta: prima per l'assaggio e poi per l'eventuale acquisto con cui arricchire la cantina di casa. Perché non tentare qualcosa di simile anche nelle nostre contrade?

Detto fatto. Il tempo di trovare un locale - ubicato in una zona fortemente vocata al turismo enico -, di renderlo elegante e confortevole. Col nome di Cividale che cade a puntino, ecco trovata la soluzione. Qui si

Artigianato

Presentato il bilancio del primo anno ai 13 presidenti mandamentali

Faleschini: accelerare all'Uapi il processo di decentramento

La presentazione dei bilanci dell'Uapi e di Confartigianato Servizi è stata per Carlo Faleschini un'importante occasione per fare un bilancio sul suo primo anno di presidenza dell'Uapi. Per farlo, affiancato dai vicepresidenti Pietro Botti, Sergio Zanirato e Graziano Tilatti e dal direttore Bruno Pivetta, ha convocato i 13 presidenti mandamentali dell'Uapi soffermandosi in particolare modo sulla necessità di accelerare il processo di decentramento di poteri e di funzioni alle zone. "Occorre - ha detto

Faleschini - dare ulteriore impulso al processo di decentramento già in atto nell'Unione per coinvolgere ancora di più e meglio i presidenti e i capi-area e, attraverso loro, i fiduciari, i dipendenti, i soci. Le zone - ha detto ancora - e i loro presidenti dovranno avere in futuro maggiori risorse, più visibilità, ma anche più responsabilità e competenze che comporteranno anche assunzione di decisioni". Faleschini ha sollecitato inoltre gli artigiani a partecipare, per quanto possibile, alla vita politica e



sociale delle comunità locali, partecipando alla gestione degli organismi istituzionali sul territorio, a collaborare con i vertici dell'Unione nell'elaborazione

delle nuove linee di politica sindacale, ammodernandone così l'azione e incentivando il tesseramento all'Unione stessa.

E' stata evidenziata, in

fine, la necessità di sviluppare ancor di più i già attivi movimenti dei giovani e delle donne, organizzando ulteriori momenti di formazione e di aggiornamento. Faleschini, che ha giudicato positivo questo suo primo anno, si è inoltre congratulato con Roberto Mestroni per l'ottimo andamento di Confartigianato Servizi, con Pietro Botti, presidente della Sofart, per la buona gestione della Società partecipata dalla Banca Popolare di Cividale, con Marino Piemonte per la crescita di Congafi Artiglia-

nato, con il direttore dell'Uapi Bruno Pivetta e con il coordinatore di Confartigianato Servizi, Sandro Caporale. Hanno quindi preso la parola il vicepresidente vicario Pietro Botti, i vicepresidenti Sergio Zanirato e Graziano Tilatti, il presidente di Confartigianato Servizi Roberto Mestroni, i presidenti mandamentali Giovanna Cinnelli, Sandro D'Antonio, Franco Buttazzoni, Giovanni Greatti, Leandro Cicolino, Silvano Galetti e il funzionario Maurizio Parstorello, che ha illustrato i dati di bilancio.

Convegno nazionale a Latisana dei giovani di Confartigianato

"Superare la piccola dimensione, tradizionale handicap dell'impresa artigiana, è possibile: basta creare una rete che consenta di passare da tre dipendenti a 300, attraverso l'associazione di 100 piccole imprese". È questa l'idea vincente che consentirà alla piccola impresa di compiere il salto di qualità, secondo Francesco Giacomini, segretario generale nazionale di Confartigianato, intervenuto alla III Convenzione nazionale dei Giovani Imprenditori di Confartigianato. Se la possibilità di realizzare una Srl artigiana

è già una prima conquista, restano ancora molti altri progetti sul tavolo, da portare avanti anche grazie all'apporto del Gruppo Giovani, che si è dimostrato "maturo e ricco di prospettive - ha sottolineato Fulvio Bronzi, presidente regionale di Confartigianato - e che ha le carte per costituire il riscatto del comparto".

Ridurre i costi e ottimizzare la produzione, per esempio attraverso l'acquisto dell'energia elettrica in maniera cumulativa, razionalizzare l'autotrasporto ("è inaccettabile - ha detto Giacomini - che due terzi dei camionisti viaggino a vuoto nel per-

corso di rientro"), garantire le reti di accesso (associazionismo, comunità virtuali utilizzando Internet, servizi per l'impiego grazie a una società virtuale per il reperimento di manodopera), realizzare una rete per la sicurezza e la qualità della vita (previdenza integrativa) sono soltanto alcune delle priorità che le piccole imprese devono puntare a realizzare. Senza dimenticare gli asili associativi, per garantire le pari opportunità, e il rafforzamento della presenza sul mercato organizzandosi in global-services.

Per realizzare questi obiettivi è necessario che la poli-

tica prenda atto della realtà della piccola impresa, "finora confinata in una riserva indiana - ha evidenziato Fabio Banti, presidente nazionale del Gruppo Giovani di Confartigianato -, mentre l'artigianato e la piccola impresa non identificano soltanto una categoria particolare, ma una condizione tipica e generalizzata del lavorare e del vivere". Basti pensare che "in tutta Europa - ha sottolineato Andrea Bonetti, presidente di Ueapme - le piccole imprese rappresentano ben il 97% della totalità del mondo della produzione".

Trovare spazi nell'epoca



della globalizzazione, dunque, è possibile, soprattutto "attraverso i mercati di nicchia, dove l'espressione del gusto e della qualità dei prodotti artigiani sono garanzia di successo", come ha sottolineato Ernesto Testa, vicepresidente nazionale della Confartigianato, che si è impegnato a garantire ai giovani imprenditori maggiore presenza all'interno della

Confederazione. Ma è necessario un salto di qualità: gli artigiani devono essere i protagonisti anche della parte strategica della propria impresa e non limitarsi soltanto alla produzione che "comporta più rischi e meno guadagni - ha detto Giacomini -. Chi ha l'idea e chi realizza il prodotto devono essere la stessa persona".

Tempo di rinnovo delle cariche per la Confederazione Nazionale dell'Artigianato, che il 20 maggio si è ritrovata in assemblea elettiva anche nella nostra provincia, al termine di una serie di incontri sul territorio. Per la Cna, che a luglio vedrà il rinnovo dei vertici nazionali, un momento importante, occasione per fare un bilancio del lavoro svolto nell'ultimo quadriennio, per delineare gli obiettivi e i programmi per il prossimo futuro, per rinnovare i vertici dell'Associazione, come ribadisce lo stesso presidente provinciale Denis Puntin.

"Per quanto ci riguarda - spiega il presidente -, il primo elemento di riflessione si riferisce a un importante dato positivo, quello relativo all'andamento del tesseramento. Nel 2000 abbiamo registrato il più alto numero di nuovi iscritti della storia della Cna di Udine. Dopo un periodo in

Intervista al presidente dell'associazione Denis Puntin

Cna in crescita: aumentano i servizi e i soci

cui l'impegno dell'associazione è stato assorbito più dalle questioni organizzative interne che dall'attività di rappresentanza esterna, si può dire che da più di un paio d'anni le cose sono migliorate in conseguenza di un serio sforzo di riorganizzazione in cui sono impegnati sia l'apparato sia gli organi dirigenti e gli associati. I risultati del tesseramento dell'anno 2000 possono essere i primi frutti di questo impegnativo sforzo in atto".

E per il futuro, che cosa vi aspettate?

"Il programma di riorganizzazione sarà naturalmente oggetto del dibattito che svolgeremo nel corso dell'assemblea: per valutare quanto è stato fatto, apportare le dovute correzioni e integrazioni, racco-

gliere proposte utili a definire i progetti futuri. Siamo convinti che la direzione presa nel riposizionamento dell'associazione sia quella giusta: quella cioè di un'associazione capace di erogare un sistema ampio e articolato di servizi alle imprese associate, di essere soggetto credibile nella rappresentanza degli interessi delle imprese socie; di essere soggetto capace di promuovere progetti, iniziative per la crescita, la qualificazione del sistema delle piccole imprese".

A tale scopo, quali sono state le principali innovazioni apportate in questi ultimi anni?

"Ammodernamento della strumentazione informatica e valorizzazione delle risorse personali e della risorsa informazione sono gli

interventi ai quali abbiamo dato priorità. La scelta di sviluppare un sistema a rete delle strutture Cna ha significativamente migliorato l'efficienza degli uffici nel lavoro, nell'acquisizione e trattamento dell'informazione, nella comunicazione con gli associati. Oggi tutti i nostri uffici sono collegati tra loro con la rete telematica, e anche gli associati si stanno collegando in questo sistema. Si compie lo sforzo di inserire personale qualificato; è forte l'impegno per portare avanti una politica di formazione permanente verso i propri dipendenti al fine di accrescerne la professionalità e migliorare la qualità delle prestazioni alle imprese socie. È notevolmente aumentato il numero di dipendenti e colla-

boratori laureati!".

Il mondo dell'artigianato sta cambiando, e l'introduzione delle Srl artigiane, con tutta la discussione che ha portato, sembra dimostrarlo...

"La Cna, assieme alle altre associazioni artigiane, ha riportato una storica vittoria con l'introduzione della Srl artigiana. Nuovi e importanti spazi di crescita si aprono per le imprese artigiane con la maggiore possibilità di conferire capitali all'impresa. Di recente su questo argomento sono state sollevate preoccupazioni sulla effettiva applicazione della legge sull'iscrivibilità delle Srl all'albo delle imprese artigiane. Le nostre perplessità e la nostra sollecitazione non erano rivolte al ruolo

della Cciaa, ma solamente all'autorità legislativa, in ordine all'esigenza di un tempestivo recepimento del provvedimento legislativo. Mi rammarico che un articolo apparso su un quotidiano locale abbia dato luogo a uno spiacevole malinteso".

Il Friuli è sempre stato terra di artigianato: ma rappresenta ancora un settore "trainante"?

"L'importanza della economia diffusa dai piccoli artigiani è indubbia, vista la loro capacità ad 'adattarsi'. I dati parlano di boom di nuove imprese artigiane e piccole imprese a dimostrazione dell'enorme dinamismo di questa dimensione imprenditoriale, oltre che, più in generale, del sistema economico nazionale. L'artigianato e la piccola impresa fanno Pil e occupazione; sono il vero asse portante della nostra economia".

Andrea Ioime

Agricoltura

Presentata da Coldiretti la 14^a edizione nella sede della Cciaa

Parte Agritour 2001, un viaggio in bici tra agricoltura e ambiente

"Agritour è un esempio significativo di come si possa presentare al turista un'agricoltura moderna, fatta di prodotti tipici e di ospitalità, di ambiente e di natura, di turismo e di cultura". Lo ha sottolineato recentemente il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, affiancato dal membro di giunta camerale Dante Dentesa-

no, alla conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa giunta ormai alla quattordicesima edizione e della quale l'ente camerale è convinto sostenitore. "L'agricoltura non ha paura - gli ha risposto il presidente provinciale della Col diretti, Roberto Rigonat - di aprire le proprie porte e di far vedere a tutti come nascono i propri prodotti. Con Agritour, la Coldiretti friulana ha addi-

rittura anticipato i tempi di almeno un decennio".

Parole di apprezzamento all'iniziativa sono state pronunciate anche dall'assessore al comune di Udine Lorenzo Croattini che ha plaudito "alla svolta verso la qualità della Col diretti", dal presidente della Bcc di Castion di Strada Ermenegildo Vaccari e dal dottor Gilberto Noacco in rappresentanza della Federazione delle Bcc del Fvg, molte delle quali hanno sostenuto l'iniziativa.

E' stato un giovane, il presidente provinciale dei Club 3P, Ivano Mondini, a illustrare le caratteristiche di questa quattordicesima edizione di Agritour 2001, manifestazione cicloturistica organizzata dalla Coldiretti che ha visto nelle edizioni precedenti migliaia di presenze e che vuole avvicinare la popolazione all'agricoltura e all'ambiente. "Agritour 2001" ha preso il via domenica 6 maggio con l'agripedalata di Castions di Strada e pro-



Da destra: Mondini, Rigonat, Denteseano, Croattini, Vaccari e Noacco.

seguirà fino al 23 settembre. In calendario altre 12 tappe in altrettante località della provincia e per la prima volta anche nella zona pedemontana e montana.

Tutti i percorsi avranno inizio alle 9.30 con una distanza di 25-30 km e una durata di circa tre ore e mezzo. E' prevista una

quota di iscrizione che dà diritto a una assicurazione e a consumazioni lungo il percorso e nelle aziende agricole. Mondini ha, infine, ringraziato gli sponsor: la Provincia e la Camera di commercio di Udine, le Bcc della provincia di Udine, Latterie Friulane, Prosciuttificio Wolf, Eco-

mela la Carnica, Goccia di Carnia e Fonte Paradiso. Presenti, fra gli altri, il vicepresidente provinciale della Coldiretti Daniele Marangone, il direttore provinciale Mauro Donda, Fabiola Tilatti vicecoordinatrice delle donne della Coldiretti e molti dirigenti periferici.

Faedis	3 giugno
Artegna e colline moreniche	17 giugno
Porpetto	24 giugno
Tolmezzo	15 luglio
Carlino	22 luglio
Pozzuolo	29 luglio
Cividale e Valli del Natisone	5 agosto
Talmassons	12 agosto
Torsa	19 agosto
Pavia di Udine	2 settembre
Fagagna	16 settembre
Pantianicco	23 settembre

Consorzio Agrario, sì dell'assemblea alla fusione con una coop di Medea

Rigonat: "Si può fare un polo da 400 miliardi"

Conclusa la fase di transizione, il Consorzio Agrario guarda al futuro e il suo presidente Roberto Rigonat lancia un progetto ambizioso: la costituzione di un polo regionale da 400 miliardi che valorizzi le professionalità e le esperienze del Consorzio Agrario, delle cooperative agricole di servizio all'agricoltura e degli essiccatoi in un clima di collaborazione al centro del quale ci debbono essere accordi commerciali. Secondo Rigonat, che ha annunciato anche l'intenzione di ampliare l'essiccatoio a servizio del mangimificio Elected, si potrebbe così realizzare in Fvg, per la prima volta, una filiera per il settore zootecnico (sia da latte sia da carne) che faccia della qualità, della certificazione e della rintracciabilità i suoi punti di forza. L'ipotesi, lanciata all'assemblea generale dei soci che si è svolta il 27 aprile nella sede del Consorzio a Orgnano di Basiliano, è stata condivisa dall'assessore regionale all'agricoltura Aldo Ariis che ha evidenziato come la "Regione consideri il Consorzio un soggetto importante per l'agricoltura regionale, verso il quale la Giunta non potrà essere indifferente".



Un deciso coinvolgimento della Regione nel capitale del Consorzio, attraverso Finreco o Friulia, è stato per altro richiesto dalla Coldiretti regionale per bocca del direttore Oliviero Della Picca: "La Regione deve riconoscere il Consorzio agrario come azienda strategica per la realizzazione delle politiche regionali, per la qualità, per le produzioni tipiche, per la realizzazione di un polo a servizio dell'agricoltura e il Consorzio Agrario deve, nel frattempo, accelerare il processo di ammodernamento e riorganizzazione". Un appello in tal senso è stato rivolto dal presidente di Confagricoltura, Piergiorgio Pistoni, il quale ha invitato tutta la cooperazione a ri-

ammodernarsi, ponendosi davvero al servizio delle imprese. Pistoni ha inoltre sollecitato una maggior alleanza fra mondo della ricerca regionale, delle università e dell'agricoltura, "al fine di innovare sempre più e meglio, come nel caso di un possibile sviluppo delle fonti energetiche alternative, il settore primario".

L'assemblea generale dei soci del Consorzio Agrario, alla quale sono intervenuti i 25 delegati eletti nelle 9 assemblee separate, autorità, rappresentanti di Coldiretti, Confagricoltura e Confcooperative, ha quindi approvato il bilancio i cui dati sono stati letti dal direttore Rodolfo Michelutti, dati che evidenziano un fatturato in crescita del 16% rispetto al 1999 (ha superato i 176 miliardi) e un risultato d'esercizio di oltre 73 milioni.

L'assemblea, la prima con la nuova legge sui Consorzi agrari ora equiparati a una cooperativa a tutti gli effetti, ha anche approvato il regolamento sul Prestito Sociale, una "occasione importante - come ha evidenziato l'assessore regionale alla cooperazione Giorgio Venier Romano - per consentire al Consorzio di avviare questa forma di autofinanziamento che

può dare importanti risultati alla cooperativa e significativi vantaggi al socio in termini di tasso d'interesse e agevolazioni fiscali".

L'assemblea ha inoltre approvato l'ipotesi di fusione con la cooperativa Isontina Maiscoltori di Medea in provincia di Gorizia, fusione che segue la firma degli atti preliminari per l'acquisto del ramo d'azienda del Consorzio Agrario di Trieste, facendo così diventare di dimensione regionale la cooperativa friulana. Presenti, fra gli altri, il presidente regionale delle cooperative agricole Noè Bertolin, il presidente dell'Unione agricoltori di Udine Daniele Cecioni, il presidente della Coldiretti di Gorizia Massimo Baldo, il vicedirettore del Consorzio Agrario Raffaele Redigonda, i direttori della Coldiretti di Udine Mauro Donda e di Gorizia Paolo Bertoli e i presidenti degli essiccatoi di Remanzacco Luciano Mansutti, di Rivolto Fabio Grosso e di Medea Alessandro Zorzenon. Sul palco il vicepresidente del Consorzio Agrario Riccardo Dondè e il presidente del collegio sindacale Sergio Vello, che ha letto la relazione del collegio sindacale.

Bse a Bicinicco
nessun caso nuovo

Nessuna delle 40 vacche della famiglia Bolzon abbattute il 26 aprile è risultata positiva al primo test Bse. Si conclude così questa lunga vicenda che ha visto una famiglia di Bicinicco, i Bolzon, bravissimi imprenditori alla guida di un'azienda modello, involontari protagonisti. "Una conclusione - commenta il presidente della Coldiretti Roberto Rigonat - che ci aspettavamo e che rilancia con forza la posizione espressa più volte da Coldiretti, contraria all'abbattimento indiscriminato e favorevole all'abbattimento selettivo. L'azienda ha optato per l'abbattimento di tutte le vacche da latte, scelta che Coldiretti, anche se - lo ribadisco - sostiene la tesi dell'abbattimento selettivo e non quello indiscriminato, ha rispettato e che ha difeso in tutte le sedi, partecipando a decine di incontri".

L'ultima tessera era stata messa il 9 aprile 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, quando avevano sot-

toscritto un "documento di impegno" con il quale la Regione s'impegnava a stabilire tempi e modi d'intervento. Un atto, quest'ultimo, voluto e preteso dalla Coldiretti che aveva avuto, sempre il 9 aprile, un incontro con l'assessore regionale all'agricoltura Aldo Ariis e il dott. Maravai e, nel pomeriggio, con l'assessore regionale alla sanità Renzo Tondo e il dott. De Simone. Agli incontri erano presenti anche i Bolzon, il presidente della Coldiretti Roberto Rigonat, il direttore Mauro Donda e il legale di Coldiretti e della famiglia Bolzon, Claudio Mussato. 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.

"Con la firma di quel documento - ricorda Rigonat, che a lungo ha lavorato con il direttore Donda, l'avv. Mussato con il determinante contributo della Federazione regionale della Coldiretti - abbiamo gettato le basi per la soluzione del problema. Finalmente un atto concreto, dopo tante chiacchiere".